

**EDITAL DE LICITAÇÃO PREGÃO ELETRÔNICO Nº 01/2023  
ABERTO - COMPRASNET****QUADRO DE INFORMAÇÕES**

<b>MODALIDADE/Nº:</b>	PREGÃO ELETRÔNICO Nº 01/2023
<b>TIPO:</b>	MENOR PREÇO POR ITEM (Valor Total)
<b>MODO DE DISPUTA</b>	ABERTO
<b>PROCESSO</b>	01/2023
<b>ÓRGÃO REQUISITANTE:</b>	Associação de Apoio à Escola Nossa Senhora da Natividade - Colégio Agropecuário.
<b>DATA/HORÁRIO</b>	08/03/2023 às 08h30min (Horário de Brasília)
<b>SITE:</b>	Portal de Compras do Governo Federal/ <a href="http://www.comprasgovernamentais.gov.br">www.comprasgovernamentais.gov.br</a>
<b>UASG:</b>	929031
<b>PREGOEIRO</b>	<b>DIRSOMAR VIANA DA SILVA</b>
<b>DESIGNADO:</b>	
<b>TELEFONE:</b>	(63) 3372-1974
<b>E-MAIL:</b>	<a href="mailto:ca.natividade@ue.seduc.to.gov.br">ca.natividade@ue.seduc.to.gov.br</a>

**PREÂMBULO**

A ASSOCIAÇÃO DE APOIO À ESCOLA NOSSA SENHORA DA NATIVIDADE - COLÉGIO AGROPECUÁRIO, por meio da presidente da associação o Sr. **Odair José Moura de Araújo**, torna público para conhecimento dos interessados, que fará realizar licitação na modalidade **PREGÃO ELETRÔNICO**, por intermédio do site [www.comprasnet.gov.br](http://www.comprasnet.gov.br), do tipo MENOR PREÇO POR ITEM, modo de disputa ABERTO, regido pela Lei 10.520/2002 subsidiariamente pela Lei Federal n.º 8.666/1993, do Decreto n.º 10.024, de 20 de setembro de 2019, Decreto Estadual n.º 2.434/2005 e Lei Complementar 123/2006, alterada pela Lei complementar 147/2014, do Decreto n.º 7.746, de 05 de junho de 2012, das Instruções Normativas SEGES/MP n.º 05, de 26 de maio de 2017, n.º 03, de 26 de abril de 2018 e da Instrução Normativa SLTI/MP n.º 01, de 19 de janeiro de 2010, Decreto n.º 8.538, de 06 de outubro de 2015 e pelas condições estabelecidas no presente Edital. Este pregão será conduzido pelo(a) Pregoeiro(a) e respectiva Equipe de Apoio, designados na Portaria n.º 01/2023 de 10 fevereiro de 2023, por autoridade competente.

Não havendo expediente ou ocorrendo qualquer fato superveniente que impeça a abertura do certame na data marcada, a sessão será automaticamente transferida para o primeiro dia útil subsequente, no mesmo horário e local estabelecidos no preâmbulo deste Edital, desde que não haja comunicação do(a) pregoeiro(a) em contrário.

**1. DO OBJETO**

1.1. A presente licitação tem por objeto a **aquisição de Gêneros Alimentícios para fornecimento de alimentação** para a demanda do ano letivo de 2023, destinados aos alunos matriculados na **Escola Nossa Senhora da Natividade**, por meio do Programa Nacional de Alimentação Escolar/PNAE, conforme as especificações técnicas descritas no Termo de Referência, Anexo II.

**1.2. Em caso de discordância existente entre as especificações deste objeto descritas no COMPRASNET e as especificações constantes do Anexo I deste Edital prevalecerão às últimas.**

1.3. Acompanham este Edital os seguintes Anexos:

**Anexo I:** Tabela de especificação do objeto;

**Anexo II:** Termo de Referência;

**Anexo III:** Minuta de Termo de Contrato;

**2. DA IMPUGNAÇÃO AO EDITAL**



2.1. Qualquer Licitante poderá impugnar o ato convocatório do Pregão Eletrônico, no horário das 8h00min às 12h00min das 14h00min às 18h00min, exclusivamente no e-mail informado no preâmbulo deste edital. O prazo para protocolar o pedido de impugnação é de até 3 (três) dias úteis, contados antes da data fixada para abertura da sessão pública e caberá ao pregoeiro, auxiliado pelo setor responsável pela elaboração do edital, decidir sobre a impugnação no prazo de 2 (dois) dias úteis.

2.2. Acolhida a impugnação contra o ato convocatório, desde que não afete a formulação das propostas, será definida e publicada nova data para realização do certame.

### 3. DA SOLICITAÇÃO DE INFORMAÇÕES/ ESCLARECIMENTOS

3.1. Os **pedidos de esclarecimentos e questionamentos** referentes ao processo licitatório deverão ser enviados ao(à) pregoeiro(a), **até 03 (três) dias úteis** anteriores à data fixada para abertura da sessão pública, exclusivamente no e-mail informado no preâmbulo deste edital.

3.2. O pregoeiro responderá aos pedidos de esclarecimentos no prazo de **2 (dois) dias úteis**, contado da data de recebimento do pedido, e poderá requisitar subsídios formais aos responsáveis pela elaboração do edital e dos anexos.

3.3. As respostas aos pedidos de esclarecimentos serão divulgadas pelo sistema e vincularão os participantes e a administração.

### 4. DAS CONDIÇÕES PARA PARTICIPAÇÃO

4.1. Poderão participar deste Pregão interessados cujo ramo de atividade seja compatível com o objeto desta licitação, e que estejam com Credenciamento regular no Sistema de Cadastramento Unificado de Fornecedores – SICAF, conforme disposto no art. 9º da IN SEGES/MP nº 3, de 2018.

4.2. Os licitantes deverão utilizar o certificado digital para acesso ao Sistema;

4.3. **Para todos os Itens a participação no certame é exclusiva a microempresas e empresas de pequeno porte, nos termos do art. 48 da Lei Complementar nº 123, de 14 de dezembro de 2006.**

4.4. Não poderão participar desta licitação os interessados:

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

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

4.4.3. Estrangeiros que não tenham representação legal no Brasil com poderes expressos para receber citação e responder administrativa ou judicialmente;

4.4.4. Que se enquadrem nas vedações previstas no artigo 9º da Lei nº 8.666, de 1993;

4.4.5. Que estejam sob falência, concurso de credores ou insolvência, em processo de dissolução ou liquidação;

4.4.6. Entidades empresariais que estejam reunidas em consórcio;

4.4.7. Organizações da Sociedade Civil de Interesse Público - OSCIP, atuando nessa condição (Acórdão nº 746/2014-TCU-Plenário);

4.4.8. Instituições sem fins lucrativos (parágrafo único do art. 12 da Instrução Normativa/SEGES nº 05/2017).

4.4.8.1. É admissível a participação de organizações sociais, qualificadas na forma dos arts. 5º a 7º da Lei 9.637/1998, desde que os serviços objeto desta licitação se insiram entre as atividades previstas no contrato de gestão firmado entre o Poder Público e a organização social (Acórdão nº 1.406/2017- TCU-Plenário), mediante apresentação do Contrato de Gestão e dos respectivos atos constitutivos.

4.5. Sociedades cooperativas, considerando a vedação contida no art. 10 da Instrução Normativa SEGES/MP nº 5, de 2017.





4.6. Nos termos do art. 5º do Decreto nº 9.507, de 2018, é vedada a contratação de pessoa jurídica na qual haja administrador ou sócio com poder de direção, familiar de:

a) Detentor de cargo em comissão ou função de confiança que atue na área responsável pela demanda ou contratação; ou

b) De autoridade hierarquicamente superior no âmbito do órgão contratante.

4.6.1. Para os fins do disposto neste item, considera-se familiar o cônjuge, o companheiro ou o parente em linha reta ou colateral, por consanguinidade ou afinidade, até o terceiro grau (Súmula Vinculante/STF nº 13, art. 5º, inciso V, da Lei nº 12.813, de 16 de maio de 2013 e art. 2º, inciso III, do Decreto nº 7.203, de 04 de junho de 2010);

4.7. Nos termos do art. 7º do Decreto nº 7.203, de 2010, é vedada, ainda, a utilização, na execução dos serviços contratados, de empregado da futura Contratada que seja familiar de agente público ocupante de cargo em comissão ou função de confiança neste órgão contratante.

4.8. Como condição para participação no Pregão, o licitante assinalará “sim” ou “não” em campo próprio do sistema eletrônico, relativo às seguintes declarações:

4.8.1. 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.

4.8.1.1. Nos itens exclusivos para participação de microempresas e empresas de pequeno porte, a assinalação do campo “não” impedirá o prosseguimento no certame;

4.8.1.2. 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.

4.8.2. Que está ciente e concorda com as condições contidas no Edital e seus anexos;

4.8.3. Que cumpre os requisitos para a habilitação definidos no Edital e que a proposta apresentada está em conformidade com as exigências editalícias;

4.8.4. Que inexistem fatos impeditivos para sua habilitação no certame, ciente da obrigatoriedade de declarar ocorrências posteriores;

4.8.5. Que 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;

4.8.6. Que a proposta foi elaborada de forma independente, nos termos da Instrução Normativa SLTI/MP nº 2, de 16 de setembro de 2009.

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

4.8.8. Que os serviços são prestados por empresas que comprovem cumprimento de reserva de cargos prevista em lei para pessoa com deficiência ou para reabilitado da Previdência Social e que atendam às regras de acessibilidade previstas na legislação, conforme disposto no art. 93 da Lei nº 8.213, de 24 de julho de 1991.

4.9. A declaração falsa relativa ao cumprimento de qualquer condição sujeitará o licitante às sanções previstas em lei e neste Edital.

## 5. DO CREDENCIAMENTO E DA REPRESENTAÇÃO

5.1. O Credenciamento é o nível básico do registro cadastral no SICAF, que permite a participação dos interessados na modalidade licitatória Pregão, em sua forma eletrônica.





5.2. O cadastro no SICAF deverá ser feito no Portal de Compras do Governo Federal, no sítio [www.comprasgovernamentais.gov.br](http://www.comprasgovernamentais.gov.br), por meio de certificado digital conferido pela Infraestrutura de Chaves Públicas Brasileira – ICP - Brasil.

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

5.4. 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, excluindo 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.

5.5. É de responsabilidade do cadastrado conferir a exatidão dos seus dados cadastrais no SICAF e mantê-los atualizados junto aos órgãos responsáveis pela informação, devendo proceder, imediatamente, à correção ou à alteração dos registros tão logo identifique incorreção ou aqueles se tornem desatualizados.

5.5.1. A não observância do disposto no subitem anterior poderá ensejar desclassificação no momento da habilitação

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

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

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

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

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

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

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

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

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

## 7. DO PREENCHIMENTO DA PROPOSTA

7.1. O licitante deverá enviar sua proposta mediante o preenchimento, no sistema eletrônico, dos seguintes campos:

7.1.1 *Valor unitário e total do item.*

7.1.2. Marca;

7.1.3. Fabricante;

7.1.4. Descrição detalhada do objeto, contendo as informações similares à especificação do Termo de Referência; indicando, no que for aplicável, **marca, modelo, prazo de validade ou de garantia, número do registro ou inscrição do bem no órgão competente, quando for o caso;**

7.2. Todas as especificações do objeto contidas na proposta vinculam a Contratada.





7.3. Nos valores propostos estarão inclusos todos os custos operacionais, encargos previdenciários, trabalhistas, tributários, comerciais e quaisquer outros que incidam direta ou indiretamente na prestação dos serviços, apurados mediante o preenchimento do modelo de Planilha de Custos e Formação de Preços, conforme anexo deste Edital;

7.3.1. A Contratada deverá arcar com o ônus decorrente de eventual equívoco no dimensionamento dos quantitativos de sua proposta, inclusive quanto aos custos variáveis decorrentes de fatores futuros e incertos, tais como os valores providos com o quantitativo de vale transporte, devendo complementá-los, caso o previsto inicialmente em sua proposta não seja satisfatório para o atendimento do objeto da licitação, exceto quando ocorrer algum dos eventos arrolados nos incisos do §1º do artigo 57 da Lei nº 8.666, de 1993.

7.3.2. Caso o eventual equívoco no dimensionamento dos quantitativos se revele superior às necessidades da contratante, a Administração deverá efetuar o pagamento seguindo estritamente as regras contratuais de faturamento dos serviços demandados e executados, concomitantemente com a realização, se necessário e cabível, de adequação contratual do quantitativo necessário, com base na alínea "b" do inciso I do art. 65 da Lei n. 8.666/93 e nos termos do art. 63, §2º da IN SEGES/MP n.5/2017.

7.4. A empresa é a única responsável pela cotação correta dos encargos tributários. Em caso de erro ou cotação incompatível com o regime tributário a que se submete, serão adotadas as orientações a seguir:

7.4.1. Cotação de percentual menor que o adequado: o percentual será mantido durante toda a execução contratual;

7.4.2. Cotação de percentual maior que o adequado: o excesso será suprimido, unilateralmente, da planilha e haverá glosa, quando do pagamento, e/ou redução, quando da repactuação, para fins de total ressarcimento do débito.

7.5. Se o regime tributário da empresa implicar o recolhimento de tributos em percentuais variáveis, a cotação adequada será a que corresponde à média dos efetivos recolhimentos da empresa nos últimos doze meses, devendo o licitante ou contratada apresentar ao pregoeiro ou à fiscalização, a qualquer tempo, comprovação da adequação dos recolhimentos, para os fins do previsto no subitem anterior.

7.6. Independentemente do percentual de tributo inserido na planilha, no pagamento dos serviços, serão retidos na fonte os percentuais estabelecidos na legislação vigente.

7.7. A apresentação das propostas implica obrigatoriedade do cumprimento das disposições nelas contidas, em conformidade com o que dispõe o Termo de Referência, assumindo o proponente o compromisso de executar os serviços nos seus termos, bem como de fornecer os materiais, equipamentos, ferramentas e utensílios necessários, em quantidades e qualidades adequadas à perfeita execução contratual, promovendo, quando requerido, sua substituição.

7.8. Os preços ofertados, tanto na proposta inicial, quanto na etapa de lances, serão de exclusiva responsabilidade do licitante, não lhe assistindo o direito de pleitear qualquer alteração, sob alegação de erro, omissão ou qualquer outro pretexto.

7.9. O prazo de validade da proposta não será inferior a 60 (sessenta) dias, a contar da data de sua apresentação.

7.10. Os licitantes devem respeitar os preços máximos estabelecidos nas normas de regência de contratações públicas federais, quando participarem de licitações públicas;

7.10.1. O descumprimento das regras supramencionadas pela Administração por parte dos contratados pode ensejar a responsabilização pelo Tribunal de Contas da União e, após o devido processo legal, gerar as seguintes consequências: assinatura de prazo para a adoção das medidas necessárias ao exato cumprimento da lei, nos termos do art. 71, inciso IX, da Constituição; ou condenação dos agentes públicos responsáveis e da empresa contratada ao pagamento dos prejuízos ao erário, caso verificada a ocorrência de superfaturamento por sobrepreço na execução do contrato.

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

8.1. A abertura da presente licitação dar-se-á em sessão pública, por meio de sistema eletrônico, na data, horário e local indicados neste Edital.





8.2. O Pregoeiro verificará as propostas apresentadas, desclassificando desde logo aquelas que não estejam em conformidade com os requisitos estabelecidos neste Edital, contenham vícios insanáveis, ilegalidades, ou não apresentem as especificações exigidas no Termo de Referência.

8.2.1. Também será desclassificada a proposta que **identifique o licitante, durante o preenchimento/cadastramento de proposta em campo próprio do sistema.**

8.2.2. A desclassificação será sempre fundamentada e registrada no sistema, com acompanhamento em tempo real por todos os participantes.

8.2.3. A não desclassificação da proposta não impede o seu julgamento definitivo em sentido contrário, levado a efeito na fase de aceitação.

8.3. O sistema ordenará automaticamente as propostas classificadas, sendo que somente estas participarão da fase de lances.

8.4. O sistema disponibilizará campo próprio para troca de mensagens entre o Pregoeiro e os licitantes.

8.5. Iniciada a etapa competitiva, os licitantes deverão encaminhar lances exclusivamente por meio de sistema eletrônico, sendo imediatamente informados do seu recebimento e do valor consignado no registro.

**8.5.1. O LANCE DEVERÁ SER OFERTADO PELO VALOR TOTAL DO ITEM.**

8.6. Os licitantes poderão oferecer lances sucessivos, observando o horário fixado para abertura da sessão e as regras estabelecidas no Edital.

8.7. O licitante somente poderá oferecer lance de valor inferior ou percentual de desconto superior ao último por ele ofertado e registrado pelo sistema.

8.8. O intervalo mínimo de diferença de valores entre os lances, que incidirá tanto em relação aos lances intermediários quanto em relação ao lance que cobrir a melhor oferta, deverá ser conforme a tabela no ANEXO I.

8.09. **Será adotado para o envio de lances no pregão eletrônico o modo de disputa “ABERTO”, em que os licitantes apresentarão lances públicos e sucessivos, com prorrogações.**

8.10. A etapa de lances da sessão pública terá duração de 10 (dez) minutos e, após isso, será prorrogada automaticamente pelo sistema quando houver lance ofertado nos últimos dois minutos do período de duração da sessão pública.

8.11. A prorrogação automática da etapa de lances, de que trata o item anterior, será de 2 (dois) minutos e ocorrerá sucessivamente sempre que houver lances enviados nesse período de prorrogação, inclusive no caso de lances intermediários.

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

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

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

8.15. Em caso de falha no sistema, os lances em desacordo com os subitens anteriores deverão ser desconsiderados pelo pregoeiro, devendo a ocorrência ser comunicada imediatamente à Secretaria de Gestão do Ministério do Planejamento, Desenvolvimento e Gestão;

8.15.1. Na hipótese do subitem anterior, a ocorrência será registrada em campo próprio do sistema.





8.16. Não serão aceitos 2 (dois) ou mais lances de mesmo valor, prevalecendo aquele que for recebido e registrado em primeiro lugar.

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

8.18. 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.

8.19. 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.

8.20. O critério de julgamento adotado será o **menor preço por item (Valor Total)**, conforme definido neste Edital e seus anexos.

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

8.22. 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 LC nº 123, de 2006, regulamentada pelo Decreto nº 8.538, de 2015.

8.23. 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 melhores lances serão consideradas empatadas com a primeira colocada.

8.24. A melhor classificada nos termos do item anterior terá o direito de encaminhar uma última oferta para desempate, obrigatoriamente em valor inferior ao da primeira colocada, no prazo de 5 (cinco) minutos controlados pelo sistema, contados após a comunicação automática para tanto.

8.25. 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.

8.26. No caso de equivalência dos valores apresentados pelas microempresas e empresas de pequeno porte que se encontrem nos intervalos estabelecidos nos subitens anteriores, será realizado sorteio entre elas para que se identifique aquela que primeiro poderá apresentar melhor oferta.

8.27. Após a etapa de envio de lances, haverá a aplicação dos critérios de desempate previstos nos art. 44 e art. 45 da Lei Complementar nº 123, de 14 de dezembro de 2006, seguido da aplicação do critério estabelecido no § 2º do art. 3º da Lei nº 8.666, de 1993, se não houver licitante que atenda à primeira hipótese.

8.27.1 Os critérios de desempate serão aplicados nos termos do item anterior, caso não haja envio de lances após o início da fase competitiva;

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

8.28. Encerrada a etapa de envio de lances da sessão pública, o pregoeiro **deverá** encaminhar, pelo sistema eletrônico, contraproposta ao licitante que tenha apresentado o melhor preço, para que seja obtida melhor proposta, vedada a negociação em condições diferentes das previstas neste Edital.

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





8.28.2. O pregoeiro solicitará ao licitante melhor 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.

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

## 9. DA ACEITABILIDADE DA PROPOSTA VENCEDORA

9.1. Encerrada a etapa de negociação, 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 parágrafo único do art. 7º e no § 9º do art. 26 do Decreto n.º 10.024/2019.

9.2. A análise da exequibilidade da proposta de preços deverá ser realizada com o auxílio da Planilha de Custos e Formação de Preços, a ser preenchida pelo licitante em relação à sua proposta final.

9.3. A Planilha de Custos e Formação de Preços deverá ser encaminhada pelo licitante exclusivamente via sistema, no prazo de 2(duas) horas, contado da solicitação do pregoeiro, com os respectivos valores readequados ao lance vencedor, e será analisada pelo Pregoeiro no momento da aceitação do lance vencedor.

9.4. A inexecuibilidade dos valores referentes a itens isolados da Planilha de Custos e Formação de Preços não caracteriza motivo suficiente para a desclassificação da proposta, desde que não contrariem exigências legais.

9.5. Será desclassificada a proposta ou o lance vencedor, nos termos do item 9.1 do Anexo VII-A da In SEGES/MP n. 5/2017, que:

9.5.1. Não estiver em conformidade com os requisitos estabelecidos neste edital;

9.5.2. Contenha vício insanável ou ilegalidade;

9.5.3. Não apresente as especificações técnicas exigidas pelo Termo de Referência;

9.5.4. Apresentar preço final superior ao preço máximo fixado (Acórdão n. 1455/2018- TCU- Plenário), ou que apresentar preço manifestamente inexequível;

9.6. Quando o licitante não conseguir comprovar que possui ou possuirá recursos suficientes para executar a contento o objeto, será considerada inexequível a proposta de preços ou menor lance que:

9.6.1. For insuficiente para a cobertura dos custos da contratação, apresente preços global ou unitários simbólicos, irrisórios ou de valor zero, incompatíveis com os preços dos insumos e salários de mercado, acrescidos dos respectivos encargos, ainda que o ato convocatório da licitação não tenha estabelecido limites mínimos, exceto quando se referirem a materiais e instalações de propriedade do próprio licitante, para os quais ele renuncie a parcela ou à totalidade da remuneração.

9.6.2. Apresentar um ou mais valores da planilha de custo que sejam inferiores àqueles fixados em instrumentos de caráter normativo obrigatório, tais como leis, medidas provisórias e convenções coletivas de trabalho vigentes.

9.7. Se houver indícios de inexecuibilidade da proposta de preço, ou em caso da necessidade de esclarecimentos complementares, poderão ser efetuadas diligências, na forma do § 3º do artigo 43 da Lei nº 8.666, de 1993 e a exemplo das enumeradas no item 9.4 do Anexo VII-A da IN SEGES/MP N. 5, de 2017, para que a empresa comprove a exequibilidade da proposta.

9.8. Quando o licitante apresentar preço final inferior a 30% (trinta por cento) da média dos preços ofertados para o mesmo item, e a inexecuibilidade da proposta não for flagrante e evidente pela análise da planilha de custos, não sendo possível a sua imediata desclassificação, será obrigatória a realização de diligências para aferir a legalidade e exequibilidade da proposta.

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





9.9.1. Na hipótese de necessidade de suspensão da sessão pública para a realização de diligências, com vistas ao saneamento das propostas, a sessão pública somente poderá ser reiniciada mediante aviso prévio no sistema com, no mínimo, **24 (vinte e quatro) horas de antecedência, e a ocorrência será registrada em ata.**

9.10. O Pregoeiro poderá convocar o licitante para enviar documento digital complementar, por meio de funcionalidade disponível no sistema, no prazo de 2 (duas) horas, sob pena de não aceitação da proposta.

9.10.1. O prazo poderá ser prorrogado pelo Pregoeiro por solicitação escrita e justificada do licitante e formalmente aceita pelo Pregoeiro, formulada antes de findo o prazo.

9.11. Dentre os documentos passíveis de solicitação pelo Pregoeiro, destacam-se as planilhas de custo readequadas com o valor final ofertado.

9.12. Todos os dados informados pelo licitante em sua planilha deverão refletir com fidelidade os custos especificados e a margem de lucro pretendida.

9.13. O Pregoeiro analisará a compatibilidade dos preços unitários apresentados na Planilha de Custos e Formação de Preços com aqueles praticados no mercado em relação aos insumos e também quanto aos salários das categorias envolvidas na contratação;

9.14. Erros no preenchimento da planilha não constituem motivo para a desclassificação da proposta. A planilha poderá ser ajustada pelo licitante, no prazo indicado pelo Pregoeiro, desde que não haja majoração do preço proposto.

9.15. Considera-se erro no preenchimento da planilha a indicação de recolhimento de impostos e contribuições na forma do Simples Nacional, exceto para atividades de prestação de serviços previstas nos §§5º-B a 5º-E, do artigo 18, da LC 123, de 2006.

9.16. Em nenhuma hipótese poderá ser alterado o teor da proposta apresentada, seja quanto ao preço ou quaisquer outras condições que importem em modificações de seus termos originais, ressalvadas apenas as alterações absolutamente formais, destinadas a sanar evidentes erros materiais, sem nenhuma alteração do conteúdo e das condições referidas, desde que não venham a causar prejuízos aos demais licitantes;

9.17. Para fins de análise da proposta quanto ao cumprimento das especificações do objeto, poderá ser colhida a manifestação escrita do setor requisitante do serviço ou da área especializada no objeto.

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

9.19. Havendo necessidade, o Pregoeiro suspenderá a sessão, informando no “chat” a nova data e horário para a continuidade da mesma.

9.20. O Pregoeiro poderá encaminhar, por meio do sistema eletrônico, contraproposta ao licitante que apresentou o lance mais vantajoso, com o fim de negociar a obtenção de melhor preço, vedada a negociação em condições diversas das previstas neste Edital.

9.20.1. Também nas hipóteses em que o Pregoeiro não aceitar a proposta e passar à subsequente, poderá negociar com o licitante para que seja obtido preço melhor.

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

9.21. Nos itens não exclusivos para a participação de microempresas e empresas de pequeno porte, sempre que a proposta não for aceita, e antes de o Pregoeiro passar à subsequente, haverá nova verificação, pelo sistema, da eventual ocorrência do empate ficto, previsto nos artigos 44 e 45 da LC nº 123, de 2006, seguindo-se a disciplina antes estabelecida, se for o caso.

9.22. Encerrada a análise quanto à aceitação da proposta, o pregoeiro verificará a habilitação do licitante, observado o disposto neste Edital.





10.1. Como condição prévia ao exame da documentação de habilitação do licitante detentor da proposta classificada em primeiro lugar, o Pregoeiro verificará o eventual descumprimento das condições de participação, especialmente quanto à existência de sanção que impeça a participação no certame ou a futura contratação, mediante a consulta aos seguintes cadastros:

10.1.1. SICAF;

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

10.1.3. A consulta aos cadastros será realizada em nome da empresa licitante e também de seu sócio majoritário, por força do artigo 12 da Lei nº 8.429, de 1992, que prevê, dentre as sanções impostas ao responsável pela prática de ato de improbidade administrativa, a proibição de contratar com o Poder Público, inclusive por intermédio de pessoa jurídica da qual seja sócio majoritário.

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

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

10.2.2. O licitante será convocado para manifestação previamente à sua desclassificação.

10.3. Constatada a existência de sanção, o Pregoeiro reputará o licitante inabilitado, por falta de condição de participação.

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

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

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

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

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

10.5. Havendo a necessidade de envio de documentos de habilitação complementares, necessários à confirmação daqueles exigidos neste Edital e já apresentados, o licitante será convocado a encaminhá-los, em formato digital, via sistema, no prazo de 2 (duas) horas, sob pena de inabilitação.

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

10.7. Não serão aceitos documentos de habilitação com indicação de CNPJ/CPF diferentes, salvo aqueles legalmente permitidos.





10.8. Se o licitante for a matriz, todos os documentos deverão estar em nome da matriz, e se o licitante for a filial, todos os documentos deverão estar em nome da filial, exceto aqueles documentos que, pela própria natureza, comprovadamente, forem emitidos somente em nome da matriz.

10.9. Serão aceitos registros de CNPJ de licitante matriz e filial com diferenças de números de documentos pertinentes ao CND e ao CRF/FGTS, quando for comprovada a centralização do recolhimento dessas contribuições.

10.10. Ressalvado o disposto no item 6.3, os licitantes deverão encaminhar, nos termos deste Edital, a documentação relacionada nos itens a seguir, para fins de habilitação:

#### 10.11. **Habilitação Jurídica:**

10.11.1. No caso de empresário individual, inscrição no Registro Público de Empresas Mercantis, a cargo da Junta Comercial da respectiva sede;

10.11.2. Em se tratando de Microempreendedor Individual – MEI: Certificado da Condição de Microempreendedor Individual - CCMEI, cuja aceitação ficará condicionada à verificação da autenticidade no sítio [www.portaldoempreendedor.gov.br](http://www.portaldoempreendedor.gov.br);

10.11.3. No caso de sociedade empresária ou empresa individual de responsabilidade limitada - EIRELI: ato constitutivo, estatuto ou contrato social em vigor, devidamente registrado na Junta Comercial da respectiva sede, acompanhado de documento comprobatório de seus administradores;

10.11.4. Inscrição no Registro Público de Empresas Mercantis onde opera, com averbação no Registro onde tem sede a matriz, no caso de ser o participante sucursal, filial ou agência;

10.11.5. No caso de sociedade simples: inscrição do ato constitutivo no Registro Civil das Pessoas Jurídicas do local de sua sede, acompanhada de prova da indicação dos seus administradores;

10.11.6. Decreto de autorização, em se tratando de sociedade empresária estrangeira em funcionamento no País;

#### 10.12. **Regularidade Fiscal e Trabalhista:**

10.12.1. Prova de inscrição no Cadastro Nacional de Pessoas Jurídicas ou no Cadastro de Pessoas Físicas, conforme o caso;

10.12.2. Prova de regularidade fiscal perante a Fazenda Nacional, mediante apresentação de certidão expedida conjuntamente pela Secretaria da Receita Federal do Brasil (RFB) e pela Procuradoria-Geral da Fazenda Nacional (PGFN), referente a todos os créditos tributários federais e à Dívida Ativa da União (DAU) por elas administrados, inclusive aqueles relativos à Seguridade Social, nos termos da Portaria Conjunta nº 1.751, de 02/10/2014, do Secretário da Receita Federal do Brasil e da Procuradora-Geral da Fazenda Nacional.

10.12.3. Prova de regularidade com o Fundo de Garantia do Tempo de Serviço (FGTS);

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

10.12.5. Prova de inscrição no cadastro de contribuintes municipal, relativo ao domicílio ou sede do licitante, pertinente ao seu ramo de atividade e compatível com o objeto contratual;

10.12.6. Prova de regularidade com a Fazenda Municipal do domicílio ou sede do licitante, relativa à atividade em cujo exercício contrata ou concorre;

10.12.6.1. Caso o licitante seja considerado isento dos tributos municipais relacionados ao objeto licitatório, deverá comprovar tal condição mediante a apresentação de declaração da Fazenda Municipal do seu domicílio ou sede, ou outra equivalente, na forma da lei;

10.12.7. Quando se tratar da subcontratação prevista no art. 48, II, da Lei Complementar n. 123, de 2006, a licitante melhor classificada deverá também apresentar a documentação de regularidade fiscal e trabalhista dos

Documento foi assinado digitalmente por ODAIR JOSÉ MOURA DE ARAÚJO em 13/02/2023 11:00:24.

A autenticidade deste documento pode ser verificada no site <https://sgd-ati.to.gov.br/verificador>, informando o código verificador: E6AFD94D0135E7D0





microempresas e/ou empresas de pequeno porte que serão subcontratadas no decorrer da execução do contrato, ainda que exista alguma restrição, aplicando-se o prazo de regularização previsto no art. 4º, §1º do Decreto nº 8.538, de 2015.

### 10.13. Qualificação Econômico-Financeira:

10.13.1. Certidão negativa de falência expedida pelo distribuidor da sede do licitante;

10.13.2. Balanço patrimonial e demonstrações contábeis do último exercício social, já exigíveis e apresentados na forma da lei, que comprovem a boa situação financeira da empresa, vedada a sua substituição por balancetes ou balanços provisórios, podendo ser atualizados por índices oficiais quando encerrado há mais de 3 (três) meses da data de apresentação da proposta;

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

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

10.13.2.3. Caso o licitante seja cooperativa, tais documentos deverão ser acompanhados da última auditoria contábil-financeira, conforme dispõe o artigo 112 da Lei nº 5.764, de 1971, ou de uma declaração, sob as penas da lei, de que tal auditoria não foi exigida pelo órgão fiscalizador;

10.13.3. Comprovação da boa situação financeira da empresa mediante obtenção de índices de Liquidez Geral (LG), Solvência Geral (SG) e Liquidez Corrente (LC), superiores a 1 (um), obtidos pela aplicação das seguintes fórmulas:

$$LG = \frac{\text{Ativo Circulante} + \text{Realizável a Longo Prazo}}{\text{Passivo Circulante} + \text{Passivo Não Circulante}}$$
$$SG = \frac{\text{Ativo Total}}{\text{Passivo Circulante} + \text{Passivo Não Circulante}}$$
$$LC = \frac{\text{Ativo Circulante}}{\text{Passivo Circulante}}$$

10.13.4. As empresas, que apresentarem resultado inferior ou igual a 1(um) em qualquer dos índices de Liquidez Geral (LG), Solvência Geral (SG) e Liquidez Corrente (LC), deverão comprovar patrimônio líquido de 10% (dez por cento) do valor total estimado da contratação ou do item pertinente.

### 10.14. Qualificação Técnica:

10.14.1. Para participar da licitação os concorrentes deverão apresentar os documentos abaixo descritos além dos previstos nos artigos 27 a 31 da 8.666/93.

10.14.1.1. As empresas participantes do certame deverão apresentar Atestados de Capacidade Técnica, emitido por pessoa jurídica de direito público ou privado, compatível com as características com o objeto de deste Termo.

10.14.1.2. A comprovação poderá ser feita mediante somatório de Atestados;

10.14.2. O Atestado deverá ser emitido em papel timbrado e conter no mínimo:

- Razão Social, CNPJ e endereço do emitente;
- Local e Data de Emissão do Atestado;
- Assinatura e Identificação do responsável pela emissão do Atestado, cargo e contato (telefone e correio eletrônico).

10.14.3. Não serão aceitos Atestados com objeto genérico, ou seja, deverá constar no respectivo Atestado nomenclatura compatível com o objeto licitado em conformidade com descrição constante no ANEXO I deste Edital;





10.14.4. O pregoeiro poderá determinar qualquer diligência que entender necessária para verificar a autenticidade e legitimidade do atestado ou de qualquer documento que lhe suscitar dúvidas.

10.14.4.1. Fica a critério do pregoeiro, solicitar aos licitantes documentos complementares para subsidiar a análise dos Atestados apresentados, comprovando a compatibilidade do objeto licitado, através de documentos como **Contratos, Notas de Empenho e Notas Fiscais vinculados aos respectivos Atestados**, sendo passível de sanção o fornecedor que se enquadrar no item 18.1 deste Edital.

10.15. O licitante enquadrado como microempreendedor individual que pretenda auferir os benefícios do tratamento diferenciado previstos na Lei Complementar n. 123, de 2006, estará dispensado (a) da prova de inscrição nos cadastros de contribuintes estadual e municipal e (b) da apresentação do balanço patrimonial e das demonstrações contábeis do último exercício.

10.16. A existência de restrição relativamente à regularidade fiscal e trabalhista não impede que a licitante qualificada como microempresa ou empresa de pequeno porte seja declarada vencedora, uma vez que atenda a todas as demais exigências do edital.

10.17. A declaração do vencedor acontecerá no momento imediatamente posterior à fase de habilitação.

10.18. Caso a proposta mais vantajosa seja ofertada por microempresa, empresa de pequeno porte ou sociedade cooperativa equiparada, e uma vez constatada a existência de alguma restrição no que tange à regularidade fiscal e trabalhista, a mesma será convocada para, no prazo de 5 (cinco) dias úteis, após a declaração do vencedor, comprovar a regularização. O prazo poderá ser prorrogado por igual período, a critério da administração pública, quando requerida pelo licitante, mediante apresentação de justificativa.

10.19. A não-regularização fiscal e trabalhista no prazo previsto no subitem anterior acarretará a inabilitação do licitante, sem prejuízo das sanções previstas neste Edital, sendo facultada a convocação dos licitantes remanescentes, na ordem de classificação. Se, na ordem de classificação, seguir-se outra microempresa, empresa de pequeno porte ou sociedade cooperativa com alguma restrição na documentação fiscal e trabalhista, será concedido o mesmo prazo para regularização.

10.20. Havendo necessidade de analisar minuciosamente os documentos exigidos, o Pregoeiro suspenderá a sessão, informando no “chat” a nova data e horário para a continuidade da mesma.

10.21. Será inabilitado o licitante que não comprovar sua habilitação, seja por não apresentar quaisquer dos documentos exigidos, ou apresentá-los em desacordo com o estabelecido neste Edital.

10.22. Nos itens não exclusivos a microempresas e empresas de pequeno porte, em havendo inabilitação, haverá nova verificação, pelo sistema, da eventual ocorrência do empate ficto, previsto nos artigos 44 e 45 da LC nº 123, de 2006, seguindo-se a disciplina antes estabelecida para aceitação da proposta subsequente.

10.23. O licitante provisoriamente vencedor em um item, que estiver concorrendo em outro item, ficará obrigado a comprovar os requisitos de habilitação cumulativamente, isto é, somando as exigências do item em que venceu às do item em que estiver concorrendo, e assim sucessivamente, sob pena de inabilitação, além da aplicação das sanções cabíveis.

10.24. Não havendo a comprovação cumulativa dos requisitos de habilitação, a inabilitação recairá sobre o(s) item(ns) de menor(es) valor(es) cuja retirada(s) seja(m) suficiente(s) para a habilitação do licitante nos remanescentes.

10.24.1. Constatado o atendimento às exigências de habilitação fixadas no Edital, o licitante será declarado vencedor.

## 11. DO ENCAMINHAMENTO DA PROPOSTA VENCEDORA

11.1. A proposta final do licitante declarado vencedor deverá ser encaminhada no prazo de 2 (duas) horas, a contar da solicitação do Pregoeiro no sistema eletrônico e deverá:





11.1.1 Ser redigida em língua portuguesa, datilografada ou digitada, em uma via, sem emendas, rasuras, entrelinhas ou ressalvas, devendo a última folha ser assinada e as demais rubricadas pelo licitante ou seu representante legal.

11.1.2. Apresentar a planilha de custos e formação de preços, devidamente ajustada ao lance vencedor;

11.1.3. Conter a indicação do banco, número da conta e agência do licitante vencedor, para fins de pagamento.

11.2. A proposta final deverá ser documentada nos autos e será levada em consideração no decorrer da execução do contrato e aplicação de eventual sanção à Contratada, se for o caso.

11.2.1. Todas as especificações do objeto contidas na proposta vinculam a Contratada.

11.3. Os preços deverão ser expressos em moeda corrente nacional, o valor unitário em algarismos e o valor global em algarismos e por extenso (art. 5º da Lei nº 8.666/93).

11.3.1. Ocorrendo divergência entre os preços unitários e o preço global, prevalecerão os primeiros; no caso de divergência entre os valores numéricos e os valores expressos por extenso, prevalecerão estes últimos.

11.4. A oferta deverá ser firme e precisa, limitada, rigorosamente, ao objeto deste Edital, sem conter alternativas de preço ou de qualquer outra condição que induza o julgamento a mais de um resultado, sob pena de desclassificação.

11.5. A proposta deverá obedecer aos termos deste Edital e seus Anexos, não sendo considerada aquela que não corresponda às especificações ali contidas ou que estabeleça vínculo à proposta de outro licitante.

11.6. As propostas que contenham a descrição do objeto, o valor e os documentos complementares estarão disponíveis na internet, após a homologação.

## 12. DOS RECURSOS

12.1. Declarado o vencedor, qualquer Licitante poderá, durante a sessão pública, de forma imediata e motivada, explicitando sucintamente suas razões, em campo próprio do Sistema Eletrônico, manifestar sua intenção de recorrer.

12.1.1. Será concedido ao Licitante que manifestar a **intenção de interpor recurso o prazo de 03 (três) dias úteis**, ficando os demais Licitantes, desde logo, intimados para, querendo, apresentarem contra-razões em igual prazo, que começará a contar do término do prazo do recorrente, sendo-lhes assegurada vista imediata dos autos.

12.2. As razões de recurso e as contra-razões deverão ser encaminhadas somente por meio eletrônico, através do portal COMPRASNET, em campo específico para o registro do recurso, dentro do prazo mencionado pelo(a) Pregoeiro(a).

12.3. A falta de manifestação imediata e motivada da Licitante importará a decadência do direito de recurso e adjudicação do objeto pelo(a) Pregoeiro(a) ao vencedor.

12.4. O acolhimento do recurso importará na invalidação apenas dos atos insuscetíveis de aproveitamento.

12.5. A decisão do(a) pregoeiro(a) deverá ser motivada e submetida à apreciação da Autoridade Competente pela licitação, se não aceito o recurso interposto.

12.6. Decididos os recursos e constatada a regularidade dos atos praticados, a **Autoridade Competente adjudicará o objeto e homologará** o resultado da licitação para determinar a contratação.

12.7. Os autos do processo permanecerão com vista franqueada aos interessados, na ASSOCIAÇÃO DE APOIO À ESCOLA NOSSA SENHORA DA NATIVIDADE - COLÉGIO AGROPECUÁRIO, situada na BR010 Km 228 Zona Rural -TO, no horário das 08h30min às 11h30min e das 13h30min às 17h00min horas, horário local.

## 13. DA REABERTURA DA SESSÃO PÚBLICA

13.1. A sessão pública poderá ser reaberta:

Documento foi assinado digitalmente por ODAIR JOSÉ MOURA DE ARAÚJO em 13/02/2023 11:00:24.

A autenticidade deste documento pode ser verificada no site <https://sgd-ati.to.gov.br/verificador>, informando o código verificador: E6AFD94D0135E7D0





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

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

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

13.2.1. A convocação se dará por meio do sistema eletrônico (“chat”), e-mail, ou, ainda, fac-símile, de acordo com a fase do procedimento licitatório.

13.2.2. A convocação feita por e-mail ou fac-símile dar-se-á de acordo com os dados contidos no SICAF, sendo responsabilidade do licitante manter seus dados cadastrais atualizados.

#### 14. DA ADJUDICAÇÃO E DA HOMOLOGAÇÃO

14.1. A adjudicação do objeto do presente certame será viabilizada pelo(a) Pregoeiro(a) sempre que não houver recurso.

14.2. A homologação da licitação é de responsabilidade da Autoridade Competente e só poderá ser realizada depois da adjudicação do objeto à Licitante vencedora pelo(a) Pregoeiro(a).

14.3. Quando houver recurso e o(a) pregoeiro(a) mantiver sua decisão, caberá à Autoridade Competente a adjudicação do objeto licitado.

14.4. A autoridade competente deverá informar uma data/hora para o cadastro de reserva (mínimo de 24hs) para que os fornecedores registrem seu interesse no fornecimento de um item, ao mesmo preço do vencedor do certame, caso o mesmo se recuse a assinar o contrato.

#### 15. DO PAGAMENTO

15.1. A CONTRATADA deverá apresentar a NOTA Fiscal e fatura correspondentes aos Gêneros Alimentícios a **ASSOCIAÇÃO DE APOIO À ESCOLA NOSSA SENHORA DA NATIVIDADE - COLÉGIO AGROPECUÁRIO**.

15.2. Os Gêneros Alimentícios deverão ser, rigorosamente, aqueles descritos na (s) Nota Fiscal, sendo que, na hipótese de prestação diversa, o pagamento ficará, em sua totalidade, suspenso até a respectiva regularização.

15.3. O CNPJ constante da Nota Fiscal deverá ser o mesmo indicado na proposta e Nota de Empenho e vinculado à conta corrente.

15.4. O pagamento será realizado no prazo máximo de até 30 (trinta) dias, contados a partir do recebimento da Nota Fiscal ou Fatura, através de ordem bancária, para crédito em banco, agência e conta corrente indicados pelo contratado.

15.5. Considera-se ocorrido o recebimento da nota fiscal ou fatura no momento em que o órgão contratante atestar a execução do objeto do contrato.

15.6. A Nota Fiscal ou Fatura deverá ser obrigatoriamente acompanhada da comprovação da regularidade fiscal, constatada por meio de consulta on-line ao SICAF ou, na impossibilidade de acesso ao referido Sistema, mediante consulta aos sítios eletrônicos oficiais ou à documentação mencionada no art. 29 da Lei nº 8.666, de 1993.

15.6.1. Constatando-se a situação de irregularidade do fornecedor contratado, deverão ser tomadas as providências previstas no do art. 31 da Instrução Normativa nº 3, de 26 de abril de 2018.





15.7. Havendo erro na apresentação da Nota Fiscal ou dos documentos pertinentes à contratação, ou, ainda, circunstância que impeça a liquidação da despesa, como, por exemplo, obrigação financeira pendente, decorrente de penalidade imposta ou inadimplência, o pagamento ficará sobrestado até que a Contratada providencie as medidas saneadoras. Nesta hipótese, o prazo para pagamento iniciar-se-á após a comprovação da regularização da situação, não acarretando qualquer ônus para a Contratante.

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

15.9. Antes de cada pagamento à contratada será realizada consulta para verificar a manutenção das condições de habilitação exigidas no edital.

15.10. Constatando-se a situação de irregularidade da contratada, será providenciada sua notificação, por escrito, para que, no prazo de 5 (cinco) dias úteis, regularize sua situação ou, no mesmo prazo, apresente sua defesa. O prazo poderá ser prorrogado uma vez, por igual período, a critério da contratante.

15.11. Previamente à emissão de nota de empenho e a cada pagamento, a Administração deverá realizar consulta para identificar possível suspensão temporária de participação em licitação, no âmbito do órgão ou entidade, proibição de contratar com o Poder Público, bem como ocorrências impeditivas indiretas, observado o disposto no art. 29, da Instrução Normativa nº 3, de 26 de abril de 2018.

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

15.13. Persistindo a irregularidade, a contratante deverá adotar as medidas necessárias à rescisão contratual nos autos do processo administrativo correspondente, assegurada à contratada a ampla defesa.

15.14. Havendo a efetiva execução do objeto, os pagamentos serão realizados normalmente, até que se decida pela rescisão do contrato, caso a contratada não regularize sua situação.

15.14.1 Será rescindido o contrato em execução com a contratada inadimplente, salvo por motivo de economicidade, segurança nacional ou outro de interesse público de alta relevância, devidamente justificado, em qualquer caso, pela máxima autoridade da contratante.

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

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

15.16. Nos casos de eventuais atrasos de pagamento, desde que a Contratada não tenha concorrido, de alguma forma, para tanto, fica convencionado que a taxa de compensação financeira devida pela Contratante, entre a data do vencimento e o efetivo adimplemento da parcela, é calculada mediante a aplicação da seguinte fórmula:

$EM = I \times N \times VP$ , sendo:

EM = Encargos moratórios;

N = Número de dias entre a data prevista para o pagamento e a do efetivo pagamento;

VP = Valor da parcela a ser paga.

I = Índice de compensação financeira = 0,00016438, assim apurado:

$$I = (TX) \quad I = \frac{(6 / 100)}{365} \quad I = 0,00016438$$

TX = Percentual da taxa anual = 6%

## 16. DOTAÇÃO ORÇAMENTÁRIA





16.1. As despesas decorrentes desta contratação estão programadas dos recursos do Fundo Nacional de Desenvolvimento da Educação – FNDE e do tesouro estadual, transferidos pela Secretaria de Educação do Estado do Tocantins a essa associação em conta específica, vinculada ao PNAE para o exercício de 2023.

## 17. CONTRATO E VIGÊNCIA

17.1. O instrumento do contrato será celebrado nos termos da minuta do presente Edital e da proposta apresentada pela licitante classificada em 1º lugar em cada item.

17.2. Nos termos do art. 54 da Lei n.º 8.666/93 e das demais normas legais em vigor, o contrato de fornecimento será regido pelos preceitos de direito público, aplicando-se-lhe, supletivamente, os princípios da teoria geral dos contratos e as disposições de direito privado.

17.3. Correrão exclusivamente por conta da empresa licitante quaisquer tributos, taxas ou preços públicos devidos.

17.4. A rescisão administrativa do contrato de fornecimento por ato unilateral da CONTRATANTE obedecerá a disposto no art. 78, parágrafo único, da Lei n.º 8.666/93, com suas alterações posteriores.

17.5. O prazo de vigência do Termo de Contrato será de 12 (doze) meses, contados a partir da data de sua assinatura podendo ser prorrogável na forma do art. 57, §1º, da Lei n.º 8.666, de 1993.

## 18. DAS SANÇÕES ADMINISTRATIVAS

18.1. O licitante que, convocado dentro do prazo de validade da sua proposta, não celebrar o contrato, deixar de entregar ou apresentar documentação falsa exigida para o certame, ensejar o retardamento da execução de seu objeto, não mantiver a proposta, falhar ou fraudar na execução do contrato, comportar-se de modo inidôneo ou cometer fraude fiscal, ficará impedido de licitar e contratar com o órgão/entidade contratante e/ou realizador do certame, será descredenciado no SICAF ou nos sistemas de cadastramento de fornecedores a que se refere o inciso XIV do art. 4º da Lei 10.520/02, e a suspensão temporária de participação em licitação e o impedimento de contratar estende-se por toda a Administração Pública direta e indireta da União, Estados, Distrito Federal e dos Municípios, por prazo não superior a 2 (dois) anos conforme prevê o artigo 87,III, da Lei 8.666/93, sem prejuízo das multas previstas em edital e no contrato e das demais cominações legais.

18.2. A multa será aplicada à razão de 0,1% (um décimo por cento) sobre o valor total do contrato, por dia de atraso.

18.3. O valor máximo das multas não poderá exceder, cumulativamente, a 10% (dez por cento) do valor do contrato.

18.4. As sanções acima descritas poderão ser aplicadas cumulativamente, ou não, de acordo com a gravidade da infração, facultada ampla defesa à CONTRATADA, no prazo de 5 (cinco) dias úteis a contar da intimação do ato.

18.5. Nenhuma parte será responsável perante a outra pelos atrasos ocasionados por motivo de força maior ou caso fortuito.

18.6. O procedimento para aplicação das sanções será de responsabilidade do órgão requisitante, sem prejuízo do direito ao contraditório e da ampla defesa.

18.7. As penalidades impostas aos licitantes serão registradas pela Diretoria de Licitações, no SICAF – Sistema de Cadastramento Unificado de Fornecedores – SICAF.

18.8. As sanções descritas no caput do artigo 49, do Decreto Federal n.º 10.024 também se aplicam aos integrantes do cadastro de reserva, em pregão para registro de preços que, convocados, não honrarem o compromisso assumido sem justificativa ou com justificativa recusada pela administração pública.

18.9. Comete infração administrativa nos termos da Lei n.º 10.520, de 2002, a Contratada que:

18.9.1. Inexecutar total ou parcialmente qualquer das obrigações assumidas em decorrência da contratação;

18.9.2. Ensejar o retardamento da execução do objeto;

18.9.3. Falhar ou fraudar na execução do contrato;

Documento foi assinado digitalmente por ODAIR JOSÉ MOURA DE ARAÚJO em 13/02/2023 11:00:24.

A autenticidade deste documento pode ser verificada no site <https://sgd-ati.to.gov.br/verificador>, informando o código verificador: E6AFD94D0135E7D0





18.9.4. Comportar-se de modo inidôneo;

18.9.5. Cometer fraude fiscal;

18.10. Pela inexecução total ou parcial do objeto deste contrato, a Administração pode aplicar à CONTRATADA as seguintes sanções:

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

18.10.2. Multa moratória de 0,1% por dia de atraso injustificado sobre o valor da parcela inadimplida, até o limite de 5 ( cinco ) dias;

18.10.3. Multa compensatória de 5 % ( cinco por cento) sobre o valor total do contrato, no caso de inexecução total do objeto;

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

18.10.5. 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;

18.10.6. Impedimento de licitar e contratar com órgãos e entidades da União com o consequente descredenciamento no SICAF pelo prazo de até cinco anos;

18.10.6.1. A Sanção de impedimento de licitar e contratar prevista neste subitem também é aplicável em quaisquer das hipóteses previstas como infração administrativa no subitem 14.1 deste Termo de Referência.

18.10.7. 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;

18.11. As sanções previstas nos subitens 18.10.1, 18.10.5, 18.10.6 e 18.10.7 poderão ser aplicadas à CONTRATADA juntamente com as de multa, descontando-a dos pagamentos a serem efetuados.

18.12. Também ficam sujeitas às penalidades do art. 87, III e IV da Lei nº 8.666, de 1993, as empresas ou profissionais que:

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

18.12.2. Tenham praticado atos ilícitos visando a frustrar os objetivos da licitação;

18.12.3. Demonstrem não possuir idoneidade para contratar com a Administração em virtude de atos ilícitos praticados.

18.13. 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 8.666, de 1993, e subsidiariamente a Lei nº 9.784, de 1999.

18.14. As multas devidas e/ou prejuízos causados à Contratante serão deduzidos dos valores a serem pagos, ou recolhidos em favor da União, ou deduzidos da garantia, ou ainda, quando for o caso, serão inscritos na Dívida Ativa da União e cobrados judicialmente.

18.15. Caso o valor da multa não seja suficiente para cobrir os prejuízos causados pela conduta do licitante, a União ou Entidade poderá cobrar o valor remanescente judicialmente, conforme artigo 419 do Código Civil.

18.16. 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.





18.17. Se, durante o processo de aplicação de penalidade, se houver indícios de prática de infração administrativa tipificada pela Lei nº 12.846, de 1º de agosto de 2013, como ato lesivo à administração pública nacional ou estrangeira, cópias do processo administrativo necessárias à apuração da responsabilidade da empresa deverão ser remetidas à autoridade competente, com despacho fundamentado, para ciência e decisão sobre a eventual instauração de investigação preliminar ou Processo Administrativo de Responsabilização - PAR.

18.18. A apuração e o julgamento das demais infrações administrativas não consideradas como ato lesivo à Administração Pública nacional ou estrangeira nos termos da Lei nº 12.846, de 1º de agosto de 2013, seguirão seu rito normal na unidade administrativa.

18.19. O processamento do PAR não interfere no seguimento regular dos processos administrativos específicos para apuração da ocorrência de danos e prejuízos à Administração Pública Federal resultantes de ato lesivo cometido por pessoa jurídica, com ou sem a participação de agente público.

18.20. As penalidades serão obrigatoriamente registradas no SICAF.

## 19. DO RECEBIMENTO E ACEITAÇÃO DO OBJETO

19.1. Somente serão aceitos e recebidos os materiais conforme especificações técnicas contidas no item 03, na presença do Fiscal do Contrato.

19.2. Em conformidade com o artigo 73 da Lei Federal nº 8.666/1993 o objeto será recebido da seguinte forma:

- a) PROVISORIAMENTE, para efeito de posterior verificação da conformidade do material com a especificação;
- b) DEFINITIVAMENTE, após a verificação da qualidade e quantidade do material e consequente aceitação.

19.3 O recebimento provisório ou definitivo não exclui a responsabilidade civil pela solidez e segurança do serviço, nem ético-profissional pela perfeita execução do Contrato, dentro dos limites estabelecidos pela lei ou pelo Contrato, nos termos do art. 73, § 2º, da Lei Federal nº 8.666/1993;

19.4 A Administração rejeitará, no todo ou em parte, material entregue em desacordo com o instrumento contratual;

19.5 Não serão recebidos os materiais que não estejam de acordo com as especificações deste Termo.

## 20. DAS DISPOSIÇÕES GERAIS

20.1. Esta Licitação poderá ser revogada por interesse do órgão requisitante, em decorrência de fato superveniente devidamente comprovado, pertinente e suficiente para justificar o ato, ou anulada por vício ou ilegalidade, a modo próprio ou por provocação de terceiros, sem que a Licitante tenha direito a qualquer indenização, obedecendo ao disposto no art. 49, da Lei 8.666/93.

20.2. Qualquer modificação no presente Edital será divulgada pela mesma forma que se divulgou o texto original, reabrindo-se o prazo inicialmente estabelecido, exceto quando, inquestionavelmente, a alteração não afetar a formulação da proposta de preços, resguardado o tratamento isonômico aos licitantes.

20.3. O(a) Pregoeiro(a) ou a Autoridade Competente, é facultado, em qualquer fase da licitação a promoção de diligência, destinada a esclarecer ou complementar a instrução do processo, vedada a inclusão posterior de documentos ou informações que deveriam constar do mesmo, desde a realização da sessão pública.

20.4. As Licitantes são responsáveis pela fidelidade e legitimidade das informações e dos documentos apresentados em qualquer fase da licitação.

20.5. Após apresentação da proposta de preços não caberá desistência, salvo por motivo justo decorrente de fato superveniente e aceito pelo(a) Pregoeiro(a).

20.6. A homologação do resultado desta licitação não implicará direito à contratação do objeto pelo órgão requisitante.





Página 20 de 46

20.7. Para fins de aplicação das Sanções Administrativas constantes no presente Edital, o lance é considerado proposta de preços.

20.8. As normas que disciplinam este Pregão Eletrônico serão sempre interpretadas, em favor da ampliação da disputa entre os interessados, sem comprometimento do interesse do órgão requisitante, a finalidade e a segurança da contratação.

20.9. As Licitantes não terão direito à indenização em decorrência da anulação do procedimento licitatório, ressalvado o direito do CONTRATADO de boa-fé de ser ressarcido pelos encargos que tiver suportado no cumprimento do contrato.

20.10. A contratada não poderá transferir a outrem, no todo ou em parte, o objeto contratado, salvo mediante prévia e expressa autorização da **ASSOCIAÇÃO DE APOIO À ESCOLA NOSSA SENHORA DA NATIVIDADE - COLÉGIO AGROPECUÁRIO**.

20.11. Todos os documentos apresentados deverão ser devidamente atualizados, em cópias autenticadas por cartório competente ou em cópia acompanhada do original para autenticação pela **ASSOCIAÇÃO DE APOIO À ESCOLA NOSSA SENHORA DA NATIVIDADE - COLÉGIO AGROPECUÁRIO**.

20.12. O Edital e seus Anexos, além de poderem ser lidos e retirados através da Internet no site <https://www.gov.br/compras/pt-br/>.

20.13. O(a) pregoeiro(a) poderá consultar sítios oficiais de órgãos e entidades emissoras das certidões para verificar as condições de habilitação dos licitantes.

20.14. Quaisquer informações complementares que visem obter maiores esclarecimentos sobre o presente edital, deverão ser encaminhadas a **ASSOCIAÇÃO DE APOIO À ESCOLA NOSSA SENHORA DA NATIVIDADE - COLÉGIO AGROPECUÁRIO** através do e-mail informado no preâmbulo deste edital.

20.15. Fica eleito o foro Natividade – TO, Vara da Fazenda Pública, com renúncia expressa a outros, por mais privilegiados que forem, para dirimir quaisquer questões fundadas neste Contrato.

Natividade -TO, 13 de fevereiro de 2023.

(ASSINATURA DIGITAL)

**ODAIR JOSÉ MOURA DE ARAÚJO**

Presidente da Associação





## ANEXO I

### TABELA DE ESPECIFICAÇÃO DO OBJETO

ITEM	UND	QTD	DESCRIÇÃO DO ITEM*	VALOR UNITÁRIO	VALOR TOTAL	VALOR DE INTERVALO MÍNIMO DE LANCES
1	KG	32	<b>Abobora Italiana</b> , in natura de 1ª qualidade, com ausência de sujidades, parasitas e larvas de acordo com a resolução 12/78 da CNNPA.	9,80	313,60	0,50
2	KG	174	<b>Açúcar cristal</b> : de 1ª qualidade, obtido da cana de açúcar, com aspecto, cor, cheiro próprios e sabor doce, sem fermentação, isento de sujidades, parasitas, materiais terrosos e detritos animais ou vegetais. Acondicionado em embalagem plástica atóxica transparente adequada para transporte, contendo 02 kg cada.	5,63	979,62	1,0
3	KG	155	<b>Alho</b> : de 1ª qualidade, deve apresentar as características do cultivar bem definidas, estar fisiologicamente desenvolvido, inteiro, sadio e isento de substâncias nocivas à saúde. Deve estar embalados em sacos plástico transparente de até 1 kg.	34,30	5.316,50	5,00
4	KG	4.825	<b>Arroz Tipo 1</b> : Características: classe: longo, fino,. O produto no deve apresentar mofo, substancias nocivas, prepara-o final dietética inadequada (empapamento). Embalagem: deve estar intacta, acondicionada em pacotes de 1 kg, em polietileno, transparente, atóxico. Fabricação: máxima de 30 dias. Validade: mínimo de 6 meses	6,33	30.542,25	5,00
5	KG	3	<b>Aveia em Flocos Finos</b> . Cereal rico em fibras regula o funcionamento do intestino CAIXA 1kg	29,13	87,39	0,40
6	KG	3	<b>Bacon</b> – elaborado a partir da barriga suína, contendo boa parte de carne e não somente banha, embalagem contendo data de fabricação e validade. Embalagem contendo etiqueta de peso*	41,63	124,89	0,40
7	KG	152	<b>Batata doce</b> , in natura de 1ª qualidade, com ausência de sujidades, parasitas e larvas de acordo com a resolução 12/78 da CNNPA.	7,80	1.185,60	1,00
8	KG	310	<b>Batata Inglesa</b> , in natura de 1ª qualidade, com ausência de sujidades, parasitas e larvas de acordo com a resolução 12/78 da CNNPA.	12,80	3.968,00	3,00
9	KG	102	<b>Beterraba</b> in natura de 1ª qualidade, com ausência de sujidades, parasitas e larvas de acordo com a resolução 12/78 da CNNPA	10,13	1.033,26	1,00
10	KG	6	<b>Cacau Em Pó Natural</b> , 100% cacau, não alcalino, embalagem de KG, sem aditivos químicos, sem adição de açúcar, livre de aromas artificiais, sem açúcar, livre de gordura trans. sem lactose.	75,00	450,00	0,50
11	KG	42	<b>Café infusão 10%</b> : café torrado e moído, selo da abic, empacotado, a vácuo puro, embalagem de 250 ou 500g. Validade mínima 6 (seis) meses.	53,50	2.247,00	2,00
12	KG	658	<b>Carne bovina acém</b> : de 1ª qualidade, carne bovina cortada em cubos pequenos ou em iscas, livre de gordura aparente e substâncias estranhas que sejam impróprias para o consumo e que alterem suas características naturais. Produto fresco, processar/cortar e entregar congelado em pacotes plásticos próprios para alimentos com 5 kg do produto por pacote. Rotulo/etiqueta especificando, nome do produto, peso, marca/procedência (frigorífico) e data que foi processada/cortada. Obrigatório ser produto com registro de inspeção sanitária.	34,50	22.701,00	5,00





13	KG	92	<b>Carne bovina, costela</b> - Ponta de agulha, fresca, proveniente de animais saudáveis, abatidos e processados higienicamente. Produto sem osso, sem pele, consistência firme e compacta, cor vermelho-brilhante, com teor máximo de gordura permitido pela legislação, em perfeito estado de conservação, sem odor impróprio ou quaisquer características que inviabilizem o consumo humano. A gordura deve ser branca ou amarelo-pálida, se for muito amarela, é sinal que o animal era velho e, portanto, que a carne é dura. A embalagem deverá conter externamente os dados de identificação, procedência, informações nutricionais, número de lote, data de validade, quantidade do produto.	24,30	2.235,60	2,00
14	KG	112	<b>Carne bovina, coxão mole</b> , em bife, congelada, carne congelada de bovino sem osso, tipo coxão mole, cortado em bifês com 100-120 gramas aproximadamente, com no máximo 8% de gordura. O produto deve apresentar características sensoriais como aspecto próprio não amolecido, nem pegajoso, cor própria sem manchas esverdeadas, sabor e odor próprio.	41,33	4.628,96	4,00
15	KG	562	<b>Carne moída de 2ª</b> : fresca, sem tempero, sem gordura, sem cartilagem e nervos, com coloração vermelha brilhante. Embalagem: primária deve estar intacta, reforçada, com até 5 kg. No rótulo da embalagem deve constar peso, data de processamento, procedência, prazo de validade. Obrigatório ser produto com registro de inspeção sanitária.	34,00	19.108,00	5,00
16	KG	78	<b>Carne bovina, coxão duro</b> , A carne em cubos deverá ser do tipo coxão duro, fresca, com no máximo 05% de gordura e isenta de aponevrose, cartilagens e ossos, tamanho padrão e uniforme de 3x3x3cm. Deverá estar em boas condições de higiene, sem manchas esverdeadas, livres de parasitas e sujidades. Deverá ser manipulada seguindo as boas práticas de fabricação. O produto deverá ser rotulado de acordo com a legislação vigente. No rótulo da embalagem deverão estar impressas de forma clara e indelével as seguintes informações: identificação da origem, identificação completa do produto, data de fabricação, prazo de validade, prazo máximo de consumo, temperatura de estocagem, armazenamento e conservação, peso líquido, condições de armazenamentos e número de registro do produto em órgão competente. Embalagem: o produto deverá ser embalado em embalagem plástica flexível, atóxica, resistente e transparente, em pacotes de 01 a 05 kg	41,33	3.223,74	3,00
17	KG	120	<b>Carne bovina, músculo</b> , A carne em cubos deverá ser do tipo músculo, fresca, com no máximo 05% de gordura e isenta de aponevrose, cartilagens e ossos, tamanho padrão e uniforme de 3x3x3cm. Deverá estar em boas condições de higiene, sem manchas esverdeadas, livres de parasitas e sujidades. Deverá ser manipulada seguindo as boas práticas de fabricação. O produto deverá ser rotulado de acordo com a legislação vigente. No rótulo da embalagem deverão estar impressas de forma clara e indelével as seguintes informações: identificação da origem, identificação completa do produto, data de fabricação, prazo de validade, prazo máximo de consumo, temperatura de estocagem, armazenamento e conservação, peso líquido, condições de armazenamentos e número de registro do produto em órgão competente. Embalagem: o produto deverá ser embalado em embalagem plástica flexível, atóxica, resistente e transparente, em pacotes de 01 a 05 kg	28,67	3.440,40	3,00





18	KG	251	<b>Carne bovina, paleta.</b> A carne em cubos deverá ser do tipo paleta, fresca, com no máximo 05% de gordura e isenta de aponevrose, cartilagens e ossos, tamanho padrão e uniforme de 3x3x3cm. Deverá estar em boas condições de higiene, sem manchas esverdeadas, livres de parasitas e sujidades. Deverá ser manipulada seguindo as boas práticas de fabricação. O produto deverá ser rotulado de acordo com a legislação vigente. No rótulo da embalagem deverão estar impressas de forma clara e indelével as seguintes informações: identificação da origem, identificação completa do produto, data de fabricação, prazo de validade, prazo máximo de consumo, temperatura de estocagem, armazenamento e conservação, peso líquido, condições de armazenamentos e número de registro do produto em órgão competente. Embalagem: o produto deverá ser embalado em embalagem plástica flexível, atóxica, resistente e transparente, em pacotes de 01 a 05 kg	35,50	8.910,50	5,00
19	KG	197	<b>Carne bovina seca de 2ª:</b> sem gordura, sem cartilagem e nervos, com coloração vermelha brilhante. Embalagem: primária deve estar intacta, reforçada, com até 5 kg. No rótulo da embalagem deve constar peso, data de processamento, procedência, prazo de validade. Obrigatório ser produto com registro de inspeção sanitária.	56,66	11.162,02	5,00
20	KG	321	<b>Carne bovina, patinho.</b> A carne em cubos deverá ser do tipo patinho, congelada, com no máximo 05% de gordura e isenta de aponevrose, cartilagens e ossos, tamanho padrão e uniforme de 3x3x3cm. Deverá estar em boas condições de higiene, sem manchas esverdeadas, livres de parasitas e sujidades. Deverá ser manipulada seguindo as boas práticas de fabricação. O produto deverá ser rotulado de acordo com a legislação vigente. No rótulo da embalagem deverão estar impressas de forma clara e indelével as seguintes informações: identificação da origem, identificação completa do produto, data de fabricação, prazo de validade, prazo máximo de consumo, temperatura de estocagem, armazenamento e conservação, peso líquido, condições de armazenamentos e número de registro do produto em órgão competente. Embalagem: o produto deverá ser embalado em embalagem plástica flexível, atóxica, resistente e transparente, em pacotes de 01 a 05 kg.	41,00	13.161,00	5,00
21	KG	305	<b>Cebola:</b> de 1ª qualidade, cabeça graúda. Deve apresentar as características do cultivar bem formadas, limpas, com colorações próprias, livres de danos mecânicos, fisiológicos, pragas e doenças e estar em perfeitas condições de conservação e maturação. O produto deve ser entregue em embalagem plástica contendo etiqueta com a identificação e peso.	12,00	3.660,00	4,00
22	KG	591	<b>Cenoura</b> in natura de 1ª qualidade, com ausência de sujidades, parasitas e larvas de acordo com a resolução 12/78 da CNNPA.	10,13	5.986,83	5,00
23	KG	67	<b>Chuchu</b> in natura de 1ª qualidade, com ausência de sujidades, parasitas e larvas de acordo com a resolução 12/78 da CNNPA.	8,93	598,31	0,50
24	KG	26	<b>Coco seco ralado.</b> Especificações: Coco ralado grosso, puro, sem açúcar, validade de no mínimo 6 meses com embalagem em saco aluminizado de 100g, contendo identificação do produto, marca do fabricante. O produto deverá apresentar rotulagem de acordo com a RDC nº 360, 2003 / ANVISA e registro no Ministério da Agricultura.	31,67	823,42	1,00
25	KG	4	<b>Colorau:</b> em pó, de primeira qualidade, isentos de aditivos ou substâncias estranhas ao produto que sejam impróprios para consumo ou que alterem suas	37,00	148,00	0,40





			características naturais. Apresentadas em embalagens plásticas contendo 250 ou 500 g cada, inspecionadas pelo ministério da agricultura. Validade mínima de 06 (seis) meses.			
26	KG	40	<b>Creme de leite:</b> de uso culinário, UHT. Origem animal, embalado em tetrapack, não amassada, não estufada, deve ser resistente. A embalagem deverá conter externamente os dados de identificação, procedência, informações nutricionais, número do lote, quantidade de produto.	24,83	993,20	1,00
27	KG	4	<b>Farinha de rosca,</b> embalagem: saco de poliéster + polietileno, resistente, termos soldável com 500g. Com validade mínima de 6 meses após a data de fabricação.	13,97	55,88	0,40
28	KG	605	<b>Farinha de trigo:</b> especial, de 1ª qualidade, isenta de sujidades, parasitas e larvas. Não deverá apresentar cor escura ou mistura com outras farinhas, formação de grumos (umidade), resíduos ou impurezas. Embalagem: intacta, acondicionada em pacotes de polietileno transparente, contendo 1kg de peso líquido. Fabricação: máximo de 30 dias. Validade: mínimo de 6 meses.	9,30	5.626,50	5,00
29	KG	142	<b>Feijão preto,</b> tipo 1, grãos inteiros e sãos, aspecto brilhoso, liso, isento de material terroso, sujidades, pedras, fungos ou parasitas e mistura de outras variedades e espécies. Embalagem primária em pacotes de 1kg, embalagem secundária em plástico resistente, com validade mínima de 4 meses da entrega.	12,13	1.722,46	2,00
30	KG	4	<b>Fermento biológico tablete,</b> Fermento biológico seco, instantâneo, com levedura instantânea. Ingredientes obrigatórios: levedura instantânea. Embalagem primária à vácuo de 125 gramas, validade 12 meses, dizeres de rotulagem com data de fabricação, prazo de validade, composição nutricional e dos ingredientes e selo S.I.F.	81,00	324,00	0,50
31	KG	12	<b>Fermento em pó químico:</b> de primeira qualidade, que pela influência do calor e/ou da umidade, produz desprendimento gasoso capaz de expandir massas elaboradas com farinhas, amido ou féculas, aumentando-lhes o volume e a porosidade; não deve apresentar sujidades, materiais terrosos, parasitas, larvas e substâncias estranhas ao produto que sejam impróprias para o consumo humano ou que alterem suas características naturais. Deve possuir aspecto, cor, odor e sabor próprio. Embalado em latas adequadas para transporte e armazenamento, contendo 100g ou 250g cada.	42,97	515,64	0,50
32	KG	125	<b>Filé de peixe peixe:</b> características: filé de peixe pescada, congelado, sem pele, sem tempero, fresco, limpo, eviscerado, descabeçado, descamado, sem espinhas, livre de nadadeiras. Com cor, cheiro, sabor e textura próprios, sem manchas esverdeadas. Embalagem: primária deve estar intacta, acondicionada em sacos de polietileno resistente pesando de 800 gr a 1 kg. No rótulo da embalagem primária deve constar peso, data de processamento, procedência, prazo de validade e certificado de inspeção federal (sif) ou estadual (sie). Conforme legislação vigente. Fabricação: máximo de 30 dias. Validade: mínimo de 10 meses.	66,83	8.353,75	5,00
33	KG	328	<b>Flocos de milho:</b> Especificação: 100% natural, sem adição de sal, embalagem em sacos de papel multifoliado de 500g, não furados, estufados, inviolados, livres de impurezas, umidade, insetos, microorganismos ou outras impurezas que venham a comprometer o armazenamento e a saúde humana. Obrigatório conter data de fabricação e validade expressas na embalagem, bem como o número do lote. Validade mínima de 120 dias da data da entrega do produto.	7,16	2.348,48	3,00





34	KG	948	<b>Frango, Coxa e sobrecoxa, com pele:</b> de 1ª qualidade, congelada, sem tempero. As coxas e sobrecoxas de frango devem ter contornos definidos, firmes e sem manchas, peça lisa e coloração clara, aderente e sem odores. Embalagem intacta, primária deve estar intacta, acondicionada em sacos de polietileno resistente, com até 2 kg de peso cada, protegido por embalagem secundária de papelão também revestido de polietileno transparente reforçado. No rótulo da embalagem primária deve constar peso, data de processamento, procedência, prazo de validade e certificado de inspeção federal (sif) ou estadual (sie). Fabricação máximo 30 dias, validade de no mínimo 10 meses.	19,16	18.163,68	5,00
35	KG	236	<b>Frango inteiro com pele,</b> congelado, com miúdos, 10% de gordura. Acondicionado em embalagem de filme PVC transparente ou saco plástico transparente, contendo identificação do produto, marca do fabricante, prazo de validade, marcas e carimbos oficiais, Inspeccionado pelo ministério da agricultura (SIF ou SIE)	16,16	3.813,76	4,00
36	KG	410	<b>Frango, peito, com pele:</b> de 1ª qualidade, congelado sem tempero. O peito de frango deve ter contornos definidos, firmes e sem manchas, peça lisa e coloração clara, aderente e sem odores. Embalagem primária deve estar intacta, acondicionada em sacos de polietileno resistente, com até 2 kg de peso cada, protegido por embalagem secundária de papelão também revestido de polietileno transparente reforçado. No rótulo da embalagem primária deve constar peso, data de processamento, procedência, prazo de validade e certificado de inspeção federal (sif) ou estadual (sie). Fabricação: máximo de 30 dias. Validade de no mínimo 10 meses.	22,93	9.401,30	5,00
37	KG	973	<b>Frango, filé de peito:</b> de 1ª qualidade, congelado sem tempero. O filé de peito de frango deve ter contornos definidos, firmes e sem manchas, peça lisa e coloração clara, aderente e sem odores. Embalagem primária deve estar intacta, acondicionada em sacos de polietileno resistente, com até 2 kg de peso cada, protegido por embalagem secundária de papelão também revestido de polietileno transparente reforçado. No rótulo da embalagem primária deve constar peso, data de processamento, procedência, prazo de validade e certificado de inspeção federal (sif) ou estadual (sie). Fabricação: máximo de 30 dias. Validade de no mínimo 10 meses.	27,66	26.913,18	5,00
38	KG	105	<b>Frango, peito, sem pele:</b> de 1ª qualidade, congelado sem tempero. O peito de frango deve ter contornos definidos, firmes e sem manchas, peça lisa e coloração clara, aderente e sem odores. Embalagem primária deve estar intacta, acondicionada em sacos de polietileno resistente, com até 2 kg de peso cada, protegido por embalagem secundária de papelão também revestido de polietileno transparente reforçado. No rótulo da embalagem primária deve constar peso, data de processamento, procedência, prazo de validade e certificado de inspeção federal (sif) ou estadual (sie). Fabricação: máximo de 30 dias. Validade de no mínimo 10 meses.	25,13	2.638,65	3,00
39	LT	56	<b>Iorgute, sabor morango,</b> Pote 900 g. Composição: leite integral e/ou leite reconstituído integral, preparado de morango (açúcar, pedaços de morango, água, amido modificado, corante natural carmim de cochonilha, aroma idêntico ao natural de morango e conservante sorbato de potássio), concentrado proteico de leite e soro de leite e fermento lácteo. Não contém glúten.	20,33	1.138,48	1,00
40	KG	1.819	<b>Laranja, pêra,</b> in natura de 1ª qualidade, com ausência de sujidades, parasitas e larvas de acordo com a resolução 12/78 da CNNPA	6,50	11.823,50	5,00





41	KG	9	<b>Leite condensado</b> - o produto contém açúcar, leite em pó integral, leite integral e lactose, lata contendo 395gr do produto, sem amassados ou ferrugens e devem estar íntegras, devendo apresentar identificação e contato do fornecedor, nome do produto, peso e prazo de validade de 6 meses a partir da data de entrega.	25,26	227,34	0,50
42	KG	3	<b>Linguixa frango:</b> fresca, congelada, sem manchas, com coloração característica e sem odores. Produzida a partir de carnes inspecionadas. Deverão ser manipuladas, armazenadas e transportadas em locais próprios de forma que estejam protegidas da contaminação.	28,50	85,50	0,40
43	KG	42	<b>Linguixa mista:</b> fresca, congelada, sem manchas, com coloração característica e sem odores. Produzida a partir de carnes inspecionadas. Deverão ser manipuladas, armazenadas e transportadas em locais próprios de forma que estejam protegidas da contaminação.	29,30	1.230,60	2,00
44	KG	445	<b>Maçã vermelha,</b> in natura de 1ª qualidade, com ausência de sujidades, parasitas e larvas de acordo com a resolução 12/78 da CNNPA.	14,50	6.452,50	5,00
45	KG	201	<b>Macarrão trigo:</b> de 1ª qualidade, massa seca, para macarronada, com fio fino e longo e comprimento entre 25 a 30 cm, amarela com aspecto, cor, cheiro, textura e sabor próprios, obtido pelo amassamento da farinha de trigo especial, sêmola de trigo enriquecida com ferro e ácido fólico (vitamina b9), isenta de corantes artificiais, sujidades, parasitas e larvas. Embalado em saco plástico, resistente, adequado para transporte, contendo 500g de peso cada. Validade não superior a 3 meses.	10,00	2.010,00	2,00
46	KG	47	<b>Macarrão trigo com ovos:</b> de 1ª qualidade, massa seca, para macarronada, com fio fino e longo e comprimento entre 25 a 30 cm, amarela com aspecto, cor, cheiro, textura e sabor próprios, obtido pelo amassamento da farinha de trigo especial, sêmola de trigo enriquecida com ferro e ácido fólico (vitamina b9), ovos, isenta de corantes artificiais, sujidades, parasitas e larvas. Embalado em saco plástico, resistente, adequado para transporte, contendo 500g de peso cada. Validade não superior a 3 meses.	11,13	523,11	0,50
47	KG	52	<b>Macarrão para lasanha</b> de 500 grs Macarrão próprio para lasanha, com ovos, pacote transparente polietileno atóxico, resistente, termossoldado. De boa qualidade Validade mínima de 6 meses a partir da data da entrega	19,33	1.005,16	1,00
48	KG	2	<b>Mamão Formosa,</b> in natura de 1ª qualidade, com ausência de sujidades, parasitas e larvas de acordo com a resolução 12/78 da CNNPA.	13,13	26,26	0,30
49	KG	110	<b>Manteiga, com sal</b> de 1º linha cremosa com sal. Deve conter 80% de lipídios, livre de gordura trans e contendo máximo de água de 15% sobre o peso do produto; livre de matéria terrosa, parasitas, larvas e detritos animais e vegetais; isento de ranso, bolor e outras características indesejáveis; deve apresentar aspecto homogêneo, uniforme de cor amarela. Acondicionada em embalagem plástica adequada e original de fábrica contendo 1kg.	48,66	5.352,60	5,00
50	KG	23	<b>Margarina, com sal:</b> de 1º linha cremosa com sal. Deve conter 80% de lipídios, livre de gordura trans e contendo máximo de água de 15% sobre o peso do produto; livre de matéria terrosa, parasitas, larvas e detritos animais e vegetais; isento de ranso, bolor e outras características indesejáveis; deve apresentar aspecto homogêneo, uniforme de cor amarela. Acondicionada em embalagem plástica adequada e original de fábrica contendo 1kg.	22,16	509,68	0,50
51	KG	742	<b>Mexerica,</b> in natura de 1ª qualidade, com ausência de sujidades, parasitas e larvas de acordo com a resolução 12/78 da CNNPA.	11,63	8.629,46	5,00





52	KG	43	<b>Milho de canjica</b> - produto dos grãos ou pedaços dos grãos de milho provenientes da espécie ( <i>ZeaMays</i> , L.) que apresentam ausência parcial ou total do gérmen, em função do processo de escarificação mecânica ou manual (degerSinação). Os grãos podem ser de cor branca ou amarela, de primeira qualidade, beneficiado, polido, limpo; isento de sujidades, parasitas e larvas. Embalagem de polietileno de baixa densidade, de 500g a 1Kg.	9,33	401,19	0,50
53	KG	13	<b>Milho de fubá</b> , Fubá de milho amarelo, moinho d'água, enriquecido com ferro e ácido fólico, embalado em pacote plástico de 1Kg, resistente transparente. No seu rótulo deve constar prazo de validade.	7,93	103,09	0,30
54	KG	17	<b>Milho verde enlatado</b> , em conserva, lata de 200 gr. O produto deverá apresentar registro no órgão competente, com cheiro e gosto próprio, não deverá apresentar problemas com presença de impureza, cheiro e sabor não característico, embalagens, amassadas e/ou estufadas, não devem conter perfurações, não deve apresentar peso insatisfatório. A embalagem deverá estar intacta e prazo de validade mínima de 06 meses a partir da data da entrega.	27,83	473,11	0,50
55	LT	823	<b>Óleo de soja</b> : limpo, transparente, refinado, livre de impurezas e substâncias estranhas, acondicionado em pet com 900 ml. Devendo conter no rótulo a data de validade/lote. Fabricação: máximo 30 dias e validade mínima de 06 meses na hora da entrega.	12,50	10.287,50	5,00
56	DZ	662	<b>Ovos de galinha inteiro</b> , brancos, acondicionados em bandejas, envolvidas com saco plástico lacrado, com dados de identificação do produto, marca do fabricante e prazo de validade.	11,00	7.282,00	5,00
57	KG	9	<b>Pão de hot dog</b> : fresco, de 1ª qualidade, isento de sujidades, feito com farinha de trigo enriquecida. Deverá apresentar cor e cheiro característicos do produto. O produto deve ser entregue em embalagem plástica com identificação do peso.	24,50	220,50	0,40
58	KG	115	<b>Pão de trigo de forma</b> , bem acondicionado, assado ao ponto. No seu rótulo deverá conter informação nutricional por porção, sobre glúten, ingredientes, data de fabricação, validade e lote.	23,83	2.740,45	3,00
59	KG	235	<b>Pão de trigo francês</b> : fresco, de 1ª qualidade, isento de sujidades, feito com farinha de trigo enriquecida com ferro e ácido fólico, água e fermento. Deverá apresentar cor e cheiro característicos do produto. Não conter leite ou ingredientes a base de leite. O produto deve ser entregue em embalagem plástica com identificação do peso.	24,00	5.640,00	5,00
60	KG	140	<b>Pão doce</b> : fresco, de 1ª qualidade, isento de sujidades, feito com farinha de trigo enriquecida. Deverá apresentar cor e cheiro característicos do produto. O produto deve ser entregue em embalagem plástica com identificação do peso.	26,17	3.663,80	3,00
61	KG	99	<b>Pepino</b> , in natura de 1ª qualidade, com ausência de sujidades, parasitas e larvas de acordo com a resolução 12/78 da CNNPA.	8,60	851,40	0,50
62	KG	2	<b>Pimentão verde</b> , in natura de 1ª qualidade, tamanho de médio a grande, com ausência de sujidades, parasitas e larvas de acordo com a resolução 12/78 da CNNPA.	13,60	27,20	0,30
63	KG	107	<b>Porco, Bisteca</b> : carne crua, fresca, cortada em bifés, proveniente do corte central da parte do dorso do porco, coloração característica, livre de acúmulo de sangue, ausente de gordura e outras substâncias, deverá ser entregue em sacos transparentes, atóxicos, devidamente acondicionado e transportado em veículo fechado mantendo a temperatura da carne fresca e adequada. A embalagem deverá conter externamente, os dados de	29,66	3.173,62	3,00





			identificação, procedência, informações nutricionais, número de lote, quantidade do produto e número do Registro no Ministério da Agricultura e carimbo de inspeção do SIF, com prazo de validade mínimo de 30 dias a partir da data de entrega a requisitante			
64	Kg	27	<b>Presunto Cozido Fatiado;</b> Produto de primeira qualidade; proveniente de carne suína 100% pernil, sal, especiarias naturais e aditivos permitidos pela legislação vigente; sem capa de gordura; baixo teor de sódio; com aspecto, cheiro, cor e sabor próprios; isento de sujidades, parasitas e larvas; deverão estar fatiados, em fatias de aproximadamente 20 g cada, resfriados e divididos em saco plástico leitoso, atóxico, a vácuo ou cryovac, lacrada, sem sinais de rachaduras na superfície, sem furos e sem acúmulos com rótulo adesivo em pacotes de 50 fatias. Embalagem: Resistente ao transporte e armazenamento, contendo peso líquido de aproximadamente 1 kg (um) para os pacotes com 50 fatias. Embalagem Secundária: Caixa de papelão ondulado resistente ao impacto e às condições de estocagem e armazenamento totalmente lacradas com fita adesiva ou similar, garantindo a integridade do produto durante todo seu período de validade com peso mínimo de 6 (seis) quilos e máximo 12 (doze) quilos por embalagem.	32,63	881,01	0,50
65	KG	140	<b>Queijo Mussarela Fatiado,</b> separado com plástico, embalado a vácuo.	58,00	8.120,00	5,00
66	KG	236	<b>Repolho branco</b> in natura de 1ª qualidade, com ausência de sujidades, parasitas e larvas de acordo com a resolução 12/78 da CNNPA.	9,27	2.187,72	2,00
67	KG	86	<b>Sal:</b> iodado, refinado, de cloreto de sódio cristalizado, extraído de fontes naturais, apresentar no mínimo de 98,5% de cloreto de sódio, umidade máxima de 2%, com a adição de sais de iodo (iodeto de potássio, iodato de potássio ou outro sal de iodo não tóxico), na dosagem mínima de 10 mg e máxima de 15 mg de iodo por 01 kg, de acordo com legislação federal específica; livre de sujidades, materiais terrosos, parasitas e larvas. Embalado em saco plástico adequado para transporte e armazenamento, contendo 01 kg cada.	3,17	272,62	0,40
68	KG	13	<b>SALSICHA TIPO HOT DOG, RESFRIADA:</b> 1ª qualidade, sem superfícies pegajosas, partes flácidas ou de consistência anormal, com indícios de fermentação pútrida. Condições de transporte: devem ser transportados em veículo resfriado ou isotérmico, sendo permitida a utilização de veículo baú desde que a temperatura esteja em conformidade com às especificação estabelecidas na portaria: embalagem: primária – plástica flexível transparente atóxica e resistente (à vácuo) com identificação do peso.	15,67	203,71	0,40
69	KG	430	<b>Tomate</b> in natura de 1ª qualidade, com ausência de sujidades, parasitas e larvas de acordo com a resolução 12/78 da CNNPA.	13,00	5.590,00	5,00
70	KG	201	<b>Tomate extrato concentrado,</b> produto resultante da concentração da polpa de tomate por processo tecnológico preparado com frutos maduros selecionados sem pele, sem sementes e corantes artificiais, isento de sujidades e fermentação, acondicionada em embalagem de no mínimo 130gr.	19,30	3.879,30	4,00
71	KG	115	<b>Torradas de pão francês,</b> cortado em fatias, cor e sabor característicos, com ou sem temperos. acondicionados em embalagens plásticas com até 500g. enviar produto com até 03 dias da data de fabricação e com validade de mais 5 dias.	32,67	3.757,05	4,00
<b>VALOR TOTAL</b>				<b>R\$ 325.675,83</b>		





## ANEXO II - TERMO DE REFERÊNCIA TERMO DE REFERÊNCIA

### 1 DO OBJETO

1.1 Aquisição de Gêneros Alimentícios para fornecimento de alimentação para a demanda do no letivo de 2023, destinados aos alunos matriculados na **Escola Nossa Senhora da Natividade – Colégio Agropecuário**, por meio do Programa Nacional de Alimentação Escolar/PNAE, conforme condições, quantidades e exigências estabelecidas neste instrumento:

### 1.2 Da Especificação do Objeto:

Item	Descrição	Unidade	Quantidade
01	<b>Abobora Italiana</b> , in natura de 1ª qualidade, com ausência de sujidades, parasitas e larvas de acordo com a resolução 12/78 da CNNPA	KG	32
02	<b>Açúcar cristal</b> : de 1ª qualidade, obtido da cana de açúcar, com aspecto, cor, cheiro próprios e sabor doce, sem fermentação, isento de sujidades, parasitas, materiais terrosos e detritos animais ou vegetais. Acondicionado em embalagem plástica atóxica transparente adequada para transporte, contendo 02 kg cada.	KG	174
03	<b>Alho</b> : de 1ª qualidade, deve apresentar as características do cultivar bem definidas, estar fisiologicamente desenvolvido, inteiro, sadio e isento de substâncias nocivas à saúde. Deve estar embalados em sacos plástico transparente de até 1 kg.	KG	155
04	<b>Arroz Tipo 1</b> : Características: classe: longo, fino,. O produto no deve apresentar mofo, substancias nocivas, prepara-o final dietética inadequada (empapamento). Embalagem: deve estar intacta, acondicionada em pacotes de 1 kg, em polietileno, transparente, atóxico. Fabricação: máxima de 30 dias. Validade: mínimo de 6 meses	KG	4.825
05	<b>Aveia em Flocos Finos</b> . Cereal rico em fibras regula o funcionamento do intestino CAIXA 1kg	KG	3
06	<b>Bacon</b> – elaborado a partir da barriga suína, contendo boa parte de carne e não somente banha, embalagem contendo data de fabricação e validade. Embalagem contendo etiqueta de peso*	KG	3
07	<b>Batata doce</b> , in natura de 1ª qualidade, com ausência de sujidades, parasitas e larvas de acordo com a resolução 12/78 da CNNPA.	KG	152
08	<b>Batata Inglesa</b> , in natura de 1ª qualidade, com ausência de sujidades, parasitas e larvas de acordo com a resolução 12/78 da CNNPA		310
09	<b>Beterraba</b> in natura de 1ª qualidade, com ausência de sujidades, parasitas e larvas de acordo com a resolução 12/78 da CNNPA	KG	102
10	<b>Cacau Em Pó Natural</b> , 100% cacau, não alcalino, embalagem de KG, sem aditivos químicos, sem adição de açúcar, livre de aromas artificiais, sem açúcar, livre de gordura trans. sem lactose.	KG	6
11	<b>Café infusão 10%</b> : café torrado e moído, selo da abic, empacotado, a vácuo puro, embalagem de 250 ou 500g. Validade mínima 6 (seis) meses.	KG	42
12	<b>Carne bovina acém</b> : de 1ª qualidade, carne bovina cortada em cubos pequenos ou em iscas, livre de gordura aparente e substâncias estranhas que sejam impróprias para o consumo e que alterem suas características naturais. Produto fresco, processar/cortar e entregar congelado em pacotes plásticos próprios para alimentos com 5 kg do produto por pacote. Rotulo/etiqueta especificando, nome do produto, peso, marca/procedência (frigorífico) e data que foi processada/cortada. Obrigatório ser produto com registro de inspeção sanitária.	KG	658
13	<b>Carne bovina, costela</b> - Ponta de agulha, fresca, proveniente de animais saudáveis, abatidos e processados higienicamente. Produto sem osso, sem pele, consistência firme e compacta, cor vermelho-brilhante, com teor máximo de gordura permitido pela legislação, em perfeito estado de conservação, sem odor impróprio ou quaisquer características que inviabilizem o consumo humano. A gordura deve ser branca ou amarelo-pálida, se for muito amarela, é sinal que o animal era velho e, portanto, que a carne é dura. A embalagem deverá conter externamente os dados de identificação, procedência, informações nutricionais, número de lote, data de validade, quantidade do produto.	KG	92
14	<b>Carne bovina, coxão mole</b> , em bife, congelada, carne congelada de bovino sem osso, tipo coxão mole, cortado em bifés com 100-120 gramas aproximadamente, com no máximo 8% de gordura. O produto deve apresentar características sensoriais como aspecto próprio não amolecido, nem pegajoso, cor própria sem manchas esverdeadas, sabor e odor próprio.	KG	112
15	<b>Carne moída de 2ª</b> : fresca, sem tempero, sem gordura, sem cartilagem e nervos, com	KG	562





	coloração vermelha brilhante. Embalagem: primária deve estar intacta, reforçada, com até 5 kg. No rótulo da embalagem deve constar peso, data de processamento, procedência, prazo de validade. Obrigatório ser produto com registro de inspeção sanitária.		
16	<b>Carne bovina, coxão duro</b> , A carne em cubos deverá ser do tipo coxão duro, fresca, com no máximo 05% de gordura e isenta de aponevrose, cartilagens e ossos, tamanho padrão e uniforme de 3x3x3cm. Deverá estar em boas condições de higiene, sem manchas esverdeadas, livres de parasitas e sujidades. Deverá ser manipulada seguindo as boas práticas de fabricação. O produto deverá ser rotulado de acordo com a legislação vigente. No rótulo da embalagem deverão estar impressas de forma clara e indelével as seguintes informações: identificação da origem, identificação completa do produto, data de fabricação, prazo de validade, prazo máximo de consumo, temperatura de estocagem, armazenamento e conservação, peso líquido, condições de armazenamentos e número de registro do produto em órgão competente. Embalagem: o produto deverá ser embalado em embalagem plástica flexível, atóxica, resistente e transparente, em pacotes de 01 a 05 kg	KG	78
17	<b>Carne bovina, músculo</b> , A carne em cubos deverá ser do tipo músculo, fresca, com no máximo 05% de gordura e isenta de aponevrose, cartilagens e ossos, tamanho padrão e uniforme de 3x3x3cm. Deverá estar em boas condições de higiene, sem manchas esverdeadas, livres de parasitas e sujidades. Deverá ser manipulada seguindo as boas práticas de fabricação. O produto deverá ser rotulado de acordo com a legislação vigente. No rótulo da embalagem deverão estar impressas de forma clara e indelével as seguintes informações: identificação da origem, identificação completa do produto, data de fabricação, prazo de validade, prazo máximo de consumo, temperatura de estocagem, armazenamento e conservação, peso líquido, condições de armazenamentos e número de registro do produto em órgão competente. Embalagem: o produto deverá ser embalado em embalagem plástica flexível, atóxica, resistente e transparente, em pacotes de 01 a 05 kg	KG	120
18	<b>Carne bovina, paleta</b> , A carne em cubos deverá ser do tipo paleta, fresca, com no máximo 05% de gordura e isenta de aponevrose, cartilagens e ossos, tamanho padrão e uniforme de 3x3x3cm. Deverá estar em boas condições de higiene, sem manchas esverdeadas, livres de parasitas e sujidades. Deverá ser manipulada seguindo as boas práticas de fabricação. O produto deverá ser rotulado de acordo com a legislação vigente. No rótulo da embalagem deverão estar impressas de forma clara e indelével as seguintes informações: identificação da origem, identificação completa do produto, data de fabricação, prazo de validade, prazo máximo de consumo, temperatura de estocagem, armazenamento e conservação, peso líquido, condições de armazenamentos e número de registro do produto em órgão competente. Embalagem: o produto deverá ser embalado em embalagem plástica flexível, atóxica, resistente e transparente, em pacotes de 01 a 05 kg	KG	251
19	<b>Carne bovina seca de 2ª</b> : sem gordura, sem cartilagem e nervos, com coloração vermelha brilhante. Embalagem: primária deve estar intacta, reforçada, com até 5 kg. No rótulo da embalagem deve constar peso, data de processamento, procedência, prazo de validade. Obrigatório ser produto com registro de inspeção sanitária.	KG	197
20	<b>Carne bovina, patinho</b> , A carne em cubos deverá ser do tipo patinho, congelada, com no máximo 05% de gordura e isenta de aponevrose, cartilagens e ossos, tamanho padrão e uniforme de 3x3x3cm. Deverá estar em boas condições de higiene, sem manchas esverdeadas, livres de parasitas e sujidades. Deverá ser manipulada seguindo as boas práticas de fabricação. O produto deverá ser rotulado de acordo com a legislação vigente. No rótulo da embalagem deverão estar impressas de forma clara e indelével as seguintes informações: identificação da origem, identificação completa do produto, data de fabricação, prazo de validade, prazo máximo de consumo, temperatura de estocagem, armazenamento e conservação, peso líquido, condições de armazenamentos e número de registro do produto em órgão competente. Embalagem: o produto deverá ser embalado em embalagem plástica flexível, atóxica, resistente e transparente, em pacotes de 01 a 05 kg.	KG	321
21	<b>Cebola</b> : de 1ª qualidade, cabeça graúda. Deve apresentar as características do cultivar bem formadas, limpas, com colorações próprias, livres de danos mecânicos, fisiológicos, pragas e doenças e estar em perfeitas condições de conservação e maturação. O produto deve ser entregue em embalagem plástica contendo etiqueta com a identificação e peso.	KG	305
22	<b>Cenoura</b> in natura de 1ª qualidade, com ausência de sujidades, parasitas e larvas de acordo com a resolução 12/78 da CNNPA.	KG	591
23	<b>Chuchu</b> in natura de 1ª qualidade, com ausência de sujidades, parasitas e larvas de acordo com a resolução 12/78 da CNNPA.	KG	67
24	<b>Coco seco ralado</b> . Especificações: Coco ralado grosso, puro, sem açúcar, validade de	KG	26





	no mínimo 6 meses com embalagem em saco aluminizado de 100g, contendo identificação do produto, marca do fabricante. O produto deverá apresentar rotulagem de acordo com a RDC nº 360, 2003 / ANVISA e registro no Ministério da Agricultura.		
25	<b>Colorau:</b> em pó, de primeira qualidade, isentos de aditivos ou substâncias estranhas ao produto que sejam impróprias para consumo ou que alterem suas características naturais. Apresentadas em embalagens plásticas contendo 250 ou 500 g cada, inspecionadas pelo ministério da agricultura. Validade mínima de 06 (seis) meses.	KG	4
26	<b>Creme de leite:</b> de uso culinário, UHT. Origem animal, embalado em tetrapack, não amassada, não estufada, deve ser resistente. A embalagem deverá conter externamente os dados de identificação, procedência, informações nutricionais, número do lote, quantidade de produto.	KG	40
27	<b>Farinha de rosca,</b> embalagem: saco de poliéster + polietileno, resistente, termos soldável com 500g. Com validade mínima de 6 meses após a data de fabricação.	KG	4
28	<b>Farinha de trigo:</b> especial, de 1ª qualidade, isenta de sujidades, parasitas e larvas. Não deverá apresentar cor escura ou mistura com outras farinhas, formação de grumos (umidade), resíduos ou impurezas. Embalagem: intacta, acondicionada em pacotes de polietileno transparente, contendo 1kg de peso líquido. Fabricação: máximo de 30 dias. Validade: mínimo de 6 meses.	KG	605
29	<b>Feijão preto,</b> tipo 1, grãos inteiros e sãos, aspecto brilhoso, liso, isento de material terroso, sujidades, pedras, fungos ou parasitas e mistura de outras variedades e espécies. Embalagem primária em pacotes de 1kg, embalagem secundária em plástico resistente, com validade mínima de 4 meses da entrega.	KG	142
30	<b>Fermento biológico tablete,</b> Fermento biológico seco, instantâneo, com levedura instantânea. Ingredientes obrigatórios: levedura instantânea. Embalagem primária à vácuo de 125 gramas, validade 12 meses, dizeres de rotulagem com data de fabricação, prazo de validade, composição nutricional e dos ingredientes e selo S.I.F.	KG	4
31	<b>Fermento em pó químico:</b> de primeira qualidade, que pela influência do calor e/ou da umidade, produz desprendimento gasoso capaz de expandir massas elaboradas com farinhas, amido ou féculas, aumentando-lhes o volume e a porosidade; não deve apresentar sujidades, materiais terrosos, parasitas, larvas e substâncias estranhas ao produto que sejam impróprias para o consumo humano ou que alterem suas características naturais. Deve possuir aspecto, cor, odor e sabor próprio. Embalado em latas adequadas para transporte e armazenamento, contendo 100g ou 250g cada.	KG	12
32	<b>Filé de peixe peixe:</b> características: filé de peixe pescada, congelado, sem pele, sem tempero, fresco, limpo, eviscerado, descabeçado, descamado, sem espinhas, livre de nadadeiras. Com cor, cheiro, sabor e textura próprios, sem manchas esverdeadas. Embalagem: primária deve estar intacta, acondicionada em sacos de polietileno resistente pesando de 800 gr a 1 kg. No rótulo da embalagem primária deve constar peso, data de processamento, procedência, prazo de validade e certificado de inspeção federal (sif) ou estadual (sie). Conforme legislação vigente. Fabricação: máximo de 30 dias. Validade: mínimo de 10 meses.	KG	125
33	<b>Flocos de milho:</b> Especificação: 100% natural, sem adição de sal, embalagem em sacos de papel multifoliado de 500g, não furados, estufados, inviolados, livres de impurezas, umidade, insetos, microorganismos ou outras impurezas que venham a comprometer o armazenamento e a saúde humana. Obrigatório conter data de fabricação e validade expressas na embalagem, bem como o número do lote. Validade mínima de 120 dias da data da entrega do produto.	KG	328
34	<b>Frango, Coxa e sobrecoxa, com pele:</b> de 1ª qualidade, congelada, sem tempero. As coxas e sobrecoxas de frango devem ter contornos definidos, firmes e sem manchas, peça lisa e coloração clara, aderente e sem odores. Embalagem intacta, primária deve estar intacta, acondicionada em sacos de polietileno resistente, com até 2 kg de peso cada, protegido por embalagem secundária de papelão também revestido de polietileno transparente reforçado. No rótulo da embalagem primária deve constar peso, data de processamento, procedência, prazo de validade e certificado de inspeção federal (sif) ou estadual (sie). Fabricação máximo 30 dias, validade de no mínimo 10 meses.	KG	948
35	<b>Frango inteiro com pele,</b> congelado, com miúdos, 10% de gordura. Acondicionado em embalagem de filme PVC transparente ou saco plástico transparente, contendo identificação do produto, marca do fabricante, prazo de validade, marcas e carimbos oficiais. Inspeccionado pelo ministério da agricultura (SIF ou SIE)	KG	236
36	<b>Frango, peito, com pele:</b> de 1ª qualidade, congelado sem tempero. O peito de frango deve ter contornos definidos, firmes e sem manchas, peça lisa e coloração clara, aderente e sem odores. Embalagem primária deve estar intacta, acondicionada em sacos de polietileno resistente, com até 2 kg de peso cada, protegido por embalagem secundária de papelão também revestido de polietileno transparente reforçado. No	KG	410





	rótulo da embalagem primária deve constar peso, data de processamento, procedência, prazo de validade e certificado de inspeção federal (sif) ou estadual (sie). Fabricação: máximo de 30 dias. Validade de no mínimo 10 meses.		
37	<b>Frango, filé de peito:</b> de 1ª qualidade, congelado sem tempero. O filé de peito de frango deve ter contornos definidos, firmes e sem manchas, peça lisa e coloração clara, aderente e sem odores. Embalagem primária deve estar intacta, acondicionada em sacos de polietileno resistente, com até 2 kg de peso cada, protegido por embalagem secundária de papelão também revestido de polietileno transparente reforçado. No rótulo da embalagem primária deve constar peso, data de processamento, procedência, prazo de validade e certificado de inspeção federal (sif) ou estadual (sie). Fabricação: máximo de 30 dias. Validade de no mínimo 10 meses.	KG	973
38	<b>Frango, peito, sem pele:</b> de 1ª qualidade, congelado sem tempero. O peito de frango deve ter contornos definidos, firmes e sem manchas, peça lisa e coloração clara, aderente e sem odores. Embalagem primária deve estar intacta, acondicionada em sacos de polietileno resistente, com até 2 kg de peso cada, protegido por embalagem secundária de papelão também revestido de polietileno transparente reforçado. No rótulo da embalagem primária deve constar peso, data de processamento, procedência, prazo de validade e certificado de inspeção federal (sif) ou estadual (sie). Fabricação: máximo de 30 dias. