



EDITAL
PREGÃO ELETRÔNICO – PE Nº 003/2026 - SEMED
PROCESSO ADMINISTRATIVO Nº 041/2025 - SEPLAN
ITENS E EXCLUSIVOS E AMPLA CONCORRÊNCIA
SISTEMA DE REGISTRO DE PREÇOS

PREÂMBULO

O MUNICÍPIO DE SÃO DOMINGOS DO ARAGUAIA, Estado do Pará, tendo como interveniente o Fundo Municipal de Educação, através de seu Gestor, **TORNA PÚBLICO**, para o conhecimento dos interessados a realização de licitação pública, na Modalidade: **PREGÃO**, Forma: **ELETRÔNICA**, Tipo: **MENOR PREÇO POR ITEM**, COM ITENS EXCLUSIVOS E PARA AMPLA CONCORRÊNCIA, na data e horário abaixo indicado, visando o **REGISTRO DE PREÇOS PARA FUTURA E EVENTUAL AQUISIÇÃO DE GÊNEROS ALIMENTÍCIOS PARA COMPOR O CARDÁPIO NUTRICIONAL DOS ALUNOS MATRICULADOS NAS UNIDADES DE ENSINO DA REDE PÚBLICA ESTADUAL DE SÃO DOMINGOS DO ARAGUAIA/PA**.

I – DA FUNDAMENTAÇÃO LEGAL

Tal licitação está autorizada conforme consta nos autos do Processo Administrativo nº 041/2025 - SEPLAN, com o intuito de selecionar a(s) melhor(es) proposta(s), obedecem

do às condições estatuídas neste Edital e seus Anexos, por intermédio da Comissão Permanente de Contratação – CPC, por meio de seu Agente de Contratação, neste ato denominado Pregoeiro, e Equipe de apoio, realizará licitação, na modalidade: **PREGÃO**, na forma **ELETRÔNICA**, nos termos da Lei nº 14.133, de 2021 (NLLC), do Decreto Municipal nº 186 de 08 de janeiro de 2024, e demais legislação aplicável e, ainda, de acordo com as condições estabelecidas neste Edital.

O Edital estará disponível gratuitamente na página: www.saodomingosdoaraguaia.gov.br/, no endereço eletrônico: www.portaldecompraspublicas.com.br, no Portal Nacional de Contratações Públicas – PNC https://pncp.gov.br/app/editais?q=S%C3%83O%20DOMINGOS%20DO%20ARAGUAIA&status=recebendo_proposta&pagina=1 e no Mural de Licitações do Tribunal de Contas dos Municípios do Estado do Pará – TCM/PA: <https://www.tcm.pa.gov.br/mural-de-licitacoes/> → Aba: Serviços → Cidadão → Mural de Licitações → Município → <https://saodomingosdoaraguaia.pa.gov.br/licitacao/>.



II –DA SESSÃO PÚBLICA

MODALIDADE: PREGÃO ELETRÔNICO - REALIZADO POR MEIO DA INTERNET

CRITÉRIO DE JULGAMENTO: MENOR PREÇO

MODO DE DISPUTA: ABERTO E FECHADO

ORÇAMENTO: NÃO SIGILOSOS

DATA DE REALIZAÇÃO DO CERTAME: DIA 23 DO MÊS DE MARÇO DE 2026.

HORÁRIO: às 09:01H (oito horas e um minuto).

ENDEREÇO: As propostas iniciais e documentos de habilitação serão recebidas exclusivamente por meio eletrônico no endereço: www.portaldecompraspublicas.com.br.

REFERÊNCIA DE TEMPO: Todas as referências de tempo no Edital, no aviso e durante a sessão pública observarão, obrigatoriamente, o horário de Brasília - DF.

VALOR TOTAL ESTIMADO: R\$ 940.103,86 (novecentos e quarenta mil, cento e três reais e oitenta e seis centavos).

PREFERÊNCIA ME/EPP/EQUIPARADAS: [SIM]

Observação: Não havendo expediente na Prefeitura de São Domingos do Araguaia do Pará ou ocorrendo qualquer fato superveniente que impeça a realização do certame na data definida, a sessão será automaticamente transferida para o primeiro dia útil subsequente, no horário e local estabelecido neste Edital, desde que não haja comunicação em contrário.

1. DO OBJETO E CRITÉRIO DE JULGAMENTO:

1.1. O objeto da presente licitação é o **REGISTRO DE PREÇOS PARA FUTURA E EVENTUAL AQUISIÇÃO DE GÊNEROS ALIMENTÍCIOS PARA COMPOR O CARDÁPIO NUTRICIONAL DOS ALUNOS MATRICULADOS NAS UNIDADES DE ENSINO DA REDE PÚBLICA ESTADUAL DE SÃO DOMINGOS DO ARAGUAIA/PA**, conforme condições, quantitativos e especificações constantes no



instrumento convocatório, no Termo de Referência – Anexo I e demais anexos, os quais integram este Edital, independente de transcrição.

1.2. 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.

2. DAS DEFINIÇÕES IMPORTANTES:

2.1. Para efeito deste Edital devem ser consideradas algumas definições importantes, tais quais:

- a)** Pregão – modalidade de licitação obrigatória para aquisição de bens e serviços comuns, cujo critério de julgamento poderá ser o de menor preço ou o de maior desconto;
- b)** Bens e Serviços Comuns – aqueles cujos padrões de desempenho e qualidade possam ser objetivamente definidos pelo edital, por meio de especificações praticadas no mercado;
- c)** Prefeitura de São Domingos do Araguaia-Pará – Órgão licitante;
- d)** Licitante – Pessoa física ou jurídica, que participa ou manifesta a intenção de participar do processo licitatório, sendo-lhe equiparável, o fornecedor ou o prestador de serviço que, em atendimento à solicitação da Administração, oferece proposta;
- e)** Licitante vencedora – Pessoa física ou jurídica, habilitada neste procedimento licitatório e detentora da proposta mais vantajosa;
- f)** Sistema de Registro de Preços – conjunto de procedimentos para registro formal de preços relativos à prestação de serviços e aquisição de bens, para contratações futuras;
- g)** Ata de Registro de Preços – documento vinculativo, obrigacional, com característica de compromisso para futura contratação, em que se registram os preços, fornecedores, órgãos participantes e condições a serem praticadas, conforme as disposições contidas no instrumento convocatório e propostas apresentadas;
- h)** Órgão Gerenciador – órgão ou entidade da administração pública responsável pela condução do conjunto de procedimentos para registro de preços e gerenciamento da Ata de Registro de Preços dele decorrente, neste caso a Prefeitura de São Domingos do Araguaia;
- i)** Órgão participante – Órgão ou entidade da administração pública que participa dos procedimentos iniciais do Sistema de Registro de Preços e integra a ata de registro de preços;
- j)** Órgão Não Participante – Órgão ou entidade da Administração Pública que não participa dos procedimentos iniciais da licitação para registro de preços e não integra a ata de registro de preços;
- k)** Beneficiária da Ata – A licitante vencedora que assinou a Ata de Registro de Preços;



l) Contratada – A Beneficiária da Ata que assinou o contrato referente ao objeto deste certame licitatório;

m) Contratante – Prefeitura de São Domingos do Araguaia.

n) O Horário para atendimento ao público é das 08h:00min às 14h:00min.

2.2. Lei nº 14.133, de 1 de abril de 2021 – Lei Geral de Licitações e Contratos;

2.3. Lei nº 8.078, de 11.09.90 - Código de Defesa do Consumidor;

2.4. Lei Complementar Federal nº 123/2006 e suas alterações posteriores, que institui o Estatuto Da Microempresa e da Empresa de Pequeno Porte;

2.5. Decreto Municipal nº 186 de 08 de janeiro de 2024, que dispõe sobre normas de licitação e contratos administrativos para a Administração Pública direta, autárquica e fundacional do Município de São Domingos do Araguaia, nos termos previstos na Lei Federal nº 14.133, de 1º de abril de 2021;

2.6. Decreto Federal 11.462/2023, que regulamenta os artigos 82 a 86 da Lei nº 14.133/2021.

3. DA IMPUGNAÇÃO AO EDITAL E DOS PEDIDOS DE ESCLARECIMENTO:

3.1. Até 03 (três) dias úteis antes da data designada para a abertura da sessão pública, qualquer pessoa poderá impugnar este Edital.

3.2. A impugnação deverá ser enviada por meio eletrônico, em campo próprio do Sistema Portal de Compras Públicas no endereço eletrônico: **www.portaldecompraspublicas.com.br**.

3.3. Caberá ao Agente de Contratação, auxiliado pelo setor técnico competente, decidir sobre a impugnação no prazo de até 03 (três) dias úteis, limitado ao último dia útil anterior à data da abertura do certame.

3.4. Acolhida a impugnação, será definida e publicada nova data para a realização do certame, exceto quando a alteração não afetar a formulação de propostas.

3.5. Os pedidos de esclarecimentos referentes a este processo licitatório deverão ser enviados ao Agente de Contratação, até 03 (três) dias úteis anteriores à data designada para abertura da sessão pública, por meio eletrônico, em campo próprio do Sistema Portal de Compras Públicas no endereço eletrônico: **www.portaldecompraspublicas.com.br**.

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

3.7. A participação no certame, sem que tenha sido tempestivamente impugnado o presente Edital, implica na aceitação por parte dos interessados das condições nele estabelecidas.



3.8. As respostas às impugnações e aos esclarecimentos solicitados, bem como outros avisos de ordem geral, serão cadastradas no sítio eletrônico: www.portaldecompraspublicas.com.br, sendo de responsabilidade dos licitantes, seu acompanhamento, bem como disponibilizado no Portal da Transparência Pública Municipal e no Mural de Licitações do Tribunal de Contas do Município do Estado do Pará – TCM/PA.

3.9. Não serão conhecidas as impugnações apresentadas após o respectivo prazo legal ou, no caso de empresas, que estejam subscritas por representante não habilitado legalmente ou não identificado no processo para responder pela proponente ou ainda encaminhada por meio diverso ao determinado neste edital.

3.10. A petição de impugnação apresentada por empresa deve ser firmada por sócio, pessoa designada para a administração da sociedade empresária, ou procurador, e vir acompanhada, conforme o caso, de estatuto ou contrato social e suas posteriores alterações, se houver, do ato de designação do administrador, ou de procuração pública ou particular (instrumento de mandato com poderes para impugnar o Edital).

4. DA PARTICIPAÇÃO NO PREGÃO:

4.1. Poderão participar da licitação as empresas interessadas pertencentes ao ramo de atividade relacionado ao objeto da licitação, atendam aos requisitos de classificação das propostas exigidos neste Edital, comprovem possuir os documentos de habilitação requeridos neste edital e que estiverem previamente credenciadas perante o sistema eletrônico provido pelo Portal de Compras Públicas, por meio do sítio eletrônico: www.portaldecompraspublicas.com.br.

a) A participação no certame, sem que tenha sido tempestivamente impugnado o presente edital, implicará na plena aceitação por parte dos interessados das condições nele estabelecidas.

4.2. Não poderão participar desta licitação, direta ou indiretamente, ou participar do contrato dela decorrente, sob pena de recebimento das sanções previstas neste Edital:

a) Pessoas físicas não empresárias;

b) Servidor ou dirigente do(a) órgão gerenciador ou de órgãos participantes do certame.

c) O autor do Termo de Referência, Anexo I deste edital, pessoa física ou jurídica.

d) As sociedades empresárias:

I. Que não explorem ramo de atividade compatível com o objeto desta licitação;

II. Que integrem o Cadastro Nacional de Empresas Inidôneas e Suspensas – CEIS e o Cadastro Nacional de Empresas Punidas – CNEP (Portal Transparência);

III. Que estejam incluídas no Cadastro Nacional de Condenações Cíveis por Ato de Improbidade Administrativa disponível no Portal do CNJ e no âmbito deste município.



IV. Integrantes de um mesmo grupo econômico, assim entendido 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;

V. Que, isoladamente ou em consórcio, tenham sido responsáveis pela elaboração do termo de referência, ou da qual o autor do termo de referência seja dirigente, gerente, acionista ou detentor de mais de 5% (cinco por cento) do capital com direito a voto ou controlador, responsável técnico ou subcontratado;

VI. Cujo administrador, proprietário ou sócio com poder de direção seja familiar de agente público, preste serviços ou desenvolva projeto no órgão ou entidade da administração pública do órgão licitante em que este exerça cargo em comissão ou função de confiança por meio de contrato de serviço terceirizado ou contratos pertinentes a obras, serviços e à aquisição de bens, ou ainda de convênios e os instrumentos equivalentes;

VII. Estrangeiras que não funcionem no país;

VIII. Reunidas em consórcio, qualquer que seja a sua forma de constituição;

4.3. O descumprimento de qualquer condição de participação será motivo para a inabilitação do licitante.

4.4. As pessoas jurídicas que tenham sócios em comum não poderão participar do certame para o(s) mesmo(s) item(s).

4.5. Será realizada pesquisa junto ao CEIS (CGU), junto ao CNJ (condenações cíveis por atos de improbidade administrativa) e no Portal Transparência (www.portaltransparencia.gov.br/cnep), para aferição de eventuais registros impeditivos de participar de licitações ou de celebrar contratos com a Administração Pública.

5. DO CREDENCIAMENTO:

5.1. Os interessados em participar deste Pregão deverão credenciar-se, previamente, perante o sistema eletrônico provido pelo Portal de Compras Públicas, por meio do sítio eletrônico: **www.portaldecompraspublicas.com.br**

5.2. Para ter acesso ao sistema eletrônico, os interessados deverão dispor de chave de identificação e senha pessoal, obtidas junto ao provedor do sistema eletrônico (Portal de Compras Públicas), onde também deverão se informar a respeito do seu funcionamento e regulamento, obtendo instruções detalhadas para sua correta utilização.

a) Os interessados em se credenciar no Portal de Compras Públicas poderão obter maiores informações na página: **www.portaldecompraspublicas.com.br**, podendo sanar eventuais dúvidas pela central de atendimentos do Portal ou pelo e-mail falecom@portaldecompraspublicas.com.br.

5.3. O licitante será responsável por todas as transações que forem efetuadas em seu nome no sistema eletrônico, assumindo como firmes e verdadeiras suas propostas e lances.



a) O uso da senha de acesso pela licitante é de sua responsabilidade exclusiva, incluindo qualquer transação por ela efetuada diretamente, ou por seu representante, não cabendo ao provedor do sistema ou à(o) órgão licitante responder por eventuais danos decorrentes do uso indevido da senha, ainda que por terceiros.

5.4. O credenciamento junto ao Portal de Compras Públicas 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.

5.5. A perda da senha ou a quebra de sigilo deverão ser comunicadas imediatamente ao provedor do sistema para imediato bloqueio de acesso.

5.6. O Pregão será conduzido pela Prefeitura de São Domingos do Araguaia-PA, com apoio técnico e operacional do Portal de Compras Públicas, que atuará como provedor do sistema eletrônico para esta licitação.

6. DA APRESENTAÇÃO DA PROPOSTA E DOS DOCUMENTOS DE HABILITAÇÃO:

6.1. Os licitantes encaminharão, exclusivamente por meio do sistema eletrônico a proposta com a descrição do objeto ofertado e o preço, até a data e o horário estabelecidos para abertura da sessão pública, quando, então, encerrar-se-á automaticamente o envio da proposta.

6.2. Os documentos de habilitação deverão ser apresentados em formato digital, via sistema, após solicitação do agente de contratação no sistema eletrônico, no prazo de duas horas, prorrogável uma única vez por igual período de ofício ou por solicitação do licitante, mediante justificativa aceita pelo agente de contratação.

6.3. O envio da proposta e dos documentos de habilitação exigidos neste Edital, ocorrerá por meio de chave de acesso e senha.

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

6.5. Incumbirá ao licitante acompanhar as operações no sistema eletrônico durante a sessão pública do Pregão, ficando responsável pelo ônus decorrente da perda de negócios, diante da inobservância de quaisquer mensagens emitidas pelo sistema ou de sua desconexão.

6.6. Até a abertura da sessão pública, os licitantes poderão retirar ou substituir a proposta;

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

7. DO ENVIO DA PROPOSTA:

7.1. Após a divulgação do Edital no endereço eletrônico: www.portaldecompraspublicas.com.br e até a data e hora marcadas para abertura da sessão, os licitantes deverão encaminhar proposta com a descrição do objeto



ofertado e preço, exclusivamente por meio do sistema eletrônico no endereço acima, quando, então, encerrar-se-á automaticamente a fase de recebimento de propostas.

a) A licitante deverá elaborar a sua proposta com base no edital e seus anexos, sendo de sua exclusiva responsabilidade o levantamento de custos necessários para o cumprimento total das obrigações necessárias para a execução do objeto desta licitação.

7.2. Até a abertura da sessão, os licitantes poderão retirar ou substituir as propostas apresentadas.

7.3. O licitante deverá enviar sua proposta, no idioma oficial do Brasil, mediante o preenchimento, no sistema eletrônico, dos seguintes campos:

a) Valor unitário e total para cada item, em moeda corrente nacional;

b) Descrição detalhada do objeto conforme edital, indicando ainda, no que for aplicável, o modelo, prazo de validade ou de garantia, quando for o caso;

c) Qualquer descrição que venha a identificar a proponente antes do fim da fase de lances ensejará na desclassificação imediata da proposta de preços, vez que ocorrerá, mesmo que involuntariamente, a quebra de sigilo da proposta.

7.4. Todas as especificações do objeto contidas na proposta vinculam a Contratada e, havendo divergência entre as condições da proposta e as cláusulas deste Edital, incluindo seus anexos, prevalecerão as últimas.

7.5. Nos valores propostos estarão inclusos todos os custos operacionais, encargos previdenciários, trabalhistas, tributários, comerciais e quaisquer outros que incidam direta ou indiretamente no fornecimento dos bens.

7.6. O prazo de validade da proposta não será inferior a 120 (cento e vinte) dias, a contar da data de sua apresentação.

7.7. O licitante, ao enviar sua proposta, deverá preencher, em campo próprio do sistema eletrônico, as seguintes Declarações on-line, fornecidas pelo Sistema de Pregão Eletrônico:

a) Declaração de que cumpre os requisitos estabelecidos no artigo 3º da Lei Complementar nº 123, de 2006, estando apta a usufruir do tratamento favorecido estabelecido em seus arts. 42 a 49, quando for o caso;

I. A indicação do campo “não” apenas produzirá o efeito de a licitante não ter direito ao tratamento favorecido previsto na Lei Complementar nº 123, de 2006, mesmo que seja qualificada como microempresa ou empresa de pequeno porte;

b) Declaração de que cumpre os requisitos de habilitação e que as declarações informadas são verídicas, conforme art. 63, inciso I, da Lei 14.133/2021.



c) Declaração de atendimento as exigências de reserva de cargos para pessoa com deficiência e para reabilitado da Previdência Social, previstas em lei e em outras normas específicas.

d) Declaração de que a proposta econômica compreende a integralidade dos custos para atendimento dos direitos trabalhistas assegurados na Constituição Federal, nas leis trabalhistas, nas normas infralegais, nas convenções coletivas de trabalho e nos termos de ajustamento de conduta vigentes na data de entrega das propostas.

7.8. As declarações exigidas neste edital deverão ser confeccionadas e enviadas juntamente com os documentos de habilitação.

a) Declarações falsas, relativas ao cumprimento dos requisitos de habilitação e proposta, sujeitarão a licitante às sanções previstas neste edital e na Lei nº 14.133, de 2021, além da desclassificação no certame.

7.9. Nos termos do art. 58 da Lei nº 14.133/21, como requisito de pré-habilitação, a licitante deverá apresentar a comprovação de recolhimento de quantia a título de garantia de proposta, no valor de 1% (um por cento) do valor estimado para a contratação, nas modalidades de que trata o § 1º do art. 96 da Lei nº 14.133/21.

7.9.1. Caso a licitante opte por recolher o valor exigido como garantia em dinheiro, deverá realizar o depósito na seguinte conta: Banco do Brasil: Ag. 4116-5, Conta 105.671-9, em nome da Prefeitura de São Domingos do Araguaia, o qual deverá anexar o comprovante juntamente com a documentação no portal, sob pena de desclassificação.

7.9.2. Em se tratando de garantia prestada na forma de seguro-garantia ou fiança bancária, o prazo de vigência deverá ser o dobro da data de validade da proposta.

7.10. A licitante que optar por concorrer a um ou mais itens/lotos específicos, deverá apresentar a garantia considerando o valor estimado dos lotes ao qual irá concorrer.

7.11. A garantia de proposta será devolvida aos licitantes no prazo de 10 (dez) dias úteis, contado da assinatura da ata de registro de preços ou da data em que for declarada fracassada a licitação.

7.12. Como o sistema não permite o envio da garantia na fase de cadastramento das propostas, as empresas deverão prestar a garantia e, logo após a fase de lances, será solicitado ao vencedor o envio do seguro ou comprovante de garantia no prazo de quinze minutos, devendo a data do seguro garantia ser anterior a abertura do certame.

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

8.1. 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.



- 8.2. 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.
- 8.3. O sistema disponibilizará campo próprio para troca de mensagens entre o Agente de Contratação/Comissão e os licitantes.
- 8.4. 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.
- 8.5. O lance deverá ser ofertado pelo valor unitário.
- 8.6. Os licitantes poderão oferecer lances sucessivos, observando o horário fixado para abertura da sessão e as regras estabelecidas no Edital.
- 8.7. O licitante somente poderá oferecer lance de valor inferior ao último por ele ofertado e registrado pelo sistema.
- 8.8. 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 0,01%.
- 8.9. O licitante poderá, uma única vez, excluir seu último lance ofertado, no intervalo de quinze segundos após o registro no sistema, na hipótese de lance inconsistente ou inexequível.
- 8.9.1. Se o(a) Agente de Contratação(a) entender que o lance ofertado é absolutamente inexequível ou verificar que houve erro de digitação, deverá excluí-lo do sistema, a fim de não prejudicar a competitividade.
- a) Considera-se absolutamente inexequível a proposta que reduzir o valor do último lance ofertado em mais de 85%.
- 8.10. O procedimento seguirá de acordo com o modo de disputa adotado.
- 8.11. Caso seja adotado para o envio de lances na licitação o **modo de disputa “aberto”**, os licitantes apresentarão lances públicos e sucessivos, com prorrogações.
- 8.11.1. 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.
- 8.11.2. 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.
- 8.11.3. 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.



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

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

8.12. Caso seja adotado para o envio de lances na licitação o **modo de disputa “aberto e fechado”**, os licitantes apresentarão lances públicos e sucessivos, com lance final e fechado.

8.12.1. 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.

8.12.2. 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.

8.12.3. 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.

8.12.4. 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.

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

8.13. Caso seja adotado para o envio de lances na licitação 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.

8.13.1. Não havendo pelo menos 3 (três) propostas nas condições definidas no item 6.13, poderão os licitantes que apresentaram as três melhores propostas, consideradas as empatadas, oferecer novos lances sucessivos.

8.13.2. 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.

8.13.3. 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.



8.13.4. 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.

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

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

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

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

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

8.17. No caso de desconexão com o Agente de Contratação/Comissão, no decorrer da etapa competitiva da licitação, o sistema eletrônico poderá permanecer acessível aos licitantes para a recepção dos lances.

8.18. Quando a desconexão do sistema eletrônico para o Agente de Contratação/Comissão 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 Agente de Contratação/Comissão aos participantes, no sítio eletrônico utilizado para divulgação.

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

8.20. 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.

8.20.1. Nessas condições, as propostas de microempresas e empresas de pequeno porte que se encontrarem na faixa de até 10% (dez por cento) acima da melhor proposta ou melhor lance serão consideradas empatadas com a primeira colocada.

8.20.2. 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.



8.20.3. 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 10% (dez por cento), na ordem de classificação, para o exercício do mesmo direito, no prazo estabelecido no subitem anterior.

8.20.4. 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.

8.21. 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.

8.21.1. 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:

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

8.21.1.2. 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;

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

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

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

8.21.2.1. 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;

8.21.2.2. empresas brasileiras;

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

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

8.22. 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 Agente de Contratação/Comissão poderá negociar condições mais vantajosas, após definido o resultado do julgamento.



8.22.1. 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.

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

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

8.22.4. O Agente de Contratação/Comissão solicitará ao licitante mais bem classificado que, no prazo de 2 (duas) horas, envie a proposta readequada (realinhada) 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.

8.22.5. É facultado ao Agente de Contratação/Comissão prorrogar o prazo estabelecido, a partir de solicitação fundamentada feita no chat pelo licitante, antes de findo o prazo.

8.23. Após a negociação do preço, o Agente de Contratação/Comissão iniciará a fase de aceitação e julgamento da proposta.

9. DO EMPATE:

9.1. Consideram-se empate ficto as situações em que as propostas apresentadas pelas microempresas ou empresas de pequeno porte forem iguais ou até 5% (cinco por cento) superiores à proposta mais bem classificada, situação em que, como critério de desempate, será assegurado o direito de preferência de que trata os arts. 44 e 45 da Lei Complementar nº 123/2006, mediante a adoção dos seguintes procedimentos:

a) A microempresa ou empresa de pequeno porte mais bem classificada, cuja proposta estiver no intervalo estabelecido no item **9.1**, será convocada para, querendo, apresentar nova proposta de preço inferior àquela classificada com o menor preço ou lance, no prazo máximo de 05 (cinco) minutos após o encerramento dos lances, sob pena de preclusão;

b) Apresentada proposta nas condições acima referidas, esta será considerada como a licitante detentora do lance mais vantajoso, dando prosseguimento ao certame na forma do **item 10** e seguintes;

c) Não apresentada proposta na condição acima referida, serão convocadas as microempresas ou empresas de pequeno porte, no intervalo estabelecido acima, na ordem classificatória, para o exercício do mesmo direito;

d) No caso de equivalência dos valores apresentados pelas MEs / EPPs que se encontrem em situação de empate, será efetuado sorteio aleatório entre elas para que se identifique aquela que primeiro poderá apresentar melhor oferta.

e) A convocada que não apresentar proposta dentro do prazo de 05 (cinco) minutos, controlados pelo Sistema, decairá do direito previsto nos arts. 44 e 45 da Lei Complementar nº 123/2006.



f) Na hipótese de não declaração de licitante vencedora, enquadrada como microempresa ou empresa de pequeno porte, será dado prosseguimento ao certame na forma do item 10 e seguintes da licitante que originalmente apresentou a menor proposta ou lance.

g) O disposto nas alíneas de a) a f), somente se aplicará quando a melhor oferta inicial não tiver sido apresentada por microempresa ou empresa de pequeno porte.

h) A desistência em apresentar lance implicará na manutenção do último preço ofertado pela licitante, para efeito de classificação de aceitabilidade da proposta.

9.2. Em caso de empate entre duas ou mais propostas, cuja as ofertantes não possuam margem de preferência, serão utilizados os critérios de desempate previstos no art. 60 da Lei nº 14.133, de 2021

9.3. Neste procedimento será assegurada a preferência de contratação para as ME, EPP e MEI locais, até o limite de 10% (dez por cento) do melhor preço válido, nos termos do §3º do Art. 48 da Lei Complementar nº 123/2006.

9.4. Aplica-se o disposto neste item às situações em que as ofertas apresentadas pelas Microempreendedor Individual, Micro Empresa e Pequena Empresa porte sejam iguais ou até 10% (dez por cento) superiores ao menor preço válido;

9.5. Caso não exista Microempreendedor Individual, Micro Empresa e Pequena Empresa, que se enquadre na margem de preferência, será verificada a existência de empresas que se enquadrem na situação descrita no *caput* para que seja considerada vencedora do certame;

9.6. A verificação da possibilidade de aplicação da preferência de contratação será realizada após a verificação do empate ficto discriminado no item 9.1 deste edital, caso após a realização do desempate se verifique a existência Micro e/ou Pequenas Empresas que se enquadrem nos termos do item 9.3 deste edital, estas terão o benefício da preferência de contratação, podendo estas, cobrir o último preço ofertado

9.7. No caso de não haver disputa de lances entre MEs / EPPs, ou mesmo não haver nenhuma MEs / EPPs no certame, será julgado o item exclusivo como fracassado e republicado o edital, se assim o órgão solicitante do processo fizer novo pedido de licitação.

9.8. Quando não houver disputa de lances entre licitantes devidamente credenciadas e enquadradas na condição de MEs / EPPs, porém a provável única participante oferta desconto satisfatório na fase de negociação, ou ainda no caso dos itens com cotas, não haja grande diferença de preço entre o valor de cota reservada e a cota principal em razão da falta de competitividade entre empresas de pequeno porte, o item será adjudicado a favor da MEs / EPPs, sem prejuízo a escolha da oferta mais vantajosa a administração.

9.9. A proposta declarada vencedora será inserida, na fase de Aceitação, no campo “Valor Negociado”, com a devida justificativa.



10. DA NEGOCIAÇÃO DIRETA:

10.1. Encerrada a etapa de lances e depois da verificação de possível empate, o Agente de Contratação encaminhará contraproposta à licitante que tenha apresentado o lance mais vantajoso, observado o critério de julgamento e o valor estimado para a contratação, para que seja obtida melhor proposta.

10.2. A negociação será realizada por meio do sistema, podendo ser acompanhada pelas demais licitantes.

10.3. Será aplicado 15 (quinze) minutos para negociação, bem como a manifestação das licitantes sobre o cancelamento de qualquer lance que tenha sido dado de forma errônea durante a fase de lances.

11. DA ACEITABILIDADE DA PROPOSTA VENCEDORA, DAS AMOSTRAS E LOGÍSTICA:

11.1. Encerrada a etapa de negociação, o Agente de Contratação examinará a proposta classificada em primeiro lugar quanto ao preço e a sua exequibilidade.

11.2. Serão desclassificadas as propostas que contenham preços excessivos, assim entendidos quando apresentarem valores globais ou unitários acima do valor definido para o respectivo objeto no Termo de Referência.

a) A desclassificação por valor excessivo ocorrerá quando o Agente de Contratação, após a negociação direta, não obtiver oferta inferior ao preço máximo fixado, ou;

b) Quando solicitado a correção da proposta final e a licitante não realizar no prazo definido pelo Agente de Contratação.

11.3. Se houver indícios de inexequibilidade da proposta de preços, ou em caso da necessidade de esclarecimentos complementares, serão realizadas diligências para comprovação da exequibilidade.

11.4. É indício de inexequibilidade das propostas valores inferiores a 50% (cinquenta por cento) do valor orçado pela Administração.

a) Na hipótese de existirem propostas com indícios de inexequibilidade, consoante com o disposto nos incisos III dos arts. 11 e 59 da Lei nº 14.133/21, para análise da viabilidade, a licitante deverá apresentar, em até 2 (duas) horas, após a solicitação expressa do Agente de Contratação no chat, a planilha de composição de custos e formação de preços, conforme ANEXO X.

b) Nestes termos, recomenda-se às licitantes que, desde logo, prepararem as planilhas de composição de custos e formação de preços para apresentarem durante o certame, quando solicitadas pelo Agente de Contratação.

c) A planilha deverá ser apresentada juntamente com orçamento ou nota fiscal de entrada do produto com o fito de demonstrar o valor de compra.



d) Não serão aceitos orçamentos que não contenham assinatura e número de CNPJ da emitente, o orçamento ou nota fiscal deverá ser emitido por distribuidor, atacadista ou fabricante do produto cotado, também não serão aceitos orçamentos ou notas fiscais emitidas no dia de abertura do certame.

e) O agente de contratação, em caso de dúvidas, poderá solicitar comprovantes das informações prestadas, especialmente quanto aos percentuais ou custos informados de impostos, taxas, frete e demais despesas apresentadas nas composições de custos.

11.5. Conclusa a eventual análise de exequibilidade, o Agente de Contratação dará seguimento a fase de habilitação, vez que o certame será julgado por lotes, todavia, os lances serão aplicados em relação a cada item que compõe o lote, logo, não sendo necessária a apresentação de proposta readequada, vez que os itens vão possuir os valores finais desde a conclusão da fase de lances e o sistema gerará a ata de propostas finais.

a) A arrematante deverá, quando solicitado pelo Agente de Contratação, indicar o site do fabricante para que sejam comprovadas as características do objeto ofertado;

11.6. O não envio da proposta ou o descumprimento das diligências determinadas pelo Agente de Contratação acarretará a desclassificação da proposta, sem prejuízo da instauração de processo sancionatório contra o licitante.

11.7. Os prazos de envio de diligências e da proposta final poderão ser prorrogados uma única vez, por igual período, mediante solicitação justificada do licitante e aceita pelo agente de contratação; ou, de ofício, a critério do agente de contratação.

11.8. Em nenhuma hipótese poderá ser alterado o conteúdo da proposta apresentada, seja com relação a prazo e especificações do produto ofertado ou qualquer condição que importe modificação dos seus termos originais, ressalvadas apenas aquelas alterações destinadas a sanar evidentes erros formais ou quando a alteração representar condições iguais ou superiores às originalmente propostas.

11.9. O Agente de Contratação em conjunto com a Equipe de Apoio poderá realizar quaisquer diligências necessárias para averiguar a conformidade da proposta com as especificações mínimas previstas no Termo de Referência, Anexo I ao Edital, salvo a juntada de documentos, para atender à exigência deste edital.

11.10. Se a proposta ou lance vencedor for desclassificado, o Agente de Contratação examinará a proposta ou lance subsequente, e assim sucessivamente, na ordem de classificação.

a) Nas hipóteses em que o Agente de Contratação não aceitar a proposta e passar à subsequente, serão observados os procedimentos previstos nos **itens 09 e 11**.

11.11. Havendo necessidade, o Agente de Contratação suspenderá a sessão, informando no “chat” a nova data e horário para a continuidade.



11.12. Sempre que a proposta não for aceita, e antes de o Agente de Contratação passar à subsequente, haverá nova verificação da eventual ocorrência do empate ficto, previsto nos artigos 44 e 45 da LC nº 123/2006, seguindo-se a disciplina estabelecida no **item 09** deste edital, se for o caso.

11.13. Poderá ser exigido do licitante provisoriamente classificado em primeiro lugar que apresente amostra, no prazo de 05 (cinco) dias úteis, do item solicitado, para verificação da compatibilidade com as especificações deste Termo de Referência e consequente aceitação da proposta;

11.14. Poderá ser exigido do licitante provisoriamente classificado em primeiro lugar que apresente amostra, no prazo de 05 (cinco) dias úteis, do item solicitado, para verificação da compatibilidade com as especificações deste Termo de Referência e consequente aceitação da proposta.

11.15. É facultada prorrogação o prazo estabelecido, a partir de solicitação fundamentada no chat pelo interessado, antes de findo o prazo.

11.16. No caso de não haver entrega da amostra ou ocorrer atraso na entrega, sem justificativa aceita, ou havendo entrega de amostra fora das especificações previstas, a proposta será recusada.

11.17. O descumprimento injustificado da eventual solicitação de amostra implicará na desclassificação do licitante.

11.18. A amostra deverá ser entregue e diretamente no Departamento de Compras, localizado na Rua Acrísio Santos, s/nº - Centro, São Domingos do Araguaia-PA, CEP: 68.520-000, no horário das 8:00h às 14:00h de Segunda a Sexta-feira.

11.19. A amostra deverá estar devidamente embalada e identificada com o número do processo de licitação, o número do item, o CNPJ e o nome ou a razão social da licitante, podendo a proponente ser desclassificada, caso não esteja sua amostra de acordo com o proposto nesse subitem.

11.20. A amostra, quando apresentada, passará por análise técnica da área demandante, para exame de conformidade e outros testes de interesse da Administração, de modo a comprovar que atende as especificações deste termo de referência.

11.21. Caso a amostra da autora da melhor proposta seja reprovada, será convocada a autora da segunda melhor proposta para, caso o seu preço esteja dentro da margem orçamentária da Administração, apresentar sua amostra estando sujeita às mesmas condições e assim sucessivamente.

11.22. A licitante deverá anexar juntamente com a proposta readequada, o catálogo/ficha técnica de todos os itens que irá concorrer, com as especificações devidamente detalhadas, com os itens numerados conforme o Termo de Referência, para avaliação da compatibilidade com o solicitado.



11.23. A licitante deverá apresentar o Plano de Logística de Entrega a ser utilizado para que a empresa tenha ciência da localidade do Município, observando rigorosamente as exigências desse documento convocatório, cabendo salientar que o município de São Domingos do Araguaia-PA, vem sofrendo transtornos e prejuízos provocados pela falta de comprometimento e/ou capacidade de alguns fornecedores que não entregam os produtos/serviços nos devidos prazos estabelecidos, e que por vezes alegam falta de logística para esta cidade.

I) Para fins de evidenciação as informações deverão indicar expressamente:

a) A composição da frota de veículos da licitante ou da transportadora terceirizada, indicando características, capacidade e adequação para o transporte do objeto licitado.

b) Os prazos estimados para a realização das entregas, detalhando cada etapa do percurso.

c) Em caso de envolvimento de transportadora terceirizada, comprovar o vínculo contratual entre as partes, destacando as obrigações e responsabilidades de cada uma.

d) A empresa solicitada na diligência de comprovação de logística, caso não possua frota de veículos próprios, ao usar o serviço de transportadora, deverá apresentar a cotação junto ao site da transportadora para simulação de frete contendo as informações reais do produto arrematado pelo licitante, sendo, altura, largura, profundidade, peso e o valor real do item arrematado, todas essas informações devem constar na simulação de frete para que o licitante e a administração pública não venham sofrer infortúnios e prejuízos com relação ao objeto decorrente da licitação.

e) Tendo em vista que o objeto licitado será solicitado de forma parcelada, as empresas regionais (Cidades do Estado do Pará e Estados que fazem divisa, desde que a distância não ultrapasse em 100 km da sede deste Município para o do participante) – em consideração à distância ora mencionada ficarão isentas de comprovar a logística/transporte do objeto em questão.

12. DA HABILITAÇÃO:

12.1. Os documentos de habilitação são os necessários e suficientes para demonstrar a capacidade do licitante de realizar o objeto da licitação, nos termos dos arts. 62 a 70 da Lei nº 14.133, de 2021.

12.2. Será exigida a apresentação dos documentos de habilitação apenas do(s) licitante(s) vencedor(s), os documentos deverão ser apresentados em formato digital, de preferência em arquivo único e na ordem definida nesse edital.

12.3. Os documentos deverão ser anexados no prazo de duas horas, após solicitação do agente de contratação, prorrogável uma única vez por igual período, mediante justificativa aceita pelo agente de contratação; ou, de ofício, a critério do agente de contratação.

12.4. Serão exigidas, para fins de habilitação, as seguintes declarações:



- a) Declaração de que cumpre os requisitos de habilitação e que as declarações informadas são verídicas, conforme art. 63, inciso I, da Lei 14.133/2021.
- b) Declaração de atendimento as exigências de reserva de cargos para pessoa com deficiência e para reabilitado da Previdência Social, previstas em lei e em outras normas específicas.
- c) Declaração de que a proposta econômica compreende a integralidade dos custos para atendimento dos direitos trabalhistas assegurados na Constituição Federal, nas leis trabalhistas, nas normas infralegais, nas convenções coletivas de trabalho e nos termos de ajustamento de conduta vigentes na data de entrega das propostas.

12.5. Ainda, serão exigidos, para fins de habilitação, os documentos relativos à habilitação jurídica, à qualificação técnica, à regularidade fiscal, social e trabalhista e à qualificação econômico-financeira, conforme a seguir delineados.

12.6. Relativos à Habilitação Jurídica: A documentação jurídica a ser apresentada por cada licitante limitar-se à comprovação de existência jurídica da pessoa e, quando cabível, de autorização para o exercício da atividade a ser contratada, devendo a existência da pessoa jurídica ser comprovada através de um dos documentos a seguir, conforme o tipo societário, devidamente acompanhados de todas as alterações ou da consolidação respectiva:

- a) No caso de empresário individual: inscrição no Registro Público de Empresas Mercantis, a cargo da Junta Comercial da respectiva sede;
- b) Em se tratando de microempreendedor individual – MEI: Certificado da Condição de Microempreendedor Individual – CCMEI, cuja aceitação ficará condicionada à verificação da autenticidade no sítio www.portaldoempreendedor.gov.br;
- c) No caso de sociedade empresária ou empresa individual de responsabilidade limitada – EIRELI: ato constitutivo, estatuto ou contrato social em vigor, devidamente registrado na Junta Comercial da respectiva sede;
- d) Inscrição no Registro Público de Empresas Mercantis onde opera, com averbação no Registro onde tem sede a matriz, no caso de ser o participante sucursal, filial ou agência;
- e) No caso de sociedade simples: inscrição do ato constitutivo no Registro Civil das Pessoas Jurídicas do local de sua sede;
- f) No caso de cooperativa: ata de fundação e estatuto social em vigor, com a ata da Assembleia nº a que o aprovou, devidamente arquivado na Junta Comercial ou inscrito no Registro Civil das Pessoas Jurídicas da respectiva sede, bem como o registro de que trata o art. 107 da Lei nº 5.764, de 1971;
- g) No caso de empresa ou sociedade estrangeira em funcionamento no País: decreto de autorização.

12.7. Relativa à Qualificação Técnica:



a) Comprovação de aptidão para desempenho de atividades pertinente e compatível em características e quantidades com o objeto da licitação através da apresentação de, no mínimo, a 01 (um) atestado de desempenho anterior, fornecido por pessoa jurídica de direito público ou privado, comprobatório da capacidade técnica para atendimento ao objeto da presente licitação, que apresentem no mínimo as seguintes informações: identificação da pessoa jurídica emitente, nome e cargo do signatário, endereço completo do emitente, período de vigência do contrato, objeto contratual, itens e quantitativos executados e outras que entenda necessária;

I – O(s) atestado(s) deverá(ão) possuir informações suficiente para qualificar e quantificar o fornecimento, objeto deste pregão, bem como possibilitar a administração confirmar sua veracidade junto ao(s) emissor(es) do(s) atestado(s). A licitante deverá disponibilizará de todas as informações necessárias à comprovação da legitimidade dos atestados apresentados, endereço atual da contratante, telefone e e-mail atual.

b) Declaração de que o licitante tomou conhecimento de todas as informações e das condições locais para o cumprimento das obrigações objeto da licitação.

c) Licença da Vigilância Sanitária, emitido pelo órgão competente do município onde fica a sede da licitante.

12.8. Relativos à Regularidade Fiscal, Social e Trabalhista:

a) Prova de inscrição no Cadastro Nacional de Pessoas Jurídicas (CNPJ);

b) Prova de inscrição no cadastro de contribuinte Estadual/Distrital ou municipal, relativo ao domicílio ou sede da licitante, pertinente ao seu ramo de atividade e compatível com o objeto licitado;

c) Prova de regularidade para com as Fazendas Federal, Estadual/Distrital e Municipal do domicílio ou sede da licitante, ou outra equivalente, na forma da Lei;

I – Faz parte da prova de regularidade para com a Fazenda Federal, a prova de regularidade, quitação ou positiva com efeito de negativa, quando a Dívida Ativa da União, fornecida pela Procuradoria da Fazenda Nacional, quando esta não for parte de Certidão Conjunta emitida pela Receita Federal do Brasil;

d) Prova de regularidade relativa ao Fundo de Garantia por Tempo de Serviço (FGTS), demonstrando situação regular no cumprimento dos encargos sociais instituídos por Lei;

e) Prova de inexistência de débitos inadimplidos perante a Justiça do Trabalho, mediante a apresentação de certidão negativa, nos termos do Título VII-A da Consolidação das Leis do Trabalho, aprovada pelo Decreto-Lei nº 5.452, de 1º de maio de 1943;

f) Declaração da licitante de que não possui em seu quadro de pessoal empregado(s) com menos de 18 (dezoito) anos em trabalho noturno, perigoso ou insalubre e de 16 (dezesesseis) anos em qualquer trabalho, salvo na condição de aprendiz, a partir de 14 (quatorze) anos, nos termos do inciso XXXIII, do art. 7º da Constituição Federal;

12.9. Relativos à Qualificação Econômico-Financeira:



a) Balanço patrimonial e demonstrações contábeis dos dois últimos exercícios sociais. Serão aceitos, o balanço patrimonial e demonstrações contábeis assim apresentados:

I – Empresas optantes pelos sistemas tradicionais de escrituração, incluindo Microempreendedores Individuais, Microempresas e Empresas de Pequeno Porte e assemelhados, deverão apresentar original ou fotocópia do documento de Balanço Patrimonial e demonstrações contábeis incluindo os Termos de Abertura e Encerramento do Livro Diário equivalente;

II – Empresas optantes pelo Sistema Público de Escrituração Digital (SPED), incluindo Microempreendedores Individuais, Microempresas e Empresas de Pequeno Porte e assemelhados, deverão apresentar original ou fotocópia do documento de Balanço Patrimonial e demonstrações contábeis; juntamente com o comprovante de recibo de entrega de escrituração Contábil Digital;

III – Sociedade constituída no exercício em curso: original ou fotocópia do Balanço de Abertura;

IV – Sociedade constituída a menos de dois anos: original ou fotocópia do Balanço Patrimonial e demonstrações contábeis do último exercício.

V – Sociedade constituída que não tiveram movimentação em exercícios anteriores, uma vez comprovado, deverão atender a todas as exigências da habilitação e poderão substituir os demonstrativos contábeis pelo balanço de abertura ou comprovações de não movimentação, devidamente registrado na Junta Comercial do Estado.

b) O balanço patrimonial e as demonstrações contábeis deverão estar assinados por Contador ou por outro profissional equivalente, devidamente registrado no Conselho Regional de Contabilidade.

b1) A boa situação financeira será avaliada pelos Índices de Liquidez Geral (LG), Solvência Geral (SG) e Liquidez Corrente (LC), que deverão ser maiores ou igual a 1,0 (um) resultantes da aplicação das seguintes fórmulas:

$$\text{LG (LIQUIDEZ GERAL)} = \frac{\text{ATIVO CIRCULANTE + REALIZÁVEL EM LONGO PRAZO}}{\text{PASSIVO CIRCULANTE + EXIGÍVEL EM LONGO PRAZO}}$$

$$\text{SG (SOLVÊNCIA GERAL)} = \frac{\text{ATIVO TOTAL}}{\text{PASSIVO CIRCULANTE + EXIGÍVEL EM LONGO PRAZO}}$$

$$\text{LC (LIQUIDEZ CIRCULANTE)} = \frac{\text{ATIVO CIRCULANTE}}{\text{PASSIVO CIRCULANTE}}$$

b2) As fórmulas acima deverão estar devidamente aplicadas em memorial de cálculos juntado ao balanço.

b3) caso o memorial não seja apresentado, a Comissão de Licitação reserva-se o direito de efetuar os cálculos.



- c) Certidão Negativa de feitos sobre falência expedida pelo distribuidor da sede do licitante.
- d) Declaração com a relação detalhada dos compromissos financeiros assumidos que possam impactar sua capacidade econômico-financeira, excluindo-se as parcelas já executadas de contratos firmados, nos termos do Art. 69, § 3º da Lei Federal nº 14.133/2021.
- I. A exigência desta declaração fundamenta-se nos riscos que a incapacidade financeira do licitante pode acarretar à Administração Pública Municipal. A apresentação desta relação visa prevenir que compromissos anteriormente firmados pelo licitante venham a comprometer sua capacidade de executar o objeto do futuro contrato, garantindo assim a segurança e a eficiência na execução contratual. A Administração Municipal verificará, se aplicável, a conformidade da capacidade econômico-financeira do licitante com os limites legais e regulamentares, como a regra de 1/12 do Patrimônio Líquido.
- II. A regra de verificação de 1/12, em comparação com o Patrimônio Líquido da empresa, está em consonância com a regularidade necessária para a execução do objeto da licitação. Tal medida assegura que o licitante possui a capacidade econômico-financeira adequada para cumprir as obrigações contratuais, resguardando a Administração Pública Municipal de eventuais inadimplementos e garantindo a continuidade dos serviços contratados.

12.10. Orientações gerais sobre a habilitação:

- a) Somente haverá a necessidade de apresentação dos documentos originais, por qualquer processo de cópia reprográfica, autenticada por tabelião de notas ou por servidor/funcionário desde que conferidos com o original, ou publicação em órgão da imprensa oficial, quando houver dúvida em relação à integridade do documento digital.
- b) 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 nº 14.133/21, art. 64):
- I – 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
- II – Atualização de documentos cuja validade tenha expirado após a data de recebimento das propostas;
- III – Havendo a necessidade de envio de documentos de habilitação complementares, via diligência, o licitante será convocado a encaminhá-los, em formato digital, via sistema, no prazo de duas horas sob pena de inabilitação.
- c) Os documentos apresentados para habilitação deverão estar todos em nome da licitante, se a licitante for a matriz, todos os documentos deverão estar em nome da matriz; ou se a licitante for a filial, todos os documentos deverão estar em nome da filial, exceto aqueles documentos que, pela própria natureza, comprovadamente, forem emitidos somente em nome da matriz;
- d) As certidões ou documentos que não apresentarem em seu teor, data de validade previamente estabelecida pelo órgão expedidor, deverão ter sido expedidas até 90 (noventa) dias antes da data da sessão pública deste Pregão.



Não se enquadram no prazo os documentos cuja validade é indeterminada, como é o caso dos atestados de capacidade/responsabilidade técnica.

e) As declarações exigidas neste edital, que não forem solicitadas em campo próprio para seleção/marcação no sistema, deverão ser confeccionadas e enviadas juntamente com a proposta de preços e/ou com os documentos de habilitação.

f) Em caso de apresentação por licitante de atestado de desempenho anterior emitido em favor de consórcio do qual tenha feito parte, se o atestado ou o contrato de constituição do consórcio não identificar a atividade desempenhada por cada consorciado individualmente, serão adotados os seguintes critérios na avaliação de sua qualificação técnica:

I – Caso o atestado tenha sido emitido em favor de consórcio homogêneo, as experiências atestadas deverão ser reconhecidas para cada empresa consorciada na proporção quantitativa de sua participação no consórcio, salvo nas licitações para contratação de serviços técnicos especializados de natureza predominantemente intelectual, em que todas as experiências atestadas serão reconhecidas para cada uma das empresas consorciadas;

II – Caso o atestado tenha sido emitido em favor de consórcio heterogêneo, as experiências atestadas deverão ser reconhecidas para cada consorciado de acordo com os respectivos campos de atuação, inclusive nas licitações para contratação de serviços técnicos especializados de natureza predominantemente intelectual.

III – Para fins de comprovação do percentual de participação do consorciado, caso este não conste expressamente do atestado ou da certidão, deverá ser juntada ao atestado ou à certidão cópia do instrumento de constituição do consórcio.

g) Havendo necessidade de analisar minuciosamente os documentos enviados, o Agente de Contratação suspenderá a sessão, informando no “chat” a nova data e horário para a continuidade da mesma.

h) Será inabilitado o licitante que não comprovar sua habilitação, seja por não apresentar quaisquer dos documentos exigidos, apresentá-los em desacordo com o estabelecido neste Edital ou deixar de enviar a documentação de habilitação por meio de campo próprio do Sistema quando solicitado pelo Agente de Contratação, ficando sujeito às penalidades previstas neste Edital.

i) No julgamento da habilitação e das propostas, o Agente de Contratação poderá sanar erros ou falhas que não alterem a substância das propostas, dos documentos e sua validade jurídica, mediante despacho fundamentado, registrado em ata e acessível a todos, atribuindo-lhes validade e eficácia para fins de habilitação e classificação.

j) No caso de inabilitação, haverá nova verificação da eventual ocorrência do empate ficto, previsto nos artigos 44 e 45 da LC nº 123/2006, seguindo-se a disciplina antes estabelecida para aceitação da proposta subsequente.



k) Se a proposta não for aceitável, ou se a licitante não atender às exigências de habilitação, o Agente de Contratação, examinará a proposta subsequente e assim sucessivamente, na ordem de classificação, até a seleção da proposta que melhor atenda a este edital.

l) Constatado o atendimento pleno às exigências fixadas neste edital, a licitante será declarada vencedora.

m) Fica entendido que os documentos e informações apresentados no curso do certame são complementares entre si, de tal forma que qualquer omissão em determinado documento possa ser suprido com informação constante em outro, ainda, qualquer documento ou informação apresentado na em qualquer fase do certame servirá para complementar fase posterior, caso necessite.

n) A Microempresa (ME) ou a Empresa de Pequeno Porte (EPP), deverá apresentar todas as certidões previstas neste edital, ainda que com restrições, na forma do art. 43 da LC n. 123/06 alterada pela LC n. 147/14. A sua contratação será condicionada à apresentação de nova documentação, que comprove a sua regularidade, em prazo de 05 (cinco) dias úteis contados a partir da sessão em que foi declarada como vencedora do certame.

o) O prazo de que trata o item anterior poderá ser prorrogado uma única vez, por igual período, a critério da Administração, para a regularização da documentação, pagamento ou parcelamento do débito e emissão de eventuais certidões negativas ou positivas com efeito de certidão negativa.

p) O benefício não eximirá a microempresa, a empresa de pequeno porte, da apresentação de todos os documentos, ainda que apresentem alguma restrição.

q) A não regularização da documentação, no prazo fixado na alínea m), implicará na inabilitação do licitante, sem prejuízo das penalidades previstas no item 19 e seus subitens, deste Edital.

r) É facultado a administração realizar diligências para sanar falhas ou vícios nos documentos apresentados, inclusive para verificar a veracidade, especialmente em relação aos atestados de capacidade técnica, podendo ser solicitado notas fiscais de entrada e saída, contratos e demais documentos comprobatórios, assim como consultar portais públicos em caso de atestados emitidos por órgãos da administração pública.

13. DOS RECURSOS:

13.1. Declarado o vencedor, qualquer licitante poderá, durante a sessão pública, de forma imediata e motivada, em campo próprio do sistema, manifestar sua intenção de recurso no prazo de 15 (quinze) minutos.

a) A falta de manifestação imediata e motivada da licitante importará na decadência desse direito, ficando o Agente de Contratação autorizado a adjudicar o objeto à licitante declarada vencedora.

b) Diante da manifestação da intenção de recurso o Agente de Contratação não adentrará no mérito recursal, mas apenas verificará as condições de admissibilidade do recurso.



c) Os interessados que porventura queiram ter vistas do processo licitatório poderão comparecer à sede da Prefeitura de São Domingos do Araguaia, situada à Rua Acrísio Santos, s/n, Centro, CEP nº 68520-000, dentro do horário de atendimento ao público para obtenção da vista processual.

13.2. Recebida a intenção de interpor recurso pelo Agente de Contratação, a licitante deverá apresentar as razões do recurso no prazo de 03 (três) dias úteis, ficando as demais licitantes, desde logo, intimadas para, querendo, apresentar contrarrazões em igual prazo, que começará a contar do término do prazo da recorrente.

a) As razões e contrarrazões serão recebidas exclusivamente por meio de campo próprio no Sistema. Não serão recebidas ou conhecidas razões de recurso e contrarrazões entregues diretamente ao Agente de Contratação ou enviadas por quaisquer outros meios (E-mail, fax, correspondência, etc).

13.3. Caberá ao Agente de Contratação receber, examinar e instruir os recursos interpostos contra seus atos, podendo reconsiderar suas decisões no prazo de 3 (três) dias úteis após o recebimento das razões e contrarrazões ou, neste mesmo prazo, fazê-lo subir devidamente informando a autoridade superior para a decisão final no prazo de 10 (dez) dias úteis.

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

13.5. Os autos do processo permanecerão com vista franqueada aos interessados.

13.6. Não serão conhecidos os recursos apresentados fora dos prazos, subscritos por representantes não habilitados legalmente ou não identificados no processo para responder pelo licitante.

14. DA REABERTURA DA SESSÃO PÚBLICA:

14.1. A sessão pública poderá ser reaberta:

a) Nas hipóteses de provimento de recurso que leve à anulação de atos anteriores à realização da sessão pública precedente ou em que seja anulada a própria sessão pública, situação em que serão repetidos os atos anulados e os que dele dependam;

b) Quando houver erro na aceitação do preço ou dos documentos de habilitação do vencedor ou quando o licitante declarado vencedor não assinar o contrato, não retirar o instrumento equivalente ou não comprovar a regularização fiscal e trabalhista, nos termos do art. 43, §1º da LC nº 123/2006. Nessas hipóteses, serão adotados os procedimentos imediatamente posteriores ao encerramento da etapa de lances;

c) Na hipótese de a sessão ser suspensa de ofício, mediante decisão judicial ou acautelatória;

d) No caso de desconexão.

14.2. Todos os licitantes remanescentes deverão ser convocados para acompanhar a sessão reaberta.



14.3. O reinício somente poderá ocorrer mediante aviso prévio no sistema com, no mínimo, vinte e quatro horas de antecedência, e a ocorrência será registrada em ata.

14.4 Não se aplica o prazo disposto na cláusula anterior se no ato de suspensão for definido data e horário para retorno da sessão.

15. DA ADJUDICAÇÃO E HOMOLOGAÇÃO:

15.1. Encerradas as fases de julgamento e habilitação, e exauridos os recursos administrativos, o processo licitatório será encaminhado à autoridade superior para adjudicar o objeto e homologar o procedimento, observado o disposto no art. 71 da Lei nº 14.133, de 2021.

16. DA ATA DE REGISTRO DE PREÇOS:

16.1. Sem prejuízo do disposto no Decreto Federal 11.462/2023, que regulamenta os artigos 82 a 86 da Lei nº 14.133/2021, a Ata de Registro de Preços referente ao fornecimento de produtos será formalizada e conterá, necessariamente, as condições já especificadas neste Ato Convocatório.

16.2. A minuta da Ata de Registro de Preços que será firmada entre a(s) licitante(s) vencedora(s) e A CONTRATANTE é parte integrante deste Edital – Anexo IX.

16.3. Não serão aceitos quantitativos inferiores ao máximo previsto no edital.

16.4. É vedado efetuar acréscimos nos quantitativos fixados na ata de registro de preços durante seu período de vigência original, ressalvada a possibilidade de renovação dos quantitativos para o período de prorrogação, conforme previsto no Termo de Referência.

16.5. É vedada à participação do órgão ou entidade em mais de uma ata de registro de preços com o mesmo objeto no prazo de validade da ata oriunda do presente processo.

16.6. Será aceito o registro de mais de um fornecedor ou prestador de serviço, desde que aceitem cotar o objeto em preço igual ao do licitante vencedor, assegurada a preferência de contratação de acordo com a ordem de classificação.

16.7. Os preços registrados e os contratos deles decorrentes poderão ser reajustados ou repactuados após 1 (um) ano da data-base fixada na Ata de Registro de Preços ou ainda, a qualquer tempo:

a) Em caso de força maior, caso fortuito ou fato do príncipe ou em decorrência de fatos imprevisíveis ou previsíveis de consequências incalculáveis, que inviabilizem a execução da ata tal como pactuado, nos termos da alínea “d” do inciso II do caput do art. 124 da Lei nº 14.133, de 2021.

b) Decorrente de criação, alteração ou extinção de quaisquer tributos ou encargos legais ou a superveniência de disposições legais, com comprovada repercussão sobre os preços registrados.



16.8. A qualquer tempo, cada um dos preços registrados poderá ser revisto em decorrência de eventual redução daqueles praticados no mercado, cabendo ao Órgão Gerenciador convocar os fornecedores para estabelecer o novo valor.

a) Os fornecedores que não aceitarem reduzir seus preços aos valores praticados pelo mercado serão liberados do compromisso assumido, sem aplicação de penalidade.

16.9. O registro do licitante vencedor será cancelado pelo órgão gerenciador quando:

a) Descumprir as condições da ata de registro de preços, sem motivo justificado;

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

c) Não aceitar reduzir o seu preço registrado, na hipótese deste se tornar superior àqueles praticados no mercado; ou

d) Sofrer sanção prevista nos incisos III ou IV do caput do art. 156 da Lei nº 14.133, de 2021.

16.10. O cancelamento dos preços registrados poderá ocorrer, total ou parcialmente, pelo gerenciador, desde que devidamente comprovados e justificados, nos casos de interesse público, cancelamentos de todos os preços registrados ou a pedido do fornecedor em caso fortuito ou de força maior.

16.11. A Administração da CONTRATANTE convocará oficialmente a licitante vencedora, durante a validade da sua proposta para, no prazo máximo de 3 (três) dias úteis, assinar a ata de Registro de Preços, sob pena de decair o direito à contratação.

16.12. O prazo da convocação poderá ser prorrogado uma vez, por igual período, quando solicitado pela licitante vencedora durante o seu transcurso, desde que ocorra motivo justificado e aceito pela CONTRATANTE.

16.13. Para assinatura da Ata de Registro de Preços a licitante vencedora deverá comprovar que mantém as condições de habilitação.

16.14. Fica a cargo da administração quando a convocada não assinar a Ata de Registro de Preços no prazo e condições estabelecidos ou na ocasião de cancelamento, chamar as licitantes remanescentes, obedecida à ordem de classificação, para fazê-lo, nas condições propostas pelo licitante vencedor, sem prejuízo da aplicação das sanções previstas na Lei nº 14.133, de 2021, e em outras legislações aplicáveis.

16.15. Caso nenhum dos licitantes aceitar a contratação nos termos do § 2º, a Administração, observados o valor estimado e sua eventual atualização nos termos do edital de licitação, poderá:

a) convocar os licitantes remanescentes para negociação, na ordem de classificação, com vistas à obtenção de preço melhor, mesmo que acima do preço ou inferior ao desconto do adjudicatário;



b) adjudicar e celebrar o contrato nas condições ofertadas pelos licitantes remanescentes, atendida a ordem classificatória, quando frustrada a negociação de melhor condição.

16.16. A recusa injustificada da licitante vencedora em assinar a Ata de Registro de Preços, dentro do prazo estabelecido pela Administração, caracteriza o descumprimento total da obrigação assumida, sujeitando-a as penalidades legalmente estabelecidas.

a) O disposto no item anterior não se aplica às licitantes convocadas nos termos da alínea a) da cláusula 16.7.

17. DO TERMO DE CONTRATO OU INSTRUMENTO EQUIVALENTE:

17.1. Após a assinatura da ata de registro de preços e durante o seu período de vigência, a beneficiária será convocada para assinar o termo de contrato ou retirar a Nota de Empenho, conforme conveniência da administração.

17.2. O contrato a ser assinado estabelecerá as cláusulas, critérios e condições definidas no art. 92 da Lei nº 14.133/2021 e observará os termos contidos na minuta Anexo VIII deste Edital ou as disposições constantes de instrumento equivalente.

17.3. O prazo máximo para assinatura e entrega do termo de contrato é de 03 (três) dias úteis, sob pena de decair o direito à contratação, sem prejuízo das sanções previstas na Lei nº 14.133/2021.

a) O prazo para assinatura do termo de contrato acima estabelecido poderá ser prorrogado uma única vez por igual período, desde que ocorra motivo justificado e aceito pelo órgão gerenciador.

b) A recusa injustificada do licitante vencedor em assinar o contrato, aceitar ou retirar o instrumento equivalente, dentro do prazo estabelecido pela Administração, importará na decadência do direito à contratação, sem prejuízo das penalidades estabelecidas neste edital e em Lei.

c) A(s) empresa(s) vencedora(s) do certame deverá(ão) possuir Certificado Digital, (ICP-Brasil-A3), conforme resolução nº11.536/TCM de 01 de julho de 2014, para assinatura do contrato e demais documentos específicos a prestação de contas junto ao mural de licitações do tribunal de contas dos municípios do estado do Pará.

17.4. Por ocasião da assinatura do contrato, será exigida a comprovação das condições de habilitação consignadas neste Edital, as quais deverão ser mantidas pelo licitante durante a vigência do contrato.

17.5. Será facultado à Administração, quando o convocado não assinar o termo de contrato ou não aceitar ou não retirar o instrumento equivalente no prazo e nas condições estabelecidas, convocar os licitantes remanescentes, na ordem de classificação, para a celebração do contrato nas condições propostas pelo licitante vencedor.

17.6. Na hipótese de nenhum dos licitantes aceitar a contratação nos termos da cláusula anterior, a Administração, observados o valor estimado e sua eventual atualização nos termos do edital, poderá:



- a) convocar os licitantes remanescentes para negociação, na ordem de classificação, com vistas à obtenção de preço melhor, mesmo que acima do preço do adjudicatário;
- b) adjudicar e celebrar o contrato nas condições ofertadas pelos licitantes remanescentes, atendida a ordem classificatória, quando frustrada a negociação de melhor condição.

17.7. O presente Edital fará parte integrante do contrato, bem como seus anexos e a proposta apresentada pela licitante vencedora.

17.8. Será designado um Fiscal para o contrato, que desempenhará as atribuições previstas na legislação aplicável ao caso.

17.9. É vedada a subcontratação, cessão ou transferência total ou parcial do objeto deste Pregão.

17.10. Os contratos oriundos deste edital poderão ser prorrogados sucessivamente, respeitada a vigência máxima decenal, desde que a autoridade competente ateste que as condições e os preços permanecem vantajosos para a Administração, permitida a negociação com o contratado ou a extinção contratual sem ônus para qualquer das partes, nos termos do art. 107 da Lei nº 14.133/21.

17.11. O objeto da licitação deverá ser entregue, nos prazos, local e condições previstas no Termo de Referência, Anexo I deste Edital e observará as regras para recebimento definidas no Contrato, anexo VIII, ou instrumento equivalente.

18. DAS OBRIGAÇÕES DA CONTRATADA:

18.1. Manter, durante toda a execução do contrato, em compatibilidade com as obrigações assumidas, todas as condições de habilitação e qualificação exigidas neste edital.

18.2. Responsabilizar-se por quaisquer danos pessoais e/ou materiais, causados por técnicos (empregados) e acidentes causados por terceiros, bem como pelo pagamento de salários, encargos sociais e trabalhistas, tributos e demais despesas eventuais, diretas ou indiretas, decorrentes da prestação dos serviços.

18.3. Responsabilizar-se pelas eventuais despesas para execução do serviço solicitado, qualquer que seja o valor, e cumprir todas as obrigações constantes do(s) Anexo(s) deste edital.

18.4. Comprovar, quando solicitado, o efetivo recolhimento dos encargos sociais incidentes sobre a folha de pagamento dos empregados, relativos à prestação dos serviços relacionados com o objeto contratado.

18.5. Constitui obrigação da contratada o cumprimento integral das obrigações e exigências constantes no Termo de Referência e no Contrato, Anexos I e VIII ao presente edital.

18.6. Ser responsável, em relação aos seus empregados, por todas as despesas decorrentes do fornecimento dos produtos, tais como:



a) Taxas, impostos e contribuições;

b) Outras que porventura venham a ser criadas e exigidas pelo Governo.

18.7. Efetuar o fornecimento dentro das especificações e/ou condições constantes do orçamento, devidamente aprovado pela Autoridade superior da CONTRATANTE.

18.8. Executar diretamente o contrato, sem transferência de responsabilidades ou subcontratações não autorizadas pela CONTRATANTE;

18.9. Ser responsável pelos danos causados diretamente A CONTRATANTE ou a terceiros, decorrentes de sua culpa ou dolo, quando do fornecimento dos produtos em apreço, não excluindo ou reduzindo essa responsabilidade a fiscalização ou o acompanhamento pela CONTRATANTE;

18.10. Ser responsável por quaisquer danos causados diretamente aos bens de propriedade da CONTRATANTE, ou bens de terceiros, quando estes tenham sido ocasionados por seus empregados durante o fornecimento dos produtos objeto deste Pregão;

18.11. Prestar todos os esclarecimentos que forem solicitados pela CONTRATANTE, obrigando-se a atender, de imediato, todas as reclamações a respeito da qualidade do fornecimento;

18.12. Substituir qualquer produto que não atenda às especificações deste Edital;

18.13. Comunicar por escrito ao responsável pelo Departamento de Compras da CONTRATANTE, qualquer anormalidade de caráter urgente e prestar os esclarecimentos que julgar necessário;

18.14. Observar as normas legais de segurança a que está sujeita a atividade de distribuição dos produtos;

18.15. Manter, durante toda a execução do contrato, em compatibilidade com as obrigações assumidas, todas as condições de habilitação e qualificação exigidas neste Pregão;

18.16. Assumir, a responsabilidade pelos encargos fiscais e comerciais resultantes da adjudicação deste Pregão;

18.17. A inadimplência da licitante, com referência aos encargos estabelecidos na condição anterior, não transfere a responsabilidade por seu pagamento à Administração da CONTRATANTE, nem poderá onerar o objeto deste Pregão, razão pela qual a licitante vencedora renuncia expressamente a qualquer vínculo de solidariedade, ativa ou passiva, com A CONTRATANTE;

18.18. É expressamente proibida a contratação de servidor pertencente ao quadro de pessoal da CONTRATANTE durante a vigência do contrato;

18.19. É expressamente proibida, também, a veiculação de publicidade acerca do contrato, salvo se houver prévia autorização da Administração da CONTRATANTE;



18.20. É vedada a subcontratação de outra empresa para a execução do objeto deste Pregão;

19. DAS OBRIGAÇÕES DA CONTRATANTE:

19.1. Indicar o Fiscal ou Gestor do Contrato.

19.2. Cumprir os compromissos financeiros assumidos com a Contratada

19.3. Fornecer e colocar à disposição da Contratada, todos os elementos e informações que se fizerem necessários à execução dos serviços.

19.4. Notificar, formal e tempestivamente, a contratada sobre as irregularidades observadas no serviço prestado.

19.5. Notificar a Contratada, por escrito e com antecedência sobre multas, penalidades quaisquer, débitos de sua responsabilidade, bem como fiscalizar a execução do objeto contratado.

20. DA FISCALIZAÇÃO:

20.1. A execução dos serviços será acompanhada e fiscalizada por um representante da Administração, especialmente designado pelo contratante, que anotarà em registro próprio todas as ocorrências, determinando o que for necessário a regularização das faltas ou defeitos observados.

20.2. As regras de fiscalização, recebimento, atesto e pagamento estão definidas na minuta contratual, Anexo VIII deste Edital ou no instrumento equivalente.

21. DAS SANÇÕES ADMINISTRATIVAS:

21.1. Os licitantes estarão sujeitos às sanções administrativas previstas na Lei nº 14.133 de 2021, e às demais cominações legais, resguardado o direito à ampla defesa.

21.2. O licitante ou o contratado será responsabilizado administrativamente pelas seguintes infrações:

- a) Dar causa à inexecução parcial do contrato;
- b) Dar causa à inexecução parcial do contrato que cause grave dano à administração, ao funcionamento dos serviços públicos ou ao interesse coletivo;
- c) Dar causa à inexecução total do contrato;
- d) Deixar de entregar a documentação exigida para o certame;
- e) Não manter a proposta, salvo em decorrência de fato superveniente devidamente justificado;



- f)** Não celebrar o contrato ou não entregar a documentação exigida para a contratação, quando convocado dentro do prazo de validade de sua proposta;
- g)** Ensejar o retardamento da execução ou da entrega do objeto da licitação sem motivo justificado;
- h)** Apresentar declaração ou documentação falsa exigida para o certame ou prestar declaração falsa durante a licitação ou a execução do contrato;
- i)** Fraudar a licitação ou praticar ato fraudulento na execução do contrato;
- j)** Comportar-se de modo inidôneo ou cometer fraude de qualquer natureza;
- k)** Praticar atos ilícitos com vistas a frustrar os objetivos da licitação;
- l)** Praticar ato lesivo previsto no art. 5º da Lei nº 12.846, de 1º de agosto de 2013.

21.3. A Administração poderá aplicar sanções de advertência, multa, impedimento de licitar e contratar e, ainda, declaração de inidoneidade para licitar ou contratar, conforme previsto no art. 153 da Lei nº 14.133/21.

21.4. Na aplicação das sanções serão considerados, a natureza e a gravidade da infração cometida; as peculiaridades do caso concreto; as circunstâncias agravantes ou atenuantes e os danos que dela provierem para a Administração Pública.

21.5. A sanção de advertência será aplicada exclusivamente pela infração administrativa prevista no inciso I do caput do art. 155 da Lei nº 14.133/21, quando não se justificar a imposição de penalidade mais grave.

21.6. A sanção de multa não será inferior a 0,5% (cinco décimos por cento) nem superior a 30% (trinta por cento) do valor do contrato licitado ou celebrado com contratação direta e será aplicada ao responsável por qualquer das infrações administrativas previstas no art. 155 da Lei nº 14.133/21.

21.7. A sanção prevista de impedimento de licitar e contratar será aplicada ao responsável pelas infrações administrativas previstas nos incisos II, III, IV, V, VI e VII do caput do art. 155 Lei nº 14.133/21, quando não se justificar a imposição de penalidade mais grave, e impedirá o responsável de licitar ou contratar no âmbito da Administração Pública direta e indireta do ente federativo que tiver aplicado a sanção, pelo prazo máximo de 3 (três) anos.

21.8. A sanção de declaração de inidoneidade para licitar ou contratar, será aplicada ao responsável pelas infrações administrativas previstas nos incisos VIII, IX, X, XI e XII do caput do art. 155 da Lei nº 14.133/21, bem como pelas infrações administrativas previstas nos incisos II, III, IV, V, VI e VII do caput do referido artigo que justifiquem a imposição de penalidade mais grave que a sanção de impedimento de licitar e contratar, e impedirá o responsável de licitar ou contratar no âmbito da Administração Pública direta e indireta de todos os entes federativos, pelo prazo mínimo de 3 (três) anos e máximo de 6 (seis) anos.



21.9. As sanções de advertência, de impedimento de licitar e contratar e de declaração de inidoneidade para licitar ou contratar poderão ser aplicadas cumulativamente com a de multa.

21.10. A aplicação das sanções previstas não exclui, em hipótese alguma, a obrigação de reparação integral do dano causado à Administração Pública.

21.11. A aplicação de qualquer das penalidades previstas realizar-se-á em processo administrativo que assegurará o contraditório e a ampla defesa ao licitante/contratado, observando-se o procedimento previsto na Lei nº 14.133/21.

21.12. 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 ao contratante, observado o princípio da proporcionalidade.

22. DAS DISPOSIÇÕES GERAIS:

22.1. A Prefeitura de São Domingos do Araguaia-PA, poderá revogar este Pregão por razões de interesse público decorrente de fato superveniente que constitua óbice manifesto e incontornável, ou anulá-lo por ilegalidade, de ofício ou por provocação de terceiros, salvo quando for viável a convalidação do ato ou do procedimento viciado, desde que observados os princípios da ampla defesa e contraditório.

a) A anulação do pregão induz à do contrato.

b) A anulação da licitação por motivo de ilegalidade não gera obrigação de indenizar.

22.2. É facultado à autoridade superior ou o agente de contratação, em qualquer fase deste Pregão, promover diligência destinada a esclarecer ou completar a instrução do processo, vedada a inclusão posterior de informação ou de documentos que deveriam ter sido apresentados para fins de classificação e habilitação.

22.3. Os benefícios dos arts. 42 a 49 da Lei Complementar nº 123, de 14 de dezembro de 2006, não se aplicam, a itens ou lotes, cujo valor estimado for superior à receita bruta máxima admitida para fins de enquadramento como empresa de pequeno porte, conforme determina o art. 4º, §1º, inciso I, da Lei nº 14.133/21.

22.4. Os benefícios dos arts. 42 a 49 da Lei Complementar nº 123, de 14 de dezembro de 2006, ficam limitados às microempresas e às empresas de pequeno porte que, no ano-calendário de realização da licitação, ainda não tenham celebrado contratos com a Administração Pública cujos valores somados extrapolem a receita bruta máxima admitida para fins de enquadramento como empresa de pequeno porte.

22.5. O desatendimento às exigências formais, não essenciais, não importará na inabilitação da licitante e/ou desclassificação de sua proposta, desde que seja possível a aferição de sua habilitação e a exata compreensão da sua proposta, durante a realização da sessão pública do pregão.



22.6. Na contagem dos prazos estabelecidos neste edital e seus anexos, excluir-se-á o dia do início e incluir-se-á o do vencimento.

22.7. Só se iniciam e vencem os prazos em dias de expediente da Prefeitura de São Domingos do Araguaia-PA.

22.8. Os horários estabelecidos neste edital de licitação, no aviso e durante a sessão pública observarão o horário de Brasília, Distrito Federal, inclusive para contagem de tempo e registro no sistema eletrônico e na documentação relativa ao certame.

22.9. 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.

22.10. A autoridade competente poderá, em qualquer fase do processo licitatório, desclassificar a proposta da licitante que for declarada inidônea, assegurada a ampla defesa.

22.11. O licitante é o responsável pela fidelidade e legitimidade das informações prestadas e dos documentos apresentados em qualquer fase da licitação.

a) A falsidade de qualquer documento apresentado ou a inverdade das informações nele contidas implicará a imediata desclassificação do proponente que o tiver apresentado, ou, caso tenha sido o vencedor, a rescisão do contrato ou do documento equivalente, sem prejuízo das demais sanções estabelecidas neste edital.

22.12. O foro da Cidade de São Domingos do Araguaia-PA, com exclusão de qualquer outro, por mais privilegiado que seja, será o designado para julgamento de quaisquer questões judiciais resultantes da presente licitação e da aplicação do presente Edital.

22.13. Os casos omissos e demais dúvidas suscitadas serão dirimidas pelo (a) Agente de Contratação (a), via pedido de esclarecimento a ser protocolado na forma definida no presente edital.

22.14. O Edital está disponibilizado, na íntegra, no endereço eletrônico: www.portaldecompraspublicas.com.br e também no portal da transparência pública municipal no link <https://www.tcm.pa.gov.br/mural-de-licitacoes/>, inserindo os termos de busca, assim como no Mural de Licitações do TCM/PA e no Portal Nacional de Contratações Públicas – PNCP.

22.15. O inteiro teor do processo está disponível para vista aos interessados, na sede da Prefeitura de São Domingos do Araguaia, situada à Rua Acrísio Santos, s/n, Centro, CEP nº 68520-000, dentro do horário de atendimento ao público para obtenção da vista processual e ainda as partes essenciais do processo disponíveis no sítio eletrônico <https://saodomingosdoaraguaia.pa.gov.br/licitacao/>, inserindo os termos de busca.

23. ANEXOS:

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

Rua Acrísio Santos, s/n Bairro Centro São Domingos do Araguaia-PA CEP 68.520-000



ANEXO I – Termo de Referência;

Apêndice: Estudo Técnico Preliminar

ANEXO II – Modelo de Declaração de que não Emprega Menor;

ANEXO III – Modelo de Declaração de Enquadramento como ME/EPP;

ANEXO IV – Modelo de Declaração de conhecimento;

ANEXO V – Modelo de Declaração que Cumpre os Requisitos de Habilitação e Veracidade;

ANEXO VI – Modelo de Declaração que Cumpre as Exigências de Reserva de Cargos;

ANEXO VII – Modelo de Declaração que a proposta compreende a integralidade dos custos;

ANEXO VIII – Minuta de Contrato;

ANEXO IX - Minuta de Ata de Registro de Preços;

ANEXO X – Planilha de composição de custos e formação de preços.

São Domingos do Araguaia – PA, 10 de março de 2026.

ROBERTO CARLOS DE OLIVEIRA
DOS SANTOS

Secretário Municipal de Educação
Portaria de Nomeação nº 565/2025-GAB-
PMSDA

JANELMA ALVES DA SILVA

Agente de Contratação
Pregoeira
Portaria nº 842/2026 GAB/PMSDA



ANEXO I
TERMO DE REFERÊNCIA

Fundamentação: Art. 6º, inciso XXIII da Lei Federal nº14.133/2021

PROCESSO ADMINISTRATIVO Nº 041/2025- SEPLAN.

Órgão Demandante/Gerenciador: Prefeitura Municipal São Domingos do Araguaia por intermédio da Secretaria Municipal de Educação/FME.

Responsável: Roberto Carlos de Oliveira dos Santos – Secretário

Critério de Julgamento: MENOR PREÇO POR ITEM.

Modo de Disputa: Aberto e Fechado.

Orçamento: Não Sigiloso.

Preferência ME/EPP/Equiparadas: Sim.

Benefícios para ME's/EPP's: Cotas Principais para Ampla Concorrência com preferência para contratação de ME's/EPP's, de itens com valor até 80.000 (oitenta mil), nos termos da LC nº 123/2006 e Decreto nº 8.538/2015.

1. DEFINIÇÃO DO OBJETO, QUANTITATIVOS E PRAZOS:

(Fundamentação Legal: Art. 6º, inciso XXIII, alínea “a” da Lei Federal 14.133/2021)

1.1. Objeto

O presente Termo de Referência tem por objeto o **REGISTRO DE PREÇOS PARA FUTURA E EVENTUAL AQUISIÇÃO DE GÊNEROS ALIMENTÍCIOS PARA COMPOR O CARDÁPIO NUTRICIONAL DOS ALUNOS MATRICULADOS NAS UNIDADES DE ENSINO DA REDE PÚBLICA ESTADUAL DE SÃO DOMINGOS DO ARAGUAIA/PA**, conforme condições e exigências estabelecidas neste instrumento.

1.2. Especificação dos Itens e Quantitativos

Os quantitativos estimados para a presente contratação estão especificados conforme tabela abaixo:

ITEM	DESCRIÇÃO	QUANT.	UNID.	VL. UNIT	VL. TOTAL
1	ABACATE IN NATURA	1900,000	QUILO	12,15	23,085,00
	<i>Especificação : Especificação : Fruto de primeira qualidade, in natura, íntegro e sadio, com aroma, cor e sabor característicos da espécie e variedade, em grau de maturação adequado para consumo, manipulação, transporte e conservação; livre de enfermidades, lesões físicas ou mecânicas, sujidades, terra, corpos estranhos aderentes, umidade externa anormal, odores ou sabores estranhos; acondicionado em caixas plásticas garantindo a integridade do produto até a entrega.</i>				

Rua Acrísio Santos, s/n Bairro Centro São Domingos do Araguaia-PA CEP 68.520-000



2	ALHO IN NATURA.	200,000	QUILO	38,37	7.673,40
<i>Especificação : Alho nacional, in natura, sem réstia, bulbo inteiro, fisiologicamente desenvolvido, com casca intacta e seca, bulbilhos (dentes) firmes, grandes e leitosos, com coloração, odor e sabor característicos do produto, livre de resíduos de fertilizantes, manchas, bolores, brotos ou qualquer outro dano causado por pragas que possa comprometer a aparência, qualidade ou segurança do alimento. O produto deve apresentar tamanho uniforme, típico da variedade, e ser proveniente de colheita recente. Na embalagem deve constar o nome do produto, data de empacotamento, validade, peso líquido, endereço e telefone para contato do fornecedor. O alho deverá ser acondicionado em caixas de papelão resistentes, contendo 10 (dez) kg. O produto deve atender á legislação sanitária vigente.</i>					
3	AMIDO DE MILHO.	150,000	QUILO	25,73	3.859,50
<i>Especificação : Amido de milho, produto amiláceo extraído do milho, fabricado a partir de matérias-primas sãs e limpas, isento de matérias terrosas, parasitas, umidade excessiva, fermentação ou ranço, Sob a forma de pó, deverá produzir ligeira crepitação quando comprimido entre os dedos. Umidade máxima: 14% p/p; acidez máxima: 2,5% p/p; mínimo de amido: 84% p/p; resíduo mineral fixo: 0,2% p/p. Embalagem primária de 500 g ou 1 kg, íntegra, resistente e adequada á conservação do produto. Produto deve ser entregue com no mínimo seis (6) meses de validade remanescente á contar da data de entrega. Rótulo conforme legislação vigente, contendo nome do produto, composição, valor nutricional, data de fabricação, validade, lote, marca do fabricante e registro no órgão competente.</i>					
4	ARROZ AGULHINHA TIPO 1 LONGO 5KG.	800,000	UNIDAD E	23,99	19.189,60
<i>Especificação : Arroz branco tipo 1, beneficiado, polido, classe longo fino, tipo agulhinha, embalado de forma automatizada, sem contato manual, livre de impurezas, com no mínimo 80% de grãos inteiros, odor sabor e apresentação característicos do produto, e teor de umidade máximo de 10%. A embalagem deve conter nome do produto e do fabricante, data de fabricação e validade, número do lote, informação nutricional, modo de preparo, SAC, endereço e telefone para contato e registro no órgão competente. Peso líquido de até 5kg por saco, fardo</i>					



	<i>total de 30 kg. Embalado em saco plástico transparente, atóxico, resistente e hermeticamente fechado. Validade mínima de 8 meses á contar da data de entrega. Marcas recomendadas : Brejeiro, Realengo, Urbano, ou similar, desde que atendam a todas as especificações técnicas descritas.</i>				
5	AVEIA EM FLOCOS FINOS	80,000	QUILO	27,76	2.220,56
	<i>Especificação : Produto obtido de grãos de aveia integral, sem aditivos, corantes ou conservantes. Embalagem de no mínimo 165 g, íntegras, resistente, atóxicas e adequadas para o acondicionamento. O rótulo deve conter, de forma legível, a identificação do produto, lista de ingredientes, informação nutricional, peso líquido, data de fabricação, prazo de validade, número do lote, CNPJ do fabricante/distribuidor e registro ou dispensa de registro no Ministério da Agricultura ou da Saúde, conforme legislação vigente. Prazo de validade de no mínimo seis (6) meses á contar da entrega. O produto não deve apresentar umidade, infestação, odores ou alterações que comprometam a qualidade.</i>				
6	AZEITONA VERDE EM CONSERVA	400,000	QUILO	56,06	22.425,20
	<i>Especificação : Azeitona verde em conserva, sem caroço, de primeira qualidade, imersa em salmoura, isenta de fermentações indesejáveis, turvação, bolores ou qualquer alteração que comprometa a segurança, higiene ou aparência do produto. Acondicionada em embalagens individuais lacradas, com fechamento hermético e seguro, com peso líquido entre 300 g e 500 g, contendo rótulo com nome do produto, procedência, número do lote, data de fabricação, validade e informações nutricionais. Validade mínima de 6 (seis) meses á contar da data de entrega.</i>				
7	AÇAFRÃO.	40,000	QUILO	46,73	1.869,32
	<i>Especificação : Açafrão em pó, homogêneo, de coloração característica do produto fresco processado, aroma e sabor preservados, livre de sujidades, umidade, bolor ou misturas com outros produtos. Acondicionado em embalagem intacta, hermética, atóxica e resistente, em polietileno ou frasco PET, com capacidade aproximada de 50 g. Produto com data de fabricação não superior a 30 (trinta) dias antes da entrega e validade mínima de 12 meses á contar da data de entrega. Rotulagem conforme legislação vigente, contendo nome do produto, peso líquido, data de fabricação, validade, lote, marca do fabricante e registro no órgão</i>				



<i>competente.</i>					
8	AÇÚCAR CRISTAL	500,000	PACOTE	8,70	4.351,50
<i>Especificação : Produto de primeira qualidade, obtido da cana-de-açúcar, contendo no mínimo 98,3% de sacarose, livre de fermentação, umidade excessiva, matéria terrosa, parasitas e detritos animais ou vegetais, embalado exclusivamente em saio plástico transparente, incolor, atóxico, resistente e hermeticamente fechado, em unidades de 2 (dois) kg. A embalagem deve conter, de forma legível, a denominação de venda, identificação do fabricante (nome, CNPJ), endereço e SAC com telefone para contato), lista de ingredientes, informações nutricionais, número do lote, data de fabricação, prazo de validade e registro no órgão competente (MAPA), devendo o produto apresentar validade mínima de 12 (doze) meses á contar da data de entrega.</i>					
9	BATATA DOCE.	500,000	QUILO	7,78	3.891,50
<i>Especificação : Produto in natura, de primeira qualidade, tamanho uniforme, casca rosa escura, consistência firme, íntegra e fresca. Deve estar em grau de maturação adequado ao consumo e transporte, isenta de danos aparentes, rachaduras, brotações ou pontos indicativos de germinação. Livre de terra, sujidades, pragas, lesões, odores ou sabores estranhos e em estado de decomposição.</i>					
10	BATATA INGLESIA.	700,000	QUILO	9,23	6.463,10
<i>Especificação : A granel, de primeira qualidade, in natura, apresentando grau de maturação adequado á manipulação, transporte e consumo; isenta de sujidades, brotos, rachaduras, bolores, parasitas, larvas e unidades externas anormais; com polpa íntegra, limpa, coloração e tamanho uniformes típicos da variedade; livre de maior parte de terra aderente á casca e de resíduos de fertilizantes, conforme resolução CNNPA nº 12/1978.</i>					
11	BETERRABA IN NATURA.	700,000	QUILO	7,28	5.096,00
<i>Especificação : Produto in natura, de primeira qualidade, íntegro, firme, fresco, apresentando grau de maturação adequado ao transporte, manipulação e consumo. Deve estar isento de sujidades, parasitas, larvas, rachaduras, odores estranhos, partes murchas ou em estado de deterioração. O acondicionamento deve ser feito em caixas plásticas vazadas, resistentes, atóxicas, higienizadas e apropriadas para transporte de hortifrutis, garantindo a integridade do alimento.</i>					



12	BISCOITO DE MAISENA	100,000	CAIXA	135,13	13.513,30
<i>Especificação : Produto á base de farinha de trigo ou amido de milho (maisena), açúcar, gordura vegetal ou manteiga, ovo, sal e fermentos químicos permitidos, isento de impurezas, partículas estranhas, insetos, fungos, odores ou sabores estranhos; crocante, íntegro, de coloração uniforme e sabor característico, adequado para consumo infantil; acondicionado em caixa contendo 20 pacotes de 350 g cada, em embalagem de polietileno ou papel resistente, íntegra e resistente, identificada com nome do produto, lista de ingredientes, peso líquido, prazo de validade, número do lote e marca do fabricante, garantindo a integridade e conservação do produto até a entrega; validade mínima de 6 (seis) a 12 (doze) meses á contar da data de fabricação.</i>					
13	BISCOITO DOCE TIPO MARIA	100,000	CAIXA	132,67	13.266,70
<i>Especificação : Produto à base de farinha de trigo enriquecida com ferro e ácido fólico, açúcar, gordura vegetal, sal e fermentos químicos, podendo conter outros ingredientes permitidos pela legislação vigente, fabricado a partir de matérias-primas sãs e limpas, isentas de materiais terrosos, parasitas e em perfeito estado de conservação. Deve apresentar-se íntegro, crocante, de coloração uniforme, não quebradiço, sem excesso de dureza, isento de sujidades, odor ou sabor estranho, e serão rejeitados biscoitos mal cozidos, queimados ou com características organolépticas anormais. Acondicionado em pacotes plásticos lacrados de 350 g, com dupla embalagem, acondicionados em caixas contendo 20 pacotes cada, com rotulagem contendo nome do produto, lista de ingredientes, informações nutricionais, fabricante, data de fabricação, validade e lote. O produto deverá atender á legislação sanitária vigente, incluindo a Resolução RDN nº 263/2005, Resolução CNNPA nº 12/1978 e rotulagem conforme Resolução nº 259/2002, apresentando validade mínima de 08 (oito) meses á contar da data de entrega.</i>					
14	BISCOITO TIPO CREAM CRACKER	100,000	CAIXA	128,56	12.856,30
<i>Especificação : Produto à base de farinha de trigo enriquecido com ferro e ácido fólico, gordura vegetal, sal e fermentos químicos, podendo conter outros ingredientes permitidos pela legislação vigente. Deve apresentar-se íntegro, crocante, não quebradiço e em condições adequadas para o</i>					



	<i>consumo. Isento de substâncias estranhas á sua composição, sujidades, umidades excessivas, infestação ou qualquer característica que comprometa sua qualidade. O produto deve ser embalado em pacote plástico atóxico, resistente e hermeticamente fechado, acondicionado em caixa com 20 (vinte) pacotes de 350 g cada. Na embalagem deve constar, de forma legível; nome do produto, marca, identificação do fabricante (nome, CNPJ, endereço e SAC com telefone para contato), lista de ingredientes, informações nutricionais, peso líquido, número do lote, data de fabricação, prazo de validade e registro ou dispensa de registro no órgão competente. O produto deverá apresentar validade mínima de 08 (oito) meses á contar da data de entrega.</i>				
15	BRÓCOLIS IN NATURA.	800,000	QUILO	43,32	34.653,60
	<i>Especificação : Brócolis in natura, de colheita recente e fresca, de primeira qualidade, limpo, saudável e com estágio de amadurecimento adequado para consumo. Apresentar coloração totalmente verde, livre de lesões físicas, mecânicas ou biológicas, bem como de defeitos, doenças, insetos ou materiais estranhos. Produto fisiologicamente desenvolvido, bem formado, com peso médio entre 400 g e 500 g por unidade. Deve ser acondicionado em embalagem plástica limpa, ventilada ou caixa apropriada para transporte e conservação, garantindo integridade e proteção do produto durante armazenamento e transporte, atendendo ás normas de higiene e qualidade alimentar vigentes.</i>				
16	CACAU EM PÓ 100%.	300,000	UNIDAD E	38,57	11.571,90
	<i>Especificação : Contendo 100% de cacau, o produto deve ser obtido de matéria-prima sã e limpa, isenta de matéria terrosa, parasitas, detritos animais, cascas de sementes de cacau e outros detritos vegetais, devendo ser solúvel em líquidos quentes e frios e destinados ao preparo de bebidas. Isento de adição de açúcar, leite e derivados, sem glúten, corantes ou gordura trans, não podendo conter adição de gordura ou óleos estranhos a manteiga de cacau, bem como amido ou féculas. A aparência deve ser de pó fino homogêneo, sem grumos, com cor, sabor e odor próprios. O produto deve ser embalado em unidades de 200 g, e a embalagem deve apresentar, de forma clara e legível, o nome do</i>				



	<i>produto, número do lote, informação nutricional, data de validade, peso líquido, razão social e CNPJ do fabricante ou fornecedor, devendo o produto apresentar validade mínima de 12 (doze) meses á contar da data de entrega.</i>				
17	CAFÉ EM PÓ.	500,000	UNIDAD E	16,34	8.171,50
	<i>Especificação : Café em pó torrado e moído, com moagem fina e uniforme, acondicionado em embalagem tipo tijolinho, alto vácuo, com peso líquido de 250 g. Disponível nos tipos tradicional, forte ou extraforte, com ponto de torração médio, sem glúten e sem gordura saturada. Validade mínima de 12 (doze) meses á contar da data de entrega. Marca de referência: Melitta, Pilão ou equivalente de igual ou superior qualidade.</i>				
18	CANELA EM PÓ.	20,000	QUILO	185,06	3.701,20
	<i>Especificação : Produto 100% canela, em pó, de cor característica, livre de umidade, sujidades, insetos ou odores estranhos. Embalada em embalagem plástica ou de vidro, atóxica, resistente, íntegra e identificada com nome do produto, lote, data de fabricação e validade. Peso Líquido de 50 g. O produto deverá ser entregue com prazo de validade mínimo de 6 (seis) meses á contar da data de entrega, em condições que garantam a integridade e qualidade do alimento.</i>				
19	CARNE BOVINA EM BIFE (PATINHO)	1900,000	QUILO	44,15	83.885,00
	<i>Especificação : Produto de origem bovina, obtido do corte de patinho, livre de ossos, nervos e cartilagens, com aparência fresca, cor vermelho-rosada uniforme e sem odor desagradável. Produto magro, íntegro e congelado, livre de aditivos não permitidos, contaminantes ou substâncias estranhas que comprometam a qualidade ou segurança do alimento. Deve ser acondicionada em embalagem primária de plástico atóxico, transparente, higienizada, resistente e fechada a vácuo ou similar, em pacotes com peso adequado, contendo identificação com peso, validade, marca e procedência do fabricante. O produto deve apresentar validade mínima de 12 (doze) meses á contar da data de embalagem, com registro no órgão competente (SIF/SIE). O transporte deve ser realizado em veículo refrigerado ou conforme legislação vigente, mantendo a temperatura</i>				



	<i>adequada -18°C ou inferior) para garantir a integridade e segurança alimentar.</i>				
20	CARNE BOVINA MIDA (ACÉM MAGRA)	1700,000	QUILO	39,69	67,473,00
	<i>Especificação : Produto magro, moído, íntegro e congelado, livre de aditivos não permitidos, contaminantes ou substâncias estranhas que comprometam a qualidade ou segurança do alimento. Deve ser acondicionada em embalagem primária de plástico atóxico, transparente, higienizada, resistente e fechada a vácuo, em pacotes de 1 kg, contendo identificação com peso, validade, marca e procedência do fabricante. O produto deve apresentar validade mínima de 06 (seis) meses á contar da data de entrega, com registro no órgão competente (SIF/SIE). O transporte deve ser realizado em veículo refrigerado ou conforme legislação vigente, mantendo a temperatura adequada (-12°C a -18°C) para garantir a integridade e segurança alimentar.</i>				
21	CARNE BOVINA PEDAÇOS (PALETAS)	1100,000	QUILO	42,69	46.956,80
	<i>Especificação : Carne bovina de primeira qualidade, soente congelada e sem osso, proveniente de animais abatidos sob inspeção veterinária (SIF/SIE), com aspecto íntegro, com vermelho-rosada característica e odor próprio. Deve ser isenta de cartilagens, gordura em excesso, sinais de deterioração, odor ou sabor estranhos, partes flácidas ou exsudato. Deve ser acondicionada em embalagem primária de plástico atóxico, resistente e higienizada, fechada a vácuo, contendo identificação com validade, marca e procedência do fabricante. O transporte deve ser realizado em veículo refrigerado, mantendo temperatura congelada entre -12°C e -18°C, garantindo a segurança alimentar. O prazo de validade mínimo deve ser de 12 (doze) meses á contar da data de fabricação, conforme legislação vigente.</i>				
22	CEBOLA IN NATURA.	400,000	QUILO	6,96	2.785,20
	<i>Especificação : Produto in natura, tipo branca, com casca, sem umidade, lisa, brilhante e aderente ao bulbo, livre de cortes, manchas, brotos, bolores, perfurações ou outros defeitos que comprometam a aparência ou qualidade. Deve estar isenta de material arenoso ou argiloso. A polpa deve ser firme, intacta, com coloração, odor e sabor característicos do produto, com peso médio de 50 g, tamanho uniforme, típico da variedade e proveniente de colheita recente. O produto deve ser embalado em</i>				



	<i>saco plástico transparente, resistente, atóxico e higienizado, e transportado em caixas vazadas de polietileno, garantindo ventilação e conservação do alimento.</i>				
23	CENOURA IN NATURA.	1000,000	QUILO	8,49	8.490,00
	<i>Especificação : Produto in natura, de primeira qualidade, sem folhas, íntegras, com casca lisa e brilhante, livre de cortes, manchas, brotos, bolores, rachaduras, perfurações ou outros defeitos que comprometam a aparência e qualidade. Deve estar isenta de umidade, terra, areia ou outros contaminantes. A polpa deve ser firme, intacta, com coloração, odor e sabor característicos do produto, com peso médio de 80 g, tamanho uniforme e típico da variedade, proveniente de colheita recente. O produto deve ser embalado em saco plástico transparente, resistente, atóxico e higienizado, e transportado em caixas vazadas de polietileno, garantindo ventilação e conservação do alimento.</i>				
24	CHIMICHURRI EM PÓ	30,000	QUILO	211,26	6.337,71
	<i>Especificação : Produto obtido á partir da mistura de ervas, especiarias e condimentos naturais, isento de corantes e conservantes artificiais, sem adição de glúten, leite ou derivados, devendo apresentar aroma e sabor característicos, homogêneo, em boas condições de qualidade para consumo, livre de impurezas, sujidades, insetos, fungos, corpos estranhos ou qualquer contaminação física, química ou biológica. Deve ser acondicionado em embalagem primária de material atóxico, resistente, hermeticamente fechada e com peso líquido mínimo de 50 g, devendo constar no rótulo, de forma legível, o nome do produto, lista de ingredientes, declaração de alergênicos quando houver, pelo líquido, data de fabricação, prazo de validade, número do lote e identificação do fabricante/marca, apresentando validade mínima de 12 (doze) meses a contar da data de entrega.</i>				
25	CHUCHU IN NATURA.	700,000	QUILO	5,70	3.987,90
	<i>Especificação : Chuchu de primeira, in natura, íntegro, limpo, firme, isento de sujidades, parasitas, larvas, odores e sabores estranhos, ou qualquer sinal de deterioração. Deve apresentar-se com casca íntegra, sem rupturas ou rachaduras, de coloração uniforme, bem desenvolvido, tamanho médio, adequado ao consumo humano. Acondicionado em caixas de aproximadamente 20 kg, próprias para transporte e armazenamento de alimentos,</i>				



<i>resistentes e em boas condições de higiene.</i>					
26	COLORAU.	120,000	QUILO	13,22	1.586,76
<i>Especificação : Produto á base de urucum, fubá e óleo de soja, com cor e odor característicos, sem umidade ou material estranho á sua composição que comprometa a integridade ou qualidade do produto. A embalagem deve conter de forma legível: nome do produto, fabricante, data de fabricação e validade, número do lote, lista de ingredientes, informações nutricionais, SAC - Serviço de Atendimento ao Consumidor, endereço e telefone para contato. Peso líquido mínimo: 50 g. O produto deve ser embalado em saó plástico transparente, atóxico, incolor, resistente, higienizado e hermeticamente fechado. Deve apresentar validade mínima de 08 (oito) meses á contar da data de entrega.</i>					
27	COXA E SOBRE COXA DE FRANGO DESOSSADA	1100,000	QUILO	19,09	20.995,70
<i>Especificação : Produto de frango de primeira qualidade, congelado, sem osso e sem tempero, com adição de água máxima de 6%, livre de aditivos não permitidos ou substâncias que comprometam a qualidade ou segurança do alimento. Deve apresentar aspecto íntegro, não amolecido, não pegajoso, cor própria sem manchas esverdeadas, cheiro e sabor característicos, e ausência de sujidades, larvas ou contaminantes. Registro no órgão competente (SIF/SIE). Deve ser acondicionada em saço plástico de polietileno, atóxico, resistente e hermeticamente fechado, com peso mínimo de 1 kg, validade mínima de 6 (seis) meses á contar da data de fabricação. O transporte deve ser realizado em veículo refrigerado, mantendo temperatura congelada entre -12°C e -18eC, garantindo segurança alimentar.</i>					
28	CREME DE LEITE UHT	2500,000	UNIDAD E	4,80	12.000,00
<i>Especificação : Creme de leite UHT, de boa qualidade, com sabor e odor característicos do produto, isento de aditivos artificiais, corantes, aromatizantes e conservantes não autorizados. Deve apresentar consistência cremosa, livre de impurezas, grumos ou sinais de deterioração. O produto deve estar acondicionado em embalagem íntegra, resistente e adequada á conservação, identificada com nome do produto, lista de ingredientes, peso líquido, data de fabricação, valide, lote e marca do fabricante. O produto deve possuir selo de inspeção</i>					



	<i>oficial (SIF, SIE ou SIM) em conformidade com a legislação vigente. Unidade de compra: embalagem UHT de 200 g, com validade mínima de 90 dias a contar da data de entrega.</i>				
29	ERVILHA VERDE EM CONSERVA	500,000	QUILO	23,08	11.540,00
	<i>Especificação : Ervilha verde em conserva, com grãos inteiros, uniformes, limpos e de coloração verde viva, isenta de resíduos, fragmentos, parasitas, odores estranhos e sinais de deterioração. O produto deve estar imerso em líquido adequado (salmoura ou água), pronto para consumo, sem adição de conservantes artificiais ou aditivos não permitidos pela legislação vigente. Deve ser acondicionada em embalagem tipo caixa ou sachê, atóxica, resistente, selada e rotulada, com peso líquido aproximado de 200 g por unidade, contendo identificação do produto, data de fabricação, prazo de validade mínima de 12 meses, número do lote, informações nutricionais e instruções de conservação. A embalagem deve garantir integridade, higiene e qualidade durante transporte, armazenamento e distribuição, conforme normas sanitárias e de qualidade alimentar vigentes.</i>				
30	EXTRATO DE TOMATE CONCENTRADO	2200,000	UNIDAD E	3,58	7.869,40
	<i>Especificação : Produto resultante de concentração da polpa de tomate por processo tecnológico adequado, elaborado com frutos maduros, selecionados, sem pele, sem sementes, sem corantes artificiais e sem conservantes não permitidos pela legislação vigente. Deve apresentar coloração e sabor característicos, ser isento de sujidades, fermentação e quaisquer sinais de contaminação. O produto deve ser acondicionado em sachês de 300 g, confeccionados em material atóxico, resistente e hermeticamente fechado, sem estufamentos, vazamentos ou alterações. Os sachês devem ser acondicionados em caixa de papelão, limpa, íntegra, resistente, reforçada e lacrada. A rotulagem externa deve conter: nome do produto, marca, dados de identificação e procedência, lista de ingredientes (contendo somente tomate), informação nutricional, número do lote, data de fabricação, prazo de validade e peso líquido. Marca recomendada: Bonare, ou similar, desde que atenda a todas as especificações técnicas descritas.</i>				
31	FARELO DE AVEIA.	80,000	QUILO	53,09	4.247,20
	<i>Especificação : Produto obtido de grãos de aveia</i>				



	<i>integral, sem aditivos ou conservantes, isento de sujidades, umidade excessiva e infestação. Embalado em pacote plástico transparente, resistente e atóxico, ou em outro material apropriado e íntegro que garanta a conservação que garanta a conservação e a integridade do alimento, não violado. A embalagem deverá conter, de forma legível, identificação do produto, procedência, informações nutricionais, lista de ingredientes, peso líquido, número do lote, data de fabricação, prazo de validade, CNPJ do fabricante/distribuidor e registro ou dispensa de registro no MAPA ou ANVISA, conforme legislação vigente. Peso aproximado de 200 g. Deverá apresentar validade mínima de 06 (seis) meses á partir da data de entrega. Produto livre de transgênicos, em conformidade com a RDC nº 263/2005 e RDC nº 727/2022 da ANVISA.</i>				
32	FARINHA DE MANDIOCA BRANCA	500,000	QUILO	10,23	5.115,00
	<i>Especificação : Farinha de mandioca branca, do tipo fina ou média, seca, torrada, própria para consumo humano, isenta de sujidades, grãos queimados, fermentados, mofados ou qualquer sinal de umidade ou contaminação, apresentando coloração clara e uniforme, sabor e odor característicos, sem traços de amargor ou ranço, acondicionada em embalagem plástica atóxica, resistente, limpa, original de fábrica, lacrada e com peso líquido entre 1 kg e 2 kg, contendo rotulagem legível com nome do produto, data de fabricação, prazo de validade, número do lote, identificação do fabricante, CNPJ e registro no órgão competente, atendendo ás normas da ANVISA (RDC nº 275/1001 e RDC nº 331/2019), entregue com no mínimo 75% do prazo de validade vigente e sujeita á recusa caso apresente sinais de umidade, presença de insetos, embalagem violada ou rotulagem ilegível.</i>				
33	FARINHA DE TAPIOCA GRANULADA.	250,000	QUILO	21,49	5.372,50
	<i>Especificação : Produto de farinha de tapioca, subgrupo granulada, tipo 1, destinado especificamente para preparo e consumo com açaí, isento de impurezas. Deve ser acondicionada em embalagem de saco plástico transparente, inviolável e resistente, que garanta a integridade do produto até o momento do consumo. O peso líquido deve ser no mínimo de 190 g. O produto deverá apresentar validade mínima de 6 (seis) meses á contar da data de entrega.</i>				
34	FARINHA DE TRIGO.	300,000	QUILO	8,35	2.505,90



	<i>Especificação : Produto obtido da moagem de grãos de trigo sãos e limpos, própria para consumo humano, de primeira qualidade, devendo apresentar coloração branca característica, odor e sabor próprios, isenta de sujidades, parasitas, larvas, matérias estranhas, umidade excessiva ou qualquer contaminação que comprometa a qualidade. A farinha deve ser enriquecida com ferro e ácido fólico, conforme exigido pela legislação vigente (Resolução RDN nº 344/2022). O produto deve estar acondicionado em embalagens resistentes, atóxicas, devidamente lacradas e rotuladas, com peso líquido de 1 kg, contendo obrigatoriamente as informações: nome do produto, identificação do fabricante, CNPJ, número do lote, data de fabricação, prazo de validade (mínimo de 6 (seis) meses á contar da data da entrega), informações nutricionais e instruções de conservação. Marca de referência: Dona Benta ou similar, desde que atenda a todas as especificações técnicas descritas.</i>				
35	FEIJÃO CARIOQUINHA	500,000	UNIDAD E	9,78	4.888,50
	<i>Especificação : Produto de primeira qualidade, tipo 1, constituído por grãos inteiros e sadios, com teor máximo de umidade de 15%. Deve ser isento de material terroso, parasitas, sujidades, mistura de outras variedades ou espécies, perfurações (carunchos), grãos esbranquiçados, murchos, sem brilho, brotando ou com cheiro estranho (ex: inseticida) ao abrir o pacote. Deve ser acondicionado em embalagem resistente, lacrada e de 1 kg, contendo identificação do produto, marca do fabricante, safra, prazo de validade e peso líquido. O produto deve possuir registro no Ministério da Agricultura (MAPA).</i>				
36	FEIJÃO PRETO	500,000	QUILO	7,52	3.760,00
	<i>Especificação : Produto tipo 1, de primeira qualidade, isento de impurezas, como matéria terrosa, parasitas, detritos animais ou vegetais, pedaços de grãos ardidos, brotados, imaturos, manchados, mofados, carunchados e descoloridos, que prejudiquem sua aparência e qualidade, com tolerância máxima de 0,5% de grãos não aproveitáveis. O rendimento mínimo de cozimento deve ser de 2,5. Deve ser acondicionado em saco de polietileno atóxico, resistente e lacrado, com identificação do produto, marca do fabricante, peso, safra e validade, sendo esta não inferior a 180 dias á</i>				



	<i>contar da data de fabricação, e o produto fabricado há no máximo 30 (trinta) dias da data de entrega no depósito. O produto deve possuir registro no Ministério da Agricultura (MAPA).</i>				
37	FERMENTO QUÍMICO EM PÓ	20,000	QUILO	56,63	1.132,66
	<i>Especificação : Produto em pó, acondicionado em embalagem de polietileno atóxico, contendo 100 g, com rotulagem contendo nome do produto, lista de ingredientes, valor nutricional, peso, fornecedor, data de fabricação e validade. Deve ser isento de sujidades, parasitas, larvas e materiais estranhos, atendendo á legislação vigente. A embalagem deve garantir integridade, protegendo o produto da umidade, luz e contaminação. Validade mínima de 12 (doze) meses á partir da data de entrega.</i>				
38	FLOCÃO DE MILHO.	1100,000	UNIDAD E	4,91	5.397,70
	<i>Especificação : Produto constituído por flocos de milho (farinha de milho flocada) de granulometria adequada para preparo de cuscuZ, com coloração, odor e sabor característicos, isento de umidade e de materiais estranhos á sua composição que comprometam a qualidade. Na embalagem deve constar: nome do fabricante, data de fabricação e validade, número do lote, informação nutricional, lista de ingredientes, SAC - Serviço de Atendimento ao Consumidor, endereço e telefone para contato e registro no órgão competente. O peso líquido deve ser de 500 (quinhentas) gramas. O produto deve ser embalado em saco plástico transparente, atóxico, resistente, lacrado e hermeticamente fechado. O produto deverá apresentar validade mínima de 8 (oito) meses á contar da data de entrega.</i>				
39	FRANGO INTEIRO CONGELADO	1500,000	QUILO	13,57	20.350,50
	<i>Especificação : Produto não temperado, congelado, proveniente de aves sadias, abatidas sob inspeção veterinária, apresentando cor e odor característicos. Deve ser isento de sinais de descongelamento, coloração esverdeada, odor desagradável, parasitas, sujidades, larvas e qualquer substância contaminante. Na embalagem do pacote devem constar: nome do produto e fabricante, data de fabricação e validade, número do lote, valor nutricional, peso líquido, SAC - Serviço de Atendimento ao Consumidor, endereço e telefone para contato e registro no órgão competente. O produto deve ser entregue em embalagem resistente e hermeticamente fechada, congelado até -18°C e</i>				



	<i>transportador em veículo refrigerado, conforme legislação vigente. O produto deverá apresentar validade mínima de 6 (seis) meses á contar da data de entrega.</i>				
40	IOGURTE DE FRUTAS	1300,000	UNIDAD E	10,50	13.646,10
	<i>Especificação : Produto líquido, elaborado com leite, açúcar, fermentos lácteos, polpa de frutas, estabilizante, acidulantes e conservante, conforme legislação vigente, acondicionado em embalagem plástica original, resistente e lacrada, com volume entre 900 ml, e 1 litro. Deve apresentar validade mínima de 30 (trinta) dias á contar da data de entrega, e a embalagem deve conter identificação e contato do fornecedor, nome do produto, peso, prazo de validade, informações nutricionais e selo de inspeção sanitária do órgão competente (MAPA ou equivalente).</i>				
41	LARANJA TIPO PÊRA OU VALÊNCIA.	550,000	QUILO	6,53	3.593,15
	<i>Especificação : Produto in natura, com grau de maturação que permita transporte, manipulação e conservação. Tamanho médio, com cor, formato e calibre uniformes, íntegro, firme, sem manchas, machucaduras, bolores ou outros defeitos que comprometam sua aparência e qualidade. Isento de parasitas, larvas e materiais estranhos, atendendo ás normas do Ministério da Agricultura (MAPA) e ás diretrizes do PNAE (Lei nº 11.947/2009 e Resolução FNDE nº 26/2013) para aquisição de alimentos. O produto deve ser acondicionado em embalagem adequada, limpa e resistente, que proteja os frutos durante o transporte e armazenamento.</i>				
42	LEITE EM PÓ INTEGRAL	4000,000	UNIDAD E	9,62	38,492,00
	<i>Especificação : Produto obtido por desidratação do leite de vaca integral, sem adição de soro de leite, processado por tecnologias adequadas, com boa solubilidade, sem umidade, sem fermentação, sem ranço e sem grumos, apresentando pó de cor branca e levemente amarelada. Sem glúten. Deve atender ás especificações da Portaria MAPA nº 326/97. A embalagem deve conter nome do produto, e fabricante, data de fabricação, número do lote e ser laminada, atóxica, resistente e hermeticamente lacrada para preservar a qualidade do produto. Peso líquido: 200 g. O produto deverá apresentar validade mínima de 8 (oito) meses á contar da data de entrega. Marca recomendada: CCGL ou similar,</i>				



<i>desde que atenda á todas as especificações técnicas descritas.</i>					
43	LEITE INTEGRAL UHT	1000,000	UNIDAD E	9,19	9.187,00
<i>Especificação : Produto integral, pasteurizado pelo método UHT, conservando sabor e nutrientes naturais do leite. Na embalagem deve constar: nome do produto, marca do fabricante, data de fabricação, número do lote, validade mínima de 120 (cento e vinte) dias á contar da data de entrega, valor nutricional e selo de inspeção sanitária do MAPA. O produto deve ser acondicionado em embalagem Tetra Pak de 1 litro, íntegra, resistente e lacrada, garantindo integridade e conservação até o consumo.</i>					
44	LINGUIÇA CALABRESA DEFUMADA FINA	400,000	QUILO	28,06	11.225,20
<i>Especificação : Produto cárneo, industrializado obtido da emulsão de carne de uma ou mais espécies de animais de açougue, adicionado de ingredientes e condimentos, embutidos em envoltório natural ou artificial ou processado por extrusão, submetido a tratamento térmico adequado, podendo conter pequenas quantidades de água, amido, soja e corantes naturais, sendo proibida a adição de glutamato monossódico; ingredientes: paleta, toucinho, água, sal, maltodextrina, extrato de arroz fermentado, pimenta calabresa, regulador de acidez, lactato de sódio (INS 325), antioxidante eritorbato de sódio (INS 316), aroma natural de pimenta preta, conservadores nitrato de sódio (INS 251) e corante natural carmim (INS 120); aspecto firme, cor típica da espécie, cheiro e sabor característicos; embalagem primária em saco de polietileno cryovac termoformado, atóxico, resistente e transparente, peso líquido de 1 a 2,5 kg; embalagem secundária em caixa de papelão reforçado envolta em filme termoencolhível, capacidade para três pacotes e peso líquido total de 5 a 10 kg; rotulagem conforme legislação vigente, contendo marca, nome e endereço do abatedouro com registro no SIF/DIPOA, identificação completa do produto, data de fabricação, validade mínima de 2 meses, prazo máximo para consumo, temperatura de estocagem e conservação, peso líquido e condições de armazenamento.</i>					
45	MACARRÃO ESPAGUETE.	1000,000	UNIDAD E	5,60	5.603,00
<i>Especificação : Massa de sêmola tipo espaguete, à</i>					



	<i>base de sêmola de trigo, enriquecida com ferro e ácido fólico com corantes naturais de urucum e cúrcuma, contendo glúten, sem colesterol, com aspecto, odor e sabor característicos, livre de sujidades e outros materiais que possam comprometer a qualidade do produto. A embalagem deve conter: nome do produto e fabricante, data de fabricação e validade, número do lote, valor nutricional, SAC - Serviço de Atendimento ao Consumidor, endereço e telefone para contato e registro no órgão competente. Peso líquido: 500 (quinhentas) gramas. O produto deve ser acondicionado em embalagem plástica própria, atóxica, resistente e hermeticamente fechada. Validade mínima de 08 (oito) meses a contar da data de entrega.</i>				
46	MACARRÃO PARA LASANHA	700,000	UNIDAD E	13,17	9.219,00
	<i>Especificação : Produto à base de farinha de trigo enriquecida com ferro e ácido fólico, água e ovo (quando aplicável), isento de impurezas, partículas estranhas, insetos, fungos, odores ou sabores estranhos, com coloração, espessura e comprimento uniformes, firme, íntegro e adequado para cozimento sem desmanchar; acondicionado em embalagem de 500 g de polietileno ou papel resistente, íntegra e resistente, identificada com nome do produto, lista de ingredientes, peso líquido, prazo de validade, número do lote e marca do fabricante, garantindo a integridade do produto até a entrega; validade mínima de 12 (doze) meses á contar da data de fabricação.</i>				
47	MACARRÃO TIPO PARAFUSO.	800,000	UNIDAD E	6,31	5.045,60
	<i>Especificação : Produto à base de farinha de trigo, podendo conter ovos ou não, isento de sujidades, bolores, manchas e sem fragilidade á pressão dos dedos. A embalagem deve estar íntegra, lacrada e acondicionada em pacotes de 500 (quinhentas) gramas. O rótulo deve conter, no mínimo: nome e/ou marca do produto, lista de ingredientes, data de fabricação e validade, número do lote, informações nutricionais e registro no órgão competente, quando aplicável. Validade mínima de 08 (oito) meses á contar da data de entrega.</i>				
48	MARGARINA VEGETAL	500,000	UNIDAD E	10,89	5.445,00
	<i>Especificação : Produto à base de óleos ou gorduras</i>				



	<i>vegetais, com adição de sal, contendo aproximadamente 70% de lipídios, sendo fonte de gorduras mono e poli-insaturadas. Deve ser acondicionada em embalagem própria, resistente, atóxica e hermeticamente fechada, com peso líquido de 500 (quinhentas) gramas. A embalagem deve conter nome do produto e fabricante, endereço e telefone de contato do fabricante, lista de ingredientes, valor nutricional, número do lote, data de fabricação e validade, registro no órgão competente (MAPA) quando aplicável. Validade mínima de 02 (dois) meses á contar da data de entrega.</i>				
49	MAÇÃ NACIONAL IN NATURA.	900,000	QUILO	17,19	15.473,70
	<i>Especificação : Produto de categoria 1, com grau de maturação que permita transporte, manipulação e conservação para consumo. Casca firme e brilhante, sem cortes, manchas, perfurações ou outros defeitos que comprometam a aparência e qualidade. Polpa suculenta, isenta de substâncias terrosas e de defeitos causados por parasitas, com peso médio de 100 (cem) gramas e tamanho uniforme, próprio da espécie, proveniente de colheita recente. O produto deve ser acondicionado em saco plástico transparente, resistente e atóxico, e transportado em caixas vazadas de polietileno.</i>				
50	MELANCIA IN NATURA.	1200,000	QUILO	3,72	4.460,40
	<i>Especificação : Produto in natura, a granel, de primeira qualidade, com grau de maturação adequado á manipulação, transporte e consumo. Deve apresentar polpa firme e íntegra, sem rachaduras, partes murchas, sujidades, parasitas ou larvas, conforme Resolução CNNPA nº 12/1978. O produto deve ser transportado e armazenado em condições que preservem sua qualidade e segurança alimentar.</i>				
51	MELÃO IN NATURA	1100,000	QUILO	11.57	12.727,00
	<i>Especificação : Produto in natura, com grau de maturação que permita transporte, manipulação e conservação. Tamanho médio, com cor, formato e calibre uniformes, íntegro, firme, sem manchas, rachadura, machucaduras, bolores ou outros defeitos que comprometam sua aparência e qualidade. Isento de parasitas, larvas, resíduos de defensivos e materiais estranhos. atendendo ás normas do Ministério da Agricultura (MAPA) e às diretrizes do PNAE (Lei nº 11.947/2009 e Resolução FNDE nº 26/2013) para aquisição de alimentos. O</i>				



	<i>produto deve ser acondicionado em embalagem adequada, limpa, resistente e atóxica, que proteja os frutos durante o transporte e armazenamento.</i>				
52	MILHO CANJICA AMARELO.	500,000	UNIDAD E	5,14	2.568,50
	<i>Especificação : Milho amarelo, selecionado e inteiro, sem perfurações, com cor, odor e sabor característicos, livre de impurezas, carunchos, sujidades, larvas e parasitas, empacotado sem contato manual. Na embalagem deve constar: nome do produto e fabricante, data de fabricação e validade, número do lote, valor nutricional, modo de preparo, SAC - Serviço de Atendimento ao Consumidor, endereço e telefone para contato e registro no órgão competente. O peso líquido deve ser 500 (quinhentas) gramas. O produto deve ser embalado em saco plástico transparente, atóxico, incolor, resistente e hermeticamente fechado, preservando sua qualidade. Validade mínima de 08 (oito) meses á contar da data de entrega.</i>				
53	MILHO CANJICA BRANCO	500,000	UNIDAD E	7,10	3.550,00
	<i>Especificação : Milho branco, selecionado e inteiro, sem perfurações, com cor, odor e sabor característicos, livre de impurezas, carunchos, sujidades, larvas e parasitas, empacotado sem contato manual. Na embalagem deve constar: nome do produto e fabricante, data de fabricação e validade, número do lote, valor nutricional, modo de preparo, SAC - Serviço de Atendimento ao Consumidor, endereço e telefone para contato e registro no órgão competente. O peso líquido deve 500 (quinhentas) gramas. O produto deve ser embalado em saco plástico transparente, atóxico, incolor, resistente e hermeticamente fechado, preservando sua qualidade. Validade mínima de 08 (oito) meses á contar da data de entrega.</i>				
54	MILHO VERDE EM CONSERVA	500,000	QUILO	28,95	14.475,00
	<i>Especificação : Produto simples, com grãos inteiros, imersos em líquido, de tamanho e coloração uniformes, pronto para consumo, isento de conservantes artificiais, corantes e aditivos não naturais, atendendo ás normas de higiene, qualidade e segurança alimentar vigentes; acondicionado em sachê resistente e lacrado, identificado com rótulo conforme legislação vigente (nome do produto, procedência, número do lote, data de fabricação, validade e informações nutricionais), com peso</i>				



	<i>líquido aproximado de 200 g por unidade; validade mínima de 10 (dez) meses á contar da data de entrega, mantido em condições adequadas de armazenamento; legislação aplicável; RDC nº 263/2005, RDC nº 259/2002, RDC nº 27/2010 E Lei nº 8.918/1994.</i>				
55	MORANGO CONGELADO	900,000	QUILO	58,87	52.980,30
	<i>Especificação : Morango in natura, fresco e de primeira qualidade, selecionado, íntegro, limpo e sem sinais de deterioração, deformações ou manchas. Congelado rapidamente após a colheita para manter cor, aroma, sabor e características nutricionais. Isento de sujidades, terra, resíduos químicos acima dos limites legais, insetos, larvas ou qualquer outro material estranho. Acondicionado em embalagem adequada para congelamento, resistente e lacrada, contendo rótulo com nome do produto, procedência, número do lote, data de fabricação, validade e peso líquido. Validade mínima de 12 (doze) meses á contar da data de fabricação.</i>				
56	ORÉGANO	50,000	QUILO	116,43	5.821,35
	<i>Especificação : Orégano desidratado de boa qualidade, com aroma e sabor característicos, sem odores ou sabores estranhos, 100% natural, sem adição de conservantes, corantes ou aditivos químicos. O produto deve estar isento de sujidades, umidade excessiva, insetos ou qualquer contaminante que comprometa sua qualidade. Acondicionado em embalagem lacrada com peso mínimo de 50 g, devidamente rotulada com data de validade e procedência.</i>				
57	OVOS BRANCOS OU AMARELO CARTELA C/30 UNIDADES	100,000	CARTEL A	21,11	2.111,00
	<i>Especificação : Produto fresco, de primeira qualidade, branco ou amarelo, tamanho grande e uniforme, com casca íntegra, porosa, sem trincas ou rachaduras, sujidades ou fezes de aves. Gema firme, redonda e central; clara transparente, consistente e límpida, sem manchas ou turvação; proveniente de aves sadias e manipuladas em granja com condições higiênico-sanitárias satisfatórias. Devem ser acondicionados em bandejas, inseridas em embalagem resistente de papelão, plástico ou isopor, contendo identificação do produto, marca, validade, data de embalagem, peso líquido e selo de inspeção do órgão competente (SIF, SIE ou SIM). Validade mínima de 30 (trinta) dias á contar da data de entrega.</i>				



58	PEITO DE FRANGO DESOSSADO	1100,000	QUILO	24,01	26.407,70
	<i>Especificação : Carne de frango de primeira qualidade, somente congelada e sem osso, proveniente de aves abatidas sob inspeção veterinária (SIF/SIE), com aspecto íntegro, cor rosada característica e odor próprio. Deve ser isenta de cartilagens, pele em excesso, sinais de deterioração, odor e sabor estranhos, partes flácidas ou exsudato. Deve ser acondicionada em embalagem primária de plástico atóxico, resistente e higienizada, fechada a vácuo ou em bandeja de isopor conforme padrão indústria, contendo identificação com validade, marca e procedência do fabricante. O transporte deve ser realizado em veículo refrigerado, mantendo temperatura congelada entre -12°C e -18°C, garantindo a segurança alimentar. O prazo de validade mínimo deve ser de 12 (doze) meses á contar da data de fabricação, conforme legislação vigente.</i>				
59	PERNIL/LOMBO SUÍNO	1000,000	QUILO	32,16	32,160,00
	<i>Especificação : Carne suína de primeira qualidade, somente congelada, proveniente de animais abatidos sob inspeção veterinária (SIF/SIE), com aspecto íntegro, cor uniforme e odor característico. Isenta de ossos quebrados, cartilagens. gordura em excesso, sinais de deterioração, odor ou sabor estranhos. Deve ser acondicionada em embalagem adequada, resistente. atóxica e identificada com nome do produto, peso, lote, data de fabricação e validade. O transporte e armazenamento devem manter a temperatura congelada entre -12°C e -18°C, garantindo a segurança alimentar. O produto deverá apresentar prazo de validade mínimo de 12 (doze) meses á contar da data de fabricação.</i>				
60	PÁPRICA DOCE	70,000	QUILO	142,03	9.941,89
	<i>Especificação : Páprica doce em pó, de boa qualidade, apresentando aroma, cor, sabor e textura característicos, isenta de sujidades, umidade excessiva e contaminação por insetos ou materiais estranhos. O produto deve ser acondicionado em embalagem lacrada de no mínimo 50 g, contendo o rótulo original do fabricante com nome do produto, marca procedência, número do lote, data de fabricação, data de validade, informações nutricionais e quantidade. Deve possuir registro no órgão competente, atendendo às normas de higiene, segurança e qualidade alimentar vigentes.</i>				
61	PÃO FRANCÊS.	12000,000	UNIDAD	1,48	17.724,00



			0 E		
	<p><i>Especificação : Produto fresco, pesando aproximadamente 50 g após assado, de boa qualidade, com miolo macio e casca de cor suavemente dourada. Deve ser acondicionado em embalagem plástica de polipropileno resistente e lacrada, garantindo proteção durante transporte e armazenamento. A embalagem deve conter identificação do produto, marca do fabricante, lote, data de fabricação e prazo de validade. O produto deve obedecer às normas sanitárias vigentes, incluindo Boas Práticas de Fabricação (RDC ANVISA nº 216/2004) e demais legislações aplicáveis. A validade mínima deve ser de até 24 horas após a fabricação, garantindo entrega de pão fresco á escola. Durante transporte, deve ser mantido em condições que preservem sua integridade, qualidade e segurança alimentar.</i></p>				
62	PÃO PARA CACHORRO QUENTE.	24000,000	UNIDAD E	1.49,	35.832,00
	<p><i>Especificação : Produto à base de farinha de trigo especial fortificada com ferro e ácido fólico, açúcar cristal, sal, óleo de soja refinado e melhorador de farinha, elaborado com matérias-primas de boa qualidade. O pão deverá ser fresco, isento de sujidades, mofo ou quaisquer alterações que comprometam sua qualidade e segurança. O peso líquido por unidade deverá ser de 50 g, (cinquenta gramas). O produto deve ser acondicionado em saco plástico transparente, atóxico, resistente e hermeticamente fechado, contendo 10 (dez) unidades por embalagem. A rotulagem deve conter, obrigatoriamente, nome do produto e fabricante, data de fabricação e validade, peso líquido, valor nutricional, endereço e telefone para contato. O pão deverá ser assado de véspera e apresentar validade mínima de 3 (três) dias a contar da data de fabricação. O produto deve atender integralmente às normas da ANVISA, MAPA e às diretrizes do PNAE (Lei nº 11.947/2009 e Resolução FNDE nº 26/2013).</i></p>				
63	QUEIJO MUSSARELA FATIADO.	1000,000	QUILO	56,87	56.870,00
	<p><i>Especificação : Produto elaborado a partir de leite pasteurizado, sal, cloreto de cálcio, fermento lácteo, coagulante e conservante natamicina (INS 235); alérgicos: contém leite; não contém glúten; produto de boa qualidade, íntegro, firme, sem odores ou sabores estranhos, acondicionado em embalagem de 400 g, íntegra e resistente, contendo informações do</i></p>				



	<i>fabricante, especificações do produto, data de fabricação, prazo de validade, número do lote e registro no Ministério da Agricultura - Serviço de Inspeção Federal (SIF) ou Serviço de Inspeção Estadual (SIE), garantindo a integridade e segurança do produto até a entrega.</i>				
64	REPOLHO.	400,000	QUILO	6,00	2.401,20
	<i>Especificação : Repolho verde de tamanho médio, primeira qualidade, com cabeças fechadas, tenros, sem ferimentos, manchas ou defeitos, de coloração uniforme e livres de terra nas folhas externas. O produto deve estar livre de enfermidades, insetos e danos de origem física ou mecânica que comprometam sua aparência ou formação. Deve ser acondicionado em embalagem adequadas (caixas ou sacos ventilados), garantindo integridade durante transporte e armazenamento, com identificação contendo nome do produto, peso bruto, fornecedor e data de colheita.</i>				
65	SAL MOÍDO IODADO	250,000	QUILO	1,90	474,25
	<i>Especificação : Sal refinado e iodado, com granulação uniforme, conforme legislação federal vigente (RDC nº 23/2013 - ANVISA), contendo de 15 a 45 mg de iodo por kg. Na embalagem deve conter o nome do produto e fabricante, data de fabricação e validade, número do lote, valor nutricional, lista de ingredientes, peso líquido de 1 (um) kg, SAC - Serviço de Atendimento ao Consumidor com endereço e telefone para contato, e registro no órgão competente. O produto deve ser embalado em sacos plásticos transparentes, atóxicos, resistentes e hermeticamente fechados. O produto deverá apresentar validade mínima de 8 (oito) meses a contar da data de entrega.</i>				
66	UVA PASSA PRETA	250,000	QUILO	34,93	8.733,25
	<i>Especificação : Uva passa preta, sem caroço, de aparência uniforme, íntegra, limpa, livre de resíduos de terra, mofo, insetos, umidade excessiva, fermentação ou qualquer contaminação que comprometa a qualidade do produto. O produto deve ser obtido de matéria-prima sã e selecionada, mantendo suas características organolépticas, como cor, sabor e aroma típicos de uva passa de qualidade, acondicionada em embalagem transparente, resistente e lacrada, com peso mínimo de 100 g, contendo identificação completa, incluindo nome do produto, marca do fabricante, data de fabricação, data de validade e lote. O produto deverá</i>				



<i>atender às normas de higiene e segurança alimentar vigentes, incluindo a legislação da ANVISA sobre alimentos secos e sem adição de conservantes. Validade mínima de 06 (seis) meses á contar da data de entrega, com acondicionamento que garanta a integridade do produto durante transporte e armazenamento, evitando umidade, luz direta e contaminação.</i>					
67	VINAGRE DE ÁLCOOL	300,000	UNIDAD E	2,33	699,90
<i>Especificação : Produto obtido a partir da fermentação acética de álcool etílico, com teor de acidez mínima de 4%, destinado ao consumo humano, incolor, límpido, isento de partículas, sedimentos, odores ou sabores estranhos, conservantes e aditivos não permitidos; acondicionado em garrafa de 500 ml, de material seguro, resistente e vedada, devendo constar no rótulo de forma legível o nome do produto, teor de acidez, volume líquido, data de fabricação, prazo de validade, número do lote e identificação do fabricante/marca, garantindo validade mínima de 12 (doze) meses á contar da data de entrega.</i>					
68	ÓLEO DE SOJA.	720,000	UNIDAD E	12,08	8.699,76
<i>Especificação : Produto de origem vegetal, refinado, transparente, com cheiro e sabor característicos, livre de ranço, impurezas e substâncias estranhas, com 0% de gordura trans. Deve ser acondicionado em garrafas/plásticos resistentes de 900 ml, íntegros e sem perfurações. A embalagem deve conter número do produto e fabricante, número do lote, data de fabricação, validade, informações nutricionais, endereço e telefone de contato e registro no órgão competente (MAPA. Validade mínima de 10 (dez) meses á contar da data entrega.</i>					
TOTAL GERAL:				(R\$) 940.103,86	

1.3. As quantidades constantes são estimativas de consumo e não geram qualquer tipo de obrigação ao Órgão Solicitante, não obrigando-os à execução de sua totalidade, podendo promover a aquisição de acordo com as suas necessidades, obedecendo à legislação pertinente.

1.4. No preço registrado deverão estar inclusos os custos e garantias, no que couber, e quaisquer outras despesas para execução do objeto desta licitação.



1.5. O objeto desta contratação enquadra-se como bens comuns, nos termos da Lei nº 14.133/2021, uma vez que suas especificações podem ser descritas de forma objetiva e padronizada no mercado, sem demandar complexidade técnica ou execução ininterrupta. Tão pouco está caracterizado como bem de luxo.

1.6. O prazo de vigência da Ata de Registro de Preços será de 01 (um) ano, contado do primeiro dia útil subsequente à data de divulgação no Portal Nacional de Contratações Públicas (PNCP), podendo ser prorrogada por igual período, desde que comprovado o preço vantajoso, em conformidade com o artigo 84 da Lei Federal nº 14.133/2021.

1.6.1. Eventual prorrogação da Ata de Registro de Preços pressupõe a renovação dos quantitativos inicialmente fixados em Ata.

1.7. O prazo de vigência da contratação é de 12 (doze) meses contados da assinatura do contrato, na forma do artigo 105 da Lei nº 14.133, de 2021.

1.8. O contrato ou outro instrumento hábil que o substitua oferece maior detalhamento das regras que serão aplicadas em relação à vigência da contratação.

3. FUNDAMENTAÇÃO E DESCRIÇÃO DA NECESSIDADE DA CONTRATAÇÃO:

(Fundamentação Legal: Art. 6º, inciso XXIII, alínea “b” da Lei Federal 14.133/2021)

2.1. Da Fundamentação da Contratação

O procedimento licitatório a ser adotado, será regido pelo da Lei Federal 14.133/2021) e alterações posteriores e pela Lei Complementar nº 123/2006 de 14/12/2006.

O uso Sistema Registro de Preços utilizado para a presente contratação está fundamentado no Decreto nº 7.892/2013 e posteriores alterações e atualizações, considerando a impossibilidade de definir previamente a quantidade exata do fornecimento necessário para utilização nos fins já mencionados.

2.2. Da Justificativa da Contratação

2.2.1. A presente demanda visa à formalização do Registro de Preços para a futura e eventual aquisição de gêneros alimentícios destinados a compor o cardápio nutricional dos alunos matriculados nas unidades de ensino da rede pública estadual de São Domingos do Araguaia/PA. A necessidade da contratação é intrínseca à garantia do direito fundamental à alimentação escolar, essencial para o pleno desenvolvimento biopsicossocial e educacional das crianças e adolescentes. Sob a perspectiva do interesse público, a oferta de uma alimentação adequada e saudável no ambiente escolar constitui um pilar fundamental para o combate à desnutrição, à obesidade e a outras deficiências nutricionais, promovendo a saúde e o bem-estar dos estudantes. Ao assegurar o acesso a refeições nutritivas,



contribui-se diretamente para a melhoria do rendimento escolar, da concentração e da capacidade de aprendizado, mitigando as disparidades sociais e educacionais e fortalecendo o processo de ensino-aprendizagem.

2.2.2. O problema a ser solucionado com esta contratação reside na garantia da continuidade e da qualidade do suprimento alimentar para os estudantes da rede estadual. A ausência de um mecanismo eficaz e contínuo de aquisição de gêneros alimentícios pode levar à interrupção do fornecimento da merenda escolar, comprometendo a segurança alimentar e nutricional de milhares de alunos. Para muitos, a alimentação oferecida na escola representa a principal ou, em alguns casos, a única refeição balanceada do dia. A instabilidade ou deficiência no fornecimento resultaria em um grave retrocesso nas políticas públicas de educação e saúde, impactando negativamente a permanência do aluno na escola e sua capacidade de assimilar o conteúdo pedagógico, além de agravar condições de vulnerabilidade social. A contratação via Registro de Preços busca otimizar o processo de aquisição, assegurando a agilidade e a eficiência necessárias para atender à demanda de forma ininterrupta, com produtos de qualidade e preços competitivos.

2.2.3. Os impactos da ausência deste serviço para a administração pública seriam severos e multifacetados. Primeiramente, implicaria no descumprimento de deveres constitucionais e legais, notadamente o direito à educação, à saúde e à alimentação adequada, previstos na Constituição Federal de 1988, e as diretrizes estabelecidas pela Lei nº 11.947/2009, que institui o Programa Nacional de Alimentação Escolar (PNAE). Tal omissão geraria responsabilidades administrativas, civis e até criminais para os gestores, além de expor o município a sanções e fiscalizações dos órgãos de controle. Haveria um comprometimento irreversível da qualidade da educação, com o aumento da evasão e da repetência escolar, e a desestruturação do planejamento pedagógico das unidades de ensino. A imagem da administração perante a sociedade seria seriamente abalada, minando a confiança pública na capacidade do ente federativo de zelar pelos direitos básicos de seus cidadãos.

2.2.4. Para a população atendida, os impactos da interrupção ou deficiência no fornecimento da merenda escolar seriam dramáticos. Os alunos estariam sujeitos a quadros de insegurança alimentar, subnutrição ou má nutrição, o que acarreta sérios riscos à saúde, incluindo o comprometimento do sistema imunológico, atraso no crescimento e desenvolvimento cognitivo. A fome e a falta de nutrientes essenciais prejudicam diretamente a capacidade de aprendizado, a memória e a atenção, resultando em baixo rendimento escolar. Adicionalmente, a merenda escolar funciona como um importante fator de permanência do aluno na escola, especialmente para aqueles oriundos de famílias de baixa renda. Sua ausência ou inadequação poderia, portanto, aumentar as taxas de abandono escolar e aprofundar o ciclo de pobreza e desigualdade social, comprometendo o futuro educacional e profissional das novas gerações.



2.2.5. A presente contratação encontra seu embasamento jurídico em diversas legislações, garantindo sua legitimidade e conformidade. A espinha dorsal reside na Constituição Federal de 1988, que consagra o direito à educação (art. 205), à saúde e à alimentação como direitos sociais (art. 6º). Especificamente sobre a alimentação escolar, a Lei nº 11.947, de 16 de junho de 2009, institui o Programa Nacional de Alimentação Escolar (PNAE), estabelecendo as diretrizes para a oferta da merenda, a universalização do atendimento, a promoção da alimentação saudável e a utilização de recursos financeiros. O Decreto nº 7.788, de 14 de agosto de 2012, regulamenta a mencionada lei, detalhando os procedimentos operacionais e administrativos do PNAE. Adicionalmente, as Resoluções do Fundo Nacional de Desenvolvimento da Educação (FNDE), a exemplo da Resolução CD/FNDE nº 6, de 8 de maio de 2020 (ou suas sucessoras), são essenciais por detalharem as normas de execução do programa, como os per capita mínimos, as diretrizes nutricionais para elaboração dos cardápios e a forma de prestação de contas. O processo licitatório para a aquisição dos gêneros alimentícios, e a consequente formalização do Registro de Preços, será conduzido em estrita observância à Lei nº 14.133, de 1º de abril de 2021, que disciplina as contratações públicas e estabelece os requisitos para o sistema de registro de preços, garantindo a economicidade, a eficiência e a transparência do processo de aquisição.

3. DESCRIÇÃO DA SOLUÇÃO COMO UM TODO CONSIDERADO O CICLO DE VIDA DO OBJETO:

(Fundamentação Legal: Art. 6º, inciso XXIII, alínea “c” da Lei Federal 14.133/2021)

3.1. A descrição da solução como um todo encontra-se pormenorizada em tópico específico dos Estudos Técnicos Preliminares, apêndice deste Termo de Referência.

4. DOS REQUISITOS DA CONTRATAÇÃO:

(Fundamentação Legal: Art. 6º, inciso XXIII, alínea “d” da Lei Federal 14.133/2021)

4.1. Em observância ao disposto no Art. 18, inciso IV, da Lei nº 14.133/2021, que estabelece a necessidade de identificação dos requisitos da contratação, foram estabelecidos os critérios mínimos indispensáveis para a aquisição de gêneros alimentícios destinados a merenda escolar. Tais requisitos visam garantir a adequação dos produtos às necessidades da Secretaria Municipal de Educação de São Domingos do Araguaia, assegurando a qualidade e a conformidade com as normas técnicas pertinentes, elementos essenciais para a eficácia das atividades rotineiras da alimentação escolar.

4.2. Requisitos Qualitativos do Objeto:

4.2.1. A contratação terá como premissa a aquisição de gêneros alimentícios que atendam rigorosamente aos padrões de qualidade, segurança e valor nutricional exigidos para a composição do cardápio escolar. Todos os produtos deverão ser de alta qualidade, frescos, quando aplicável, e em perfeito estado de conservação e higiene, aptos ao consumo humano. As especificações detalhadas de cada item, incluindo



características físicas, químicas e microbiológicas, bem como informações sobre embalagem e validade, serão estabelecidas no Anexo I - Termo de Referência Detalhado. Adicionalmente, todos os alimentos deverão estar em conformidade com as normas e regulamentações da Agência Nacional de Vigilância Sanitária (ANVISA) e do Ministério da Agricultura, Pecuária e Abastecimento (MAPA), quando aplicáveis, e possuir registro nos órgãos competentes, se exigido por lei. A data de fabricação e validade deverá ser compatível com o período de consumo, garantindo a integridade e segurança dos produtos até a utilização final, preferencialmente com prazos de validade estendidos para permitir o controle de estoque e consumo adequado.

4.3. Critérios de Sustentabilidade:

4.3.1. Em consonância com o Art. 45 da Lei nº 14.133/2021, que estabelece a inclusão de critérios de sustentabilidade nas contratações públicas, serão priorizados os gêneros alimentícios que observem práticas de produção sustentável, sempre que possível e viável. Isso inclui a valorização de produtos orgânicos, agroecológicos ou aqueles cujos métodos de produção minimizem impactos ambientais e promovam a conservação dos recursos naturais. Serão valorizadas embalagens que minimizem o impacto ambiental, preferencialmente recicláveis, reutilizáveis ou biodegradáveis, e que garantam a conservação dos alimentos sem adição de substâncias nocivas. Além disso, os fornecedores deverão comprovar a observância da legislação ambiental e trabalhista vigente, evitando a exploração de trabalho infantil ou análogo à escravidão em sua cadeia produtiva, contribuindo para uma cadeia de suprimentos responsável.

4.4. Amostras:

4.4.1. Será obrigatória a apresentação de amostras dos gêneros alimentícios oferecidos pelos licitantes classificados, conforme previsto no Art. 42, § 1º, da Lei nº 14.133/2021. A exigência terá por finalidade a avaliação da conformidade das características qualitativas, físicas e nutricionais dos produtos com as especificações mínimas estabelecidas neste Termo de Referência e demais anexos. O procedimento para solicitação, entrega e avaliação das amostras seguirá a seguinte dinâmica, e a não conformidade resultará na desclassificação do licitante para o item correspondente.

4.4.2. Ao final da etapa de lances as empresas detentoras dos menores preços dos seguintes itens, quando convocadas, obedecendo a ordem de classificação das propostas comerciais, para a apresentação de amostras, na forma e prazos expostos neste Instrumento e no Termo de Referência;

4.4.3. Exigir-se-á amostra dos licitantes que se apresentarem provisoriamente classificados em primeiro lugar;

4.4.4. O prazo para a apresentação das amostras será de no máximo 02 (dois) dias úteis, a contar da convocação pelo Agente de Contratação;



4.4.5. A empresa convocada deverá atender rigorosamente os prazos e condições determinados para a entrega da amostra;

4.4.6. O prazo que trata o subitem anterior é único, ou seja, não haverá dilatação do prazo de entrega das amostras;

4.4.7. As amostras deverão ser entregues acompanhadas de um documento de encaminhamento (Ofício ou Termo de Entrega) elaborado em papel timbrado da empresa e devidamente assinado por seu representante;

4.4.8. As amostras devem ser entregues identificadas com os seguintes dados:

- a) Razão social e CNPJ da empresa licitante;
- b) Modalidade e número da licitação;
- c) Número do item a que se refere a amostra.

4.4.9. A amostra deverá estar em embalagem e/ou apresentação no qual o produto será efetivamente entregue NAS UNIDADES DE ENSINO, INCLUSIVE MARCA/NOME COMERCIAL, FABRICANTE E MODELO (forma de apresentação da embalagem), de acordo com àquela apresentada na proposta provisoriamente vencedora;

4.4.10. O local de entrega das amostras para análise e parecer da equipe da Secretaria Municipal de Educação, será diretamente no Departamento de Alimentação Escolar, no horário de 08h às 12h ou das 14h às 16h. Endereço: Travessa União, nº 210, Centro, São Domingos do Araguaia - PA, CEP 68.520-000, devendo ser recebida por quaisquer das nutricionistas. Deverá ser feito registro por meio fotográfico no momento da entrega, a fim de resguardar ambas as partes;

4.4.11. É facultada a presença do representante da empresa responsável pela entrega no momento da apresentação das amostras, sendo registrado o nome e documento de identificação do responsável e/ou da transportadora que efetuar a entrega das amostras;

4.4.12. A não apresentação das amostras no prazo solicitado implicará na automática desclassificação da proposta para o item;

4.4.13. Não serão aceitas amostras para análise por analogia;

4.4.14. Poderão acompanhar a análise das amostras quaisquer interessado e/ou representante das empresas participantes, desde que não intervenha na condução do Nutricionista durante a análise das referidas amostras;



4.4.15. Por se tratar de materiais de consumo, não haverá devolução de qualquer das amostras ou ressarcimento aos licitantes, em decorrência dos custos empregados para a apresentação das mesmas

4.4.16. As amostras serão analisadas para verificação se as marcas ofertadas estão atendendo as exigências conforme as especificações dos itens contidos no tópico 1.2 deste Termo de Referência;

4.4.17. A equipe do Departamento de Alimentação Escolar emitirá o Termo de Análise, acompanhado de registro fotográfico, que terá efeito sobre a aceitação ou recusa da proposta.

4.5. Subcontratação:

4.5.1. Não será admitida a subcontratação integral do objeto licitatório. A subcontratação parcial poderá ser admitida apenas para serviços específicos e secundários, como transporte e logística, desde que expressamente autorizado pela Administração e que a responsabilidade principal pela qualidade e entrega dos materiais permaneça com a contratada, conforme Art. 122 da Lei nº 14.133/2021. Esta medida visa garantir o controle sobre a execução do contrato e a responsabilização direta do fornecedor principal pela qualidade dos materiais fornecidos.

4.6. Garantia da Proposta

4.6.1. Nos termos do art. 58 da Lei nº 14.133/21, como requisito de pré-habilitação, a licitante deverá apresentar a comprovação de recolhimento de quantia a título de garantia de proposta, no valor de 1% (um por cento) do valor estimado para a contratação, nas modalidades de que trata o § 1º do art. 96 da Lei nº 14.133/21.

4.6.2. A licitante que optar por concorrer a um ou mais lotes/itens específicos, deverá apresentar a garantia considerando o valor estimado dos lotes/itens ao qual irá concorrer.

4.6.3. Considerando a discricionariedade inerente à Administração, fica consignado que as empresas deverão prestar a garantia, logo após a fase de lances, será solicitado ao vencedor o envio do seguro ou comprovante de garantia no prazo de quinze minutos, devendo a data do seguro garantia ser anterior a abertura do certame.

4.6.4. Caso a licitante opte por recolher o valor exigido como garantia em dinheiro, deverá realizar o depósito na seguinte conta: Banco – 001, Banco do Brasil, Ag: 4116-5, Conta Corrente nº 105.671, em nome da Prefeitura Municipal de São Domingos do Araguaia, CNPJ: 83.211.391/0001-10, o qual deverá anexar o comprovante de depósito no prazo de quinze minutos, devendo a data do depósito ser anterior a abertura do certame, sob pena de inabilitação.

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



4.6.6. Seguro Garantia, mediante entrega da competente apólice, no original, emitido por entidade em funcionamento no País, em nome da Prefeitura Municipal de São Domingos do Araguaia, inscrito no CNPJ sob o no 83.211.391/0001-10, cobrindo o risco de quebra dos termos de aceitação da proposta (caso a licitante deixe de cumprir com o valor proposta), com o dobro do prazo de validade da proposta, contados da data de abertura da sessão, devendo ser juntado na documentação de habilitação comprovante de pagamento do mesmo.

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

4.7. Garantia Contratual:

4.7.1. Não será exigida garantia de execução do contrato, nos termos do Art. 96 da Lei nº 14.133/2021, considerando a natureza do objeto (fornecimento de bens com entregas parceladas) e a modalidade de execução. A segurança da Administração será resguardada pela possibilidade de rescisão contratual em caso de descumprimento, aplicação de sanções, e pela verificação e recebimento provisório e definitivo de cada lote de produtos entregues, minimizando os riscos e custos operacionais.

4.8. Garantia dos Produtos:

5.8.1. Os produtos fornecidos deverão possuir garantia contra defeitos de fabricação e vícios ocultos, em conformidade com as disposições do Código de Defesa do Consumidor (Lei nº 8.078/1990) e as garantias específicas dos fabricantes. Qualquer material que apresente inconformidade com as especificações técnicas, defeito de fabricação ou vício de qualidade, durante o período de garantia legal ou contratual, deverá ser prontamente substituído pelo fornecedor, sem ônus para a Administração.

5. MODELO DE EXECUÇÃO DO OBJETO:

(Fundamentação Legal: Art. 6º, inciso XXIII, alínea “e” da Lei Federal 14.133/2021)

5.1. O objeto desta licitação deverá ser entregue no prazo máximo de 05 (cinco) dias corridos para alimentos não perecíveis e de 24 (vinte e quatro horas) para itens perecíveis, a contar da data de envio da Ordem de Fornecimento.

5.2. Caso não seja possível a entrega na data assinalada, a empresa deverá comunicar as razões respectivas com pelo menos 03 (três) dias corridos para alimentos não perecíveis e de 12 (doze) horas para alimentos perecíveis de antecedência para que qualquer pleito de prorrogação de prazo seja analisado, ressalvadas situações de caso fortuito e força maior.

5.3. Os alimentos a serem adquiridos deverão atender as especificações técnicas mínimas estabelecidas neste Termo de Referência.



5.4. Os alimentos poderão ser pedidos parceladamente ou na sua totalidade, de acordo com a necessidade da secretaria e do interesse público.

5.5. Para o peso líquido do produto, serão observados os critérios de tolerância constantes na Portaria INMETRO nº 248/2008.

5.6. Os produtos deverão ser entregues acondicionados adequadamente, de forma a permitir completa segurança durante o transporte.

5.7. 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 Agência Nacional de Vigilância Sanitária – ANVISA, Ministério da Agricultura/Pecuária e Abastecimento e pelas Autoridades Sanitárias Locais para cada gênero descrito conforme tabela de especificação e quantidades e registro no órgão fiscalizador quando couber (SIM, SIE, SIF).

5.8. Quando da entrega, os produtos alimentícios deverão apresentar-se:

5.8.1. Isentos de substâncias terrosas.

5.8.2. Sem sujidades ou corpos estranhos aderidos à superfície externa.

5.8.3. Sem parasitas, larvas ou outros animais, inclusive nas embalagens.

5.8.4. Sem umidade externa e/ou interna anormal.

5.8.5. Isentos de odor e sabor estranhos à suas propriedades organolépticas.

5.8.6. Isentos de enfermidades.

5.8.7. Acondicionado em embalagens íntegras, sem rasgos, corrosões, furos, amassados, e em perfeitas condições, inclusive de armazenamento e transporte.

5.9. A fim de garantir a segurança alimentar, os prazos de validade dos alimentos devem respeitar os seguintes critérios:

5.9.1. Os alimentos perecíveis devem ser frescos e com boa qualidade sensorial. Os aspectos sensoriais serão conferidos no momento da entrega das mercadorias.

5.10. As embalagens dos produtos devem ser as originais de fábrica e lacradas, contendo a identificação do produto, marca e fabricante, data de fabricação, no do lote, prazo de validade.

5.11. Deverão ser fornecidos produtos de primeira qualidade e acondicionados de forma a manter suas características de conservação.



5.12. Os produtos alimentícios a serem adquiridos deverão atender ao disposto da legislação de alimentos, estabelecida pela agência Nacional de Vigilância Sanitária – ANVISA do Ministério da Saúde – MS e pelo Ministério da Agricultura, Pecuária e Abastecimento – MAPA, conforme artigo 33 Resolução/CD/FNDE nº 26, de 17 de junho de 2013.

5.13. Na embalagem deverá conter a identificação do produto, a marca do fabricante, o prazo de validade e o peso líquido, conforme resolução CNNPA nº 12/1978.

5.14. Os bens deverão ser entregues no seguinte endereço: Travessa União, nº 210, Centro, São Domingos do Araguaia-PA, CEP 68.520-000.

5.15. O objeto deverá ser entregue, sem nenhum custo oneroso para a Contratante em relação ao fornecimento, ficando a Contratada obrigada a fornecer, transportar e entregar o objeto licitado no local indicado pela Contratante, acima mencionado.

6. MODELO DE GESTÃO DO CONTRATO:

(Fundamentação Legal: Art. 6º, inciso XXIII, alínea “f” da Lei Federal 14.133/2021)

6.1. O contrato deverá ser executado fielmente pelas partes, de acordo com as cláusulas avençadas e as normas da Lei nº 14.133, de 2021, e cada parte responderá pelas consequências de sua inexecução total ou parcial.

6.2. Em caso de impedimento, ordem de paralisação ou suspensão do contrato, o cronograma de execução será prorrogado automaticamente pelo tempo correspondente, anotadas tais circunstâncias mediante simples apostila.

6.3. As comunicações entre o órgão ou entidade e o Contratado devem ser realizadas por escrito sempre que o ato exigir tal formalidade, admitindo-se o uso de mensagem eletrônica para esse fim.

6.4. O órgão ou entidade poderá convocar o preposto da empresa para adoção de providências que devam ser cumpridas de imediato.

6.5. Após a assinatura do contrato ou instrumento equivalente, o órgão ou entidade poderá convocar o representante da empresa contratada para reunião inicial para apresentação do plano de fiscalização, que conterá informações acerca das obrigações contratuais, dos mecanismos de fiscalização, das estratégias para execução do objeto, do plano complementar de execução do Contratado, quando houver, do método de aferição dos resultados e das sanções aplicáveis, dentre outros.

Preposto

6.6. O Contratado designará formalmente o preposto da empresa, antes do início da prestação dos serviços, indicando no instrumento os poderes e deveres em relação à execução do objeto Contratado.



6.7. O Contratado deverá manter preposto da empresa disponível para durante todo o período de execução do objeto, com contato profissional disponibilizado para resolução das demandas da contratação (e-mail ou whatsapp).

6.8. O Contratante poderá recusar, desde que justificadamente, a indicação ou a manutenção do preposto da empresa, hipótese em que o Contratado designará outro para o exercício da atividade.

Fiscalização

6.9. A execução do contrato deverá ser acompanhada e fiscalizada pelo(s) fiscal(is) do contrato, ou pelos respectivos substitutos.

Fiscalização Técnica

6.10. O fiscal técnico do contrato acompanhará a execução do contrato, para que sejam cumpridas todas as condições estabelecidas no contrato, de modo a assegurar os melhores resultados para a Administração.

6.11. O fiscal técnico do contrato anotará no histórico de gerenciamento do contrato todas as ocorrências relacionadas à execução do contrato, com a descrição do que for necessário para a regularização das faltas ou dos defeitos observados.

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

6.13. O fiscal técnico do contrato informará ao gestor do contrato, em tempo hábil, a situação que demandar decisão ou adoção de medidas que ultrapassem sua competência, para que adote as medidas necessárias e saneadoras, se for o caso.

6.14. No caso de ocorrências que possam inviabilizar a execução do contrato nas datas aprazadas, o fiscal técnico do contrato comunicará o fato imediatamente ao gestor do contrato.

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

Fiscalização Administrativa

6.16. O fiscal administrativo do contrato verificará a manutenção das condições de habilitação da contratada, acompanhará o empenho, o pagamento, as garantias, as glosas e a formalização de apostilamento e termos aditivos, solicitando quaisquer documentos comprobatórios pertinentes, caso necessário.



6.17. Caso ocorra descumprimento das obrigações contratuais, o fiscal administrativo do contrato atuará tempestivamente na solução do problema, reportando ao gestor do contrato para que tome as providências cabíveis, quando ultrapassar a sua competência.

6.18. A fiscalização de que trata esta cláusula não exclui nem reduz a responsabilidade do Contratado, inclusive perante terceiros, por qualquer irregularidade, ainda que resultante de imperfeições técnicas, vícios redibitórios, ou emprego de material inadequado ou de qualidade inferior e, na ocorrência desta, não implica corresponsabilidade da Contratante ou de seus agentes, gestores e fiscais, de conformidade.

Gestor do Contrato

6.19. Cabe ao gestor do contrato:

6.19.1. Coordenar a atualização do processo de acompanhamento e fiscalização do contrato contendo todos os registros formais da execução no histórico de gerenciamento do contrato, a exemplo da ordem de serviço, do registro de ocorrências, das alterações e das prorrogações contratuais, elaborando relatório com vistas à verificação da necessidade de adequações do contrato para fins de atendimento da finalidade da administração.

6.19.2. Acompanhar os registros realizados pelos fiscais do contrato, de todas as ocorrências relacionadas à execução do contrato e as medidas adotadas, informando, se for o caso, à autoridade superior àquelas que ultrapassarem a sua competência.

6.19.3. Acompanhar a manutenção das condições de habilitação da contratada, para fins de empenho de despesa e pagamento, e anotar os problemas que obstem o fluxo normal da liquidação e do pagamento da despesa no relatório de riscos eventuais.

6.19.4. Emitir documento comprobatório da avaliação realizada pelos fiscais técnico, administrativo e setorial quanto ao cumprimento de obrigações assumidas pelo Contratado, com menção ao seu desempenho na execução contratual, baseado nos indicadores objetivamente definidos e aferidos, e a eventuais penalidades aplicadas, devendo constar do cadastro de atesto de cumprimento de obrigações.

6.19.5. Tomar providências para a formalização de processo administrativo de responsabilização para fins de aplicação de sanções, a ser conduzido pela comissão de que trata o art. 158 da Lei nº 14.133, de 2021, ou pelo agente ou pelo setor com competência para tal, conforme o caso.

6.19.6. Elaborar relatório final com informações sobre a consecução dos objetivos que tenham justificado a contratação e eventuais condutas a serem adotadas para o aprimoramento das atividades da Administração.

6.19.7. Enviar a documentação pertinente ao setor de contratos para a formalização dos procedimentos de liquidação e pagamento, no valor dimensionado pela fiscalização e gestão nos termos do contrato.



7. CRITÉRIOS DE MEDIÇÃO E PAGAMENTO:

(Fundamentação Legal: Art. 6º, inciso XXIII, alínea “g” da Lei Federal 14.133/2021)

Recebimento

7.1. Os bens serão recebidos provisoriamente, de forma sumária, no ato da entrega, juntamente com a nota fiscal ou instrumento de cobrança equivalente, pelo(a) responsável pelo acompanhamento e fiscalização do contrato, para efeito de posterior verificação de sua conformidade com as especificações constantes no Termo de Referência e na proposta.

7.2. Os bens poderão ser rejeitados, no todo ou em parte, inclusive antes do recebimento provisório, quando em desacordo com as especificações constantes no Termo de Referência e na proposta, devendo ser substituídos no prazo 10 (dez) dias corridos para alimentos não perecíveis e de 48 (quarenta e oito) horas para itens perecíveis, a contar da notificação da contratada, às suas custas, sem prejuízo da aplicação das penalidades.

7.3. O recebimento definitivo ocorrerá no prazo de 10 (dez) dias úteis, a contar do recebimento da nota fiscal ou instrumento de cobrança equivalente pela Administração, após a verificação da qualidade e quantidade do material e consequente aceitação mediante termo detalhado.

7.4. O prazo para recebimento definitivo poderá ser excepcionalmente prorrogado, de forma justificada, por igual período, quando houver necessidade de diligências para a aferição do atendimento das exigências contratuais.

7.5. No caso de controvérsia sobre a execução do objeto, quanto à dimensão, qualidade e quantidade, deverá ser observado o teor do art. 143 da Lei nº 14.133, de 2021, comunicando se à empresa para emissão de Nota Fiscal quanto à parcela incontroversa da execução do objeto, para efeito de liquidação e pagamento.

7.6. O prazo para a solução, pelo Contratado, de inconsistências na execução do objeto ou de saneamento da nota fiscal ou de instrumento de cobrança equivalente, verificadas pela Administração durante a análise prévia à liquidação de despesa, não será computado para os fins do recebimento definitivo.

7.7. O recebimento provisório ou definitivo não excluirá a responsabilidade civil pela solidez e pela segurança dos bens nem a responsabilidade ético-profissional pela perfeita execução do contrato.

7.8. As atividades de montagem, instalação e quaisquer outras necessárias para o funcionamento ou uso do bem correrão por conta do Contratado e são condição para o recebimento do objeto.



Liquidação

7.9. Recebida a Nota Fiscal ou documento de cobrança equivalente, correrá o prazo de dez dias úteis para fins de liquidação, na forma desta seção, prorrogáveis por igual período, nos termos do art. 7º, §3º da Instrução Normativa SEGES/ME nº 77/2022.

7.10. O prazo de que trata o item anterior será reduzido à metade, mantendo-se a possibilidade de prorrogação, no caso de contratações decorrentes de despesas cujos valores não ultrapassem o limite de que trata o inciso II do art. 75 da Lei nº 14.133, de 2021.

7.11. Para fins de liquidação, o setor competente deverá verificar se a nota fiscal ou instrumento de cobrança equivalente apresentado expressa os elementos necessários e essenciais do documento, tais como:

7.11.1. O prazo de validade;

7.11.2. A data da emissão;

7.11.3. Os dados do contrato e do órgão contratante;

7.11.4. O período respectivo de execução do contrato;

7.11.5. O valor a pagar; e

7.11.6. Eventual destaque do valor de retenções tributárias cabíveis.

7.12. Havendo erro na apresentação da nota fiscal ou instrumento de cobrança equivalente, ou circunstância que impeça a liquidação da despesa, esta ficará sobrestada até que o Contratado providencie as medidas saneadoras, reiniciando-se o prazo após a comprovação da regularização da situação, sem ônus ao Contratante;

7.13. A nota fiscal ou instrumento de cobrança equivalente deverá ser obrigatoriamente acompanhado da comprovação da regularidade fiscal, constatada por meio de consulta on-line ao SICAF ou, na impossibilidade de acesso ao referido Sistema, mediante consulta aos sítios eletrônicos oficiais ou à documentação mencionada no art. 68 da Lei nº 14.133, de 2021.



7.14. A Administração deverá realizar consulta ao SICAF ou sítios oficiais para:

7.14.1. Verificar a manutenção das condições de habilitação exigidas;

7.14.2. Identificar possível razão que impeça a participação em licitação/contratação no âmbito do órgão ou entidade, tais como a proibição de contratar com a Administração ou com o Poder Público, bem como ocorrências impeditivas indiretas.

7.15. Constatando-se, junto ao SICAF, a situação de irregularidade do Contratado, será providenciada sua notificação, por escrito, para que, no prazo de 5 (cinco) dias úteis, regularize sua situação ou, no mesmo prazo, apresente sua defesa. O prazo poderá ser prorrogado uma vez, por igual período, a critério do Contratante.

7.16. Não havendo regularização ou sendo a defesa considerada improcedente, o Contratante deverá comunicar aos órgãos responsáveis pela fiscalização da regularidade fiscal quanto à inadimplência do Contratado, bem como quanto à existência de pagamento a ser efetuado, para que sejam acionados os meios pertinentes e necessários para garantir o recebimento de seus créditos.

7.17. Persistindo a irregularidade, o Contratante deverá adotar as medidas necessárias à rescisão contratual nos autos do processo administrativo correspondente, assegurada ao Contratado a ampla defesa.

7.18. Havendo a efetiva execução do objeto, os pagamentos serão realizados normalmente, até que se decida pela rescisão do contrato, caso o Contratado não regularize sua situação junto ao SICAF.

Prazo de pagamento

7.19. O pagamento será efetuado no prazo de até 10 (dez) dias úteis contados da finalização da liquidação da despesa, conforme seção anterior, nos termos da Instrução Normativa SEGES/ME nº 77, de 2022.

7.20. No caso de atraso pelo Contratante, os valores devidos ao Contratado serão atualizados monetariamente entre o termo final do prazo de pagamento até a data de sua efetiva realização, mediante aplicação do Índice de Preço do Consumidor Amplo (IPCA) de correção monetária.

Forma de pagamento

7.21. O pagamento será realizado por meio de ordem bancária, para crédito em banco, agência e conta corrente indicados pelo Contratado.



7.22. Será considerada data do pagamento o dia em que constar como emitida a ordem bancária para pagamento.

7.23. Quando do pagamento, será efetuada a retenção tributária prevista na legislação aplicável.

7.24. Independentemente do percentual de tributo inserido na planilha, quando houver, serão retidos na fonte, quando da realização do pagamento, os percentuais estabelecidos na legislação vigente.

7.25. O Contratado regularmente optante pelo Simples Nacional, nos termos da Lei Complementar nº 123, de 2006, não sofrerá a retenção tributária quanto aos impostos e contribuições abrangidos por aquele regime. No entanto, o pagamento ficará condicionado à apresentação de comprovação, por meio de documento oficial, de que faz jus ao tratamento tributário favorecido previsto na referida Lei Complementar.

Reajuste

7.26. Os preços inicialmente contratados são fixos e irrevogáveis no prazo de um ano contado da data do orçamento estimado, em 31/10/2025.

7.27. Após o interregno de um ano, e independentemente de pedido do Contratado, os preços iniciais serão reajustados, mediante a aplicação, pelo Contratante, do Índice de Preço do Consumidor Amplo (IPCA), exclusivamente para as obrigações iniciadas e concluídas após a ocorrência da anualidade.

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

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

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

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



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

7.33. O reajuste será realizado por apostilamento.

8. FORMA E CRITÉRIOS DE SELEÇÃO DO FORNECEDOR:

(Fundamentação Legal: Art. 6º, inciso XXIII, alínea “h” da Lei Federal 14.133/2021)

Forma de seleção e critério de julgamento da proposta

8.1. O fornecedor será selecionado por meio da realização de procedimento de LICITAÇÃO, na modalidade **PREGÃO**, sob a forma **ELETRÔNICA**, por meio do Sistema de Registro de Preços, com adoção do critério de julgamento: **MENOR PREÇO POR ITEM, com itens exclusivo e ampla concorrência.**

8.2. Em momento oportuno, na proposta readequada (realinhada), deverão constar, obrigatoriamente, todas as disposições relativas à execução do objeto, em estrita conformidade com este Termo de Referência, incluindo, mas não se limitando a: Condições de Entrega; Local(is) de Entrega; e Forma e Prazo de Entrega.

8.3. Nesta proposta readequada (realinhada), deverá ser igualmente exigida a apresentação obrigatória do Prazo e Forma de Pagamento, em atenção ao conteúdo deste Termo de Referência.

8.4. Visando assegurar a vinculação da proposta do licitante às disposições contidas no edital e seus anexos, e com o objetivo de evitar quaisquer infortúnios na execução do objeto, não serão aceitos termos vagos e imprecisos na apresentação das propostas readequadas (realinhadas), tais como: “Conforme Termo de Referência”, “Conforme Edital”, entre outros.

8.5. Nos termos do art. 58 da Lei nº 14.133/21, como requisito de pré-habilitação, a licitante deverá apresentar a comprovação de recolhimento de quantia a título de garantia de proposta, no valor de 1% (um por cento) do valor estimado para a contratação, nas modalidades de que trata o § 1º do art. 96 da Lei nº 14.133/21.

Exigências de habilitação

8.6. Para fins de habilitação, deverá o interessado comprovar os seguintes requisitos:

Habilitação jurídica

a) Inscrição no Registro Público de Empresas Mercantis junto a Junta Comercial da respectiva sede, para o caso de empresário individual;



- b)** Ato constitutivo, estatuto ou contrato social em vigor, devidamente registrado na Junta Comercial da respectiva sede, acompanhado de documento comprobatório de seus administradores, para os casos de sociedade empresária ou empresa individual de responsabilidade limitada – EIRELI;
- c)** Inscrição no Registro Público de Empresas Mercantis onde opera, com averbação no Registro onde tem sede a matriz, caso o licitante seja sucursal, filial ou agência;
- d)** Inscrição do ato constitutivo no Registro Civil das Pessoas Jurídicas do local da sede do licitante, acompanhada de prova da indicação dos seus administradores, para o caso de sociedade simples;
- e)** 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;
- f)** Cópia do Documento de Identidade e do CPF dos sócios e/ou diretores.
- g)** Certificado da Condição de Microempreendedor Individual, para licitante Microempreendedor Individual – MEI, hipótese em que será realizada a verificação da autenticidade no sítio www.portaldoempreendedor.gov.br;

8.6.1. Os documentos acima deverão estar acompanhados de todas as alterações ou da consolidação respectiva.

Habilitação fiscal, social e trabalhista

8.7. Para a Comprovação da Regularidade Fiscal e Trabalhista a Licitante Deverá Apresentar:

- a)** Prova de Regularidade Fiscal Perante a Fazenda Nacional, mediante apresentação de Certidão expedida conjuntamente pela Secretaria da Receita Federal do Brasil (RFB) e pela Procuradoria-Geral da Fazenda Nacional (PGFN), referente a todos os créditos tributários federais e à Dívida Ativa da União (DAU) por elas administrados, inclusive aqueles relativos à Seguridade Social, nos termos da Portaria Conjunta nº 1.751, de 02/10/2014, do Secretário da Receita Federal do Brasil e da Procuradora-Geral da Fazenda Nacional;
- b)** Certidão Negativa, ou Certidão Positiva com efeito de Negativa de Débito Estadual ou Distrital;
- c)** Certidão Negativa, ou Certidão Positiva com efeito de Negativa de Débito Municipal ou Distrital, do domicílio ou sede da licitante, ou outra equivalente na forma da Lei;
- d)** Prova de regularidade perante o Fundo de Garantia por Tempo de Serviço, devidamente válida, emitida pela Caixa Econômica Federal, que comprove inexistência de débito perante o FGTS;



e) Comprovante de inscrição Cadastro Nacional de Pessoa Jurídica CNPJ e/ou Prova de inscrição no Cadastro Geral de Contribuintes (CGC);

f) Prova de inexistência de débitos perante a Justiça do Trabalho, mediante a apresentação de Certidão Negativa de Débitos Trabalhistas – CNDT, emitida através do site www.tst.jus.br/certidão, de acordo com a Lei nº 12.440, de 07/07/2011, ou outra que tenha a mesma comprovação na forma da lei.

8.7.1. Para a regularidade fiscal e trabalhista, será aceita certidão positiva com efeito de negativa.

8.7.2. Caso o licitante seja considerado isento de tributos estaduais ou municipais relacionados ao objeto licitatório, deverá comprovar tal condição mediante a apresentação de declaração da Fazenda Estadual ou da Fazenda Municipal do domicílio ou sede do fornecedor, ou outra equivalente que demonstre tal isenção.

Qualificação Econômico-Financeira

8.8. Para Comprovação da Qualificação Econômico-Financeira a licitante deverá apresentar:

a) Balanço Patrimonial (BP) e a Demonstração do Resultado do Exercício (DRE) dos 02 (dois) últimos exercícios sociais, extraídas do Livro Diário que deverão conter indicação do número das páginas, e deverão ser apresentados devidamente registrados na Junta Comercial do Estado ou Cartório;

Obs.: Registro no cartório será somente para empresas cuja natureza jurídica seja Sociedade Civil.

b) Termo de Abertura e Termo de Encerramento do Livro Diário, contendo no mínimo os dados da empresa, tais como número do Livro Diário e do NIRE, datas e quantidades de páginas, acompanhado da prova de registro na Junta Comercial ou Cartório;

Obs.: Registro no cartório será somente para empresas cujo a natureza jurídica seja Sociedade Civil.

c) Para sociedades anônimas, regidas pela Lei nº 6.404/1976, além do disposto anteriormente para sociedade empresária, deverão as demonstrações contábeis serem apresentadas também com as seguintes formalidades:

c1) Com prova de publicação na imprensa oficial da União, ou do Estado, ou do Distrito Federal, conforme o lugar em que esteja situada a sede da companhia; ou

c2) Com prova de publicação em jornal de grande circulação editado na localidade em que esteja situada também a sede da companhia;

d) Para as PROPONENTES que fazem escrituração digital por meio do Sistema Público de Escrituração Digital – SPED, deverão apresentar os relatórios gerados pelo SPED, dos 02 (dois) últimos exercícios sociais, que contém as informações do Balanço Patrimonial (Ativo e Passivo) e das Demonstrações



Contábeis de Resultado do Exercício (DRE), Termo de Abertura e Encerramento do Livro Diário, e deverão apresentar o comprovante de envio do registro do arquivo eletrônico do SPED CONTÁBIL para a Secretaria da Receita Federal do Brasil (recibo de entrega de escrituração contábil digital do SPED).

e) Declaração, assinada por profissional habilitado da área contábil, que ateste o atendimento pelo licitante dos seguintes índices econômicos: Índices de Liquidez Geral (LG), Liquidez Corrente (LC), e Solvência Geral (SG) superiores a 1 (um) – Lei nº 14.133, de 2021, art. 69, § 1º;

g) As empresas criadas no exercício financeiro da licitação ou que não tiveram movimentação em exercícios anteriores, uma vez comprovado, deverão atender a todas as exigências da habilitação e poderão substituir os demonstrativos contábeis pelo balanço de abertura ou comprovações de não movimentação, devidamente registrado na Junta Comercial do Estado. (Lei nº 14.133, de 2021, art. 65, §1º).

h) Certidão negativa de falência expedida pelo distribuidor da sede do fornecedor – Lei nº 14.133, de 2021, art. 69, caput, inciso II).

i) Declaração com a relação detalhada dos compromissos financeiros assumidos que possam impactar sua capacidade econômico-financeira, excluindo-se as parcelas já executadas de contratos firmados, nos termos do Art. 69, § 3º da Lei Federal nº 14.133/2021.

III. A exigência desta declaração fundamenta-se nos riscos que a incapacidade financeira do licitante pode acarretar à Administração Pública Municipal. A apresentação desta relação visa prevenir que compromissos anteriormente firmados pelo licitante venham a comprometer sua capacidade de executar o objeto do futuro contrato, garantindo assim a segurança e a eficiência na execução contratual.

IV. A regra de verificação de 1/12, em comparação com o Patrimônio Líquido da empresa, está em consonância com a regularidade necessária para a execução do objeto da licitação. Tal medida assegura que o licitante possui a capacidade econômico-financeira adequada para cumprir as obrigações contratuais, resguardando a Administração Pública Municipal de eventuais inadimplementos e garantindo a continuidade dos serviços contratados.

Qualificação Técnica

8.9. Para Comprovação da Qualificação Técnica a licitante deverá apresentar:

a) Comprovação de aptidão para desempenho de atividades pertinente e compatível em características e quantidades com o objeto da licitação através da apresentação de, no mínimo, a 01 (um) atestado de desempenho anterior, fornecido por pessoa jurídica de direito público ou privado, comprobatório da capacidade técnica para atendimento ao objeto da presente licitação, que apresentem no mínimo as seguintes informações: identificação da pessoa jurídica emitente, nome e cargo do signatário, endereço



completo do emitente, período de vigência do contrato, objeto contratual, itens e quantitativos executados e outras que entenda necessária;

a.1 - O(s) atestado(s) deverá(ão) possuir informações suficiente para qualificar e quantificar o fornecimento, objeto deste pregão, bem como possibilitar a administração confirmar sua veracidade junto ao(s) emissor(es) do(s) atestado(s). A licitante deverá disponibilizará de todas as informações necessárias à comprovação da legitimidade dos atestados apresentados, endereço atual da contratante, telefone e e-mail atual.

b) Declaração de que o licitante tomou conhecimento de todas as informações e das condições locais para o cumprimento das obrigações objeto da licitação.

c) Licença da Vigilância Sanitária, emitido pelo órgão competente do município sede da licitante.

Da Habilitação das Microempresa – ME e Empresas de Pequeno Porte – EPP:

8.10. As empresas qualificadas como ME / EPP na forma da Lei Complementar nº 123/2006, deverão apresentar todos os documentos de habilitação, referentes à habilitação jurídica, fiscal e trabalhista e econômico-financeira, sob pena de inabilitação.

8.10.1. A existência de restrição relativamente à regularidade fiscal e trabalhista não impede que a licitante qualificada como Microempresa ou Empresa de Pequeno Porte seja declarada vencedora, uma vez que atenda a todas as demais exigências do Edital, sendo habilitada com restrição.

8.10.2. Caso a proposta mais vantajosa seja ofertada por licitante qualificada como Microempresa ou Empresa de Pequeno Porte, e uma vez constatada a existência de alguma restrição no que tange à regularidade fiscal ou trabalhista, será assegurado o prazo de 05 (cinco) dias úteis, cujo termo inicial corresponderá ao momento em que a proponente for declarada a vencedora do certame.

8.10.3. Tal prazo poderá ser prorrogável por igual período, a critério da Administração Pública, quando requerida pelo licitante, mediante apresentação de justificativa, para a regularização da documentação, pagamento ou parcelamento do débito e emissão de eventuais certidões negativas ou positivas com efeito de certidão negativa.

8.10.4. A não regularização da documentação de Regularidade Fiscal e Trabalhista pela licitante implicará decadência do direito à contratação sem prejuízo das sanções, sendo facultado à Administração convocar os licitantes remanescentes, na ordem de classificação, para a assinatura da ARP/Contrato, ou revogar a licitação.

9. DO VALOR ESTIMADO PARA CONTRATAÇÃO:

(Fundamentação Legal: Art. 6º, inciso XXIII, alínea “i” da Lei Federal 14.133/2021)



9.1. O valor estimado para a contratação é de **R\$ 940.103,86 (novecentos e quarenta mil cento e três reais e oitenta e seis centavos)**. Este valor foi calculado considerando os quantitativos de processos anteriores, cujo objetos possuem características semelhantes, associados às pesquisas de preços elaborada nos termos do Art. 23, § 2º, inciso I da Lei 14.133/2021.

9.1.1. As estimativas do valor da contratação estão acompanhadas dos preços unitários referenciais, das memórias de cálculo e dos documentos que lhes dão suporte. Os parâmetros utilizados para a obtenção dos preços e para os respectivos cálculos constam de documento separado e classificado nos autos do Processo Administrativo nº 042/2025- SEPLAN, conforme preconiza o Art. 6º, inciso XXIII, alínea “i” da Lei 14.133/2021.

10. ADEQUAÇÃO ORÇAMENTÁRIA:

(Fundamentação Legal: Art. 6º, inciso XXIII, alínea “j” da Lei Federal 14.133/2021)

10.1. As despesas decorrentes da aquisição correrão à conta dos recursos orçamentários afetos ao Órgão Solicitante, devendo ser observado a existência de saldo e a classificação orçamentária conforme o seu Quadro de Detalhamento de Despesa.

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

10.3. A indicação da dotação orçamentária fica postergada para o momento da assinatura do contrato ou instrumento equivalente.

11. DOS ANEXOS DESTES TERMOS DE REFERÊNCIA:

11.1. Este Termo de Referência tem como anexo complementar o seguinte documento:

Apêndice – Estudo Técnico Preliminar.

APÊNDICE **ESTUDO TÉCNICO PRELIMINAR**

Fundamentação: Art. 18 § 1º, Lei Federal nº 14.133/2021.

Demandante: Secretário Municipal de Educação - SEMED

Responsável: Roberto Carlos de Oliveira dos Santos – Secretário.

1. OBJETO:

Constitui objeto deste Estudo Técnico Preliminar a Intenção de realização de Pregão Eletrônico objetivando o



REGISTRO DE PREÇOS PARA FUTURA E EVENTUAL AQUISIÇÃO DE GÊNEROS ALIMENTÍCIOS PARA COMPOR O CARDÁPIO NUTRICIONAL DOS ALUNOS MATRICULADOS NAS UNIDADES DE ENSINO DA REDE PÚBLICA ESTADUAL DE SÃO DOMINGOS DO ARAGUAIA/PA.

2. NECESSIDADE DA CONTRATAÇÃO:

Fundamentação: Art. 18, § 1º, inc. I, Lei Federal nº 14.133/2021.

2.1. A presente demanda visa à formalização do Registro de Preços para a futura e eventual aquisição de gêneros alimentícios destinados a compor o cardápio nutricional dos alunos matriculados nas unidades de ensino da rede pública municipal de São Domingos do Araguaia/PA. A necessidade da contratação é intrínseca à garantia do direito fundamental à alimentação escolar, essencial para o pleno desenvolvimento biopsicossocial e educacional das crianças e adolescentes. Sob a perspectiva do interesse público, a oferta de uma alimentação adequada e saudável no ambiente escolar constitui um pilar fundamental para o combate à desnutrição, à obesidade e a outras deficiências nutricionais, promovendo a saúde e o bem-estar dos estudantes. Ao assegurar o acesso a refeições nutritivas, contribui-se diretamente para a melhoria do rendimento escolar, da concentração e da capacidade de aprendizado, mitigando as disparidades sociais e educacionais e fortalecendo o processo de ensino-aprendizagem.

2.2. O problema a ser solucionado com esta contratação reside na garantia da continuidade e da qualidade do suprimento alimentar para os estudantes da rede municipal. A ausência de um mecanismo eficaz e contínuo de aquisição de gêneros alimentícios pode levar à interrupção do fornecimento da merenda escolar, comprometendo a segurança alimentar e nutricional de milhares de alunos. Para muitos, a alimentação oferecida na escola representa a principal ou, em alguns casos, a única refeição balanceada do dia. A instabilidade ou deficiência no fornecimento resultaria em um grave retrocesso nas políticas públicas de educação e saúde, impactando negativamente a permanência do aluno na escola e sua capacidade de assimilar o conteúdo pedagógico, além de agravar condições de vulnerabilidade social. A contratação via Registro de Preços busca otimizar o processo de aquisição, assegurando a agilidade e a eficiência necessárias para atender à demanda de forma ininterrupta, com produtos de qualidade e preços competitivos.

2.3. Os impactos da ausência deste serviço para a administração pública seriam severos e multifacetados. Primeiramente, implicaria no descumprimento de deveres constitucionais e legais, notadamente o direito à educação, à saúde e à alimentação adequada, previstos na Constituição Federal de 1988, e as diretrizes estabelecidas pela Lei nº 11.947/2009, que institui o Programa Nacional de Alimentação Escolar (PNAE). Tal omissão geraria responsabilidades administrativas, civis e até criminais para os gestores, além de expor o município a sanções e fiscalizações dos órgãos de controle. Haveria um comprometimento irrecuperável da qualidade da educação, com o aumento da evasão e da repetência escolar, e a desestruturação do planejamento pedagógico das unidades de ensino. A imagem da administração perante a sociedade seria seriamente abalada, minando a confiança pública na capacidade do ente federativo de zelar pelos direitos básicos de seus cidadãos.

2.4. Para a população atendida, os impactos da interrupção ou deficiência no fornecimento da merenda escolar seriam dramáticos. Os alunos estariam sujeitos a quadros de insegurança alimentar, subnutrição ou má nutrição,



o que acarreta sérios riscos à saúde, incluindo o comprometimento do sistema imunológico, atraso no crescimento e desenvolvimento cognitivo. A fome e a falta de nutrientes essenciais prejudicam diretamente a capacidade de aprendizado, a memória e a atenção, resultando em baixo rendimento escolar. Adicionalmente, a merenda escolar funciona como um importante fator de permanência do aluno na escola, especialmente para aqueles oriundos de famílias de baixa renda. Sua ausência ou inadequação poderia, portanto, aumentar as taxas de abandono escolar e aprofundar o ciclo de pobreza e desigualdade social, comprometendo o futuro educacional e profissional das novas gerações.

2.5. A presente contratação encontra seu embasamento jurídico em diversas legislações, garantindo sua legitimidade e conformidade. A espinha dorsal reside na Constituição Federal de 1988, que consagra o direito à educação (art. 205), à saúde e à alimentação como direitos sociais (art. 6º). Especificamente sobre a alimentação escolar, a Lei nº 11.947, de 16 de junho de 2009, institui o Programa Nacional de Alimentação Escolar (PNAE), estabelecendo as diretrizes para a oferta da merenda, a universalização do atendimento, a promoção da alimentação saudável e a utilização de recursos financeiros. O Decreto nº 7.788, de 14 de agosto de 2012, regulamenta a mencionada lei, detalhando os procedimentos operacionais e administrativos do PNAE. Adicionalmente, as Resoluções do Fundo Nacional de Desenvolvimento da Educação (FNDE), a exemplo da Resolução CD/FNDE nº 6, de 8 de maio de 2020 (ou suas sucessoras), são essenciais por detalharem as normas de execução do programa, como os per capita mínimos, as diretrizes nutricionais para elaboração dos cardápios e a forma de prestação de contas. O processo licitatório para a aquisição dos gêneros alimentícios, e a consequente formalização do Registro de Preços, será conduzido em estrita observância à Lei nº 14.133, de 1º de abril de 2021, que disciplina as contratações públicas e estabelece os requisitos para o sistema de registro de preços, garantindo a economicidade, a eficiência e a transparência do processo de aquisição.

Justificativa para adoção do Sistema de Registro de Preços:

() quando, pelas características do bem ou serviço, houver necessidade de contratações frequentes, com maior celeridade e transparência

() quando for conveniente a compra de bens ou a contratação de serviços para atendimento a mais de um órgão ou entidade, ou a programas de governo;

(x) quando, pela natureza do objeto, não for possível definir previamente o quantitativo a ser demandado pela Administração Pública; e

() quando for conveniente a aquisição de bens com previsão de entregas parceladas ou contratação de serviços remunerados por unidade de medida ou em regime de tarefa.

A adoção do Sistema de Registro de Preços (SRP) para a aquisição do objeto encontra sólida justificativa nas diretrizes e princípios da Lei nº 14.133/2021, em especial a busca pela eficiência, economicidade, planejamento e transparência para esta gestão. A natureza intrínseca do SRP, conforme preconizado no Art. 82 do referido diploma legal, reside na possibilidade de registrar preços de bens para futuras e sucessivas aquisições, mediante



a celebração de uma Ata de Registro de Preços (ARP), conferindo à Administração Pública a flexibilidade necessária para atender às demandas de consumo de forma ágil e controlada, à medida que surgem as necessidades.

A escolha pelo SRP propicia à Administração uma série de vantagens operacionais e financeiras. Primeiramente, promove uma notável economia de escala, uma vez que a centralização da licitação para um volume maior de itens tende a atrair maior competitividade e, conseqüentemente, preços mais vantajosos. Além disso, elimina o fracionamento de despesas e de procedimentos licitatórios, reduzindo significativamente os custos administrativos e operacionais associados à realização de múltiplos certames para o mesmo objeto ao longo do ano. Essa otimização de processos libera recursos humanos e materiais para outras atividades essenciais do ente municipal, contribuindo para a melhoria da gestão contratual.

A Ata de Registro de Preços, resultante do processo licitatório na modalidade de pregão, será válida, conforme estabelecido no Art. 84, *caput*, da Lei nº 14.133/2021, por até 1 (um) ano, podendo ser prorrogada, uma única vez, por período igual ou inferior a 1 (um) ano, desde que comprovadas as condições vantajosas dos preços e mantidas as condições estabelecidas no ato convocatório. Durante sua vigência, tanto a Secretaria Municipal de Educação de São Domingos do Araguaia, na condição de órgão gerenciador ou participante, quanto eventuais órgãos e entidades não participantes da licitação que dela venham a aderir, dentro dos limites legais previstos no § 2º do Art. 86 da mesma Lei, poderão realizar suas aquisições.

Adicionalmente, o Sistema de Registro de Preços possibilita um controle mais efetivo e racional sobre a aquisição e distribuição dos gêneros alimentícios. Isso se traduz em um estímulo ao consumo consciente e sustentável, uma vez que as requisições podem ser feitas de acordo com a demanda real e o estoque necessário, evitando acúmulo desnecessário. Considerando a natureza do objeto, sendo gêneros alimentícios destinados à merenda escolar, que envolve solicitações frequentes e recorrentes, bem como a conveniência de aquisições com entregas parceladas para otimizar o espaço físico de armazenamento, evitar perecimento ou obsolescência e facilitar a logística de suprimentos (armazenamento, movimentação e transporte), a opção pela adoção do Sistema de Registro de Preços se mostra a solução mais adequada, eficiente e aderente aos princípios da boa governança pública.

3. DA PREVISÃO DA CONTRATAÇÃO NO PLANO DE CONTRATAÇÕES ANUAL:

Fundamentação: Art. 18, § 1º, inc. II, Lei Federal nº 14.133/2021

3.1. O presente Registro de Preços tem como finalidade cumprir com o Planejamento Estratégico realizado pelo Município, ressaltando-se ainda que esta contratação não apresenta conflitos com o Plano Orçamentário Anual.

3.2. É importante destacar que, embora a administração ainda não tenha elaborado ou consolidado o Plano Anual de Contratações (PCA), a presente contratação é essencial para garantir a continuidade das atividades planejadas e o alcance dos objetivos estratégicos estabelecidos.

3.3. A ausência do PCA não compromete a viabilidade financeira e orçamentária desta contratação, uma vez que regularmente são realizadas análises detalhadas para assegurar que os recursos necessários estão devidamente alocados e disponíveis, respeitando todas as normas e diretrizes financeiras vigentes.

4. REQUISITOS DA CONTRATAÇÃO:

Fundamentação: Art. 18, § 1º, inc. III, Lei Federal nº 14.133/2021



Em observância ao disposto no art. 18, §1º, inciso I da Lei nº 14.133/2021, foram estabelecidos os seguintes requisitos mínimos para a contratação:

4.1. Requisitos Qualitativos:

- a) Os gêneros alimentícios deverão atender às especificações técnicas definidas pela Secretaria Municipal de Educação e pelo setor de nutrição responsável pela elaboração do cardápio escolar;
- b) Os produtos deverão estar em conformidade com as normas da ANVISA, MAPA e demais órgãos fiscalizadores, conforme o tipo de alimento;
- c) Os alimentos deverão apresentar características organolépticas adequadas (cor, odor, sabor, textura) e estarem isentos de contaminantes físicos, químicos ou biológicos;
- d) As embalagens deverão estar íntegras, limpas e seguir as normas técnicas vigentes para cada tipo de produto.

4.2. Qualificações Técnicas:

- a) Licença Sanitária emitida pelo órgão competente da sede da empresa;
- b) Alvará de Funcionamento expedido pelo município domicílio/sede da empresa;
- c) Comprovação de capacidade técnico-operacional, mediante apresentação de atestado(s) de fornecimento anterior de produtos compatíveis com o objeto da licitação;
- d) Declaração de que possui estrutura logística adequada para o armazenamento e transporte dos alimentos, em conformidade com as normas sanitárias vigentes.

4.3. Documentação:

- a) Registro dos produtos, quando aplicável, junto aos órgãos competentes (MAPA, ANVISA);
- b) Ficha técnica dos produtos, contendo composição nutricional e informações sobre condições de armazenamento;
- c) Certificados de qualidade, quando aplicáveis a determinados produtos;
- d) Documentação regular conforme exigido nos arts. 62 a 70 da Lei nº 14.133/2021.

4.4. Informações Complementares

4.4.1. Critérios de Sustentabilidade:

Serão adotados critérios de sustentabilidade na presente contratação, em conformidade com o art. 144 da Lei nº 14.133/2021, incluindo:

- a) Preferência para produtos orgânicos, sempre que disponíveis no mercado e compatíveis com o orçamento;
- b) Redução do impacto ambiental das embalagens, priorizando produtos com embalagens recicláveis ou biodegradáveis;

4.4.2. Amostras:



Será exigida a apresentação de amostras dos produtos cotados pelo licitante classificado provisoriamente em primeiro lugar, para avaliação pela equipe técnica de nutrição quanto à conformidade com as especificações do Termo de Referência, nos termos do art. 41 da Lei nº 14.133/2021.

4.4.3. Subcontratação:

Não será admitida a subcontratação do objeto licitatório, em conformidade com o art. 122 da Lei nº 14.133/2021, considerando a natureza específica do fornecimento e a necessidade de controle rigoroso dos padrões de qualidade dos alimentos.

4.4.4. Garantia Contratual:

Não será exigida garantia de execução do contrato, nos termos do art. 96 da Lei nº 14.133/2021, considerando a natureza do objeto e a modalidade de entrega parcelada, com recebimento e verificação prévia de cada lote de produtos.

4.4.5. Garantia dos Produtos:

Os produtos deverão ter prazo de garantia conforme o previsto na Lei nº 8.078/1990 (Código de Defesa do Consumidor), com prazo de validade claramente especificado nas embalagens, sendo que, no momento da entrega, os gêneros alimentícios perecíveis deverão estar com, no mínimo, 80% do prazo de validade ainda vigente, e os não perecíveis com, no mínimo, 70% do prazo de validade vigente, salvo especificação diversa para produtos específicos a ser detalhada no Termo de Referência.

5. ESTIMATIVA DAS QUANTIDADES:

Fundamentação: Art. 18, § 1º, inc. IV, Lei Federal nº 14.133/2021

5.1. A estimativa das quantidades de gêneros alimentícios necessários para a composição do cardápio da merenda escolar dos alunos da rede municipal de ensino de XXXXXX foi elaborada com base em critérios técnicos objetivos, conforme preconiza o art. 18, §1º, inciso II da Lei nº 14.133/2021.

A metodologia utilizada para o dimensionamento considerou os seguintes parâmetros:

- a) Número de alunos matriculados na rede municipal de ensino, conforme censo escolar mais recente;
- b) Número de dias letivos previstos no calendário escolar anual;
- c) Frequência de oferta de cada item no cardápio escolar, planejado por nutricionistas;
- d) Per capita de cada alimento, conforme faixa etária e modalidade de ensino;
- e) Histórico de consumo dos anos anteriores, considerando possíveis sazonalidades;
- f) Capacidade de armazenamento e conservação das unidades escolares.

O detalhamento completo das quantidades estimadas para cada item a ser adquirido, bem como a memória de cálculo utilizada para sua definição, consta no Anexo I deste Estudo Técnico Preliminar, intitulado "Memorial de Cálculo", em cumprimento ao princípio da transparência previsto no art. 5º da Lei nº 14.133/2021.



5.2. A seguir, apresenta-se a estimativa consolidada das quantidades dos itens, fundamentada na pesquisa e levantamento realizados:

ITEM	DESCRIÇÃO	QUANT.	UNID.	VL. UNIT	VL. TOTAL
1	ABACATE IN NATURA	1900,000	QUILO	12,15	23,085,00
	<i>Especificação : Especificação : Fruto de primeira qualidade, in natura, íntegro e sadio, com aroma, cor e sabor característicos da espécie e variedade, em grau de maturação adequado para consumo, manipulação, transporte e conservação; livre de enfermidades, lesões físicas ou mecânicas, sujidades, terra, corpos estranhos aderentes, umidade externa anormal, odores ou sabores estranhos; acondicionado em caixas plásticas garantindo a integridade do produto até a entrega.</i>				
2	ALHO IN NATURA.	200,000	QUILO	38,37	7.673,40
	<i>Especificação : Alho nacional, in natura, sem réstia, bulbo inteiro, fisiologicamente desenvolvido, com casca intacta e seca, bulbilhos (dentes) firmes, grandes e leitosos, com coloração, odor e sabor característicos do produto, livre de resíduos de fertilizantes, manchas, bolores, brotos ou qualquer outro dano causado por pragas que possa comprometer a aparência, qualidade ou segurança do alimento. O produto deve apresentar tamanho uniforme, típico da variedade, e ser proveniente de colheita recente. Na embalagem deve constar o nome do produto, data de empacotamento, validade, peso líquido, endereço e telefone para contato do fornecedor. O alho deverá ser acondicionado em caixas de papelão resistentes, contendo 10 (dez) kg. O produto deve atender à legislação sanitária vigente.</i>				
3	AMIDO DE MILHO.	150,000	QUILO	25,73	3.859,50
	<i>Especificação : Amido de milho, produto amiláceo extraído do milho, fabricado a partir de matérias-primas sãs e limpas, isento de matérias terrosas, parasitas, umidade excessiva, fermentação ou ranço, Sob a forma de pó, deverá produzir ligeira crepitação quando comprimido entre os dedos. Umidade máxima: 14% p/p; acidez máxima: 2,5% p/p; mínimo de amido: 84% p/p; resíduo mineral fixo: 0,2% p/p. Embalagem primária de 500 g ou 1 kg, íntegra, resistente e adequada à conservação do produto. Produto deve ser entregue com no mínimo seis (6) meses de validade remanescente á contar da data de entrega. Rótulo conforme legislação vigente, contendo nome do produto, composição, valor</i>				



<i>nutricional, data de fabricação, validade, lote, marca do fabricante e registro no órgão competente.</i>					
4	ARROZ AGULHINHA TIPO 1 LONGO 5KG.	800,000	UNIDAD E	23,99	19.189,60
<i>Especificação : Arroz branco tipo 1, beneficiado, polido, classe longo fino, tipo agulhinha, embalado de forma automatizada, sem contato manual, livre de impurezas, com no mínimo 80% de grãos inteiros, odor sabor e apresentação característicos do produto, e teor de umidade máximo de 10%. A embalagem deve conter nome do produto e do fabricante, data de fabricação e validade, número do lote, informação nutricional, modo de preparo, SAC, endereço e telefone para contato e registro no órgão competente. Peso líquido de até 5kg por saco, fardo total de 30 kg. Embalado em saco plástico transparente, atóxico, resistente e hermeticamente fechado. Validade mínima de 8 meses á contar da data de entrega. Marcas recomendadas : Brejeiro, Realengo, Urbano, ou similar, desde que atendam a todas as especificações técnicas descritas.</i>					
5	AVEIA EM FLOCOS FINOS	80,000	QUILO	27,76	2.220,56
<i>Especificação : Produto obtido de grãos de aveia integral, sem aditivos, corantes ou conservantes. Embalagem de no mínimo 165 g, íntegras, resistente, atóxicas e adequadas para o acondicionamento. O rótulo deve conter, de forma legível, a identificação do produto, lista de ingredientes, informação nutricional, peso líquido, data de fabricação, prazo de validade, número do lote, CNPJ do fabricante/distribuidor e registro ou dispensa de registro no Ministério da Agricultura ou da Saúde, conforme legislação vigente. Prazo de validade de no mínimo seis (6) meses á contar da entrega. O produto não deve apresentar umidade, infestação, odores ou alterações que comprometam a qualidade.</i>					
6	AZEITONA VERDE EM CONSERVA	400,000	QUILO	56,06	22.425,20
<i>Especificação : Azeitona verde em conserva, sem caroço, de primeira qualidade, imersa em salmoura, isenta de fermentações indesejáveis, turvação, bolores ou qualquer alteração que comprometa a segurança, higiene ou aparência do produto. Acondicionada em embalagens individuais lacradas, com fechamento hermético e seguro, com peso líquido entre 300 g e 500 g, contendo rótulo com nome do produto, procedência, número do lote, data de fabricação, validade e informações nutricionais. Validade mínima de 6 (seis) meses á contar da data</i>					



<i>de entrega.</i>					
7	AÇAFRÃO.	40,000	QUILO	46,73	1.869,32
<i>Especificação : Açafirão em pó, homogêneo, de coloração característica do produto fresco processado, aroma e sabor preservados, livre de sujidades, umidade, bolor ou misturas com outros produtos. Acondicionado em embalagem intacta, hermética, atóxica e resistente, em polietileno ou frasco PET, com capacidade aproximada de 50 g. Produto com data de fabricação não superior a 30 (trinta) dias antes da entrega e validade mínima de 12 meses á contar da data de entrega. Rotulagem conforme legislação vigente, contendo nome do produto, peso líquido, data de fabricação, validade, lote, marca do fabricante e registro no órgão competente.</i>					
8	AÇÚCAR CRISTAL	500,000	PACOTE	8,70	4.351,50
<i>Especificação : Produto de primeira qualidade, obtido da cana-de-açúcar, contendo no mínimo 98,3% de sacarose, livre de fermentação, umidade excessiva, matéria terrosa, parasitas e detritos animais ou vegetais, embalado exclusivamente em saos plástico transparente, incolor, atóxico, resistente e hermeticamente fechado, em unidades de 2 (dois) kg. A embalagem deve conter, de forma legível, a denominação de venda, identificação do fabricante (nome, CNPJ), endereço e SAC com telefone para contato), lista de ingredientes, informações nutricionais, número do lote, data de fabricação, prazo de validade e registro no órgão competente (MAPA), devendo o produto apresentar validade mínima de 12 (doze) meses á contar da data de entrega.</i>					
9	BATATA DOCE.	500,000	QUILO	7,78	3.891,50
<i>Especificação : Produto in natura, de primeira qualidade, tamanho uniforme, casca rosa escura, consistência firme, íntegra e fresca. Deve estar em grau de maturação adequado ao consumo e transporte, isenta de danos aparentes, rachaduras, brotações ou pontos indicativos de germinação. Livre de terra, sujidades, pragas, lesões, odores ou sabores estranhos e em estado de decomposição.</i>					
10	BATATA INGLESA.	700,000	QUILO	9,23	6.463,10
<i>Especificação : A granel, de primeira qualidade, in natura, apresentando grau de maturação adequado á manipulação, transporte e consumo; isenta de sujidades, brotos, rachaduras, bolores, parasitas, larvas e unidades externas anormais; com polpa</i>					



	<i>íntegra, limpa, coloração e tamanho uniformes típicos da variedade; livre de maior parte de terra aderente á casca e de resíduos de fertilizantes, conforme resolução CNNPA nº 12/1978.</i>				
11	BETERRABA IN NATURA.	700,000	QUILO	7,28	5.096,00
	<i>Especificação : Produto in natura, de primeira qualidade, íntegro, firme, fresco, apresentando grau de maturação adequado ao transporte, manipulação e consumo. Deve estar isento de sujidades, parasitas, larvas, rachaduras, odores estranhos, partes murchas ou em estado de deterioração. O acondicionamento deve ser feito em caixas plásticas vazadas, resistentes, atóxicas, higienizadas e apropriadas para transporte de hortifrutis, garantindo a integridade do alimento.</i>				
12	BISCOITO DE MAISENA	100,000	CAIXA	135,13	13.513,30
	<i>Especificação : Produto á base de farinha de trigo ou amido de milho (maisena), açúcar, gordura vegetal ou manteiga, ovo, sal e fermentos químicos permitidos, isento de impurezas, partículas estranhas, insetos, fungos, odores ou sabores estranhos; crocante, íntegro, de coloração uniforme e sabor característico, adequado para consumo infantil; acondicionado em caixa contendo 20 pacotes de 350 g cada, em embalagem de polietileno ou papel resistente, íntegra e resistente, identificada com nome do produto, lista de ingredientes, peso líquido, prazo de validade, número do lote e marca do fabricante, garantindo a integridade e conservação do produto até a entrega; validade mínima de 6 (seis) a 12 (doze) meses á contar da data de fabricação.</i>				
13	BISCOITO DOCE TIPO MARIA	100,000	CAIXA	132,67	13.266,70
	<i>Especificação : Produto à base de farinha de trigo enriquecida com ferro e ácido fólico, açúcar, gordura vegetal, sal e fermentos químicos, podendo conter outros ingredientes permitidos pela legislação vigente, fabricado a partir de matérias-primas sãs e limpas, isentas de materiais terrosos, parasitas e em perfeito estado de conservação. Deve apresentar-se íntegro, crocante, de coloração uniforme, não quebradiço, sem excesso de dureza, isento de sujidades, odor ou sabor estranho, e serão rejeitados biscoitos mal cozidos, queimados ou com características organolépticas anormais. Acondicionado em pacotes plásticos lacrados de 350 g, com dupla embalagem, acondicionados em caixas contendo 20 pacotes cada, com rotulagem contendo</i>				



	<i>nome do produto, lista de ingredientes, informações nutricionais, fabricante, data de fabricação, validade e lote. O produto deverá atender à legislação sanitária vigente, incluindo a Resolução RDN nº 263/2005, Resolução CNNPA nº 12/1978 e rotulagem conforme Resolução nº 259/2002, apresentando validade mínima de 08 (oito) meses á contar da data de entrega.</i>				
14	BISCOITO TIPO CREAM CRACKER	100,000	CAIXA	128,56	12.856,30
	<i>Especificação : Produto à base de farinha de trigo enriquecido com ferro e ácido fólico, gordura vegetal, sal e fermentos químicos, podendo conter outros ingredientes permitidos pela legislação vigente. Deve apresentar-se íntegro, crocante, não quebradiço e em condições adequadas para o consumo. Isento de substâncias estranhas á sua composição, sujidades, umidades excessivas, infestação ou qualquer característica que comprometa sua qualidade. O produto deve ser embalado em pacote plástico atóxico, resistente e hermeticamente fechado, acondicionado em caixa com 20 (vinte) pacotes de 350 g cada. Na embalagem deve constar, de forma legível; nome do produto, marca, identificação do fabricante (nome, CNPJ, endereço e SAC com telefone para contato), lista de ingredientes, informações nutricionais, peso líquido, número do lote, data de fabricação, prazo de validade e registro ou dispensa de registro no órgão competente. O produto deverá apresentar validade mínima de 08 (oito) meses á contar da data de entrega.</i>				
15	BRÓCOLIS IN NATURA.	800,000	QUILO	43,32	34.653,60
	<i>Especificação : Brócolis in natura, de colheita recente e fresca, de primeira qualidade, limpo, saudável e com estágio de amadurecimento adequado para consumo. Apresentar coloração totalmente verde, livre de lesões físicas, mecânicas ou biológicas, bem como de defeitos, doenças, insetos ou materiais estranhos. Produto fisiologicamente desenvolvido, bem formado, com peso médio entre 400 g e 500 g por unidade. Deve ser acondicionado em embalagem plástica limpa, ventilada ou caixa apropriada para transporte e conservação, garantindo integridade e proteção do produto durante armazenamento e transporte, atendendo ás normas de higiene e qualidade alimentar vigentes.</i>				
16	CACAU EM PÓ 100%.	300,000	UNIDAD	38,57	11.571,90



			E		
	<p><i>Especificação : Contendo 100% de cacau, o produto deve ser obtido de matéria-prima sã e limpa, isenta de matéria terrosa, parasitas, detritos animais, cascas de sementes de cacau e outros detritos vegetais, devendo ser solúvel em líquidos quentes e frios e destinados ao preparo de bebidas. Isento de adição de açúcar, leite e derivados, sem glúten, corantes ou gordura trans, não podendo conter adição de gordura ou óleos estranhos a manteiga de cacau, bem como amido ou féculas. A aparência deve ser de pó fino homogêneo, sem grumos, com cor, sabor e odor próprios. O produto deve ser embalado em unidades de 200 g, e a embalagem deve apresentar, de forma clara e legível, o nome do produto, número do lote, informação nutricional, data de validade, peso líquido, razão social e CNPJ do fabricante ou fornecedor, devendo o produto apresentar validade mínima de 12 (doze) meses á contar da data de entrega.</i></p>				
17	CAFÉ EM PÓ.	500,000	UNIDAD E	16,34	8.171,50
	<p><i>Especificação : Café em pó torrado e moído, com moagem fina e uniforme, acondicionado em embalagem tipo tijolinho, alto vácuo, com peso líquido de 250 g. Disponível nos tipos tradicional, forte ou extraforte, com ponto de torração médio, sem glúten e sem gordura saturada. Validade mínima de 12 (doze) meses á contar da data de entrega. Marca de referência: Melitta, Pilão ou equivalente de igual ou superior qualidade.</i></p>				
18	CANELA EM PÓ.	20,000	QUILO	185,06	3.701,20
	<p><i>Especificação : Produto 100% canela, em pó, de cor característica, livre de umidade, sujidades, insetos ou odores estranhos. Embalada em embalagem plástica ou de vidro, atóxica, resistente, íntegra e identificada com nome do produto, lote, data de fabricação e validade. Peso Líquido de 50 g. O produto deverá ser entregue com prazo de validade mínimo de 6 (seis) meses á contar da data de entrega, em condições que garantam a integridade e qualidade do alimento.</i></p>				
19	CARNE BOVINA EM BIFE (PATINHO)	1900,000	QUILO	44,15	83.885,00
	<p><i>Especificação : Produto de origem bovina, obtido do corte de patinho, livre de ossos, nervos e cartilagens, com aparência fresca, cor vermelho-rosada</i></p>				



	<i>uniforme e sem odor desagradável. Produto magro, íntegro e congelado, livre de aditivos não permitidos, contaminantes ou substâncias estranhas que comprometam a qualidade ou segurança do alimento. Deve ser acondicionada em embalagem primária de plástico atóxico, transparente, higienizada, resistente e fechada a vácuo ou similar, em pacotes com peso adequado, contendo identificação com peso, validade, marca e procedência do fabricante. O produto deve apresentar validade mínima de 12 (doze) meses á contar da data de embalagem, com registro no órgão competente (SIF/SIE). O transporte deve ser realizado em veículo refrigerado ou conforme legislação vigente, mantendo a temperatura adequada)-18°C ou inferior) para garantir a integridade e segurança alimentar.</i>				
20	CARNE BOVINA MIDA (ACÉM MAGRA)	1700,000	QUILO	39,69	67,473,00
	<i>Especificação : Produto magro, moído, íntegro e congelado, livre de aditivos não permitidos, contaminantes ou substâncias estranhas que comprometam a qualidade ou segurança do alimento. Deve ser acondicionada em embalagem primária de plástico atóxico, transparente, higienizada, resistente e fechada a vácuo, em pacotes de 1 kg, contendo identificação com peso, validade, marca e procedência do fabricante. O produto deve apresentar validade mínima de 06 (seis) meses á contar da data de entrega, com registro no órgão competente (SIF/SIE). O transporte deve ser realizado em veículo refrigerado ou conforme legislação vigente, mantendo a temperatura adequada (-12°C a -18°C) para garantir a integridade e segurança alimentar.</i>				
21	CARNE BOVINA PEDAÇOS (PALETAS)	1100,000	QUILO	42,69	46.956,80
	<i>Especificação : Carne bovina de primeira qualidade, soente congelada e sem osso, proveniente de animais abatidos sob inspeção veterinária (SIF/SIE), com aspecto íntegro, com vermelho-rosada característica e odor próprio. Deve ser isenta de cartilagens, gordura em excesso, sinais de deterioração, odor ou sabor estranhos, partes flácidas ou exsudato. Deve ser acondicionada em embalagem primária de plástico atóxico, resistente e higienizada, fechada a vácuo, contendo identificação com validade, marca e procedência do fabricante. O transporte deve ser realizado em veículo refrigerado, mantendo tmeperatura congelada entre -12°C e -</i>				



	<i>18°C, garantindo a segurança alimentar. O prazo de validade mínimo deve ser de 12 (doze) meses á contar da data de fabricação, conforme legislação vigente.</i>				
22	CEBOLA IN NATURA.	400,000	QUILO	6,96	2.785,20
	<i>Especificação : Produto in natura, tipo branca, com casca, sem umidade, lisa, brilhante e aderente ao bulbo, livre de cortes, manchas, brotos, bolores, perfurações ou outros defeitos que comprometam a aparência ou qualidade. Deve estar isenta de material arenoso ou argiloso. A polpa deve ser firme, intacta, com coloração, odor e sabor característicos do produto, com peso médio de 50 g, tamanho uniforme, típico da variedade e proveniente de colheita recente. O produto deve ser embalado em saco plástico transparente, resistente, atóxico e higienizado, e transportado em caixas vazadas de polietileno, garantindo ventilação e conservação do alimento.</i>				
23	CENOURA IN NATURA.	1000,000	QUILO	8,49	8.490,00
	<i>Especificação : Produto in natura, de primeira qualidade, sem folhas, íntegras, com casca lisa e brilhante, livre de cortes, manchas, brotos, bolores, rachaduras, perfurações ou outros defeitos que comprometam a aparência e qualidade. Deve estar isenta de umidade, terra, areia ou outros contaminantes. A polpa deve ser firme, intacta, com coloração, odor e sabor característicos do produto, com peso médio de 80 g, tamanho uniforme e típico da variedade, proveniente de colheita recente. O produto deve ser embalado em saco plástico transparente, resistente, atóxico e higienizado, e transportado em caixas vazadas de polietileno, garantindo ventilação e conservação do alimento.</i>				
24	CHIMICHURRI EM PÓ	30,000	QUILO	211,26	6.337,71
	<i>Especificação : Produto obtido á partir da mistura de ervas, especiarias e condimentos naturais, isento de corantes e conservantes artificiais, sem adição de glúten, leite ou derivados, devendo apresentar aroma e sabor característicos, homogêneo, em boas condições de qualidade para consumo, livre de impurezas, sujidades, insetos, fungos, corpos estranhos ou qualquer contaminação física, química ou biológica. Deve ser acondicionado em embalagem primária de material atóxico, resistente, hermeticamente fechada e com peso líquido mínimo de 50 g, devendo constar no rótulo, de forma legível, o nome do produto, lista de ingredientes, declaração</i>				



	<i>de alergênicos quando houver, pelo líquido, data de fabricação, prazo de validade, número do lote e identificação do fabricante/marca, apresentando validade mínima de 12 (doze) meses a contar da data de entrega.</i>				
25	CHUCHU IN NATURA.	700,000	QUILO	5,70	3.987,90
	<i>Especificação : Chuchu de primeira, in natura, íntegro, limpo, firme, isento de sujidades, parasitas, larvas, odores e sabores estranhos, ou qualquer sinal de deterioração. Deve apresentar-se com casca íntegra, sem rupturas ou rachaduras, de coloração uniforme, bem desenvolvido, tamanho médio, adequado ao consumo humano. Acondicionado em caixas de aproximadamente 20 kg, próprias para transporte e armazenamento de alimentos, resistentes e em boas condições de higiene.</i>				
26	COLORAU.	120,000	QUILO	13,22	1.586,76
	<i>Especificação : Produto á base de urucum, fubá e óleo de soja, com cor e odor característicos, sem umidade ou material estranho á sua composição que comprometa a integridade ou qualidade do produto. A embalagem deve conter de forma legível: nome do produto, fabricante, data de fabricação e validade, número do lote, lista de ingredientes, informações nutricionais, SAC - Serviço de Atendimento ao Consumidor, endereço e telefone para contato. Peso líquido mínimo: 50 g. O produto deve ser embalado em saos plástico transparente, atóxico, incolor, resistente, higienizado e hermeticamente fechado. Deve apresentar validade mínima de 08 (oito) meses á contar da data de entrega.</i>				
27	COXA E SOBRE COXA DE FRANGO DESOSSADA	1100,000	QUILO	19,09	20.995,70
	<i>Especificação : Produto de frango de primeira qualidade, congelado, sem osso e sem tempero, com adição de água máxima de 6%, livre de aditivos não permitidos ou substâncias que comprometam a qualidade ou segurança do alimento. Deve apresentar aspecto íntegro, não amolecido, não pegajoso, cor própria sem manchas esverdeadas, cheiro e sabor característicos, e ausência de sujidades, larvas ou contaminantes. Registro no órgão competente (SIF/SIE). Deve ser acondicionada em saco plástico de polietileno, atóxico, resistente e hermeticamente fechado, com peso mínimo de 1 kg, validade mínima de 6 (seis) meses á contar da data de fabricação. O transporte deve ser realizado em veículo refrigerado, mantendo</i>				



	<i>temperatura congelada entre -12°C e -18eC, garantindo segurança alimentar.</i>				
28	CREME DE LEITE UHT	2500,000	UNIDAD E	4,80	12.000,00
	<i>Especificação : Creme de leite UHT, de boa qualidade, com sabor e odor característicos do produto, isento de aditivos artificiais, corantes, aromatizantes e conservantes não autorizados. Deve apresentar consistência cremosa, livre de impurezas, grumos ou sinais de deterioração. O produto deve estar acondicionado em embalagem íntegra, resistente e adequada á conservação, identificada com nome do produto, lista de ingredientes, peso líquido, data de fabricação, valide, lote e marca do fabricante. O produto deve possuir selo de inspeção oficial (SIF, SIE ou SIM) em conformidade com a legislação vigente. Unidade de compra: embalagem UHT de 200 g, com validade mínima de 90 dias a contar da data de entrega.</i>				
29	ERVILHA VERDE EM CONSERVA	500,000	QUILO	23,08	11.540,00
	<i>Especificação : Ervilha verde em conserva, com grãos inteiros, uniformes, limpos e de coloração verde viva, isenta de resíduos, fragmentos, parasitas, odores estranhos e sinais de deterioração. O produto deve estar imerso em líquido adequado (salmoura ou água), pronto para consumo, sem adição de conservantes artificiais ou aditivos não permitidos pela legislação vigente. Deve ser acondicionada em embalagem tipo caixa ou sachê, atóxica, resistente, selada e rotulada, com peso líquido aproximado de 200 g por unidade, contendo identificação do produto, data de fabricação, prazo de validade mínima de 12 meses, número do lote, informações nutricionais e instruções de conservação. A embalagem deve garantir integridade, higiene e qualidade durante transporte, armazenamento e distribuição, conforme normas sanitárias e de qualidade alimentar vigentes.</i>				
30	EXTRATO DE TOMATE CONCENTRADO	2200,000	UNIDAD E	3,58	7.869,40
	<i>Especificação : Produto resultante de concentração da polpa de tomate por processo tecnológico adequado, elaborado com frutos maduros, selecionados, sem pele, sem sementes, sem corantes artificiais e sem conservantes não permitidos pela legislação vigente. Deve apresentar coloração e sabor característicos, ser isento de sujidades, fermentação e quaisquer sinais de contaminação. O</i>				



	<i>produto deve ser acondicionado em sachês de 300 g, confeccionados em material atóxico, resistente e hermeticamente fechado, sem estufamentos, vazamentos ou alterações. Os sachês devem ser acondicionados em caixa de papelão, limpa, íntegra, resistente, reforçada e lacrada. A rotulagem externa deve conter: nome do produto, marca, dados de identificação e procedência, lista de ingredientes (contendo somente tomate), informação nutricional, número do lote, data de fabricação, prazo de validade e peso líquido. Marca recomendada: Bonare, ou similar, desde que atenda a todas as especificações técnicas descritas.</i>				
31	FARELO DE AVEIA.	80,000	QUILO	53,09	4.247,20
	<i>Especificação : Produto obtido de grãos de aveia integral, sem aditivos ou conservantes, isento de sujidades, umidade excessiva e infestação. Embalado em pacote plástico transparente, resistente e atóxico, ou em outro material apropriado e íntegro que garanta a conservação que garanta a conservação e a integridade do alimento, não violado. A embalagem deverá conter, de forma legível, identificação do produto, procedência, informações nutricionais, lista de ingredientes, peso líquido, número do lote, data de fabricação, prazo de validade, CNPJ do fabricante/distribuidor e registro ou dispensa de registro no MAPA ou ANVISA, conforme legislação vigente. Peso aproximado de 200 g. Deverá apresentar validade mínima de 06 (seis) meses á partir da data de entrega. Produto livre de transgênicos, em conformidade com a RDC nº 263/2005 e RDC nº 727/2022 da ANVISA.</i>				
32	FARINHA DE MANDIOCA BRANCA	500,000	QUILO	10,23	5.115,00
	<i>Especificação : Farinha de mandioca branca, do tipo fina ou média, seca, torrada, própria para consumo humano, isenta de sujidades, grãos queimados, fermentados, mofados ou qualquer sinal de umidade ou contaminação, apresentando coloração clara e uniforme, sabor e odor característicos, sem traços de amargor ou ranço, acondicionada em embalagem plástica atóxica, resistente, limpa, original de fábrica, lacrada e com peso líquido entre 1 kg e 2 kg, contendo rotulagem legível com nome do produto, data de fabricação, prazo de validade, número do lote, identificação do fabricante, CNPJ e registro no órgão competente, atendendo ás normas da ANVISA (RDC nº 275/1001 e RDC nº 331/2019), entregue com no mínimo 75% do prazo de validade vigente e</i>				



	<i>sujeita á recusa caso apresente sinais de umidade, presença de insetos, embalagem violada ou rotulagem ilegível.</i>				
33	FARINHA DE TAPIOCA GRANULADA.	250,000	QUILO	21,49	5.372,50
	<i>Especificação : Produto de farinha de tapioca, subgrupo granulada, tipo 1, destinado especificamente para preparo e consumo com açaí, isento de impurezas. Deve ser acondicionada em embalagem de saco plástico transparente, inviolável e resistente, que garanta a integridade do produto até o momento do consumo. O peso líquido deve ser no mínimo de 190 g. O produto deverá apresentar validade mínima de 6 (seis) meses á contar da data de entrega.</i>				
34	FARINHA DE TRIGO.	300,000	QUILO	8,35	2.505,90
	<i>Especificação : Produto obtido da moagem de grãos de trigo sãos e limpos, própria para consumo humano, de primeira qualidade, devendo apresentar coloração branca característica, odor e sabor próprios, isenta de sujidades, parasitas, larvas, matérias estranhas, umidade excessiva ou qualquer contaminação que comprometa a qualidade. A farinha deve ser enriquecida com ferro e ácido fólico, conforme exigido pela legislação vigente (Resolução RDN nº 344/2022). O produto deve estar acondicionado em embalagens resistentes, atóxicas, devidamente lacradas e rotuladas, com peso líquido de 1 kg, contendo obrigatoriamente as informações: nome do produto, identificação do fabricante, CNPJ, número do lote, data de fabricação, prazo de validade (mínimo de 6 (seis) meses á contar da data da entrega), informações nutricionais e instruções de conservação. Marca de referência: Dona Benta ou similar, desde que atenda a todas as especificações técnicas descritas.</i>				
35	FEIJÃO CARIOQUINHA	500,000	UNIDADE	9,78	4.888,50
	<i>Especificação : Produto de primeira qualidade, tipo 1, constituído por grãos inteiros e sadios, com teor máximo de umidade de 15%. Deve ser isento de material terroso, parasitas, sujidades, mistura de outras variedades ou espécies, perfurações (carunchos), grãos esbranquiçados, murchos, sem brilho, brotando ou com cheiro estranho (ex: inseticida) ao abrir o pacote. Deve ser acondicionado em embalagem resistente, lacrada e de 1 kg, contendo identificação do produto, marca do fabricante, safra, prazo de validade e peso líquido. O</i>				



	<i>produto deve possuir registro no Ministério da Agricultura (MAPA).</i>				
36	FEIJÃO PRETO	500,000	QUILO	7,52	3.760,00
	<i>Especificação : Produto tipo 1, de primeira qualidade, isento de impurezas, como matéria terrosa, parasitas, detritos animais ou vegetais, pedaços de grãos ardidos, brotados, imaturos, manchados, mofados, carunchados e descoloridos, que prejudiquem sua aparência e qualidade, com tolerância máxima de 0,5% de grãos não aproveitáveis. O rendimento mínimo de cozimento deve ser de 2,5. Deve ser acondicionado em saco de polietileno atóxico, resistente e lacrado, com identificação do produto, marca do fabricante, peso, safra e validade, sendo esta não inferior a 180 dias á contar da data de fabricação, e o produto fabricado há no máximo 30 (trinta) dias da data de entrega no depósito. O produto deve possuir registro no Ministério da Agricultura (MAPA).</i>				
37	FERMENTO QUÍMICO EM PÓ	20,000	QUILO	56,63	1.132,66
	<i>Especificação : Produto em pó, acondicionado em embalagem de polietileno atóxico, contendo 100 g, com rotulagem contendo nome do produto, lista de ingredientes, valor nutricional, peso, fornecedor, data de fabricação e validade. Deve ser isento de sujidades, parasitas, larvas e materiais estranhos, atendendo á legislação vigente. A embalagem deve garantir integridade, protegendo o produto da umidade, luz e contaminação. Validade mínima de 12 (doze) meses á partir da data de entrega.</i>				
38	FLOCÃO DE MILHO.	1100,000	UNIDAD E	4,91	5.397,70
	<i>Especificação : Produto constituído por flocos de milho (farinha de milho flocada) de granulometria adequada para preparo de cuscuz, com coloração, odor e sabor característicos, isento de umidade e de materiais estranhos á sua composição que comprometam a qualidade. Na embalagem deve constar: nome do fabricante, data de fabricação e validade, número do lote, informação nutricional, lista de ingredientes, SAC - Serviço de Atendimento ao Consumidor, endereço e telefone para contato e registro no órgão competente. O peso líquido deve ser de 500 (quinhentas) gramas. O produto deve ser embalado em saco plástico transparente, atóxico, resistente, lacrado e hermeticamente fechado. O produto deverá apresentar validade mínima de 8 (oito) meses á contar da data de entrega.</i>				



39	FRANGO INTEIRO CONGELADO	1500,000	QUILO	13,57	20.350,50
<i>Especificação : Produto não temperado, congelado, proveniente de aves sadias, abatidas sob inspeção veterinária, apresentando cor e odor característicos. Deve ser isento de sinais de descongelamento, coloração esverdeada, odor desagradável, parasitas, sujidades, larvas e qualquer substância contaminante. Na embalagem do pacote devem constar: nome do produto e fabricante, data de fabricação e validade, número do lote, valor nutricional, peso líquido, SAC - Serviço de Atendimento ao Consumidor, endereço e telefone para contato e registro no órgão competente. O produto deve ser entregue em embalagem resistente e hermeticamente fechada, congelado até -18°C e transportador em veículo refrigerado, conforme legislação vigente. O produto deverá apresentar validade mínima de 6 (seis) meses á contar da data de entrega.</i>					
40	IOGURTE DE FRUTAS	1300,000	UNIDAD E	10,50	13.646,10
<i>Especificação : Produto líquido, elaborado com leite, açúcar, fermentos lácteos, polpa de frutas, estabilizante, acidulantes e conservante, conforme legislação vigente, acondicionado em embalagem plástica original, resistente e lacrada, com volume entre 900 ml, e 1 litro. Deve apresentar validade mínima de 30 (trinta) dias á contar da data de entrega, e a embalagem deve conter identificação e contato do fornecedor, nome do produto, peso, prazo de valide, informações nutricionais e selo de inspeção sanitária do órgão competente (MAPA ou equivalente).</i>					
41	LARANJA TIPO PÊRA OU VALÊNCIA.	550,000	QUILO	6,53	3.593,15
<i>Especificação : Produto in natura, com grau de maturação que permita transporte, manipulação e conservação. Tamanho médio, com cor, formato e calibre uniformes, íntegro, firme, sem manchas, machucaduras, bolores ou outros defeitos que comprometam sua aparência e qualidade. Isento de parasitas, larvas e materiais estranhos, atendendo ás normas do Ministério da Agricultura (MAPA) e ás diretrizes do PNAE (Lei nº 11.947/2009 e Resolução FNDE nº 26/2013) para aquisição de alimentos. O produto deve ser acondicionado em embalagem adequada, limpa e resistente, que proteja os frutos durante o transporte e armazenamento.</i>					
42	LEITE EM PÓ INTEGRAL	4000,000	UNIDAD	9,62	38,492,00



			E		
	<p><i>Especificação : Produto obtido por desidratação do leite de vaca integral, sem adição de soro de leite, processado por tecnologias adequadas, com boa solubilidade, sem umidade, sem fermentação, sem ranço e sem grumos, apresentando pó de cor branca e levemente amarelada. Sem glúten. Deve atender às especificações da Portaria MAPA nº 326/97. A embalagem deve conter nome do produto, e fabricante, data de fabricação, número do lote e ser laminada, atóxica, resistente e hermeticamente lacrada para preservar a qualidade do produto. Peso líquido: 200 g. O produto deverá apresentar validade mínima de 8 (oito) meses á contar da data de entrega. Marca recomendada: CCGL ou similar, desde que atenda á todas as especificações técnicas descritas.</i></p>				
43	LEITE INTEGRAL UHT	1000,000	UNIDAD E	9,19	9.187,00
	<p><i>Especificação : Produto integral, pasteurizado pelo método UHT, conservando sabor e nutrientes naturais do leite. Na embalagem deve constar: nome do produto, marca do fabricante, data de fabricação, número do lote, validade mínima de 120 (cento e vinte) dias á contar da data de entrega, valor nutricional e selo de inspeção sanitária do MAPA. O produto deve ser acondicionado em embalagem Tetra Pak de 1 litro, íntegra, resistente e lacrada, garantindo integridade e conservação até o consumo.</i></p>				
44	LINGUIÇA CALABRESA DEFUMADA FINA	400,000	QUILO	28,06	11.225,20
	<p><i>Especificação : Produto cárneo, industrializado obtido da emulsão de carne de uma ou mais espécies de animais de açougue, adicionado de ingredientes e condimentos, embutidos em envoltório natural ou artificial ou processado por extrusão, submetido a tratamento térmico adequado, podendo conter pequenas quantidades de água, amido, soja e corantes naturais, sendo proibida a adição de glutamato monossódico; ingredientes: paleta, toucinho, água, sal, maltodextrina, extrato de arroz fermentado, pimenta calabresa, regulador de acidez, lactato de sódio (INS 325), antioxidante eritorbato de sódio (INS 316), aroma natural de pimenta preta, conservadores nitrato de sódio (INS 251)e corante natural carmim (INS 120); aspecto firme, cor típica da espécie, cheiro e sabor característicos; embalagem primária em saco de polietileno cryovac</i></p>				



	<i>termoformado, atóxico, resistente e transparente, peso líquido de 1 a 2,5 kg; embalagem secundária em caixa de papelão reforçado envolta em filme termoencolhível, capacidade para três pacotes e peso líquido total de 5 a 10 kg; rotulagem conforme legislação vigente, contendo marca, nome e endereço do abatedouro com registro no SIF/DIPOA, identificação completa do produto, data de fabricação, validade mínima de 2 meses, prazo máximo para consumo, temperatura de estocagem e conservação, peso líquido e condições de armazenamento.</i>				
45	MACARRÃO ESPAGUETE.	1000,000	UNIDAD E	5,60	5.603,00
	<i>Especificação : Massa de sêmola tipo espaguete, à base de sêmola de trigo, enriquecida com ferro e ácido fólico com corantes naturais de urucum e cúrcuma, contendo glúten, sem colesterol, com aspecto, odor e sabor característicos, livre de sujidades e outros materiais que possam comprometer a qualidade do produto. A embalagem deve conter: nome do produto e fabricante, data de fabricação e validade, número do lote, valor nutricional, SAC - Serviço de Atendimento ao Consumidor, endereço e telefone para contato e registro no órgão competente. Peso líquido: 500 (quinhentas) gramas. O produto deve ser acondicionado em embalagem plástica própria, atóxica, resistente e hermeticamente fechada. Validade mínima de 08 (oito) meses a contar da data de entrega.</i>				
46	MACARRÃO PARA LASANHA	700,000	UNIDAD E	13,17	9.219,00
	<i>Especificação : Produto à base de farinha de trigo enriquecida com ferro e ácido fólico, água e ovo (quando aplicável), isento de impurezas, partículas estranhas, insetos, fungos, odores ou sabores estranhos, com coloração, espessura e comprimento uniformes, firme, íntegro e adequado para cozimento sem desmanchar; acondicionado em embalagem de 500 g de polietileno ou papel resistente, íntegra e resistente, identificada com nome do produto, lista de ingredientes, peso líquido, prazo de validade, número do lote e marca do fabricante, garantindo a integridade do produto até a entrega; validade mínima de 12 (doze) meses á contar da data de fabricação.</i>				
47	MACARRÃO TIPO PARAFUSO.	800,000	UNIDAD	6,31	5.045,60

Rua Acrísio Santos, s/n Bairro Centro São Domingos do Araguaia-PA CEP 68.520-000



			E		
	<i>Especificação : Produto à base de farinha de trigo, podendo conter ovos ou não, isento de sujidades, bolores, manchas e sem fragilidade á pressão dos dedos. A embalagem deve estar íntegra, lacrada e acondicionada em pacotes de 500 (quinhentas) gramas. O rótulo deve conter, no mínimo: nome e/ou marca do produto, lista de ingredientes, data de fabricação e validade, número do lote, informações nutricionais e registro no órgão competente, quando aplicável. Validade mínima de 08 (oito) meses á contar da data de entrega.</i>				
48	MARGARINA VEGETAL	500,000	UNIDAD E	10,89	5.445,00
	<i>Especificação : Produto à base de óleos ou gorduras vegetais, com adição de sal, contendo aproximadamente 70% de lipídios, sendo fonte de gorduras mono e poli-insaturadas. Deve ser acondicionada em embalagem própria, resistente, atóxica e hermeticamente fechada, com peso líquido de 500 (quinhentas) gramas. A embalagem deve conter nome do produto e fabricante, endereço e telefone de contato do fabricante, lista de ingredientes, valor nutricional, número do lote, data de fabricação e validade, registro no órgão competente (MAPA) quando aplicável. Validade mínima de 02 (dois) meses á contar da data de entrega.</i>				
49	MAÇÃ NACIONAL IN NATURA.	900,000	QUILO	17,19	15.473,70
	<i>Especificação : Produto de categoria 1, com grau de maturação que permita transporte, manipulação e conservação para consumo. Casca firme e brilhante, sem cortes, manchas, perfurações ou outros defeitos que comprometam a aparência e qualidade. Polpa suculenta, isenta de substâncias terrosas e de defeitos causados por parasitas, com peso médio de 100 (cem) gramas e tamanho uniforme, próprio da espécie, proveniente de colheita recente. O produto deve ser acondicionado em saco plástico transparente, resistente e atóxico, e transportado em caixas vazadas de polietileno.</i>				
50	MELANCIA IN NATURA.	1200,000	QUILO	3,72	4.460,40
	<i>Especificação : Produto in natura, a granel, de primeira qualidade, com grau de maturação adequado á manipulação, transporte e consumo. Deve apresentar polpa firme e íntegra, sem rachaduras, partes murchas, sujidades, parasitas ou larvas, conforme Resolução CNNPA nº 12/1978. O</i>				



	<i>produto deve ser transportado e armazenado em condições que preservem sua qualidade e segurança alimentar.</i>				
51	MELÃO IN NATURA	1100,000	QUILO	11,57	12.727,00
	<i>Especificação : Produto in natura, com grau de maturação que permita transporte, manipulação e conservação. Tamanho médio, com cor, formato e calibre uniformes, íntegro, firme, sem manchas, rachadura, machucaduras, bolores ou outros defeitos que comprometam sua aparência e qualidade. Isento de parasitas, larvas, resíduos de defensivos e materiais estranhos. atendendo às normas do Ministério da Agricultura (MAPA) e às diretrizes do PNAE (Lei nº 11.947/2009 e Resolução FNDE nº 26/2013) para aquisição de alimentos. O produto deve ser acondicionado em embalagem adequada, limpa, resistente e atóxica, que proteja os frutos durante o transporte e armazenamento.</i>				
52	MILHO CANJICA AMARELO.	500,000	UNIDAD E	5,14	2.568,50
	<i>Especificação : Milho amarelo, selecionado e inteiro, sem perfurações, com cor, odor e sabor característicos, livre de impurezas, carunchos, sujidades, larvas e parasitas, empacotado sem contato manual. Na embalagem deve constar: nome do produto e fabricante, data de fabricação e validade, número do lote, valor nutricional, modo de preparo, SAC - Serviço de Atendimento ao Consumidor, endereço e telefone para contato e registro no órgão competente. O peso líquido deve ser 500 (quinhentas) gramas. O produto deve ser embalado em saco plástico transparente, atóxico, incolor, resistente e hermeticamente fechado, preservando sua qualidade. Validade mínima de 08 (oito) meses á contar da data de entrega.</i>				
53	MILHO CANJICA BRANCO	500,000	UNIDAD E	7,10	3.550,00
	<i>Especificação : Milho branco, selecionado e inteiro, sem perfurações, com cor, odor e sabor característicos, livre de impurezas, carunchos, sujidades, larvas e parasitas, empacotado sem contato manual. Na embalagem deve constar: nome do produto e fabricante, data de fabricação e validade, número do lote, valor nutricional, modo de preparo, SAC - Serviço de Atendimento ao Consumidor, endereço e telefone para contato e registro no órgão competente. O peso líquido deve ser 500 (quinhentas) gramas. O produto deve ser</i>				



	<i>embalado em saco plástico transparente, atóxico, incolor, resistente e hermeticamente fechado, preservando sua qualidade. Validade mínima de 08 (oito) meses á contar da data de entrega.</i>				
54	MILHO VERDE EM CONSERVA	500,000	QUILO	28,95	14.475,00
	<i>Especificação : Produto simples, com grãos inteiros, imersos em líquido, de tamanho e coloração uniformes, pronto para consumo, isento de conservantes artificiais, corantes e aditivos não naturais, atendendo ás normas de higiene, qualidade e segurança alimentar vigentes; acondicionado em sachê resistente e lacrado, identificado com rótulo conforme legislação vigente (nome do produto, procedência, número do lote, data de fabricação, validade e informações nutricionais), com peso líquido aproximado de 200 g por unidade; validade mínima de 10 (dez) meses á contar da data de entrega, mantido em condições adequadas de armazenamento; legislação aplicável; RDC nº 263/2005, RDC nº 259/2002, RDC nº 27/2010 E Lei nº 8.918/1994.</i>				
55	MORANGO CONGELADO	900,000	QUILO	58,87	52.980,30
	<i>Especificação : Morango in natura, fresco e de primeira qualidade, selecionado, íntegro, limpo e sem sinais de deterioração, deformações ou manchas. Congelado rapidamente após a colheita para manter cor, aroma, sabor e características nutricionais. Isento de sujidades, terra, resíduos químicos acima dos limites legais, insetos, larvas ou qualquer outro material estranho. Acondicionado em embalagem adequada para congelamento, resistente e lacrada, contendo rótulo com nome do produto, procedência, número do lote, data de fabricação, validade e peso líquido. Validade mínima de 12 (doze) meses á contar da data de fabricação.</i>				
56	ORÉGANO	50,000	QUILO	116,43	5.821,35
	<i>Especificação : Orégano desidratado de boa qualidade, com aroma e sabor característicos, sem odores ou sabores estranhos, 100% natural, sem adição de conservantes, corantes ou aditivos químicos. O produto deve estar isento de sujidades, umidade excessiva, insetos ou qualquer contaminante que comprometa sua qualidade. Acondicionado em embalagem lacrada com peso mínimo de 50 g, devidamente rotulada com data de validade e procedência.</i>				
57	OVOS BRANCOS OU AMARELO CARTELA C/30 UNIDADES	100,000	CARTELA	21,11	2.111,00



<i>Especificação : Produto fresco, de primeira qualidade, branco ou amarelo, tamanho grande e uniforme, com casca íntegra, porosa, sem trincas ou rachaduras, sujidades ou fezes de aves. Gema firme, redonda e central; clara transparente, consistente e límpida, sem manchas ou turvação; proveniente de aves sadias e manipuladas em granja com condições higiênico-sanitárias satisfatórias. Devem ser acondicionados em bandejas, inseridas em embalagem resistente de papelão, plástico ou isopor, contendo identificação do produto, marca, validade, data de embalagem, peso líquido e selo de inspeção do órgão competente (SIF, SIE ou SIM). Validade mínima de 30 (trinta) dias á contar da data de entrega.</i>							
58	PEITO DE FRANGO DESOSSADO	1100,000	QUILO	24,01	26.407,70		
<i>Especificação : Carne de frango de primeira qualidade, somente congelada e sem osso, proveniente de aves abatidas sob inspeção veterinária (SIF/SIE), com aspecto íntegro, cor rosada característica e odor próprio. Deve ser isenta de cartilagens, pele em excesso, sinais de deterioração, odor e sabor estranhos, partes flácidas ou exsudato. Deve ser acondicionada em embalagem primária de plástico atóxico, resistente e higienizada, fechada a vácuo ou em bandeja de isopor conforme padrão indústria, contendo identificação com validade, marca e procedência do fabricante. O transporte deve ser realizado em veículo refrigerado, mantendo temperatura congelada entre -12°C e -18°C, garantindo a segurança alimentar. O prazo de validade mínimo deve ser de 12 (doze) meses á contar da data de fabricação, conforme legislação vigente.</i>							
59	PERNIL/LOMBO SUÍNO	1000,000	QUILO	32,16	32,160,00		
<i>Especificação : Carne suína de primeira qualidade, somente congelada, proveniente de animais abatidos sob inspeção veterinária (SIF/SIE), com aspecto íntegro, cor uniforme e odor característico. Isenta de ossos quebrados, cartilagens, gordura em excesso, sinais de deterioração, odor ou sabor estranhos. Deve ser acondicionada em embalagem adequada, resistente, atóxica e identificada com nome do produto, peso, lote, data de fabricação e validade. O transporte e armazenamento devem manter a temperatura congelada entre -12°C e -18°C, garantindo a segurança alimentar. O produto deverá apresentar prazo de validade mínimo de 12 (doze)</i>							



<i>meses á contar da data de fabricação.</i>					
60	PÁPRICA DOCE	70,000	QUILO	142,03	9.941,89
<i>Especificação : Páprica doce em pó, de boa qualidade, apresentando aroma, cor, sabor e textura característicos, isenta de sujidades, umidade excessiva e contaminação por insetos ou materiais estranhos. O produto deve ser acondicionado em embalagem lacrada de no mínimo 50 g, contendo o rótulo original do fabricante com nome do produto, marca procedência, número do lote, data de fabricação, data de validade, informações nutricionais e quantidade. Deve possuir registro no órgão competente, atendendo às normas de higiene, segurança e qualidade alimentar vigentes.</i>					
61	PÃO FRANCÊS.	12000,000 0	UNIDAD E	1,48	17.724,00
<i>Especificação : Produto fresco, pesando aproximadamente 50 g após assado, de boa qualidade, com miolo macio e casca de cor suavemente dourada. Deve ser acondicionado em embalagem plástica de polipropileno resistente e lacrada, garantindo proteção durante transporte e armazenamento. A embalagem deve conter identificação do produto, marca do fabricante, lote, data de fabricação e prazo de validade. O produto deve obedecer às normas sanitárias vigentes, incluindo Boas Práticas de Fabricação (RDC ANVISA nº 216/2004) e demais legislações aplicáveis. A validade mínima deve ser de até 24 horas após a fabricação, garantindo entrega de pão fresco á escola. Durante transporte, deve ser mantido em condições que preservem sua integridade, qualidade e segurança alimentar.</i>					
62	PÃO PARA CACHORRO QUENTE.	24000,000	UNIDAD E	1.49,	35.832,00
<i>Especificação : Produto à base de farinha de trigo especial fortificada com ferro e ácido fólico, açúcar cristal, sal, óleo de soja refinado e melhorador de farinha, elaborado com matérias-primas de boa qualidade. O pão deverá ser fresco, isento de sujidades, mofo ou quaisquer alterações que comprometam sua qualidade e segurança. O peso líquido por unidade deverá ser de 50 g, (cinquenta gramas). O produto deve ser acondicionado em saco plástico transparente, atóxico, resistente e hermeticamente fechado, contendo 10 (dez) unidades por embalagem. A rotulagem deve conter, obrigatoriamente, nome do produto e fabricante,</i>					



	<i>data de fabricação e validade, peso líquido, valor nutricional, endereço e telefone para contato. O pão deverá ser assado de véspera e apresentar validade mínima de 3 (três) dias a contar da data de fabricação. O produto deve atender integralmente às normas da ANVISA, MAPA e às diretrizes do PNAE (Lei nº 11.947/2009 e Resolução FNDE nº 26/2013).</i>				
63	QUEIJO MUSSARELA FATIADO.	1000,000	QUILO	56,87	56.870,00
	<i>Especificação : Produto elaborado a partir de leite pasteurizado, sal, cloreto de cálcio, fermento lácteo, coagulante e conservante natamicina (INS 235); alérgicos: contém leite; não contém glúten; produto de boa qualidade, íntegro, firme, sem odores ou sabores estranhos, acondicionado em embalagem de 400 g, íntegra e resistente, contendo informações do fabricante, especificações do produto, data de fabricação, prazo de validade, número do lote e registro no Ministério da Agricultura - Serviço de Inspeção Federal (SIF) ou Serviço de Inspeção Estadual (SIE), garantindo a integridade e segurança do produto até a entrega.</i>				
64	REPOLHO.	400,000	QUILO	6,00	2.401,20
	<i>Especificação : Repolho verde de tamanho médio, primeira qualidade, com cabeças fechadas, tenros, sem ferimentos, manchas ou defeitos, de coloração uniforme e livres de terra nas folhas externas. O produto deve estar livre de enfermidades, insetos e danos de origem física ou mecânica que comprometam sua aparência ou formação. Deve ser acondicionado em embalagem adequadas (caixas ou sacos ventilados), garantindo integridade durante transporte e armazenamento, com identificação contendo nome do produto, peso bruto, fornecedor e data de colheita.</i>				
65	SAL MOÍDO IODADO	250,000	QUILO	1,90	474,25
	<i>Especificação : Sal refinado e iodado, com granulação uniforme, conforme legislação federal vigente (RDC nº 23/2013 - ANVISA), contendo de 15 a 45 mg de iodo por kg. Na embalagem deve conter o nome do produto e fabricante, data de fabricação e validade, número do lote, valor nutricional, lista de ingredientes, peso líquido de 1 (um) kg. SAC - Serviço de Atendimento ao Consumidor com endereço e telefone para contato, e registro no órgão competente. O produto deve ser embalado em sacos plásticos transparentes, atóxicos, resistentes e hermeticamente fechados. O produto deverá apresentar validade mínima de 8 (oito) meses á</i>				



<i>contar da data de entrega.</i>					
66	UVA PASSA PRETA	250,000	QUILO	34,93	8.733,25
<i>Especificação : Uva passa preta, sem caroço, de aparência uniforme, íntegra, limpa, livre de resíduos de terra, mofo, insetos, umidade excessiva, fermentação ou qualquer contaminação que comprometa a qualidade do produto. O produto deve ser obtido de matéria-prima sã e selecionada, mantendo suas características organolépticas, como cor, sabor e aroma típicos de uva passa de qualidade, acondicionada em embalagem transparente, resistente e lacrada, com peso mínimo de 100 g, contendo identificação completa, incluindo nome do produto, marca do fabricante, data de fabricação, data de validade e lote. O produto deverá atender às normas de higiene e segurança alimentar vigentes, incluindo a legislação da ANVISA sobre alimentos secos e sem adição de conservantes. Validade mínima de 06 (seis) meses á contar da data de entrega, com acondicionamento que garanta a integridade do produto durante transporte e armazenamento, evitando umidade, luz direta e contaminação.</i>					
67	VINAGRE DE ÁLCOOL	300,000	UNIDAD E	2,33	699,90
<i>Especificação : Produto obtido a partir da fermentação acética de álcool etílico, com teor de acidez mínima de 4%, destinado ao consumo humano, incolor, límpido, isento de partículas, sedimentos, odores ou sabores estranhos, conservantes e aditivos não permitidos; acondicionado em garrafa de 500 ml, de material seguro, resistente e vedada, devendo constar no rótulo de forma legível o nome do produto, teor de acidez, volume líquido, data de fabricação, prazo de validade, número do lote e identificação do fabricante/marca, garantindo validade mínima de 12 (doze) meses á contar da data de entrega.</i>					
68	ÓLEO DE SOJA.	720,000	UNIDAD E	12,08	8.699,76
<i>Especificação : Produto de origem vegetal, refinado, transparente, com cheiro e sabor característicos, livre de ranço, impurezas e substâncias estranhas, com 0% de gordura trans. Deve ser acondicionado em garrafas/plásticos resistentes de 900 ml, íntegros e sem perfurações. A embalagem deve conter número do produto e fabricante, número do lote, data de fabricação, validade, informações nutricionais,</i>					



<i>endereço e telefone de contato e registro no órgão competente (MAPA. Validade mínima de 10 (dez) meses á contar da data entrega.</i>		
	TOTAL GERAL:	(R\$) 940.103,86

6. LEVANTAMENTO DE MERCADO E JUSTIFICATIVA TÉCNICA E ECONÔMICA DA ESCOLHA DO TIPO DE SOLUÇÃO A CONTRATAR:

Fundamentação: Art. 18, § 1º, inc. V, Lei Federal nº 14.133/2021

6.1. O levantamento de mercado constitui etapa fundamental no Estudo Técnico Preliminar, em conformidade com o Art. 18, inciso VI, da Lei nº 14.133/2021, que exige a análise da adequação e da viabilidade das opções de contratação. O objetivo é identificar as soluções disponíveis no mercado para o atendimento da necessidade da Administração, avaliar as suas vantagens e desvantagens, e justificar técnica e economicamente a escolha do tipo de solução a ser adotada, buscando sempre a proposta mais vantajosa para o interesse público, em observância ao princípio da economicidade e da eficiência.

6.2. Para o Registro de Preços destinado à futura e eventual aquisição de gêneros alimentícios para compor o cardápio nutricional dos alunos matriculados nas unidades de ensino da rede pública municipal de São Domingos do Araguaia, foi realizada pesquisa de mercado abrangente. Esta pesquisa contemplou cotações com potenciais fornecedores, análise de contratações similares por outros entes públicos (incluindo atas de registro de preços e editais de licitação), e consulta a plataformas de contratações públicas e portais de compras. Este levantamento permitiu identificar diversas modalidades de contratação passíveis de serem consideradas, com suas respectivas características e implicações para a aquisição de alimentos com as especificações exigidas para a merenda escolar.

6.3. Análise das Alternativas de Contratação:

6.3.1. Alternativa 1: Adesão a uma Ata de Registro de Preços existente ("carona").

Descrição: Consiste na utilização de uma Ata de Registro de Preços (ARP) gerada por outro órgão ou entidade pública, mediante consentimento do gerenciador da ARP e do fornecedor registrado, sem a necessidade de um novo procedimento licitatório próprio.

Vantagens:

- Celeridade Processual:** Redução significativa do tempo e do esforço administrativo, uma vez que o procedimento licitatório já foi realizado.
- Economia de Escala (Potencial):** Possibilidade de preços vantajosos, decorrentes do volume contratado pelo órgão gerenciador da ARP.
- Simplificação Administrativa:** Menor demanda por recursos humanos e expertise interna para a condução de um novo certame.

Desvantagens:

Rua Acrísio Santos, s/n Bairro Centro São Domingos do Araguaia-PA CEP 68.520-000



a) **Limitação Legal:** A Lei nº 14.133/2021 (Art. 86) impõe limites mais restritos à adesão, estabelecendo que o total de aquisições ou contratações por carona não pode exceder a 50% do quantitativo registrado e a cada órgão ou entidade não poderá exceder a 25%, em relação ao órgão gerenciador.

b) **Não Adequação Total aos Requisitos Locais e Nutricionais:** Os itens e especificações da ARP podem não se alinhar perfeitamente às necessidades nutricionais específicas, à realidade de consumo da merenda escolar e às diretrizes do PNAE para o município de São Domingos do Araguaia, podendo levar à aquisição de gêneros alimentícios inadequados em termos de qualidade, origem, validade ou características regionais.

c) **Risco de Preços Não Ótimos:** Embora a ARP represente um bom preço para o órgão gerenciador, ele pode não ser o mais vantajoso no mercado local para o volume e características específicas do consumo de gêneros alimentícios da Secretaria.

d) **Dependência de Terceiros:** A adesão depende da disponibilidade e autorização do órgão gerenciador e do fornecedor, gerando certa dependência externa.

6.3.2. Alternativa 2: Manifestação de Interesse em Intenções de Registro de Preços (IRP) de outros entes públicos que estejam planejando aquisições similares.

Descrição: Envolve a participação na fase de planejamento de um futuro Registro de Preços liderado por outro órgão, manifestando o interesse em compor a Intenção de Registro de Preços (IRP). Isso permite que a necessidade da Secretaria seja incluída no planejamento da Ata a ser licitada pelo órgão gerenciador.

Vantagens:

a) **Potencial de Preços Otimizados:** Ao participar do planejamento inicial, a Prefeitura contribui para um volume maior na ARP, o que pode atrair mais concorrência e resultar em preços mais vantajosos para todos os participantes na aquisição de gêneros alimentícios.

b) **Especificações Mais Abrangentes:** A inclusão da necessidade de vários órgãos pode levar a especificações de itens mais amplas, capazes de atender a um leque maior de demandas nutricionais e de variedade de alimentos.

c) **Redução da Carga Processual (a posteriori):** Uma vez gerada a ARP, a adesão se torna mais simplificada, similar à "carona", porém com a vantagem de ter participado do planejamento.

Desvantagens:

a) **Dependência de Cronogramas Externos:** O processo é totalmente dependente do cronograma e das prioridades do órgão gerenciador da IRP, o que pode gerar atrasos significativos na aquisição e no fornecimento da merenda escolar.

b) **Incerteza do Resultado:** Não há garantia de que a IRP se concretizará em uma ARP com os itens, qualidades e preços desejados ou no tempo necessário para a continuidade da alimentação escolar.



c) **Esforço de Acompanhamento:** Requer monitoramento constante das intenções de registro de preços divulgadas por outros órgãos.

6.3.3. Alternativa 3 (Alternativa Selecionada): Realização de Pregão Eletrônico próprio para Registro de Preços para a aquisição de gêneros alimentícios, com parcelamento por itens.

Descrição: Consiste na condução de um processo licitatório autônomo, na modalidade Pregão Eletrônico, para a formação de um Registro de Preços para a aquisição futura e eventual dos gêneros alimentícios, com o objeto devidamente parcelado por item, conforme justificado no item 9.1. deste ETP.

Vantagens:

a) **Adequação Total às Necessidades:** Permite a elaboração de um Termo de Referência com especificações detalhadas de qualidade, origem, validade, condições de armazenamento e quantitativos precisos, sob medida para a demanda da merenda escolar da Secretaria Municipal de Educação de São Domingos do Araguaia, garantindo que os gêneros alimentícios adquiridos sejam exatamente os necessários, adequados nutricionalmente e seguros para o consumo dos alunos, em conformidade com as diretrizes do PNAE.

b) **Ampliação da Competitividade:** A realização de um certame próprio, especialmente com parcelamento por item, fomenta a participação de um maior número de fornecedores, incluindo microempresas e empresas de pequeno porte (e, potencialmente, agricultores familiares, conforme legislação específica), aumentando a concorrência e a probabilidade de se obter a proposta mais vantajosa (menor preço) para cada item de gênero alimentício.

c) **Controle e Transparência:** Maior controle sobre todas as fases do processo licitatório e contratual, garantindo a plena conformidade com a Lei nº 14.133/2021 e os princípios da Administração Pública, especialmente no que tange à fiscalização da qualidade e segurança alimentar.

d) **Economicidade Otimizada:** A concorrência direta para cada item (ou lote) tende a gerar os menores preços unitários, otimizando a aplicação dos recursos públicos destinados à alimentação escolar.

e) **Mitigação de Riscos:** Reduz a dependência de decisões de terceiros e a incerteza quanto à disponibilidade e adequação dos itens em ARPs de outros órgãos, garantindo a continuidade do fornecimento da merenda.

Desvantagens:

a) **Maior Carga Administrativa:** Requer mais tempo e recursos humanos dedicados ao planejamento, elaboração do edital, condução do certame e gestão contratual, em comparação com a adesão a ARPs.

b) **Necessidade de Expertise Interna:** Exige equipe interna qualificada para gerenciar o processo licitatório de ponta a ponta, incluindo conhecimentos específicos sobre gêneros alimentícios e normas sanitárias.

6.4. Justificativa Técnica e Econômica da Escolha da Alternativa 3:

6.4.1. Após a análise comparativa das alternativas apresentadas, conclui-se que a realização de Pregão Eletrônico próprio para o Registro de Preços de aquisição de gêneros alimentícios, com parcelamento por itens, é a solução



que melhor se alinha aos princípios da Lei nº 14.133/2021 e às necessidades da Secretaria Municipal de Educação de São Domingos do Araguaia. Esta escolha é fundamentada na capacidade de moldar as especificações exatamente ao perfil nutricional e de consumo do cardápio escolar do órgão, garantindo a entrega de produtos que atendam plenamente às exigências de qualidade, segurança alimentar e adequação para o consumo dos alunos.

6.4.2. Economicamente, o Pregão Eletrônico próprio, potencializado pelo parcelamento, maximiza a competitividade, atraindo empresas especializadas e de diversos portes para disputar itens específicos, o que historicamente resulta em propostas mais vantajosas e preços mais baixos para a Administração. Isso permite a obtenção do melhor custo-benefício na aquisição de gêneros alimentícios, evitando a compra de itens desnecessários ou superestimados, e garantindo a aplicação eficiente dos recursos orçamentários destinados à alimentação escolar.

6.4.3. Tecnicamente, a condução de um processo licitatório próprio oferece controle total sobre o Termo de Referência, permitindo que a Administração detalhe as características, a qualidade, as condições de entrega e os prazos de fornecimento dos gêneros alimentícios de acordo com suas necessidades específicas, sem depender de especificações genéricas ou do escopo de contratações de outros órgãos. Essa autonomia é crucial para assegurar a adequação dos alimentos e a continuidade do fornecimento da merenda escolar, elemento vital para o desenvolvimento e aprendizado dos alunos.

6.4.4. Embora demande um maior esforço administrativo inicial, os benefícios gerados pela otimização da aquisição, pela garantia da adequação dos produtos às exigências nutricionais e de segurança alimentar, e pela maximização da competitividade superam os custos e riscos associados às outras alternativas. Deste modo, a escolha pelo Pregão Eletrônico próprio para a formação de Registro de Preços para a aquisição de gêneros alimentícios é a que melhor atende ao interesse público, promovendo a eficiência, a economicidade e a transparência na gestão dos recursos destinados à merenda escolar.

7. ESTIMATIVA DO VALOR DA CONTRATAÇÃO:

Fundamentação: Art. 18, § 1º, inc. VI, Lei Federal nº 14.133/2021

A estimativa de valores é uma etapa crucial do Estudo Técnico Preliminar (ETP), conforme exigido pela Lei nº 14.133/2021. Seu objetivo é determinar o custo provável da contratação, servindo de baliza para o orçamento da licitação e para a verificação da economicidade da proposta mais vantajosa. A fidedignidade dessa estimativa é fundamental para o planejamento financeiro e para evitar sobrepreço ou subpreço.

Para a composição do preço de referência, foram utilizadas as seguintes fontes:

7.1. Metodologia de Obtenção dos Preços Estimados

A Lei nº 14.133/2021 estabelece que a pesquisa de preços deve ser realizada mediante a utilização de um conjunto de fontes, que podem ser combinadas ou utilizadas isoladamente, desde que se justifique a opção. Para a presente estimativa, foram considerados os parâmetros de cotações de preços indicados:

- 1. Composições de custos ou preços praticados em contratações similares de outros órgãos ou entidades públicas:**



Priorizou-se a consulta a atas de registro de preços ou contratos vigentes de órgãos federais, estaduais e municipais que licitaram gêneros alimentícios para merenda escolar com especificações semelhantes.

2. Contratações similares realizadas pela própria Administração:

Foram levantados os preços de aquisições pretéritas de materiais idênticos ou similares pela Prefeitura Municipal de São Domingos do Araguaia, devidamente atualizados, quando necessário.

3. Pesquisa publicada em mídias especializadas, sítios eletrônicos especializados ou de domínio amplo:

Foram realizadas coletas de preços em portais de compras, bem como em catálogos eletrônicos de materiais.

4. Pesquisa direta com fornecedores:

Foram solicitadas cotações formais a, no mínimo, 3 (três) fornecedores do ramo, visando obter propostas atualizadas e específicas para os quantitativos e especificações desejados pela Administração.

7.1.1 A metodologia de cálculo para a estimativa de preço buscou a média ponderada ou mediana dos valores obtidos nas diversas fontes, descartando-se os preços manifestamente inexequíveis ou excessivamente elevados, conforme os critérios de aceitabilidade e razoabilidade de mercado. A análise crítica dos dados considerou a qualidade dos materiais, as condições de entrega (preço, prazo, frete) e as especificidades do mercado regional para os gêneros alimentícios, buscando refletir o valor mais provável que a Administração deverá desembolsar para obter os itens com a qualidade e a quantidade necessárias.

7.2. Valor Total Estimado da Contratação

Com base no levantamento de preços detalhada para cada item da lista de produtos, considerando os quantitativos estimados para suprir a demanda objeto deste estudo, e após a consolidação dos custos unitários por suas respectivas quantidades, o valor total estimado da contratação para a futura e eventual aquisição gêneros alimentícios destinados a merenda escolar é de **RS 5.360.105,62,00 (Cinco Milhões, trezentos e sessenta mil, cento e cinco reais e sessenta e dois centavos)**. Este valor representa a somatória dos custos projetados para todos os materiais que compõem o objeto da contratação, refletindo a pesquisa de mercado realizada e visando a obtenção da proposta mais vantajosa para a administração pública.

7.3. A estimativa detalhada do valor da contratação por item, contendo os preços unitários e totais, encontra-se disponível em anexo a este Estudo Técnico Preliminar, juntamente com o memorial de cálculo das quantidades. Em consonância com os princípios da transparência e publicidade, o orçamento NÃO terá caráter sigiloso, estando disponível para consulta pelos interessados.

7.4. O orçamento detalhado será divulgado juntamente com o edital de licitação, em conformidade com o princípio da publicidade previsto no art. 5º da Lei 14.133/2021, possibilitando a todos os interessados o conhecimento dos parâmetros utilizados pela Administração para definição do valor estimado da contratação.

8. DESCRIÇÃO DA SOLUÇÃO COMO UM TODO:

Fundamentação: Art. 18, § 1º, inc. VII, Lei Federal nº 14.133/2021



8.1. A solução escolhida consiste na realização de Pregão Eletrônico, por meio do Sistema de Registro de Preços para contratação de empresa(s) especializada(s) no fornecimento de gêneros alimentícios destinados à composição da merenda escolar dos alunos da rede municipal de ensino de São Domingos do Araguaia.

A contratação será operacionalizada da seguinte forma:

- a)** Aquisição de gêneros alimentícios variados, conforme especificações técnicas detalhadas no futuro Termo de Referência, abrangendo produtos não perecíveis, hortifrútis, carnes, lácteos, panificados e outros itens necessários para a composição de um cardápio nutritivo e balanceado;
- b)** Entregas parceladas, conforme cronograma estabelecido pela Secretaria Municipal de Educação, considerando a capacidade de armazenamento das unidades escolares e o prazo de validade dos produtos;
- c)** Distribuição direta nas unidades escolares ou em centro de distribuição designado pela Secretaria Municipal de Educação, conforme será definido no Termo de Referência;
- d)** Acompanhamento e fiscalização sistemática por servidor designado e pelos nutricionistas responsáveis pelo Programa de Alimentação Escolar no município;
- e)** Vigência contratual de 12 (doze) meses, correspondente ao ano letivo, com possibilidade de prorrogação nos termos da legislação vigente.

8.2. Esta solução atenderá ao objetivo principal de garantir o fornecimento regular e adequado de alimentos para a preparação da merenda escolar, assegurando a segurança alimentar e nutricional dos alunos da rede estadual de ensino, e contribuindo para seu desenvolvimento físico, cognitivo e para a redução da evasão escolar.

9. JUSTIFICATIVAS PARA O PARCELAMENTO OU NÃO DA SOLUÇÃO:

Fundamentação: Art. 18, § 1º, inc. VIII, Lei Federal nº 14.133/2021

9.1. Não haverá parcelamento da contratação em lotes distintos, tendo em vista que todos os itens pertencem ao mesmo gênero/atividade econômica, qual seja fornecimento de gêneros alimentícios, onde são comumente comercializados por empresas do mesmo ramo de atuação.

9.2. No entanto, em conformidade com o art. 47 da Lei nº 14.133/2021 e visando ampliar a competitividade do certame, o objeto será dividido em itens individuais, permitindo que os licitantes ofertem propostas para um ou mais itens, de acordo com sua capacidade de fornecimento e especialidade.

Esta estratégia justifica-se pelos seguintes motivos:

- a)** Possibilita a participação de empresas de diferentes portes, incluindo microempresas e empresas de pequeno porte, conforme preconiza o art. 4º, §1º da Lei nº 14.133/2021;
- b)** Viabiliza a participação de fornecedores da agricultura familiar, em atendimento ao art. 14 da Lei nº 11.947/2009;
- c)** Permite a obtenção de preços mais vantajosos para a Administração, por meio da ampliação da concorrência;



d) Não compromete a integralidade do objeto, uma vez que a gestão centralizada pela Secretaria Municipal de Educação garantirá a coordenação entre os diferentes fornecedores.

10. DEMONSTRATIVO DOS RESULTADOS PRETENDIDOS:

Fundamentação: Art. 18, § 1º, inc. IX, Lei Federal nº 14.133/2021

10.1. Com a implementação da solução proposta, pretende-se alcançar os seguintes resultados:

- a) Garantir o fornecimento regular e adequado de alimentos para a composição da merenda escolar durante todo o ano letivo;
- b) Assegurar a oferta de cardápios nutricionalmente adequados, diversificados e que respeitem a cultura alimentar local, contribuindo para o desenvolvimento saudável dos alunos;
- c) Contribuir para a melhoria do rendimento escolar e para a redução da evasão, por meio da oferta de alimentação de qualidade;
- d) Cumprir integralmente as diretrizes do Programa Nacional de Alimentação Escolar (PNAE);
- e) Promover a educação alimentar e nutricional dos alunos;
- f) Assegurar o uso eficiente dos recursos públicos, por meio da obtenção de preços vantajosos e da gestão adequada dos estoques;
- g) Garantir o cumprimento dos princípios da economicidade, eficiência e sustentabilidade nas aquisições públicas.

11. PROVIDÊNCIAS A SEREM ADOTADAS PELA ADMINISTRAÇÃO:

Fundamentação: Art. 18, § 1º, inc. X, Lei Federal nº 14.133/2021

11.1. Para viabilizar a contratação e garantir a eficácia da solução proposta, a Secretaria Municipal de Educação de São Domingos do Araguaia deverá adotar as seguintes providências:

- a) Designar equipe técnica responsável pela elaboração do Termo de Referência detalhado, incluindo nutricionistas do quadro municipal;
- b) Realizar pesquisa de preços abrangente para composição do valor de referência da contratação;
- c) Adequar o almoxarifado central e os depósitos das unidades escolares, se necessário, para o adequado armazenamento dos gêneros alimentícios;
- d) Capacitar os servidores responsáveis pelo recebimento e controle dos produtos nas unidades escolares;
- e) Designar fiscais de contrato com conhecimento técnico para acompanhamento da execução contratual;
- f) Elaborar cronograma detalhado de entregas, considerando o calendário escolar e a capacidade de armazenamento;



- g) Estabelecer protocolos claros para o controle de qualidade dos alimentos recebidos e para o manejo adequado de eventuais não conformidades;
- h) Definir com precisão as quantidades necessárias para todo o período contratual, considerando o histórico de consumo e o planejamento do cardápio, apesar da flexibilidade do SRP.

12. CONTRATAÇÕES CORRELATAS E/OU INTERDEPENDENTES:

Fundamentação: Art. 18, § 1º, inc. XI, Lei Federal nº 14.133/2021

12.1. Existe uma contratação interdependente necessária para a viabilidade e efetiva execução do objeto em análise: a aquisição de gêneros alimentícios da merenda escolar.

A interdependência entre as contratações é evidente, uma vez que:

- a) Os gêneros alimentícios adquiridos por meio desta contratação necessitam, em sua maioria, de cocção para preparação das refeições servidas aos alunos;
- b) As cozinhas das unidades escolares municipais de São Domingos do Araguaia-PA utilizam fogões a gás para o preparo dos alimentos;
- c) A indisponibilidade dos gêneros alimentícios inviabilizaria o adequado preparo das refeições, comprometendo a execução do Programa de Alimentação Escolar.

12.2. Assim, é imprescindível que a SEMED assegure a disponibilidade contínua de gêneros alimentícios nas unidades escolares, por meio de contratação específica para este fim, em quantidade suficiente para atender à demanda do preparo da merenda escolar durante todo o período letivo.

12.3. Recomenda-se que o planejamento e a execução de ambas as contratações sejam realizados de forma coordenada, garantindo a disponibilidade simultânea dos gêneros alimentícios e do gás necessário para seu preparo, e que os prazos contratuais sejam alinhados para evitar descontinuidade em qualquer dos fornecimentos.

13. IMPACTOS AMBIENTAIS E RESPECTIVAS MEDIDAS DE TRATAMENTO:

Fundamentação: Art. 18, § 1º, inc. XII, Lei Federal nº 14.133/2021

13.1. A contratação em análise apresenta potenciais impactos ambientais, que serão mitigados por meio da adoção das seguintes medidas:

- a) Priorização, sempre que possível, de produtos orgânicos ou de produção agroecológica, reduzindo o impacto ambiental relacionado ao uso de agrotóxicos;
- b) Incentivo à aquisição de produtos da agricultura familiar local, reduzindo a pegada de carbono associada ao transporte de alimentos por longas distâncias;
- c) Especificação de embalagens que gerem menos resíduos ou que sejam recicláveis/biodegradáveis;
- d) Planejamento adequado das quantidades, evitando desperdícios;
- e) Orientação às unidades escolares quanto ao manejo adequado dos resíduos orgânicos gerados no preparo das refeições, incluindo possibilidades de compostagem quando viável;



f) Previsão de critérios de sustentabilidade na avaliação das propostas, conforme permite o art. 144 da Lei nº 14.133/2021.

13.2. Estas medidas estão alinhadas ao disposto no art. 5º da Lei nº 14.133/2021, que inclui o desenvolvimento nacional sustentável entre os princípios que regem as licitações e contratos administrativos.

14. CONCLUSÃO SOBRE A VIABILIDADE E RAZOABILIDADE DA CONTRATAÇÃO:

Fundamentação: Art. 18, § 1º, inc. XIII, Lei Federal nº 14.133/2021

O presente ESTUDO TÉCNICO PRELIMINAR, elaborado em harmonia com o disposto do Decreto Municipal nº 186 de 08 de janeiro de 2024, art. 82 a 86 da lei nº 14.133/21 e os demais aspectos normativos, onde conclui-se pela **VIABILIDADE DA CONTRATAÇÃO**, uma vez considerados os seus potenciais benefícios em termos de eficácia, eficiência, efetividade e economicidade. Em complemento, os requisitos listados atendem adequadamente as demandas formuladas, devendo-se dar prosseguimento ao processo de aquisição.

15. EQUIPE DE PLANEJAMENTO DA CONTRATAÇÃO:

Titular: Hudmac dos Santos Sousa. **Matrícula:** 154.

Titular: Genilda Costa da Silva. **Matrícula:** 1404.

ANEXO II MODELO DE DECLARAÇÃO QUE NÃO EMPREGA MENOR

DECLARAÇÃO

Ref.: (identificação da licitação)

_____, inscrita no CNPJ nº ____/____-____, por intermédio de seu representante legal o(a) Sr(a) _____, portador(a) da Carteira de Identidade nº _____ (Órgão Expeditor + Estado) e do CPF nº ____-____-____, DECLARA, para fins de cumprimento do disposto no inciso XXXIII do art. 7º da Constituição Federal, que não emprega menor de dezoito anos em trabalho noturno, perigoso ou insalubre e não emprega menor de dezesseis anos e mão-de-obra infantil.

Ressalva: emprega menor, a partir de quatorze anos, na condição de aprendiz ().

Cidade – Estado, ____ de _____ de 202__.



[RAZÃO SOCIAL]
CNPJ.: _____.____.____/____-____.

[REPRESENTANTE LEGAL]
CPF.: _____.____.____-____.
Cargo

(Observação: em caso afirmativo, assinalar a ressalva acima).

ANEXO III
MODELO DE DECLARAÇÃO PARA MICROEMPRESA E EMPRESA DE PEQUENO PORTE

D E C L A R A Ç Ã O

Ref.: (identificação da licitação)

_____, inscrita no CNPJ nº _____.____.____/____-____, por intermédio de seu representante legal o(a) Sr(a) _____, portador(a) da Carteira de Identidade nº _____ (Órgão Expeditor + Estado) e do CPF nº _____.____.____-____, DECLARA, para fins legais, sob as penas da Lei, de que cumpre os requisitos legais para a sua qualificação como microempresa ou empresa de pequeno porte nas condições do Estatuto Nacional da Microempresa e da Empresa de Pequeno Porte, instituído pela Lei nº Complementar nº. 123, de 14 de dezembro de 2006, em especial quanto ao seu art. 3º; que está apta a usufruir do tratamento favorecido estabelecido nos art. 42 a 49 da referida Lei Complementar e que não se enquadra nas situações relacionadas no §4º do art. 3º da citada Lei Complementar e no art. 4º da Lei nº 14.133/21.

Cidade – Estado, __ de _____ de 202__.

[RAZÃO SOCIAL]
CNPJ.: _____.____.____/____-____.

[REPRESENTANTE LEGAL]
CPF.: _____.____.____-____.
Cargo



ANEXO IV
MODELO DE DECLARAÇÃO DE CONHECIMENTO

D E C L A R A Ç Ã O

Ref.: (identificação da licitação)

_____, inscrita no CNPJ nº ____./____-__, por intermédio de seu representante legal o(a) Sr(a) _____, portador(a) da Carteira de Identidade nº _____ (Órgão Expeditor + Estado) e do CPF nº ____.-__, DECLARA que tomou conhecimento de todas as informações e das condições locais para o cumprimento das obrigações objeto da licitação.

Cidade – Estado, __ de _____ de 202__.

[RAZÃO SOCIAL]
CNPJ.: ____./____-__.

[REPRESENTANTE LEGAL]
CPF.: ____.-__.
Cargo

Rua Acrísio Santos, s/n Bairro Centro São Domingos do Araguaia-PA CEP 68.520-000



ANEXO V
MODELO DE DECLARAÇÃO QUE CUMPRE OS REQUISITOS DE HABILITAÇÃO E
VERACIDADE

D E C L A R A Ç Ã O

Ref.: (identificação da licitação)

_____, inscrita no CNPJ nº _____._____/____-____, por intermédio de seu representante legal o(a) Sr(a) _____, portador(a) da Carteira de Identidade nº _____ (Órgão Expeditor + Estado) e do CPF nº _____._____.____-____, DECLARA que cumpre os requisitos de habilitação e que as declarações informadas são verídicas, conforme art. 63, inciso I, da Lei 14.133/2021.

Cidade – Estado, __ de _____ de 202__.

[RAZÃO SOCIAL]

CNPJ.: _____._____._____/____-____.

[REPRESENTANTE LEGAL]

CPF.: _____._____.____-____.

Cargo



ANEXO VI
MODELO DE DECLARAÇÃO QUE CUMPRE AS EXIGÊNCIAS DE RESERVA DE CARGOS

D E C L A R A Ç Ã O

Ref.: (identificação da licitação)

_____, inscrita no CNPJ nº _____._____/_____-__, por intermédio de seu representante legal o(a) Sr(a) _____, portador(a) da Carteira de Identidade nº _____ (Órgão Expeditor + Estado) e do CPF nº _____._____-__, DECLARA que cumpre as exigências de reserva de cargos para pessoa com deficiência e para reabilitado da Previdência Social, previstas em lei e em outras normas específicas.

Cidade – Estado, __ de _____ de 202__.

[RAZÃO SOCIAL]

CNPJ.: _____._____/_____-__.

[REPRESENTANTE LEGAL]

CPF.: _____._____-__.

Cargo



ANEXO VII
MODELO DE DECLARAÇÃO QUE QUE A PROPOSTA COMPREENDE A INTEGRALIDADE DOS
CUSTOS

D E C L A R A Ç Ã O

Ref.: (identificação da licitação)

_____, inscrita no CNPJ nº __. __. __/ __- __, por intermédio de seu representante legal o(a) Sr(a) _____, portador(a) da Carteira de Identidade nº _____ (Órgão Expeditor + Estado) e do CPF nº __. __. __- __, DECLARA que cumpre a proposta econômica apresentada compreendem a integralidade dos custos para atendimento dos direitos trabalhistas assegurados na Constituição Federal, nas leis trabalhistas, nas normas infralegais, nas convenções coletivas de trabalho e nos termos de ajustamento de conduta vigentes na data de entrega das propostas.

Cidade – Estado, __ de _____ de 202__.

[RAZÃO SOCIAL]

CNPJ.: __. __. __/ __- __.

[REPRESENTANTE LEGAL]

CPF.: __. __. __- __.

Cargo



ANEXO VIII
MINUTA DO CONTRATO

CONTRATO ADMINISTRATIVO QUE ENTRE SI
FAZEM O MUNICIPIO DE SÃO DOMINGOS DO
ARAGUAIA E A EMPRESA:

_____.

A Prefeitura Municipal de São Domingos do Araguaia-Pará, neste ato denominado CONTRATANTE, com sede à Rua Acrísio Santos, s/n, Centro, CEP nº 68520-000, representado neste ato pelo(a) Sr(a) _____ e, de outro lado, doravante designado simplesmente CONTRATADA, a empresa, _____, inscrita no CNPJ nº ____/____-__, por intermédio de seu representante legal o(a) Sr(a) _____, portador(a) da Carteira de Identidade nº _____ (Órgão Expedito + Estado) e do CPF nº ____-____-__, de acordo com a representação legal que lhe é de direito, têm entre si justo e avençado, e celebram o presente contrato para: **REGISTRO DE PREÇOS PARA FUTURA E EVENTUAL AQUISIÇÃO DE GÊNEROS ALIMENTÍCIOS PARA COMPOR O CARDÁPIO NUTRICIONAL DOS ALUNOS MATRICULADOS NAS UNIDADES DE ENSINO DA REDE PÚBLICA ESTADUAL DE SÃO DOMINGOS DO ARAGUAIA/PA**, conforme estabelecido no Edital do Pregão Eletrônico PE nº 006/2026 - FMS, na Ata de Registro de Preços nº _____, e mediante as cláusulas e condições que reciprocamente estabelecem e vão a seguir mencionadas e a Proposta apresentada pela CONTRATADA, constantes do **Processo Administrativo nº ____/2025 - SEPLAN**, sujeitando-se CONTRATANTE e CONTRATADA às normas disciplinares da Lei nº 14.133/2021 e da Lei Complementar nº 123/2006, mediante as cláusulas e condições que se seguem:

CLÁUSULA PRIMEIRA – OBJETO

1.1. O objeto do presente instrumento é: **REGISTRO DE PREÇOS PARA FUTURA E EVENTUAL AQUISIÇÃO DE GÊNEROS ALIMENTÍCIOS PARA COMPOR O CARDÁPIO NUTRICIONAL DOS ALUNOS MATRICULADOS NAS UNIDADES DE ENSINO DA REDE PÚBLICA ESTADUAL DE SÃO DOMINGOS DO ARAGUAIA/PA**, nas condições estabelecidas no Termo de Referência.

1.2. Objeto da contratação:

ITEM	ESPECIFICAÇÃO	UND.	QTD.	VALOR UNT. (R\$)	VALOR TOTAL (R\$)

1.3. Vinculam esta contratação, independentemente de transcrição:

Rua Acrísio Santos, s/n Bairro Centro São Domingos do Araguaia-PA CEP 68.520-000



1.3.1. O Termo de Referência;

1.3.2. O Edital da Licitação;

1.3.3. A Proposta do contratado;

1.3.4. Eventuais anexos dos documentos supracitados.

CLÁUSULA SEGUNDA – VIGÊNCIA E PRORROGAÇÃO

2.1. O prazo de vigência da contratação é de _____ contados da data de assinatura, prorrogável por até 10 anos, na forma dos artigos 106 e 107 da Lei nº 14.133, de 2021.

2.1.1. A prorrogação de que trata este item é condicionada ao ateste, pela autoridade competente, de que as condições e os preços permanecem vantajosos para a Administração, permitida a negociação com o contratado.

CLÁUSULA TERCEIRA – MODELOS DE EXECUÇÃO E GESTÃO CONTRATUAIS

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

CLÁUSULA QUARTA – SUBCONTRATAÇÃO

4.1. Não será admitida a subcontratação do objeto contratual.

CLÁUSULA QUINTA - PREÇO

5.1. O valor total da contratação é de R\$ __. __, __, __ (valor por extenso).

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

CLÁUSULA SEXTA – PAGAMENTO

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

CLÁUSULA SÉTIMA – REAJUSTE

7.1. Os preços inicialmente contratados são fixos e irreajustáveis no prazo de um ano contado da data do orçamento estimado, em __ de _____ de 202__.

Rua Acrísio Santos, s/n Bairro Centro São Domingos do Araguaia-PA CEP 68.520-000



- 7.2. Após o interregno de um ano os preços iniciais serão reajustados, mediante a aplicação do IPCA - Índice Nacional de Preços ao Consumidor Amplo, exclusivamente para as obrigações iniciadas e concluídas após a ocorrência da anualidade.
- 7.3. Nos reajustes subsequentes ao primeiro, o interregno mínimo de um ano será contado a partir dos efeitos financeiros do último reajuste.
- 7.4. No caso de atraso ou não divulgação do(s) índice (s) de reajustamento, o contratante pagará ao contratado a importância calculada pela última variação conhecida, liquidando a diferença correspondente tão logo seja(m) divulgado(s) o(s) índice(s) definitivo(s).
- 7.5. Nas aferições finais, o(s) índice(s) utilizado(s) para reajuste será(ão), obrigatoriamente, o(s) definitivo(s).
- 7.6. Caso o(s) índice(s) estabelecido(s) para reajustamento venha(m) a ser extinto(s) ou de qualquer forma não possa(m) mais ser utilizado(s), será(ão) adotado(s), em substituição, o(s) que vier(em) a ser determinado(s) pela legislação então em vigor.
- 7.7. Na ausência de previsão legal quanto ao índice substituto, as partes elegerão novo índice oficial, para reajustamento do preço do valor remanescente, por meio de termo aditivo.
- 7.8. O reajuste será realizado por apostilamento.

CLÁUSULA OITAVA - OBRIGAÇÕES DO CONTRATANTE

- 8.1. Exigir o cumprimento de todas as obrigações assumidas pelo Contratado, de acordo com o contrato e seus anexos;
- 8.2. Receber o objeto no prazo e condições estabelecidas no Termo de Referência;
- 8.3. Notificar o Contratado, por escrito, sobre vícios, defeitos ou incorreções verificadas no objeto fornecido, para que seja por ele substituído, reparado ou corrigido, no total ou em parte, às suas expensas;
- 8.4. Acompanhar e fiscalizar a execução do contrato e o cumprimento das obrigações pelo Contratado;
- 8.5. Comunicar a empresa para emissão de Nota Fiscal no que é pertinente à parcela incontroversa da execução do objeto, para efeito de liquidação e pagamento, quando houver controvérsia sobre a execução do objeto, quanto à dimensão, qualidade e quantidade, conforme o art. 143 da Lei nº 14.133, de 2021;
- 8.6. Efetuar o pagamento ao Contratado do valor correspondente ao fornecimento do objeto, no prazo, forma e condições estabelecidos no presente Contrato;
- 8.7. Aplicar ao Contratado as sanções previstas na lei e neste Contrato;



- 8.8.** Cientificar o órgão de representação judicial da Advocacia-Geral da União para adoção das medidas cabíveis quando do descumprimento de obrigações pelo Contratado;
- 8.9.** Explicitamente emitir decisão sobre todas as solicitações e reclamações relacionadas à execução do presente Contrato, ressalvados os requerimentos manifestamente impertinentes, meramente protelatórios ou de nenhum interesse para a boa execução do ajuste.
- 8.9.1.** A Administração terá o prazo de 1 (um) mês, a contar da data do protocolo do requerimento para decidir, admitida a prorrogação motivada, por igual período.
- 8.10.** Responder eventuais pedidos de reestabelecimento do equilíbrio econômico-financeiro feitos pelo contratado no prazo máximo de 1 (um) mês.
- 8.11.** Notificar os emitentes das garantias quanto ao início de processo administrativo para apuração de descumprimento de cláusulas contratuais.
- 8.12.** A Administração não responderá por quaisquer compromissos assumidos pelo Contratado com terceiros, ainda que vinculados à execução do contrato, bem como por qualquer dano causado a terceiros em decorrência de ato do Contratado, de seus empregados, prepostos ou subordinados.

CLÁUSULA NONA – OBRIGAÇÕES DO CONTRATADO

- 9.1.** O Contratado deve cumprir todas as obrigações constantes deste Contrato e em seus anexos, assumindo como exclusivamente seus os riscos e as despesas decorrentes da boa e perfeita execução do objeto, observando, ainda, as obrigações a seguir dispostas:
- 9.2.** Responsabilizar-se pelos vícios e danos decorrentes do objeto, de acordo com o Código de Defesa do Consumidor (Lei nº 8.078, de 1990);
- 9.3.** Comunicar ao contratante, no prazo máximo de 24 (vinte e quatro) horas que antecede a data da entrega, os motivos que impossibilitem o cumprimento do prazo previsto, com a devida comprovação;
- 9.4.** Atender às determinações regulares emitidas pelo fiscal ou gestor do contrato ou autoridade superior (art. 137, II, da Lei n.º 14.133, de 2021) e prestar todo esclarecimento ou informação por eles solicitados;
- 9.5.** Reparar, corrigir, remover, reconstruir ou substituir, às suas expensas, no total ou em parte, no prazo fixado pelo fiscal do contrato, os bens nos quais se verificarem vícios, defeitos ou incorreções resultantes da execução ou dos materiais empregados;
- 9.6.** Responsabilizar-se pelos vícios e danos decorrentes da execução do objeto, bem como por todo e qualquer dano causado à Administração ou terceiros, não reduzindo essa responsabilidade a fiscalização ou o acompanhamento da execução contratual pelo contratante, que ficará autorizado a descontar dos pagamentos devidos ou da garantia, caso exigida, o valor correspondente aos danos sofridos;



9.7. Quando não for possível a verificação da regularidade, via sítios eletrônicos oficiais, o contratado deverá entregar ao setor responsável pela fiscalização do contrato, junto com a Nota Fiscal para fins de pagamento, os seguintes documentos:

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

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

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

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

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

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

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

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

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



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

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

9.18. Orientar e treinar seus empregados sobre os deveres previstos na Lei nº 13.709, de 14 de agosto de 2018, adotando medidas eficazes para proteção de dados pessoais a que tenha acesso por força da execução deste contrato;

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

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

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

CLÁUSULA DÉCIMA – GARANTIA DE EXECUÇÃO

10.1. Não haverá exigência de garantia contratual da execução.

CLÁUSULA DÉCIMA PRIMEIRA – INFRAÇÕES E SANÇÕES ADMINISTRATIVAS

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

- a)** der causa à inexecução parcial do contrato;
- b)** der causa à inexecução parcial do contrato que cause grave dano à Administração ou ao funcionamento dos serviços públicos ou ao interesse coletivo;
- c)** der causa à inexecução total do contrato;
- d)** ensejar o retardamento da execução ou da entrega do objeto da contratação sem motivo justificado;
- e)** apresentar documentação falsa ou prestar declaração falsa durante a execução do contrato;
- f)** praticar ato fraudulento na execução do contrato;



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

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

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

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

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

III. Declaração de inidoneidade para licitar e contratar, quando praticadas as condutas descritas nas alíneas “e”, “f”, “g” e “h” do subitem acima deste Contrato, bem como nas alíneas “b”, “c” e “d”, que justifiquem a imposição de penalidade mais grave (art. 156, §5º, da Lei nº 14.133, de 2021).

IV. Multa:

1. moratória de 1% (um por cento) por dia de atraso injustificado sobre o valor da parcela inadimplida, até o limite de 30 (trinta) dias;

2. moratória de 1% (um por cento) por dia de atraso injustificado sobre o valor total do contrato, até o máximo de 30% (trinta por cento), pela inobservância do prazo fixado para apresentação, suplementação ou reposição da garantia. O atraso superior a trinta dias autoriza a Administração a promover a extinção do contrato por descumprimento ou cumprimento irregular de suas cláusulas, conforme dispõe o inciso I do art. 137 da Lei n. 14.133, de 2021.

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

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

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

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

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



11.4.3. Previamente ao encaminhamento à cobrança judicial, a multa poderá ser recolhida administrativamente no prazo máximo de 30 (trinta) dias, a contar da data do recebimento da comunicação enviada pela autoridade competente.

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

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

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

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

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

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

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



CLÁUSULA DÉCIMA QUINTA – ALTERAÇÕES

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

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

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

CLÁUSULA DÉCIMA SEXTA – PUBLICAÇÃO

16.1. Incumbirá ao contratante divulgar o presente instrumento no Portal Nacional de Contratações Públicas (PNCP), na forma prevista no art. 94 da Lei 14.133, de 2021, bem como no respectivo sítio oficial na Internet, em atenção ao art. 8º, §2º, da Lei n. 12.527, de 2011, c/c art. 7º, §3º, inciso V, do Decreto n. 7.724, de 2012.

CLÁUSULA DÉCIMA SÉTIMA – FORO

17.1. Fica eleito o Foro da Cidade de São Domingos do Araguaia, com exclusão de qualquer outro por mais privilegiado que seja, para dirimir os litígios que decorrerem da execução deste Termo de Contrato que não puderem ser compostos pela conciliação, conforme art. 92, §1º, da Lei nº 14.133/21.

São Domingos do Araguaia – PA, ___ de _____ de 202_.

PREFEITURA MUNICIPAL DE SÃO DOMINGOS DO ARAGUAIA

CNPJ: _____._____._____/_____-____

CONTRATANTE

RAZÃO SOCIAL DA EMPRESA

Nome do Representante

Função na Empresa

CONTRATADA

Testemunhas:

1. _____ . CPF: _____._____._____-____

2. _____ . CPF: _____._____._____-____

Rua Acrísio Santos, s/n Bairro Centro São Domingos do Araguaia-PA CEP 68.520-000



ANEXO IX
MINUTA DA ATA DE REGISTRO DE PREÇOS

ATA DE REGISTRO DE PREÇOS N° _____.
PREGÃO ELETRÔNICO PE N° 003/2026 – SEMED.
PROCESSO ADMINISTRATIVO N° 041/2025 – SEPLAN.

No dia __ de _____ de 202_, a Prefeitura de São Domingos do Araguaia, tendo como interveniente o/a, neste ato denominado Órgão Gerenciador, com sede na Rua Acrísio Santos, s/, Centro, CEP nº 68520-000, representado neste ato pelo Sr. _____, RESOLVE registrar os preços ofertados pela Beneficiária da Ata, a empresa _____, inscrita no CNPJ nº ____/____-__, situada na [ENDEREÇO COMPLETO COM CEP] por intermédio de seu representante legal o(a) Sr(a) _____, portador(a) da Carteira de Identidade nº _____ (Órgão Expeditor + Estado) e do CPF nº ____-____-__ de acordo com a classificação por ela alcançada e nas quantidades cotadas, atendendo as condições previstas no Edital e anexos, sujeitando-se as partes às normas constantes na Lei nº 14.133/21 e Decreto Federal 11.462/2023, e das demais normas legais aplicáveis, e em conformidade com as disposições a seguir:

CLÁUSULA PRIMEIRA – OBJETO

1.1. A presente Ata tem por objeto: REGISTRO DE PREÇOS PARA FUTURA E EVENTUAL AQUISIÇÃO DE GÊNEROS ALIMENTÍCIOS PARA COMPOR O CARDÁPIO NUTRICIONAL DOS ALUNOS MATRICULADOS NAS UNIDADES DE ENSINO DA REDE PÚBLICA ESTADUAL DE SÃO DOMINGOS DO ARAGUAIA/PA.

1.2. Os preços registrados e as quantidades máximas a serem contratados por meio de contratos ou instrumentos equivalentes derivados desta Ata de Registro de Preços, previstos na legislação vigente, são os que seguem:

ITEM	ESPECIFICAÇÃO	UND.	QTD.	VALOR UNT. (R\$)	VALOR TOTAL (R\$)

1.3. Essas quantidades são as estimativas máximas das necessidades e/ou possibilidades anuais dos produtos objeto desta Ata de Registro de Preços, não constituindo obrigação do órgão gerenciador, na contratação da totalidade dos itens e nem das quantidades indicadas.

1.4. É vedado efetuar acréscimos nos quantitativos fixados na ata de registro de preços.

1.5. As contratações decorrentes desta Ata de Registro de Preços dependerão da disponibilidade orçamentária e financeira, da necessidade e da liberação do setor competente por parte da contratante.

Rua Acrísio Santos, s/n Bairro Centro São Domingos do Araguaia-PA CEP 68.520-000



1.6. As especificações dos produtos do objeto e as demais condições de execução são aquelas estabelecidas no Termo de Referência, Anexo I do Edital e na proposta apresentada pela Beneficiária da Ata.

1.7. A localização precisa, os prazos e as condições específicas do fornecimento dos produtos estarão indicados na ordem de compras. A ser emitida pelo contratante, quando da efetiva aquisição dos produtos.

CLÁUSULA SEGUNDA – VIGÊNCIA E PRORROGAÇÃO

2.1. O prazo de vigência da ata de registro de preços que será de 1 (um) ano e poderá ser prorrogado, por igual período, desde que comprovado o preço vantajoso.

2.2. O órgão gerenciador não será obrigado a firmar as contratações.

2.3. É vedada à participação do órgão ou entidade em mais de uma ata de registro de preços com o mesmo objeto no prazo de validade desta ata.

2.4. A vigência dos eventuais contratos oriundos dessa ata será definida no momento de solicitação da contratação, devendo ser observado o período de vigência da ata de registro de preços.

2.5. Os contratos decorrentes do sistema de registro de preços poderão ser alterados, observado o art. 124 da Lei nº 14.133, de 2021.

CLÁUSULA TERCEIRA – DA ASSINATURA DA ATA

3.1. A Beneficiária da Ata terá o prazo de até 03 (três) dias úteis para assinar o(s) contrato(s), retirar a ordem de compras ou a nota de empenho, contados da convocação.

3.2. O prazo de convocação poderá ser prorrogado 1 (uma) vez, por igual período, mediante solicitação do licitante ou fornecedor convocado, desde que apresentada dentro do prazo, devidamente justificada, e que a justificativa seja aceita pela Administração.

3.3. A Beneficiária da Ata convocada que não comparecer para assinar o(s) contrato(s), retirar a ordem de compra ou a nota de empenho, no prazo estipulado ou não cumprir as obrigações estabelecidas na Ata de Registro de Preços, estará sujeito às sanções previstas no Edital e na Lei 14.133/21 e demais legislações aplicáveis.

CLÁUSULA QUARTA – DOS USUÁRIOS DA ATA DE REGISTRO DE PREÇOS

4.1. Não será admitida a adesão de órgãos não participantes desta Ata.

CLÁUSULA QUINTA - DO CONTROLE E DAS ALTERAÇÕES DE PREÇOS

5.1. Os preços inicialmente registrados e os contratos deles decorrentes são fixos e irrevogáveis no prazo de um ano contado da data do orçamento estimado do certame, em __/__/__ (DD/MM/AAAA).



5.2. Após o interregno de um ano os preços iniciais serão reajustados, mediante a aplicação do índice _____ (indicar o índice a ser adotado), exclusivamente para as obrigações iniciadas e concluídas após a ocorrência da anualidade.

5.3. Os preços registrados e os contratos deles decorrentes poderão sofrer alteração em qualquer tempo em caso de força maior, caso fortuito ou fato do príncipe ou em decorrência de fatos imprevisíveis ou previsíveis de consequências incalculáveis, que inviabilizem a execução da ata tal como pactuado, nos termos da alínea “d” do inciso II do caput do art. 124 da Lei nº 14.133, de 2021 e, ainda, decorrente de criação, alteração ou extinção de quaisquer tributos ou encargos legais ou a superveniência de disposições legais, com comprovada repercussão sobre os preços registrados.

5.4. A qualquer tempo, cada um dos preços registrados poderá ser revisto em decorrência de eventual redução daqueles praticados no mercado, cabendo ao Órgão Gerenciador convocar os fornecedores registrados para estabelecer o novo valor.

5.5. Os fornecedores que não aceitarem reduzir seus preços aos valores praticados pelo mercado serão liberados do compromisso assumido, sem aplicação de penalidade.

5.6. Na hipótese prevista no item anterior, o gerenciador convocará os fornecedores, na ordem de classificação, para verificar se aceitam reduzir seus preços aos valores de mercado e não convocará os licitantes ou fornecedores que tiveram seu registro cancelado.

5.7. Se não obtiver êxito nas negociações, o órgão ou entidade gerenciadora procederá ao cancelamento da ata de registro de preços, adotando as medidas cabíveis para obtenção de contratação mais vantajosa.

5.8. Na hipótese de o preço de mercado tornar-se superior ao preço registrado e o fornecedor não poder cumprir as obrigações estabelecidas na ata, será facultado ao fornecedor requerer ao gerenciador a alteração do preço registrado, mediante comprovação de fato superveniente que supostamente o impossibilite de cumprir o compromisso.

a) Neste caso, o fornecedor encaminhará, juntamente com o pedido de alteração, a documentação comprobatória e a planilha de custos que demonstre a inviabilidade do preço registrado em relação às condições inicialmente pactuadas.

b) Na hipótese de não comprovação da existência de fato superveniente que inviabilize o preço

registrado, o pedido será indeferido pelo órgão ou entidade gerenciadora e o fornecedor deverá cumprir as obrigações estabelecidas na ata, sob pena de cancelamento do seu registro, nos termos do Edital, Termo de Referência e demais anexos do Processo Administrativo nº 030/2025 - SEPLAN, sem prejuízo das sanções previstas na Lei nº 14.133, de 2021, e na legislação aplicável.



- c) Na hipótese de cancelamento do registro do fornecedor, nos termos do item anterior, o gerenciador convocará os fornecedores do cadastro de reserva, na ordem de classificação, para verificar se aceitam manter seus preços registrados, observado o disposto no item 5.7.
- d) Se não obtiver êxito nas negociações, o órgão ou entidade gerenciadora procederá ao cancelamento da ata de registro de preços, nos termos do Edital, Termo de Referência e demais anexos do Processo Administrativo nº 030/2025 - SEPLAN, e adotará as medidas cabíveis para a obtenção da contratação mais vantajosa.
- e) Na hipótese de comprovação da majoração do preço de mercado que inviabilize o preço registrado, o órgão ou entidade gerenciadora atualizará o preço registrado, de acordo com a realidade dos valores praticados pelo mercado.
- f) O órgão ou entidade gerenciadora comunicará aos órgãos e às entidades que tiverem firmado contratos decorrentes da ata de registro de preços sobre a efetiva alteração do preço registrado, para que avaliem a necessidade de alteração contratual, observado o disposto no art. 124 da Lei nº 14.133, de 2021.

CLÁUSULA SEXTA – DO CANCELAMENTO DO REGISTRO DE PREÇOS

6.1. O registro do licitante vencedor será cancelado pelo órgão gerenciador quando:

- a) Descumprir as condições da ata de registro de preços, sem motivo justificado;
- b) Não retirar a nota de empenho ou instrumento equivalente no prazo estabelecido pela Administração, sem justificativa aceitável;
- c) Não aceitar reduzir o seu preço registrado, na hipótese deste se tornar superior àqueles praticados no mercado;
- d) Sofrer sanção prevista nos incisos III ou IV do caput do art. 156 da Lei nº 14.133, de 2021; ou

6.2. O cancelamento de registro, nas hipóteses previstas, assegurados o contraditório e a ampla defesa, será formalizado por despacho da autoridade superior da contratante.

6.3. O cancelamento do registro de preços poderá ocorrer por fato superveniente, decorrente de caso fortuito ou força maior, que prejudique o cumprimento da Ata, devidamente comprovados e justificados por razão de interesse público ou a pedido do fornecedor.

6.4. O cancelamento dos preços registrados poderá ocorrer, total ou parcialmente, pelo gerenciador, desde que devidamente comprovados e justificados, nos casos de interesse público, cancelamentos de todos os preços registrados ou a pedido do fornecedor em caso fortuito ou de força maior.

6.5. Fica a cargo da administração, quando a convocada não assinar a Ata de Registro de Preços no prazo e condições estabelecidos ou na ocasião de cancelamento, chamar as licitantes remanescentes, obedecida à ordem



de classificação, para fazê-lo, nas condições propostas pelo licitante vencedor, sem prejuízo da aplicação das sanções previstas na Lei nº 14.133, de 2021, e em outras legislações aplicáveis.

6.6. Caso nenhum dos licitantes aceitar a contratação nos termos do § 2º, a Administração, observados o valor estimado e sua eventual atualização nos termos do edital de licitação, poderá:

- a) convocar os licitantes remanescentes para negociação, na ordem de classificação, com vistas à obtenção de preço melhor, mesmo que acima do preço ou inferior ao desconto do adjudicatário;
- b) adjudicar e celebrar o contrato nas condições ofertadas pelos licitantes remanescentes, atendida a ordem classificatória, quando frustrada a negociação de melhor condição.

CLÁUSULA SÉTIMA – DO REMANEJAMENTO DAS QUANTIDADES REGISTRADAS NA ATA DE REGISTROS DE PREÇOS

7.1. As quantidades previstas para os itens com preços registrados nas atas de registro de preços poderão ser remanejadas pelo órgão ou entidade gerenciadora entre os órgãos ou entidades participantes e não participantes do procedimento licitatório ou da contratação direta para registro de preço.

7.2. O remanejamento somente poderá ser feito de órgão ou entidade participante para órgão ou entidade participante.

7.3. O órgão ou entidade gerenciadora que estimou quantidades que pretende contratar será considerado também participante para efeito de remanejamento.

7.4. Caberá ao órgão autorizar o remanejamento solicitado, com a redução do quantitativo inicialmente informado pelo órgão ou entidade participante, desde que haja prévia anuência do órgão ou da entidade que vier a sofrer redução dos quantitativos informados.

CLÁUSULA OITAVA – DAS CONDIÇÕES GERAIS

8.1. As condições gerais do fornecimento dos produtos, tais como especificações, os prazos, as obrigações do Fundo Municipal de Saúde e da Beneficiária da Ata, penalidades e demais condições do ajuste, encontram-se definidos no Edital da licitação e seus anexos, em especial o Termo de Referência, e na proposta apresentada pela Beneficiária da Ata.

8.2. E, para firmeza e validade do que foi pactuado, lavrou-se a presente Ata de Registro de Preços em 03 (três) vias de igual teor e forma, para que surtam um só efeito, às quais, depois de lidas, são assinadas pelas representantes das partes, do Fundo Municipal de Saúde e Beneficiárias da Ata.

São Domingos do Araguaia – PA, ___ de _____ de 202_.



LICITAÇÃO
Equipe de Contratações



PREFEITURA MUNICIPAL DE SÃO DOMINGOS DO ARAGUAIA

CNPJ: _____.____.____/____-____

Órgão Gerenciador

RAZÃO SOCIAL DA EMPRESA

Nome do Representante

Função na Empresa

Beneficiária

RAZÃO SOCIAL DA EMPRESA

Nome do Representante

Função na Empresa

Beneficiária

Testemunhas:

1. _____ . CPF: _____.____.____-____

2. _____ . CPF: _____.____.____-____

Rua Acrísio Santos, s/n Bairro Centro São Domingos do Araguaia-PA CEP 68.520-000



ANEXO X
PLANILHA DE COMPOSIÇÃO DE CUSTOS E FORMAÇÃO DE PREÇOS

PREÇO DE VENDA POR PRODUTO	
QTD.	1
(ML) MARGEM DE LUCRO	0,00%
(SN) ALÍQUOTA SIMPLES NACIONAL	0,00%
PIS	0,00%
COFINS	0,00%
ICMS/ISS	0,00%
IRPJ	0,00%
CSLL	0,00%
FRETE	0,00%
SEGURO	0,00%
OUTRAS DESPESAS	0,00%
(ST) SUBSTITUIÇÃO TRIBUTÁRIA	0,00%
IPI (somente p Industria)	0,00%

ÍNDICE	VALORES	FÓRMULA SIMPLES NACIONAL	VALOR UNITÁRIO	VALOR TOTAL	UNITÁRIO COM LUCRO	TOTAL COM LUCRO
RESUMO			RESULTADO	RESULTADO	RESULTADO	RESULTADO
(PV) PREÇO DE VENDA		SIMPLES NACIONAL	R\$ -	R\$ -	R\$ -	R\$ -
CUSTO	R\$ -	PV = CUSTO / (1 - ALIQ. SN - ML)				
		FÓRMULA LUCRO PRESUMIDO	VALOR UNITÁRIO	VALOR TOTAL	UNITÁRIO COM LUCRO	TOTAL COM LUCRO
			RESULTADO	RESULTADO	RESULTADO	RESULTADO
		LUCRO PRESUMIDO				
		PV = CUSTO / (1 - ALIQ. PIS - ALIQ. COFINS - ALIQ. ICMS - ALIQ. IRPJ - ALIQ. CSLL - ML)	R\$ -	R\$ -	R\$ -	R\$ -

Rua Acrísio Santos, s/n Bairro Centro São Domingos do Araguaia-PA CEP 68.520-000



	FÓRMULA LUCRO REAL	VALOR UNITÁRIO	VALOR TOTAL	UNITÁRIO COM LUCRO	TOTAL COM LUCRO
		RESULTADO	RESULTADO	RESULTADO	RESULTADO
	LUCRO REAL				
	PV = CUSTO / (1- ALIQ. PIS - ALIQ. COFINS - ALIQ. ICMS - ALIQ. IRPJ - ALIQ. CSLL - ML)	R\$ -	R\$ -	R\$ -	R\$ -