

PREGÃO ELETRÔNICO Nº 009/2025 - SRP
PROCESSO ADMINISTRATIVO Nº 005/2025

OBJETO

REGISTRO DE PREÇOS PARA FUTURA E EVENTUAL CONTRATAÇÃO DE EMPRESA PARA FORNECIMENTO DE GÊNEROS ALIMENTÍCIOS PARA ATENDER AS NECESSIDADES DAS SECRETARIAS MUNICIPAIS DE AFONSO CUNHA/MA, DE ACORDO COM AS ESPECIFICAÇÕES CONSTANTES NO ANEXO I, DESTE EDITAL.

VALOR TOTAL DA CONTRATAÇÃO:

ORÇAMENTO SIGILOSO

DATA DA SESSÃO PÚBLICA

Dia 28/07/2025 às 10:00hrs (horário de Brasília)

Critério de Julgamento:

MENOR PREÇO POR ITEM

Modo de disputa:

Aberto

PREFERÊNCIA ME/EPP/EQUIPARADAS

AMPLA CONCORRÊNCIA

Sumário

1. DO OBJETO	3
2. DO REGISTRO DE PREÇOS	3
3. DA PARTICIPAÇÃO NA LICITAÇÃO	3
4. DA APRESENTAÇÃO DA PROPOSTA E DOS DOCUMENTOS DE HABILITAÇÃO	5
5. DO PREENCHIMENTO E DA GARANTIA DA PROPOSTA.....	7
6. DA ABERTURA DA SESSÃO, CLASSIFICAÇÃO DAS PROPOSTAS E FORMULAÇÃO DE LANCES .	7
7. DA FASE DE JULGAMENTO	11
8. DA FASE DE HABILITAÇÃO.....	13
9. DA ATA DE REGISTRO DE PREÇOS	17
10. DA FORMAÇÃO DO CADASTRO DE RESERVA	18
11. DOS RECURSOS	19
12. DAS INFRAÇÕES ADMINISTRATIVAS E SANÇÕES.....	19
13. DA IMPUGNAÇÃO AO EDITAL E DO PEDIDO DE ESCLARECIMENTO	21
14. DAS DISPOSIÇÕES GERAIS	22

EDITAL

**PREGÃO ELETRÔNICO Nº 009/2025 - SRP
PROCESSO ADMINISTRATIVO Nº 005/2025**

1. O **MUNICÍPIO DE AFONSO CUNHA**, por meio da **SECRETARIA MUNICIPAL DE ADMINISTRAÇÃO E FINANÇAS**, representado por WENDEL PARANHOS LIMA DO VALE, Secretário Municipal de Administração e Finanças da Prefeitura Municipal de Afonso Cunha - MA, nos termos de Portaria 003/2025-GAB.PREF. AC/MA e Decreto Municipal nº 008 de 10/04/2024, torna público para conhecimento de todos os interessados que será realizado na modalidade **PREGÃO ELETRÔNICO**, do tipo **MENOR PREÇO POR ITEM** que se acha aberto, nesta Prefeitura, que tem por objeto a **REGISTRO DE PREÇOS PARA FUTURA E EVENTUAL CONTRATAÇÃO DE EMPRESA PARA FORNECIMENTO DE GÊNEROS ALIMENTÍCIOS PARA ATENDER AS NECESSIDADES DAS SECRETARIAS MUNICIPAIS DE AFONSO CUNHA/MA**, que será regido pela Lei Federal nº 14.133, de 01/04/2021, pelo Decreto Federal 11.462 de 31/03/2023, pelos Decretos Municipais nº 1.789 de 11/04/23 e nº 1.796 de 19/04/2023, 1.862 de 01/09/2023, além das demais normas legais em vigor, bem como o Disposto na Lei Complementar nº 123, de 14 de dezembro de 2006, e Lei Complementar nº 147 de 07/08/2014 e pelas condições estabelecidas no presente Edital e seus anexos.
2. DO OBJETO
 - 2.1. O objeto da presente licitação é **REGISTRO DE PREÇOS PARA FUTURA E EVENTUAL CONTRATAÇÃO DE EMPRESA PARA FORNECIMENTO DE GÊNEROS ALIMENTÍCIOS PARA ATENDER AS NECESSIDADES DAS SECRETARIAS MUNICIPAIS DE AFONSO CUNHA/MA, DE ACORDO COM AS ESPECIFICAÇÕES CONSTANTES NO ANEXO I, DESTE EDITAL**, conforme condições, quantidades e exigências estabelecidas neste Edital e seus anexos.
 - 2.2. A licitação será dividida em itens, conforme tabela constante do Termo de Referência, facultando-se ao licitante a participação em quantos itens forem de seu interesse.
3. DO REGISTRO DE PREÇOS
 - 3.1. As regras referentes aos órgãos gerenciador e participantes, bem como a eventuais adesões são as que constam da minuta de Ata de Registro de Preços.
4. DA PARTICIPAÇÃO NA LICITAÇÃO
 - 4.1. Poderão participar deste Pregão os interessados que estiverem previamente credenciados no Sistema eletrônico provido pelo Município, por meio do sítio <https://www.licitaafonsocunha.com.br>
 - 4.1.1. O cadastro na plataforma LICITAAFONSOCUNHA deverá ser feito no site <https://www.licitaafonsocunha.com.br> . Para ter acesso ao sistema eletrônico, os interessados deverão dispor de chave de identificação e senha pessoal, obtidas junto ao provedor do sistema eletrônico, onde também deverão se informar a respeito do seu funcionamento e regulamento, obtendo instruções detalhadas para sua correta utilização.

4.1.2.O credenciamento junto ao provedor do sistema implica a responsabilidade do licitante ou de seu representante legal e a presunção de sua capacidade técnica para realização das transações inerentes a este Pregão.

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

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

4.3. Considerando que os valores totais de cada lote predominantemente são inferiores a R\$80.000,00 (oitenta mil reais), não haverá tratamento diferenciado na formulação da proposta entre ME, EPP ou empresas normais, como também não haverá cota reservada a ME e EPP, com a finalidade de aumentar a competitividade e economicidade, haja vista que tal a restrição de participação de empresas normais poderá restringir a participação de empresas participantes e trazer prejuízo ao conjunto ou complexo do objetivo a ser alcançado.

4.4. Não poderão disputar esta licitação:

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

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

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

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

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

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

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

4.4.8.agente público do órgão ou entidade licitante;

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

4.4.10. Não poderá participar, direta ou indiretamente, da licitação ou da execução do contrato agente público do órgão ou entidade contratante, devendo ser observadas as

situações que possam configurar conflito de interesses no exercício ou após o exercício do cargo ou emprego, nos termos da legislação que disciplina a matéria, conforme [§ 1º do art. 9º da Lei nº 14.133, de 2021](#).

- 4.4.11. Integrantes de um mesmo grupo econômico, assim entendidas aquelas que tenham diretores, sócios ou representantes legais comuns, ou que utilizem recursos materiais, tecnológicos ou humanos em comum, exceto se demonstrado que não agem representando interesse econômico em comum;
- 4.4.12. Cujo proprietários e/ou sócios exerçam mandato eletivo capaz de ensejar os impedimentos previstos nos arts. 29, inciso IX com 54, I, “a” e II, “a”, da Constituição Federal.
- 4.5. O impedimento de que trata o item 4.4.4 será também aplicado ao licitante que atue em substituição a outra pessoa, física ou jurídica, com o intuito de burlar a efetividade da sanção a ela aplicada, inclusive a sua controladora, controlada ou coligada, desde que devidamente comprovado o ilícito ou a utilização fraudulenta da personalidade jurídica do licitante.
- 4.6. A critério da Administração e exclusivamente a seu serviço, o autor dos projetos e a empresa a que se referem os itens 4.4.2 e 4.4.3 poderão participar no apoio das atividades de planejamento da contratação, de execução da licitação ou de gestão do contrato, desde que sob supervisão exclusiva de agentes públicos do órgão ou entidade.
- 4.7. Equiparam-se aos autores do projeto as empresas integrantes do mesmo grupo econômico.
- 4.8. O disposto nos itens 4.4.2 e 4.4.3 não impede a licitação ou a contratação de serviço que inclua como encargo do contratado a elaboração do projeto básico e do projeto executivo, nas contratações integradas, e do projeto executivo, nos demais regimes de execução.
- 4.9. Em licitações e contratações realizadas no âmbito de projetos e programas parcialmente financiados por agência oficial de cooperação estrangeira ou por organismo financeiro internacional com recursos do financiamento ou da contrapartida nacional, não poderá participar pessoa física ou jurídica que integre o rol de pessoas sancionadas por essas entidades ou que seja declarada inidônea nos termos da [Lei nº 14.133/2021](#).
- 4.10. A vedação de que trata o item 4.4.8 estende-se a terceiro que auxilie a condução da contratação na qualidade de integrante de equipe de apoio, profissional especializado ou funcionário ou representante de empresa que preste assessoria técnica.

5. DA APRESENTAÇÃO DA PROPOSTA E DOS DOCUMENTOS DE HABILITAÇÃO

- 5.1. Na presente licitação, a fase de habilitação sucederá as fases de apresentação de propostas e lances e de julgamento.
- 5.2. Os licitantes encaminharão, exclusivamente por meio do sistema eletrônico, a proposta com o preço ou o percentual de desconto, conforme o critério de julgamento adotado neste Edital, até a data e o horário estabelecidos para abertura da sessão pública.
- 5.3. Caso a fase de habilitação anteceda as fases de apresentação de propostas e lances, os licitantes encaminharão, na forma e no prazo estabelecidos no item anterior, simultaneamente os documentos de habilitação e a proposta com o preço ou o percentual de desconto, observado o disposto nos itens e 10.3.1 deste Edital.
- 5.4. No cadastramento da proposta inicial, o licitante declarará, em campo próprio do sistema, que:

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

5.4.2. não emprega menor de 18 anos em trabalho noturno, perigoso ou insalubre e não emprega menor de 16 anos, salvo menor, a partir de 14 anos, na condição de aprendiz, nos termos do [artigo 7º, XXXIII, da Constituição](#);

5.4.3. não possui empregados executando trabalho degradante ou forçado, observando o disposto nos [incisos III e IV do art. 1º e no inciso III do art. 5º da Constituição Federal](#);

5.4.4. cumpre as exigências de reserva de cargos para pessoa com deficiência e para reabilitado da Previdência Social, previstas em lei e em outras normas específicas.

5.5. O licitante organizado em cooperativa deverá declarar, ainda, em campo próprio do sistema eletrônico, que cumpre os requisitos estabelecidos no [artigo 16 da Lei nº 14.133, de 2021](#).

5.6. O fornecedor enquadrado como microempresa, empresa de pequeno porte ou sociedade cooperativa deverá declarar, ainda, em campo próprio do sistema eletrônico, que cumpre os requisitos estabelecidos no [artigo 3º da Lei Complementar nº 123, de 2006](#), estando apto a usufruir do tratamento favorecido estabelecido em seus [arts. 42 a 49](#), observado o disposto nos [§§ 1º ao 3º do art. 4º, da Lei nº 14.133, de 2021](#).

5.6.1. Se for o caso, no item exclusivo para participação de microempresas e empresas de pequeno porte, a assinalação do campo “não” impedirá o prosseguimento no certame, para aquele item;

5.6.2. nos itens em que a participação não for exclusiva para microempresas e empresas de pequeno porte, a assinalação do campo “não” apenas produzirá o efeito de o licitante não ter direito ao tratamento favorecido previsto na [Lei Complementar nº 123, de 2006](#), mesmo que microempresa, empresa de pequeno porte ou sociedade cooperativa.

5.7. A falsidade da declaração de que trata os itens 5.4 ou 5.6 sujeitará o licitante às sanções previstas na [Lei nº 14.133, de 2021](#), e neste Edital.

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

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

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

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

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

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

6. DO PREENCHIMENTO DA PROPOSTA

- 6.1. O licitante deverá enviar sua proposta mediante o preenchimento, no sistema eletrônico, bem como enviar pelo sistema, em língua portuguesa, salvo quanto às expressões técnicas de uso corrente, com o seguinte conteúdo, de apresentação obrigatória:
- 6.1.1. Descrição completa do objeto da presente licitação, com indicação dos ITENS cotados, em especial a marca do produto, em conformidade com as especificações do Termo de Referência – ANEXO I deste Edital;
 - 6.1.2. Preço unitário e o valor total da proposta. Nos preços propostos deverão estar incluídos, além do lucro, todas as despesas e custos, como por exemplo: transportes, tributos de qualquer natureza e todas as despesas, diretas ou indiretas, relacionadas com a execução do objeto da presente licitação;
 - 6.1.3. Prazo de validade da proposta: não inferior a 60 (sessenta) dias, a contar da data da sessão de abertura;
 - 6.1.4. Prazo de entrega: de acordo com Termo de Referência.
- 6.2. Todas as especificações do objeto contidas na proposta vinculam o licitante.
- 6.2.1. O licitante não poderá oferecer proposta em quantitativo inferior ao máximo previsto para contratação.
- 6.3. Nos valores propostos estarão inclusos todos os custos operacionais, encargos previdenciários, trabalhistas, tributários, comerciais e quaisquer outros que incidam direta ou indiretamente na execução do objeto.
- 6.4. Em se tratando de serviços com fornecimento de mão de obra em regime de dedicação exclusiva, o licitante deverá indicar os sindicatos, acordos coletivos, convenções coletivas ou sentenças normativas que regem as categorias profissionais que executarão o serviço e as respectivas datas bases e vigências, com base na Classificação Brasileira de Ocupações – CBO.

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

- 7.1. A abertura da presente licitação dar-se-á automaticamente em sessão pública, por meio de sistema eletrônico, na data, horário e local indicados neste Edital.
- 7.2. Os licitantes poderão retirar ou substituir a proposta ou os documentos de habilitação, quando for o caso, anteriormente inseridos no sistema, até a abertura da sessão pública.
- 7.3. O sistema disponibilizará campo próprio para troca de mensagens entre o Pregoeiro e os licitantes.
- 7.4. Iniciada a etapa competitiva, os licitantes deverão encaminhar lances exclusivamente por meio de sistema eletrônico, sendo imediatamente informados do seu recebimento e do valor consignado no registro.
- 7.5. O lance deverá ser ofertado pelo valor unitário do item.
- 7.6. Os licitantes poderão oferecer lances sucessivos, observando o horário fixado para abertura da sessão e as regras estabelecidas no Edital.

- 7.7. O licitante somente poderá oferecer lance de valor inferior ou percentual de desconto superior ao último por ele ofertado e registrado pelo sistema.
- 7.8. O intervalo mínimo de diferença de valores ou percentuais entre os lances, que incidirá tanto em relação aos lances intermediários quanto em relação à proposta que cobrir a melhor oferta deverá ser de R\$ 0,01 (zero vírgula zero um centavos).
- 7.9. O licitante poderá, uma única vez, excluir seu último lance ofertado, após o registro no sistema, na hipótese de lance inconsistente ou inexequível.
- 7.10. O procedimento seguirá de acordo com o modo de disputa adotado.
- 7.11. Caso seja adotado para o envio de lances no pregão eletrônico o modo de disputa “aberto”, os licitantes apresentarão lances públicos e sucessivos, com prorrogações.
- 7.11.1. A etapa de lances da sessão pública terá duração de dez minutos e, após isso, será prorrogada automaticamente pelo sistema quando houver lance ofertado nos últimos dois minutos do período de duração da sessão pública.
- 7.11.2. A prorrogação automática da etapa de lances, de que trata o subitem anterior, será de dois minutos e ocorrerá sucessivamente sempre que houver lances enviados nesse período de prorrogação, inclusive no caso de lances intermediários.
- 7.11.3. Não havendo novos lances na forma estabelecida nos itens anteriores, a sessão pública encerrar-se-á automaticamente, e o sistema ordenará e divulgará os lances conforme a ordem final de classificação.
- 7.11.4. Definida a melhor proposta, se a diferença em relação à proposta classificada em segundo lugar for de pelo menos 5% (cinco por cento), o pregoeiro, auxiliado pela equipe de apoio, poderá admitir o reinício da disputa aberta, para a definição das demais colocações.
- 7.11.5. Após o reinício previsto no item supra, os licitantes serão convocados para apresentar lances intermediários.
- 7.12. Caso seja adotado para o envio de lances no pregão eletrônico o modo de disputa “aberto e fechado”, os licitantes apresentarão lances públicos e sucessivos, com lance final e fechado.
- 7.12.1. A etapa de lances da sessão pública terá duração inicial de quinze minutos. Após esse prazo, o sistema encaminhará aviso de fechamento iminente dos lances, após o que transcorrerá o período de até dez minutos, aleatoriamente determinado, findo o qual será automaticamente encerrada a recepção de lances.
- 7.12.2. Encerrado o prazo previsto no subitem anterior, o sistema abrirá oportunidade para que o autor da oferta de valor mais baixo e os das ofertas com preços até 10% (dez por cento) superiores àquela possam ofertar um lance final e fechado em até cinco minutos, o qual será sigiloso até o encerramento deste prazo.
- 7.12.3. No procedimento de que trata o subitem supra, o licitante poderá optar por manter o seu último lance da etapa aberta, ou por ofertar melhor lance.
- 7.12.4. Não havendo pelo menos três ofertas nas condições definidas neste item, poderão os autores dos melhores lances subsequentes, na ordem de classificação, até o máximo de três, oferecer um lance final e fechado em até cinco minutos, o qual será sigiloso até o encerramento deste prazo.
- 7.12.5. Após o término dos prazos estabelecidos nos itens anteriores, o sistema ordenará e divulgará os lances segundo a ordem crescente de valores.

- 7.13. Caso seja adotado para o envio de lances no pregão eletrônico o modo de disputa “fechado e aberto”, poderão participar da etapa aberta somente os licitantes que apresentarem a proposta de menor preço/ maior percentual de desconto e os das propostas até 10% (dez por cento) superiores/inferiores àquela, em que os licitantes apresentarão lances públicos e sucessivos, até o encerramento da sessão e eventuais prorrogações.
- 7.13.1. Não havendo pelo menos 3 (três) propostas nas condições definidas no item 7.13, poderão os licitantes que apresentaram as três melhores propostas, consideradas as empatadas, oferecer novos lances sucessivos.
- 7.13.2. 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.
- 7.13.3. A prorrogação automática da etapa de lances, de que trata o subitem anterior, será de dois minutos e ocorrerá sucessivamente sempre que houver lances enviados nesse período de prorrogação, inclusive no caso de lances intermediários.
- 7.13.4. Não havendo novos lances na forma estabelecida nos itens anteriores, a sessão pública encerrar-se-á automaticamente, e o sistema ordenará e divulgará os lances conforme a ordem final de classificação.
- 7.13.5. Definida a melhor proposta, se a diferença em relação à proposta classificada em segundo lugar for de pelo menos 5% (cinco por cento), o pregoeiro, auxiliado pela equipe de apoio, poderá admitir o reinício da disputa aberta, para a definição das demais colocações.
- 7.13.6. Após o reinício previsto no subitem supra, os licitantes serão convocados para apresentar lances intermediários.
- 7.14. Após o término dos prazos estabelecidos nos subitens anteriores, o sistema ordenará e divulgará os lances segundo a ordem crescente de valores.
- 7.15. Não serão aceitos dois ou mais lances de mesmo valor, prevalecendo aquele que for recebido e registrado em primeiro lugar.
- 7.16. Durante o transcurso da sessão pública, os licitantes serão informados, em tempo real, do valor do menor lance registrado, vedada a identificação do licitante.
- 7.17. No caso de desconexão com o Pregoeiro, no decorrer da etapa competitiva do Pregão, o sistema eletrônico poderá permanecer acessível aos licitantes para a recepção dos lances.
- 7.18. Quando a desconexão do sistema eletrônico para o pregoeiro persistir por tempo superior a dez minutos, a sessão pública será suspensa e reiniciada somente após decorridas vinte e quatro horas da comunicação do fato pelo Pregoeiro aos participantes, no sítio eletrônico utilizado para divulgação.
- 7.19. Caso o licitante não apresente lances, concorrerá com o valor de sua proposta.
- 7.20. Em relação a itens não exclusivos para participação de microempresas e empresas de pequeno porte, uma vez encerrada a etapa de lances, será efetivada a verificação automática, junto à Receita Federal, do porte da entidade empresarial. O sistema identificará em coluna própria as microempresas e empresas de pequeno porte participantes, procedendo à comparação com os valores da primeira colocada, se esta for empresa de maior porte, assim como das demais classificadas, para o fim de aplicar-se o disposto nos [arts. 44 e 45 da Lei Complementar nº 123, de 2006](#), regulamentada pelo [Decreto nº 8.538, de 2015](#).

- 7.20.1. Nessas condições, as propostas de microempresas e empresas de pequeno porte que se encontrarem na faixa de até 5% (cinco por cento) acima da melhor proposta ou melhor lance serão consideradas empatadas com a primeira colocada.
- 7.20.2. A melhor classificada nos termos do subitem anterior terá o direito de encaminhar uma última oferta para desempate, obrigatoriamente em valor inferior ao da primeira colocada, no prazo de 5 (cinco) minutos controlados pelo sistema, contados após a comunicação automática para tanto.
- 7.20.3. Caso a microempresa ou a empresa de pequeno porte melhor classificada desista ou não se manifeste no prazo estabelecido, serão convocadas as demais licitantes microempresa e empresa de pequeno porte que se encontrem naquele intervalo de 5% (cinco por cento), na ordem de classificação, para o exercício do mesmo direito, no prazo estabelecido no subitem anterior.
- 7.20.4. No caso de equivalência dos valores apresentados pelas microempresas e empresas de pequeno porte que se encontrem nos intervalos estabelecidos nos subitens anteriores, será realizado sorteio entre elas para que se identifique aquela que primeiro poderá apresentar melhor oferta.
- 7.21. 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.
- 7.21.1. Havendo eventual empate entre propostas ou lances, o critério de desempate será aquele previsto no [art. 60 da Lei nº 14.133, de 2021](#), nesta ordem:
- 7.21.1.1. disputa final, hipótese em que os licitantes empatados poderão apresentar nova proposta em ato contínuo à classificação;
- 7.21.1.2. avaliação do desempenho contratual prévio dos licitantes, para a qual deverão preferencialmente ser utilizados registros cadastrais para efeito de atesto de cumprimento de obrigações previstos nesta Lei;
- 7.21.1.3. desenvolvimento pelo licitante de ações de equidade entre homens e mulheres no ambiente de trabalho, conforme regulamento;
- 7.21.1.4. desenvolvimento pelo licitante de programa de integridade, conforme orientações dos órgãos de controle.
- 7.21.2. Persistindo o empate, será assegurada preferência, sucessivamente, aos bens e serviços produzidos ou prestados por:
- 7.21.2.1. empresas estabelecidas no território do Estado ou do Distrito Federal do órgão ou entidade da Administração Pública estadual ou distrital licitante ou, no caso de licitação realizada por órgão ou entidade de Município, no território do Estado em que este se localize;
- 7.21.2.2. empresas brasileiras;
- 7.21.2.3. empresas que invistam em pesquisa e no desenvolvimento de tecnologia no País;
- 7.21.2.4. empresas que comprovem a prática de mitigação, nos termos da [Lei nº 12.187, de 29 de dezembro de 2009](#).
- 7.22. Encerrada a etapa de envio de lances da sessão pública, na hipótese da proposta do primeiro colocado permanecer acima do preço máximo ou inferior ao desconto definido para a contratação, o pregoeiro poderá negociar condições mais vantajosas, após definido o resultado do julgamento.
- 7.22.1. A negociação poderá ser feita com os demais licitantes, segundo a ordem de classificação inicialmente estabelecida, quando o primeiro colocado, mesmo após a

negociação, for desclassificado em razão de sua proposta permanecer acima do preço máximo definido pela Administração.

- 7.22.2. A negociação será realizada por meio do sistema, podendo ser acompanhada pelos demais licitantes.
- 7.22.3. O resultado da negociação será divulgado a todos os licitantes e anexado aos autos do processo licitatório.
- 7.22.4. O pregoeiro solicitará ao licitante mais bem classificado que, no prazo de **2 (duas) horas**, envie a proposta adequada ao último lance ofertado após a negociação realizada, acompanhada, se for o caso, dos documentos complementares, quando necessários à confirmação daqueles exigidos neste Edital e já apresentados.
- 7.22.5. É facultado ao pregoeiro prorrogar o prazo estabelecido, a partir de solicitação fundamentada feita no chat pelo licitante, antes de findo o prazo.
- 7.23. Após a negociação do preço, o Pregoeiro iniciará a fase de aceitação e julgamento da proposta.

8. DA FASE DE JULGAMENTO

- 8.1. Encerrada a etapa de negociação, o pregoeiro verificará se o licitante provisoriamente classificado em primeiro lugar atende às condições de participação no certame, conforme previsto no [art. 14 da Lei nº 14.133/2021](#), legislação correlata e no item 4.4 do edital, especialmente quanto à existência de sanção que impeça a participação no certame ou a futura contratação, mediante a consulta aos seguintes cadastros:
 - 8.1.1.SICAF;
 - 8.1.2.Cadastro Nacional de Empresas Inidôneas e Suspensas - CEIS, mantido pela Controladoria-Geral da União (<https://www.portaltransparencia.gov.br/sancoes/ceis>); e
 - 8.1.3.Cadastro Nacional de Empresas Punidas – CNEP, mantido pela Controladoria-Geral da União (<https://www.portaltransparencia.gov.br/sancoes/cnep>).
- 8.2. A consulta aos cadastros será realizada em nome da empresa licitante e também de seu sócio majoritário, por força da vedação de que trata o [artigo 12 da Lei nº 8.429, de 1992](#).
- 8.3. Caso conste na Consulta de Situação do licitante a existência de Ocorrências Impeditivas Indiretas, o Pregoeiro diligenciará para verificar se houve fraude por parte das empresas apontadas no Relatório de Ocorrências Impeditivas Indiretas. ([IN nº 3/2018, art. 29, caput](#))
 - 8.3.1.A tentativa de burla será verificada por meio dos vínculos societários, linhas de fornecimento similares, dentre outros. ([IN nº 3/2018, art. 29, §1º](#)).
 - 8.3.2.O licitante será convocado para manifestação previamente a uma eventual desclassificação. ([IN nº 3/2018, art. 29, §2º](#)).
 - 8.3.3.Constatada a existência de sanção, o licitante será reputado inabilitado, por falta de condição de participação.
- 8.4. Na hipótese de inversão das fases de habilitação e julgamento, caso atendidas as condições de participação, será iniciado o procedimento de habilitação.
- 8.5. Caso o licitante provisoriamente classificado em primeiro lugar tenha se utilizado de algum tratamento favorecido às ME/EPPs, o pregoeiro verificará se faz jus ao benefício, em conformidade com os itens **Erro! Fonte de referência não encontrada.** e 5.6 deste edital.

- 8.6. Verificadas as condições de participação e de utilização do tratamento favorecido, o pregoeiro examinará a proposta classificada em primeiro lugar quanto à adequação ao objeto e à compatibilidade do preço em relação ao máximo estipulado para contratação neste Edital e em seus anexos, observado o disposto no [artigo 29 a 35 da IN SEGES nº 73, de 30 de setembro de 2022](#).
- 8.7. Será desclassificada a proposta vencedora que:
- 8.7.1. conter vícios insanáveis;
 - 8.7.2. não obedecer às especificações técnicas contidas no Termo de Referência;
 - 8.7.3. apresentar preços inexequíveis ou permanecerem acima do preço máximo definido para a contratação;
 - 8.7.4. não tiverem sua exequibilidade demonstrada, quando exigido pela Administração;
 - 8.7.5. apresentar desconformidade com quaisquer outras exigências deste Edital ou seus anexos, desde que insanável.
 - 8.7.6. A inexequibilidade, na hipótese de que trata o **caput**, poderá ser considerada após diligência do pregoeiro, que comprove:
 - 8.7.6.1. que o custo do licitante ultrapassa o valor da proposta; e
 - 8.7.6.2. inexistirem custos de oportunidade capazes de justificar o vulto da oferta.
- 8.8. Em contratação de serviços de engenharia, além das disposições acima, a análise de exequibilidade e sobrepreço considerará o seguinte:
- 8.8.1. Nos regimes de execução por tarefa, empreitada por preço global ou empreitada integral, semi-integrada ou integrada, a caracterização do sobrepreço se dará pela superação do valor global estimado;
 - 8.8.2. No regime de empreitada por preço unitário, a caracterização do sobrepreço se dará pela superação do valor global estimado e *pela superação de custo unitário tido como relevante, conforme planilha anexa ao edital*;
 - 8.8.3. No caso de serviços de engenharia, serão consideradas inexequíveis as propostas cujos valores forem inferiores a 75% (setenta e cinco por cento) do valor orçado pela Administração, independentemente do regime de execução.
 - 8.8.4. Será exigida garantia adicional do licitante vencedor cuja proposta for inferior a 85% (oitenta e cinco por cento) do valor orçado pela Administração, equivalente à diferença entre este último e o valor da proposta, sem prejuízo das demais garantias exigíveis de acordo com a Lei.
- 8.9. Se houver indícios de inexequibilidade da proposta de preço, ou em caso da necessidade de esclarecimentos complementares, poderão ser efetuadas diligências, para que a empresa comprove a exequibilidade da proposta. Há depender da urgência e necessidade de imediata contratação, o pregoeiro poderá desclassificar sumariamente a proposta tida como inexequível.
- 8.10. Caso o custo global estimado do objeto licitado tenha sido decomposto em seus respectivos custos unitários por meio de Planilha de Custos e Formação de Preços elaborada pela Administração, o licitante classificado em primeiro lugar será convocado para apresentar Planilha por ele elaborada, com os respectivos valores adequados ao valor final da sua proposta, sob pena de não aceitação da proposta.
- 8.10.1. Em se tratando de serviços de engenharia, o licitante vencedor será convocado a apresentar à Administração, por meio eletrônico, as planilhas com indicação dos

quantitativos e dos custos unitários, seguindo o modelo elaborado pela Administração, bem como com detalhamento das Bonificações e Despesas Indiretas (BDI) e dos Encargos Sociais (ES), com os respectivos valores adequados ao valor final da proposta vencedora, admitida a utilização dos preços unitários, no caso de empreitada por preço global, empreitada integral, contratação semi-integrada e contratação integrada, exclusivamente para eventuais adequações indispensáveis no cronograma físico-financeiro e para balizar excepcional aditamento posterior do contrato.

