

PREGÃO ELETRÔNICO

Nº 011/2025 - SRP

PROCESSO ADMINISTRATIVO

Nº 032/2025

OBJETO

Registro de preços para futura e eventual contratação de empresa para fornecimento de gêneros alimentícios diversos, destinados ao atendimento das necessidades operacionais e institucionais das Secretarias Municipais de Passagem Franca/MA.

VALOR ESTIMADO TOTAL DA CONTRATAÇÃO

Sigiloso

DATA DA SESSÃO PÚBLICA

Dia 11/04/2025 às 09h00min (Horário de Brasília)

CRITÉRIO DE JULGAMENTO:

Menor valor por item.

MODO DE DISPUTA:

Aberto

PREFERÊNCIA ME/EPP/EQUIPARADAS

Não

Sumário

1. DO OBJETO	3
3. DA PARTICIPAÇÃO NA LICITAÇÃO	3
4. DA APRESENTAÇÃO DA PROPOSTA E DOS DOCUMENTOS DE HABILITAÇÃO	5
5. DO PREENCHIMENTO DA PROPOSTA	7
6. DA ABERTURA DA SESSÃO, CLASSIFICAÇÃO DAS PROPOSTAS E FORMULAÇÃO DE LANCES	7
7. DA FASE DE JULGAMENTO	11
8. DA FASE DE HABILITAÇÃO	14
9. DA ATA DE REGISTRO DE PREÇOS	18
10. DA FORMAÇÃO DO CADASTRO DE RESERVA	19
11. DOS RECURSOS	19
12. DAS INFRAÇÕES ADMINISTRATIVAS E SANÇÕES	20
13. DA IMPUGNAÇÃO AO EDITAL E DO PEDIDO DE ESCLARECIMENTO	22
14. DAS DISPOSIÇÕES GERAIS	23

EDITAL

PREGÃO ELETRÔNICO Nº 011/2025 – SRP

PROCESSO ADMINISTRATIVO Nº 032/2025

O Município de Passagem Franca, CNPJ no. 10.438.570/0001-1, com sede à Praça Presidente Medici, S/N, Centro, Passagem Franca/MA, CEP. 65680-000, por intermédio de sua SECRETARIA MUNICIPAL DE ADMINISTRAÇÃO, leva ao conhecimento dos interessados que realizará licitação na modalidade PREGÃO, na forma ELETRÔNICA - SRP, do tipo MENOR PREÇO POR ITEM, em conformidade com a Lei nº 14.133, de 1 de abril de 2021, pelo Decreto Municipal nº 40/2023 que regulamenta a Lei de Licitações e Contratos no âmbito deste Município, e as exigências estabelecidas neste Edital.

1. DO OBJETO

1.1. O objeto da presente licitação é o Registro de preço para futura e eventual contratação de empresa para fornecimento gêneros alimentícios diversos, destinados ao atendimento das necessidades operacionais e institucionais das Secretarias Municipais de Passagem Franca/MA, conforme condições, quantidades e exigências estabelecidas neste Edital e seus anexos.

1.2. A licitação será dividida em itens.

2. DA PARTICIPAÇÃO NA LICITAÇÃO

2.1. Poderão participar deste Pregão os interessados que estiverem previamente credenciados no Sistema Eletrônico provido pelo Município, por meio do sítio <https://www.licitapassagemfrancama.com.br/>

2.1.1. O cadastro na plataforma deverá ser feito no site <https://www.licitapassagemfrancama.com.br/> Para ter acesso ao sistema eletrônico, os interessados deverão dispor de chave de identificação e senha pessoal, obtidas junto ao provedor do sistema eletrônico, onde também deverão se informar a respeito do seu funcionamento e regulamento, obtendo instruções detalhadas para sua correta utilização.

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

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

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

2.3. Não haverá cota reservada a ME e EPP, com a finalidade de aumentar a competitividade e economicidade, haja vista que tal a restrição de participação de empresas normais poderá restringir a participação de empresas participantes e trazer prejuízo ao conjunto ou complexo do objetivo a ser alcançado.

2.4. Não poderão disputar esta licitação:

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

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

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

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

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

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

- 2.4.7. pessoa física ou jurídica que, nos 5 (cinco) anos anteriores à divulgação do edital, tenha sido condenada judicialmente, com trânsito em julgado, por exploração de trabalho infantil, por submissão de trabalhadores a condições análogas às de escravo ou por contratação de adolescentes nos casos vedados pela legislação trabalhista;
- 2.4.8. agente público do órgão ou entidade licitante;
- 2.4.9. Organizações da Sociedade Civil de Interesse Público - OSCIP, atuando nessa condição;
- 2.4.10. Não poderá participar, direta ou indiretamente, da licitação ou da execução do contrato agente público do órgão ou entidade contratante, devendo ser observadas as situações que possam configurar conflito de interesses no exercício ou após o exercício do cargo ou emprego, nos termos da legislação que disciplina a matéria, conforme [§ 1º do art. 9º da Lei nº 14.133, de 2021](#).
- 2.4.11. Integrantes de um mesmo grupo econômico, assim entendidas aquelas que tenham diretores, sócios ou representantes legais comuns, ou que utilizem recursos materiais, tecnológicos ou humanos em comum, exceto se demonstrado que não agem representando interesse econômico em comum;
- 2.4.12. Cujo proprietários e/ou sócios exerçam mandato eletivo capaz de ensejar os impedimentos previstos nos arts. 29, inciso IX com 54, I, "a" e II, "a", da Constituição Federal.
- 2.5. O impedimento de que trata o item 2.4.4 será também aplicado ao licitante que atue em substituição a outra pessoa, física ou jurídica, com o intuito de burlar a efetividade da sanção a ela aplicada, inclusive a sua controladora, controlada ou coligada, desde que devidamente comprovado o ilícito ou a utilização fraudulenta da personalidade jurídica do licitante.
- 2.6. A critério da Administração e exclusivamente a seu serviço, o autor dos projetos e a empresa a que se referem os itens 2.4.2 e 2.4.3 poderão participar no apoio das atividades de planejamento da contratação, de execução da licitação ou de gestão do contrato, desde que sob supervisão exclusiva de agentes públicos do órgão ou entidade.
- 2.7. Equiparam-se aos autores do projeto as empresas integrantes do mesmo grupo econômico.
- 2.8. O disposto nos itens 2.4.2 e 2.4.3 não impede a licitação ou a contratação de serviço que inclua como encargo do contratado a elaboração do projeto básico e do projeto executivo, nas contratações integradas, e do projeto executivo, nos demais regimes de execução.
- 2.9. Em licitações e contratações realizadas no âmbito de projetos e programas parcialmente financiados por agência oficial de cooperação estrangeira ou por organismo financeiro internacional com recursos do financiamento ou da contrapartida nacional, não poderá participar pessoa física ou jurídica que integre o rol de pessoas sancionadas por essas entidades ou que seja declarada inidônea nos termos da [Lei nº 14.133/2021](#).
- 2.10. A vedação de que trata o item 2.4.8 estende-se a terceiro que auxilie a condução da contratação na qualidade de integrante de equipe de apoio, profissional especializado ou funcionário ou representante de empresa que preste assessoria técnica.

3. DA APRESENTAÇÃO DA PROPOSTA E DOS DOCUMENTOS DE HABILITAÇÃO

- 3.1. Na presente licitação, a fase de habilitação sucederá as fases de apresentação de propostas e lances e de julgamento.
- 3.2. Os licitantes encaminharão, exclusivamente por meio do sistema eletrônico, a proposta com o preço ou o percentual de desconto, conforme o critério de julgamento adotado neste Edital, até a data e o horário estabelecidos para abertura da sessão pública.
- 3.3. Caso a fase de habilitação anteceda as fases de apresentação de propostas e lances, os licitantes encaminharão, na forma e no prazo estabelecidos no item anterior, simultaneamente os documentos de habilitação e a proposta com o preço ou o percentual de desconto, observado o disposto neste Edital.
- 3.4. No cadastramento da proposta inicial, o licitante declarará, em campo próprio do sistema, que:
- 3.4.1. está ciente e concorda com as condições contidas no edital e seus anexos, bem como de que a proposta apresentada compreende a integralidade dos custos para atendimento dos direitos trabalhistas assegurados na Constituição Federal, nas leis trabalhistas, nas normas infralegais, nas convenções coletivas de trabalho e nos termos de ajustamento de conduta vigentes na data de sua entrega em definitivo e que cumpre plenamente os requisitos de habilitação definidos no instrumento convocatório;
- 3.4.2. não emprega menor de 18 anos em trabalho noturno, perigoso ou insalubre e não emprega menor de 16 anos, salvo menor, a partir de 14 anos, na condição de aprendiz, nos termos do [artigo 7º, XXXIII, da Constituição](#);
- 3.4.3. não possui empregados executando trabalho degradante ou forçado, observando o disposto nos [incisos III e IV do art. 1º e no inciso III do art. 5º da Constituição Federal](#);
- 3.4.4. cumpre as exigências de reserva de cargos para pessoa com deficiência e para reabilitado da Previdência Social, previstas em lei e em outras normas específicas.

- 3.5. O licitante organizado em cooperativa deverá declarar, ainda, em campo próprio do sistema eletrônico, que cumpre os requisitos estabelecidos no [artigo 16 da Lei nº 14.133, de 2021](#).
- 3.6. O fornecedor enquadrado como microempresa, empresa de pequeno porte ou sociedade cooperativa deverá declarar, ainda, em campo próprio do sistema eletrônico, que cumpre os requisitos estabelecidos no [artigo 3º da Lei Complementar nº 123, de 2006](#), estando apto a usufruir do tratamento favorecido estabelecido em seus [arts. 42 a 49](#), observado o disposto nos [§§ 1º ao 3º do art. 4º, da Lei n.º 14.133, de 2021](#).
- 3.6.1. Se for o caso, no item exclusivo para participação de microempresas e empresas de pequeno porte, a assinalação do campo “não” impedirá o prosseguimento no certame, para aquele item;
- 3.6.2. nos itens em que a participação não for exclusiva para microempresas e empresas de pequeno porte, a assinalação do campo “não” apenas produzirá o efeito de o licitante não ter direito ao tratamento favorecido previsto na [Lei Complementar nº 123, de 2006](#), mesmo que microempresa, empresa de pequeno porte ou sociedade cooperativa.
- 3.7. A falsidade da declaração de que trata os itens 5.4 ou 5.6 sujeitará o licitante às sanções previstas na [Lei nº 14.133, de 2021](#), e neste Edital.
- 3.8. Os licitantes poderão retirar ou substituir a proposta ou, na hipótese de a fase de habilitação anteceder as fases de apresentação de propostas e lances e de julgamento, os documentos de habilitação anteriormente inseridos no sistema, até a abertura da sessão pública.
- 3.9. Desde que disponibilizada a funcionalidade no sistema, o licitante poderá parametrizar o seu valor final mínimo ou o seu percentual de desconto máximo quando do cadastramento da proposta e obedecerá às seguintes regras:
- 3.9.1. a aplicação do intervalo mínimo de diferença de valores ou de percentuais entre os lances, que incidirá tanto em relação aos lances intermediários quanto em relação ao lance que cobrir a melhor oferta; e
- 3.9.2. os lances serão de envio automático pelo sistema, respeitado o valor final mínimo, caso estabelecido, e o intervalo de que trata o subitem acima.
- 3.10. Caberá ao licitante interessado em participar da licitação acompanhar as operações no sistema eletrônico durante o processo licitatório e se responsabilizar pelo ônus decorrente da perda de negócios diante da inobservância de mensagens emitidas pela Administração ou de sua desconexão.
- 3.11. O licitante deverá comunicar imediatamente ao provedor do sistema qualquer acontecimento que possa comprometer o sigilo ou a segurança, para imediato bloqueio de acesso.
4. DO PREENCHIMENTO DA PROPOSTA
- 4.1. O licitante deverá enviar sua proposta mediante o preenchimento, no sistema eletrônico, bem como enviar pelo sistema, em língua portuguesa, salvo quanto às expressões técnicas de uso corrente, com o seguinte conteúdo, de apresentação obrigatória:
- 4.1.1. Descrição completa do objeto da presente licitação, com indicação dos ITENS cotados, em especial a marca do produto, em conformidade com as especificações do Termo de Referência – ANEXO I deste Edital;
- 4.1.2. Descrição completa do objeto da presente licitação, com indicação dos ITENS cotados, em especial a marca do produto, em conformidade com as especificações do Termo de Referência – ANEXO I deste Edital;
- 4.1.3. Preço unitário e o valor total da proposta. Nos preços propostos deverão estar incluídos, além do lucro, todas as despesas e custos, como por exemplo: transportes, tributos de qualquer natureza e todas as despesas, diretas ou indiretas, relacionadas com a execução do objeto da presente licitação;
- 4.1.4. Prazo de validade da proposta: não inferior a 60 (sessenta) dias, a contar da data da sessão de abertura dos Envelopes;
- 4.1.5. Prazo de entrega: de acordo com Termo de Referência
- 4.2. Todas as especificações do objeto contidas na proposta vinculam o licitante.
- 4.2.1. O licitante não poderá oferecer proposta em quantitativo inferior ao máximo previsto para contratação.
- 4.3. Nos valores propostos estarão inclusos todos os custos operacionais, encargos previdenciários, trabalhistas, tributários, comerciais e quaisquer outros que incidam direta ou indiretamente na execução do objeto.
- 4.4. Em se tratando de serviços com fornecimento de mão de obra em regime de dedicação exclusiva, o licitante deverá indicar os sindicatos, acordos coletivos, convenções coletivas ou sentenças normativas que regem as categorias profissionais que executarão o serviço e as respectivas datas bases e vigências, com base na Classificação Brasileira de Ocupações – CBO, bem como proceder o envio da proposta readequada acompanhada de todos os anexos (planilhas orçamentárias e demais anexos).
5. DA ABERTURA DA SESSÃO, CLASSIFICAÇÃO DAS PROPOSTAS E FORMULAÇÃO DE LANCES
- 5.1. 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.

- 5.2. 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.
- 5.3. O sistema disponibilizará campo próprio para troca de mensagens entre o Pregoeiro e os licitantes.
- 5.4. 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.
- 5.5. O lance deverá ser ofertado pelo valor unitário do item.
- 5.6. Os licitantes poderão oferecer lances sucessivos, observando o horário fixado para abertura da sessão e as regras estabelecidas no Edital.
- 5.7. O licitante somente poderá oferecer lance de valor inferior ou percentual de desconto superior ao último por ele ofertado e registrado pelo sistema.
- 5.8. O intervalo mínimo de diferença de valores ou percentuais entre os lances, que incidirá tanto em relação aos lances intermediários quanto em relação à proposta que cobrir a melhor oferta deverá ser de R\$0,01 (um centavo).
- 5.9. O licitante poderá, uma única vez, excluir seu último lance ofertado, após o registro no sistema, na hipótese de lance inconsistente ou inexequível.
- 5.10. O procedimento seguirá de acordo com o modo de disputa adotado.
- 5.11. Caso seja adotado para o envio de lances no pregão eletrônico o modo de disputa “aberto”, os licitantes apresentarão lances públicos e sucessivos, com prorrogações.
- 5.11.1. 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.
- 5.11.2. 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.
- 5.11.3. 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.
- 5.11.4. Definida a melhor proposta, se a diferença em relação à proposta classificada em segundo lugar for de pelo menos 5% (cinco por cento), o pregoeiro, auxiliado pela equipe de apoio, poderá admitir o reinício da disputa aberta, para a definição das demais colocações.
- 5.11.5. Após o reinício previsto no item supra, os licitantes serão convocados para apresentar lances intermediários.
- 5.12. Caso seja adotado para o envio de lances no pregão eletrônico o modo de disputa “aberto e fechado”, os licitantes apresentarão lances públicos e sucessivos, com lance final e fechado.
- 5.12.1. 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.
- 5.12.2. 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) superior àquela possam ofertar um lance final e fechado em até cinco minutos, o qual será sigiloso até o encerramento deste prazo.
- 5.12.3. 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.
- 5.12.4. 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.
- 5.12.5. Após o término dos prazos estabelecidos nos itens anteriores, o sistema ordenará e divulgará os lances segundo a ordem crescente de valores
- 5.13. Caso seja adotado para o envio de lances no pregão eletrônico o modo de disputa “fechado e aberto”, poderão participar da etapa aberta somente os licitantes que apresentarem a proposta de menor preço/ maior percentual de desconto e os das propostas até 10% (dez por cento) superiores/inferiores àquela, em que os licitantes apresentarão lances públicos e sucessivos, até o encerramento da sessão e eventuais prorrogações.
- 5.13.1. Não havendo pelo menos 3 (três) propostas nas condições definidas neste edital, poderão os licitantes que apresentaram as três melhores propostas, consideradas as empatadas, oferecer novos lances sucessivos.
- 5.13.2. 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.
- 5.13.3. 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.

- 5.13.4. 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.
- 5.13.5. Definida a melhor proposta, se a diferença em relação à proposta classificada em segundo lugar for de pelo menos 5% (cinco por cento), o pregoeiro, auxiliado pela equipe de apoio, poderá admitir o reinício da disputa aberta, para a definição das demais colocações.
- 5.13.6. Após o reinício previsto no subitem supra, os licitantes serão convocados para apresentar lances intermediários.
- 5.14. Após o término dos prazos estabelecidos nos subitens anteriores, o sistema ordenará e divulgará os lances segundo a ordem crescente de valores.
- 5.15. Não serão aceitos dois ou mais lances de mesmo valor, prevalecendo aquele que for recebido e registrado em primeiro lugar.
- 5.16. Durante o transcurso da sessão pública, os licitantes serão informados, em tempo real, do valor do menor lance registrado, vedada a identificação do licitante.
- 5.17. No caso de desconexão com o Pregoeiro, no decorrer da etapa competitiva do Pregão, o sistema eletrônico poderá permanecer acessível aos licitantes para a recepção dos lances.
- 5.18. Quando a desconexão do sistema eletrônico para o pregoeiro persistir por tempo superior a dez minutos, a sessão pública será suspensa e reiniciada somente após decorridas vinte e quatro horas da comunicação do fato pelo Pregoeiro aos participantes, no sítio eletrônico utilizado para divulgação.
- 5.19. Caso o licitante não apresente lances, concorrerá com o valor de sua proposta.
- 5.20. Em relação a itens não exclusivos para participação de microempresas e empresas de pequeno porte, uma vez encerrada a etapa de lances, será efetivada a verificação automática, junto à Receita Federal, do porte da entidade empresarial. O sistema identificará em coluna própria as microempresas e empresas de pequeno porte participantes, procedendo à comparação com os valores da primeira colocada, se esta for empresa de maior porte, assim como das demais classificadas, para o fim de aplicar-se o disposto nos [arts. 44 e 45 da Lei Complementar nº 123, de 2006](#), regulamentada pelo [Decreto nº 8.538, de 2015](#).
- 5.20.1. Nessas condições, as propostas de microempresas e empresas de pequeno porte que se encontrarem na faixa de até 5% (cinco por cento) acima da melhor proposta ou melhor lance serão consideradas empatadas com a primeira colocada.
- 5.20.2. 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.
- 5.20.3. Caso a microempresa ou a empresa de pequeno porte melhor classificada desista ou não se manifeste no prazo estabelecido, serão convocadas as demais licitantes microempresa e empresa de pequeno porte que se encontrem naquele intervalo de 5% (cinco por cento), na ordem de classificação, para o exercício do mesmo direito, no prazo estabelecido no subitem anterior.
- 5.20.4. 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.
- 5.21. 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.
- 5.21.1. 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:
- 5.21.1.1. disputa final, hipótese em que os licitantes empatados poderão apresentar nova proposta em ato contínuo à classificação;
- 5.21.1.2. 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;
- 5.21.1.3. desenvolvimento pelo licitante de ações de equidade entre homens e mulheres no ambiente de trabalho, conforme regulamento;
- 5.21.1.4. desenvolvimento pelo licitante de programa de integridade, conforme orientações dos órgãos de controle.
- 5.21.2. Persistindo o empate, será assegurada preferência, sucessivamente, aos bens e serviços produzidos ou prestados por:
- 5.21.2.1. 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;
- 5.21.2.2. empresas brasileiras;
- 5.21.2.3. empresas que invistam em pesquisa e no desenvolvimento de tecnologia no País;

5.21.2.4. empresas que comprovem a prática de mitigação, nos termos da [Lei nº 12.187, de 29 de dezembro de 2009](#).

5.22. Encerrada a etapa de envio de lances da sessão pública, na hipótese da proposta do primeiro colocado permanecer acima do preço máximo ou inferior ao desconto definido para a contratação, o pregoeiro poderá negociar condições mais vantajosas, após definido o resultado do julgamento.

5.22.1. 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.

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

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

5.22.4. O pregoeiro solicitará ao licitante mais bem classificado que, no prazo de 2 (duas) horas, envie a proposta adequada ao último lance ofertado após a negociação realizada, acompanhada, se for o caso, dos documentos complementares, quando necessários à confirmação daqueles exigidos neste Edital e já apresentados.

5.22.5. É facultado ao pregoeiro prorrogar o prazo estabelecido, a partir de solicitação fundamentada feita no chat pelo licitante, antes de findo o prazo.

5.23. Após a negociação do preço, o Pregoeiro iniciará a fase de aceitação e julgamento da proposta.

6. DA FASE DE JULGAMENTO

6.1. Encerrada a etapa de negociação, o pregoeiro verificará se o licitante provisoriamente classificado em primeiro lugar atende às condições de participação no certame, conforme previsto no [art. 14 da Lei nº 14.133/2021](#), legislação correlata e neste do edital, especialmente quanto à existência de sanção que impeça a participação no certame ou a futura contratação, mediante a consulta aos seguintes cadastros:

6.1.1. SICAF;

6.1.2. Cadastro Nacional de Empresas Inidôneas e Suspensas - CEIS, mantido pela Controladoria-Geral da União (<https://www.portaltransparencia.gov.br/sancoes/ceis>); e

6.1.3. Cadastro Nacional de Empresas Punidas - CNEP, mantido pela Controladoria-Geral da União (<https://www.portaltransparencia.gov.br/sancoes/cnep>).

6.2. A consulta aos cadastros será realizada em nome da empresa licitante e também de seu sócio majoritário, por força da vedação de que trata o [artigo 12 da Lei nº 8.429, de 1992](#).

6.3. Caso conste na Consulta de Situação do licitante a existência de Ocorrências Impeditivas Indiretas, o Pregoeiro diligenciará para verificar se houve fraude por parte das empresas apontadas no Relatório de Ocorrências Impeditivas Indiretas. ([IN nº 3/2018, art. 29, caput](#))

6.3.1. A tentativa de burla será verificada por meio dos vínculos societários, linhas de fornecimento similares, dentre outros. ([IN nº 3/2018, art. 29, §1º](#)).

6.3.2. O licitante será convocado para manifestação previamente a uma eventual desclassificação. ([IN nº 3/2018, art. 29, §2º](#)).

6.3.3. Constatada a existência de sanção, o licitante será reputado inabilitado, por falta de condição de participação.

6.4. Na hipótese de inversão das fases de habilitação e julgamento, caso atendidas as condições de participação, será iniciado o procedimento de habilitação.

6.5. Caso o licitante provisoriamente classificado em primeiro lugar tenha se utilizado de algum tratamento favorecido às ME/EPPs, o pregoeiro verificará se faz jus ao benefício, em conformidade com os itens 5.6 deste edital.

6.6. Verificadas as condições de participação e de utilização do tratamento favorecido, o pregoeiro examinará a proposta classificada em primeiro lugar quanto à adequação ao objeto e à compatibilidade do preço em relação ao máximo estipulado para contratação neste Edital e em seus anexos, observado o disposto no [artigo 29 a 35 da IN SEGES nº 73, de 30 de setembro de 2022](#).

6.7. Será desclassificada a proposta vencedora que:

6.7.1. contiver vícios insanáveis;

6.7.2. não obedecer às especificações técnicas contidas no Termo de Referência;

6.7.3. apresentar preços inexequíveis ou permanecerem acima do preço máximo definido para a contratação;

6.7.4. não tiverem sua exequibilidade demonstrada, quando exigido pela Administração;

6.7.5. apresentar desconformidade com quaisquer outras exigências deste Edital ou seus anexos, desde que insanável.

6.8. No caso de bens e serviços em geral, é indício de inexequibilidade das propostas valores inferiores a 50% (cinquenta por cento) do valor orçado pela Administração, o que poderá ensejar a desclassificação da proposta pelo pregoeiro.

6.8.1. A inexequibilidade, na hipótese de que trata o caput, poderá ser considerada após diligência do pregoeiro, que comprove:

- 6.8.1.1. que o custo do licitante ultrapassa o valor da proposta; e
- 6.8.1.2. inexistirem custos de oportunidade capazes de justificar o vulto da oferta.
- 6.9. Em contratação de serviços de engenharia, além das disposições acima, a análise de exequibilidade e sobrepreço considerará o seguinte:
- 6.9.1. Nos regimes de execução por tarefa, empreitada por preço global ou empreitada integral, semintegrada ou integrada, a caracterização do sobrepreço se dará pela superação do valor global estimado;
- 6.9.2. No regime de empreitada por preço unitário, a caracterização do sobrepreço se dará pela superação do valor global estimado e pela superação de custo unitário tido como relevante, conforme planilha anexa ao edital;
- 6.9.3. No caso de serviços de engenharia, serão consideradas inexequíveis as propostas cujos valores forem inferiores a 75% (setenta e cinco por cento) do valor orçado pela Administração, independentemente do regime de execução.
- 6.9.4. Será exigida garantia adicional do licitante vencedor cuja proposta for inferior a 85% (oitenta e cinco por cento) do valor orçado pela Administração, equivalente à diferença entre este último e o valor da proposta, sem prejuízo das demais garantias exigíveis de acordo com a Lei.
- 6.10. Se houver indícios de inexequibilidade da proposta de preço, ou em caso da necessidade de esclarecimentos complementares, poderão ser efetuadas diligências, para que a empresa comprove a exequibilidade da proposta. Há depender da urgência e necessidade de imediata contratação, o pregoeiro poderá desclassificar sumariamente a proposta tida como inexequível.
- 6.11. Caso o custo global estimado do objeto licitado tenha sido decomposto em seus respectivos custos unitários por meio de Planilha de Custos e Formação de Preços elaborada pela Administração, o licitante classificado em primeiro lugar será convocado para apresentar Planilha por ele elaborada, com os respectivos valores adequados ao valor final da sua proposta, sob pena de não aceitação da proposta.
- 6.11.1. Em se tratando de serviços de engenharia, o licitante vencedor será convocado a apresentar à Administração, por meio eletrônico, as planilhas com indicação dos quantitativos e dos custos unitários, seguindo o modelo elaborado pela Administração, bem como com detalhamento das Bonificações e Despesas Indiretas (BDI) e dos Encargos Sociais (ES), com os respectivos valores adequados ao valor final da proposta vencedora, admitida a utilização dos preços unitários, no caso de empreitada por preço global, empreitada integral, contratação semintegrada e contratação integrada, exclusivamente para eventuais adequações indispensáveis no cronograma físico-financeiro e para balizar excepcional aditamento posterior do contrato.
- 6.12. Erros no preenchimento da planilha não constituem motivo para a desclassificação da proposta. A planilha poderá ser ajustada pelo fornecedor, no prazo indicado pelo sistema, desde que não haja majoração do preço e que se comprove que este é o bastante para arcar com todos os custos da contratação;
- 6.12.1. O ajuste de que trata este dispositivo se limita a sanar erros ou falhas que não alterem a substância das propostas;
- 6.12.2. Considera-se erro no preenchimento da planilha passível de correção a indicação de recolhimento de impostos e contribuições na forma do Simples Nacional, quando não cabível esse regime.
- 6.13. Caso o Termo de Referência exija a apresentação de amostra, o licitante classificado em primeiro lugar deverá apresentá-la, conforme disciplinado no Termo de Referência, sob pena de não aceitação da proposta.
- 6.14. Por meio de mensagem no sistema, será divulgado o local e horário de realização do procedimento para a avaliação das amostras, cuja presença será facultada a todos os interessados, incluindo os demais licitantes.
- 6.15. Os resultados das avaliações serão divulgados por meio de mensagem no sistema.
- 6.16. No caso de não haver entrega da amostra ou ocorrer atraso na entrega, sem justificativa aceita pelo Pregoeiro, ou havendo entrega de amostra fora das especificações previstas neste Edital, a proposta do licitante será recusada.
- 6.17. Se a(s) amostra(s) apresentada(s) pelo primeiro classificado não for(em) aceita(s), o Pregoeiro analisará a aceitabilidade da proposta ou lance ofertado pelo segundo classificado. Seguir-se-á com a verificação da(s) amostra(s) e, assim, sucessivamente, até a verificação de uma que atenda às especificações constantes no Termo de Referência.
7. DA FASE DE HABILITAÇÃO
- 7.1. Os documentos previstos no Termo de Referência, necessários e suficientes para demonstrar a capacidade do licitante de realizar o objeto da licitação, serão exigidos para fins de habilitação, nos termos dos [arts. 62 a 70 da Lei nº 14.133, de 2021](#), a saber:
- 7.2. Habilitação Jurídica, que será comprovada mediante a apresentação da seguinte documentação:
- 7.2.1. Cédula de identidade do empresário ou de todos os sócios;
- 7.2.2. Prova de registro comercial, no caso de empresa individual;

- 7.2.3. Ato constitutivo, estatuto ou contrato social em vigor, acompanhado de todas suas alterações, devidamente registrados, em se tratando de sociedades empresariais e, no caso de sociedade por ações, acompanhado dos documentos de eleição de seus atuais administradores;
- 7.2.4. No caso de Sociedades simples o ato constitutivo inscrito no Cartório Civil (Registro Civil das Pessoas Jurídicas ou Cartório de Registro de Títulos e Documentos) acompanhado da prova de Diretoria em exercício;
- 7.2.5. Decreto de autorização, em se tratando de empresa ou sociedade estrangeira em funcionamento no País e ato de registro ou autorização para funcionamento expedido pelo órgão competente, quando a atividade assim o exigir.
- 7.3. Regularidade Fiscal, que será comprovada mediante a apresentação dos seguintes documentos:
- 7.3.1. Prova de Inscrição no Cadastro Nacional de Pessoa Jurídica (CNPJ);
- 7.3.2. Prova de inscrição no Cadastro de Contribuintes Estadual (Sintegra/MA - Sistema Integrado de Informações sobre Operações Interestaduais com Mercadorias e Serviços) ou equivalente da sede do licitante, exceto para àquelas empresas que tem a sua Atividade Comercial exclusivamente de Prestação de Serviços;
- 7.3.3. Cartão ou documento equivalente que conste Inscrição Municipal, que poderá ser substituído pelo Alvará de Localização e Funcionamento.
- 7.3.4. Prova de regularidade perante a Fazenda Federal, Estadual e Municipal do domicílio ou sede do licitante, que será realizada da seguinte forma:
- 7.3.5. Certidão Negativa, ou Certidão Positiva de Tributos e Contribuições Federais e Dívida Ativa da União, comprovando a regularidade perante a Fazenda Pública Federal;
- 7.3.6. Certidão Negativa de Débitos, ou Certidão Positiva com efeitos de Negativa, expedida pelo Estado do domicílio ou sede da empresa licitante, comprovando a regularidade para com a Fazenda Estadual, exceto para àquelas empresas que tem a sua Atividade Comercial exclusivamente de Prestação de Serviços.
- 7.3.7. Certidão Negativa, ou Certidão Positiva com efeitos de Negativa, quanto à Dívida Ativa do Estado, expedida pelo Estado do domicílio ou sede da empresa licitante, comprovando a regularidade para com a Fazenda Estadual, exceto para àquelas empresas que tem a sua Atividade Comercial exclusivamente de Prestação de Serviços.
- 7.3.8. Certidão Negativa de Débitos, ou Certidão Positiva com efeitos de Negativa, relativa à atividade econômica, expedida pelo Município do domicílio ou sede da empresa licitante, comprovando a regularidade para com a Fazenda Municipal.
- 7.3.9. Certidão Negativa, ou Certidão Positiva com efeitos de Negativa, quanto à Dívida Ativa do Município, expedida pelo Município do domicílio ou sede da empresa licitante, comprovando a regularidade para com a Fazenda Municipal.
- 7.3.10. Certificado de Regularidade de Situação do FGTS – CRF, emitido pela Caixa Econômica Federal – CEF, comprovando a regularidade perante o Fundo de Garantia por Tempo de Serviço.
- 7.3.11. Certidão Negativa de Débitos Trabalhistas (CNDT), ou positiva com efeitos de Negativa, emitida pelo Tribunal Superior do Trabalho ou Conselho Superior da Justiça do Trabalho ou Tribunais Regionais do Trabalho, comprovando a inexistência de débitos inadimplidos perante a Justiça do Trabalho;
- 7.4. As microempresas e empresas de pequeno porte deverão apresentar toda a documentação exigida para efeito de comprovação de regularidade fiscal relacionadas no item 7.8, mesmo que esta apresente alguma restrição, assegurado, todavia, o prazo de 05 (cinco) dias úteis, cujo termo inicial corresponderá ao momento em que o proponente for declarado o vencedor do certame, prorrogável por igual período, a critério da administração pública, para a regularização da documentação, pagamento ou parcelamento do débito e emissão de eventuais certidões negativas ou positivas com efeito de certidão negativa (art. 42, §1º, LC 123/06).
- 7.5. Este benefício será concedido somente às empresas que obtiveram o benefício de ME ou EPP.
- 7.6. A não-regularização da documentação, no prazo previsto neste item 7.8, implicará em decadência do direito à contratação, sem prejuízo das sanções previstas no Art. 156 da Lei 14.133, de 1º de abril de 2021. Neste caso, será facultado à Administração convocar licitantes remanescentes, ocasião em que será assegurado o exercício do direito de preferência às demais microempresas e empresas de pequeno porte, cujas Propostas estiverem no intervalo de empate previsto no item 5.20.1.
- 7.7. Qualificação Econômico-Financeira, que será comprovada mediante a apresentação dos seguintes documentos:
- 7.7.1. Os últimos 02 (dois) Balanços patrimoniais dos últimos exercícios financeiros e de acordo com Lei vigente, com termo de abertura e encerramento, já exigíveis e apresentados na forma da lei, vedados a substituição por balancetes ou balanços provisórios, em que estejam registrados os valores do ativo circulante (AC) e do passivo circulante (PC), de modo a extrair-se índice de Liquidez Corrente (ILC) igual ou superior a 01 (um), indicados pela licitante, acompanhadas do respectivo DHP do profissional que elaborou e Certidão do referente ao Balanço Patrimonial.(Art. 69, Inciso I, Lei 14.133/2021).

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

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

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

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

7.8.1. 01 (um) ou mais atestado(s) ou declaração(ões) de capacidade técnica, expedido(s) por pessoa(s) jurídica(s) de direito público ou privado, comprovando que a licitante forneceu de forma satisfatória produtos compatíveis em quantidades e características com o objeto desta licitação, sendo vedada a apresentação de atestados genéricos

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

8.10. 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

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

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

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

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

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

9. DA ATA DE REGISTRO DE PREÇOS

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

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

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

(b) a justificativa apresentada seja aceita pela Administração.

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

9.4. Serão formalizadas tantas Atas de Registro de Preços quantas forem necessárias para o registro de todos os itens constantes no Termo de Referência, com a indicação do licitante vencedor, a descrição do(s) item(ns), as respectivas quantidades, preços registrados e demais condições.

9.5. O preço registrado, com a indicação dos fornecedores, será divulgado no PNCP e disponibilizado durante a vigência da ata de registro de preços.

9.6. A existência de preços registrados implicará compromisso de fornecimento nas condições estabelecidas, mas não obrigará a Administração a contratar, facultada a realização de licitação específica para a aquisição pretendida, desde que devidamente justificada.

9.7. Na hipótese de o convocado não assinar a ata de registro de preços no prazo e nas condições estabelecidas, fica facultado à Administração convocar os licitantes remanescentes do cadastro de reserva, na ordem de classificação, para fazê-lo em igual prazo e nas condições propostas pelo primeiro classificado.

10. DA FORMAÇÃO DO CADASTRO DE RESERVA

10.1. Após a homologação da licitação, será incluído na ata, na forma de anexo, o registro:

10.1.1. dos licitantes que aceitarem cotar o objeto com preço igual ao do adjudicatário, observada a classificação na licitação; e

10.1.2. dos licitantes que mantiverem sua proposta original

10.2. Será respeitada, nas contratações, a ordem de classificação dos licitantes ou fornecedores registrados na ata.

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

10.4. Para fins da ordem de classificação, os licitantes ou fornecedores que aceitarem cotar o objeto com preço igual ao do adjudicatário antecederão aqueles que mantiverem sua proposta original.

10.5. A habilitação dos licitantes que comporão o cadastro de reserva será efetuada quando houver necessidade de contratação dos licitantes remanescentes, nas seguintes hipóteses:

10.6. quando o licitante vencedor não assinar a ata de registro de preços no prazo e nas condições estabelecidos no edital; ou

10.7. quando houver o cancelamento do registro do fornecedor ou do registro de preços, nas hipóteses previstas nos art. 28 e art. 29 do Decreto nº 11.462/23.

10.8. Na hipótese de nenhum dos licitantes que aceitaram cotar o objeto com preço igual ao do adjudicatário concordar com a contratação nos termos em igual prazo e nas condições propostas pelo primeiro classificado, a Administração, observados o valor estimado e a sua eventual atualização na forma prevista no edital, poderá:

10.9. convocar os licitantes que mantiveram sua proposta original para negociação, na ordem de classificação, com vistas à obtenção de preço melhor, mesmo que acima do preço do adjudicatário; ou

10.10. adjudicar e firmar o contrato nas condições ofertadas pelos licitantes remanescentes, observada a ordem de classificação, quando frustrada a negociação de melhor condição.

11. DOS RECURSOS

11.1. A interposição de recurso referente ao julgamento das propostas, à habilitação ou inabilitação de licitantes, à anulação ou revogação da licitação, observará o disposto no art. 165 da Lei nº 14.133, de 2021, devendo os licitantes apresentar as suas intenções no prazo de 30 (trinta) minutos no sistema.

11.2. O prazo recursal é de 3 (três) dias úteis, contados da data de intimação ou de lavratura da ata.

11.3. Quando o recurso apresentado impugnar o julgamento das propostas ou o ato de habilitação ou inabilitação do licitante:

11.3.1. a intenção de recorrer deverá ser manifestada imediatamente, sob pena de preclusão;

11.3.2. o prazo para a manifestação da intenção de recorrer não será inferior a 10 (dez) minutos.

11.3.3. o prazo para apresentação das razões recursais será iniciado na data de intimação ou de lavratura da ata de habilitação ou inabilitação;

11.3.4. na hipótese de adoção da inversão de fases prevista no § 1º do art. 17 da Lei nº 14.133, de 2021, o prazo para apresentação das razões recursais será iniciado na data de intimação da ata de julgamento.

11.4. Os recursos deverão ser encaminhados em campo próprio do sistema.

11.5. O recurso será dirigido à autoridade que tiver editado o ato ou proferido a decisão recorrida, a qual poderá reconsiderar sua decisão no prazo de 3 (três) dias úteis, ou, nesse mesmo prazo, encaminhar recurso para a autoridade superior, a qual deverá proferir sua decisão no prazo de 10 (dez) dias úteis, contado do recebimento dos autos.

11.6. Os recursos interpostos fora do prazo não serão conhecidos.

11.7. O prazo para apresentação de contrarrazões ao recurso pelos demais licitantes será de 3 (três) dias úteis, contados da data da intimação pessoal ou da divulgação da interposição do recurso, assegurada a vista imediata dos elementos indispensáveis à defesa de seus interesses.

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

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

11.10. Os autos do processo permanecerão com vista franqueada aos interessados no sítio eletrônico do órgão promotor da licitação, ou poderá ser encaminhado via e-mail no caso de impossibilidade de realizar o upload no site.

12. DAS INFRAÇÕES ADMINISTRATIVAS E SANÇÕES

12.1. Comete infração administrativa, nos termos da lei, o licitante que, com dolo ou culpa:

12.1.1. deixar de entregar a documentação exigida para o certame ou não entregar qualquer documento que tenha sido solicitado pelo/a pregoeiro/a durante o certame;

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

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

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

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

12.1.2.4. deixar de apresentar amostra;

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

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

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

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

12.1.6. fraudar a licitação

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

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

12.1.7.2. induzir deliberadamente a erro no julgamento;

12.1.7.3. apresentar amostra falsificada ou deteriorada;

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

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

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

12.2.1. advertência;

- 12.2.2. multa;
- 12.2.3. impedimento de licitar e contratar e
- 12.2.4. declaração de inidoneidade para licitar ou contratar, enquanto perdurarem os motivos determinantes da punição ou até que seja promovida sua reabilitação perante a própria autoridade que aplicou a penalidade.
- 12.2.5. Na aplicação das sanções serão considerados:
- 12.2.6. a natureza e a gravidade da infração cometida.
- 12.2.7. as peculiaridades do caso concreto
- 12.2.8. as circunstâncias agravantes ou atenuantes
- 12.2.9. os danos que dela provierem para a Administração Pública
- 12.2.10. a implantação ou o aperfeiçoamento de programa de integridade, conforme normas e orientações dos órgãos de controle.
- 12.3. A multa será recolhida em percentual de 0,5% a 30% incidente sobre o valor do contrato licitado, recolhida no prazo máximo de 30 (trinta) dias úteis, a contar da comunicação oficial.
- 12.4. Para as infrações previstas nos itens 12.1.1, 12.1.2 e 12.1.3, a multa será de 0,5% a 15% do valor do contrato licitado.
- 12.5. Para as infrações previstas nos itens 12.1.4, 12.1.5, 12.1.6, 12.1.7 e 12.1.8, a multa será de 15% a 30% do valor do contrato licitado.
- 12.6. As sanções de advertência, impedimento de licitar e contratar e declaração de inidoneidade para licitar ou contratar poderão ser aplicadas, cumulativamente ou não, à penalidade de multa.
- 12.7. Na aplicação da sanção de multa será facultada a defesa do interessado no prazo de 15 (quinze) dias úteis, contado da data de sua intimação.
- 12.8. A sanção de impedimento de licitar e contratar será aplicada ao responsável em decorrência das infrações administrativas relacionadas nos itens 12.1.1, 12.1.2 e 12.1.3, quando não se justificar a imposição de penalidade mais grave, e impedirá o responsável de licitar e contratar no âmbito da Administração Pública direta e indireta do ente federativo a qual pertencer o órgão ou entidade, pelo prazo máximo de 3 (três) anos.
- 12.9. Poderá ser aplicada ao responsável a sanção de declaração de inidoneidade para licitar ou contratar, em decorrência da prática das infrações dispostas nos itens 12.1.4, 12.1.5, 12.1.6, 12.1.7 e 12.1.8, bem como pelas infrações administrativas previstas nos itens 12.1.1, 12.1.2 e 12.1.3 que justifiquem a imposição de penalidade mais grave que a sanção de impedimento de licitar e contratar, cuja duração observará o prazo previsto no art. 156, §5º, da Lei n.º 14.133/2021.
- 12.10. A recusa injustificada do adjudicatário em assinar o contrato ou a ata de registro de preço, ou em aceitar ou retirar o instrumento equivalente no prazo estabelecido pela Administração, descrita no item 12.1.3, caracterizará o descumprimento total da obrigação assumida e o sujeitará às penalidades e à imediata perda da garantia de proposta em favor do órgão ou entidade promotora da licitação, nos termos do art. 45, §4º da IN SEGES/ME n.º 73, de 2022.
- 12.11. A apuração de responsabilidade relacionadas às sanções de impedimento de licitar e contratar e de declaração de inidoneidade para licitar ou contratar demandará a instauração de processo de responsabilização a ser conduzido por comissão composta por 2 (dois) ou mais servidores estáveis, que avaliará fatos e circunstâncias conhecidos e intimará o licitante ou o adjudicatário para, no prazo de 15 (quinze) dias úteis, contado da data de sua intimação, apresentar defesa escrita e especificar as provas que pretenda produzir.
- 12.12. Caberá recurso no prazo de 15 (quinze) dias úteis da aplicação das sanções de advertência, multa e impedimento de licitar e contratar, contado da data da intimação, o qual será dirigido à autoridade que tiver proferido a decisão recorrida, que, se não a reconsiderar no prazo de 5 (cinco) dias úteis, encaminhará o recurso com sua motivação à autoridade superior, que deverá proferir sua decisão no prazo máximo de 20 (vinte) dias úteis, contado do recebimento dos autos.
- 12.13. Caberá a apresentação de pedido de reconsideração da aplicação da sanção de declaração de inidoneidade para licitar ou contratar no prazo de 15 (quinze) dias úteis, contado da data da intimação, e decidido no prazo máximo de 20 (vinte) dias úteis, contado do seu recebimento.
- 12.14. O recurso e o pedido de reconsideração terão efeito suspensivo do ato ou da decisão recorrida até que sobrevenha decisão final da autoridade competente.
- 12.15. A aplicação das sanções previstas neste edital não exclui, em hipótese alguma, a obrigação de reparação integral dos danos causados.

13. DO VALOR SIGILOSO DA LICITAÇÃO

Em consonância com a Lei nº 14.133, de 1º de abril de 2021 – “Art. 24. Desde que justificado, o orçamento estimado da contratação poderá ter caráter sigiloso, sem prejuízo da divulgação do detalhamento dos quantitativos e das demais informações necessárias para a elaboração das propostas...”, cita-se: Conforme Zymler e Dios (2014, p. 117), A não divulgação do orçamento tem por objetivo evitar que as propostas/lances gravitem em torno do orçamento fixado pela administração. Essa medida deve se mostrar particularmente eficaz quando houver a ocorrência de lances fechados, pois, sem as balizas dos outros licitantes e do orçamento da administração, o competidor deve, já nessa etapa, oferecer um preço realmente competitivo e dentro do limite de sua capacidade de executar a avença com uma lucratividade adequada. Caso assim não proceda, esse competidor corre o risco de ser desclassificado sem a possibilidade de apresentar outra proposta mais competitiva, de acordo com os critérios que regem a apresentação de lances fechados.

Amplia-se assim, a competitividade do certame e propicia-se melhores propostas para administração. Não se ouvida que determinados agentes do mercado participam de licitações e elaboram suas propostas sem analisar sua capacidade de honrá-la. Esses agentes, seja por não disporem de meios para tanto, seja por não estarem dispostos a arcar com as despesas daí decorrentes, simplesmente se baseiam no orçamento efetuado pela administração. Esse procedimento, contudo, é temerário porque as propostas podem não refletir a realidade econômica do licitante, redundando em dificuldades posteriores na execução contratual. Desta feita, a não divulgação do orçamento obriga os licitantes a efetivamente analisarem sua estrutura de custos para daí elaborarem suas propostas. Espera-se, pois, a apresentação de propostas mais realistas economicamente. Ainda segundo Zymler e Dios (2014)

Em relação a eventual violação do princípio da publicidade, explicitado no caput do art. 37 da Constituição Federal, deve-se lembrar o entendimento de que nenhum princípio constitucional é absoluto de forma que se deve buscar harmonizá-los na hipótese de eventual antagonismo entre dois princípios — no caso o da publicidade em contraposição aos da eficiência e da economicidade.

Nesse contexto de ponderação de princípios, entende-se estar justificada a ausência temporária da divulgação do orçamento, pois amparada no princípio da busca da melhor proposta pela administração. Logo as principais razões do princípio da publicidade estarão atendidas, pois será garantida a transparência do procedimento licitatório com a divulgação do orçamento ao final do certame.

Assim sendo, busca-se através do orçamento sigiloso a majoração da assertividade pela Administração, na escolha da contratada que sabendo dos riscos e complexidade da obra, apresente proposta dentro da sua realidade para que tenha capacidade de honrar os compromissos assumidos na fase licitatória.

Desta forma e por todo justificado anteriormente, o orçamento previamente estimado para a contratação será tornado público apenas e imediatamente após o encerramento da licitação, tornando público apenas a divulgação do detalhamento dos quantitativos e das demais informações necessárias para a elaboração das propostas vencedoras

14. DA IMPUGNAÇÃO AO EDITAL E DO PEDIDO DE ESCLARECIMENTO

14.1. Qualquer pessoa é parte legítima para impugnar este Edital por irregularidade na aplicação da Lei nº 14.133, de 2021, devendo protocolar o pedido até 3 (três) dias úteis antes da data da abertura do certame.

14.2. A resposta à impugnação ou ao pedido de esclarecimento será divulgado em sítio eletrônico oficial no prazo de até 3 (três) dias úteis, limitado ao último dia útil anterior à data da abertura do certame.

14.3. A impugnação e o pedido de esclarecimento poderão ser realizados por forma eletrônica no próprio portal de compras públicas do órgão, e/ou via e-mail.

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

14.5. A concessão de efeito suspensivo à impugnação é medida excepcional e deverá ser motivada pelo agente de contratação, nos autos do processo de licitação.

14.6. Acolhida a impugnação, será definida e publicada nova data para a realização do certame.

15. DAS DISPOSIÇÕES GERAIS

15.1. Será divulgada ata da sessão pública no sistema eletrônico.

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

Passagem Franca/MA, 27 de março de 2025.

Francisco Menezes de Souza Junior
Secretário Municipal de Administração

Marcia Menezes Sousa
Secretaria Municipal de Educação

Geane Cardoso Menezes
Secretaria Municipal de Saúde

Martha Porto Assunção Couto
Secretária Municipal de Assistência Social

ANEXO I

TERMO DE REFERÊNCIA

1. ESPECIFICAÇÃO DO OBJETO

1.1. A presente contratação tem por objeto a aquisição de gêneros alimentícios diversos, destinados ao atendimento das necessidades operacionais e institucionais das Secretarias Municipais de Passagem Franca/MA, incluindo, mas não se limitando a: atividades administrativas internas, reuniões de planejamento, oficinas, formações, projetos comunitários, programas sociais, campanhas de saúde, eventos escolares, esportivos, culturais, distribuição de cestas básicas, ações de assistência social e atendimento à população em situação de vulnerabilidade.

1.2. Segue abaixo descrição e quantitativos dos itens a serem licitados:

ITEM	DESCRIÇÃO	UND	Quant.	V.UNIT	V. TOTAL
1	ACHOCOLATADO Especificação: produto em pó, contendo Açúcar, cacau, extrato de malte, sal, leite em pó desnatado, soro de leite em pó, vitaminas (A, B1, B2, B6, C, D3, e PP), estabilizante, lecitina de soja e aromatizantes. contendo glúten, vitaminado, obtido de matérias primas sãs e limpas, isentas de matérias terrosas, de parasitas, detritos animais, cascas de semente de cacau e outros detritos vegetais. Aspecto: pó homogêneo, cor próprio do tipo, cheiro característico e sabor doce em pacotes de 1kg enriquecido com vitaminas e sais minerais. Embalagens íntegras. Não serão aceitas aquelas que estiverem rasgadas, perfuradas ou qualquer outro sinal de alteração do produto e embalagem. Deverá apresentar validade mínima de 18 (seis) meses a partir da data de entrega. Indicação da marca do fabricante.	PACOTE	8.000		
2	AÇUCAR CRISTAL Especificação: composição origem vegetal sacarose de cana de açúcar, embalagem primária transparente em pacotes impermeáveis e lacrados de 01 kg, não furadas e estufadas, invioladas, livres de impurezas, umidade, insetos, microrganismos ou outras impurezas que venham a comprometer o armazenamento e a saúde humana. Obrigatório conter os dados de identificação e procedência data de fabricação e validade expressas na embalagem, bem como o número do lote. Validade mínima de 12 meses da data de entrega do produto. Indicação da marca do fabricante	PACOTE	8.000		
3	ADOÇANTE FRASCO Especificação : Composição: água, edulcorantes artificiais: sacarose e acasula-me-k, espessante, carboximetil celulose, conservante benzo ato de sódio e acidulante ácido cítrico. não contem glúten, em frascos de 100ml, com identificação do produto, marca do fabricante, data de fabricação e prazo de validade.	FRASCO	4.000		
4	ALFACE CRESPA GRANDE Especificação : O produto deve mostrar folhas limpas, frescas, livres de manchas escuras ou viscosas. Além disso, as bordas das folhas não devem ter sinais de cor marrom ou amarelo. Peso médio 250 g o pé.	MAÇOS	2.800		

5	ALHO Especificação : Alho de 1ª qualidade - Grupo comum, roxo, tipo especial; - embalagem de 200grs, com dizeres de rotulagem em pacotes e prazo de validade.	QUILO	1.000		
6	ARROZ TIPO I Especificação : branco, tipo I, não parborizado, polido, classe longo fino, de procedência nacional e ser de safra corrente, tipo subgrupo polido, embalagem primária plástica de 5 kg, Isento de mofo, de odores estranhos e de substâncias nocivas livre de insetos, microrganismos ou outras impurezas que venham a comprometer o armazenamento e a saúde humana. (Não apresentar manchas escuras, brancas, avermelhadas ou esverdeadas e não ter sabor ardido) Selecionados eletronicamente grão em grão. A embalagem secundária deve ser fardo termossoldado, resistente, suportando o transporte sem perder sua integridade Validade: mínima de 12 meses a contar a partir da data de entrega. Reposição do produto: no caso de alteração do mesmo antes do vencimento do prazo de validade e embalagens danificadas	PACOTE	10.000		
7	AVEIA Especificação : apresentação flocos, prazo de validade 01 ano (fechado), aplicação mingau, caixa com 200 gramas.	UNIDADE	6.000		
8	BATATA DOCE Especificação: Tamanho médio, nova, isenta de enfermidades, material terroso, isenta de sujidades.	QUILO	4.000		
9	BATATA INGLESA IN NATURA Especificação : média, lavada, inteira, não amassada, com cor e odor característicos. Não serão aceitas batatas estragadas, murchas, com brotos, ou que não se enquadrem no processo seletivo de padrão de qualidade.	QUILO	4.000		
10	BISCOITO DOCE TIPO MARIA, Especificação : embalagem plástica contendo 400 gramas, isento de mofo, odores estranhos e substâncias nocivas, embalagens plástica prazo mínimo de validade de 06 meses, a partir da data de entrega.	PACOTE	8.000		
11	BISCOITO TIPO MAISENA Especificação : Produzido a partir de matérias - primas sãs e limpas, sem corante, isenta de matéria terrosa, parasitas e detritos animais e vegetais. Aparência: massa bem assada, redondo, classificação doce, enriquecido de vitaminas, 0% gordura trans, classificação doce, características adicionais sem recheio, sem cobertura, não serão aceitos produtos murchos. Cor, cheiro e sabor próprios. Embalagens plásticas internas de 400g. Validade: mínima de 09 meses a contar da data de entrega. Reposição do produto: no caso de alteração do mesmo antes do vencimento do prazo de validade e embalagens danificadas.	PACOTE	8.000		
12	BISCOITO TIPO SALGADO Especificação : embalagem plástica contendo 400 gramas, isento de mofo, odores estranhos e substâncias nocivas, embalagens plástica prazo mínimo de validade de 06 meses, a partir da data de entrega.	PACOTE	8.000		

13	CAFÉ TIPO TORRADO Especificação : apresentação moída, tipo embalagem alto vácuo, com selo de pureza ABIC, tipo tijolinho, livre de parasitas, odores estranhos e substâncias nocivas, pacote com 250 gramas, prazo mínimo de validade de 06 meses, a partir da data de entrega.	PACOTE	8.000		
14	CARNE BOVINADE 2ª QUALIDADE (COM OSSO)	QUILO	4.000		
15	CARNE BOVINA IN NATURA TIPO CHÃ DE DENTRO Especificação : apresentação bife, de primeira qualidade, limpa sem ossos, sem pele, pouca gordura, no máximo (máximo 3% de gordura) sem pelancas, isentas de aditivos ou substâncias estranhas ao produto, que sejam impróprias ao consumo e que alterem suas características naturais (físicas, químicas e organolépticas),	QUILO	3.000		
16	CARNE BOVINA IN NATURA TIPO COSTELA Especificação: resfriada, no máximo 5% de sebo e gordura, cor aspecto, cor, cheiro e sabor próprios, subdividida (cortada.) embalagem em filme PVC transparente ou saco plástico transparente, contendo identificação do produto, marca do fabricante, prazo de validade, marcas e carimbos oficiais.	QUILO	2.700		
17	CARNE BOVINA IN NATURA TIPO LOMBO Especificação: Cor vermelha brilhante ou púrpura, congelada até -12°C, com odor e sabor característicos e percentual aceitável de no máximo 3% de gordura. Peça Inteira, do tipo coxão mole, coxão duro, alcatra, contrafilé ou patinho. Em pacotes de 1 kg, devidamente selada, com especificação de peso, validade, produto e marca/procedência, Características adicionais limpa e resfriada.	QUILO	2.700		
18	CARNE BOVINA MOIDA Especificação: Carne bovina moída de primeira qualidade.	QUILO	2.700		
19	CARNE BOVINA MOIDA Especificação: Carne bovina moída de segunda qualidade.	QUILO	2.700		
20	CARNE BOVINA TIPO ALCATRA EM BIFE: Especificação: Fresca e resfriada; com aspecto, cor, cheiro e sabor próprios; acondicionado em saco de polietileno transparente, atômico, resistente; hermeticamente fechado, pesando entre 07 a 08 Kg; suas condições deverão estar de acordo com a NTA 3 (Decreto 12486/78) e (Decreto M.A. 2244/97)	QUILO	2.700		
21	CEBOLA BRANCA DE CABEÇA CRUA IN NATURA Especificação: inteira, tamanho média, não amassada, livres de materiais terrosos, sem danos físicos e mecânicos oriundos do manuseio e transporte inadequados. Não serão aceitos produtos estragados, murchos ou que não se enquadram no processo seletivo de padrão de qualidade.	QUILO	1.950		

22	CEBOLA ROXA DE CABEÇA CRUA IN NATURA Especificação: inteira, tamanho média, não amassada, livres de materiais terrosos, sem danos físicos e mecânicos oriundos do manuseio e transporte inadequados. Não serão aceitos produtos estragados, murchos ou que não se enquadram no processo seletivo de padrão de qualidade.	QUILO	3.000		
23	CHÁ Especificação: livre de parasitas, mofo e de quaisquer substâncias nocivas, odores estranhos, prazo de validade mínimo de 06 meses a partir da data de entrega. Caixa com 15 gramas, contendo 15 saquinhos cada caixa.	CAIXA	4.000		
24	CHEIRO VERDE CRU IN NATURA Especificação: O cheiro verde precisa ser fresco, com uma cor verde profundo e aparência viçosa, inteiro, não amassado, livre de matéria terrosa, parasitas, fungos e vestígios de insetos, Os maços não podem ter folhas que estão murchas ou amarelas. Composição: coentro e cebolinha Em maço com no mínimo 300g.	MAÇOS	5.000		
25	CONDIMENTO APRESENTAÇÃO INDUSTRIAL Especificação: matéria-prima pimenta do reino, aspecto físico pó, isento de matéria terrosa, parasitas, fungos, vestígios de insetos, livres de umidade, pacote com 100 gramas, na embalagem deverá conter número de lote, data de validade e quantidade do produto.	PACOTE	3.000		
26	CORANTE, Especificação: Colorífico em pó fino homogêneo, obtido de frutos maduros de urucum, limpos. Cor: vermelho intensa, embalagem plástica com 100 g, com cheiro e sabor próprios para consumo humano e em conformidade com a legislação em vigor.	UNIDADE	3.000		
27	COXAE SOBRE-COXA DE FRANGO Especificação: (cortes congelados e não temperados, acondicionados em embalagem plástica). sendo tolerada a variação de até 8% no peso líquido do produto descongelado em relação ao peso congelado.	QUILO	8.000		
28	CREMOGEMA Especificação: Amido de milho, para o preparo de mingau sabores baunilha, chocolate e morango, açúcar, vitaminas (A e C), sais minerais (cálcio, fósforo e ferro) condicionado em embalagem de papel resistente de 200 gramas.	UNIDADE	3.200		
29	EXTRATO DE TOMATE (EXTRATO ALIMENTÍCIO) Especificação: extrato de tomate concentrado simples, sem aditivos químicos, isento de fermentação, características adicionais: maduros, selecionados, sem pele e sem sementes ingrediente básico tomate, prazo validade 12 meses, pesando no mínimo 190 gramas.	UNIDADE	4.000		
30	FARINHA DE ARROZ Especificação: tipo farinha de arroz flocada, tipo branca, embalada em pacotes plásticos, transparentes, limpos, não violados, resistentes. A embalagem deverá conter externamente os dados de identificação, procedência, informações nutricionais, número de lote, data de validade,	PACOTE	4.000		

	quantidade do produto. PRAZO DE VALIDADE: mínimo de 09 (meses), a partir da data de entrega na unidade requisitante. Características adicionais, determinado/macerado/socado/ aspecto físico levemente torrada, pacote 500 gramas.				
31	FARINHA DE MANDIOCA Especificação: Fina, branca, torrada, tipo 100% natural, sem adição de sal, embalagem em sacos de plástico de 1 kg, não furados, estufadas, invioladas, livres de impurezas, umidade, insetos, que garantam a integridade do produto até o momento do consumo microrganismos ou outras impurezas que venham a comprometer o armazenamento e a saúde humana. Obrigatório a apresentação de certificado de classificação vegetal. Obrigatório conter a data de fabricação e validade expressas na embalagem, bem como o número do lote. Validade mínima 120 dias da data de entrega do produto. Indicação da marca do fabricante.	QUILO	4.000		
32	FARINHA DE MILHO Especificação: tipo flocão, apresentação flocos de milho, amarelo, pré-cozida, embalada em pacotes plásticos, transparentes, limpos, não violados, resistentes, prazo de validade 9 meses, característica adicionais, determinado/macerado/socado/, aspecto físico levemente torrada, pacote com 500 gramas. A embalagem deverá conter externamente os dados de identificação, procedência, informações nutricionais, número de lote, data de validade, quantidade do produto.	PACOTE	4.000		
33	FARINHA DE TRIGO COM FERMENTO Especificação: com fermento, apresentação pó, embalada em sacos transparentes, limpos, não violados, resistentes, que garantam a integridade do produto até o momento do consumo. A embalagem deverá conter externamente os dados de identificação, procedência, informações nutricionais, número de lote, data de validade, quantidade do produto. PRAZO DE VALIDADE: 150 dias, características adicionais ferro e ácido fólico tipo 1, pacote 1 Kg.	PACOTE	4.000		
34	FEIJÃO CARIOQUINHA Especificação: Feijão do tipo carioquinha, novo, tipo1, constituído de grão da mesma coloração, admitindo-se no Máximo 5% de mistura de outras classes e até 10% de mistura de variedade da classe cores, isento de matéria terrosa, parasitas, pedaços de grãos ardidos, brotados, chocos, imaturos, mofados; embalagem primaria saco de polietileno atóxico e resistente, com peso de 1kg cada. Validade mínima de 06 meses a contar da data da entrega do produto. * AMOSTRA: 1 pacote de 1kg.	QUILO	8.000		
35	FEIJÃO PRETO Especificação: Feijão do tipo preto, novo, tipo1, constituído de grão da mesma coloração, admitindo-se no máximo 5% de mistura de outras classes e até 10% de mistura de variedade da classe cores, isento de matéria terrosa, parasitas, pedaços de grãos ardidos, brotados, chocos, imaturos, mofados; embalagem primaria saco de polietileno atóxico e resistente, com peso de 1kg cada. Validade mínima de 06 meses	QUILO	8.000		