- 8.11. Erros no preenchimento da planilha não constituem motivo para a desclassificação da proposta. A planilha poderá ser ajustada pelo fornecedor, no prazo indicado pelo sistema, desde que não haja majoração do preço e que se comprove que este é o bastante para arcar com todos os custos da contratação;
- 8.11.1. O ajuste de que trata este dispositivo se limita a sanar erros ou falhas que não alterem a substância das propostas;
- 8.11.2. Considera-se erro no preenchimento da planilha passível de correção a indicação de recolhimento de impostos e contribuições na forma do Simples Nacional, quando não cabível esse regime.
- 8.12. Caso o Termo de Referência exija a apresentação de amostra, o licitante classificado em primeiro lugar deverá apresentá-la, conforme disciplinado no Termo de Referência, sob pena de não aceitação da proposta.
- 8.13. Por meio de mensagem no sistema, será divulgado o local e horário de realização do procedimento para a avaliação das amostras, cuja presença será facultada a todos os interessados, incluindo os demais licitantes.
- 8.14. Os resultados das avaliações serão divulgados por meio de mensagem no sistema.
- 8.15. No caso de não haver entrega da amostra ou ocorrer atraso na entrega, sem justificativa aceita pelo Pregoeiro, ou havendo entrega de amostra fora das especificações previstas neste Edital, a proposta do licitante será recusada.
- 8.16. Se a(s) amostra(s) apresentada(s) pelo primeiro classificado não for(em) aceita(s), o Pregoeiro analisará a aceitabilidade da proposta ou lance ofertado pelo segundo classificado. Seguir-se-á com a verificação da(s) amostra(s) e, assim, sucessivamente, até a verificação de uma que atenda às especificações constantes no Termo de Referência.

9. DA FASE DE HABILITAÇÃO

- 9.1. Os documentos previstos no Termo de Referência, necessários e suficientes para demonstrar a capacidade do licitante de realizar o objeto da licitação, serão exigidos para fins de habilitação, nos termos dos [arts. 62 a 70 da Lei nº 14.133, de 2021](#), a saber:
- 9.2. Habilitação Jurídica, que será comprovada mediante a apresentação da seguinte documentação:
- 9.2.1. Cédula de identidade do empresário ou de todos os sócios;
- 9.2.2. Prova de registro comercial, no caso de empresa individual;
- 9.2.3. Ato constitutivo, estatuto ou contrato social em vigor, acompanhado de todas suas alterações, devidamente registrados, em se tratando de sociedades empresariais e, no caso de sociedade por ações, acompanhado dos documentos de eleição de seus atuais administradores;

9.2.4.No caso de Sociedades simples o ato constitutivo inscrito no Cartório Civil (Registro Civil das Pessoas Jurídicas ou Cartório de Registro de Títulos e Documentos) acompanhado da prova de Diretoria em exercício;

9.2.5.Decreto de autorização, em se tratando de empresa ou sociedade estrangeira em funcionamento no País e ato de registro ou autorização para funcionamento expedido pelo órgão competente, quando a atividade assim o exigir.

9.3. Regularidade Fiscal, que será comprovada mediante a apresentação dos seguintes documentos:

9.3.1.Prova de Inscrição no Cadastro Nacional de Pessoa Jurídica (CNPJ);

9.3.2.Prova de inscrição no Cadastro de Contribuintes Estadual (Sintegra/MA - Sistema Integrado de Informações sobre Operações Interestaduais com Mercadorias e Serviços) ou equivalente da sede do licitante, exceto para àquelas empresas que tem a sua Atividade Comercial exclusivamente de Prestação de Serviços;

9.3.3.Cartão ou documento equivalente que conste Inscrição Municipal, que poderá ser substituído pelo Alvará de Localização e Funcionamento.

9.3.4.Prova de regularidade perante a Fazenda Federal, Estadual e Municipal do domicílio ou sede do licitante, que será realizada da seguinte forma:

9.3.5.Certidão Negativa, ou Certidão Positiva de Tributos e Contribuições Federais e Dívida Ativa da União, comprovando a regularidade perante a Fazenda Pública Federal;

9.3.6.Certidão Negativa de Débitos, ou Certidão Positiva com efeitos de Negativa, expedida pelo Estado do domicílio ou sede da empresa licitante, comprovando a regularidade para com a Fazenda Estadual, exceto para àquelas empresas que tem a sua Atividade Comercial exclusivamente de Prestação de Serviços.

9.3.7.Certidão Negativa, ou Certidão Positiva com efeitos de Negativa, quanto à Dívida Ativa do Estado, expedida pelo Estado do domicílio ou sede da empresa licitante, comprovando a regularidade para com a Fazenda Estadual, exceto para àquelas empresas que tem a sua Atividade Comercial exclusivamente de Prestação de Serviços.

9.3.8.Certidão Negativa de Débitos, ou Certidão Positiva com efeitos de Negativa, relativa à atividade econômica, expedida pelo Município do domicílio ou sede da empresa licitante, comprovando a regularidade para com a Fazenda Municipal.

9.3.9.Certidão Negativa, ou Certidão Positiva com efeitos de Negativa, quanto à Dívida Ativa do Município, expedida pelo Município do domicílio ou sede da empresa licitante, comprovando a regularidade para com a Fazenda Municipal.

9.3.10. Certificado de Regularidade de Situação do FGTS – CRF, emitido pela Caixa Econômica Federal – CEF, comprovando a regularidade perante o Fundo de Garantia por Tempo de Serviço.

9.3.11. Certidão Negativa de Débitos Trabalhistas (CNDT), ou positiva com efeitos de Negativa, emitida pelo Tribunal Superior do Trabalho ou Conselho Superior da Justiça do Trabalho ou Tribunais Regionais do Trabalho, comprovando a inexistência de débitos inadimplidos perante a Justiça do Trabalho;

9.3.12. Certidão Simplificada e Específica emitida pela junta comercial de sede da empresa;

9.3.13. Alvará Sanitário expedido pelo Município do domicílio ou sede da empresa licitante;

9.4. As microempresas e empresas de pequeno porte deverão apresentar toda a documentação exigida para efeito de comprovação de regularidade fiscal relacionadas no item 7.8, mesmo que esta apresente alguma restrição, assegurado, todavia, o prazo de 05 (cinco) dias úteis, cujo termo inicial corresponderá ao momento em que o proponente for declarado o vencedor do certame, prorrogável por igual período, a critério da administração pública, para a regularização da documentação, pagamento ou parcelamento do débito e emissão de eventuais certidões negativas ou positivas com efeito de certidão negativa (art. 42, §1º, LC 123/06).

9.5. Este benefício será concedido somente às empresas que obtiveram o benefício de ME ou EPP.

9.6. A não-regularização da documentação, no prazo previsto neste item 7.8, implicará em decadência do direito à contratação, sem prejuízo das sanções previstas no Art. 156 da Lei 14.133, de 1º de abril de 2021. Neste caso, será facultado à Administração convocar licitantes remanescentes, ocasião em que será assegurado o exercício do direito de preferência às demais microempresas e empresas de pequeno porte, cujas Propostas estiverem no intervalo de empate previsto no item 6.6.

9.7. Qualificação Econômico-Financeira, que será comprovada mediante a apresentação dos seguintes documentos:

9.7.1. Balanços patrimoniais dos últimos (02) dois exercícios financeiros de acordo com Lei vigente, com termo de abertura e encerramento, já exigíveis e apresentados na forma da lei, vedados a substituição por balancetes ou balanços provisórios, em que estejam registrados os valores do ativo circulante (AC) e do passivo circulante (PC), de modo a extrair-se índice de Liquidez Corrente (ILC) igual ou superior a 01 (um), indicados pela licitante, acompanhadas do respectivo DHP do profissional que elaborou e Certidão do referente ao Balanço Patrimonial. (Art. 69, Inciso I, Lei 14.133/2021).

9.7.2. Excetua-se da exigência da alínea anterior o microempreendedor individual (art. 18 da LC 123/2006 c/c art. 1.179, § 2º CC) e as Micro e Pequenas Empresas que propuserem habilitação em licitações cujos objetos sejam para o fornecimento para pronta entrega ou para locação de materiais (art. 3º Decreto Federal nº 6.204/2007).

9.7.3. As empresas com menos de um exercício financeiro devem cumprir a exigência deste subitem mediante a apresentação do Balanço de Abertura, acompanhado do Balanço Patrimonial e da Demonstração do Resultado levantado com base no mês imediatamente anterior à data de apresentação da proposta.

9.7.4. Serão considerados aceitos como na forma da lei o balanço patrimonial e demonstrações contábeis assim apresentados: Publicados em Diário Oficial ou; Publicados em jornal de grande circulação ou; Registrados na Junta Comercial da sede/domicílio do licitante ou; Por cópia do Livro Diário, devidamente autenticado na Junta Comercial da sede ou domicílio da licitante, na forma da IN nº 65 do Departamento Nacional do Registro do Comércio - DNRC, de 1º de agosto de 1997, art. 6º, acompanhada obrigatoriamente dos Termos de Abertura e de Encerramento. Quando for apresentado o original do Diário, para cotejo pela Pregoeiro e Equipe de Apoio, fica dispensada a inclusão, na documentação, dos Termos de Abertura e de Encerramento do Livro em questão. Sistema Público de Escrituração Digital – Sped-Contábil (Decreto Federal nº 6.022/2007); nos termos do art. 2º da Instrução Normativa RFB nº 787/2007, devendo apresentar referidos documentos, devidamente assinados, na forma do § 5º do art. 10 da Instrução Normativa DNRC nº 107/2008.

9.7.2. Certidão Negativa de Falência ou Concordata (Recuperação Judicial ou Extrajudicial), expedida pelo distribuidor da sede da pessoa jurídica, com data não excedente a 60 (sessenta) dias de antecedência da data de apresentação da proposta de preço.

9.8. A Qualificação Técnica dos licitantes deverá ser comprovada através de:

9.8.1. 01 (um) ou mais atestado(s) ou declaração(ões) de capacidade técnica, expedido(s) por pessoa(s) jurídica(s) de direito público ou privado, que comprove que o Licitante forneceu produtos compatíveis com a proposta apresentada, em característica e prazo, informando ainda que o fornecimento dos produtos foi satisfatório, sendo vedada a apresentação de atestados genéricos.

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

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

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

10. Os documentos exigidos para fins de habilitação poderão ser apresentados em original ou por cópia;

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

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

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

10.3.1. Os documentos exigidos para habilitação deverão ser enviados por meio do sistema, em formato digital, no prazo de 02:00 horas;

10.3.2. Na hipótese de a fase de habilitação anteceder a fase de apresentação de propostas e lances, os licitantes encaminharão, por meio do sistema, simultaneamente os documentos de habilitação e a proposta com o preço ou o percentual de desconto, observado o disposto no [§ 1º do art. 36 e no § 1º do art. 39 da Instrução Normativa SEGES nº 73, de 30 de setembro de 2022](#).

10.4. A verificação da habilitação ou a exigência dos documentos nele não contidos somente será feita em relação ao licitante vencedor.

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

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

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

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

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

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

13. Na hipótese de o licitante não atender às exigências para habilitação, o pregoeiro examinará a proposta subsequente e assim sucessivamente, na ordem de classificação, até a apuração de uma proposta que atenda ao presente edital;

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

15. Quando a fase de habilitação anteceder a de julgamento e já tiver sido encerrada, não caberá exclusão de licitante por motivo relacionado à habilitação, salvo em razão de fatos supervenientes ou só conhecidos após o julgamento.

16. DA ATA DE REGISTRO DE PREÇOS

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

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

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

(b) a justificativa apresentada seja aceita pela Administração.

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

- 16.4. Serão formalizadas tantas Atas de Registro de Preços quantas forem necessárias para o registro de todos os itens constantes no Termo de Referência, com a indicação do licitante vencedor, a descrição do(s) item(ns), as respectivas quantidades, preços registrados e demais condições.
- 16.5. O preço registrado, com a indicação dos fornecedores, será divulgado no PNCP e disponibilizado durante a vigência da ata de registro de preços.
- 16.6. A existência de preços registrados implicará compromisso de fornecimento nas condições estabelecidas, mas não obrigará a Administração a contratar, facultada a realização de licitação específica para a aquisição pretendida, desde que devidamente justificada.
- 16.7. Na hipótese de o convocado não assinar a ata de registro de preços no prazo e nas condições estabelecidas, fica facultado à Administração convocar os licitantes remanescentes do cadastro de reserva, na ordem de classificação, para fazê-lo em igual prazo e nas condições propostas pelo primeiro classificado.

17. DA FORMAÇÃO DO CADASTRO DE RESERVA

- 17.1. Após a homologação da licitação, será incluído na ata, na forma de anexo, o registro:
 - 17.1.1. dos licitantes que aceitarem cotar o objeto com preço igual ao do adjudicatário, observada a classificação na licitação; e
 - 17.1.2. dos licitantes que mantiverem sua proposta original
- 17.2. Será respeitada, nas contratações, a ordem de classificação dos licitantes ou fornecedores registrados na ata.
 - 17.2.1. A apresentação de novas propostas na forma deste item não prejudicará o resultado do certame em relação ao licitante mais bem classificado.
 - 17.2.2. Para fins da ordem de classificação, os licitantes ou fornecedores que aceitarem cotar o objeto com preço igual ao do adjudicatário antecederão aqueles que mantiverem sua proposta original.
- 17.3. A habilitação dos licitantes que comporão o cadastro de reserva será efetuada quando houver necessidade de contratação dos licitantes remanescentes, nas seguintes hipóteses:
 - 17.3.1. quando o licitante vencedor não assinar a ata de registro de preços no prazo e nas condições estabelecidos no edital; ou
 - 17.3.2. quando houver o cancelamento do registro do fornecedor ou do registro de preços, nas hipóteses previstas nos art. 28 e art. 29 do Decreto nº 11.462/23.
- 17.4. Na hipótese de nenhum dos licitantes que aceitaram cotar o objeto com preço igual ao do adjudicatário concordar com a contratação nos termos em igual prazo e nas condições propostas pelo primeiro classificado, a Administração, observados o valor estimado e a sua eventual atualização na forma prevista no edital, poderá:
 - 17.4.1. convocar os licitantes que mantiveram sua proposta original para negociação, na ordem de classificação, com vistas à obtenção de preço melhor, mesmo que acima do preço do adjudicatário; ou
 - 17.4.2. adjudicar e firmar o contrato nas condições ofertadas pelos licitantes remanescentes, observada a ordem de classificação, quando frustrada a negociação de melhor condição.

18. DOS RECURSOS

- 18.1. A interposição de recurso referente ao julgamento das propostas, à habilitação ou inabilitação de licitantes, à anulação ou revogação da licitação, observará o disposto no art. 165 da Lei nº 14.133, de 2021.
- 18.2. O prazo recursal é de 3 (três) dias úteis, contados da data de intimação ou de lavratura da ata.
- 18.3. Quando o recurso apresentado impugnar o julgamento das propostas ou o ato de habilitação ou inabilitação do licitante:
- 18.3.1. a intenção de recorrer deverá ser manifestada imediatamente, sob pena de preclusão;
 - 18.3.2. o prazo para a manifestação da intenção de recorrer não será inferior a 10 (dez) minutos.
 - 18.3.3. o prazo para apresentação das razões recursais será iniciado na data de intimação ou de lavratura da ata de habilitação ou inabilitação;
 - 18.3.4. na hipótese de adoção da inversão de fases prevista no § 1º do art. 17 da Lei nº 14.133, de 2021, o prazo para apresentação das razões recursais será iniciado na data de intimação da ata de julgamento.
- 18.4. Os recursos deverão ser encaminhados em campo próprio do sistema.
- 18.5. O recurso será dirigido à autoridade que tiver editado o ato ou proferido a decisão recorrida, a qual poderá reconsiderar sua decisão no prazo de 3 (três) dias úteis, ou, nesse mesmo prazo, encaminhar recurso para a autoridade superior, a qual deverá proferir sua decisão no prazo de 10 (dez) dias úteis, contado do recebimento dos autos.
- 18.6. Os recursos interpostos fora do prazo não serão conhecidos.
- 18.7. O prazo para apresentação de contrarrazões ao recurso pelos demais licitantes será de 3 (três) dias úteis, contados da data da intimação pessoal ou da divulgação da interposição do recurso, assegurada a vista imediata dos elementos indispensáveis à defesa de seus interesses.
- 18.8. O recurso e o pedido de reconsideração terão efeito suspensivo do ato ou da decisão recorrida até que sobrevenha decisão final da autoridade competente.
- 18.9. O acolhimento do recurso invalida tão somente os atos insuscetíveis de aproveitamento.
- 18.10. Os autos do processo permanecerão com vista franqueada aos interessados no sítio eletrônico do órgão promotor da licitação, ou poderá ser encaminhado via e-mail no caso de impossibilidade de realizar o upload no site.

19. DAS INFRAÇÕES ADMINISTRATIVAS E SANÇÕES

- 19.1. Comete infração administrativa, nos termos da lei, o licitante que, com dolo ou culpa:
- 19.1.1. deixar de entregar a documentação exigida para o certame ou não entregar qualquer documento que tenha sido solicitado pelo/a pregoeiro/a durante o certame;
 - 19.1.2. Salvo em decorrência de fato superveniente devidamente justificado, não mantiver a proposta em especial quando:
 - 19.1.2.1. não enviar a proposta adequada ao último lance ofertado ou após a negociação;
 - 19.1.2.2. recusar-se a enviar o detalhamento da proposta quando exigível;

- 19.1.2.3. pedir para ser desclassificado quando encerrada a etapa competitiva; ou
- 19.1.2.4. deixar de apresentar amostra;
- 19.1.2.5. apresentar proposta ou amostra em desacordo com as especificações do edital;
 - 19.1.3. não celebrar o contrato ou não entregar a documentação exigida para a contratação, quando convocado dentro do prazo de validade de sua proposta;
 - 19.1.3.1. recusar-se, sem justificativa, a assinar o contrato ou a ata de registro de preço, ou a aceitar ou retirar o instrumento equivalente no prazo estabelecido pela Administração;
 - 19.1.4. apresentar declaração ou documentação falsa exigida para o certame ou prestar declaração falsa durante a licitação
 - 19.1.5. fraudar a licitação
 - 19.1.6. comportar-se de modo inidôneo ou cometer fraude de qualquer natureza, em especial quando:
 - 19.1.6.1. agir em conluio ou em desconformidade com a lei;
 - 19.1.6.2. induzir deliberadamente a erro no julgamento;
 - 19.1.6.3. apresentar amostra falsificada ou deteriorada;
 - 19.1.7. praticar atos ilícitos com vistas a frustrar os objetivos da licitação
 - 19.1.8. praticar ato lesivo previsto no art. 5º da Lei n.º 12.846, de 2013.
- 19.2. Com fulcro na [Lei nº 14.133, de 2021](#), a Administração poderá, garantida a prévia defesa, aplicar aos licitantes e/ou adjudicatários as seguintes sanções, sem prejuízo das responsabilidades civil e criminal:
 - 19.2.1. advertência;
 - 19.2.2. multa;
 - 19.2.3. impedimento de licitar e contratar e
 - 19.2.4. declaração de inidoneidade para licitar ou contratar, enquanto perdurarem os motivos determinantes da punição ou até que seja promovida sua reabilitação perante a própria autoridade que aplicou a penalidade.
- 19.3. Na aplicação das sanções serão considerados:
 - 19.3.1. a natureza e a gravidade da infração cometida.
 - 19.3.2. as peculiaridades do caso concreto
 - 19.3.3. as circunstâncias agravantes ou atenuantes
 - 19.3.4. os danos que dela provierem para a Administração Pública
 - 19.3.5. a implantação ou o aperfeiçoamento de programa de integridade, conforme normas e orientações dos órgãos de controle.
- 19.4. A multa será recolhida em percentual de 0,5% a 30% incidente sobre o valor do contrato licitado, recolhida no prazo máximo de **30 (trinta) dias** úteis, a contar da comunicação oficial.
 - 19.4.1. Para as infrações previstas nos itens 19.1.1, 19.1.2 e 19.1.3, a multa será de 0,5% a 15% do valor do contrato licitado.
 - 19.4.2. Para as infrações previstas nos itens 19.1.4, 19.1.5, 19.1.6, 19.1.7 e 19.1.8, a multa será de 15% a 30% do valor do contrato licitado.

- 19.5. As sanções de advertência, impedimento de licitar e contratar e declaração de inidoneidade para licitar ou contratar poderão ser aplicadas, cumulativamente ou não, à penalidade de multa.
- 19.6. Na aplicação da sanção de multa será facultada a defesa do interessado no prazo de 15 (quinze) dias úteis, contado da data de sua intimação.
- 19.7. A sanção de impedimento de licitar e contratar será aplicada ao responsável em decorrência das infrações administrativas relacionadas nos itens 19.1.1, 19.1.2 e 19.1.3, quando não se justificar a imposição de penalidade mais grave, e impedirá o responsável de licitar e contratar no âmbito da Administração Pública direta e indireta do ente federativo a qual pertencer o órgão ou entidade, pelo prazo máximo de 3 (três) anos.
- 19.8. Poderá ser aplicada ao responsável a sanção de declaração de inidoneidade para licitar ou contratar, em decorrência da prática das infrações dispostas nos itens 19.1.4, 19.1.5, 19.1.6, 19.1.7 e 19.1.8, bem como pelas infrações administrativas previstas nos itens 19.1.1, 19.1.2 e 19.1.3 que justifiquem a imposição de penalidade mais grave que a sanção de impedimento de licitar e contratar, cuja duração observará o prazo previsto no art. 156, §5º, da Lei n.º 14.133/2021.
- 19.9. A recusa injustificada do adjudicatário em assinar o contrato ou a ata de registro de preço, ou em aceitar ou retirar o instrumento equivalente no prazo estabelecido pela Administração, descrita no item 19.1.3, caracterizará o descumprimento total da obrigação assumida e o sujeitará às penalidades e à imediata perda da garantia de proposta em favor do órgão ou entidade promotora da licitação, nos termos do art. 45, §4º da IN SEGES/ME n.º 73, de 2022.
- 19.10. A apuração de responsabilidade relacionadas às sanções de impedimento de licitar e contratar e de declaração de inidoneidade para licitar ou contratar demandará a instauração de processo de responsabilização a ser conduzido por comissão composta por 2 (dois) ou mais servidores estáveis, que avaliará fatos e circunstâncias conhecidos e intimará o licitante ou o adjudicatário para, no prazo de 15 (quinze) dias úteis, contado da data de sua intimação, apresentar defesa escrita e especificar as provas que pretenda produzir.
- 19.11. Caberá recurso no prazo de 15 (quinze) dias úteis da aplicação das sanções de advertência, multa e impedimento de licitar e contratar, contado da data da intimação, o qual será dirigido à autoridade que tiver proferido a decisão recorrida, que, se não a reconsiderar no prazo de 5 (cinco) dias úteis, encaminhará o recurso com sua motivação à autoridade superior, que deverá proferir sua decisão no prazo máximo de 20 (vinte) dias úteis, contado do recebimento dos autos.
- 19.12. Caberá a apresentação de pedido de reconsideração da aplicação da sanção de declaração de inidoneidade para licitar ou contratar no prazo de 15 (quinze) dias úteis, contado da data da intimação, e decidido no prazo máximo de 20 (vinte) dias úteis, contado do seu recebimento.
- 19.13. O recurso e o pedido de reconsideração terão efeito suspensivo do ato ou da decisão recorrida até que sobrevenha decisão final da autoridade competente.
- 19.14. A aplicação das sanções previstas neste edital não exclui, em hipótese alguma, a obrigação de reparação integral dos danos causados.

20. DA IMPUGNAÇÃO AO EDITAL E DO PEDIDO DE ESCLARECIMENTO

- 20.1. Qualquer pessoa é parte legítima para impugnar este Edital por irregularidade na aplicação da Lei nº 14.133, de 2021, devendo protocolar o pedido até 3 (três) dias úteis antes da data da abertura do certame.
- 20.2. A resposta à impugnação ou ao pedido de esclarecimento será divulgado em sítio eletrônico oficial no prazo de até 3 (três) dias úteis, limitado ao último dia útil anterior à data da abertura do certame.

- 20.3. A impugnação e o pedido de esclarecimento poderão ser realizados por forma eletrônica no próprio portal de compras públicas do órgão, e/ou via e-mail.
- 20.4. As impugnações e pedidos de esclarecimentos não suspendem os prazos previstos no certame.
- 20.4.1. A concessão de efeito suspensivo à impugnação é medida excepcional e deverá ser motivada pelo agente de contratação, nos autos do processo de licitação.
- 20.5. Acolhida a impugnação, será definida e publicada nova data para a realização do certame.

21. DAS DISPOSIÇÕES GERAIS

- 21.1. Será divulgada ata da sessão pública no sistema eletrônico.
- 21.2. Não havendo expediente ou ocorrendo qualquer fato superveniente que impeça a realização do certame na data marcada, a sessão será automaticamente transferida para o primeiro dia útil subsequente, no mesmo horário anteriormente estabelecido, desde que não haja comunicação em contrário, pelo Pregoeiro.
- 21.3. Todas as referências de tempo no Edital, no aviso e durante a sessão pública observarão o horário de Brasília - DF.
- 21.4. A homologação do resultado desta licitação não implicará direito à contratação.
- 21.5. As normas disciplinadoras da licitação serão sempre interpretadas em favor da ampliação da disputa entre os interessados, desde que não comprometam o interesse da Administração, o princípio da isonomia, a finalidade e a segurança da contratação.
- 21.6. Os licitantes assumem todos os custos de preparação e apresentação de suas propostas e a Administração não será, em nenhum caso, responsável por esses custos, independentemente da condução ou do resultado do processo licitatório.
- 21.7. Na contagem dos prazos estabelecidos neste Edital e seus Anexos, excluir-se-á o dia do início e incluir-se-á o do vencimento. Só se iniciam e vencem os prazos em dias de expediente na Administração.
- 21.8. O desatendimento de exigências formais não essenciais não importará o afastamento do licitante, desde que seja possível o aproveitamento do ato, observados os princípios da isonomia e do interesse público.
- 21.9. Em caso de divergência entre disposições deste Edital e de seus anexos ou demais peças que compõem o processo, prevalecerá as deste Edital.
- 21.10. O Edital e seus anexos estão disponíveis, na íntegra, no Portal Nacional de Contratações Públicas (PNCP), na plataforma do pregão eletrônico, e no portal de transparência do Município.
- 21.11. Integram este Edital, para todos os fins e efeitos, os seguintes anexos:
- 21.11.1. ANEXO I - Termo de Referência
- 21.11.1.1. Apêndice do Anexo I – Estudo Técnico Preliminar
- 21.11.2. ANEXO II – Minuta de Termo de Contrato
- 21.11.3. ANEXO III – Minuta de Ata de Registro de Preços
- 21.11.4. ANEXO IV – Declaração conjunta

Afonso Cunha/MA, 15 de julho de 2025.

Wendel Paranhos Lima do Vale
Secretário Municipal de Administração e Finanças

Daguimar Gomes da Costa
Secretária Municipal de Educação

Marly Almeida da Silva Vieira
Secretária Municipal de Saúde

Claudineia Abrantes da Cunha
Secretária Municipal de Assistência Social

ANEXO I
TERMO DE REFERÊNCIA

01 - OBJETO:

O presente Termo de Referência versa sobre o **REGISTRO DE PREÇOS PARA FUTURA E EVENTUAL CONTRATAÇÃO DE EMPRESA PARA FORNECIMENTO DE GÊNEROS ALIMENTÍCIOS PARA ATENDER AS NECESSIDADES DAS SECRETARIAS MUNICIPAIS DE AFONSO CUNHA/MA.**

02 - JUSTIFICATIVA:

A presente justificativa tem por finalidade demonstrar a necessidade do registro de preços para futura e eventual contratação de empresa especializada para o fornecimento de gêneros alimentícios, a fim de atender de forma contínua e adequada as demandas das diversas Secretarias Municipais de Afonso Cunha/MA, tais como Administração, Educação Saúde, Assistência Social, Cultura, Infraestrutura e demais órgãos da estrutura administrativa.

Os gêneros alimentícios a serem fornecidos destinam-se ao consumo em ações institucionais, eventos oficiais, reuniões administrativas, capacitações, formações, atendimentos à população e suporte às atividades internas e externas das secretarias, sendo fundamentais para o funcionamento regular dos serviços públicos. Trata-se de itens de natureza essencial e de uso recorrente, cuja aquisição visa garantir a continuidade e a qualidade dos serviços prestados à população, além de proporcionar condições adequadas de trabalho aos servidores públicos envolvidos nas ações governamentais.

A utilização do SRP mostra-se estratégica, eficiente e vantajosa para a Administração Pública, uma vez que permite a aquisição de produtos conforme a necessidade real e de forma planejada, evitando o desperdício de recursos públicos e garantindo maior controle orçamentário e logístico. Trata-se de uma modalidade que assegura flexibilidade na gestão de estoques e agilidade no atendimento às demandas emergenciais ou sazonais decorrentes das atividades rotineiras das secretarias envolvidas.

03 – ESPECIFICAÇÃO DO OBJETO:

3.1 – Especificação dos produtos conforme tabela a seguir:

ITEM	DESCRIÇÃO DOS PRODUTOS	QTD	UND	VALOR UNIT. (R\$)	VALOR TOTAL (R\$)
1	Açúcar refinado, com aparência de pó fino, homogêneo, na cor branca, de fácil escoamento, não devendo estar melado ou empedrado; odor próprio e sabor doce; livre de fermentação; isento de matéria terrosa, de sujidades, parasitas, larvas e detritos animais ou vegetais. Embalagem: saco de polietileno atóxico, contendo 01Kg, com a identificação do produto, marca do fabricante, data de fabricação, prazo de validade mínimo de 01 (um) ano, peso líquido e número de registro no Ministério da Saúde, devidamente rotulada conforme legislação vigente, observadas as normas técnicas pertinentes à legislação sanitária de alimentos.	6000	Kg		
2	Abóbora in natura; de ótima qualidade; sã; compacta, firme e com coloração uniforme; cor, odor e sabor típicos da espécie; polpa intacta e limpa; colhidas ao atingir o grau normal de evolução e apresentadas ao consumo em perfeito estado de desenvolvimento do tamanho, observadas as normas técnicas pertinentes à legislação sanitária de alimentos. - observar as restrições e observações estabelecidas nos itens 3.1 a 3.4 deste Termo de Referência.	500	kg		

3	Achocolatado em pó solúvel, com aparência de pó fino, homogêneo, na cor marrom, de fácil escoamento, não devendo estar melado ou empedrado; odor e sabor próprios, com ausência de corantes, do conservador ácido sórbico, de sujidades, parasitas, larvas e detritos animais ou vegetais; embalagem: pacote impermeável lacrado, contendo 500g, com a identificação do produto, marca do fabricante, data de fabricação, prazo de validade, peso líquido e número de registro no órgão competente, devidamente rotulado conforme legislação vigente; observadas as normas técnicas pertinentes à legislação sanitária de alimentos.	1900	Unid.		
4	Adoçante dietético líquido aspartame. Embalagem: frasco, contendo 100ml, com a identificação do produto, marca do fabricante, data de fabricação, prazo de validade mínimo de 01 (um) ano, peso líquido e número de registro no órgão competente, devidamente rotulada conforme legislação vigente, observadas as normas técnicas pertinentes à legislação sanitária de alimentos.	510	Und		
5	Alface hidropônica in natura; de ótima qualidade; sã; com coloração uniforme; cor, odor e sabor típicos da espécie; folhas não devem estar queimadas ou com rachaduras; - observar as restrições e observações estabelecidas nos itens 3.1 a 3.4 deste Termo de Referência. colhidas ao atingir o grau normal de evolução e apresentadas ao consumo em perfeito estado de desenvolvimento do tamanho, observadas as normas técnicas pertinentes à legislação sanitária de alimento. Embalagem em saco plástico individual, separada a raiz do caule, conservando a água.	1310	Maços		
6	Alho in natura nº 05, sem réstia, bulbo inteiriço, de ótima qualidade, são, compacto, firme e com coloração uniforme; casca protetora íntegra; cor, odor e sabor típicos da espécie. Embalagem plástica contendo 1Kg; devidamente rotulada conforme legislação vigente, observadas as normas técnicas pertinentes à legislação sanitária de alimentos. - observar as restrições e observações estabelecidas nos itens 3.1 a 3.4 deste Termo de Referência.	1000	KG		
7	Alimento para suplementação de nutrição oral, em pó, instantâneo, enriquecido com vitaminas e minerais em diversos sabores. Teor nutricional mínimo para porção de 30g/40g: proteína - 8%, gorduras totais - 1%, sem gorduras trans e enriquecido com cálcio, ferro, vitaminas e sais minerais. Aparência de pó fino, homogêneo, na cor própria, de fácil escoamento, não devendo estar melado ou empedrado; odor e sabor: agradável, não rançoso, semelhante ao leite fluído; ausência de conservadores, sujidades, parasitas, larvas e detritos animais ou vegetais. Embalagem: lata, contendo 400g, com a identificação do produto, marca do fabricante, data de fabricação, prazo de validade mínimo de 1 (um) ano, peso líquido e número de registro no órgão competente, devidamente rotulada conforme legislação vigente, observadas as normas técnicas pertinentes à legislação sanitária de alimentos.	300	Kg		

8	Ameixa em calda, fabricada a partir de frutas sãs, limpas, isentas de matérias terrosas, de sujidades, parasitas, larvas, detritos animais ou vegetais e em perfeito estado de conservação. O produto não deve ser colorido nem aromatizado artificialmente e deve estar isento de fermentação, mofo, odores estranhos e de substâncias nocivas à saúde. Embalagem: lata, contendo 250g, com a identificação do produto, marca do fabricante, data de fabricação, prazo de validade mínimo de 01 (um) ano, peso líquido e número de registro no órgão competente, devidamente rotulada conforme legislação vigente; observadas as normas técnicas pertinentes à legislação sanitária de alimentos.	500	Unid.		
9	Amido de milho contendo proteínas, vitaminas, sais minerais e fibras; não contendo colesterol; sem açúcar; fabricada a partir de matérias primas sãs e limpas, isentas de matérias terrosas, de sujidades, parasitas, larvas e detritos animais ou vegetais; não podendo apresentar-se úmido, fermentado ou rançoso; odor e sabor próprios. Embalagem contendo 200g; com a identificação do produto, marca do fabricante, data de fabricação, prazo de validade mínimo de 01 (um) ano, peso líquido e número de registro no órgão competente, devidamente rotulada conforme legislação vigente, observadas as normas técnicas pertinentes à legislação sanitária de alimentos.	2600	Unid.		
10	Arroz agulhinha branco, classe longo fino, tipo I; beneficiado, polido e da safra corrente; em bom estado de conservação; grãos inteiros mínimo de 90%; isento de fermentação, mofo, odores estranhos e de substâncias nocivas à saúde; ausência de sujidades, insetos, parasitas e larvas. Embalagem: saco plástico atóxico, contendo 01Kg, com a identificação do produto, marca do fabricante, data de fabricação, prazo de validade mínimo de 01 (um) ano, peso líquido e número de registro no órgão competente, devidamente rotulada conforme legislação vigente, observadas as normas técnicas pertinentes à legislação sanitária de alimentos.	12.000	Kg		
11	Azeite de oliva extra-virgem, 1ª prensagem. Embalagem: lata, contendo 500ml, com a identificação do produto, marca do fabricante, data de fabricação, prazo de validade mínimo de 01 (um) ano, peso líquido e número de registro no órgão competente, devidamente rotulada conforme legislação vigente, observadas as normas técnicas pertinentes à legislação sanitária de alimentos.	400	Unid.		
12	Azeitona verde com caroço em conserva, fabricada a partir de frutos sãos, limpos, isentos de matérias terrosas, de sujidades, parasitas, larvas, detritos animais ou vegetais e em perfeito estado de conservação. O produto não deve ser colorido nem aromatizado artificialmente e deve estar isento de fermentação, mofo, odores estranhos e de substâncias nocivas à saúde. Embalagem: vidro, contendo 200g, com a identificação do produto, marca do fabricante, data de fabricação, prazo de validade mínimo de 01 (um) ano, peso líquido e número de registro no órgão competente, devidamente rotulada conforme legislação vigente; observadas as normas técnicas pertinentes à legislação sanitária de alimentos.	510	Unid		

13	Banana prata in natura; de ótima qualidade; sã; compacta, firme e com coloração uniforme; cor, odor e sabor típicos da espécie; polpa intacta e limpa; colhidas ao atingir o grau normal de evolução e apresentadas ao consumo em perfeito estado de desenvolvimento do tamanho, observadas as normas técnicas pertinentes à legislação sanitária de alimentos. - observar as restrições e observações estabelecidas nos itens 3.1 a 3.4 deste Termo de Referência.	2000	KG		
14	Beterraba in natura; de ótima qualidade; sã; compacta, firme e com coloração uniforme; cor, odor e sabor típicos da espécie; casca íntegra, sem machucados, manchas escuras ou amolecida; colhidas ao atingir o grau normal de evolução e apresentadas ao consumo no tamanho grande, observadas as normas técnicas pertinentes à legislação sanitária de alimentos. - observar as restrições e observações estabelecidas nos itens 3.1 a 3.4 deste Termo de Referência.	600	KG		
15	Biscoito Doce tipo Maria. Ingredientes: farinha de trigo enriquecida com ferro e ácido fólico, açúcar, gordura vegetal, açúcar invertido, amido de linho, soro de leite, sal refinado, aromatizante, estabilizante lecitina de soja, fermentos químicos. O biscoito deverá ser fabricado a partir de matérias primas sãs e limpas, isentas de matérias terrosas, de sujidades, parasitas, larvas, detritos animais ou vegetais e em perfeito estado de conservação. Serão rejeitados biscoitos mal cozidos, queimados e de caracteres organolépticos anormais, não podendo apresentar excesso de dureza e nem se apresentar quebradiço. Embalagem: pacote impermeável lacrado, contendo 400g, com a identificação do produto, marca do fabricante, data de fabricação, prazo de validade mínimo de 06 (seis) meses, peso líquido e número de registro no órgão competente, devidamente rotulada conforme legislação vigente, observadas as normas técnicas pertinentes à legislação sanitária de alimentos.	5.500	Unid.		
16	Biscoito Salgado tipo Cream Cracker. Ingredientes: farinha de trigo enriquecida com ferro e ácido fólico, açúcar, gordura vegetal hidrogenada, açúcar invertido, sal refinado, extrato de malte, estabilizante lecitina de soja, fermentos químicos. O biscoito deverá ser fabricado a partir de matérias primas sãs e limpas, isentas de matérias terrosas, de sujidades, parasitas, larvas, detritos animais ou vegetais e em perfeito estado de conservação. Serão rejeitados biscoitos mal cozidos, queimados e de caracteres organolépticos anormais, não podendo apresentar excesso de dureza e nem se apresentar quebradiço. Embalagem: pacote impermeável lacrado, contendo 400g, com a identificação do produto, marca do fabricante, data de fabricação, prazo de validade mínimo de 06 (seis) meses, peso líquido e número de registro no órgão competente, devidamente rotulada conforme legislação vigente observadas as normas técnicas pertinentes à legislação sanitária de alimentos.	8.500	Unid.		
17	Cremogema tradicional maizena tem nutrientes e vitaminas ideais para o crescimento da criança. Perfeito para mingau e outras receitas para o café da manhã. composição: Amido de milho, açúcar, vitaminas (A e C), sais minerais (cálcio, fósforo e ferro), aromatizante e corante urucum	2000	UNID		

18	Café torrado e moído, em pó homogêneo, de 1ª qualidade, com selo de pureza da Associação Brasileira da Indústria do Café – ABIC. Embalagem: pacote contendo 250g, empacotado a alto vácuo, com a identificação do produto, marca do fabricante, data de fabricação, prazo de validade mínimo de 06 (seis) meses, peso líquido e número de registro no órgão competente, devidamente rotulada conforme legislação vigente, observadas as normas técnicas pertinentes à legislação sanitária de alimentos.	10.000	Unid.		
19	Carne bovina moída de 1ª congelada; sem gordura; aspecto próprio, não amolecida e nem pegajosa; cor vermelho vivo e sem manchas esverdeadas; cheiro e sabor próprio. Embalagem plástica, contendo 500g, com a especificação do produto, validade, peso, registro no órgão competente e selo do Serviço de Inspeção Federal (SIF), expedido pelo Ministério da Agricultura, Pecuária e Abastecimento, ou selo do Serviço de Inspeção Estadual (SIE), expedido pela Secretaria Estadual de Agricultura, Pecuária e Desenvolvimento Rural - SEAGRO; abatida sob inspeção veterinária; manipulada em condições higiênicas adequadas e sem adição de substâncias químicas; isenta de sujidades, parasitas e larvas, observadas as normas técnicas pertinentes à legislação sanitária de alimentos.	3.000	KG		
20	Carne bovina resfriada ou congelada tipo acém; isenta de ossos; aspecto próprio, não amolecida e nem pegajosa; cor vermelho vivo e sem manchas esverdeadas; cheiro e sabor próprio. Embalagem plástica, com a especificação do produto, validade, peso, registro no órgão competente e selo do Serviço de Inspeção Federal (SIF), expedido pelo Ministério da Agricultura, Pecuária e Abastecimento, ou selo do Serviço de Inspeção Estadual (SIE), expedido pela Secretaria Estadual de Agricultura, Pecuária e Desenvolvimento Rural - SEAGRO; abatida sob inspeção veterinária; manipulada em condições higiênicas adequadas e sem adição de substâncias químicas; isenta de sujidades, parasitas, larvas, observadas as normas técnicas pertinentes à legislação sanitária de alimentos.	5.000	Kg		
21	Carne bovina resfriada ou congelada tipo lagarto; isenta de ossos; aspecto próprio, não amolecida e nem pegajosa; cor vermelho vivo e sem manchas esverdeadas; cheiro e sabor próprio. Embalagem plástica, com peso mínimo de 2Kg, contendo a especificação do produto, validade, peso, registro no órgão competente e selo do Serviço de Inspeção Federal (SIF), expedido pelo Ministério da Agricultura, Pecuária e Abastecimento, ou selo do Serviço de Inspeção Estadual (SIE), expedido pela Secretaria Estadual de Agricultura, Pecuária e Desenvolvimento Rural - SEAGRO; abatida sob inspeção veterinária; manipulada em condições higiênicas adequadas e sem adição de substâncias químicas; isenta de sujidades, parasitas, larvas, observadas as normas técnicas pertinentes à legislação sanitária de alimentos.	5.000	Kg		

22	Carne bovina resfriada ou congelada tipo patinho; isenta de ossos; aspecto próprio, não amolecida e nem pegajosa; cor vermelho vivo e sem manchas esverdeadas; cheiro e sabor próprio. Embalagem plástica, com peso mínimo de 4Kg, contendo especificação do produto, validade, peso, registro no órgão competente e selo do Serviço de Inspeção Federal (SIF), expedido pelo Ministério da Agricultura, Pecuária e Abastecimento, ou selo do Serviço de Inspeção Estadual (SIE), expedido pela Secretaria Estadual de Agricultura, Pecuária e Desenvolvimento Rural - SEAGRO; abatida sob inspeção veterinária; manipulada em condições higiênicas adequadas e sem adição de substâncias químicas; isenta de sujidades, parasitas, larvas, observadas as normas técnicas pertinentes à legislação sanitária de alimentos.	4.000	Kg		
23	Cebola branca in natura; de ótima qualidade; são; compacta, firme e com coloração uniforme; casca protetora íntegra; cor, odor e sabor típicos da espécie; colhidas ao atingir o grau normal de evolução e apresentadas ao consumo no tamanho grande, observadas as normas técnicas pertinentes à legislação sanitária de alimentos. - observar as restrições e observações estabelecidas nos itens 3.1 a 3.4 deste Termo de Referência.	2.500	KG		
24	Cenoura in natura; de ótima qualidade; são; compacta, firme e com coloração uniforme; cor, odor e sabor típicos da espécie; colhidas ao atingir o grau normal de evolução e apresentadas ao consumo no tamanho grande, observadas as normas técnicas pertinentes à legislação sanitária de alimentos.- observar as restrições e observações estabelecidas nos itens 3.1 a 3.4 deste Termo de Referência.	2.820	KG		
25	Cereal a base de arroz pré-cozido; com aparência de pó fino, homogêneo, na cor branca, de fácil escoamento, não devendo estar melado ou empedrado; contendo proteínas, vitaminas, sais minerais e fibras; não contendo colesterol; sem açúcar; fabricada a partir de matérias primas são e limpas, isentas de matérias terrosas, de sujidades, parasitas, larvas e detritos animais ou vegetais; odor e sabor próprios. Embalagem contendo 400g; com a identificação do produto, marca do fabricante, data de fabricação, prazo de validade mínimo de 01 (um) ano, peso líquido e número de registro no órgão competente, devidamente rotulada conforme legislação vigente, observadas as normas técnicas pertinentes à legislação sanitária de alimentos.	2000	Unid.		
26	Cereal a base de aveia em flocos finos; contendo proteínas, vitaminas, sais minerais e fibras; não contendo colesterol; sem açúcar; fabricada a partir de matérias primas são e limpas, isentas de matérias terrosas, de sujidades, parasitas, larvas e detritos animais ou vegetais; não podendo apresentar-se úmido, fermentado ou rançoso; odor e sabor próprios. Embalagem contendo 170g; com a identificação do produto, marca do fabricante, data de fabricação, prazo de validade mínimo de 01 (um) ano, peso líquido e número de registro no órgão competente, devidamente rotulada conforme legislação vigente, observadas as normas técnicas pertinentes à legislação sanitária de alimentos.	2.000	Unid.		

27	Cereal a base de flocos de cereais pré-cozidos (trigo, milho e arroz ou trigo, aveia e cevada) p/ alimentação infantil; extraído dos 3 cereais em flocos ou flocos de cereais, livres do seu tegumento, cozidos, podendo ser adicionados de extrato de malte, mel, xaropes, sal e de outras substâncias comestíveis; secos, laminados e tostados; contendo proteínas, vitaminas, sais minerais e fibras; fabricada a partir de matérias primas sãs e limpas, isentas de matérias terrosas, de sujidades, parasitas, larvas e detritos animais ou vegetais; não podendo apresentar-se úmido, fermentado ou rançoso; odor e sabor próprios. Embalagem contendo 400g; com a identificação do produto, marca do fabricante, data de fabricação, prazo de validade mínimo de 01 (um) ano, peso líquido e número de registro no órgão competente, devidamente rotulado conforme legislação vigente, observadas as normas técnicas pertinentes à legislação sanitária de alimentos.	320	Unid		
28	Cereal a base de milho pré-cozido;(CUZ CUZ) com aparência de pó fino, homogêneo, na cor branca, de fácil escoamento, não devendo estar melado ou empedrado; contendo proteínas, vitaminas, sais minerais e fibras; não contendo colesterol; sem açúcar; fabricada a partir de matérias primas sãs e limpas, isentas de matérias terrosas, de sujidades, parasitas, larvas e detritos animais ou vegetais; odor e sabor próprios. Embalagem contendo 400g; com a identificação do produto, marca do fabricante, data de fabricação, prazo de validade mínimo de 01 (um) ano, peso líquido e número de registro no órgão competente, devidamente rotulada conforme legislação vigente, observadas as normas técnicas pertinentes à legislação sanitária de alimentos.	660	Unid.		
29	Cheiro-verde in natura; de ótima qualidade; são; com coloração uniforme; cor, odor e sabor típicos da espécie; folhas não devem estar queimadas ou com rachaduras; colhidos ao atingir o grau normal de evolução e apresentados ao consumo em perfeito estado de desenvolvimento do tamanho, observadas as normas técnicas pertinentes à legislação sanitária de alimentos. - observar as restrições e observações estabelecidas nos itens 3.1 a 3.4 deste Termo de Referência.	1.590	Maços		
30	Chuchu in natura; de ótima qualidade; são; compacto, firme e com coloração uniforme; cor, odor e sabor típicos da espécie; casca íntegra, sem machucados, manchas escuras ou amolecida; colhidos ao atingir o grau normal de evolução e apresentadas ao consumo no tamanho grande, observadas as normas técnicas pertinentes à legislação sanitária de alimentos. - observar as restrições e observações estabelecidas nos itens 3.1 a 3.4 deste Termo de Referência.	1000	Kg		
31	Colorífico em pó a base de urucum; aparência de pó fino, homogêneo, na cor laranja intenso, com amido máximo 78% p/p, de fácil escoamento, não devendo estar melado ou empedrado; odor e sabor próprios; fabricado a partir de matérias primas sãs e limpas, isentas de matérias terrosas, de sujidades, parasitas, larvas, detritos animais ou vegetais; isento de cheiro acre ou rançoso. Embalagem plástica com peso líquido de 100g, observadas as normas técnicas pertinentes à legislação sanitária de alimentos.	4.900	Unid.		

32	Creme de leite, UHT homogeneizado, gordura láctea – mínimo 35%. Embalagem: caixa contendo 200g; com a identificação do produto, marca do fabricante, data de fabricação, prazo de validade mínimo de 06 (seis) meses, peso líquido e número de registro no órgão competente, devidamente rotulado conforme legislação vigente, observadas as normas técnicas pertinentes à legislação sanitária de alimentos.	750	Unid.		
33	DOCE EM TABLETE, TIPO MARIOLA, PESO 40 G, TIPO EMBALAGEM INDIVIDUAL	750	Unid.		
34	Ervilha em conserva, fabricada a partir de vegetais são, limpos, isentos de matérias terrosas, de sujidades, parasitas, larvas, detritos animais ou vegetais e em perfeito estado de conservação. O produto não deve ser colorido nem aromatizado artificialmente e deve estar isento de fermentação, mofo, odores estranhos e de substâncias nocivas à saúde. Embalagem: lata, contendo 170g, com a identificação do produto, marca do fabricante, data de fabricação, prazo de validade mínimo de 01 (um) ano, peso líquido e número de registro no órgão competente, devidamente rotulada conforme legislação vigente, observadas as normas técnicas pertinentes à legislação sanitária de alimentos.	1160	Unid		
35	Extrato de Tomate simples concentrado, com no mínimo 1% de carboidrato e com no máximo 5% de sódio por porção; fabricado com frutos maduros, escolhidos, são, sem pele e sementes; livre de fermentação; com aparência de massa mole e cor vermelho vivo; cor e odor próprios; ausência de corantes artificiais e dos conservadores dióxido de enxofre e ácido sórbico. Embalagem: vidro, contendo 230g, com a identificação do produto, marca do fabricante, data de fabricação, prazo de validade mínimo de 06 (seis) meses, peso líquido e número de registro no órgão competente, devidamente rotulada conforme legislação vigente; observadas as normas técnicas pertinentes à legislação sanitária de alimentos.	4.500	Unid.		
36	Farinha de mandioca cor branca, grupo seca, subgrupo fina, tipo I, da safra corrente; em bom estado de conservação; isenta de fermentação, mofo, odores estranhos e de substâncias nocivas à saúde; isenta do radical cianeto; ausência de sujidades, insetos, parasitas e larvas. Embalagem: saco plástico atóxico de 01 (um) Kg, com a identificação do produto, marca do fabricante, data de fabricação, prazo de validade mínimo de 01 (um) ano, peso líquido e número de registro no órgão competente, devidamente rotulada conforme legislação vigente, observadas as normas técnicas pertinentes à legislação sanitária de alimentos.	2.300	Kg		
37	Farinha de milho flocada, em bom estado de conservação; isenta de fermentação, mofo, odores estranhos e de substâncias nocivas à saúde; isenta do radical cianeto; ausência de sujidades, insetos, parasitas e larvas. Embalagem: pacote de 500g, com a identificação do produto, marca do fabricante, data de fabricação, prazo de validade mínimo de 01 (um) ano, peso líquido e número de registro no órgão competente, devidamente rotulada conforme legislação vigente, observadas as normas técnicas pertinentes à legislação sanitária de alimentos.	946	Unid.		

38	Farinha Láctea, sabor natural; ingredientes: farinha de trigo enriquecida com ferro e ácido fólico, açúcar, leite em pó integral, vitaminas, minerais, sal e aromatizantes; contem glúten; valor nutricional mínimo em 30g: carboidratos – 7%, proteína – 20% e lipídio – 3%; isenta de matéria terrosa, sujidades, parasitas e larvas, não podendo apresentar-se úmida, fermentada ou rançosa. Embalagem: lata, contendo 230g; com a identificação do produto, marca do fabricante, data de fabricação, prazo de validade mínimo de 01 (um) ano, peso líquido e número de registro no órgão competente, devidamente rotulada conforme legislação vigente, observadas as normas técnicas pertinentes à legislação sanitária de alimentos.	1.950	Unid.		
39	Farinha natural de mandioca cor amarela, grupo d'água, subgrupo grossa, tipo I, da safra corrente; em bom estado de conservação; isenta de fermentação, mofo, odores estranhos e de substâncias nocivas à saúde; isenta do radical cianeto; ausência de sujidades, insetos, parasitas e larvas. Embalagem: saco plástico atóxico de 01 (um) Kg, com a identificação do produto, marca do fabricante, data de fabricação, prazo de validade mínimo de 01 (um) ano, peso líquido e número de registro no órgão competente, devidamente rotulada conforme legislação vigente, observadas as normas técnicas pertinentes à legislação sanitária de alimentos.	860	Kg		
40	Fécula de mandioca, em bom estado de conservação; isenta de fermentação, mofo, odores estranhos e de substâncias nocivas à saúde; isenta do radical cianeto; ausência de sujidades, insetos, parasitas e larvas. Embalagem: pacote de 500g, com a identificação do produto, marca do fabricante, data de fabricação, prazo de validade mínimo de 01 (um) ano, peso líquido e número de registro no órgão competente, devidamente rotulada conforme legislação vigente, observadas as normas técnicas pertinentes à legislação sanitária de alimentos.	500	Pct		
41	Feijão Cariquinha Tipo I, da safra corrente; em bom estado de conservação; grãos inteiros mínimo de 95%; na cor característica à variedade correspondente, de tamanho e formato naturais, maduros, limpos e secos; isento de fermentação, mofo, odores estranhos e de substâncias nocivas à saúde; ausência de sujidades, insetos, parasitas e larvas. Embalagem: saco plástico atóxico de 01Kg, com a identificação do produto, marca do fabricante, data de fabricação, prazo de validade mínimo de 06 (seis) meses, peso líquido e número de registro no órgão competente, devidamente rotulada conforme legislação vigente, observadas as normas técnicas pertinentes à legislação sanitária de alimentos.	3.000	Kg		
42	Feijão Preto Tipo I, da safra corrente; em bom estado de conservação; grãos inteiros mínimo de 95%; na cor característica à variedade correspondente, de tamanho e formato naturais, maduros, limpos e secos; isento de fermentação, mofo, odores estranhos e de substâncias nocivas à saúde; ausência de sujidades, insetos, parasitas e larvas. Embalagem: saco plástico atóxico de 01Kg, com a identificação do produto, marca do fabricante, data de fabricação, prazo de validade mínimo de 06 (seis) meses, peso líquido e número de registro no órgão competente, devidamente rotulada conforme legislação vigente, observadas as normas técnicas pertinentes à legislação sanitária de alimentos.	2.700	Kg		

43	Fígado bovino resfriado ou congelado; aspecto próprio, não amolecida e nem pegajosa; cor próprio e sem manchas esverdeadas; cheiro e sabor próprio. Embalagem plástica, com peso mínimo de 4Kg, contendo especificação do produto, validade, peso, registro no órgão competente e selo do Serviço de Inspeção Federal (SIF), expedido pelo Ministério da Agricultura, Pecuária e Abastecimento, ou selo do Serviço de Inspeção Estadual (SIE), expedido pela Secretaria Estadual de Agricultura, Pecuária e Desenvolvimento Rural - SEAGRO; abatida sob inspeção veterinária; manipulada em condições higiênicas adequadas e sem adição de substâncias químicas; isenta de sujidades, parasitas, larvas, observadas as normas técnicas pertinentes à legislação sanitária de alimentos.	1200	Kg		
44	Formula Infantil a base de Proteína de Soja, obtido por desidratação da proteína isolada (grão) de soja, isento de lactose e glúten e rico em vitaminas A, B12, D, fósforo e zinco. Ingredientes obrigatórios: extrato de soja (integral e ou desengordurado) e ou proteína concentrada de soja e ou proteína isolada de soja e ou proteína texturizada de soja e ou outras fontes protéicas de soja, excluindo o farelo tostado de soja. Aparência de pó fino, homogêneo, na cor própria, de fácil escoamento, não devendo estar melado ou empedrado; odor e sabor próprios; ausência de conservadores, sujidades, parasitas, larvas e detritos animais ou vegetais. Embalagem contendo 300g, com a identificação do produto, marca do fabricante, data de fabricação, prazo de validade mínimo de 1 (um) ano, peso líquido e número de registro no órgão competente, devidamente rotulada conforme legislação vigente. O leite em pó isento de lactose deverá estar de acordo com as especificações gerais do Regulamento Técnico de Identidade e Qualidade de Leite a base de soja, fixado pela Resolução - RDC nº 91, de 18 de outubro de 2000 e demais normas técnicas pertinentes à legislação sanitária de alimentos. O produto, ao ser reconstituído, conforme indicação na rotulagem deverá satisfazer aos padrões de leite integral.	288	Unid.		
45	Fórmula infantil indicada para alimentação de lactentes nos 06 (seis) primeiros meses de vida, sem sacarose, quando for necessário recorrer à alimentação com mamadeira. Com proteínas modificadas em sua relação caseína/proteínas solúveis pela adição de soro de leite, acrescida de óleos vegetais; aparência de pó fino, homogêneo, na cor própria, de fácil escoamento, não devendo estar melado ou empedrado; odor e sabor próprios; ausência de conservantes, de sujidades, parasitas, larvas e detritos animais ou vegetais. Embalagem: lata, contendo 400g, com a identificação do produto, marca do fabricante, data de fabricação, prazo de validade mínimo de 01 (um) ano, peso líquido e número de registro no órgão competente, devidamente rotulada conforme legislação vigente. Deverá observar o Regulamento Técnico de Identidade e Qualidade de Leite em pó, fixado pela Lei Federal nº 11.265/06 e demais normas técnicas pertinentes à legislação sanitária de alimentos.	100	Unid.		

46	Frango inteiro congelado com osso; com peso mínimo de 2Kg; sem pés, cabeça e pescoço; carne firme; embalagem primária em saco plástico individual, com a especificação do produto, validade, peso, registro no órgão competente e selo do Serviço de Inspeção Federal (SIF), expedido pelo Ministério da Agricultura, Pecuária e Abastecimento, ou selo do Serviço de Inspeção Estadual (SIE), expedido pela Secretaria Estadual de Agricultura, Pecuária e Desenvolvimento Rural - SEAGRO, e reembalada em caixa de papelão contendo 18 Kg; abatida sob inspeção veterinária; manipulada em condições higiênicas adequadas e sem adição de substâncias químicas; isenta de sujidades, parasitas, larvas, observadas as normas técnicas pertinentes à legislação sanitária de alimentos.	12.000	Kg		
47	Laranja pêra in natura; de ótima qualidade; sã; compacta, firme e com coloração uniforme; cor, odor e sabor típicos da espécie; não serão aceitas aquelas com elevada acidez; colhidas ao atingir o grau normal de evolução e apresentadas ao consumo em perfeito estado de desenvolvimento do tamanho, observadas as normas técnicas pertinentes à legislação sanitária de alimentos. - observar as restrições e observações estabelecidas nos itens 3.1 a 3.4 deste Termo de Referência.	800	Kg		
48	Leite em pó desnatado obtido por desidratação do leite de vaca integral e apto para alimentação humana mediante processos tecnologicamente adequados. Teor nutricional mínimo para porção de 20g de 6,7% de proteína e máximo de 87 mg de sódio, sem gordura trans, enriquecido com cálcio e vitaminas A e D. Aparência de pó fino, homogêneo, na cor própria, de fácil escoamento, não devendo estar melado ou empedrado; odor e sabor: agradável, não rançoso, semelhante ao leite fluído; ausência de conservadores, sujidades, parasitas, larvas e detritos animais ou vegetais. Embalagem: lata, contendo 300g, com a identificação do produto, marca do fabricante, data de fabricação, prazo de validade mínimo de 01 (um) ano, peso líquido e número de registro no órgão competente, devidamente rotulado conforme legislação vigente. Deverão ser observadas as especificações gerais do Regulamento Técnico de Identidade e Qualidade de Leite em pó, fixado pela Portaria nº 369, de 04/09/97, MÀ e demais normas técnicas pertinentes à legislação sanitária de alimentos.	1260	Unid		
49	Leite em pó integral, obtido por desidratação do leite de vaca integral e apto para a alimentação humana mediante processos tecnologicamente adequados. Teor nutricional mínimo para porção de 26g: proteína - 13%, gorduras totais - 13%, sem gorduras trans, enriquecido com cálcio e vitaminas A e D. Aparência de pó fino, homogêneo, na cor própria, de fácil escoamento, não devendo estar melado ou empedrado; odor e sabor: agradável, não rançoso, semelhante ao leite fluído; ausência de conservadores, sujidades, parasitas, larvas e detritos animais ou vegetais. Embalagem: lata, contendo 400g, com a identificação do produto, marca do fabricante, data de fabricação, prazo de validade mínimo de 1 (um) ano, peso líquido e número de registro no órgão competente, devidamente rotulada conforme legislação vigente. Deverão ser observadas as especificações gerais do Regulamento Técnico de Identidade e Qualidade de Leite em pó, fixado pela Portaria nº 369, de 04/09/97, MÀ e demais normas técnicas pertinentes à legislação sanitária de alimentos.	8.000	Unid		
50	LEITE NAM enriquecido com ferro (0-6 meses)	144	Und		

51	LEITE SUPRA SOY sem lactose original. 300g	200	Und		
52	Limão Taiti in natura; de ótima qualidade; são; compacto, firme e com coloração uniforme; cor, odor e sabor típicos da espécie; não serão aceitas secos, com pouco sumo; colhidos ao atingir o grau normal de evolução e apresentadas ao consumo em perfeito estado de desenvolvimento do tamanho, observadas as normas técnicas pertinentes à legislação sanitária de alimentos. - observar as restrições e observações estabelecidas nos itens 3.1 a 3.4 deste Termo de Referência.	500	Kg		
53	Maçã in natura; de ótima qualidade; são; compacta, firme e com coloração uniforme; cor, odor e sabor típicos da espécie; com pedúnculo (talo); casca íntegra, sem machucados, manchas escuras ou amolecida; polpa intacta e limpa; colhidos ao atingir o grau normal de evolução e apresentadas ao consumo no tamanho médio, normas técnicas pertinentes à legislação sanitária de alimentos - observar as restrições e observações estabelecidas nos itens 3.1 a 3.4 deste Termo de Referência.	500	Kg		
54	Macarrão Tipo Espaguete, obtido pelo amassamento de farinha de trigo especial ou da sêmola de trigo com água, sendo permitido o enriquecimento do produto com ovos, vitaminas e minerais; fabricado a partir de matérias primas são e limpas, isentas de matérias terrosas, de sujidades, parasitas, larvas e detritos animais ou vegetais; odor e sabor próprios. Embalagem: pacote de plástico, contendo 500g; com a identificação do produto, marca do fabricante, data de fabricação, prazo de validade mínimo de 01 (um) ano, peso líquido e número de registro no órgão competente, devidamente rotulada conforme legislação vigente, observadas as normas técnicas pertinentes à legislação sanitária de alimentos.	4000	Unid.		
55	Macarrão Tipo Parafuso, obtido pelo amassamento de farinha de trigo especial ou da sêmola de trigo com água, sendo permitido o enriquecimento do produto com ovos, vitaminas e minerais; fabricado a partir de matérias primas são e limpas, isentas de matérias terrosas, de sujidades, parasitas, larvas e detritos animais ou vegetais; odor e sabor próprios. Embalagem: pacote de plástico, contendo 500g; com a identificação do produto, marca do fabricante, data de fabricação, prazo de validade mínimo de 01 (um) ano, peso líquido e número de registro no órgão competente, devidamente rotulada conforme legislação vigente, observadas as normas técnicas pertinentes à legislação sanitária de alimentos.	2000	Unid.		
56	Macaxeira in natura; de ótima qualidade; são; compacta, firme e com coloração uniforme; cor, odor e sabor típicos da espécie; casca íntegra, sem machucados; polpa intacta, limpa e sem manchas; colhidas ao atingir o grau normal de evolução e apresentadas ao consumo no tamanho grande; observada as normas técnicas pertinentes à legislação sanitária de alimentos. - observar as restrições e observações estabelecidas nos itens 3.1 a 3.4 deste Termo de Referência.	600	Kg		
57	Mamão Papaia in natura; de ótima qualidade; são; compacto, firme e com coloração uniforme; cor, odor e sabor típicos da espécie; casca íntegra, sem machucados, manchas escuras ou amolecida; polpa intacta e limpa; colhidos ao atingir o grau normal de evolução e apresentadas ao consumo no tamanho médio, observadas as normas técnicas pertinentes à legislação sanitária de alimentos. - observar as restrições e observações estabelecidas nos itens 3.1 a 3.4 deste Termo de Referência.	800	Kg		

58	Margarina com sal. Teor nutricional máximo para porção de 10g: sódio – 100mg, sem gorduras trans. Embalagem: pote em plástico, contendo 250g; com a identificação do produto, marca do fabricante, data de fabricação, prazo de validade mínimo de 06 (seis) meses, peso líquido e número de registro no órgão competente, devidamente rotulada conforme legislação vigente, observadas as normas técnicas pertinentes à legislação sanitária de alimentos.	4500	Unid.		
59	Massa Para Sopa:(SOPÃO) obtido pelo amassamento de farinha de trigo especial ou da sêmola de trigo com água, sendo permitido o enriquecimento do produto com ovos, vitaminas e minerais; fabricado a partir de matérias primas sãs e limpas, isentas de matérias terrosas, de sujidades, parasitas, larvas e detritos animais ou vegetais; odor e sabor próprios. Embalagem: pacote de plástico, contendo 500g; com a identificação do produto, marca do fabricante, data de fabricação, prazo de validade mínimo de 01 (um) ano, peso líquido e número de registro no órgão competente, devidamente rotulada conforme legislação vigente, observadas as normas técnicas pertinentes à legislação sanitária de alimentos.	1000	Unid.		
60	Maxixe in natura; de ótima qualidade; são; compacto, firme e com coloração uniforme; cor, odor e sabor típicos da espécie; casca íntegra, sem machucados, manchas ou amolecida; polpa intacta e limpa; colhidos ao atingir o grau normal de evolução e apresentados ao consumo em perfeito estado de desenvolvimento do tamanho, observadas as normas técnicas pertinentes à legislação sanitária de alimentos. - observar as restrições e observações estabelecidas nos itens 3.1 a 3.4 deste Termo de Referência.	100	Kg		
61	Melancia in natura, de ótima qualidade; sã; compacta, firme e com coloração uniforme; cor, odor e sabor típicos da espécie; casca de cor verde intenso; polpa intacta, limpa, sem manchas esbranquiçadas e de cor vermelho vivo; colhidas ao atingir o grau normal de evolução e apresentadas ao consumo em perfeito estado de desenvolvimento do tamanho, observadas as normas técnicas pertinentes à legislação sanitária de alimentos.- observar as restrições e observações estabelecidas nos itens 3.1 a 3.4 deste Termo de Referência.	400	Kg		
62	Milho em conserva, fabricada a partir de vegetais sãos, limpos, isentos de matérias terrosas, de sujidades, parasitas, larvas, detritos animais ou vegetais e em perfeito estado de conservação. O produto não deve ser colorido nem aromatizado artificialmente e deve estar isento de fermentação, mofo, odores estranhos e de substâncias nocivas à saúde. Embalagem: lata, contendo 200g, com a identificação do produto, marca do fabricante, data de fabricação, prazo de validade mínimo de 01 (um) ano, peso líquido e número de registro no órgão competente, devidamente rotulada conforme legislação vigente, observadas as normas técnicas pertinentes à legislação sanitária de alimentos.	1000	Unid		

63	Mingau sabor Aveia com Coco, alimento formulado rico em vitaminas, sais minerais, ácido fólico e ferro; ingredientes mínimos: açúcar, leite em pó, amido de milho, gordura vegetal hidrogenada, lecitina de soja, aveia em flocos, coco ralado desidratado e sal; aparência de pó fino com grânulos de aveia, na cor própria, de fácil escoamento, não devendo estar melado ou empedrado; odor e sabor próprios, com ausência de sujidades, parasitas, larvas e detritos animais ou vegetais; embalagem: pacote impermeável lacrado, contendo 1 kg, empacotado à vácuo e com rendimento mínimo de 22 porções de 200ml por kg, com a identificação do produto, marca do fabricante, data de fabricação, prazo de validade, peso líquido e número de registro no órgão competente, devidamente rotulado conforme legislação vigente, observadas as normas técnicas pertinentes à legislação sanitária de alimentos.	1800	Unid.		
64	Mistura para mingau de amido de milho, sabor tradicional, alimento formulado rico em vitaminas, sais minerais, ácido fólico e ferro; ingredientes mínimos: açúcar, leite em pó, amido de milho, gordura vegetal hidrogenada, lecitina de soja, sal; aparência de pó fino com grânulos de aveia, na cor própria, de fácil escoamento, não devendo estar melado ou empedrado; odor e sabor próprios, com ausência de sujidades, parasitas, larvas e detritos animais ou vegetais; embalagem: caixa, contendo 200g, com a identificação do produto, marca do fabricante, data de fabricação, prazo de validade mínimo de 01 (um) ano, peso líquido e número de registro no órgão competente, devidamente rotulada conforme legislação vigente, observadas as normas técnicas pertinentes à legislação sanitária de alimentos.	1800	Unid.		
65	MOLHO SHOYU é um molho fabricado a partir de uma mistura de soja, cereal torrado, água e sal marinho, fermentando-os com microrganismos <i>Aspergillusoryzae</i> e/ou <i>Aspergillussojae</i>	50	UNID		
66	Óleo de Soja Vegetal, refinado dentro de padrão rigoroso de qualidade; aspecto límpido e isento de impurezas, sem cheiro, leve e saudável, de acordo com os padrões legais, devendo conter no mínimo 2,8mg de vitamina E e máximo de 3g de gordura saturada na porção de 13 ml. Embalagem: garrafa tipo Pet plástica, contendo 900ml, com a identificação do produto, marca do fabricante, data de fabricação, prazo de validade mínimo de 01 (um) ano, peso líquido e número de registro no órgão competente, devidamente rotulada conforme legislação vigente, observadas as normas técnicas pertinentes à legislação sanitária de alimentos.	2500	Unid.		
67	Ovo branco de galinha; fresco; tipo 3 (grande); classe A; com peso unitário mínimo de 50g; limpo; casca lisa, íntegra, pouco porosa, resistente, com calcificação uniforme e formato característico; câmara de ar de aparência regular, correspondente ao tipo solicitado; gema translúcida, firme, consistente, livre de defeito, ocupando a parte central do ovo e sem germe desenvolvido; clara transparente, densa, firme, espessa, límpida, sem manchas ou turvação e intactas, proveniente de avicultor com inspeção oficial, devendo atender às exigências do Regulamento Interno de Inspeção de Produtos de Origem Animal - RISPOA/M - Resolução nº 05 de 05/7/91 - CIPOA/MA. Embalagem: cartela com 30 ovos. - observar restrições estabelecidas no item 3.5 deste Termo de Referência.	300	Crt		

68	Pepino in natura; de ótima qualidade; são; compacto, firme e com coloração uniforme; cor, odor e sabor típicos da espécie; casca íntegra, sem machucados, manchas ou amolecida; polpa intacta e limpa; colhido ao atingir o grau normal de evolução e apresentado ao consumo no tamanho grande, observadas as normas técnicas pertinentes à legislação sanitária de alimentos. - observar as restrições e observações estabelecidas nos itens 3.1 a 3.4 deste Termo de Referência.	800	Kg		
69	Pimenta de cheiro in natura; de ótima qualidade; são; compacta, firme e com coloração uniforme; cor, odor e sabor típicos da espécie; sem machucados, manchas ou amolecida; colhidos ao atingir o grau normal de evolução e apresentados ao consumo em perfeito estado de desenvolvimento do tamanho, observadas as normas técnicas pertinentes à legislação sanitária de alimentos. - observar as restrições e observações estabelecidas nos itens 3.1 a 3.4 deste Termo de Referência.	290	Kg		
70	Pimentão verde in natura; de ótima qualidade; são; compacto, firme e com coloração uniforme; cor, odor e sabor típicos da espécie; casca íntegra, sem machucados, manchas ou amolecida; colhido ao atingir o grau normal de evolução e apresentado ao consumo no tamanho grande, observado as normas técnicas pertinentes à legislação sanitária de alimentos. - observar as restrições e observações estabelecidas nos itens 3.1 a 3.4 deste Termo de Referência.	1443	Kg		
71	Pó para gelatina, sabores variados. Embalagem: saco plástico atóxico de 01 (um) Kg, com a identificação do produto, marca do fabricante, data de fabricação, prazo de validade mínimo de 01 (um) ano, peso líquido e número de registro no órgão competente, devidamente rotulada conforme legislação vigente, observadas as normas técnicas pertinentes à legislação sanitária de alimentos.	400	Und		
72	Polpa de fruta Acerola é o produto obtido por esmagamento das partes comestíveis de frutas carnosas por processos tecnológicos adequados. O produto é designado por "polpa", seguido do nome da fruta. ... b) Os demais tipos de polpa de frutas devem obedecer ao seguinte padrão: Bactérias do grupo coliforme: máximo, 102/g	240	KG		
73	Polpa de fruta Abacaxi é o produto obtido por esmagamento das partes comestíveis de frutas carnosas por processos tecnológicos adequados. O produto é designado por "polpa", seguido do nome da fruta. ... b) Os demais tipos de polpa de frutas devem obedecer ao seguinte padrão: Bactérias do grupo coliforme: máximo, 102/g	240	KG		
74	Polpa de fruta Bacuri é o produto obtido por esmagamento das partes comestíveis de frutas carnosas por processos tecnológicos adequados. O produto é designado por "polpa", seguido do nome da fruta. ... b) Os demais tipos de polpa de frutas devem obedecer ao seguinte padrão: Bactérias do grupo coliforme: máximo, 102/g	240	KG		
75	Polpa de fruta Cajá é o produto obtido por esmagamento das partes comestíveis de frutas carnosas por processos tecnológicos adequados. O produto é designado por "polpa", seguido do nome da fruta. ... b) Os demais tipos de polpa de frutas devem obedecer ao seguinte padrão: Bactérias do grupo coliforme: máximo, 102/g	240	KG		

76	Polpa de fruta Caju é o produto obtido por esmagamento das partes comestíveis de frutas carnosas por processos tecnológicos adequados. O produto é designado por "polpa", seguido do nome da fruta. ... b) Os demais tipos de polpa de frutas devem obedecer ao seguinte padrão: Bactérias do grupo coliforme: máximo, 102/g	240	KG		
77	Polpa de fruta Cupuaçu é o produto obtido por esmagamento das partes comestíveis de frutas carnosas por processos tecnológicos adequados. O produto é designado por "polpa", seguido do nome da fruta. ... b) Os demais tipos de polpa de frutas devem obedecer ao seguinte padrão: Bactérias do grupo coliforme: máximo, 102/g	240	KG		
78	Polpa de fruta Goiaba é o produto obtido por esmagamento das partes comestíveis de frutas carnosas por processos tecnológicos adequados. O produto é designado por "polpa", seguido do nome da fruta. ... b) Os demais tipos de polpa de frutas devem obedecer ao seguinte padrão: Bactérias do grupo coliforme: máximo, 102/g	240	KG		
79	Proteína texturizada de soja branca, em bom estado de conservação; isenta de fermentação, mofo, odores estranhos e de substâncias nocivas à saúde; ausência de sujidades, insetos, parasitas e larvas. Embalagem: saco plástico atóxico de 01 (um) Kg, com a identificação do produto, marca do fabricante, data de fabricação, prazo de validade mínimo de 01 (um) ano, peso líquido e número de registro no órgão competente, devidamente rotulada conforme legislação vigente, observadas as normas técnicas pertinentes à legislação sanitária de alimentos.	540	Kg		
80	Proteína texturizada de soja vermelho, em bom estado de conservação; isenta de fermentação, mofo, odores estranhos e de substâncias nocivas à saúde; ausência de sujidades, insetos, parasitas e larvas. Embalagem: saco plástico atóxico de 01 (um) Kg, com a identificação do produto, marca do fabricante, data de fabricação, prazo de validade mínimo de 01 (um) ano, peso líquido e número de registro no órgão competente, devidamente rotulada conforme legislação vigente, observadas as normas técnicas pertinentes à legislação sanitária de alimentos.	500	Kg		
81	Quiabo in natura; de ótima qualidade; são; compacto, firme e com coloração uniforme; cor, odor e sabor típicos da espécie; sem machucados, manchas ou amolecido; colhidos ao atingir o grau normal de evolução e apresentados ao consumo em perfeito estado de desenvolvimento do tamanho observadas as normas técnicas pertinentes à legislação sanitária de alimentos. - observar as restrições e observações estabelecidas nos itens 3.1 a 3.4 deste Termo de Referência.	100	Kg		
82	Repolho in natura; de ótima qualidade; sã; compacta, firme e com coloração uniforme; folha protetora externa verde e íntegra; cor, odor e sabor típicos da espécie; colhidas ao atingir o grau normal de evolução e apresentadas ao consumo em perfeito estado de desenvolvimento do tamanho, observadas as normas técnicas pertinentes à legislação sanitária de alimentos. - observar as restrições e observações estabelecidas nos itens 3.1 a 3.4 deste Termo de Referência.	800	Kg		

83	Sal refinado iodado; extraído de fontes naturais, recristalizado; com teor mínimo de 98,5% de cloreto de sódio sobre a substância seca, adicionado de antiuementante e iodo; aparência de cristais de granulação uniforme, na cor branca, não devendo estar úmido, pegajoso ou empedrado; odor inodoro e sabor: característico (salino); Iodo: teor igual ou superior a 40 miligramas até o limite máximo de 100 miligramas de iodo por quilograma do produto; ausência de sujidades, parasitas, larvas e detritos animais ou vegetais. Embalagem: saco plástico atóxico, contendo 01Kg, com a identificação do produto, marca do fabricante, data de fabricação, prazo de validade mínimo de 01 (um) ano, peso líquido e número de registro no órgão competente, devidamente rotulado conforme legislação vigente, observadas as normas técnicas pertinentes à legislação sanitária de alimentos.	1000	pct		
84	Sardinha em óleo comestível em conserva. Embalagem: lata, contendo 125g, com a identificação do produto, marca do fabricante, data de fabricação, prazo de validade mínimo de 01 (um) ano, peso líquido e número de registro no órgão competente, devidamente rotulada conforme legislação vigente; observadas as normas técnicas pertinentes à legislação sanitária de alimentos.	10000	UND		
85	Sardinha no extrato de tomate	8000	UND		
86	Suco de fruta concentrado nos sabores goiaba, caju, uva e acerola; não fermentado e não alcoólico; aspecto líquido; cor e odor próprios da fruta em questão; fabricado a partir de frutos maduros, são, limpos e manipulados com as adequadas técnicas de higiene; isento de matérias terrosas, de sujidades, parasitas, larvas, detritos animais ou vegetais; elaborado através de processamento tecnológico adequado; envasado assepticamente em embalagem hermética que não permita a passagem de ar e luz e que assegure a sua apresentação e conservação até o momento de consumo, sem a necessidade de refrigeração; ausência de aromas e corantes artificiais; reconstituído pela diluição de suco concentrado até a concentração original do suco integral ou o teor de sólidos solúveis mínimo estabelecido no respectivo. Embalagem: frasco de vidro, contendo 500ml, com a identificação do produto, marca do fabricante, data de fabricação, prazo de validade mínimo de 01 (um) ano, peso líquido e número de registro no órgão competente, devidamente rotulado conforme legislação vigente, observadas as normas técnicas pertinentes à legislação sanitária de alimentos.	4000	Unid.		
87	Tempero Seco em pó composto de pimenta do reino e cominho em pó; aparência de pó fino, homogêneo, na cor própria, não devendo estar melado ou empedrado; cheiro pungente; sabor picante; fabricado a partir de frutos maduros ou próximos da maturação, são, limpos, dessecados e moídos com as adequadas técnicas de higiene; isento de matérias terrosas, de sujidades, parasitas, larvas, detritos animais ou vegetais. Embalagem plástica com peso líquido de 100g, com a identificação do produto, marca do fabricante, data de fabricação, prazo de validade mínimo de 06 (seis) meses, peso líquido e número de registro no órgão competente, devidamente rotulada conforme legislação vigente, observadas as normas técnicas pertinentes à legislação sanitária de alimentos.	1200	pct		

88	Tomate in natura, de ótima qualidade; são; compacto, firme e com coloração uniforme; cor, odor e sabor típicos da espécie; polpa intacta e limpa; colhido ao atingir o grau normal de evolução e apresentado ao consumo no tamanho grande, observadas as normas técnicas pertinentes à legislação sanitária de alimentos. - observar as restrições e observações estabelecidas nos itens 3.1 a 3.4 deste Termo de Referência.	2000	Kg		
89	Vinagre branco fermentado de vinho com acidez mínima de 4,0%; produto translúcido; cor, sabor e odor característicos. Embalagem: frasco plástico de 500 ml, com a identificação do produto, marca do fabricante, data de fabricação, prazo de validade mínimo de 01 (um) ano, peso líquido e número de registro no órgão competente, devidamente rotulada conforme legislação vigente, observadas as normas técnicas pertinentes à legislação sanitária de alimentos.	1700	Unid.		
VALOR TOTAL (R\$)					

3.2 Os gêneros alimentícios devem ser de boa qualidade, dentro do prazo de validade, devidamente embalados e rotulados conforme exigência da ANVISA e legislação sanitária vigente;

3.3. Os gêneros alimentícios devem ser entregues livres de qualquer contaminação, deterioração e/ou avarias;

3.4. As entregas deverão ocorrer mediante requisição da(s) Secretaria(s), em pontos definidos pela Administração Pública, sendo responsabilidade da contratada o transporte e a descarga dos itens. O cronograma de entrega será definido conforme a programação da administração municipal.

04 – OBRIGAÇÕES

4.1 - CONTRATANTE

4.1.1. Receber o objeto no prazo e condições estabelecidas no Edital e seus anexos;

4.1.2. Verificar minuciosamente, no prazo fixado, a conformidade dos bens recebidos provisoriamente com as especificações constantes do Edital e da proposta, para fins de aceitação e recebimento definitivo;

4.1.3. Comunicar à Contratada, por escrito, sobre imperfeições, falhas ou irregularidades verificadas no objeto fornecido, para que seja substituído, reparado ou corrigido;

4.1.4. Acompanhar e fiscalizar o cumprimento das obrigações da Contratada, através de comissão/servidor especialmente designado;

4.1.5. Efetuar o pagamento à Contratada no valor correspondente ao fornecimento do objeto, no prazo e forma estabelecidos no Edital e seus anexos;

4.1.6. Assegurar os recursos orçamentários e financeiros para custear os produtos;

4.1.7. A Administração não responderá por quaisquer compromissos assumidos pela Contratada com terceiros, ainda que vinculados à execução do presente Termo de Contrato, bem como por qualquer dano causado a terceiros em decorrência de ato da Contratada, de seus empregados, prepostos ou subordinados;

4.1.8 Rejeitar os materiais que não satisfizerem aos padrões exigidos nas especificações;

4.1.9 Aplicar à licitante vencedora as sanções administrativas previstas na legislação vigente.

4.2 - CONTRATADA

4.2.1 A Contratada deve cumprir todas as obrigações constantes no Edital, seus anexos e sua proposta, assumindo como exclusivamente seus os riscos e as despesas decorrentes da boa e perfeita execução do objeto e, ainda:

- 4.2.2 - Proceder a execução dos serviços/materiais adjudicados, de conformidade com o quantitativo e as especificações constantes do item 3 do presente Termo de Referência e da sua proposta comercial;
- 4.2.3 - Responsabilizar-se pelos danos causados diretamente à Administração ou a terceiros, decorrente de sua culpa ou dolo durante o período de entrega do material, não implicando corresponsabilidade do Poder Público ou de seus agentes ou prepostos;
- 4.2.4 - Manter inalterados os preços e condições propostas;
- 4.2.5 - Responder por todos os ônus decorrentes do transporte de embalagem, seguros, taxas, fretes e demais encargos que venham incidir na entrega do material;
- 4.2.6 - Lançar na nota fiscal as especificações dos materiais e/ou serviços, de modo idêntico àquelas constantes do objeto deste Termo de Referência;
- 4.2.7 - Não transferir a terceiros, total ou parcial, a execução do objeto sem a prévia e expressa anuência da Contratante;
- 4.2.8 - Orientar tecnicamente os responsáveis pela operação dos materiais, fornecendo os esclarecimentos necessários ao seu perfeito funcionamento;
- 4.2.9 - Garantir que os produtos entregues estejam em conformidade com os padrões de qualidade exigidos pela administração pública;
- 4.2.10 - Efetuar a entrega dos materiais nos locais indicados pela secretaria, garantindo a integridade dos produtos até o destino final;
- 4.2.11 - Comunicar à Contratante, no prazo máximo de 72 (setenta e duas) horas que antecede a data da entrega, os motivos que impossibilitem o cumprimento do prazo previsto, com a devida comprovação;
- 4.2.12 - Manter, durante toda a execução do contrato, em compatibilidade com as obrigações assumidas, todas as condições de habilitação e qualificação exigidas na licitação;
- 4.2.13 - Entregar os alimentos acondicionados adequadamente, em invólucro lacrado, de forma a permitir completa segurança durante o transporte, acompanhado de nota fiscal, discriminado o quantitativo do produto, de acordo com as especificações técnicas;
- 4.2.14 - Substituir quaisquer gêneros alimentícios que não esteja dentro do padrão de qualidade, em bom estado de conservação, que apresente defeito ou não esteja em conformidade com as especificações da proposta apresentada;
- 4.2.15 - Manter durante a vigência do contrato todas as condições de habilitação e qualificação exigidas neste TERMO DE REFERÊNCIA;
- 4.2.16 - Prestar as informações e os esclarecimentos solicitados pela CONTRATANTE;
- 4.2.17 - Comunicar imediatamente à CONTRATANTE sobre qualquer inconformidade apresentada.

05 – LOCAL, PRAZO E CONDIÇÕES DE ENTREGA E RECEBIMENTO DO OBJETO:

- 5.1. A entrega das cestas básicas será realizada sob demanda, conforme ordens de fornecimento emitidas pela Administração, nos locais indicados pela(s) Secretaria(s) contratante(s), no Município de Afonso Cunha/MA.
- 5.2. O prazo para entrega, contado da emissão da ordem de fornecimento, será de até 05 (cinco) dias úteis, salvo justificativa aceita pela Administração.
- 5.3. As cestas deverão ser entregues devidamente montadas, embaladas e rotuladas, com produtos dentro do prazo de validade, em conformidade com as especificações técnicas constantes no Termo de Referência.

5.4. A contratada será responsável integral pelo transporte, descarga e integridade dos produtos até o local designado, correndo por sua conta todos os custos e riscos da operação.

5.5. O recebimento não exclui a responsabilidade do Fornecedor pelos prejuízos resultantes da incorreta execução contratual.

5.6. A Administração rejeitará produtos em desacordo com as especificações técnicas exigidas.

5.7. Recebimento Provisório e Definitivo

5.7.1. O objeto será recebido em duas etapas, conforme previsto no artigo 140 da Lei nº 14.133/2021:

a) Recebimento Provisório:

Realizado no ato da entrega, mediante conferência física e documental do objeto entregue, por servidor ou comissão designada, com lavratura de Termo de Recebimento Provisório.

b) Recebimento Definitivo:

Realizado no prazo máximo de 10 (dez) dias úteis, mediante verificação da conformidade dos produtos com as especificações contratuais, incluindo aspectos sanitários, qualitativos e quantitativos. Será lavrado o Termo de Recebimento Definitivo após a aprovação final.

5.7.2. Constatada qualquer inconformidade, a contratada será notificada para, às suas expensas, substituir ou complementar os produtos no prazo máximo de 3 (três) dias úteis, sob pena de aplicação das penalidades previstas.

5.7.3. O recebimento definitivo não exime a contratada da responsabilidade por vícios ocultos ou por qualquer irregularidade detectada posteriormente, dentro dos prazos legais de garantia.

5.7.4. O recebimento definitivo será condição obrigatória para a liquidação e pagamento das faturas, conforme determina o art. 140 da Lei nº 14.133/2021.

5.8. O recebimento parcial ou com ressalvas não significa aceitação definitiva, devendo a contratada adotar as providências corretivas exigidas pela fiscalização.

06 - PAGAMENTO:

6.1 - O pagamento será efetuado em até 30 (trinta) dias pela **Secretaria respectiva**, mediante a apresentação da Fatura, Nota Fiscal e atestados pelo setor responsável, acompanhadas das Certidões Negativas de Débito junto ao INSS, CNDT, FGTS e Certidão de Regularidade com a Fazenda Federal, Estadual e Municipal.

6.1.1 - A CONTRATADA deverá protocolar na sede desta Prefeitura a solicitação de pagamento, assinada e carimbada pelo representante legal da empresa em papel timbrado, contendo o nº do processo licitatório, as informações para crédito em conta corrente como: nome e número do Banco, nome e número da Agência e número da conta, anexando a Nota Fiscal devidamente atesta, emitida sem rasura, em letra bem legível, juntamente com cópia do contrato, cópia da nota de empenho como também as demais certidões atualizadas: Certificado de Regularidade de Situação do Fundo de Garantia do Tempo de Serviço - FGTS, Certidão de Débitos Trabalhistas – CNDT, Certidão Conjunta Negativa de Débitos Relativos a Tributos Federais e à Dívida Ativa da União, expedida pela Procuradoria Geral da Fazenda Nacional, e certidões negativas de débitos expedidas por órgãos das Secretarias de Fazenda do Estado e do Município.

6.2 - Como condição para Administração efetuar o pagamento, a licitante vencedora deverá manter as mesmas condições de habilitação;

6.3 - O recebimento não exclui a responsabilidade da Contratada pelo perfeito desempenho do material fornecido, cabendo-lhe sanar quaisquer irregularidades detectadas quando da utilização do referido material;

6.4 - A nota fiscal/fatura deverá ser emitida pela própria Contratada, obrigatoriamente com o número de inscrição no CNPJ com que foi cadastrado no departamento de cadastro de fornecedores da Prefeitura Municipal de Afonso Cunha, constante ainda da Nota de Empenho e do Contrato, não se admitindo notas fiscais/faturas emitidas com outro CNPJ, mesmo de filiais ou da matriz.

07 - FORMALIZAÇÃO E VIGÊNCIA:

7.1- O prazo de vigência da contratação é de 12 (doze) meses contados do início da vigência que consta descrita no instrumento contratual, na forma do artigo 105 da Lei nº 14.133, de 2021, prorrogável por até 10 anos, na forma dos artigos 106 e 107 da Lei nº 14.133, de 2021.

08 – FISCALIZAÇÃO

8.1 Nos termos do art. 117 da Lei nº 14.133 de 2021, a execução do contrato deverá ser acompanhada e fiscalizada por 1 (um) ou mais fiscais do contrato, representantes da Prefeitura Municipal de Afonso Cunha/MA, especialmente designados conforme requisitos estabelecidos no art. 7º da mencionada Lei, ou pelos respectivos substitutos.

8.1. A fiscalização de que trata este item não exclui nem reduz a responsabilidade da Contratada, inclusive perante terceiros, por qualquer irregularidade, ainda que resultante de imperfeições técnicas ou vícios redibitórios, e, na ocorrência desta, não implica em corresponsabilidade da Administração ou de seus agentes e prepostos.

8.2 O representante da Administração anotará em registro próprio todas as ocorrências relacionadas com a execução do contrato, indicando dia, mês e ano, bem como o nome dos funcionários eventualmente envolvidos, determinando o que for necessário à regularização das falhas ou defeitos observados e encaminhando os apontamentos à autoridade competente para as providências cabíveis.

09 – FORMA E CRITÉRIOS DE JULGAMENTO PARA ESCOLHA DO FORNECEDOR

A forma a ser adotada será o **PREGÃO ELETRÔNICO**, sob o **Sistema de Registro de Preços** e com o critério de julgamento adotado será o **MENOR PREÇO POR ITEM**, conforme artigo 6º, XLI, da Lei nº 14133/2021, uma vez que essa modalidade é a mais adequada para a aquisição de bens e serviços comuns, caracterizados por padrão objetivo de desempenho e qualidade. Além disso, o artigo 33, inciso I, da mesma legislação estabelece que o critério de julgamento Menor Preço é aplicável para contratações em que a economia de recursos públicos é priorizada, garantindo a seleção da proposta mais vantajosa para a Administração.

O Pregão Eletrônico se apresenta como a melhor opção para essa contratação devido permitir a participação de um maior número de fornecedores, incluindo empresas de outras regiões, aumentando a competitividade e potencializando a obtenção de melhores preços. Ademais, a utilização de meios eletrônicos reduz a possibilidade de interferências indevidas no processo licitatório, garantindo maior segurança e transparência, bem como elimina os deslocamentos e custos com documentação física dos licitantes.

A referida licitação justifica-se ser pelo Sistema de Registro de Preços – SRP, nos termos da Lei nº 14.133/2021 e Decreto Federal nº 11.462/2023, pois o SRP permite a formalização de uma ata de registro de preços com validade determinada, viabilizando a contratação.

Nesse sentido, importante frisar que durante a vigência da refira Ata de Registro de Preços quaisquer órgãos ou unidade da Administração poderão utilizá-la, podendo ainda, outros órgãos solicitação participação na Ata de Registro de Preços de acordo com a legislação vigente.

Ressalta-se ainda que serão órgãos participantes os subscritores deste Termo de Referência, quais sejam as SECRETARIAS DE ADMINISTRAÇÃO E FINANÇAS, EDUCAÇÃO, SAÚDE E ASSISTÊNCIA SOCIAL.

Além disso, o registro de preços promove a economia de recursos públicos, uma vez que os serviços são contratados apenas quando necessário, evitando aquisições desnecessárias ou desperdício. Também assegura maior agilidade na contratação, visto que, durante a vigência da ata, os produtos podem ser solicitados de forma imediata, respeitando os quantitativos e valores previamente estabelecidos.

Outro ponto relevante é a possibilidade de ampliação da competitividade, pois o SRP permite que múltiplos fornecedores registrem seus preços, possibilitando à administração optar por aquele que melhor atende às especificidades e prazos de cada evento, garantindo maior eficiência e qualidade na execução do objeto. Portanto, sugerimos a modalidade Pregão Eletrônico, sob o Sistema de Registro de Preços, com critério de julgamento menor preço por item, nos termos da legislação vigente.

10 – ORÇAMENTO SIGILOSO

Na presente contratação será adotado o regime de orçamento sigiloso na licitação para registro de preços para futura e eventual contratação de empresa para fornecimento de gêneros alimentícios para atender as necessidades das secretarias municipais de Afonso Cunha/MA, visando assegurar a obtenção de propostas mais vantajosas para a administração pública.

Ao manter o orçamento estimado em sigilo, evita-se que os licitantes ajustem suas propostas com base no valor previamente divulgado, promovendo uma concorrência mais justa e estimulando a apresentação de propostas que reflitam o real custo dos produtos ofertados. Essa prática está amparada pelo Art. 24 da Lei nº 14.133/2021, que permite, mediante justificativa, que o orçamento estimado da contratação tenha caráter sigiloso, desde que sejam divulgados os quantitativos e demais informações necessárias para a elaboração das propostas.

Além disso, a não divulgação prévia do orçamento estimado impede que os licitantes utilizem esse valor como referência para suas propostas, o que poderia limitar a competitividade e resultar em preços artificiais ou alinhados ao teto estabelecido pela administração. Ao adotar o orçamento sigiloso, o município de Afonso Cunha busca garantir uma disputa mais equilibrada entre os participantes, incentivando a apresentação de propostas que considerem a eficiência, a qualidade e a economicidade dos serviços a serem prestados, em conformidade com os princípios da legalidade, impessoalidade, moralidade, publicidade e eficiência que regem a administração pública.

Assim sendo, optamos por utilizar o orçamento sigiloso na presente contratação, conforme disposição legal.

11 REQUISITOS DE HABILITAÇÃO

11.1. Habilitação Jurídica, que será comprovada mediante a apresentação da seguinte documentação:

11.1.1. Cédula de identidade do empresário ou de todos os sócios;

11.1.2. Prova de registro comercial, no caso de empresa individual;

11.1.3. Ato constitutivo, estatuto ou contrato social em vigor, acompanhado de todas suas alterações, devidamente registrados, em se tratando de sociedades empresariais e, no caso de sociedade por ações, acompanhado dos documentos de eleição de seus atuais administradores;

11.1.4. No caso de Sociedades simples o ato constitutivo inscrito no Cartório Civil (Registro Civil das Pessoas Jurídicas ou Cartório de Registro de Títulos e Documentos) acompanhado da prova de Diretoria em exercício;

11.1.5. Decreto de autorização, em se tratando de empresa ou sociedade estrangeira em funcionamento no País e ato de registro ou autorização para funcionamento expedido pelo órgão competente, quando a atividade assim o exigir.

11.2. Regularidade Fiscal, que será comprovada mediante a apresentação dos seguintes documentos:

11.2.1. Prova de Inscrição no Cadastro Nacional de Pessoa Jurídica (CNPJ);

11.2.2. Prova de inscrição no Cadastro de Contribuintes Estadual (Sintegra/MA - Sistema Integrado de Informações sobre Operações Interestaduais com Mercadorias e Serviços) ou equivalente

da sede do licitante, exceto para àquelas empresas que tem a sua Atividade Comercial exclusivamente de Prestação de Serviços;

- 11.2.3. Cartão ou documento equivalente que conste Inscrição Municipal, que poderá ser substituído pelo Alvará de Localização e Funcionamento.
- 11.2.4. Prova de regularidade perante a Fazenda Federal, Estadual e Municipal do domicílio ou sede do licitante, que será realizada da seguinte forma:
- 11.2.5. Certidão Negativa, ou Certidão Positiva de Tributos e Contribuições Federais e Dívida Ativa da União, comprovando a regularidade perante a Fazenda Pública Federal;
- 11.2.6. Certidão Negativa de Débitos, ou Certidão Positiva com efeitos de Negativa, expedida pelo Estado do domicílio ou sede da empresa licitante, comprovando a regularidade para com a Fazenda Estadual, exceto para àquelas empresas que tem a sua Atividade Comercial exclusivamente de Prestação de Serviços.
- 11.2.7. Certidão Negativa, ou Certidão Positiva com efeitos de Negativa, quanto à Dívida Ativa do Estado, expedida pelo Estado do domicílio ou sede da empresa licitante, comprovando a regularidade para com a Fazenda Estadual, exceto para àquelas empresas que tem a sua Atividade Comercial exclusivamente de Prestação de Serviços.
- 11.2.8. Certidão Negativa de Débitos, ou Certidão Positiva com efeitos de Negativa, relativa à atividade econômica, expedida pelo Município do domicílio ou sede da empresa licitante, comprovando a regularidade para com a Fazenda Municipal.
- 11.2.9. Certidão Negativa, ou Certidão Positiva com efeitos de Negativa, quanto à Dívida Ativa do Município, expedida pelo Município do domicílio ou sede da empresa licitante, comprovando a regularidade para com a Fazenda Municipal.
- 11.2.10. Certificado de Regularidade de Situação do FGTS – CRF, emitido pela Caixa Econômica Federal – CEF, comprovando a regularidade perante o Fundo de Garantia por Tempo de Serviço.
- 11.2.11. Certidão Negativa de Débitos Trabalhistas (CNDT), ou positiva com efeitos de Negativa, emitida pelo Tribunal Superior do Trabalho ou Conselho Superior da Justiça do Trabalho ou Tribunais Regionais do Trabalho, comprovando a inexistência de débitos inadimplidos perante a Justiça do Trabalho;
- 11.2.12. Certidão Simplificada e Específica emitida pela junta comercial de sede da empresa;
- 11.2.13. Alvará Sanitário expedido pelo Município do domicílio ou sede da empresa licitante;

11.3. Qualificação Econômico-Financeira, que será comprovada mediante a apresentação dos seguintes documentos:

- 11.3.1. Balanços patrimoniais dos últimos (02) dois exercícios financeiros de acordo com Lei vigente, com termo de abertura e encerramento, já exigíveis e apresentados na forma da lei, vedados a substituição por balancetes ou balanços provisórios, em que estejam registrados os valores do ativo circulante (AC) e do passivo circulante (PC), de modo a extrair-se índice de Liquidez Corrente (ILC) igual ou superior a 01 (um), indicados pela licitante, acompanhadas do respectivo DHP do profissional que elaborou e Certidão do referente ao Balanço Patrimonial.(Art. 69, Inciso I, Lei 14.133/2021).
- 11.3.2. Excetua-se da exigência da alínea anterior o microempreendedor individual (art. 18 da LC 123/2006 c/c art. 1.179, § 2º CC) e as Micro e Pequenas Empresas que propuserem

habilitação em licitações cujos objetos sejam para o fornecimento para pronta entrega ou para locação de materiais (art. 3º Decreto Federal nº 6.204/2007).

11.3.3. As empresas com menos de um exercício financeiro devem cumprir a exigência deste subitem mediante a apresentação do Balanço de Abertura, acompanhado do Balanço Patrimonial e da Demonstração do Resultado levantado com base no mês imediatamente anterior à data de apresentação da proposta.

11.3.4. Serão considerados aceitos como na forma da lei o balanço patrimonial e demonstrações contábeis assim apresentados: Publicados em Diário Oficial ou; Publicados em jornal de grande circulação ou; Registrados na Junta Comercial da sede/domicílio do licitante ou; Por cópia do Livro Diário, devidamente autenticado na Junta Comercial da sede ou domicílio da licitante, na forma da IN nº 65 do Departamento Nacional do Registro do Comércio - DNRC, de 1º de agosto de 1997, art. 6º, acompanhada obrigatoriamente dos Termos de Abertura e de Encerramento. Quando for apresentado o original do Diário, para cotejo pela Pregoeiro e Equipe de Apoio, fica dispensada a inclusão, na documentação, dos Termos de Abertura e de Encerramento do Livro em questão. Sistema Público de Escrituração Digital – Sped-Contábil (Decreto Federal nº 6.022/2007); nos termos do art. 2º da Instrução Normativa RFB nº 787/2007, devendo apresentar referidos documentos, devidamente assinados, na forma do § 5º do art. 10 da Instrução Normativa DNRC nº 107/2008.

21.11.5. Certidão Negativa de Falência ou Concordata (Recuperação Judicial ou Extrajudicial), expedida pelo distribuidor da sede da pessoa jurídica, com data não excedente a 60 (sessenta) dias de antecedência da data de apresentação da proposta de preço.

11.4. A Qualificação Técnica dos licitantes deverá ser comprovada através de:

11.4.1. 01 (um) ou mais atestado(s) ou declaração(ões) de capacidade técnica, expedido(s) por pessoa(s) jurídica(s) de direito público ou privado, que comprove que o Licitante forneceu produtos compatíveis com a proposta apresentada, em característica e prazo, informando ainda que o fornecimento dos produtos foi satisfatório, sendo vedada a apresentação de atestados genéricos.

12 - DOTAÇÃO ORÇAMENTÁRIA

12.1. As despesas decorrentes do Objeto deste Termo correrão por conta dos recursos específicos consignados no orçamento Prefeitura Municipal de Afonso Cunha - MA, a serem devidamente classificadas no contrato que será celebrado com a empresa CONTRATADA ou outros instrumentos hábeis.

13 – DISPOSIÇÕES GERAIS

13.1. Em hipótese alguma serão aceitos itens em desacordo com as condições pactuadas, ficando ao encargo da contratada o controle de qualidade dos materiais, bem como visando a repetição de procedimentos às suas próprias custas para correção de falhas, objetivando a obtenção da qualidade exigida.

13 – FORO

13.1. Fica eleito o foro da Comarca de Coelho Neto - MA, Estado do Maranhão, para dirimir quaisquer dúvidas oriundas do presente instrumento.

Apêndice

ESTUDO TÉCNICO PRELIMINAR - ETP

OBJETO: REGISTRO DE PREÇOS PARA FUTURA E EVENTUAL CONTRATAÇÃO DE EMPRESA PARA FORNECIMENTO DE GÊNEROS ALIMENTÍCIOS PARA ATENDER AS NECESSIDADES DAS SECRETARIAS MUNICIPAIS DE AFONSO CUNHA/MA.

1. DESCRIÇÃO SUCINTA DO OBJETO

O Município de Afonso Cunha/MA, por meio da presente justificativo, visa fundamentar a necessidade de instituição de Sistema de Registro de Preços (SRP) para futura e eventual contratação de empresa especializada no fornecimento de gêneros alimentícios, destinados ao atendimento contínuo das demandas das diversas Secretarias Municipais, tais como Educação, Saúde, Assistência Social, Administração, entre outras.

Os gêneros alimentícios a serem fornecidos destinam-se ao consumo em ações institucionais, eventos oficiais, reuniões administrativas, capacitações, formações, atendimentos à população e suporte às atividades internas e externas das secretarias, sendo fundamentais para o funcionamento regular dos serviços públicos. Trata-se de itens de natureza essencial e de uso recorrente, cuja aquisição visa garantir a continuidade e a qualidade dos serviços prestados à população, além de proporcionar condições adequadas de trabalho aos servidores públicos envolvidos nas ações governamentais.

A contratação é plenamente justificável sob os aspectos administrativo, técnico e orçamentário, atendendo aos princípios da eficiência, continuidade do serviço público e interesse público, previstos na legislação vigente, especialmente na Lei nº 14.133/2021.

2. DESCRIÇÃO DA SOLUÇÃO COMO UM TODO

A solução proposta consiste na instituição de um Sistema de Registro de Preços (SRP) visando à futura e eventual contratação de empresa especializada para o fornecimento de gêneros alimentícios, com o objetivo de atender, de forma contínua e planejada, as demandas das diversas Secretarias Municipais de Afonso Cunha/MA, tais como Administração, Educação, Saúde e Assistência Social entre outras.

A medida busca garantir eficiência, economicidade e agilidade nas contratações, permitindo que a Administração Pública adquira os produtos conforme a necessidade real e dentro da vigência da Ata de Registro de Preços, evitando estoques excessivos, desperdícios e a necessidade de instaurar processos licitatórios repetidos para o mesmo fim.

A contratação futura possibilitará o fornecimento de produtos alimentícios variados, devidamente especificados no Termo de Referência, com entrega programada conforme solicitação da Administração, garantindo o atendimento das ações administrativas, operacionais e institucionais das secretarias envolvidas. A adoção do SRP está amparada no disposto nos artigos 82 a 86 da Lei nº 14.133/2021, sendo a solução mais adequada ao caso, uma vez que:

- Centraliza a demanda de diferentes órgãos da Administração;
- Proporciona melhor gestão dos recursos públicos;
- Reduz prazos e custos administrativos com novos certames;
- Garante previsibilidade contratual, com preços previamente registrados e condições já pactuadas.

A solução, portanto, está estruturada para assegurar a efetividade da gestão de suprimentos no âmbito municipal, contribuindo para a melhoria dos serviços públicos prestados à população e a execução regular das atividades institucionais da Prefeitura Municipal de Afonso Cunha/MA.

3. JUSTIFICATIVA QUE DEMONSTRE O INTERESSE PÚBLICO

A presente contratação visa atender a uma necessidade essencial da Administração Pública Municipal, qual seja, o fornecimento regular e adequado de gêneros alimentícios para suporte às atividades desenvolvidas pelas Secretarias Municipais de Afonso Cunha/MA, como Administração, Educação, Saúde e Assistência Social, entre outras.

A aquisição desses itens é de interesse público direto, pois está vinculada ao funcionamento cotidiano dos órgãos públicos e à realização de ações governamentais voltadas ao atendimento da população. Os gêneros alimentícios são utilizados em diversas frentes, como:

- Apoio logístico a eventos institucionais e encontros administrativos;
- Realização de ações sociais, campanhas educativas e comunitárias;
- Atendimento ao público em situações emergenciais ou programadas;
- Ofertas de suporte alimentar a servidores durante jornadas especiais ou atividades de campo.

Trata-se, portanto, de uma contratação que visa garantir a continuidade, a qualidade e a eficiência dos serviços públicos municipais, promovendo melhores condições de trabalho aos servidores e melhor atendimento às demandas da coletividade.

Além disso, ao viabilizar a pronta resposta da gestão às suas obrigações constitucionais e administrativas, a contratação reforça o compromisso com os princípios da eficiência, economicidade e interesse social, consagrados na Lei nº 14.133/2021 e nos demais normativos que regem a administração pública.

Dessa forma, a contratação pretendida atende ao interesse público de forma clara, legítima e justificada, sendo indispensável para o regular funcionamento da estrutura administrativa do Município.

4. DO PROBLEMA A SER RESOLVIDO E ANÁLISE DOS CENÁRIOS

O problema central a ser resolvido com a contratação é a ausência de fornecimento regular, padronizado e tecnicamente adequado de gêneros alimentícios para atender às demandas operacionais, institucionais e sociais das Secretarias Municipais de Afonso Cunha/MA.

Atualmente, a Administração enfrenta dificuldades logísticas e administrativas para suprir, de forma tempestiva e eficiente, as necessidades por alimentos utilizados em eventos oficiais, ações públicas, campanhas de saúde, atendimentos emergenciais, capacitações, reuniões de trabalho e demais atividades governamentais. A inexistência de um contrato vigente com empresa especializada compromete:

- A continuidade das ações públicas;
- A eficiência no atendimento à população;
- O apoio adequado às atividades internas da Administração;
- A regularidade na aquisição e controle de insumos alimentares, que demandam critérios técnicos e sanitários específicos.

Além disso, a aquisição eventual sem planejamento prévio pode gerar desperdícios, compras fracionadas, aumento de custos e maior risco de inconsistências na qualidade dos produtos adquiridos, afetando diretamente o bom funcionamento dos serviços públicos.

Assim, a contratação visa solucionar esse problema por meio de um fornecimento estruturado, eficiente e legalmente formalizado, garantindo previsibilidade, controle, conformidade e economicidade, com foco no atendimento ao interesse público e no cumprimento das obrigações da Administração Municipal.

5. REQUISITOS DE CONTRATAÇÃO

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).

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.

O fornecedor deve se comprometer a fornecer os gêneros alimentícios conforme padrão de identidade e qualidade estabelecida na legislação; com etiqueta de peso e data de validade para todos os gêneros.

O fornecedor se compromete a fornecer os gêneros alimentícios para as Secretarias do município de Afonso Cunha/MA, conforme cronograma de entrega a ser definido por cada Secretaria.

As embalagens deverão obedecer à legislação vigente e as características próprias de cada produto, vindo com etiqueta de validade e de peso, bem como apresentar-se em boas condições de conservação e higiene; com os produtos adequadamente acondicionados em caixa de papelão, embalagens plásticas, sacos de nylon e outros tipos de acondicionamento que garantam a integridade do produto.

Durante o transporte essas embalagens devem permanecer em caixas plásticas devidamente higienizadas.

Fica reservado às respectivas secretarias o direito de aceitar ou não, alteração no fornecimento quanto à classificação dos produtos, exceto em decorrência de problemas climáticos que poderão afetar a produção.

Em sujeição às normas técnicas, os materiais devem atender aos requisitos mínimos de utilidade, resistência e segurança e atender às normas técnicas aplicáveis ao objeto e divulgadas por órgãos oficiais competentes.

A contratada deverá fornecer diretamente o objeto, não podendo transferir a responsabilidade pelo objeto lícito para nenhuma outra empresa ou instituição de qualquer natureza.

6. ESTIMATIVA DA DEMANDA – QUANTIDADE DE BENS E SERVIÇOS

ITEM	DESCRIÇÃO DOS PRODUTOS	QTD	UND
1	Açúcar refinado, com aparência de pó fino, homogêneo, na cor branca, de fácil escoamento, não devendo estar melado ou empedrado; odor próprio e sabor doce; livre de fermentação; isento de matéria terrosa, de sujidades, parasitas, larvas e detritos animais ou vegetais. Embalagem: saco de polietileno atóxico, contendo 01Kg, com a identificação do produto, marca do fabricante, data de fabricação, prazo de validade mínimo de 01 (um) ano, peso líquido e número de registro no Ministério da Saúde, devidamente rotulada conforme legislação vigente, observadas as normas técnicas pertinentes à legislação sanitária de alimentos.	6000	Kg
2	Abóbora in natura; de ótima qualidade; sã; compacta, firme e com coloração uniforme; cor, odor e sabor típicos da espécie; polpa intacta e limpa; colhidas ao atingir o grau normal de evolução e apresentadas ao consumo em perfeito estado de desenvolvimento do tamanho, observadas as normas técnicas pertinentes à legislação sanitária de alimentos. - observar as restrições e observações estabelecidas nos itens 3.1 a 3.4 deste Termo de Referência.	500	kg

3	Achocolatado em pó solúvel, com aparência de pó fino, homogêneo, na cor marrom, de fácil escoamento, não devendo estar melado ou empedrado; odor e sabor próprios, com ausência de corantes, do conservador ácido sórbico, de sujidades, parasitas, larvas e detritos animais ou vegetais; embalagem: pacote impermeável lacrado, contendo 500g, com a identificação do produto, marca do fabricante, data de fabricação, prazo de validade, peso líquido e número de registro no órgão competente, devidamente rotulado conforme legislação vigente; observadas as normas técnicas pertinentes à legislação sanitária de alimentos.	1900	Unid.
4	Adoçante dietético líquido aspartame. Embalagem: frasco, contendo 100ml, com a identificação do produto, marca do fabricante, data de fabricação, prazo de validade mínimo de 01 (um) ano, peso líquido e número de registro no órgão competente, devidamente rotulada conforme legislação vigente, observadas as normas técnicas pertinentes à legislação sanitária de alimentos.	510	Und
5	Alface hidropônica in natura; de ótima qualidade; sã; com coloração uniforme; cor, odor e sabor típicos da espécie; folhas não devem estar queimadas ou com rachaduras; - observar as restrições e observações estabelecidas nos itens 3.1 a 3.4 deste Termo de Referência. colhidas ao atingir o grau normal de evolução e apresentadas ao consumo em perfeito estado de desenvolvimento do tamanho, observadas as normas técnicas pertinentes à legislação sanitária de alimento. Embalagem em saco plástico individual, separada a raiz do caule, conservando a água.	1310	Maços
6	Alho in natura nº 05, sem réstia, bulbo inteiro, de ótima qualidade, são, compacto, firme e com coloração uniforme; casca protetora íntegra; cor, odor e sabor típicos da espécie. Embalagem plástica contendo 1Kg; devidamente rotulada conforme legislação vigente, observadas as normas técnicas pertinentes à legislação sanitária de alimentos. - observar as restrições e observações estabelecidas nos itens 3.1 a 3.4 deste Termo de Referência.	1000	KG
7	Alimento para suplementação de nutrição oral, em pó, instantâneo, enriquecido com vitaminas e minerais em diversos sabores. Teor nutricional mínimo para porção de 30g/40g: proteína - 8%, gorduras totais – 1%, sem gorduras trans e enriquecido com cálcio, ferro, vitaminas e sais minerais. Aparência de pó fino, homogêneo, na cor própria, de fácil escoamento, não devendo estar melado ou empedrado; odor e sabor: agradável, não rançoso, semelhante ao leite fluído; ausência de conservadores, sujidades, parasitas, larvas e detritos animais ou vegetais. Embalagem: lata, contendo 400g, com a identificação do produto, marca do fabricante, data de fabricação, prazo de validade mínimo de 1 (um) ano, peso líquido e número de registro no órgão competente, devidamente rotulada conforme legislação vigente, observadas as normas técnicas pertinentes à legislação sanitária de alimentos.	300	Kg

8	Ameixa em calda, fabricada a partir de frutas sãs, limpas, isentas de matérias terrosas, de sujidades, parasitas, larvas, detritos animais ou vegetais e em perfeito estado de conservação. O produto não deve ser colorido nem aromatizado artificialmente e deve estar isento de fermentação, mofo, odores estranhos e de substâncias nocivas à saúde. Embalagem: lata, contendo 250g, com a identificação do produto, marca do fabricante, data de fabricação, prazo de validade mínimo de 01 (um) ano, peso líquido e número de registro no órgão competente, devidamente rotulada conforme legislação vigente; observadas as normas técnicas pertinentes à legislação sanitária de alimentos.	500	Unid.
9	Amido de milho contendo proteínas, vitaminas, sais minerais e fibras; não contendo colesterol; sem açúcar; fabricada a partir de matérias primas sãs e limpas, isentas de matérias terrosas, de sujidades, parasitas, larvas e detritos animais ou vegetais; não podendo apresentar-se úmido, fermentado ou rançoso; odor e sabor próprios. Embalagem contendo 200g; com a identificação do produto, marca do fabricante, data de fabricação, prazo de validade mínimo de 01 (um) ano, peso líquido e número de registro no órgão competente, devidamente rotulada conforme legislação vigente, observadas as normas técnicas pertinentes à legislação sanitária de alimentos.	2600	Unid.
10	Arroz agulhinha branco, classe longo fino, tipo I; beneficiado, polido e da safra corrente; em bom estado de conservação; grãos inteiros mínimo de 90%; isento de fermentação, mofo, odores estranhos e de substâncias nocivas à saúde; ausência de sujidades, insetos, parasitas e larvas. Embalagem: saco plástico atóxico, contendo 01Kg, com a identificação do produto, marca do fabricante, data de fabricação, prazo de validade mínimo de 01 (um) ano, peso líquido e número de registro no órgão competente, devidamente rotulada conforme legislação vigente, observadas as normas técnicas pertinentes à legislação sanitária de alimentos.	12.000	Kg
11	Azeite de oliva extra-virgem, 1ª prensagem. Embalagem: lata, contendo 500ml, com a identificação do produto, marca do fabricante, data de fabricação, prazo de validade mínimo de 01 (um) ano, peso líquido e número de registro no órgão competente, devidamente rotulada conforme legislação vigente, observadas as normas técnicas pertinentes à legislação sanitária de alimentos.	400	Unid.
12	Azeitona verde com caroço em conserva, fabricada a partir de frutos sãos, limpos, isentos de matérias terrosas, de sujidades, parasitas, larvas, detritos animais ou vegetais e em perfeito estado de conservação. O produto não deve ser colorido nem aromatizado artificialmente e deve estar isento de fermentação, mofo, odores estranhos e de substâncias nocivas à saúde. Embalagem: vidro, contendo 200g, com a identificação do produto, marca do fabricante, data de fabricação, prazo de validade mínimo de 01 (um) ano, peso líquido e número de registro no órgão competente, devidamente rotulada conforme legislação vigente; observadas as normas técnicas pertinentes à legislação sanitária de alimentos.	510	Unid

13	Banana prata in natura; de ótima qualidade; sã; compacta, firme e com coloração uniforme; cor, odor e sabor típicos da espécie; polpa intacta e limpa; colhidas ao atingir o grau normal de evolução e apresentadas ao consumo em perfeito estado de desenvolvimento do tamanho, observadas as normas técnicas pertinentes à legislação sanitária de alimentos. - observar as restrições e observações estabelecidas nos itens 3.1 a 3.4 deste Termo de Referência.	2000	KG
14	Beterraba in natura; de ótima qualidade; sã; compacta, firme e com coloração uniforme; cor, odor e sabor típicos da espécie; casca íntegra, sem machucados, manchas escuras ou amolecida; colhidas ao atingir o grau normal de evolução e apresentadas ao consumo no tamanho grande, observadas as normas técnicas pertinentes à legislação sanitária de alimentos. - observar as restrições e observações estabelecidas nos itens 3.1 a 3.4 deste Termo de Referência.	600	KG
15	Biscoito Doce tipo Maria. Ingredientes: farinha de trigo enriquecida com ferro e ácido fólico, açúcar, gordura vegetal, açúcar invertido, amido de linho, soro de leite, sal refinado, aromatizante, estabilizante lecitina de soja, fermentos químicos. O biscoito deverá ser fabricado a partir de matérias primas sãs e limpas, isentas de matérias terrosas, de sujidades, parasitas, larvas, detritos animais ou vegetais e em perfeito estado de conservação. Serão rejeitados biscoitos mal cozidos, queimados e de caracteres organolépticos anormais, não podendo apresentar excesso de dureza e nem se apresentar quebradiço. Embalagem: pacote impermeável lacrado, contendo 400g, com a identificação do produto, marca do fabricante, data de fabricação, prazo de validade mínimo de 06 (seis) meses, peso líquido e número de registro no órgão competente, devidamente rotulada conforme legislação vigente, observadas as normas técnicas pertinentes à legislação sanitária de alimentos.	5.500	Unid.
16	Biscoito Salgado tipo Cream Cracker. Ingredientes: farinha de trigo enriquecida com ferro e ácido fólico, açúcar, gordura vegetal hidrogenada, açúcar invertido, sal refinado, extrato de malte, estabilizante lecitina de soja, fermentos químicos. O biscoito deverá ser fabricado a partir de matérias primas sãs e limpas, isentas de matérias terrosas, de sujidades, parasitas, larvas, detritos animais ou vegetais e em perfeito estado de conservação. Serão rejeitados biscoitos mal cozidos, queimados e de caracteres organolépticos anormais, não podendo apresentar excesso de dureza e nem se apresentar quebradiço. Embalagem: pacote impermeável lacrado, contendo 400g, com a identificação do produto, marca do fabricante, data de fabricação, prazo de validade mínimo de 06 (seis) meses, peso líquido e número de registro no órgão competente, devidamente rotulada conforme legislação vigente observadas as normas técnicas pertinentes à legislação sanitária de alimentos.	8.500	Unid.
17	Cremogema tradicional maizena tem nutrientes e vitaminas ideais para o crescimento da criança. Perfeito para mingau e outras receitas para o café da manhã. composição: Amido de milho, açúcar, vitaminas (A e C), sais minerais (cálcio, fósforo e ferro), aromatizante e corante urucum	2000	UNID

18	Café torrado e moído, em pó homogêneo, de 1ª qualidade, com selo de pureza da Associação Brasileira da Indústria do Café – ABIC. Embalagem: pacote contendo 250g, empacotado a alto vácuo, com a identificação do produto, marca do fabricante, data de fabricação, prazo de validade mínimo de 06 (seis) meses, peso líquido e número de registro no órgão competente, devidamente rotulada conforme legislação vigente, observadas as normas técnicas pertinentes à legislação sanitária de alimentos.	10.000	Unid.
19	Carne bovina moída de 1ª congelada; sem gordura; aspecto próprio, não amolecida e nem pegajosa; cor vermelho vivo e sem manchas esverdeadas; cheiro e sabor próprio. Embalagem plástica, contendo 500g, com a especificação do produto, validade, peso, registro no órgão competente e selo do Serviço de Inspeção Federal (SIF), expedido pelo Ministério da Agricultura, Pecuária e Abastecimento, ou selo do Serviço de Inspeção Estadual (SIE), expedido pela Secretaria Estadual de Agricultura, Pecuária e Desenvolvimento Rural - SEAGRO; abatida sob inspeção veterinária; manipulada em condições higiênicas adequadas e sem adição de substâncias químicas; isenta de sujidades, parasitas e larvas, observadas as normas técnicas pertinentes à legislação sanitária de alimentos.	3.000	KG
20	Carne bovina resfriada ou congelada tipo acém; isenta de ossos; aspecto próprio, não amolecida e nem pegajosa; cor vermelho vivo e sem manchas esverdeadas; cheiro e sabor próprio. Embalagem plástica, com a especificação do produto, validade, peso, registro no órgão competente e selo do Serviço de Inspeção Federal (SIF), expedido pelo Ministério da Agricultura, Pecuária e Abastecimento, ou selo do Serviço de Inspeção Estadual (SIE), expedido pela Secretaria Estadual de Agricultura, Pecuária e Desenvolvimento Rural - SEAGRO; abatida sob inspeção veterinária; manipulada em condições higiênicas adequadas e sem adição de substâncias químicas; isenta de sujidades, parasitas, larvas, observadas as normas técnicas pertinentes à legislação sanitária de alimentos.	5.000	Kg
21	Carne bovina resfriada ou congelada tipo lagarto; isenta de ossos; aspecto próprio, não amolecida e nem pegajosa; cor vermelho vivo e sem manchas esverdeadas; cheiro e sabor próprio. Embalagem plástica, com peso mínimo de 2Kg, contendo a especificação do produto, validade, peso, registro no órgão competente e selo do Serviço de Inspeção Federal (SIF), expedido pelo Ministério da Agricultura, Pecuária e Abastecimento, ou selo do Serviço de Inspeção Estadual (SIE), expedido pela Secretaria Estadual de Agricultura, Pecuária e Desenvolvimento Rural - SEAGRO; abatida sob inspeção veterinária; manipulada em condições higiênicas adequadas e sem adição de substâncias químicas; isenta de sujidades, parasitas, larvas, observadas as normas técnicas pertinentes à legislação sanitária de alimentos.	5.000	Kg

22	Carne bovina resfriada ou congelada tipo patinho; isenta de ossos; aspecto próprio, não amolecida e nem pegajosa; cor vermelho vivo e sem manchas esverdeadas; cheiro e sabor próprio. Embalagem plástica, com peso mínimo de 4Kg, contendo a especificação do produto, validade, peso, registro no órgão competente e selo do Serviço de Inspeção Federal (SIF), expedido pelo Ministério da Agricultura, Pecuária e Abastecimento, ou selo do Serviço de Inspeção Estadual (SIE), expedido pela Secretaria Estadual de Agricultura, Pecuária e Desenvolvimento Rural - SEAGRO; abatida sob inspeção veterinária; manipulada em condições higiênicas adequadas e sem adição de substâncias químicas; isenta de sujidades, parasitas, larvas, observadas as normas técnicas pertinentes à legislação sanitária de alimentos.	4.000	Kg
23	Cebola branca in natura; de ótima qualidade; sã; compacta, firme e com coloração uniforme; casca protetora íntegra; cor, odor e sabor típicos da espécie; colhidas ao atingir o grau normal de evolução e apresentadas ao consumo no tamanho grande, observadas as normas técnicas pertinentes à legislação sanitária de alimentos. - observar as restrições e observações estabelecidas nos itens 3.1 a 3.4 deste Termo de Referência.	2.500	KG
24	Cenoura in natura; de ótima qualidade; sã; compacta, firme e com coloração uniforme; cor, odor e sabor típicos da espécie; colhidas ao atingir o grau normal de evolução e apresentadas ao consumo no tamanho grande, observadas as normas técnicas pertinentes à legislação sanitária de alimentos.- observar as restrições e observações estabelecidas nos itens 3.1 a 3.4 deste Termo de Referência.	2.820	KG
25	Cereal a base de arroz pré-cozido; com aparência de pó fino, homogêneo, na cor branca, de fácil escoamento, não devendo estar melado ou empedrado; contendo proteínas, vitaminas, sais minerais e fibras; não contendo colesterol; sem açúcar; fabricada a partir de matérias primas sãs e limpas, isentas de matérias terrosas, de sujidades, parasitas, larvas e detritos animais ou vegetais; odor e sabor próprios. Embalagem contendo 400g; com a identificação do produto, marca do fabricante, data de fabricação, prazo de validade mínimo de 01 (um) ano, peso líquido e número de registro no órgão competente, devidamente rotulada conforme legislação vigente, observadas as normas técnicas pertinentes à legislação sanitária de alimentos.	2000	Unid.
26	Cereal a base de aveia em flocos finos; contendo proteínas, vitaminas, sais minerais e fibras; não contendo colesterol; sem açúcar; fabricada a partir de matérias primas sãs e limpas, isentas de matérias terrosas, de sujidades, parasitas, larvas e detritos animais ou vegetais; não podendo apresentar-se úmido, fermentado ou rançoso; odor e sabor próprios. Embalagem contendo 170g; com a identificação do produto, marca do fabricante, data de fabricação, prazo de validade mínimo de 01 (um) ano, peso líquido e número de registro no órgão competente, devidamente rotulada conforme legislação vigente, observadas as normas técnicas pertinentes à legislação sanitária de alimentos.	2.000	Unid.

27	Cereal a base de flocos de cereais pré-cozidos (trigo, milho e arroz ou trigo, aveia e cevada) p/ alimentação infantil; extraído dos 3 cereais em flocos ou flocos de cereais, livres do seu tegumento, cozidos, podendo ser adicionados de extrato de malte, mel, xaropes, sal e de outras substâncias comestíveis; secos, laminados e tostados; contendo proteínas, vitaminas, sais minerais e fibras; fabricada a partir de matérias primas sãs e limpas, isentas de matérias terrosas, de sujidades, parasitas, larvas e detritos animais ou vegetais; não podendo apresentar-se úmido, fermentado ou rançoso; odor e sabor próprios. Embalagem contendo 400g; com a identificação do produto, marca do fabricante, data de fabricação, prazo de validade mínimo de 01 (um) ano, peso líquido e número de registro no órgão competente, devidamente rotulado conforme legislação vigente, observadas as normas técnicas pertinentes à legislação sanitária de alimentos.	320	Unid
28	Cereal a base de milho pré-cozido;(CUZ CUZ) com aparência de pó fino, homogêneo, na cor branca, de fácil escoamento, não devendo estar melado ou empedrado; contendo proteínas, vitaminas, sais minerais e fibras; não contendo colesterol; sem açúcar; fabricada a partir de matérias primas sãs e limpas, isentas de matérias terrosas, de sujidades, parasitas, larvas e detritos animais ou vegetais; odor e sabor próprios. Embalagem contendo 400g; com a identificação do produto, marca do fabricante, data de fabricação, prazo de validade mínimo de 01 (um) ano, peso líquido e número de registro no órgão competente, devidamente rotulada conforme legislação vigente, observadas as normas técnicas pertinentes à legislação sanitária de alimentos.	660	Unid.
29	Cheiro-verde in natura; de ótima qualidade; são; com coloração uniforme; cor, odor e sabor típicos da espécie; folhas não devem estar queimadas ou com rachaduras; colhidos ao atingir o grau normal de evolução e apresentados ao consumo em perfeito estado de desenvolvimento do tamanho, observadas as normas técnicas pertinentes à legislação sanitária de alimentos. - observar as restrições e observações estabelecidas nos itens 3.1 a 3.4 deste Termo de Referência.	1.590	Maços
30	Chuchu in natura; de ótima qualidade; são; compacto, firme e com coloração uniforme; cor, odor e sabor típicos da espécie; casca íntegra, sem machucados, manchas escuras ou amolecida; colhidos ao atingir o grau normal de evolução e apresentadas ao consumo no tamanho grande, observadas as normas técnicas pertinentes à legislação sanitária de alimentos. - observar as restrições e observações estabelecidas nos itens 3.1 a 3.4 deste Termo de Referência.	1000	Kg
31	Colorífico em pó a base de urucum; aparência de pó fino, homogêneo, na cor laranja intenso, com amido máximo 78% p/p, de fácil escoamento, não devendo estar melado ou empedrado; odor e sabor próprios; fabricado a partir de matérias primas sãs e limpas, isentas de matérias terrosas, de sujidades, parasitas, larvas, detritos animais ou vegetais; isento de cheiro acre ou rançoso. Embalagem plástica com peso líquido de 100g, observadas as normas técnicas pertinentes à legislação sanitária de alimentos.	4.900	Unid.

32	Creme de leite, UHT homogeneizado, gordura láctea – mínimo 35%. Embalagem: caixa contendo 200g; com a identificação do produto, marca do fabricante, data de fabricação, prazo de validade mínimo de 06 (seis) meses, peso líquido e número de registro no órgão competente, devidamente rotulado conforme legislação vigente, observadas as normas técnicas pertinentes à legislação sanitária de alimentos.	750	Unid.
33	DOCE EM TABLETE, TIPO MARIOLA, PESO 40 G, TIPO EMBALAGEM INDIVIDUAL	750	Unid.
34	Ervilha em conserva, fabricada a partir de vegetais são, limpos, isentos de matérias terrosas, de sujidades, parasitas, larvas, detritos animais ou vegetais e em perfeito estado de conservação. O produto não deve ser colorido nem aromatizado artificialmente e deve estar isento de fermentação, mofo, odores estranhos e de substâncias nocivas à saúde. Embalagem: lata, contendo 170g, com a identificação do produto, marca do fabricante, data de fabricação, prazo de validade mínimo de 01 (um) ano, peso líquido e número de registro no órgão competente, devidamente rotulada conforme legislação vigente, observadas as normas técnicas pertinentes à legislação sanitária de alimentos.	1160	Unid
35	Extrato de Tomate simples concentrado, com no mínimo 1% de carboidrato e com no máximo 5% de sódio por porção; fabricado com frutos maduros, escolhidos, são, sem pele e sementes; livre de fermentação; com aparência de massa mole e cor vermelho vivo; cor e odor próprios; ausência de corantes artificiais e dos conservadores dióxido de enxofre e ácido sórbico. Embalagem: vidro, contendo 230g, com a identificação do produto, marca do fabricante, data de fabricação, prazo de validade mínimo de 06 (seis) meses, peso líquido e número de registro no órgão competente, devidamente rotulada conforme legislação vigente; observadas as normas técnicas pertinentes à legislação sanitária de alimentos.	4.500	Unid.
36	Farinha de mandioca cor branca, grupo seca, subgrupo fina, tipo I, da safra corrente; em bom estado de conservação; isenta de fermentação, mofo, odores estranhos e de substâncias nocivas à saúde; isenta do radical cianeto; ausência de sujidades, insetos, parasitas e larvas. Embalagem: saco plástico atóxico de 01 (um) Kg, com a identificação do produto, marca do fabricante, data de fabricação, prazo de validade mínimo de 01 (um) ano, peso líquido e número de registro no órgão competente, devidamente rotulada conforme legislação vigente, observadas as normas técnicas pertinentes à legislação sanitária de alimentos.	2.300	Kg
37	Farinha de milho flocada, em bom estado de conservação; isenta de fermentação, mofo, odores estranhos e de substâncias nocivas à saúde; isenta do radical cianeto; ausência de sujidades, insetos, parasitas e larvas. Embalagem: pacote de 500g, com a identificação do produto, marca do fabricante, data de fabricação, prazo de validade mínimo de 01 (um) ano, peso líquido e número de registro no órgão competente, devidamente rotulada conforme legislação vigente, observadas as normas técnicas pertinentes à legislação sanitária de alimentos.	946	Unid.

38	Farinha Láctea, sabor natural; ingredientes: farinha de trigo enriquecida com ferro e ácido fólico, açúcar, leite em pó integral, vitaminas, minerais, sal e aromatizantes; contem glúten; valor nutricional mínimo em 30g: carboidratos – 7%, proteína – 20% e lipídio – 3%; isenta de matéria terrosa, sujidades, parasitas e larvas, não podendo apresentar-se úmida, fermentada ou rançosa. Embalagem: lata, contendo 230g; com a identificação do produto, marca do fabricante, data de fabricação, prazo de validade mínimo de 01 (um) ano, peso líquido e número de registro no órgão competente, devidamente rotulada conforme legislação vigente, observadas as normas técnicas pertinentes à legislação sanitária de alimentos.	1.950	Unid.
39	Farinha natural de mandioca cor amarela, grupo d'água, subgrupo grossa, tipo I, da safra corrente; em bom estado de conservação; isenta de fermentação, mofo, odores estranhos e de substâncias nocivas à saúde; isenta do radical cianeto; ausência de sujidades, insetos, parasitas e larvas. Embalagem: saco plástico atóxico de 01 (um) Kg, com a identificação do produto, marca do fabricante, data de fabricação, prazo de validade mínimo de 01 (um) ano, peso líquido e número de registro no órgão competente, devidamente rotulada conforme legislação vigente, observadas as normas técnicas pertinentes à legislação sanitária de alimentos.	860	Kg
40	Fécula de mandioca, em bom estado de conservação; isenta de fermentação, mofo, odores estranhos e de substâncias nocivas à saúde; isenta do radical cianeto; ausência de sujidades, insetos, parasitas e larvas. Embalagem: pacote de 500g, com a identificação do produto, marca do fabricante, data de fabricação, prazo de validade mínimo de 01 (um) ano, peso líquido e número de registro no órgão competente, devidamente rotulada conforme legislação vigente, observadas as normas técnicas pertinentes à legislação sanitária de alimentos.	500	Pct
41	Feijão Cariquinha Tipo I, da safra corrente; em bom estado de conservação; grãos inteiros mínimo de 95%; na cor característica à variedade correspondente, de tamanho e formato naturais, maduros, limpos e secos; isento de fermentação, mofo, odores estranhos e de substâncias nocivas à saúde; ausência de sujidades, insetos, parasitas e larvas. Embalagem: saco plástico atóxico de 01Kg, com a identificação do produto, marca do fabricante, data de fabricação, prazo de validade mínimo de 06 (seis) meses, peso líquido e número de registro no órgão competente, devidamente rotulada conforme legislação vigente, observadas as normas técnicas pertinentes à legislação sanitária de alimentos.	3.000	Kg
42	Feijão Preto Tipo I, da safra corrente; em bom estado de conservação; grãos inteiros mínimo de 95%; na cor característica à variedade correspondente, de tamanho e formato naturais, maduros, limpos e secos; isento de fermentação, mofo, odores estranhos e de substâncias nocivas à saúde; ausência de sujidades, insetos, parasitas e larvas. Embalagem: saco plástico atóxico de 01Kg, com a identificação do produto, marca do fabricante, data de fabricação, prazo de validade mínimo de 06 (seis) meses, peso líquido e número de registro no órgão competente, devidamente rotulada conforme legislação vigente, observadas as normas técnicas pertinentes à legislação sanitária de alimentos.	2.700	Kg

43	Fígado bovino resfriado ou congelado; aspecto próprio, não amolecida e nem pegajosa; cor próprio e sem manchas esverdeadas; cheiro e sabor próprio. Embalagem plástica, com peso mínimo de 4Kg, contendo especificação do produto, validade, peso, registro no órgão competente e selo do Serviço de Inspeção Federal (SIF), expedido pelo Ministério da Agricultura, Pecuária e Abastecimento, ou selo do Serviço de Inspeção Estadual (SIE), expedido pela Secretaria Estadual de Agricultura, Pecuária e Desenvolvimento Rural - SEAGRO; abatida sob inspeção veterinária; manipulada em condições higiênicas adequadas e sem adição de substâncias químicas; isenta de sujidades, parasitas, larvas, observadas as normas técnicas pertinentes à legislação sanitária de alimentos.	1200	Kg
44	Formula Infantil a base de Proteína de Soja, obtido por desidratação da proteína isolada (grão) de soja, isento de lactose e glúten e rico em vitaminas A, B12, D, fósforo e zinco. Ingredientes obrigatórios: extrato de soja (integral e ou desengordurado) e ou proteína concentrada de soja e ou proteína isolada de soja e ou proteína texturizada de soja e ou outras fontes protéicas de soja, excluindo o farelo tostado de soja. Aparência de pó fino, homogêneo, na cor própria, de fácil escoamento, não devendo estar melado ou empedrado; odor e sabor próprios; ausência de conservadores, sujidades, parasitas, larvas e detritos animais ou vegetais. Embalagem contendo 300g, com a identificação do produto, marca do fabricante, data de fabricação, prazo de validade mínimo de 1 (um) ano, peso líquido e número de registro no órgão competente, devidamente rotulada conforme legislação vigente. O leite em pó isento de lactose deverá estar de acordo com as especificações gerais do Regulamento Técnico de Identidade e Qualidade de Leite a base de soja, fixado pela Resolução - RDC nº 91, de 18 de outubro de 2000 e demais normas técnicas pertinentes à legislação sanitária de alimentos. O produto, ao ser reconstituído, conforme indicação na rotulagem deverá satisfazer aos padrões de leite integral.	288	Unid.
45	Fórmula infantil indicada para alimentação de lactentes nos 06 (seis) primeiros meses de vida, sem sacarose, quando for necessário recorrer à alimentação com mamadeira. Com proteínas modificadas em sua relação caseína/proteínas solúveis pela adição de soro de leite, acrescida de óleos vegetais; aparência de pó fino, homogêneo, na cor própria, de fácil escoamento, não devendo estar melado ou empedrado; odor e sabor próprios; ausência de conservantes, de sujidades, parasitas, larvas e detritos animais ou vegetais. Embalagem: lata, contendo 400g, com a identificação do produto, marca do fabricante, data de fabricação, prazo de validade mínimo de 01 (um) ano, peso líquido e número de registro no órgão competente, devidamente rotulada conforme legislação vigente. Deverá observar o Regulamento Técnico de Identidade e Qualidade de Leite em pó, fixado pela Lei Federal nº 11.265/06 e demais normas técnicas pertinentes à legislação sanitária de alimentos.	100	Unid.

46	Frango inteiro congelado com osso; com peso mínimo de 2Kg; sem pés, cabeça e pescoço; carne firme; embalagem primária em saco plástico individual, com a especificação do produto, validade, peso, registro no órgão competente e selo do Serviço de Inspeção Federal (SIF), expedido pelo Ministério da Agricultura, Pecuária e Abastecimento, ou selo do Serviço de Inspeção Estadual (SIE), expedido pela Secretaria Estadual de Agricultura, Pecuária e Desenvolvimento Rural - SEAGRO, e reembalada em caixa de papelão contendo 18 Kg; abatida sob inspeção veterinária; manipulada em condições higiênicas adequadas e sem adição de substâncias químicas; isenta de sujidades, parasitas, larvas, observadas as normas técnicas pertinentes à legislação sanitária de alimentos.	12.000	Kg
47	Laranja pêra in natura; de ótima qualidade; sã; compacta, firme e com coloração uniforme; cor, odor e sabor típicos da espécie; não serão aceitas aquelas com elevada acidez; colhidas ao atingir o grau normal de evolução e apresentadas ao consumo em perfeito estado de desenvolvimento do tamanho, observadas as normas técnicas pertinentes à legislação sanitária de alimentos. - observar as restrições e observações estabelecidas nos itens 3.1 a 3.4 deste Termo de Referência.	800	Kg
48	Leite em pó desnatado obtido por desidratação do leite de vaca integral e apto para alimentação humana mediante processos tecnologicamente adequado. Teor nutricional mínimo para porção de 20g de 6,7% de proteína e máximo de 87 mg de sódio, sem gordura trans, enriquecido com cálcio e vitaminas A e D. Aparência de pó fino, homogêneo, na cor própria, de fácil escoamento, não devendo estar melado ou empedrado; odor e sabor: agradável, não rançoso, semelhante ao leite fluído; ausência de conservadores, sujidades, parasitas, larvas e detritos animais ou vegetais. Embalagem: lata, contendo 300g, com a identificação do produto, marca do fabricante, data de fabricação, prazo de validade mínimo de 01 (um) ano, peso líquido e número de registro no órgão competente, devidamente rotulado conforme legislação vigente. Deverão ser observadas as especificações gerais do Regulamento Técnico de Identidade e Qualidade de Leite em pó, fixado pela Portaria nº 369, de 04/09/97, MÂ e demais normas técnicas pertinentes à legislação sanitária de alimentos.	1260	Unid
49	Leite em pó integral, obtido por desidratação do leite de vaca integral e apto para a alimentação humana mediante processos tecnologicamente adequado. Teor nutricional mínimo para porção de 26g: proteína - 13%, gorduras totais – 13%, sem gorduras trans, enriquecido com cálcio e vitaminas A e D. Aparência de pó fino, homogêneo, na cor própria, de fácil escoamento, não devendo estar melado ou empedrado; odor e sabor: agradável, não rançoso, semelhante ao leite fluído; ausência de conservadores, sujidades, parasitas, larvas e detritos animais ou vegetais. Embalagem: lata, contendo 400g, com a identificação do produto, marca do fabricante, data de fabricação, prazo de validade mínimo de 1 (um) ano, peso líquido e número de registro no órgão competente, devidamente rotulada conforme legislação vigente. Deverão ser observadas as especificações gerais do Regulamento Técnico de Identidade e Qualidade de Leite em pó, fixado pela Portaria nº 369, de 04/09/97, MÂ e demais normas técnicas pertinentes à legislação sanitária de alimentos.	8.000	Unid
50	LEITE NAM enriquecido com ferro (0-6 meses)	144	Und

51	LEITE SUPRA SOY sem lactose original. 300g	200	Und
52	Limão Taiti in natura; de ótima qualidade; são; compacto, firme e com coloração uniforme; cor, odor e sabor típicos da espécie; não serão aceitas secos, com pouco sumo; colhidos ao atingir o grau normal de evolução e apresentadas ao consumo em perfeito estado de desenvolvimento do tamanho, observadas as normas técnicas pertinentes à legislação sanitária de alimentos. - observar as restrições e observações estabelecidas nos itens 3.1 a 3.4 deste Termo de Referência.	500	Kg
53	Maçã in natura; de ótima qualidade; sã; compacta, firme e com coloração uniforme; cor, odor e sabor típicos da espécie; com pedúnculo (talo); casca íntegra, sem machucados, manchas escuras ou amolecida; polpa intacta e limpa; colhidos ao atingir o grau normal de evolução e apresentadas ao consumo no tamanho médio, normas técnicas pertinentes à legislação sanitária de alimentos - observar as restrições e observações estabelecidas nos itens 3.1 a 3.4 deste Termo de Referência.	500	Kg
54	Macarrão Tipo Espaguete, obtido pelo amassamento de farinha de trigo especial ou da sêmola de trigo com água, sendo permitido o enriquecimento do produto com ovos, vitaminas e minerais; fabricado a partir de matérias primas sãs e limpas, isentas de matérias terrosas, de sujidades, parasitas, larvas e detritos animais ou vegetais; odor e sabor próprios. Embalagem: pacote de plástico, contendo 500g; com a identificação do produto, marca do fabricante, data de fabricação, prazo de validade mínimo de 01 (um) ano, peso líquido e número de registro no órgão competente, devidamente rotulada conforme legislação vigente, observadas as normas técnicas pertinentes à legislação sanitária de alimentos.	4000	Unid.
55	Macarrão Tipo Parafuso, obtido pelo amassamento de farinha de trigo especial ou da sêmola de trigo com água, sendo permitido o enriquecimento do produto com ovos, vitaminas e minerais; fabricado a partir de matérias primas sãs e limpas, isentas de matérias terrosas, de sujidades, parasitas, larvas e detritos animais ou vegetais; odor e sabor próprios. Embalagem: pacote de plástico, contendo 500g; com a identificação do produto, marca do fabricante, data de fabricação, prazo de validade mínimo de 01 (um) ano, peso líquido e número de registro no órgão competente, devidamente rotulada conforme legislação vigente, observadas as normas técnicas pertinentes à legislação sanitária de alimentos.	2000	Unid.
56	Macaxeira in natura; de ótima qualidade; sã; compacta, firme e com coloração uniforme; cor, odor e sabor típicos da espécie; casca íntegra, sem machucados; polpa intacta, limpa e sem manchas; colhidas ao atingir o grau normal de evolução e apresentadas ao consumo no tamanho grande; observada as normas técnicas pertinentes à legislação sanitária de alimentos. - observar as restrições e observações estabelecidas nos itens 3.1 a 3.4 deste Termo de Referência.	600	Kg
57	Mamão Papaia in natura; de ótima qualidade; são; compacto, firme e com coloração uniforme; cor, odor e sabor típicos da espécie; casca íntegra, sem machucados, manchas escuras ou amolecida; polpa intacta e limpa; colhidos ao atingir o grau normal de evolução e apresentadas ao consumo no tamanho médio, observadas as normas técnicas pertinentes à legislação	800	Kg

	sanitária de alimentos. - observar as restrições e observações estabelecidas nos itens 3.1 a 3.4 deste Termo de Referência.		
58	Margarina com sal. Teor nutricional máximo para porção de 10g: sódio – 100mg, sem gorduras trans. Embalagem: pote em plástico, contendo 250g; com a identificação do produto, marca do fabricante, data de fabricação, prazo de validade mínimo de 06 (seis) meses, peso líquido e número de registro no órgão competente, devidamente rotulada conforme legislação vigente, observadas as normas técnicas pertinentes à legislação sanitária de alimentos.	4500	Unid.
59	Massa Para Sopa:(SOPÃO) obtido pelo amassamento de farinha de trigo especial ou da sêmola de trigo com água, sendo permitido o enriquecimento do produto com ovos, vitaminas e minerais; fabricado a partir de matérias primas sãs e limpas, isentas de matérias terrosas, de sujidades, parasitas, larvas e detritos animais ou vegetais; odor e sabor próprios. Embalagem: pacote de plástico, contendo 500g; com a identificação do produto, marca do fabricante, data de fabricação, prazo de validade mínimo de 01 (um) ano, peso líquido e número de registro no órgão competente, devidamente rotulada conforme legislação vigente, observadas as normas técnicas pertinentes à legislação sanitária de alimentos.	1000	Unid.
60	Maxixe in natura; de ótima qualidade; são; compacto, firme e com coloração uniforme; cor, odor e sabor típicos da espécie; casca íntegra, sem machucados, manchas ou amolecida; polpa intacta e limpa; colhidos ao atingir o grau normal de evolução e apresentados ao consumo em perfeito estado de desenvolvimento do tamanho, observadas as normas técnicas pertinentes à legislação sanitária de alimentos. - observar as restrições e observações estabelecidas nos itens 3.1 a 3.4 deste Termo de Referência.	100	Kg
61	Melancia in natura, de ótima qualidade; sã; compacta, firme e com coloração uniforme; cor, odor e sabor típicos da espécie; casca de cor verde intenso; polpa intacta, limpa, sem manchas esbranquiçadas e de cor vermelho vivo; colhidas ao atingir o grau normal de evolução e apresentadas ao consumo em perfeito estado de desenvolvimento do tamanho, observadas as normas técnicas pertinentes à legislação sanitária de alimentos.- observar as restrições e observações estabelecidas nos itens 3.1 a 3.4 deste Termo de Referência.	400	Kg
62	Milho em conserva, fabricada a partir de vegetais sãos, limpos, isentos de matérias terrosas, de sujidades, parasitas, larvas, detritos animais ou vegetais e em perfeito estado de conservação. O produto não deve ser colorido nem aromatizado artificialmente e deve estar isento de fermentação, mofo, odores estranhos e de substâncias nocivas à saúde. Embalagem: lata, contendo 200g, com a identificação do produto, marca do fabricante, data de fabricação, prazo de validade mínimo de 01 (um) ano, peso líquido e número de registro no órgão competente, devidamente rotulada conforme legislação vigente, observadas as normas técnicas pertinentes à legislação sanitária de alimentos.	1000	Unid

63	Mingau sabor Aveia com Coco, alimento formulado rico em vitaminas, sais minerais, ácido fólico e ferro; ingredientes mínimos: açúcar, leite em pó, amido de milho, gordura vegetal hidrogenada, lecitina de soja, aveia em flocos, coco ralado desidratado e sal; aparência de pó fino com grânulos de aveia, na cor própria, de fácil escoamento, não devendo estar melado ou empedrado; odor e sabor próprios, com ausência de sujidades, parasitas, larvas e detritos animais ou vegetais; embalagem: pacote impermeável lacrado, contendo 1 kg, empacotado à vácuo e com rendimento mínimo de 22 porções de 200ml por kg, com a identificação do produto, marca do fabricante, data de fabricação, prazo de validade, peso líquido e número de registro no órgão competente, devidamente rotulado conforme legislação vigente, observadas as normas técnicas pertinentes à legislação sanitária de alimentos.	1800	Unid.
64	Mistura para mingau de amido de milho, sabor tradicional, alimento formulado rico em vitaminas, sais minerais, ácido fólico e ferro; ingredientes mínimos: açúcar, leite em pó, amido de milho, gordura vegetal hidrogenada, lecitina de soja, sal; aparência de pó fino com grânulos de aveia, na cor própria, de fácil escoamento, não devendo estar melado ou empedrado; odor e sabor próprios, com ausência de sujidades, parasitas, larvas e detritos animais ou vegetais; embalagem: caixa, contendo 200g, com a identificação do produto, marca do fabricante, data de fabricação, prazo de validade mínimo de 01 (um) ano, peso líquido e número de registro no órgão competente, devidamente rotulada conforme legislação vigente, observadas as normas técnicas pertinentes à legislação sanitária de alimentos.	1800	Unid.
65	MOLHO SHOYU é um molho fabricado a partir de uma mistura de soja, cereal torrado, água e sal marinho, fermentando-os com microrganismos <i>Aspergillus oryzae</i> e/ou <i>Aspergillus sojae</i>	50	UNID
66	Óleo de Soja Vegetal, refinado dentro de padrão rigoroso de qualidade; aspecto límpido e isento de impurezas, sem cheiro, leve e saudável, de acordo com os padrões legais, devendo conter no mínimo 2,8mg de vitamina E e máximo de 3g de gordura saturada na porção de 13 ml. Embalagem: garrafa tipo Pet plástica, contendo 900ml, com a identificação do produto, marca do fabricante, data de fabricação, prazo de validade mínimo de 01 (um) ano, peso líquido e número de registro no órgão competente, devidamente rotulada conforme legislação vigente, observadas as normas técnicas pertinentes à legislação sanitária de alimentos.	2500	Unid.
67	Ovo branco de galinha; fresco; tipo 3 (grande); classe A; com peso unitário mínimo de 50g; limpo; casca lisa, íntegra, pouco porosa, resistente, com calcificação uniforme e formato característico; câmara de ar de aparência regular, correspondente ao tipo solicitado; gema translúcida, firme, consistente, livre de defeito, ocupando a parte central do ovo e sem germe desenvolvido; clara transparente, densa, firme, espessa, límpida, sem manchas ou turvação e intactas, proveniente de avicultor com inspeção oficial, devendo atender às exigências do Regulamento Interno de Inspeção de Produtos de Origem Animal - RISPOA/M - Resolução nº 05 de 05/7/91 - CIPOA/MA. Embalagem: cartela com 30 ovos. - observar restrições estabelecidas no item 3.5 deste Termo de Referência.	300	Crt

68	Pepino in natura; de ótima qualidade; são; compacto, firme e com coloração uniforme; cor, odor e sabor típicos da espécie; casca íntegra, sem machucados, manchas ou amolecida; polpa intacta e limpa; colhido ao atingir o grau normal de evolução e apresentado ao consumo no tamanho grande, observadas as normas técnicas pertinentes à legislação sanitária de alimentos. - observar as restrições e observações estabelecidas nos itens 3.1 a 3.4 deste Termo de Referência.	800	Kg
69	Pimenta de cheiro in natura; de ótima qualidade; são; compacta, firme e com coloração uniforme; cor, odor e sabor típicos da espécie; sem machucados, manchas ou amolecida; colhidos ao atingir o grau normal de evolução e apresentados ao consumo em perfeito estado de desenvolvimento do tamanho, observadas as normas técnicas pertinentes à legislação sanitária de alimentos. - observar as restrições e observações estabelecidas nos itens 3.1 a 3.4 deste Termo de Referência.	290	Kg
70	Pimentão verde in natura; de ótima qualidade; são; compacto, firme e com coloração uniforme; cor, odor e sabor típicos da espécie; casca íntegra, sem machucados, manchas ou amolecida; colhido ao atingir o grau normal de evolução e apresentado ao consumo no tamanho grande, observado as normas técnicas pertinentes à legislação sanitária de alimentos. - observar as restrições e observações estabelecidas nos itens 3.1 a 3.4 deste Termo de Referência.	1443	Kg
71	Pó para gelatina, sabores variados. Embalagem: saco plástico atóxico de 01 (um) Kg, com a identificação do produto, marca do fabricante, data de fabricação, prazo de validade mínimo de 01 (um) ano, peso líquido e número de registro no órgão competente, devidamente rotulada conforme legislação vigente, observadas as normas técnicas pertinentes à legislação sanitária de alimentos.	400	Und
72	Polpa de fruta Acerola é o produto obtido por esmagamento das partes comestíveis de frutas carnosas por processos tecnológicos adequados. O produto é designado por "polpa", seguido do nome da fruta. ... b) Os demais tipos de polpa de frutas devem obedecer ao seguinte padrão: Bactérias do grupo coliforme: máximo, 102/g	240	KG
73	Polpa de fruta Abacaxi é o produto obtido por esmagamento das partes comestíveis de frutas carnosas por processos tecnológicos adequados. O produto é designado por "polpa", seguido do nome da fruta. ... b) Os demais tipos de polpa de frutas devem obedecer ao seguinte padrão: Bactérias do grupo coliforme: máximo, 102/g	240	KG
74	Polpa de fruta Bacuri é o produto obtido por esmagamento das partes comestíveis de frutas carnosas por processos tecnológicos adequados. O produto é designado por "polpa", seguido do nome da fruta. ... b) Os demais tipos de polpa de frutas devem obedecer ao seguinte padrão: Bactérias do grupo coliforme: máximo, 102/g	240	KG
75	Polpa de fruta Cajá é o produto obtido por esmagamento das partes comestíveis de frutas carnosas por processos tecnológicos adequados. O produto é designado por "polpa", seguido do nome da fruta. ... b) Os demais tipos de polpa de frutas devem obedecer ao seguinte padrão: Bactérias do grupo coliforme: máximo, 102/g	240	KG

76	Polpa de fruta Caju é o produto obtido por esmagamento das partes comestíveis de frutas carnosas por processos tecnológicos adequados. O produto é designado por "polpa", seguido do nome da fruta. ... b) Os demais tipos de polpa de frutas devem obedecer ao seguinte padrão: Bactérias do grupo coliforme: máximo, 102/g	240	KG
77	Polpa de fruta Cupuaçu é o produto obtido por esmagamento das partes comestíveis de frutas carnosas por processos tecnológicos adequados. O produto é designado por "polpa", seguido do nome da fruta. ... b) Os demais tipos de polpa de frutas devem obedecer ao seguinte padrão: Bactérias do grupo coliforme: máximo, 102/g	240	KG
78	Polpa de fruta Goiaba é o produto obtido por esmagamento das partes comestíveis de frutas carnosas por processos tecnológicos adequados. O produto é designado por "polpa", seguido do nome da fruta. ... b) Os demais tipos de polpa de frutas devem obedecer ao seguinte padrão: Bactérias do grupo coliforme: máximo, 102/g	240	KG
79	Proteína texturizada de soja branca, em bom estado de conservação; isenta de fermentação, mofo, odores estranhos e de substâncias nocivas à saúde; ausência de sujidades, insetos, parasitas e larvas. Embalagem: saco plástico atóxico de 01 (um) Kg, com a identificação do produto, marca do fabricante, data de fabricação, prazo de validade mínimo de 01 (um) ano, peso líquido e número de registro no órgão competente, devidamente rotulada conforme legislação vigente, observadas as normas técnicas pertinentes à legislação sanitária de alimentos.	540	Kg
80	Proteína texturizada de soja vermelho, em bom estado de conservação; isenta de fermentação, mofo, odores estranhos e de substâncias nocivas à saúde; ausência de sujidades, insetos, parasitas e larvas. Embalagem: saco plástico atóxico de 01 (um) Kg, com a identificação do produto, marca do fabricante, data de fabricação, prazo de validade mínimo de 01 (um) ano, peso líquido e número de registro no órgão competente, devidamente rotulada conforme legislação vigente, observadas as normas técnicas pertinentes à legislação sanitária de alimentos.	500	Kg
81	Quiabo in natura; de ótima qualidade; são; compacto, firme e com coloração uniforme; cor, odor e sabor típicos da espécie; sem machucados, manchas ou amolecido; colhidos ao atingir o grau normal de evolução e apresentados ao consumo em perfeito estado de desenvolvimento do tamanho observadas as normas técnicas pertinentes à legislação sanitária de alimentos. - observar as restrições e observações estabelecidas nos itens 3.1 a 3.4 deste Termo de Referência.	100	Kg
82	Repolho in natura; de ótima qualidade; são; compacta, firme e com coloração uniforme; folha protetora externa verde e íntegra; cor, odor e sabor típicos da espécie; colhidas ao atingir o grau normal de evolução e apresentadas ao consumo em perfeito estado de desenvolvimento do tamanho, observadas as normas técnicas pertinentes à legislação sanitária de alimentos. - observar as restrições e observações estabelecidas nos itens 3.1 a 3.4 deste Termo de Referência.	800	Kg

83	Sal refinado iodado; extraído de fontes naturais, recristalizado; com teor mínimo de 98,5% de cloreto de sódio sobre a substância seca, adicionado de antiuamectante e iodo; aparência de cristais de granulação uniforme, na cor branca, não devendo estar úmido, pegajoso ou empedrado; odor inodoro e sabor: característico (salino); Iodo: teor igual ou superior a 40 miligramas até o limite máximo de 100 miligramas de iodo por quilograma do produto; ausência de sujidades, parasitas, larvas e detritos animais ou vegetais. Embalagem: saco plástico atóxico, contendo 01Kg, com a identificação do produto, marca do fabricante, data de fabricação, prazo de validade mínimo de 01 (um) ano, peso líquido e número de registro no órgão competente, devidamente rotulado conforme legislação vigente, observadas as normas técnicas pertinentes à legislação sanitária de alimentos.	1000	pct
84	Sardinha em óleo comestível em conserva. Embalagem: lata, contendo 125g, com a identificação do produto, marca do fabricante, data de fabricação, prazo de validade mínimo de 01 (um) ano, peso líquido e número de registro no órgão competente, devidamente rotulada conforme legislação vigente; observadas as normas técnicas pertinentes à legislação sanitária de alimentos.	10000	UND
85	Sardinha no extrato de tomate	8000	UND
86	Suco de fruta concentrado nos sabores goiaba, caju, uva e acerola; não fermentado e não alcoólico; aspecto líquido; cor e odor próprios da fruta em questão; fabricado a partir de frutos maduros, são, limpos e manipulados com as adequadas técnicas de higiene; isento de matérias terrosas, de sujidades, parasitas, larvas, detritos animais ou vegetais; elaborado através de processamento tecnológico adequado; envasado assepticamente em embalagem hermética que não permita a passagem de ar e luz e que assegure a sua apresentação e conservação até o momento de consumo, sem a necessidade de refrigeração; ausência de aromas e corantes artificiais; reconstituído pela diluição de suco concentrado até a concentração original do suco integral ou o teor de sólidos solúveis mínimo estabelecido no respectivo. Embalagem: frasco de vidro, contendo 500ml, com a identificação do produto, marca do fabricante, data de fabricação, prazo de validade mínimo de 01 (um) ano, peso líquido e número de registro no órgão competente, devidamente rotulado conforme legislação vigente, observadas as normas técnicas pertinentes à legislação sanitária de alimentos.	4000	Unid.
87	Tempero Seco em pó composto de pimenta do reino e cominho em pó; aparência de pó fino, homogêneo, na cor própria, não devendo estar melado ou empedrado; cheiro pungente; sabor picante; fabricado a partir de frutos maduros ou próximos da maturação, são, limpos, dessecados e moídos com as adequadas técnicas de higiene; isento de matérias terrosas, de sujidades, parasitas, larvas, detritos animais ou vegetais. Embalagem plástica com peso líquido de 100g, com a identificação do produto, marca do fabricante, data de fabricação, prazo de validade mínimo de 06 (seis) meses, peso líquido e número de registro no órgão competente, devidamente rotulada conforme legislação vigente, observadas as normas técnicas pertinentes à legislação sanitária de alimentos.	1200	pct

88	Tomate in natura, de ótima qualidade; são; compacto, firme e com coloração uniforme; cor, odor e sabor típicos da espécie; polpa intacta e limpa; colhido ao atingir o grau normal de evolução e apresentado ao consumo no tamanho grande, observadas as normas técnicas pertinentes à legislação sanitária de alimentos. - observar as restrições e observações estabelecidas nos itens 3.1 a 3.4 deste Termo de Referência.	2000	Kg
89	Vinagre branco fermentado de vinho com acidez mínima de 4,0%; produto translúcido; cor, sabor e odor característicos. Embalagem: frasco plástico de 500 ml, com a identificação do produto, marca do fabricante, data de fabricação, prazo de validade mínimo de 01 (um) ano, peso líquido e número de registro no órgão competente, devidamente rotulada conforme legislação vigente, observadas as normas técnicas pertinentes à legislação sanitária de alimentos.	1700	Unid.

7. JUSTIFICATIVA PARA O PARCELAMENTO OU NÃO DA SOLUÇÃO VIA CONTRATAÇÕES CORRELATAS OU INTERDEPENDENTES

Em regra, conforme disposições estabelecidas na alínea b, inciso V, do art. 40 da Lei n.º 14.133/21, o planejamento da compra deverá atender, entre outros, ao princípio do parcelamento, quando for tecnicamente viável e economicamente vantajoso, com vistas ao melhor aproveitamento dos recursos disponíveis no mercado e à ampliação da competitividade sem perda da economia de escala.

Considerando as especificidades do presente objeto a demanda será parcelada, haja visto, se comprovarem ser técnica e economicamente viável, com vistas a propiciar o melhor aproveitamento do mercado e a ampliação da competitividade. Não há contratações correlatas ou interdependentes.

8. RESULTADOS PRETENDIDOS

A adoção do Sistema de Registro de Preços (SRP) para futura e eventual contratação de empresa especializada no fornecimento de gêneros alimentícios tem como objetivo alcançar os seguintes resultados concretos e mensuráveis:

8.1. Atendimento eficiente às demandas das secretarias municipais

Garantir o fornecimento adequado e contínuo de gêneros alimentícios para suporte às atividades desenvolvidas pelas secretarias, como eventos institucionais, ações sociais, capacitações, reuniões administrativas e campanhas públicas.

8.2. Melhoria na gestão dos recursos públicos

Permitir contratações conforme a real necessidade de consumo, evitando desperdícios, compras emergenciais e despesas desnecessárias, promovendo o uso racional dos recursos financeiros do Município.

8.3. Padronização da qualidade dos produtos adquiridos

Assegurar que os gêneros alimentícios fornecidos estejam em conformidade com as especificações técnicas, sanitárias e legais exigidas, garantindo qualidade, segurança e adequação ao consumo.

8.4. Agilidade e segurança nas aquisições

Reduzir o tempo e os custos operacionais com processos licitatórios sucessivos, possibilitando aquisições de forma mais célere e segura, respeitando os limites e condições previamente registrados na ata.

8.5. Maior controle e planejamento da Administração

Facilitar o planejamento orçamentário e logístico das secretarias, com previsibilidade nas entregas, cronogramas flexíveis e controle sobre os volumes contratados ao longo da vigência da ata de registro de preços.

8.6. Cumprimento dos princípios da nova Lei de Licitações (Lei nº 14.133/2021)

Promover a contratação pública com base nos princípios da economicidade, eficiência, planejamento, transparência e interesse público, por meio de uma solução moderna e alinhada às boas práticas administrativas.

9. ANÁLISE DE IMPACTO AMBIENTAL

De forma geral, o registro de preços para futura e eventual contratação de gêneros alimentícios não configura uma atividade potencialmente poluidora ou de significativo impacto ambiental direto, considerando que se trata de fornecimento de produtos para consumo interno da Administração Pública. No entanto, ainda que o impacto seja baixo e indireto, é possível identificar efeitos ambientais associados à cadeia logística da contratação, principalmente nas etapas de armazenamento, transporte e descarte de resíduos.

a. Possíveis Impactos Ambientais Identificados:

- Geração de resíduos sólidos (embalagens plásticas, caixas de papelão, pallets etc.);
- Descarte inadequado de alimentos vencidos ou inutilizados;
- Emissão de gases poluentes decorrente do transporte dos produtos (combustíveis fósseis);
- Consumo de recursos naturais na produção e transporte dos gêneros (água, energia, combustíveis).

b. Ações Mitigadoras Recomendadas:

- Exigir da empresa fornecedora o uso de embalagens recicláveis ou biodegradáveis, sempre que possível, e o correto descarte dos materiais utilizados;
- Orientar as secretarias quanto ao armazenamento adequado dos alimentos, com controle de validade e condições ideais para evitar perdas e descartes desnecessários;
- Promover o reaproveitamento e doação de alimentos ainda próprios para o consumo, mas não utilizados, dentro da legalidade, evitando desperdício;
- Priorizar fornecedores que adotem práticas sustentáveis, como logística reversa, uso de frota com controle de emissões e certificações ambientais;
- Incentivar a separação de resíduos recicláveis nas secretarias municipais, promovendo campanhas internas de educação ambiental voltadas ao consumo responsável.

Embora o impacto ambiental da contratação seja considerado de baixa magnitude e natureza indireta, é importante que o Município de Afonso Cunha/MA adote práticas preventivas e mitigadoras para assegurar que o fornecimento de gêneros alimentícios às secretarias ocorra com responsabilidade socioambiental, em conformidade com a legislação ambiental vigente e os princípios do desenvolvimento sustentável.

10. ESTIMATIVA DOS CUSTOS

Os custos dessa contratação serão estabelecidos posteriormente, após a realização de uma pesquisa de preços pelo setor competente da Prefeitura Municipal. Essa pesquisa permitirá obter informações sobre os preços praticados no mercado, possibilitando uma análise criteriosa das propostas recebidas durante o processo licitatório.

Dessa forma, a estimativa dos custos só será informada no ETP e Termo de Referência na versão final que será publicada, cujos valores referenciais serão apurados pelo setor responsável, respeitando assim a segregação das funções.

11. ANÁLISE DE RISCOS DA CONTRATAÇÃO

11.1. Risco: Fornecimento de produtos em desconformidade com as especificações técnicas

Descrição: Entrega de gêneros alimentícios com qualidade inferior, fora do prazo de validade, embalagens violadas ou diferentes do especificado no termo de referência.

Grau de Risco: Alto

Impacto: Prejuízo à Administração, risco à saúde pública, descarte de produtos, atraso em atividades institucionais.

Ações de Mitigação:

Exigência de amostras e laudos de qualidade quando aplicável;

Fiscalização rigorosa por servidor designado;

Previsão contratual de rejeição imediata dos itens em desconformidade e substituição sem ônus.

11.2. Risco: Inadimplemento contratual pela empresa fornecedora

Descrição: Não cumprimento dos prazos de entrega ou interrupção do fornecimento.

Grau de Risco: Médio

Impacto: Paralisação de atividades das secretarias, necessidade de contratação emergencial.

Ações de Mitigação:

Análise rigorosa da capacidade técnica e econômico-financeira na fase de habilitação;

Previsão de penalidades contratuais por atraso ou descumprimento;

Possibilidade de contratação da próxima empresa da ata de registro de preços, conforme art. 86 da Lei nº 14.133/2021.

11.3. Risco: Variação de preços de mercado durante a vigência da ata

Descrição: Aumento significativo nos preços dos alimentos que inviabilize a entrega pelo fornecedor.

Grau de Risco: Médio

Impacto: Desinteresse da empresa em cumprir o contrato; pedido de reequilíbrio econômico-financeiro.

Ações de Mitigação:

Realização de pesquisa de preços atualizada e bem fundamentada;

Previsão de cláusula de reequilíbrio conforme art. 124 da Lei nº 14.133/2021, com critérios objetivos;

Monitoramento constante dos preços de mercado.

11.4. Risco: Planejamento inadequado das quantidades a serem adquiridas

Descrição: Subdimensionamento ou superdimensionamento da demanda prevista no termo de referência.

Grau de Risco: Médio

Impacto: Desperdício de recursos, falta de insumos, compras não executadas ou sobras na ata.

Ações de Mitigação:

Levantamento detalhado das demandas reais com as secretarias demandantes;

Utilização de dados históricos de consumo;

Flexibilização nas ordens de fornecimento, com controle centralizado.

11.5. Risco: Falhas na fiscalização do fornecimento

Descrição: Ausência de controle adequado da entrega, recebimento e conferência dos produtos.

Grau de Risco: Médio

Impacto: Aceitação de produtos inadequados, prejuízo à Administração.

Ações de Mitigação:

Designação formal de fiscais com atribuições claras;

Capacitação dos servidores responsáveis pela fiscalização;

Elaboração de checklists padronizados para conferência dos itens entregues.

11.6. Risco: Impactos ambientais não controlados

Descrição: Descarte inadequado de resíduos ou alimentos vencidos pelas secretarias.

Grau de Risco: Baixo

Impacto: Poluição ambiental, autuações por órgãos de controle.

Ações de Mitigação:

Inclusão de cláusulas de responsabilidade ambiental no contrato;

Orientação às secretarias quanto ao armazenamento e descarte responsável;

Preferência por fornecedores com práticas sustentáveis.

11.7. Risco: Desinteresse de empresas em participar do certame

Descrição: Falta de competitividade no processo licitatório.

Grau de Risco: Baixo

Impacto: Fracasso da licitação, necessidade de novo procedimento.

Ações de Mitigação:

Elaboração de edital claro e atrativo, com exigências proporcionais;

Ampla divulgação do certame;

Consulta prévia ao mercado durante a fase de planejamento.

A análise de riscos demonstra que a contratação por registro de preços para fornecimento de gêneros alimentícios, embora de complexidade operacional moderada, é plenamente viável e controlável, desde que as ações preventivas e corretivas sejam devidamente adotadas em todas as fases do processo: planejamento, seleção do fornecedor, gestão e fiscalização contratual.

Essa abordagem assegura maior segurança jurídica, eficiência administrativa e entrega de valor à sociedade por meio de serviços públicos mais estruturados e contínuos.

12. CONCLUSÃO

Diante da demanda recorrente por gêneros alimentícios para suporte às atividades institucionais das Secretarias Municipais de Afonso Cunha/MA, a instituição do Sistema de Registro de Preços para futura e eventual contratação de empresa para fornecimento de gêneros alimentícios para atender as necessidades das secretarias municipais de Afonso Cunha/MA mostra-se a solução mais adequada, eficiente e vantajosa à Administração Pública. A contratação futura e eventual possibilitará aquisições planejadas, com maior controle, economicidade e agilidade, garantindo a continuidade dos serviços públicos e o atendimento ao interesse público, em conformidade com os princípios e diretrizes da Lei nº 14.133/2021.

ANEXO II

MINUTA CONTRATO

CONTRATO Nº ____/20XX
PROC. ADM. Nº/XXXX.

CONTRATO DE FORNECIMENTO/PRESTAÇÃO DE SERVIÇOS
QUE ENTRE SI CELEBRAM O MUNICÍPIO DE AFONSO CUNHA-
MA ATRAVÉS DA SECRETARIA MUNICIPAL DE XXXXXXXX E A
EMPRESA _____, NA FORMA ABAIXO:

O MUNICÍPIO DE AFONSO CUNHA/MA, através da SECRETARIA MUNICIPAL DE XXXXXXXXXX DE AFONSO CUNHA/MA, sediada na, inscrito(a) no CNPJ sob o nº, neste ato representado(a) pelo(a)(cargo e nome), nomeado(a) pela Portaria nº, de de de 20..., publicada no de de de, inscrito(a) no CPF nº, portador(a) da Carteira de Identidade nº, doravante denominada **CONTRATANTE**, e o(a) inscrito(a) no CNPJ/MF sob o nº, sediado(a) na, em doravante designada **CONTRATADA**, neste ato representada pelo(a) Sr.(a), portador(a) da Carteira de Identidade nº, expedida pela (o) e CPF nº, tendo em vista o que consta no Processo nº **RESOLVEM** celebrar o presente Contrato decorrente da licitação na modalidade **PREGÃO ELETRÔNICO Nº. XXX/XXXX** - e do **PROCESSO ADMINISTRATIVO N.º XXXX**, com fundamento da Lei nº 14.133, de 1º de abril de 2021 e na Lei nº 8.078, de 1990 - Código de Defesa do Consumidor, mediante as seguintes cláusulas e condições:

1. CLÁUSULA PRIMEIRA – OBJETO

1.1. O objeto do presente Termo de Contrato **xxxxxxxxxxxxxxxxxxxxxxxx**, conforme especificações e quantitativos estabelecidos no Edital do Pregão identificado no preâmbulo e na proposta vencedora, os quais integram este instrumento, independente de transcrição.

1.2. Discriminação do objeto:

ITEM	DESCRIÇÃO/ ESPECIFICAÇÃO	MARCA	UNIDADE DE MEDIDA	QUANTI DADE	VALOR UNIT	VALOR TOTAL
1						
...						

Nota explicativa: A tabela acima é meramente ilustrativa, caso seja extensa – deverá ser mencionado que constará em “documento apenso”, devendo compatibilizar-se com aquela prevista no Projeto Básico e com a proposta vencedora.

2. CLÁUSULA SEGUNDA – VIGÊNCIA

2.1. O prazo de vigência deste Termo de Contrato será **de 12 (doze) meses** contados da assinatura do contrato, podendo ser prorrogado conforme art. 106 da Lei nº 14.133/21.

3. CLÁUSULA TERCEIRA – PREÇO

3.1. O valor do presente Termo de Contrato é de R\$(.....).

3.2. O cronograma de desembolso será realizado sob demanda, durante a vigência do contrato, inciso II do art. 141, da Lei Federal nº 14.133/21.

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

4. CLÁUSULA QUARTA – DOTAÇÃO ORÇAMENTÁRIA

4.1. As despesas decorrentes desta contratação estão programadas em dotação orçamentária própria, prevista no orçamento do Município, na classificação abaixo:

XX

5. CLÁUSULA QUINTA – PAGAMENTO

5.1. O pagamento será feito pela Secretaria respectiva, em moeda corrente nacional, mediante Transferência Bancária Eletrônica, direto na Conta da Contratada e ocorrerá até no máximo de 30 (trinta) dias após a data do recebimento definitivo dos produtos, mediante a apresentação da competente Nota Fiscal ou Fatura, poderá também as contratantes, tendo em vista a natureza do objeto, realizar o pagamento parcial ou total de forma antecipada, levando em consideração as características do objeto, como reserva de agenda para apresentação artística, locação de equipamentos e etc;

5.2. A CONTRATADA deverá protocolar na sede desta Prefeitura a solicitação de pagamento, assinada e carimbada pelo representante legal da empresa em papel timbrado, contendo o nº do processo licitatório, as informações para crédito em conta corrente como: nome e número do Banco, nome e número da Agência e número da conta, anexando a Nota Fiscal devidamente atesta, emitida sem rasura, em letra bem legível, juntamente com cópia do contrato, cópia da nota de empenho como também as demais certidões atualizadas: Certificado de Regularidade de Situação do Fundo de Garantia do Tempo de Serviço - FGTS, Certidão de Débitos Trabalhistas – CNDT, Certidão Conjunta Negativa de Débitos Relativos a Tributos Federais e à Dívida Ativa da União, expedida pela Procuradoria Geral da Fazenda Nacional, e certidões negativas de débitos expedidas por órgãos das Secretarias de Fazenda do Estado e do Município.

5.3. Como condição para Administração efetuar o pagamento, a licitante vencedora deverá manter as mesmas condições de habilitação;

5.4. O recebimento não exclui a responsabilidade da Contratada pelo perfeito desempenho do equipamento fornecido, cabendo-lhe sanar quaisquer irregularidades detectadas quando da utilização do referido equipamento;

5.5. A nota fiscal/fatura deverá ser emitida pela própria Contratada, obrigatoriamente com o número de inscrição no CNPJ, constante da Nota de Empenho e do Contrato, não se admitindo notas fiscais/faturas emitidas com outro CNPJ, mesmo de filiais ou da matriz.

6. CLÁUSULA SEXTA – REAJUSTE E ALTERAÇÕES

6.1. O preço contratado é fixo e irrevogável.

6.2. Eventuais alterações contratuais reger-se-ão pela disciplina do art. 124 e seguintes da Lei nº 14.133, de 2021.

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

6.4. As supressões resultantes de acordo celebrado entre as partes contratantes poderão exceder o limite de 25% (vinte e cinco por cento) do valor inicial atualizado do contrato.

7. CLÁUSULA SÉTIMA - ENTREGA E RECEBIMENTO DO OBJETO

7.1. O objeto deverá ser entregue conforme ordem de fornecimento que será emitida pela CONTRATANTE.

7.2. As condições de entrega e recebimento do objeto são aquelas previstas no **TERMO DE REFERÊNCIA – ANEXO I**.

8. CLAÚSULA OITAVA - FISCALIZAÇÃO

8.1. A fiscalização da entrega do objeto será efetuada por Representante designado pela CONTRATANTE, na forma estabelecida no Decreto Municipal.

9. CLÁUSULA NONA – OBRIGAÇÕES DA CONTRATANTE E DA CONTRATADA

9.1. As obrigações da CONTRATANTE e da CONTRATADA são aquelas previstas no **TERMO DE REFERÊNCIA – ANEXO I**.

10. CLÁUSULA DÉCIMA– SANÇÕES ADMINISTRATIVAS

10.1. Comete infração administrativa nos termos da Lei nº 14.133/21, de 2021 a Contratada que:

10.1.1. Inexecução total ou parcialmente qualquer das obrigações assumidas em decorrência da contratação;

10.1.2. Ensejar o retardamento da execução do objeto;

10.1.3. Fraudar na execução do contrato;

10.1.4. Comportar-se de modo inidôneo;

10.1.5. Cometer fraude fiscal;

10.1.6. Não manter a proposta.

10.2. A Contratada que cometer qualquer das infrações discriminadas no subitem acima ficará sujeita, sem prejuízo da responsabilidade civil e criminal, às seguintes sanções:

10.2.1. Advertência por faltas leves, assim entendidas aquelas que não acarretem prejuízos significativos para a Contratante;

10.3. Multa moratória de 0,3% (zero vírgula três por cento) por dia de atraso injustificado sobre o valor da parcela inadimplida, até a data do efetivo inadimplemento, observando o limite de 30 (trinta) dias;

10.3.1. Multa compensatória de 10% (dez por cento) sobre o valor total do contrato, no caso de inexecução total do objeto;

10.3.2. Em caso de inexecução parcial, a multa compensatória, no mesmo percentual do subitem acima, será aplicada de forma proporcional à obrigação inadimplida;

10.3.3. Suspensão de licitar e impedimento de contratar com o órgão, entidade ou unidade administrativa pela qual a Administração Pública opera e atua concretamente, pelo prazo de até dois anos;

10.3.4. Impedimento de licitar e contratar com o Município de Afonso Cunha/MA com o consequente descredenciamento no Sistema de Cadastro Próprio da Prefeitura Municipal de Afonso Cunha/MA pelo prazo de até cinco anos;

10.3.5. Declaração de inidoneidade para licitar ou contratar com a Administração Pública, enquanto perdurarem os motivos determinantes da punição ou até que seja promovida a reabilitação perante a própria autoridade que aplicou a penalidade, que será concedida sempre que a Contratada ressarcir a Contratante pelos prejuízos causados;

10.4. Também ficam sujeitas às penalidades da Lei nº 14.133, de 2021, a Contratada que:

10.4.1. Tenha sofrido condenação definitiva por praticar, por meio dolosos, fraude fiscal no recolhimento de quaisquer tributos;

10.4.2. Tenha praticado atos ilícitos visando a frustrar os objetivos da licitação;

10.4.3. Demonstre não possuir idoneidade para contratar com a Administração em virtude de atos ilícitos praticados.

10.5. A aplicação de qualquer das penalidades previstas realizar-se-á em processo administrativo que assegurará o contraditório e a ampla defesa à Contratada, observando-se o procedimento previsto na Lei nº 14.133, de 2021.

10.6. A autoridade competente, na aplicação das sanções, levará em consideração a gravidade da conduta do infrator, o caráter educativo da pena, bem como o dano causado à Administração, observado o princípio da proporcionalidade.

10.7. As penalidades serão obrigatoriamente registradas no Sistema de Cadastro Próprio da Prefeitura Municipal de Afonso Cunha/MA.

11. CLÁUSULA DÉCIMA PRIMEIRA – RESCISÃO

11.1. O presente Termo de Contrato poderá ser rescindido nas hipóteses previstas nos arts. 137, 138 e 139 da Lei nº 14.133, de 2021, com as consequências indicadas no art. 80 da mesma Lei, sem prejuízo das sanções aplicáveis.

11.2. É admissível a fusão, cisão ou incorporação da contratada com/em outra pessoa jurídica, desde que sejam observados pela nova pessoa jurídica todos os requisitos de habilitação exigidos na licitação original; sejam mantidas as demais cláusulas e condições do contrato; não haja prejuízo à execução do objeto pactuado e haja a anuência expressa da Administração à continuidade do contrato.

11.3. Os casos de rescisão contratual serão formalmente motivados, assegurando-se à CONTRATADA o direito à prévia e ampla defesa.

11.4. A CONTRATADA reconhece os direitos da CONTRATANTE em caso de rescisão administrativa previstas nos arts. 137, 138 e 139 da Lei nº 14.133, de 2021.

11.5. O termo de rescisão será precedido de Relatório indicativo dos seguintes aspectos, conforme o caso:

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

11.5.2. Relação dos pagamentos já efetuados e ainda devidos;

11.5.3. Indenizações e multas.

12. CLÁUSULA DÉCIMA SEGUNDA – VEDAÇÕES

12.1. É vedado à CONTRATADA:

12.1.1. Caucionar ou utilizar este Termo de Contrato para qualquer operação financeira;

12.1.2. Interromper a execução contratual sob alegação de inadimplemento por parte da CONTRATANTE, salvo nos casos previstos em lei.

12.1.3. A Subcontratação total, sendo permitido até o limite de 30%, após consulta a CONTRATANTE.

13. CLÁUSULA DÉCIMA TERCEIRA – DOS CASOS OMISSOS.

13.1. Os casos omissos serão decididos pela CONTRATANTE, segundo as disposições contidas na Lei nº 14.133, de 2021 e demais normas gerais de licitações e contratos administrativos e, subsidiariamente, segundo as disposições contidas na Lei nº 8.078, de 1990 - Código de Defesa do Consumidor - e normas e princípios gerais dos contratos.

14. CLÁUSULA DÉCIMA QUARTA – PUBLICAÇÃO

14.1. Incumbirá à CONTRATANTE providenciar a publicação deste instrumento, por extrato, no Diário Oficial do Município, no prazo previsto na Lei nº 14.133, de 2021.

15. CLÁUSULA DÉCIMA QUINTA – FORO

15.1. O Foro para solucionar os litígios que decorrerem da execução deste Termo de Contrato será o da Comarca de Coelho Neto - MA.

Para firmeza e validade do pactuado, o presente Termo de Contrato foi lavrado em três (três) vias de igual teor na presença de duas testemunhas para que surtam seus legais e jurídicos efeitos, que, depois de lido e achado em ordem, vai assinado pelos contraentes.

Afonso Cunha - MA, de..... de 20XX

Responsável legal da CONTRATANTE

Responsável legal da CONTRATADA

ANEXO III

MINUTA ATA DE REGISTRO DE PREÇOS

ATA DE REGISTRO DE PREÇOS Nº ____/PE/...../XXXX-SRP.

Aos XX dias do mês de XX de XXXX, **MUNICÍPIO DE AFONSO CUNHA/MA**, através da **COMISSÃO DE CONTRATAÇÃO DA PREFEITURA MUNICIPAL DE AFONSO CUNHA/MA**, sediada na rua da prata, S/N, Centro, AFONSO CUNHA-MA, inscrito(a) no CNPJ sob o nº XXXXXXXXXXXXXXXX, no uso de suas atribuições, e em face do **PREGÃO ELETRÔNICO Nº XX/XXXX-SRP** e do **PROCESSO ADMINISTRATIVO Nº XXX/XXXX**, tipo menor preço por item, resolve **REGISTRO DE PREÇOS PARA XXXXXXXXXXXXXXXX**, sujeitando-se as partes as determinações da Lei nº 14.133/21 e suas alterações posteriores, pelos preceitos de direito público e sendo observado as bases e serviços indicados nessa Ata de Registro de preço. A empresa XXXXXXXXXXXXXXXX inscrita no CNPJ/MF sob o nº XXXXXXXXXXXXXXXX, sediada na XXXXXXXXXXXXX, Nº XX, Bairro XXXXXX, CEP XXXXXXXX, XXXXX – XX, neste ato representada pelo Sr. XXXXXXXXXXXXXXXX, portador da Carteira de Identidade nº XXXXXXXXXXXXXXXX expedida pelo órgão XX/XX, e CPF nº XXXXXXXXXXXXXXXX, declarada VENCEDORA, em face de terem apresentado as propostas mais vantajosas para o **PREGÃO ELETRÔNICO Nº XXX/XXXX-SRP**, cuja a ata e demais atos foram homologados pelas autoridades administrativas competente.

Cláusula Primeira: Do objeto

O presente instrumento tem por objeto o Registro de Preços, pelo prazo de 12 (doze) meses, do tipo **XXXXXXXXXXXX**, para a _____, de acordo com as especificações contidas no Termo de Referência do edital da licitação **PREGÃO ELETRÔNICO Nº/XXXX-SRP**, que passa a fazer parte desta ata, juntamente com a documentação e proposta de preços apresentadas pela(s) empresa(s) licitante(s) classificada(s) em 1º (primeiro) lugar, conforme consta nos autos do processo da licitação acima identificada.

Cláusula Segunda: Da vigência da Ata de Registro de Preços e das Adesões

A presente ata terá validade de 12 (doze) meses, contados a partir de sua publicação no Diário Oficial do Município – DOM/MA, podendo ser prorrogada nos termos do art. 84 da Lei nº 14.133/2021.

Este instrumento não obriga o Município de Afonso Cunha/MA a firmar contratações nos valores estimados, podendo ocorrer licitações específicas para aquisição do objeto, obedecida a legislação pertinente, sendo assegurada ao detentor do registro a preferência do fornecimento do objeto, em igualdade de condições.

Em caso de adesões, caberá a empresa beneficiária da ata de registro de preços, observadas as condições nela estabelecidas, optar pela aceitação ou não dos fornecimentos decorrentes de adesão, desde que não prejudique as obrigações presentes e futuras decorrentes da ata, assumidas com o órgão gerenciador e órgãos participantes.

As adesões à ata somente poderão ser efetuadas com autorização do órgão gerenciador. Após a autorização, o “carona” deverá efetivar a contratação solicitada em até 90 (noventa) dias, observando o prazo de vigência da ata.

Caberá ao órgão gerenciador autorizar, excepcional e justificadamente, a prorrogação do prazo previsto no item acima, respeitando o prazo de vigência da ata, quando solicitada pelo órgão não participante.

Para fins de autorização, só serão aceitos pedidos de adesões às atas que não excedam, por órgão ou entidade solicitante, a 50% por cento dos quantitativos dos itens registrados na Ata de Registro de Preços.

Os valores decorrentes das adesões à ata de registro de preços não poderão exceder, na totalidade, dobro do valor de cada item registrado na ata de registro de preços para o órgão gerenciador e órgãos participantes.

Cláusula Terceira: Da gerência da presente Ata de Registro de Preços

O Sistema de Registro de Preços será gerenciado pelo Agente de Contratação da Comissão de Contratação do Município, devendo ser obrigatoriamente utilizado por todos os órgãos da Administração Pública Municipal, salvo quando constatado melhor preço em outra ata ou em novo processo.

Cláusula Quarta: Dos preços, especificações e quantitativos

O(s) preço(s) registrado(s) do(s) primeiro(s) colocado(s), a(s) marca(s), empresa(s) e representante(s) legal(is), encontram-se abaixo:

Razão Social:
CNPJ:
Endereço completo:
Nome do representante legal:
Cédula de Identidade/órgão emissor:
CPF:
Cargo/Função:

ITEM	DESCRIÇÃO/ ESPECIFICAÇÃO	MARCA	UND	QTD	VALOR UNIT	VALOR TOTAL
1						
...						

Nota explicativa: A tabela acima é meramente ilustrativa, caso seja extensa – deverá ser mencionado que constará em “documento apenso”, devendo compatibilizar-se com aquela prevista no Projeto Básico e com a proposta vencedora.

Cláusula Quinta: Da Revisão dos Preços

Os valores registrados permanecerão fixos e irrevogáveis pelo período de 12 (doze) meses.

A revisão dos valores só será admitida no caso de comprovação do desequilíbrio econômico-financeiro, a ser feita, preferencialmente, através de notas fiscais de aquisição de matérias-primas, lista de preços de fabricante ou outros que demonstrem indiscutivelmente a elevação do custo do objeto.

Para a concessão desta revisão, a empresa deverá comunicar a Prefeitura Municipal de Afonso Cunha/MA a variação dos preços, por escrito e imediatamente, com pedido justificado, anexando os documentos comprobatórios da majoração.

Durante o período de análise do pedido, a empresa deverá efetuar o fornecimento pelo preço registrado, mesmo que a revisão seja posteriormente julgada procedente.

Cláusula Sexta: Do Cancelamento do Registro de Preços

A empresa terá seu registro cancelado quando:

I - Descumprir as condições da Ata de Registro de Preços;

II - Não retirar a nota de empenho ou instrumento equivalente no prazo estabelecido pela Administração, sem justificativa aceitável;

III - Não aceitar reduzir o seu preço registrado, na hipótese de este se tornar superior àqueles praticados no mercado;

IV - Sofrer sanção prevista no artigo 156 da Lei 14.133/21;

Poderá ainda ser cancelado o registro de preços na ocorrência de fato superveniente, decorrente de caso fortuito ou força maior, que prejudique o cumprimento da ata, devidamente comprovados e justificados:

I - Por razão de interesse público; ou

II - A pedido da empresa.

Em qualquer caso, assegurados o contraditório e a ampla defesa, o cancelamento ocorrerá mediante determinação da Prefeitura Municipal de Afonso Cunha/MA.

Cláusula Sétima: Dos Ilícitos Penais

As infrações penais tipificadas na Lei 14.133/21 serão objeto de processo judicial na forma legalmente prevista, sem prejuízo das demais cominações aplicáveis.

Cláusula Oitava: Do Contrato

Nas eventuais necessidades da contratação do objeto constante da presente ATA, o fornecedor será convocado para assinatura do contrato, dentro do prazo de 05 (cinco) dias úteis, contados da respectiva convocação.

Parágrafo Único:

Esse prazo poderá ser prorrogado uma vez, por igual período, quando solicitado durante o seu transcurso, desde que ocorra motivo justificado e aceito por esta Administração Pública.

A recusa em formalizar o ajuste, no prazo previsto, sem justificativa por escrito e aceita pela autoridade competente, bem como a não manutenção de todas as condições exigidas na habilitação, sujeitará o licitante às penalidades cabíveis, devendo a Administração cancelar o registro do licitante, podendo adotar as providências estabelecidas no edital.

O contrato poderá ser alterado nos casos previstos no art. 124 da Lei 14.133/21, desde que haja interesse da Administração, com a apresentação das devidas justificativas.

Cláusula Nona: Disposições Gerais

A assinatura da presente Ata implicará na plena aceitação, pela empresa, das condições estabelecidas no edital de licitação e seus anexos.

O licitante vencedor somente será liberado, sem penalidade, do compromisso previsto nesta ATA, nas hipóteses previstas no art. 18, § 1º art. 19, inciso I e art. 21, incisos I e II, do Decreto nº 11.462/2023. Passam a fazer parte desta ATA, para todos os efeitos, a documentação e propostas apresentadas pelos licitantes. Foro para dirimir qualquer dúvida oriunda da execução deste ajuste será o da Comarca de Afonso Cunha/MA. E, por estarem justos e contratados, as partes assinam o presente Contrato, que foi impresso em 03 (três) vias de igual teor, na presença de duas testemunhas para que surtam seus legais e jurídicos efeitos.

Afonso Cunha - MA, de de

Responsável legal da CONTRATANTE

Responsável legal da CONTRATADA

TESTEMUNHAS.

ANEXO IV

“MODELO DE DECLARAÇÃO”

Ilmo. Sr.
Pregoeiro
Prefeitura Municipal de Afonso Cunha - MA

DECLARAÇÃO CONJUNTA

Licitação: PREGÃO ELETRÔNICO Nº XXXX/XXXX.
Data da realização do certame: XX de XXXXX de XXXX.

Prezado Senhor,

A empresa, inscrita no CNPJ nº....., por intermédio de seu representante legal o (a) Sr(a)....., portador (a) da CI nº..... e do CPF nº....., DECLARA, sob as sanções administrativas cabíveis e sob as penas da lei, em especial o art. 299 do Código Penal Brasileiro, que:

- 1) Quanto a inexistência de fato impeditivo de licitar; nos termos do artigo 156, inciso IV, da Lei Federal n.º 14.133/21, que até a presente data nenhum fato ocorreu que a inabilite a participar do PREGÃO em epígrafe, e que contra ela não existe nenhum pedido de falência ou concordata. Declara, outrossim, conhecer na íntegra o Edital e que se submete a todos os seus termos.
 - a. Declara ainda, nos termos da Lei Federal n.º 14.133/21, que não possui em seu quadro funcional servidor público ou dirigente de órgão ou entidade contratante ou responsável pela licitação.
 - b. Declara também, nos termos da Lei Federal n.º 14.133/21, que não incide em suas hipóteses vedadas.
 - c. Declara ainda, para fins do disposto na Lei Federal 14.133/21, acrescido pela Lei nº 9.854, de 27 de outubro de 1999, que não emprega menor de dezoito anos em trabalho noturno, perigoso ou insalubre e não emprega menor de dezesseis anos, salvo na condição de aprendiz
- 2) Quanto à elaboração independente de proposta:
 - a) A proposta anexa foi elaborada de maneira independente (pelo licitante), e que o conteúdo da proposta anexa não foi, no todo ou em parte, direta ou indiretamente, informado a, discutido com ou recebido de qualquer outro participante potencial ou de fato da (identificação da licitação), por qualquer meio ou por qualquer pessoa;
 - b) A intenção de apresentar a proposta anexa não foi informada a, discutido com ou recebido de qualquer outro participante potencial ou de fato da (identificação da licitação), por qualquer meio ou por qualquer pessoa;
 - c) Que não tentou, por qualquer meio ou por qualquer pessoa, influir na decisão de qualquer outro participante potencial ou de fato da (identificação da licitação) quanto a participar ou não da referida licitação;
 - d) Que o conteúdo da proposta anexa não será, no todo ou em parte, direta ou indiretamente, comunicado a ou discutido com qualquer outro participante potencial ou de fato da (identificação da licitação) antes da adjudicação do objeto da referida licitação;
 - e) Que o conteúdo da proposta anexa não foi, no todo ou em parte, direta ou indiretamente, informado a, discutido com ou recebido de qualquer integrante de (órgão licitante) antes da abertura oficial das propostas;
 - f) Que está plenamente ciente do teor e da extensão desta declaração e que detém plenos poderes e informações para firmá-la.



ESTADO DO MARANHÃO
PREFEITURA MUNICIPAL DE AFONSO CUNHA
Praça da Comunidade, 56 – Centro
CNPJ: 06.096.655/0001-91



Local e data

Nome e assinatura do representante legal

[Observação: em caso afirmativo, assinalar a ressalva acima - Esta declaração deverá ser emitida em papel que identifique o órgão (ou empresa) emissor]