	a contar da data da entrega do produto. AMOSTRA: 1 pacote de 1kg.				
36	FEIJÃO TIPO 1 VERDE Especificação : classe sempre verde, debulhado, íntegro, de colheita recente; com aspecto, odor, cor e sabor próprio, livre de insetos, parasitas, larvas, material terroso, sujidade ou corpos estranhos; com grau de maturação adequado para o consumo, sem sinais de germinação ou resíduos de fertilizante ou outras substâncias químicas, embalados em sacos plásticos transparentes com peso líquido de 1kg, não furados, estufados, inviolados, livre de microrganismos ou outras impurezas que venham a comprometer o armazenamento e a saúde humana. Obrigatório conter a data de fabricação e validade mínima de 120 dias da data de entrega do produto.	PACOTE	8.000		
37	FÍGADO EM BIFE DE BOA QUALIDADE	QUILO	4.000		
38	FRANGO INTEIRO Especificação: apresentar-se congelados, próprio da espécie não amolecido nem pegajoso livre de parasitas e de qualquer substância contaminante que possa alterá-lo ou encobrir alguma alteração, odor e sabor próprios. Embalados em saco plástico com peso mínimo de 1 kg, próprio da marca, atóxico, limpo, não violado, resistente, que garanta a integridade do produto. A embalagem deverá conter externamente os dados de identificação, procedência, número de lote, quantidade do produto, número do registro no Ministério da Agricultura/SIF e carimbo de inspeção do SIF. O produto deverá apresentar validade mínima de 120 (cento e vinte) dias a partir da data de entrega. Obrigatório conter a data de fabricação e validade expressas na embalagem, bem como o número do lote. Indicação da marca do fabricante.	QUILO	8.000		
39	FRUTA IN NATURA TIPO ABACAXI Especificação : tipo pérola ou graúdo, aplicação alimentar (maduro), características adicionais: Originário de planta sadia destinado ao consumo in natura, estar fresco, ter atingido o grau máximo de sabor, aroma, cor e sabor característico da variedade, com grau de maturação tal que lhe permita suportar manipulação, o transporte e armazenamento permanecendo adequado para consumo, sem lesões provocadas por insetos, doenças e mecânicas. Tamanho médio e uniforme (padronizado). Peso mínimo de 1, 300 gramas por unidade. Não serão aceitos produtos estragados, murchos com odor desagradável, podridões, queimaduras de sol, manchas anormais, ou que não se enquadrem no processo seletivo de padrão de qualidade. Sendo que as folhas da coroa devem estar verdes e erguidas.	UNIDADE	8.000		
40	FRUTA IN NATURA TIPO BANANA Especificação : espécie prata, aplicação alimentar, que não esteja verde, nem totalmente madura, deverá estar sempre presas a penca, sem manchas, características adicionais aspecto firme e sem partes moles ou	QUILO	8.000		

	machucadas, não serão aceitos produtos estragados, murchos, ou que não se enquadrem no processo seletivo de padrão de qualidade.				
41	FRUTA IN NATURA TIPO LARANJA Especificação : com grau máximo no tamanho, aroma e cor da espécie e variedade, apresentar grau máximo de maturação tal que lhes permita suportar a manipulação, transporte e conservação em condições adequadas para o consumo, estar livre de enfermidades, insetos e sujidades, não estar danificado por qualquer lesão de origem física ou mecânica que afete a sua aparência, a polpa e o pedúnculo quando houver, deverão se apresentar intactos e firmes. Não serão permitidos manchas ou defeitos na casca.	UNIDADE	8.000		
42	FRUTA IN NATURA TIPO MAÇÃ Especificação: espécie nacional, as maçãs devem ser de cor viva, novinha, de 1ª qualidade, tamanho médio, não pode estar murcha nem amassada, firmes e pesadas em relação ao tamanho. A casca deve ser lisa, sem depressões ou machucados, Não serão aceitos produtos estragados, murchos ou que não se enquadrem no processo seletivo de padrão de qualidade.	QUILO	8.000		
43	FRUTA IN NATURA TIPO MAMÃO Especificação: espécie papaia, aplicação alimentar, classificação A, O produto não pode estar manchado, flácido, com exsudações e lesões. O produto deve ser de tamanho médio e grau médio de amadurecimento com tons amarelo alaranjado e exalando um suave aroma característico, não serão aceitos produtos estragados, murchos ou que não se enquadrem no processo seletivo de padrão de qualidade.	QUILO	8.000		
44	FRUTA IN NATURA TIPO MELANCIA Especificação: espécie redonda, classificação A, graúda, de primeira, devendo ser bem desenvolvida, com polpa firme e intacta, pesando entre 6 a 8 kg cada unidade características adicionais: O produto precisa ter a casca firme, lustrosa e sem manchas escuras. Não serão aceitos produtos estragados, murchos ou que não se enquadrem no processo seletivo de padrão de qualidade.	QUILO	8.000		
45	FRUTA IN NATURA TIPO MELÃO. Especificação: espécie redonda e amarelo, tamanho médio, classificação A, aplicação alimentar. Características: graúda, de primeira, livre de sujidades, parasitas e larvas, tamanho e coloração uniformes, devendo ser bem desenvolvida, com polpa firme e intacta, aplicação alimentar, características adicionais maduro. Não serão aceitos produtos estragados, murchos ou que não se enquadrem no processo seletivo de padrão de qualidade.	QUILO	8.000		
46	GELATINA Especificação: Gelatina em pó, caixinha com 30g cada, em sabores variados. Prazo de validade mínimo de 6 meses contar da data da entrega do produto.	EMBALAGEM	2.000		

47	LEGUME IN NATURA TIPO ABÓBORA Especificação : Deve apresentar-se madura, seca, tamanho médio, de primeira (boa qualidade), tamanho e coloração uniformes, isenta de enfermidades, material terroso e umidade externa anormal, sem danos físicos e mecânicos oriundos do manuseio e transporte, Não serão aceitos produtos estragadas, murchas, com brotos, ou que não se enquadrem no processo seletivo de padrão de qualidade.	QUILO	8.000		
48	LEGUME IN NATURA TIPO BETERRABA Especificação: Espécie comum. De primeira, lavada, inteira, não amassada, fresca, compacta e firme, isenta de enfermidades material terroso e umidade externa anormal, tamanho. Não serão aceitas beterrabas estragadas, murchas, com brotos, ou que não se enquadrem no processo seletivo de padrão de qualidade.	QUILO	8.000		
49	LEGUME IN NATURA TIPO CENOURA. Especificação: De primeira, sem rama, fresca, lavada, inteira, não amassada, isenta de enfermidades, material terroso e umidade externa anormal compacta e firme, sem lesões de origem físicas ou mecânicas, rachadura e cortes, tamanho e coloração uniformes, devendo ser bem desenvolvida. Não serão aceitas cenouras estragadas, murchas, com brotos, ou que não se enquadrem no processo seletivo de padrão de qualidade.	QUILO	8.000		
50	LEGUME IN NATURA TIPO CHUCHU Especificação: Espécie comum, características adicionais extra, lavado, inteiro, não amassado, tamanho grande, de primeira qualidade, tamanho e coloração uniformes, livre de enfermidades, materiais terrosos, sem danos físicos e mecânicos oriundos do manuseio e transporte. Não serão aceitos produtos estragadas, murchas, com brotos, ou que não se enquadrem no processo seletivo de padrão de qualidade.	QUILO	8.000		
51	LEGUME IN NATURA TIPO PIMENTÃO Especificação: lavado, inteiro, verde, 1ª qualidade, sem fungos, consistência firme, tamanho médio e grande, não amassado, com cor e odor característicos. Não serão aceitos pimentões estragados, murchas, com brotos, ou que não se enquadrem no processo seletivo de padrão de qualidade.	QUILO	6.000		
52	LEITE DESNATADO - EMBALAGEM 1L Especificação: Leite de vaca, sem adulterações, desnatado, com no máximo 0,5 % de gordura, líquido, cor branca, odor e sabor característicos, acondicionado em embalagem longa vida UHT/ UAT (ultra alta temperatura), em caixa cartonada de 1 litro, validade até 4 meses. A embalagem deverá conter externamente os dados de identificação, procedência, informação nutricional, número de lote, data de validade, quantidade do produto, número do registro no Ministério da Agricultura/SIF/DIPOA e carimbo de inspeção.	LITRO	8.000		
53	LEITE EM PÓ INTEGRAL Especificação: integral, desidratado, de boa qualidade, enriquecido com ferro, zinco e vitaminas A, B, C	UNIDADE	8.000		

	e D. pacote com 200 gramas, inviolada, livre de insetos, larvas, microrganismos ou outras impurezas que venham a comprometer o armazenamento e a saúde humana. Obrigatório a apresentação do Registro do produto cotado emitido pelo Serviço de Inspeção Estadual - SIE do Ministério da Agricultura ou emitido pela Secretaria de Agricultura do Estado onde se localiza a sede ou o domicílio da licitante, além do Alvará Sanitário do Fabricante. Obrigatório conter a data de fabricação e validade expressas na embalagem, bem como o número do lote. Validade mínima de 12 meses. Indicação da marca do fabricante.				
54	LEITE INTEGRAL LIQUIDO - EMBALAGEM 1L Especificação: Leite de vaca, sem adulterações, integral, com mínimo de 3% de gordura ou teor original, líquido, cor branca, odor e sabor característicos, acondicionado em embalagem longa vida UHT/ UAT (ultra alta temperatura), em caixa cartonada, de 1 litro, validade até 4 meses. A embalagem deverá conter externamente os dados de identificação, procedência, informação nutricional, número de lote, data de validade, quantidade do produto, número do registro no Ministério da Agricultura/SIF/DIPOA e carimbo de inspeção.	LITRO	8.000		
55	LINGÜIÇA Especificação: tipo toscana, elaborada com carnes nobres suínas e condimentação natural, produto cárneo industrializado, obtido de carnes de animais de açougue, adicionados ou não de tecido adiposo, ingredientes, embutidos em envoltório natural ou artificial e submetido ao processo tecnológico adequado, produto congelado a 12°C.	QUILO	4.000		
56	MACARRAO ESPAGUETE Especificação: A base de farinha, com ovos, embalagem contendo 500 g, com identificação do produto, marca do fabricante, prazo de validade e peso líquido.	PACOTE	4.000		
57	MACARRÃO TIPO SÊMOLA FORMATO PARAFUSO Especificação: pasteurizado, de farinha de trigo especial, enriquecido com ferro e ácido fólico, embalagem plástica, pacotes de 500g, isento de matéria terrosa, parasitas, fungos, vestígios de insetos, livres de umidade e coloração específica. Obrigatório conter a data de fabricação e validade expressas na embalagem, bem como o número do lote. Validade mínima de 120 dias da data de entrega do produto. Indicação da marca do fabricante.	PACOTE	4.000		
58	MACARRÃO TIPO SÊMOLA FORMATO RIGATONI (CORTADINHO) Especificação: pasteurizado, de farinha de trigo especial, enriquecido com ferro e ácido fólico, embalagem plástica, pacotes de 500g, isento de matéria terrosa, parasitas, fungos, vestígios de insetos, livres de umidade e coloração específica. Obrigatório conter a data de fabricação e validade expressas na embalagem, bem como o número do lote. Validade mínima de 120 dias da data de entrega do produto. Indicação da marca do fabricante.	PACOTE	4.000		
59	MACAXEIRA, Especificação: Tipo branca ou amarela, fresca e com casca inteira, não fibrosa isenta de umidade, raízes	QUILO	4.000		

	medianas, firme e compacta, sabor e cor próprios da espécie, isenta de enfermidades, parasitas e larvas, material terroso e sujidades, sem danos físicos ou mecânicos, oriundos do manuseio e transporte, colheita recente.				
60	MAISENA Especificação: amido de milho, em que deve conter externamente os dados de identificação, procedência, informações nutricionais, número de lote, data de validade, quantidade de produto. Aplicação mingau, caixa com 500 gramas.	UNIDADE	8.000		
61	MARGARINA VEGETAL CREMOSA COM SAL Especificação: com 60% de líquidos, embalagem potes de 500g, íntegros, resistentes e limpos. A embalagem deverá constar externamente os dados de identificação e procedência, informações nutricionais, número de lote, quantidade do produto, número de registro. O produto deverá apresentar validade mínima de 120 (cento e vinte) dias a partir da data de entrega. Indicação da marca do fabricante	UNIDADE	8.000		
62	MAXIXE IN NATURA, Especificação: De primeira, apresentando tamanho, cor e com formação uniforme, devendo ser bem desenvolvida, sem danos físicos e mecânicos, oriundos do manuseio e transporte, acondicionada em saco plástico e caixas próprias.	QUILO	6.000		
63	MILHO EM CONSERVA Especificação: ingredientes grãos de milho Verde cozido em conserva de salmoura (água e sal) grãos inteiros selecionados (mínimo de 98% de milhos inteiros). Características: cor apropriada ao produto, sabor e odor próprios dos ingredientes, textura apropriada, uniformidade de tamanho e formato. Embalagem primária em lata de folha de flandres com vernizes sanitários, fechados e esterilizados a embalagem do produto deve conter registro da data de fabricação, peso e validade estampada no rótulo da embalagem. prazo de validade 2 anos, lata com 200 gramas.	LATA	6.000		
64	MILHO TIPO GRÃO Especificação: branco tipo 1, contendo 80% de grãos inteiros, preparados com matérias primas sãs, limpas, isentas de matérias terrosas, parasitos e de detritos animais ou vegetais com no máximo de 15% de umidade aplicação mungunzá (canjica), pacote com 500 gramas. Obrigatório conter a data de fabricação e validade expressas na embalagem, bem como o número do lote. Validade mínima de 120 dias da data de entrega do produto. Indicação da marca do fabricante.	PACOTE	6.000		
65	MILHO PARA PIPOCA - tipo 1, classe amarelo, grupo duro, embalados em pacotes transparentes de 500g (quinhentos gramas) cada. prazo mínimo de validade: 06 (seis) meses. apresentar 02(duas) amostras, na embalagem original devidamente identificada, com rótulo contendo todas as informações do produto de acordo com a legislação vigente. a amostra deverá ser correspondente ao produto entregue. padrão de qualidade igual ou superior a pachá	PCT	4.000		

66	MORTADELA Especificação: constituída da mistura de carnes bovina, misturadas e trituradas, defumada; composta de condimentos e outras substancias alimentares; apresentando no máximo 10% de cubos de toucinho e até 25% de umidade; de primeira qualidade; isento de sujidades e outras substancias estranhas a sua composição, prazo validade mínima de 90 dias	QUILO	6.000		
67	ÓLEO DE SOJA REFINADO Especificação: livre de gorduras trans e de colesterol, rico em vitamina E, embalagens primárias em latas ou garrafas contendo 900ml, não amassadas, estufadas ou enferrujadas e invioladas, livre de insetos, microrganismos ou outras impurezas que venham a comprometer o armazenamento e a saúde humana. Obrigatório conter a data de fabricação e validade expressas na embalagem, bem como o número do lote. Validade mínima de 120 dias da data de entrega do produto. Indicação da marca do fabricante.	UNIDADE	6.000		
68	OVOS BRANCOS Especificação: ovos brancos tipo médio, frescos, selecionados, com embalagem primária atóxica, em embalagem secundária de papelão atóxico, resistente, não reutilizadas. Produto isento de rachaduras, estufamento da câmara interna, sem sujidades. Casca do ovo limpa, áspera, fosca. Cor, odor e aspectos característicos. A embalagem deverá estar devidamente rotulada conforme legislação vigente. Possuir registro nos Órgãos de Inspeção Sanitária. Transporte fechado conforme legislação vigente. O produto deverá apresentar validade mínima de 20 dias no momento da entrega. Cartela com 30 unidades.	EMBALAGEM	6.000		
69	PÃO DE FORMA, Especificação: tradicional, fatiado, embalado. Contendo no corpo da embalagem especificação dos ingredientes, informações do fabricante e data de vencimento. Não devem apresentar cor esverdeada com pontos brancos e cinza (mofo); não devem estar com cheiro de mofo; não devem estar com perfurações (carunchos e outros insetos); as fatias devem estar inteiras e firmes. Embalagem 500g.	EMBALAGEM	6.000		
70	PÃO FRANCÊS INTEGRAL Especificação: Pão francês de 50g, de boa qualidade com miolo branco e casca de cor dourada brilhante e homogênea. Serão rejeitados pães mal assados, queimados, amassados, achatados e "embatumados aspecto massa pesada" e de características organolépticas anormais.	QUILO	8.000		
71	PEITO DE FRANGO, Especificação: Filé de Peito de Frango, sem pele, sem osso, congelado à -18º.C, sem sinais de descongelamento (cristais de gelo, ou presença de umidade) acondicionados em saco plástico de polietileno, transparente, atóxico, pesando até 3 Kg acondicionados em caixas de papelão lacradas totalizando até 20 Kg. Validade Não inferior a 8 meses, a partir da data de entrega.	QUILO	8.000		
72	PEIXE Especificação: congelado, limpo, compactado, com cor, cheiro e sabor próprios, sem manchas esverdeadas e parasitas,	QUILO	8.000		

	acondicionado em saco próprio, transparente atóxico, hermeticamente fechado (peixe da água doce).				
73	PEIXE EM CONSERVA TIPO PEIXE SARDINHA Especificação: inteira sem cabeça, ingredientes molho tomate/água/óleo comestível e sal, prazo de validade de 24 meses a contar da data de entrega. Lata com 130 gramas.	UNIDADE	8.000		
74	PEPINO Especificação: No ponto de maturação, sem fermentos ou defeitos, sem manchas, livres de resíduos de fertilizantes.	QUILO	8.000		
75	POLPA DE ACEROLA Especificação: polpa de fruta congelada, de primeira qualidade, embalagem de 1 kg, isenta de contaminação, em saco plástico transparente e resistente, com especificações dos ingredientes, data de fabricação e prazo de validade. Registro no ministério da agricultura e/ ou ministério da saúde. Na embalagem deve conter a validade de no mínimo seis meses a um ano com os registros obrigatórios do Ministério competente. Indicação da marca do fabricante.	QUILO	8.000		
76	POLPA DE CAJÁ Especificação: polpa de fruta congelada de primeira qualidade, embalagem de 1 kg, isenta de contaminação, em saco plástico transparente e resistente, com especificações dos ingredientes, data de fabricação e prazo de validade. Registro no ministério da agricultura e/ ou ministério da saúde. Na embalagem deve conter a validade de no mínimo seis meses a um ano com os registros obrigatórios do Ministério competente. Indicação da marca do fabricante.	QUILO	8.000		
77	POLPA DE FRUTA NATURAL – MARACUJÁ Especificação: Concentrado, sem adição de açúcar e sem conservante, sabor de maracujá pacote de 01 kg	QUILO	8.000		
78	POLPA DE GOIABA Especificação: polpa de fruta congelada de primeira qualidade, embalagem de 1 kg, isenta de contaminação, em saco plástico transparente e resistente, com especificações dos ingredientes, data de fabricação e prazo de validade. Registro no ministério da agricultura e/ ou ministério da saúde. Na embalagem deve conter a validade de no mínimo seis meses a um ano com os registros obrigatórios do Ministério competente. Indicação da marca do fabricante.	QUILO	8.000		
79	QUIABO. Especificação: Produto de boa qualidade e sem defeitos grosseiros, verde escuro a médio, de colheita recente, embalado em sacos plásticos limpos e transparentes.	QUILO	6.000		
80	REFRIGERANTE DE GUARANÁ, acondicionado em embalagens pet de 02 litros. padrão de qualidade igual ou superior: antártica.	FARDO	6.000		
81	SAL REFINADO, Especificação: iodado, com granulação uniforme e com cristais brancos, embalagem primária plástica de 1 quilo, inviolada não furada, livre de insetos umidade, microrganismos ou outras impurezas que venham a comprometer o armazenamento e a saúde humana, cloreto de sódio 98,5%.	UNIDADE	4.000		

82	SALSICHA, Especificação: origem carne bovina, tipo hot dog, congelada com no Máximo 20% p/p de lipídios, com aspectos característico, cor própria, sem manchas pardacentas ou esverdeadas. Apresentando-se uniforme e padronizadas, pesando em média 40g, por unidade, validade mínima de 03 meses. Rotulagem de acordo com a legislação vigente, embalado a vácuo, em saco plástico transparente e atóxico, limpo, não violado e que garanta a integridade do produto, pacote de 01 quilo. Característica adicional sem pimenta.	QUILO	8.000		
83	SUCO Especificação: cítrico, antiemético fosfato tricálcico, corante inorgânico dióxido de titânio, antioxidante ácido ascórbico, corantes artificiais, aroma idêntico ao natural da fruta. Não contém GLÚTEN. Não fermentado. Não alcoólico. A embalagem do produto deve conter registro da data de fabricação, peso e validade estampada no rótulo da embalagem. Apresentação em pó, sabores variados, tipo artificial, pacote com 1 quilo.	PACOTE	4.000		
84	TEMPERO APRESENTAÇÃO TABLETE Especificação: aplicação uso culinário, sabor carne, galinha, legumes, caixa com 12 Tabletes, 114 gramas cada tablete.	CAIXA	3.000		
85	UVA Especificação: Fruta de boa qualidade, sem defeitos graves (podridão, danos profundos, frutos passados) sem manchas ou deformação.	QUILO	3.000		
86	VERDURA IN NATURA TIPO TOMATE Especificação: Graúdo, com polpa firme e intacta, de 1ª qualidade, isento de enfermidades, material terroso e umidade externa anormal, livres de resíduos de fertilizantes, firme, íntegro, sem manchas, batidas e esfolões, aparado, lavado, inteiro, não amassada, com cor e odor característicos aplicação culinária em geral. Não serão aceitos tomates estragados, murchos, ou que não se enquadrem no processo seletivo de padrão de qualidade os mesmos.	QUILO	8.000		
87	VERDURA IN NATURA, TIPO REPOLHO VERDE. Especificação: espécie comum. De primeira qualidade, fresco, aparado, lavado, inteiro, não amassada, compacto e firme, isenta de enfermidades, material terroso e umidade externa anormal, tamanho e coloração uniformes, devendo ser bem desenvolvida. Não serão aceitos repolhos estragados, murchas, com brotos, ou que não se enquadrem no processo seletivo de padrão de qualidade.	QUILO	8.000		
88	VINAGRE Especificação: Vinagre branco fermentado de vinho com a acidez mínima de 4,0% matéria-prima fermento acético de álcool e vinho branco, tipo agrim, aspecto físico líquido, frasco de 750 ml.	UNIDADE	3.000		

2. DO VALOR ESTIMADO

2.1. O valor total estimado para o objeto solicitado será orçado pelo setor competente, e será estabelecido em função dos preços médios praticados no mercado, mediante cotação de preços realizadas junto às empresas do ramo pertinente ao objeto da solicitação, a qual estará disponível para consulta dos interessados juntamente com o edital de licitação.

2.2. Os preços apresentados serão considerados completos e deverão abranger todas as despesas relativas ao fornecimento do objeto, tais como: tributos, transporte/frete, embalagens, carregamento e descarregamento, seguro, eventuais substituições e quaisquer despesas acessórias e/ou necessárias ao regular cumprimento do objeto, não especificadas neste Termo.

3. DA JUSTIFICATIVA

Diante das diversas realizações e ações realizadas por estas secretarias e pela própria Prefeitura Municipal, torna-se necessário a aquisição de gêneros alimentícios, para que seja possível a realização dessas ações, bem como também para auxiliar os funcionários e população em geral, que vem em busca de atendimento nesta Prefeitura.

A aquisição de gêneros alimentícios, visa tão somente proporcionar o funcionamento regular e de boa qualidade das atividades, projetos, eventos promovidos e desenvolvidos por esta Secretaria. Onde durante todo o ano são realizados diversos eventos culturais, esportivos, religiosos, encontros municipais, encontros pedagógicos, conferências, reuniões e datas comemorativas entre outros, onde esta secretaria está sempre presente em todos eles, oferecendo apoio e ajudando no fornecimento de alimentação para os participantes e organizadores desses eventos.

As quantidades relacionadas visam à manutenção dos serviços respectivos, evitando a manutenção de estoques elevados ou o não atendimento de requisições por falta de gêneros alimentícios nos estoques, pelo que o registro de preços se mostra como a ferramenta mais adequada à celeridade nas aquisições e ao controle regular dos gastos orçamentários durante o exercício.

4. CONDIÇÕES DE ENTREGA E RECEBIMENTO DO OBJETO

4.1 A entrega será efetuada conforme ordem de fornecimento, nas quantidades estabelecidas na requisição emitida pela Prefeitura Municipal de Passagem Franca/MA, conforme sua demanda.

4.2. Os produtos deverão ser entregues no prazo máximo de até 05 (cinco) dias, contados do recebimento da solicitação, no horário de expediente da Secretaria solicitante e/ou Almoxarifado Central. O local final será informado na Ordem de Fornecimento.

4.3. A simples entrega do produto pelo fornecedor não implica na sua aceitação definitiva, o que ocorrerá após a vistoria e comprovação da conformidade pelo Corpo Técnico do Município, logo serão recebidos:

- a) Provisoriamente, a partir da entrega, para efeito da verificação da conformidade com as especificações constantes neste instrumento e na proposta contratada;
- b) Definitivamente, após a verificação da conformidade com as especificações constantes neste instrumento e na proposta contratada, e sua consequente aceitação, que se dará em até 10 dias do recebimento provisório.

4.4. Para fins do disposto no item anterior, caso o prazo acima não seja observado, o recebimento definitivo dos produtos consistirá no atesto da nota fiscal/fatura, pelo gestor/fiscal do contrato, nos termos estabelecidos neste instrumento, após verificada a conformidade do produto.

4.5 Se houver erro na nota fiscal/fatura, ou qualquer outra circunstância que desaprove o seu recebimento definitivo, o mesmo ficará pendente e o pagamento suspenso, não podendo a contratada interromper a execução do contrato até o saneamento das irregularidades.

4.5. Durante o período em que o recebimento definitivo estiver pendente e o pagamento suspenso por culpa da contratada, não incidirá sobre o Município contratante quaisquer ônus, inclusive financeiro.

4.7. No fornecimento do objeto deverão ser obedecidas as exigências e normas de conservação, de transporte e de comercialização, instituídas pelas Agências e Órgãos Oficiais reguladores e/ou fiscalizadores.

4.8. Não serão aceitos produtos que estejam divergentes daqueles especificados neste termo de referência ou que apresente qualquer espécie de avaria ou violação.

4.9. O recebimento definitivo dos produtos, não exclui a responsabilidade da contratada quanto aos vícios ocultos, ou seja, só manifestados quando da sua normal utilização pela Contratante, nos termos do Código de Defesa do Consumidor (Lei nº 8.078/90).

4.10. Os produtos fornecidos em desacordo com o estipulado neste Termo de Referência, no instrumento convocatório e na proposta vencedora ou que se apresentem impróprios para uso, serão rejeitados totalmente pela Administração.

4.11. O fornecedor ficará obrigado a substituir no prazo de até 48 (quarenta e oito) horas, a contar do recebimento da notificação expedida pelo Município, independente da aplicação das penalidades cabíveis e sem quaisquer ônus para a CONTRATANTE, os produtos que venham a ser recusados.

5. OBRIGAÇÕES DA CONTRATADA

5.1. Constituem obrigações e responsabilidades da CONTRATADA, além do estabelecido na legislação em vigor e no instrumento contratual o seguinte:

a) Cumprir todas as obrigações constantes neste Termo de Referência, edital da licitação e contrato, de acordo com a proposta apresentada;

b) Efetuar a entrega do objeto em perfeitas condições, conforme especificações e prazo estabelecidos neste instrumento e nos locais estabelecidos nas ordens de fornecimento.

c) Responsabilizar-se pelos vícios e danos decorrentes do fornecimento objeto, de acordo com os artigos 12, 13, 14 e 17 a 27, do Código de Defesa do Consumidor (Lei nº 8.078, de 1990);

a) Responsabilizar-se solidariamente com seus fornecedores (fabricante) pelos vícios de qualidade nos produtos que os torne irreversíveis, impróprios ou inadequados à utilização a que se destinam;

b) Responsabilizar-se por danos causados diretamente à Administração ou a terceiros, decorrentes de culpa ou dolo no fornecimento do objeto, inclusive por acidentes em que seus empregados venham a ser vítimas, quando do transporte e da entrega do objeto, bem como por danos causados a usuários do produto entregue.

c) Substituir, reparar ou corrigir, às suas expensas, no prazo fixado neste Termo de Referência, o produto com avarias ou defeitos, sem prejuízo da incidência das sanções previstas no neste instrumento;

d) Informar, por escrito, até a data da assinatura do contrato, o nome do Banco, Agência e o número da conta bancária para efeito de adimplemento das obrigações, bem como o nome e contato do preposto designado a representar a empresa, e, os meios adequados de comunicação (telefone fixo, celular e e-mail);

- e) Comunicar ao Gestor/Fiscal do Município, no prazo máximo de até 24 (vinte e quatro) horas que antecede à data da entrega, os motivos que impossibilitem o cumprimento do prazo previsto, com a devida comprovação;
- f) Arcar com todas as despesas, diretas ou indiretas, decorrentes do cumprimento das obrigações assumidas, sem qualquer ônus ao Município;
- g) Não transferir a terceiros, por qualquer forma, nem mesmo parcialmente, as obrigações assumidas, nem subcontratar qualquer das prestações a que está obrigada, exceto nas condições autorizadas no instrumento contratual;
- h) Manter, durante toda a execução do contrato, em compatibilidade com as obrigações assumidas, todas as condições de habilitação e qualificação exigidas na licitação;
- i) Aceitar nas mesmas condições contratuais os acréscimos ou supressões que se fizerem necessários no fornecimento, até 25% (vinte e cinco por cento) do valor inicial atualizado do Contrato.
- j) 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;
- k) Responsabilizar-se pelas despesas dos tributos, encargos trabalhistas, previdenciários, fiscais, comerciais, taxas, fretes, seguros, deslocamento de pessoal, prestação de garantia e quaisquer outras que incidam ou venham a incidir na execução do contrato.

6. OBRIGAÇÕES DA CONTRATANTE

6.1. Constituem obrigações e responsabilidades da CONTRATANTE, além do estabelecido na legislação em vigor e no instrumento contratual o seguinte:

- a) Designar o Gestor/ Fiscal do contrato, responsável pelo acompanhamento;
- b) Expedir e controlar as Ordens de Fornecimento;
- c) Receber o objeto no prazo e condições estabelecidas no Termo de Referência, edital da licitação e no contrato.
- d) Comunicar/notificar à CONTRATADA, por escrito, sobre imperfeições, falhas ou irregularidades verificadas fornecimento do objeto, para que seja substituído, reparado ou corrigido;
- e) Acompanhar e fiscalizar o cumprimento das obrigações da CONTRATADA, conforme condições estabelecidas neste Termo de Referência e no instrumento contratual;
- f) Prestar as informações e os esclarecimentos que venham a ser solicitados pela CONTRATADA;
- g) Efetuar os pagamentos nos valores correspondente ao fornecimento do objeto, no prazo e forma estabelecidos neste Termo de Referência;
- h) Observar para que, durante a vigência do contrato, sejam mantidas todas as condições de habilitação e qualificação exigidas na licitação, bem como, a compatibilidade com as obrigações assumidas, inclusive com solicitação de novas certidões ou documentos vencidos.
- i) Não permitir que “outrem” cumpra as obrigações a que se sujeitou a CONTRATADA;
- j) Rejeitar, no todo ou em parte, o(s) produto(s) em desacordo com as exigências deste Termo de Referência;
- k) Exigir o imediato afastamento de qualquer empregado ou preposto da CONTRATADA, que prejudique, de qualquer forma, a fiscalização, ou ainda, que se conduza de modo inconveniente ou incompatível com o exercício das

suas funções que lhe foram atribuídas;

- l) Atestar o adimplemento das obrigações, desde que satisfaça as exigências previstas neste Termo.
- m) Aplicar, garantida a ampla defesa e o contraditório, as penalidades decorrentes do descumprimento das condições, especificações e obrigações estabelecidas neste Termo de Referência, no edital da licitação ou instrumento contratual.
- n) A CONTRATANTE não responderá por quaisquer compromissos assumidos pela CONTRATADA perante terceiros, ainda que vinculados à execução do objeto contratado, bem como por qualquer dano causado a terceiros em decorrência de ato da mesma, de seus empregados, prepostos ou subordinados.
- o) Verificar minuciosamente, no prazo fixado, a conformidade dos bens recebidos provisoriamente com as especificações constantes do Edital e da proposta, para fins de aceitação e recebimento definitivos;
- p) Acompanhar e fiscalizar o cumprimento das obrigações da Contratada, através de servidor especialmente designado;
- q) Efetuar o pagamento no prazo previsto, desde que cumpridas todas as formalidades e exigências previstas.

7. PAGAMENTO

7.1. O pagamento somente será efetuado após o “atesto”, pelo servidor competente, da Nota Fiscal/Fatura apresentada pela Contratada, acompanhada dos demais documentos exigidos pela legislação pertinente.

7.2. A nota fiscal que contiver erro ou rasura será devolvida à Contratada para retificação, reabrindo-se em favor da Contratante o prazo para atesto e pagamento.

7.3. Ao Contratante fica reservado o direito de não efetuar o pagamento se, no ato de entrega e aceitação, a execução do objeto não estiver em conformidade com as especificações estipuladas.

7.4. Consoante o artigo 45 da Lei nº 9.784, de 1999, a Administração Pública poderá, sem a prévia manifestação do interessado, motivadamente, adotar providências acauteladoras, inclusive retendo o pagamento, em caso de risco iminente, como forma de prevenir a ocorrência de dano de difícil ou impossível reparação.

7.5. O pagamento será efetuado em moeda corrente nacional, por meio de ordem bancária em favor da contratada, no prazo de até 30 (trinta) dias, contados a partir do recebimento, conferência e aceite definitivo do objeto, de acordo com as normas de execução orçamentária e financeira do Município e condições estabelecidas na proposta de preços, mediante a apresentação da Nota Fiscal, devidamente atestada pelo fiscal do contrato.

7.6. A empresa contratada apresentará a(s) nota(s) fiscal acompanhada das respectivas Ordens de Fornecimento e das certidões de regularidade solicitadas pela Contratante, para o ato de abertura do processo de pagamento da despesa pelo setor competente, o qual será realizado após a liquidação da despesa.

7.7. O gestor/fiscal do contrato somente atestará o fornecimento dos produtos, depois de verificado o cumprimento de todas as condições pactuadas.

7.8. A não apresentação da Nota Fiscal atestada com as documentações necessárias ao pagamento ou a sua apresentação com incorreções ou ausências de documentos, ensejará a prorrogação do prazo de pagamento por igual número de dias a que corresponder os atrasos e/ou as incorreções verificadas, não cabendo à Contratada, qualquer acréscimo decorrente deste atraso, de sua única e total responsabilidade.

7.9. A Contratada lançará na Nota Fiscal/Fatura as especificações dos produtos entregues de modo idêntico às aquelas constantes do objeto do Contrato e da proposta vencedora.

8. DO ENQUADRAMENTO LEGAL

8.1. O objeto deste Termo de Referência é considerado comum porque é definido mediante especificações usuais no mercado, tendo como critério de escolha o preço ofertado somente, cabendo sugestão à CPL, para adoção da modalidade PREGÃO, nos termos da Lei 14.133/21.

8.2. Caso seja esta a escolhida pela Comissão de Licitação, a modalidade confere maior celeridade ao processo, como também amplia o universo dos potenciais licitantes. Desse modo, entende-se que o interesse público será mais satisfatoriamente atendido mediante a adoção dessa modalidade.

8.3. O processo deverá ser realizado pelo Sistema de Registro de Preços, pois o quantitativo aqui informado é uma estimativa, sendo que no momento da contratação deverá ser informado a necessidade, conforme seu planejamento anual.

8.3. São aplicáveis ainda ao objeto licitado, no que couber a Lei Federal nº 14.133/21 e demais normas regulamentares pertinentes à espécie.

9. DO CRITÉRIO DE JULGAMENTO DA PROPOSTA

9.1. Com o objetivo de selecionar a proposta de preços mais vantajosa para a Administração, sugere-se o critério de julgamento da licitação, MENOR PREÇO POR ITEM, apurado em função do valor total do item.

9.2. A proposta de preço deverá conter a descrição detalhada do produto ofertado com a indicação de uma única marca e/ou fabricante, a procedência (nacional ou importado), a unidade, a quantidade solicitada, o prazo de fornecimento do objeto, a validade da proposta, e os dados bancários.

10. DA QUALIFICAÇÃO TÉCNICA

10.1. Poderão participar do processo licitatório pessoa jurídica que seja do ramo de atividade compatível com o objeto especificado neste Termo de Referência e que atenda a todas as exigências contidas neste instrumento, no edital da licitação e seus anexos, além daquelas previstas em legislação pertinente ao objeto.

10.2. Entre as obrigações técnicas, e, objetivando garantir que as empresas interessadas em fornecer seus produtos aos entes públicos, sejam empresas idôneas devidamente inspecionadas e regularizadas, bem como assegurar que a qualidade dos mesmos esteja de acordo com as normas técnicas necessárias, deverá ser apresentada a seguinte documentação:

10.3. ATESTADO de capacidade técnica fornecido por pessoas jurídicas de direito público ou privado comprovando que o licitante fornece ou forneceu produtos compatíveis com o objeto deste pregão, não sendo admitidos atestados genéricos sem especificar os itens;

- Entende-se como pertinente e compatível a comprovação do que a licitante forneceu, de forma satisfatória, produtos similares ao objeto deste Termo de Referência em características, quantidades e prazos.

11. DO PRAZO DE VIGÊNCIA

11.1. O prazo de vigência contratual será de 12 (doze) meses da data da assinatura do contrato, e terá termo inicial, contados a partir da data de assinatura do instrumento contratual, facultada sua prorrogação nas hipóteses previstas no art. 124 da Lei n.º 14.133/21, devidamente justificada por escrito e previamente autorizada pela autoridade competente para celebrar o Contrato.

12. DA DOTAÇÃO ORÇAMENTÁRIA

12.1. As despesas decorrentes da contratação, objeto desta licitação, serão informadas pelo setor da Contabilidade.

13. DA CONTRATAÇÃO

13.1. A empresa vencedora, após homologação do procedimento licitatório, será convocada pelo Setor competente para assinatura do contrato mediante condições estabelecidas, previamente, no instrumento convocatório.

13.2. Aplicar-se-á ao contrato os mandamentos da Lei nº 14.133/21, a legislação de proteção e defesa do consumidor, os preceitos de direito público e, supletivamente, os princípios da teoria geral dos contratos e as disposições de direito privado.

13.3. Na hipótese de a empresa vencedora não assinar o contrato no prazo e condições estabelecidas, a remanescente, terá igual prazo e condições de suas propostas, podendo ser negociada ainda a obtenção de melhor preço, sem prejuízo da aplicação das sanções prevista em lei.

13.4. Os termos do futuro contrato vincular-se-ão estritamente às regras deste Termo de Referência, do edital da licitação e seus anexos, e, ao conteúdo da proposta da licitante vencedora.

13.5. Para assinar o contrato, a empresa vencedora deverá comprovar a manutenção das condições de habilitação exigidas na licitação.

14. DAS CONDIÇÕES DE REAJUSTE

14.1. Os preços contratados em decorrência do fornecimento do objeto somente serão reajustados, caso o prazo de fornecimento se estenda por período superior a 12 (doze) meses, sem culpa da contratada, contados da data da apresentação da proposta, por índices de preços gerais, setoriais ou que reflitam a variação dos custos dos produtos, observada a periodicidade anual e as normas ditadas pelo Governo Federal, conforme previsto na Lei nº. 9.069/95.

15. DO GERENCIAMENTO E DA FISCALIZAÇÃO DO CONTRATO

15.1. O gerenciamento da execução do contrato ficará a cargo de servidor designado formalmente pela Prefeitura Municipal de Passagem Franca/MA, o qual cuidará de incidentes relativos a pagamentos, à documentação, ao controle

dos prazos de vencimentos, eventuais prorrogações, reequilíbrio econômico-financeiro, etc., nos termos do art. 122 da Lei nº 14.133/21.

15.2. O(s) servidor (es) designado(s) anotar(ão) em registro próprio todas as ocorrências relacionadas com a execução do futuro contrato, sendo-lhe(s) assegurada à prerrogativa de:

- a) Fiscalizar e atestar o fornecimento dos produtos, de modo que sejam cumpridas integralmente as condições estabelecidas neste Termo de Referência, no edital da licitação e seus anexos e na proposta vencedora;
- b) Comunicar eventuais falhas no fornecimento dos produtos, determinando o que for necessário à regularização das faltas ou defeitos observados;
- c) Garantir ao contratado acesso a toda e qualquer informação sobre ocorrências ou fatos relevantes relacionados com o fornecimento dos produtos;
- d) Emitir pareceres em todos os atos da Administração relativos à execução do contrato, em especial aplicações de sanções e alterações do mesmo;

15.3. As decisões e providências que ultrapassarem a competência do gestor/fiscal do contrato deverão ser solicitadas a autoridade superior, em tempo hábil, para a adoção das medidas convenientes.

15.4. A fiscalização exercida pelo Município não excluirá ou reduzirá a responsabilidade da Contratada pela completa e perfeita execução do objeto contratual.

16. DAS DISPOSIÇÕES FINAIS

16.1. O Município terá direito, a qualquer tempo e lugar, de rejeitar quaisquer produtos fornecidos, que de alguma forma, não estejam em estrita conformidade com os requisitos especificados.

16.2. A CONTRATADA garantirá o comportamento moral e profissional de seus empregados, quando estiverem procedendo à entrega, cabendo-lhe responder integral e incondicionalmente por todos os danos e/ou atos ilícitos resultante de ação ou omissão destes, inclusive por inobservância de ordens e normas da contratante.

16.3. A CONTRATADA manterá a CONTRATANTE livre de quaisquer reivindicações, demandas, queixas e representações de qualquer natureza, decorrentes de sua ação ou omissão.

16.4. Não será admitida proposta parcial, ou seja, com quantitativos inferiores ou superiores aos itens estabelecidos, nem descrição incompleta, ou seja, não será aceita proposta em desconformidade com as especificações constantes deste Termo.

17. CRONOGRAMA DE DESEMBOLSO

17.1. O cronograma de desembolso será mensal, conforme contrato a ser celebrado, conforme quantitativo solicitado, nos termos do artigo 63, §1º, inciso III da Lei 14.133/21.

APÊNDICE DO ANEXO I

MATRIZ DE RISCOS

1. Notas Explicativas:

- **Evento de Risco:** o que pode dar errado;
- **Probabilidade:** quão provável é o risco ocorrer (Baixa, Média, Alta);
- **Impacto:** o efeito no contrato (Baixo, Médio, Alto);
- **Nível de Risco:** combinação entre Probabilidade e Impacto;
- **Medidas de Mitigação:** ações que reduzem a probabilidade ou o impacto.

2. Legenda – Nível de Risco

<i>Nível de Risco</i>	<i>Interpretação</i>
Baixo	Pode ser aceito com monitoramento mínimo.
Médio	Requer atenção e medidas de controle frequentes.
Alto	Requer medidas imediatas e controle rigoroso.

Matriz de Risco – Contratação de Gêneros Alimentícios

Nº	Evento de Risco	Probabilidade	Impacto	Nível de Risco	Medidas de Mitigação
1	Entrega de produtos fora das especificações técnicas	Média	Alto	Alto	Exigir amostras, definir especificações detalhadas, aplicar penalidades contratuais.
2	Atraso nas entregas	Média	Médio	Médio	Estabelecer prazos claros no contrato, prever multa por atraso e substituição imediata.
3	Vencimento de produtos antes do consumo	Baixa	Alto	Médio	Exigir validade mínima de 6 meses, controle rigoroso de entrada/saída em almoxarifado.
4	Fornecedor com dificuldade de cumprir todo o objeto contratual	Baixa	Alto	Médio	Exigir qualificação técnica e financeira, prever penalidades e possibilidade de substituição.
5	Falta de armazenamento adequado pela Administração	Média	Médio	Médio	Planejar recebimentos fracionados, organizar estrutura mínima de estocagem por secretaria.
6	Cancelamento do contrato por parte do fornecedor	Baixa	Alto	Médio	Prever penalidades rescisórias, manter lista de fornecedores de reserva, usar SRP.
7	Reajuste inesperado no preço dos gêneros durante a vigência do contrato	Média	Alto	Alto	Prever cláusula de reajuste/revisão conforme índices oficiais e condições contratuais.
8	Produto entregue com prazo de validade próximo do vencimento	Média	Médio	Médio	Fixar prazo mínimo de validade no momento da entrega e realizar conferência criteriosa.
9	Problemas sanitários nos produtos entregues	Baixa	Alto	Médio	Exigir licenças sanitárias, laudos de inspeção, e realizar vistorias e coleta de amostras.
10	Dificuldade de controle e fiscalização pela Administração	Média	Médio	Médio	Designar fiscal por secretaria, capacitar equipe, exigir relatórios de entregas e consumo.

APÊNDICE DO ANEXO I

ESTUDO TÉCNICO PRELIMINAR

1. SOLUÇÃO DA NECESSIDADE / DESCRIÇÃO SUCINTA DO OBJETO

Objeto: Aquisição de gêneros alimentícios diversos para atendimento às demandas das atividades, ações, projetos e eventos das Secretarias Municipais de Passagem Franca/MA

A presente contratação tem por objetivo assegurar a aquisição regular e contínua de gêneros alimentícios destinados ao atendimento das necessidades operacionais das Secretarias Municipais de Passagem Franca/MA, garantindo o pleno funcionamento de suas atividades institucionais, ações sociais, projetos comunitários, programas assistenciais e eventos públicos de interesse coletivo.

2. JUSTIFICATIVA:

A Administração Pública Municipal, por meio de suas diversas secretarias – tais como Administração, Educação, Saúde e Assistência Social – executa um conjunto de políticas públicas que envolvem, direta ou indiretamente, a oferta de alimentação a servidores, estudantes, pacientes, participantes de ações sociais, atletas e demais cidadãos beneficiários de serviços públicos. A ausência de gêneros alimentícios compromete diretamente a qualidade e a efetividade dessas ações, impactando negativamente na vida da população local, especialmente das camadas mais vulneráveis.

É comum que tais secretarias realizem reuniões de planejamento, oficinas, formações, atividades escolares e socioeducativas, campanhas de saúde, mutirões, seminários, gincanas, eventos culturais e esportivos, bem como programas de distribuição de cestas básicas e alimentos prontos a públicos específicos em situação de vulnerabilidade social. Nesses contextos, o fornecimento de gêneros alimentícios se revela essencial para a logística e a execução adequada das atividades.

Ademais, o fornecimento de gêneros alimentícios se reveste de caráter estratégico para diversas ações governamentais, funcionando como fator de engajamento, permanência e bem-estar dos beneficiários. É o que ocorre, por exemplo, nas formações e capacitações realizadas pelas secretarias de educação e assistência social, em que a disponibilização de alimentação incentiva a participação de públicos-alvo em situação de vulnerabilidade. Também se observa a importância desses itens no apoio à execução de eventos esportivos e culturais, que envolvem crianças, jovens e adultos em atividades de integração e promoção de cidadania.

Assim, a contratação dos gêneros alimentícios permitirá atender com regularidade e qualidade os diversos compromissos institucionais das secretarias, oferecendo suporte material para que suas ações alcancem os resultados esperados, com impactos positivos e concretos para a população.

Por fim, destaca-se que a aquisição será precedida de planejamento adequado, com base em levantamento da demanda anual de cada secretaria envolvida, visando evitar o desperdício e promover o uso racional dos recursos públicos, conforme preconiza a Lei nº 14.133/2021.

3. LEVANTAMENTO DE MERCADO

Considerando o problema a ser resolvido sob a ótica da administração pública tem-se os seguintes cenários:

i. Contratação de empresa especializada via licitação pública (pregão eletrônico)

É a forma mais comum, e, geralmente, a alternativa mais viável e adotada pela Administração Pública sendo recomendada para a aquisição de gêneros alimentícios, envolvendo a seleção da proposta mais vantajosa por meio de processo licitatório, especialmente na modalidade de pregão eletrônico.

Neste cenário temos uma maior competitividade e economicidade, transparência no processo, possibilidade de ampla divulgação e participação de fornecedores locais e nacionais, bem como o atendimento à legislação vigente (Lei nº 14.133/2021).

É, geralmente, a alternativa mais viável e adotada pela Administração Pública, sobretudo para demandas contínuas e previsíveis.

ii. **Contratação por meio de atas de registro de preços (ARP)**

Este cenário consiste em aderir a uma ata de registro de preços já existente (própria ou de outro órgão), com fornecimento parcelado dos produtos ao longo do período de vigência.

Neste caso ter-se-ia uma maior agilidade na contratação, se já houvesse ata válida, a possibilidade de unificar demandas de diferentes secretarias, bem como uma maior flexibilidade na entrega conforme necessidade da Administração.

Ocorre que a viabilidade desta forma de contratação depende da existência de ata válida com fornecedores habilitados e, por vezes, pode não contemplar a totalidade dos itens demandados ou não atender às especificações locais (marca, quantidade, logística).

iii. **Aquisição direta de pequenos produtores locais e agricultura familiar (quando aplicável)**

Compra de alimentos diretamente da agricultura familiar, com base em legislações específicas como a Lei nº 11.947/2009 (no caso da alimentação escolar) é uma possibilidade que incentivaria à economia local e à agricultura familiar e fomentaria à produção sustentável.

Ocorre que, no contexto local, enfrentar-se-ia o entrave da oferta limitada de produtos e fornecedores. Outro ponto de desvantagem é que nem todos os gêneros alimentícios estão disponíveis localmente e a logística precisaria ser específica e mais detalhada, correndo-se o risco de falha no planejamento.

Cumpramos ressaltar ainda que este cenário somente seria possível como alternativa complementar, especialmente aplicável em programas específicos como alimentação escolar ou assistência social.

4. ANÁLISE DE VIABILIDADE DA MELHOR SOLUÇÃO A SER ADOTADA PARA O ATENDIMENTO DA DEMANDA

Com base na descrição da necessidade apresentada e na análise das alternativas disponíveis no mercado, a melhor solução para atender à demanda da Administração Pública Municipal consiste na realização de procedimento licitatório, na modalidade pregão eletrônico, com critério de julgamento pelo menor preço por item, conforme previsto na Lei nº 14.133/2021.

Essa solução se mostra a mais viável, segura, transparente e vantajosa tanto sob o ponto de vista técnico quanto econômico, além de estar plenamente alinhada aos princípios constitucionais da administração pública, como a eficiência, economicidade, legalidade, publicidade e isonomia.

Ademais, a solução proposta permite o fornecimento contínuo e programado para ações, projetos e eventos institucionais das Secretarias Municipais, contribuindo para a promoção de políticas públicas em áreas sensíveis como educação, saúde, assistência social, cultura e esporte.

Com isso, há benefícios diretos à população, em especial aos cidadãos em situação de vulnerabilidade social, e reforço à imagem institucional do município, que se mostra atento às suas obrigações e eficiente na gestão dos recursos públicos.

5. REQUISITOS DE CONTRATAÇÃO

i. Requisitos de Qualidade dos Produtos:

- ✓ Validade mínima dos produtos na data da entrega não inferior a 6 (seis) meses (exceto para produtos perecíveis com validade naturalmente reduzida).
- ✓ Grãos inteiros e livres de impurezas, sem presença de insetos, umidade ou odores estranhos.
- ✓ Conformidade com padrões sanitários e técnicos estabelecidos pela ANVISA, MAPA e demais órgãos competentes.

- ✓ Produto de primeira linha ou qualidade equivalente às marcas líderes de mercado.

ii. Requisitos de Acondicionamento e Embalagem

- ✓ Produtos devem vir embalados em material resistente, lacrado, não violado, que proteja contra umidade e contaminações.
- ✓ Embalagens devem conter rotulagem clara e legível, com:
 - ✓ Nome do fabricante;
 - ✓ Lote;
 - ✓ Data de fabricação;
 - ✓ Data de validade;
 - ✓ Selo de inspeção sanitária (quando aplicável).

iii. Requisitos Logísticos e de Entrega

- ✓ Entrega sob demanda, em quantidades e locais a serem definidos pela Administração, conforme a necessidade de cada Secretaria.
- ✓ Prazo máximo de entrega: até 5 (cinco) dias úteis após a emissão da requisição.
- ✓ Transporte adequado: os alimentos deverão ser transportados em veículos higienizados, fechados e próprios para alimentos, com controle de temperatura quando necessário.
- ✓ Entrega com conferência no ato, com assinatura de responsável da Administração.
- ✓ A entrega poderá ocorrer em múltiplos locais do município, conforme programação da gestão contratual.

iv. Requisitos Administrativos e Contratuais

- ✓ O fornecedor deverá manter representante local ou canal de atendimento direto para tratar de questões relativas à entrega, troca de produtos ou reclamações.
- ✓ Substituição imediata de qualquer produto entregue em desacordo com as especificações, com ônus para a contratada.
- ✓ Apresentação de amostras antes da contratação ou na primeira entrega, a critério da Administração.
- ✓ Registro de não conformidades e penalidades contratuais em caso de atraso, descumprimento técnico ou entrega de produtos fora do padrão.
- ✓ Possibilidade de retenção de pagamento até a regularização de eventuais falhas no fornecimento.

v. Requisitos de Monitoramento e Avaliação

- ✓ A Administração poderá realizar inspeções periódicas, coletas de amostras e análises de conformidade dos produtos.
- ✓ Aplicação de sanções administrativas, nos termos do edital e da Lei nº 14.133/2021, em caso de descumprimento contratual.

vi. Requisitos Fiscais e Regulatórios

- ✓ O fornecedor deve estar em situação regular com o Fisco municipal, estadual e federal.
- ✓ Deve apresentar ainda:
 - ✓ CNPJ ativo;
 - ✓ Alvará de funcionamento;
 - ✓ Licença sanitária atualizada (caso aplicável);
 - ✓ Registro ou inspeção do MAPA/ANVISA (para produtos exigidos).
 - ✓ Apresentação de nota fiscal eletrônica detalhada por item, conforme entrega.

6. ESTIMATIVA DA DEMANDA – QUANTIDADE DE BENS E SERVIÇOS

ITEM	DESCRIÇÃO	UND	Quant.	V.UNIT	V. TOTAL
1	ACHOCOLATADO Especificação: produto em pó, contendo Açúcar, cacau, extrato de malte, sal, leite em pó desnatado, soro de leite em pó, vitaminas (A, B1, B2, B6, C, D3, e PP), estabilizante, lecitina de soja e aromatizantes. contendo glúten, vitaminado, obtido de matérias primas sãs e limpas, isentas de matérias terrosas, de parasitas, detritos animais, cascas de semente de cacau e outros detritos vegetais. Aspecto: pó homogêneo, cor próprio do tipo, cheiro característico e sabor doce em pacotes de 1kg enriquecido com vitaminas e sais minerais. Embalagens íntegras. Não serão aceitas aquelas que estiverem rasgadas, perfuradas ou qualquer outro sinal de alteração do produto e embalagem. Deverá apresentar validade mínima de 18 (seis) meses a partir da data de entrega. Indicação da marca do fabricante.	PACOTE	8.000		
2	AÇUCAR CRISTAL Especificação: composição origem vegetal sacarose de cana de açúcar, embalagem primária transparente em pacotes impermeáveis e lacrados de 01 kg, não furadas e estufadas, invioladas, livres de impurezas, umidade, insetos, microrganismos ou outras impurezas que venham a comprometer o armazenamento e a saúde humana. Obrigatório conter os dados de identificação e procedência data de fabricação e validade expressas na embalagem, bem como o número do lote. Validade mínima de 12 meses da data de entrega do produto. Indicação da marca do fabricante	PACOTE	8.000		
3	ADOÇANTE FRASCO Especificação : Composição: água, edulcorantes artificiais: sacarose e acasula-me-k, espessante, carboximetil celulose, conservante benzo ato de sódio e acidulante ácido cítrico. não contem glúten, em frascos de 100ml, com identificação do produto, marca do fabricante, data de fabricação e prazo de validade.	FRASCO	4.000		
4	ALFACE CRESPA GRANDE Especificação : O produto deve mostrar folhas limpas, frescas, livres de manchas escuras ou viscosas. Além disso, as bordas das folhas não devem ter sinais de cor marrom ou amarelo. Peso médio 250 g o pé.	MAÇOS	2.800		
5	ALHO Especificação : Alho de 1ª qualidade - Grupo comum, roxo, tipo especial; - embalagem de 200grs, com dizeres de rotulagem em pacotes e prazo de validade.	QUILO	1.000		
6	ARROZ TIPO I Especificação : branco, tipo I, não parborizado, polido, classe longo fino, de procedência nacional e ser de safra corrente, tipo subgrupo polido, embalagem primária plástica de 5 kg, Isento de mofo, de odores estranhos e de substâncias nocivas livre de insetos, microrganismos ou outras impurezas que venham a comprometer o armazenamento e a saúde humana. (Não apresentar manchas escuras, brancas, avermelhadas ou esverdeadas e não ter sabor ardido) Selecionados eletronicamente grão em grão. A embalagem secundária deve ser fardo termossoldado, resistente,	PACOTE	10.000		

	suportando o transporte sem perder sua integridade Validade: mínima de 12 meses a contar a partir da data de entrega. Reposição do produto: no caso de alteração do mesmo antes do vencimento do prazo de validade e embalagens danificadas				
7	AVEIA Especificação : apresentação flocos, prazo de validade 01 ano (fechado), aplicação mingau, caixa com 200 gramas.	UNIDADE	6.000		
8	BATATA DOCE Especificação: Tamanho médio, nova, isenta de enfermidades, material terroso, isenta de sujidades.	QUILO	4.000		
9	BATATA INGLESA IN NATURA Especificação : média, lavada, inteira, não amassada, com cor e odor característicos. Não serão aceitas batatas estragadas, murchas, com brotos, ou que não se enquadrem no processo seletivo de padrão de qualidade.	QUILO	4.000		
10	BISCOITO DOCE TIPO MARIA, Especificação : embalagem plástica contendo 400 gramas, isento de mofo, odores estranhos e substâncias nocivas, embalagens plástica prazo mínimo de validade de 06 meses, a partir da data de entrega.	PACOTE	8.000		
11	BISCOITO TIPO MAISENA Especificação : Produzido a partir de matérias - primas sãs e limpas, sem corante, isenta de matéria terrosa, parasitas e detritos animais e vegetais. Aparência: massa bem assada, redondo, classificação doce, enriquecido de vitaminas, 0% gordura trans, classificação doce, características adicionais sem recheio, sem cobertura, não serão aceitos produtos murchos. Cor, cheiro e sabor próprios. Embalagens plásticas internas de 400g. Validade: mínima de 09 meses a contar da data de entrega. Reposição do produto: no caso de alteração do mesmo antes do vencimento do prazo de validade e embalagens danificadas.	PACOTE	8.000		
12	BISCOITO TIPO SALGADO Especificação : embalagem plástica contendo 400 gramas, isento de mofo, odores estranhos e substâncias nocivas, embalagens plástica prazo mínimo de validade de 06 meses, a partir da data de entrega.	PACOTE	8.000		
13	CAFÉ TIPO TORRADO Especificação : apresentação moída, tipo embalagem alto vácuo, com selo de pureza ABIC, tipo tijolinho, livre de parasitas, odores estranhos e substâncias nocivas, pacote com 250 gramas, prazo mínimo de validade de 06 meses, a partir da data de entrega.	PACOTE	8.000		
14	CARNE BOVINADE 2ª QUALIDADE (COM OSSO)	QUILO	4.000		
15	CARNE BOVINA IN NATURA TIPO CHÃ DE DENTRO Especificação : apresentação bife, de primeira qualidade, limpa sem ossos, sem pele, pouca gordura, no máximo (máximo 3% de gordura) sem pelancas, isentas de aditivos ou substâncias estranhas ao produto, que sejam impróprias ao consumo e que alterem suas características naturais (físicas, químicas e organolépticas),	QUILO	3.000		

16	CARNE BOVINA IN NATURA TIPO COSTELA Especificação: resfriada, no máximo 5% de sebo e gordura, cor aspecto, cor, cheiro e sabor próprios, subdividida (cortada.) embalagem em filme PVC transparente ou saco plástico transparente, contendo identificação do produto, marca do fabricante, prazo de validade, marcas e carimbos oficiais.	QUILO	2.700		
17	CARNE BOVINA IN NATURA TIPO LOMBO Especificação: Cor vermelha brilhante ou púrpura, congelada até -12°C, com odor e sabor característicos e percentual aceitável de no máximo 3% de gordura. Peça Inteira, do tipo coxão mole, coxão duro, alcatra, contrafilé ou patinho. Em pacotes de 1 kg, devidamente selada, com especificação de peso, validade, produto e marca/procedência, Características adicionais limpa e resfriada.	QUILO	2.700		
18	CARNE BOVINA MOIDA Especificação: Carne bovina moída de primeira qualidade.	QUILO	2.700		
19	CARNE BOVINA MOIDA Especificação: Carne bovina moída de segunda qualidade.	QUILO	2.700		
20	CARNE BOVINA TIPO ALCATRA EM BIFE: Especificação: Fresca e resfriada; com aspecto, cor, cheiro e sabor próprios; acondicionado em saco de polietileno transparente, atômico, resistente; hermeticamente fechado, pesando entre 07 a 08 Kg; suas condições deverão estar de acordo com a NTA 3 (Decreto 12486/78) e (Decreto M.A. 2244/97)	QUILO	2.700		
21	CEBOLA BRANCA DE CABEÇA CRUA IN NATURA Especificação: inteira, tamanho média, não amassada, livres de materiais terrosos, sem danos físicos e mecânicos oriundos do manuseio e transporte inadequados. Não serão aceitos produtos estragados, murchos ou que não se enquadram no processo seletivo de padrão de qualidade.	QUILO	1.950		
22	CEBOLA ROXA DE CABEÇA CRUA IN NATURA Especificação: inteira, tamanho média, não amassada, livres de materiais terrosos, sem danos físicos e mecânicos oriundos do manuseio e transporte inadequados. Não serão aceitos produtos estragados, murchos ou que não se enquadram no processo seletivo de padrão de qualidade.	QUILO	3.000		
23	CHÁ Especificação: livre de parasitas, mofo e de quaisquer substâncias nocivas, odores estranhos, prazo de validade mínimo de 06 meses a partir da data de entrega. Caixa com 15 gramas, contendo 15 saquinhos cada caixa.	CAIXA	4.000		
24	CHEIRO VERDE CRU IN NATURA Especificação: O cheiro verde precisa ser fresco, com uma cor verde profundo e aparência viçosa, inteiro, não amassado, livre de matéria terrosa, parasitas, fungos e vestígios de insetos, Os maços não podem ter folhas que estão murchas ou amarelas. Composição: coentro e cebolinha Em maço com no mínimo 300g.	MAÇOS	5.000		

25	CONDIMENTO APRESENTAÇÃO INDUSTRIAL Especificação: matéria-prima pimenta do reino, aspecto físico pó, isento de matéria terrosa, parasitas, fungos, vestígios de insetos, livres de umidade, pacote com 100 gramas, na embalagem deverá conter número de lote, data de validade e quantidade do produto.	PACOTE	3.000		
26	CORANTE, Especificação: Colorífico em pó fino homogêneo, obtido de frutos maduros de urucum, limpos. Cor: vermelho intensa, embalagem plástica com 100 g, com cheiro e sabor próprios para consumo humano e em conformidade com a legislação em vigor.	UNIDADE	3.000		
27	COXAE SOBRE-COXA DE FRANGO Especificação: (cortes congelados e não temperados, acondicionados em embalagem plástica). sendo tolerada a variação de até 8% no peso líquido do produto descongelado em relação ao peso congelado.	QUILO	8.000		
28	CREMOGEMA Especificação: Amido de milho, para o preparo de mingau sabores baunilha, chocolate e morango, açúcar, vitaminas (A e C), sais minerais (cálcio, fósforo e ferro) condicionado em embalagem de papel resistente de 200 gramas.	UNIDADE	3.200		
29	EXTRATO DE TOMATE (EXTRATO ALIMENTÍCIO) Especificação: extrato de tomate concentrado simples, sem aditivos químicos, isento de fermentação, características adicionais: maduros, selecionados, sem pele e sem sementes ingrediente básico tomate, prazo validade 12 meses, pesando no mínimo 190 gramas.	UNIDADE	4.000		
30	FARINHA DE ARROZ Especificação: tipo farinha de arroz flocada, tipo branca, embalada em pacotes plásticos, transparentes, limpos, não violados, resistentes. A embalagem deverá conter externamente os dados de identificação, procedência, informações nutricionais, número de lote, data de validade, quantidade do produto. PRAZO DE VALIDADE: mínimo de 09 (meses), a partir da data de entrega na unidade requisitante. Características adicionais, determinado/macerado/socado/ aspecto físico levemente torrada, pacote 500 gramas.	PACOTE	4.000		
31	FARINHA DE MANDIOCA Especificação: Fina, branca, torrada, tipo 100% natural, sem adição de sal, embalagem em sacos de plástico de 1 kg, não furados, estufadas, invioladas, livres de impurezas, umidade, insetos, que garantam a integridade do produto até o momento do consumo microrganismos ou outras impurezas que venham a comprometer o armazenamento e a saúde humana. Obrigatório a apresentação de certificado de classificação vegetal. Obrigatório conter a data de fabricação e validade expressas na embalagem, bem como o número do lote. Validade mínima 120 dias da data de entrega do produto. Indicação da marca do fabricante.	QUILO	4.000		

32	FARINHA DE MILHO Especificação: tipo flocão, apresentação flocos de milho, amarelo, pré-cozida, embalada em pacotes plásticos, transparentes, limpos, não violados, resistentes, prazo de validade 9 meses, característica adicionais, determinado/macerado/socado/, aspecto físico levemente torrada, pacote com 500 gramas. A embalagem deverá conter externamente os dados de identificação, procedência, informações nutricionais, número de lote, data de validade, quantidade do produto.	PACOTE	4.000		
33	FARINHA DE TRIGO COM FERMENTO Especificação: com fermento, apresentação pó, embalada em sacos transparentes, limpos, não violados, resistentes, que garantam a integridade do produto até o momento do consumo. A embalagem deverá conter externamente os dados de identificação, procedência, informações nutricionais, número de lote, data de validade, quantidade do produto. PRAZO DE VALIDADE: 150 dias, características adicionais ferro e ácido fólico tipo 1, pacote 1 Kg.	PACOTE	4.000		
34	FEIJÃO CARIOQUINHA Especificação: Feijão do tipo carioquinha, novo, tipo1, constituído de grão da mesma coloração, admitindo-se no Máximo 5% de mistura de outras classes e até 10% de mistura de variedade da classe cores, isento de matéria terrosa, parasitas, pedaços de grãos ardidos, brotados, chocos, imaturos, mofados; embalagem primaria saco de polietileno atóxico e resistente, com peso de 1kg cada. Validade mínima de 06 meses a contar da data da entrega do produto. * AMOSTRA: 1 pacote de 1kg.	QUILO	8.000		
35	FEIJÃO PRETO Especificação: Feijão do tipo preto, novo, tipo1, constituído de grão da mesma coloração, admitindo-se no máximo 5% de mistura de outras classes e até 10% de mistura de variedade da classe cores, isento de matéria terrosa, parasitas, pedaços de grãos ardidos, brotados, chocos, imaturos, mofados; embalagem primaria saco de polietileno atóxico e resistente, com peso de 1kg cada. Validade mínima de 06 meses a contar da data da entrega do produto. AMOSTRA: 1 pacote de 1kg.	QUILO	8.000		
36	FEIJÃO TIPO 1 VERDE Especificação : classe sempre verde, debulhado, íntegro, de colheita recente; com aspecto, odor, cor e sabor próprio, livre de insetos, parasitas, larvas, material terroso, sujidade ou corpos estranhos; com grau de maturação adequado para o consumo, sem sinais de germinação ou resíduos de fertilizante ou outras substâncias químicas, embalados em sacos plásticos transparentes com peso líquido de 1kg, não furados, estufados, inviolados, livre de microrganismos ou outras impurezas que venham a comprometer o armazenamento e a saúde humana. Obrigatório conter a data de fabricação e validade mínima de 120 dias da data de entrega do produto.	PACOTE	8.000		
37	FÍGADO EM BIFE DE BOA QUALIDADE	QUILO	4.000		

38	FRANGO INTEIRO Especificação: apresentar-se congelados, próprio da espécie não amolecido nem pegajoso livre de parasitas e de qualquer substância contaminante que possa alterá-lo ou encobrir alguma alteração, odor e sabor próprios. Embalados em saco plástico com peso mínimo de 1 kg, próprio da marca, atóxico, limpo, não violado, resistente, que garanta a integridade do produto. A embalagem deverá conter externamente os dados de identificação, procedência, número de lote, quantidade do produto, número do registro no Ministério da Agricultura/SIF e carimbo de inspeção do SIF. O produto deverá apresentar validade mínima de 120 (cento e vinte) dias a partir da data de entrega. Obrigatório conter a data de fabricação e validade expressas na embalagem, bem como o número do lote. Indicação da marca do fabricante.	QUILO	8.000		
39	FRUTA IN NATURA TIPO ABACAXI Especificação : tipo pérola ou graúdo, aplicação alimentar (maduro), características adicionais: Originário de planta sadia destinado ao consumo in natura, estar fresco, ter atingido o grau máximo de sabor, aroma, cor e sabor característico da variedade, com grau de maturação tal que lhe permita suportar manipulação, o transporte e armazenamento permanecendo adequado para consumo, sem lesões provocadas por insetos, doenças e mecânicas. Tamanho médio e uniforme (padronizado). Peso mínimo de 1, 300 gramas por unidade. Não serão aceitos produtos estragados, murchos com odor desagradável, podridões, queimaduras de sol, manchas anormais, ou que não se enquadrem no processo seletivo de padrão de qualidade. Sendo que as folhas da coroa devem estar verdes e erguidas.	UNIDADE	8.000		
40	FRUTA IN NATURA TIPO BANANA Especificação : espécie prata, aplicação alimentar, que não esteja verde, nem totalmente madura, deverá estar sempre presas a penca, sem manchas, características adicionais aspecto firme e sem partes moles ou machucadas, não serão aceitos produtos estragados, murchos, ou que não se enquadrem no processo seletivo de padrão de qualidade.	QUILO	8.000		
41	FRUTA IN NATURA TIPO LARANJA Especificação : com grau máximo no tamanho, aroma e cor da espécie e variedade, apresentar grau máximo de maturação tal que lhes permita suportar a manipulação, transporte e conservação em condições adequadas para o consumo, estar livre de enfermidades, insetos e sujidades, não estar danificado por qualquer lesão de origem física ou mecânica que afete a sua aparência, a polpa e o pedúnculo quando houver, deverão se apresentar intactos e firmes. Não serão permitidos manchas ou defeitos na casca.	UNIDADE	8.000		
42	FRUTA IN NATURA TIPO MAÇÃ Especificação: espécie nacional, as maçãs devem ser de cor viva, novinha, de 1ª qualidade, tamanho médio, não pode estar murcha nem amassada, firmes e pesadas em relação ao tamanho. A casca deve ser lisa, sem depressões ou machucados, Não serão aceitos produtos	QUILO	8.000		

	estragados, murchos ou que não se enquadrem no processo seletivo de padrão de qualidade.				
43	FRUTA IN NATURA TIPO MAMÃO Especificação: espécie papaia, aplicação alimentar, classificação A, O produto não pode estar manchado, flácido, com exsudações e lesões. O produto deve ser de tamanho médio e grau médio de amadurecimento com tons amarelo alaranjado e exalando um suave aroma característico, não serão aceitos produtos estragados, murchos ou que não se enquadrem no processo seletivo de padrão de qualidade.	QUILO	8.000		
44	FRUTA IN NATURA TIPO MELANCIA Especificação: espécie redonda, classificação A, graúda, de primeira, devendo ser bem desenvolvida, com polpa firme e intacta, pesando entre 6 a 8 kg cada unidade características adicionais: O produto precisa ter a casca firme, lustrosa e sem manchas escuras. Não serão aceitos produtos estragados, murchos ou que não se enquadrem no processo seletivo de padrão de qualidade.	QUILO	8.000		
45	FRUTA IN NATURA TIPO MELÃO. Especificação: espécie redonda e amarelo, tamanho médio, classificação A, aplicação alimentar. Características: graúda, de primeira, livre de sujidades, parasitas e larvas, tamanho e coloração uniformes, devendo ser bem desenvolvida, com polpa firme e intacta, aplicação alimentar, características adicionais maduro. Não serão aceitos produtos estragados, murchos ou que não se enquadrem no processo seletivo de padrão de qualidade.	QUILO	8.000		
46	GELATINA Especificação: Gelatina em pó, caixinha com 30g cada, em sabores variados. Prazo de validade mínimo de 6 meses contar da data da entrega do produto.	EMBALAGEM	2.000		
47	LEGUME IN NATURA TIPO ABÓBORA Especificação : Deve apresentar-se madura, seca, tamanho médio, de primeira (boa qualidade), tamanho e coloração uniformes, isenta de enfermidades, material terroso e umidade externa anormal, sem danos físicos e mecânicos oriundos do manuseio e transporte, Não serão aceitos produtos estragadas, murchas, com brotos, ou que não se enquadrem no processo seletivo de padrão de qualidade.	QUILO	8.000		
48	LEGUME IN NATURA TIPO BETERRABA Especificação: Espécie comum. De primeira, lavada, inteira, não amassada, fresca, compacta e firme, isenta de enfermidades material terroso e umidade externa anormal, tamanho. Não serão aceitas beterrabas estragadas, murchas, com brotos, ou que não se enquadrem no processo seletivo de padrão de qualidade.	QUILO	8.000		

49	LEGUME IN NATURA TIPO CENOURA. Especificação: De primeira, sem rama, fresca, lavada, inteira, não amassada, isenta de enfermidades, material terroso e umidade externa anormal compacta e firme, sem lesões de origem físicas ou mecânicas, rachadura e cortes, tamanho e coloração uniformes, devendo ser bem desenvolvida. Não serão aceitas cenouras estragadas, murchas, com brotos, ou que não se enquadrem no processo seletivo de padrão de qualidade.	QUILO	8.000		
50	LEGUME IN NATURA TIPO CHUCHU Especificação: Espécie comum, características adicionais extra, lavado, inteiro, não amassado, tamanho grande, de primeira qualidade, tamanho e coloração uniformes, livre de enfermidades, materiais terrosos, sem danos físicos e mecânicos oriundos do manuseio e transporte. Não serão aceitos produtos estragadas, murchas, com brotos, ou que não se enquadrem no processo seletivo de padrão de qualidade.	QUILO	8.000		
51	LEGUME IN NATURA TIPO PIMENTÃO Especificação: lavado, inteiro, verde, 1ª qualidade, sem fungos, consistência firme, tamanho médio e grande, não amassado, com cor e odor característicos. Não serão aceitos pimentões estragados, murchas, com brotos, ou que não se enquadrem no processo seletivo de padrão de qualidade.	QUILO	6.000		
52	LEITE DESNATADO - EMBALAGEM 1L Especificação: Leite de vaca, sem adulterações, desnatado, com no máximo 0,5 % de gordura, líquido, cor branca, odor e sabor característicos, acondicionado em embalagem longa vida UHT/ UAT (ultra alta temperatura), em caixa cartonada de 1 litro, validade até 4 meses. A embalagem deverá conter externamente os dados de identificação, procedência, informação nutricional, número de lote, data de validade, quantidade do produto, número do registro no Ministério da Agricultura/SIF/DIPOA e carimbo de inspeção.	LITRO	8.000		
53	LEITE EM PÓ INTEGRAL Especificação: integral, desidratado, de boa qualidade, enriquecido com ferro, zinco e vitaminas A, B, C e D. pacote com 200 gramas, inviolada, livre de insetos, larvas, microrganismos ou outras impurezas que venham a comprometer o armazenamento e a saúde humana. Obrigatório a apresentação do Registro do produto cotado emitido pelo Serviço de Inspeção Estadual - SIE do Ministério da Agricultura ou emitido pela Secretaria de Agricultura do Estado onde se localiza a sede ou o domicílio da licitante, além do Alvará Sanitário do Fabricante. Obrigatório conter a data de fabricação e validade expressas na embalagem, bem como o número do lote. Validade mínima de 12 meses. Indicação da marca do fabricante.	UNIDADE	8.000		

54	LEITE INTEGRAL LIQUIDO - EMBALAGEM 1L Especificação: Leite de vaca, sem adulterações, integral, com mínimo de 3% de gordura ou teor original, líquido, cor branca, odor e sabor característicos, acondicionado em embalagem longa vida UHT/ UAT (ultra alta temperatura), em caixa cartonada, de 1 litro, validade até 4 meses. A embalagem deverá conter externamente os dados de identificação, procedência, informação nutricional, número de lote, data de validade, quantidade do produto, número do registro no Ministério da Agricultura/SIF/DIPOA e carimbo de inspeção.	LITRO	8.000		
55	LINGÜIÇA Especificação: tipo toscana, elaborada com carnes nobres suínas e condimentação natural, produto cárneo industrializado, obtido de carnes de animais de açougue, adicionados ou não de tecido adiposo, ingredientes, embutidos em envoltório natural ou artificial e submetido ao processo tecnológico adequado, produto congelado a12°C.	QUILO	4.000		
56	MACARRAO ESPAGUETE Especificação: A base de farinha, com ovos, embalagem contendo 500 g, com identificação do produto, marca do fabricante, prazo de validade e peso liquido.	PACOTE	4.000		
57	MACARRÃO TIPO SÊMOLA FORMATO PARAFUSO Especificação: pasteurizado, de farinha de trigo especial, enriquecido com ferro e ácido fólico, embalagem plástica, pacotes de 500g, isento de matéria terrosa, parasitas, fungos, vestígios de insetos, livres de umidade e coloração específica. Obrigatório conter a data de fabricação e validade expressas na embalagem, bem como o número do lote. Validade mínima de 120 dias da data de entrega do produto. Indicação da marca do fabricante.	PACOTE	4.000		
58	MACARRÃO TIPO SÊMOLA FORMATO RIGATONI (CORTADINHO) Especificação: pasteurizado, de farinha de trigo especial, enriquecido com ferro e ácido fólico, embalagem plástica, pacotes de 500g, isento de matéria terrosa, parasitas, fungos, vestígios de insetos, livres de umidade e coloração específica. Obrigatório conter a data de fabricação e validade expressas na embalagem, bem como o número do lote. Validade mínima de 120 dias da data de entrega do produto. Indicação da marca do fabricante.	PACOTE	4.000		
59	MACAXEIRA, Especificação: Tipo branca ou amarela, fresca e com casca inteira, não fibrosa isenta de umidade, raízes medianas, firme e compacta, sabor e cor próprios da espécie, isenta de enfermidades, parasitas e larvas, material terroso e sujidades, sem danos físicos ou mecânicos, oriundos do manuseio e transporte, colheita recente.	QUILO	4.000		
60	MAISENA Especificação: amido de milho, em que deve conter externamente os dados de identificação, procedência, informações nutricionais, número de lote, data de validade, quantidade de produto. Aplicação mingau, caixa com 500 gramas.	UNIDADE	8.000		

61	MARGARINA VEGETAL CREMOSA COM SAL Especificação: com 60% de líquidos, embalagem potes de 500g, íntegros, resistentes e limpos. A embalagem deverá constar externamente os dados de identificação e procedência, informações nutricionais, número de lote, quantidade do produto, número de registro. O produto deverá apresentar validade mínima de 120 (cento e vinte) dias a partir da data de entrega. Indicação da marca do fabricante	UNIDADE	8.000		
62	MAXIXE IN NATURA, Especificação: De primeira, apresentando tamanho, cor e com formação uniforme, devendo ser bem desenvolvida, sem danos físicos e mecânicos, oriundos do manuseio e transporte, acondicionada em saco plástico e caixas próprias.	QUILO	6.000		
63	MILHO EM CONSERVA Especificação: ingredientes grãos de milho Verde cozido em conserva de salmoura (água e sal) grãos inteiros selecionados (mínimo de 98% de milhos inteiros). Características: cor apropriada ao produto, sabor e odor próprios dos ingredientes, textura apropriada, uniformidade de tamanho e formato. Embalagem primária em lata de folha de flandres com vernizes sanitários, fechados e esterilizados a embalagem do produto deve conter registro da data de fabricação, peso e validade estampada no rótulo da embalagem. prazo de validade 2 anos, lata com 200 gramas.	LATA	6.000		
64	MILHO TIPO GRÃO Especificação: branco tipo 1, contendo 80% de grãos inteiros, preparados com matérias primas sãs, limpas, isentas de matérias terrosas, parasitos e de detritos animais ou vegetais com no máximo de 15% de umidade aplicação mungunzá (canjica), pacote com 500 gramas. Obrigatório conter a data de fabricação e validade expressas na embalagem, bem como o número do lote. Validade mínima de 120 dias da data de entrega do produto. Indicação da marca do fabricante.	PACOTE	6.000		
65	MILHO PARA PIPOCA - tipo 1, classe amarelo, grupo duro, embalados em pacotes transparentes de 500g (quinhentos gramas) cada. prazo mínimo de validade: 06 (seis) meses. apresentar 02(duas) amostras, na embalagem original devidamente identificada, com rótulo contendo todas as informações do produto de acordo com a legislação vigente. a amostra deverá ser correspondente ao produto entregue. padrão de qualidade igual ou superior a pachá	PCT	4.000		
66	MORTADELA Especificação: constituída da mistura de carnes bovina, misturadas e trituradas, defumada; composta de condimentos e outras substancias alimentares; apresentando no máximo 10% de cubos de toucinho e até 25% de umidade; de primeira qualidade; isento de sujidades e outras substancias estranhas a sua composição, prazo validade mínima de 90 dias	QUILO	6.000		
67	ÓLEO DE SOJA REFINADO Especificação: livre de gorduras trans e de colesterol, rico em vitamina E, embalagens primárias em latas ou garrafas contendo 900ml, não amassadas, estufadas ou	UNIDADE	6.000		

	enferrujadas e invioladas, livre de insetos, microrganismos ou outras impurezas que venham a comprometer o armazenamento e a saúde humana. Obrigatório conter a data de fabricação e validade expressas na embalagem, bem como o número do lote. Validade mínima de 120 dias da data de entrega do produto. Indicação da marca do fabricante.				
68	OVOS BRANCOS Especificação: ovos brancos tipo médio, frescos, selecionados, com embalagem primária atóxica, em embalagem secundária de papelão atóxico, resistente, não reutilizadas. Produto isento de rachaduras, estufamento da câmara interna, sem sujidades. Casca do ovo limpa, áspera, fosca. Cor, odor e aspectos característicos. A embalagem deverá estar devidamente rotulada conforme legislação vigente. Possuir registro nos Órgãos de Inspeção Sanitária. Transporte fechado conforme legislação vigente. O produto deverá apresentar validade mínima de 20 dias no momento da entrega. Cartela com 30 unidades.	EMBALAGEM	6.000		
69	PÃO DE FORMA, Especificação: tradicional, fatiado, embalado. Contendo no corpo da embalagem especificação dos ingredientes, informações do fabricante e data de vencimento. Não devem apresentar cor esverdeada com pontos brancos e cinza (mofo); não devem estar com cheiro de mofo; não devem estar com perfurações (carunchos e outros insetos); as fatias devem estar inteiras e firmes. Embalagem 500g.	EMBALAGEM	6.000		
70	PÃO FRANCÊS INTEGRAL Especificação: Pão francês de 50g, de boa qualidade com miolo branco e casca de cor dourada brilhante e homogênea. Serão rejeitados pães mal assados, queimados, amassados, achatados e "embatumados aspecto massa pesada" e de características organolépticas anormais.	QUILO	8.000		
71	PEITO DE FRANGO, Especificação: Filé de Peito de Frango, sem pele, sem osso, congelado à -18º.C, sem sinais de descongelamento (cristais de gelo, ou presença de umidade) acondicionados em saco plástico de polietileno, transparente, atóxico, pesando até 3 Kg acondicionados em caixas de papelão lacradas totalizando até 20 Kg. Validade Não inferior a 8 meses, a partir da data de entrega.	QUILO	8.000		
72	PEIXE Especificação: congelado, limpo, compactado, com cor, cheiro e sabor próprios, sem manchas esverdeadas e parasitas, acondicionado em saco próprio, transparente atóxico, hermeticamente fechado (peixe da água doce).	QUILO	8.000		
73	PEIXE EM CONSERVA TIPO PEIXE SARDINHA Especificação: inteira sem cabeça, ingredientes molho tomate/água/óleo comestível e sal, prazo de validade de 24 meses a contar da data de entrega. Lata com 130 gramas.	UNIDADE	8.000		
74	PEPINO Especificação: No ponto de maturação, sem fermentos ou defeitos, sem manchas, livres de resíduos de fertilizantes.	QUILO	8.000		

75	POLPA DE ACEROLA Especificação: polpa de fruta congelada, de primeira qualidade, embalagem de 1 kg, isenta de contaminação, em saco plástico transparente e resistente, com especificações dos ingredientes, data de fabricação e prazo de validade. Registro no ministério da agricultura e/ ou ministério da saúde. Na embalagem deve conter a validade de no mínimo seis meses a um ano com os registros obrigatórios do Ministério competente. Indicação da marca do fabricante.	QUILO	8.000		
76	POLPA DE CAJÁ Especificação: polpa de fruta congelada de primeira qualidade, embalagem de 1 kg, isenta de contaminação, em saco plástico transparente e resistente, com especificações dos ingredientes, data de fabricação e prazo de validade. Registro no ministério da agricultura e/ ou ministério da saúde. Na embalagem deve conter a validade de no mínimo seis meses a um ano com os registros obrigatórios do Ministério competente. Indicação da marca do fabricante.	QUILO	8.000		
77	POLPA DE FRUTA NATURAL – MARACUJÁ Especificação: Concentrado, sem adição de açúcar e sem conservante, sabor de maracujá pacote de 01 kg	QUILO	8.000		
78	POLPA DE GOIABA Especificação: polpa de fruta congelada de primeira qualidade, embalagem de 1 kg, isenta de contaminação, em saco plástico transparente e resistente, com especificações dos ingredientes, data de fabricação e prazo de validade. Registro no ministério da agricultura e/ ou ministério da saúde. Na embalagem deve conter a validade de no mínimo seis meses a um ano com os registros obrigatórios do Ministério competente. Indicação da marca do fabricante.	QUILO	8.000		
79	QUIABO. Especificação: Produto de boa qualidade e sem defeitos grosseiros, verde escuro a médio, de colheita recente, embalado em sacos plásticos limpos e transparentes.	QUILO	6.000		
80	REFRIGERANTE DE GUARANÁ, acondicionado em embalagens pet de 02 litros. padrão de qualidade igual ou superior: antártica.	FARDO	6.000		
81	SAL REFINADO, Especificação: iodado, com granulação uniforme e com cristais brancos, embalagem primária plástica de 1 quilo, inviolada não furada, livre de insetos umidade, microrganismos ou outras impurezas que venham a comprometer o armazenamento e a saúde humana, cloreto de sódio 98,5%.	UNIDADE	4.000		
82	SALSICHA, Especificação: origem carne bovina, tipo hot dog, congelada com no Máximo 20% p/p de lipídios, com aspectos característico, cor própria, sem manchas pardacentas ou esverdeadas. Apresentando-se uniforme e padronizadas, pesando em média 40g, por unidade, validade mínima de 03 meses. Rotulagem de acordo com a legislação vigente, embalado a vácuo, em saco plástico transparente e atóxico, limpo, não violado e que garanta a integridade do produto, pacote de 01 quilo. Característica adicional sem pimenta.	QUILO	8.000		

83	SUCO Especificação: cítrico, antiemectante fosfato tricálcico, corante inorgânico dióxido de titânio, antioxidante ácido ascórbico, corantes artificiais, aroma idêntico ao natural da fruta. Não contém GLÚTEN. Não fermentado. Não alcoólico. A embalagem do produto deve conter registro da data de fabricação, peso e validade estampada no rótulo da embalagem. Apresentação em pó, sabores variados, tipo artificial, pacote com 1 quilo.	PACOTE	4.000		
84	TEMPERO APRESENTAÇÃO TABLETE Especificação: aplicação uso culinário, sabor carne, galinha, legumes, caixa com 12 Tabletes, 114 gramas cada tablete.	CAIXA	3.000		
85	UVA Especificação: Fruta de boa qualidade, sem defeitos graves (podridão, danos profundos, frutos passados) sem manchas ou deformação.	QUILO	3.000		
86	VERDURA IN NATURA TIPO TOMATE Especificação: Graúdo, com polpa firme e intacta, de 1ª qualidade, isento de enfermidades, material terroso e umidade externa anormal, livres de resíduos de fertilizantes, firme, íntegro, sem manchas, batidas e esfolões, aparado, lavado, inteiro, não amassada, com cor e odor característicos aplicação culinária em geral. Não serão aceitos tomates estragados, murchos, ou que não se enquadrem no processo seletivo de padrão de qualidade os mesmos.	QUILO	8.000		
87	VERDURA IN NATURA, TIPO REPOLHO VERDE. Especificação: espécie comum. De primeira qualidade, fresco, aparado, lavado, inteiro, não amassada, compacto e firme, isenta de enfermidades, material terroso e umidade externa anormal, tamanho e coloração uniformes, devendo ser bem desenvolvida. Não serão aceitos repolhos estragados, murchas, com brotos, ou que não se enquadrem no processo seletivo de padrão de qualidade.	QUILO	8.000		
88	VINAGRE Especificação: Vinagre branco fermentado de vinho com a acidez mínima de 4,0% matéria-prima fermento acético de álcool e vinho branco, tipo agrim, aspecto físico líquido, frasco de 750 ml.	UNIDADE	3.000		

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

Nos termos do art. 23, §1º, da Lei nº 14.133/2021, a Administração Pública deve avaliar, no planejamento da contratação, a possibilidade de parcelamento do objeto com vistas a ampliar a competitividade, possibilitar a participação de fornecedores de menor porte e assegurar a proposta mais vantajosa ao interesse público.

No entanto, após análise técnica da demanda, verifica-se que, no presente caso, não se mostra necessária, viável ou recomendável a divisão da solução em contratações correlatas ou interdependentes, pelas razões expostas a seguir:

2. Viabilidade operacional e logística

A contratação de um único fornecedor para o fornecimento completo dos gêneros alimentícios permite à Administração centralizar as entregas, a fiscalização e o controle da execução contratual, o que simplifica o gerenciamento administrativo e reduz a possibilidade de falhas operacionais, atrasos ou inconformidades técnicas.

A fragmentação em contratos paralelos e interdependentes acarretaria complexidade desnecessária, exigindo múltiplas licitações, múltiplas gestões contratuais, maior demanda de recursos humanos para fiscalização e risco de desabastecimento de itens essenciais, caso um dos fornecedores não cumpra sua parte.

3. Inviabilidade econômica e risco de perda de escala

A realização da contratação de forma única permite ainda à Administração obter melhores preços unitários em função da economia de escala, aproveitando a concentração do fornecimento para negociar maiores quantidades com menor custo por unidade.

O parcelamento, ao contrário, reduziria o volume por fornecedor, elevando custos logísticos e unitários, além de comprometer a isonomia entre os participantes, favorecendo empresas com especialização restrita e com menor capacidade de atendimento global.

Diante do exposto, conclui-se que o parcelamento da solução em contratações correlatas ou interdependentes não é necessário nem conveniente para o atendimento da presente demanda. A contratação unificada dos gêneros alimentícios, por meio de processo licitatório com critério de menor preço por item, assegura à Administração maior eficiência na gestão e fiscalização do contrato, economia de escala e melhor atendimento ao interesse público.

8. RESULTADOS PRETENDIDOS

Conforme amplamente demonstrado neste estudo, a contratação de gêneros alimentícios diversos para atender às necessidades das Secretarias Municipais de Passagem Franca/MA busca alcançar resultados concretos em termos de economicidade, com reflexos positivos diretos no aproveitamento racional dos recursos públicos, sejam eles humanos, materiais ou financeiros.

A unificação da demanda das diversas Secretarias em um único processo licitatório, com entrega parcelada sob demanda, permite à Administração Pública aproveitar o poder de compra ampliado, o que tende a resultar em melhores preços unitários, devido ao aumento da competitividade entre fornecedores e ao volume expressivo dos itens.

Ao centralizar a contratação e a gestão dos gêneros alimentícios em um único processo, a Administração reduz significativamente a carga de trabalho das equipes responsáveis pela elaboração de processos licitatórios, recebimento, conferência, fiscalização e controle do fornecimento.

Em vez de realizar múltiplas licitações fracionadas por secretaria, categoria ou evento, a Administração poderá planejar e controlar toda a logística de fornecimento com base em uma única matriz contratual, facilitando o acompanhamento, a responsabilização dos fornecedores e a tomada de decisão por parte dos gestores.

Essa medida libera a força de trabalho técnica e administrativa para outras atividades estratégicas, contribuindo para a melhoria geral da prestação dos serviços públicos municipais.

Ademais, ao prever a contratação sob demanda, mediante requisição formal das Secretarias conforme a real necessidade de uso, a Administração evita desperdício de gêneros alimentícios por vencimento, despesas com armazenamento inadequado, compras emergenciais com valores elevados e gastos fragmentados e descoordenados entre as Secretarias.

Essa sistemática proporciona maior previsibilidade orçamentária, permitindo o planejamento financeiro anual e a adoção de medidas de controle interno mais eficazes, em linha com os princípios da eficiência e da economicidade.

Insta ressaltar ainda que a contratação planejada, com cláusulas claras quanto ao cronograma de entregas e às responsabilidades do fornecedor, assegura que nenhuma ação, projeto ou evento público seja interrompido por falta de gêneros alimentícios. Isso reforça a confiabilidade da Administração perante a população beneficiária dos serviços prestados.

A continuidade do fornecimento é especialmente importante para programas sociais, eventos educacionais, ações de saúde e campanhas de atendimento à população em situação de vulnerabilidade.

Ao garantir a aquisição de gêneros alimentícios de forma planejada, centralizada, padronizada e sob demanda, a Prefeitura promoverá estrategicamente o uso eficiente dos recursos públicos, a valorização do trabalho das equipes administrativas, a manutenção da qualidade dos serviços prestados à população e o fortalecimento da gestão pública orientada a resultados.

9. ESTIMATIVA DOS CUSTOS

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

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

10. POSICIONAMENTO CONCLUSIVO

Diante da análise técnica minuciosa realizada neste Estudo Técnico Preliminar, conclui-se, com fundamento na Lei nº 14.133/2021, pela viabilidade e plena adequação da contratação de gêneros alimentícios diversos para suprir as necessidades das atividades, ações, projetos e eventos promovidos pelas Secretarias Municipais de Passagem Franca/MA.

A contratação é justificada pela relevância estratégica que os gêneros alimentícios possuem para a concretização de políticas públicas voltadas à saúde, educação, assistência social, cultura, cidadania e inclusão social, refletindo-se diretamente na qualidade da prestação dos serviços públicos e na dignidade da população atendida.

Conforme amplamente demonstrado acima, a solução proposta — contratação unificada, sob demanda, por meio de pregão eletrônico com critério de menor preço por item — mostra-se a mais vantajosa em todos os aspectos.

Ademais, ao garantir regularidade, qualidade e economia na aquisição de gêneros alimentícios, a Prefeitura de Passagem Franca/MA demonstra não apenas zelo pela boa aplicação dos recursos públicos, mas também compromisso com uma gestão pública eficiente, transparente e orientada para resultados sociais relevantes.

ANEXO II – ATA DE REGISTRO DE PREÇOS

MINUTA ATA DE REGISTRO DE PREÇOS

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

Aos XX dias do mês de XX de XXXX, MUNICÍPIO DE PASSAGEM FRANCA/MA, através da COMISSÃO PERMANENTE DE LICITAÇÃO – CPL/PMP-MA, sediada na rua da prata, S/N, Centro, PASSAGEM FRANCA-MA, inscrito(a) no CNPJ sob o nº XXXXXXXXXXXXXXXX, no uso de suas atribuições, e em face do PREGÃO ELETRÔNICO Nº XX/XXXX-SRP e do PROCESSO ADMINISTRATIVO N.º XXX/XXXX, tipo menor preço por item, resolve REGISTRO DE PREÇOS PARA XXXXXXXXXXXXXXXXXXXX, sujeitando-se as partes as determinações da Lei nº 14.133/21 e suas alterações posteriores, decreto 053/2022- PMG, pelos preceitos de direito público e sendo observado as bases e serviços indicados nessa Ata de Registro de preço. A empresa XXXXXXXXXXXXXXXXXXXX inscrita no CNPJ/MF sob o nº XXXXXXXXXXXXXXXXXXXX, sediada na XXXXXXXXXXXX, Nº XX, Bairro XXXXXX, CEP XXXXXXXX, XXXXX – XX, neste ato representada pelo Sr. XXXXXXXXXXXXXXXXXXXX, portador da Carteira de Identidade nº XXXXXXXXXXXXXXXX expedida pelo órgão XX/XX, e CPF nº XXXXXXXXXXXXXXXX, declarada VENCEDORA, em face de terem apresentado as propostas mais vantajosas para o PREGÃO ELETRÔNICO Nº XXX/XXXX-SRP, cuja a ata e demais atos foram homologados pelas autoridades administrativas competente.

Cláusula Primeira: Do objeto

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

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

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

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

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

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

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

Para fins de autorização, só serão aceitos pedidos de adesões às atas que não excedam, por órgão ou entidade solicitante, a 100% por cento dos quantitativos dos itens registrados na Ata de Registro de Preços.

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

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

O Sistema de Registro de Preços será gerenciado pelo Presidente da Comissão Permanente de Licitação, devendo ser obrigatoriamente utilizado por todos os órgãos da Administração Pública Municipal, salvo quando constatado melhor preço em outra ata ou em novo processo. (Art. 7º, Decreto Municipal 053/2022 – PGM, de 16/06/2022).

Cláusula Quarta: Dos preços, especificações e quantitativos

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

Razão Social:

CNPJ:

Endereço completo:

Nome do representante legal:

Cédula de Identidade/órgão emissor:

CPF:

Cargo/Função:

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

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

Cláusula Quinta: Da Revisão dos Preços

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

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

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

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

Cláusula Sexta: Do Cancelamento do Registro de Preços

A empresa terá seu registro cancelado quando:

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

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

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

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

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

- I - Por razão de interesse público; ou
- II - A pedido da empresa.

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

Cláusula Sétima: Dos Ilícitos Penais

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

Cláusula Oitava: Do Contrato

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

Parágrafo Único:

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

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

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

Cláusula Nona: Disposições Gerais

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

O licitante vencedor somente será liberado, sem penalidade, do compromisso previsto nesta ATA, nas hipóteses previstas no art. 18, § 1º art. 19, inciso I e art. 21, incisos I e II, do Decreto nº 7.892/2013.

Passam a fazer parte desta ATA, para todos os efeitos, a documentação e propostas apresentadas pelos licitantes.

Foro para dirimir qualquer dúvida oriunda da execução deste ajuste será o da Comarca de PASSAGEM FRANCA/MA.

E, por estarem justos e contratados, as partes assinam o presente Contrato, que foi impresso em 03 (três) vias de igual teor, na presença de duas testemunhas para que surtam seus legais e jurídicos efeitos.

PASSAGEM FRANCA - MA, de de

Responsável legal da CONTRATANTE

Responsável legal da CONTRATADA

TESTEMUNHAS.

ANEXO III – MINUTA DO CONTRATO

CONTRATO Nº 0xx/2025/PMPF
PROC. ADM. Nº 032/2025
PE N.º 011/2025-SRP

TERMO DE CONTRATO QUE ENTRE SI CELEBRAM A PREFEITURA MUNICIPAL DE PASSAGEM FRANCA, POR MEIO SE SUA SECRETARIA MUNICIPAL DE XXXXXXXXXX E A EMPRESA XXXXXXXXXX, NA FORMA ABAIXO:

A PREFEITURA MUNICIPAL DE PASSAGEM FRANCA – MA, através da SECRETARIA MUNICIPAL de ADMINISTRAÇÃO, sediada na Pça. Presidente Médici, Centro, Passagem Franca - MA, SN, CNPJ Nº 10.438.570/0001-11, neste ato representada por seu Secretário de Administração o Sr. Francisco Menezes Souza Júnior RG: 3739671 – SSP/PI, CPF: 055.901.793-60, residente e domiciliado nesta cidade, doravante denominado CONTRATANTE, e do outro lado a empresa XXXXXXXXXX inscrita no CNPJ sob o nº XXXXXXXXXX, localizada na XXXXXXXXXX, neste ato representada por XXXXXXXXXX, inscrito no CPF n.º XXXXXXXXXX, residente e domiciliado na XXXXXXXXXX, denominada CONTRATADA, RESOLVEM celebrar o presente Contrato decorrente da licitação na modalidade Pregão Eletrônico n.º 011/2025/PMPF-SRP e do Processo Administrativo n.º 032/2025, com fundamento na Lei nº 14.133/2021, mediante as seguintes cláusulas e condições:

1. CLÁUSULA PRIMEIRA – OBJETO

1.1. O objeto do presente termo é contratação de empresa para fornecimento de gêneros alimentícios diversos, destinados ao atendimento das necessidades operacionais e institucionais das Secretarias Municipais de Passagem Franca/MA.

Item	Qtd./meses	Descrição dos itens	Und.	Qtd. De Itens	Valor Unitário/mês	Valor Total Anual
xx	xx	xx	Qtd.	xx	R\$ xx	R\$ xx
Valor estimado do objeto				R\$ xx		

2. CLÁUSULA SEGUNDA – VIGÊNCIA

2.1. O prazo de vigência deste Termo de Contrato é de 12 (doze) meses, contados da assinatura do Contrato, prorrogável na forma da Lei nº 14.133, de 2021.

3. CLÁUSULA TERCEIRA – PREÇO

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

3.2. No valor acima estão incluídas todas as despesas ordinárias diretas e indiretas decorrentes da execução contratual, inclusive tributos e/ou impostos, encargos sociais, trabalhistas, previdenciários,

fiscais e comerciais incidentes, taxa de administração, frete, seguro e outros necessários ao cumprimento integral do objeto da contratação.

4. CLÁUSULA QUARTA – DOTAÇÃO ORÇAMENTÁRIA

4.1. As despesas decorrentes desta contratação estão programadas em dotação orçamentária própria, prevista no orçamento do Município, para o exercício de 2025, na classificação abaixo:

XXXXXX

XXXXXX

XXXXXX

5. CLÁUSULA QUINTA – PAGAMENTO

5.1. 4.1. O pagamento será feito pela Secretaria Municipal responsável, em moeda corrente nacional, mediante Transferência Bancária Eletrônica, direto na Conta da Contratada, mediante a apresentação da competente Nota Fiscal ou Fatura;

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

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

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

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

6. CLÁUSULA SEXTA – REAJUSTE E ALTERAÇÕES

6.1. O preço contratado é fixo e irrevogável.

6.2. Eventuais alterações contratuais reger-se-ão pela disciplina da Lei 14.133 de 01 de abril de 2021.

7. CLÁUSULA SÉTIMA - ENTREGA E RECEBIMENTO DO OBJETO

7.1. A CONTRATADA só deverá executar os serviços referidos no presente Termo de Referência, cujo prazo de execução coincidirá com o de vigência do contrato.

7.2. As condições de entrega e recebimento do serviço são aquelas previstas no Projeto Básico, documento integrante e apenso a este contrato.

8. CLAÚSULA OITAVA - FISCALIZAÇÃO

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

9. CLÁUSULA NONA – OBRIGAÇÕES DA CONTRATANTE E DA CONTRATADA

9.1. As obrigações da CONTRATANTE e da CONTRATADA são aquelas previstas no Termo de Referência.

10. CLÁUSULA DÉCIMA – SANÇÕES ADMINISTRATIVAS

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

1.1.1. inexecutar total ou parcialmente qualquer das obrigações assumidas em decorrência da contratação;

1.1.2. ensejar o retardamento da execução do objeto;

1.1.3. fraudar na execução do contrato;

1.1.4. comportar-se de modo inidôneo;

1.1.5. cometer fraude fiscal;

1.1.6. não manter a proposta.

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

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

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

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

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

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

1.3.4. impedimento de licitar e contratar com o Município de Passagem Franca/MA com o consequente descredenciamento no Sistema de Cadastro Próprio da PMPF/MA pelo prazo de até cinco anos;

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

1.4. Também ficam sujeitas às penalidades da Lei 14.133/2021, a Contratada que:

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

1.4.2. tenha praticado atos ilícitos visando a frustrar os objetivos da licitação;

1.4.3. demonstre não possuir idoneidade para contratar com a Administração em virtude de atos ilícitos praticados.

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

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

1.7. As penalidades serão obrigatoriamente registradas no Sistema de Cadastro Próprio da PMPF/MA.

11. CLÁUSULA DÉCIMA PRIMEIRA – RESCISÃO

11.1. O presente Termo de Contrato poderá ser rescindido nas hipóteses previstas na Lei 14.133/2021, sem prejuízo das sanções aplicáveis.

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

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

11.4. A CONTRATADA reconhece os direitos da CONTRATANTE em caso de rescisão administrativa prevista na Lei 14.133 de 2021.

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

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

11.5.2. Relação dos pagamentos já efetuados e ainda devidos;

11.5.3. Indenizações e multas.

12. CLÁUSULA DÉCIMA SEGUNDA – VEDAÇÕES

12.1. É vedado à CONTRATADA:

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

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

12.1.3. Subcontratar.

13. CLÁUSULA DÉCIMA TERCEIRA – DOS CASOS OMISSOS.

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

14. CLÁUSULA DÉCIMA QUARTA – PUBLICAÇÃO

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

15. CLÁUSULA DÉCIMA QUINTA – FORO

15.1. O Foro para solucionar os litígios que decorrerem da execução deste Termo de Contrato será o da Comarca de Passagem Franca/MA.

Para firmeza e validade do pactuado, o presente Termo de Contrato foi lavrado em três (três) vias de igual teor, que, depois de lido e achado em ordem, vai assinado pelos contraentes.

Passagem Franca - MA, XX de março de 2025.

XXXXXXX
SECRETÁRIO MUNICIPAL DE XXXXXXXXX
CNPJ Nº XXXXXXXXXXXXX

CONTRATANTE

XXXXXXXXXX
EMPRESA CONTRATADA
CNPJ nº XXXXXXXXXX
CONTRATADA

TESTEMUNHAS:

NOME: _____

CPF: _____

NOME: _____

CPF: _____

ANEXO IV – DECLARAÇÃO CONJUNTA

“MODELO DE DECLARAÇÃO”

Ilmo. Sr.
Pregoeiro
Prefeitura Municipal de PASSAGEM FRANCA - MA

DECLARAÇÃO CONJUNTA

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

Prezado Senhor,

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

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

Local e data

Nome e assinatura do representante legal

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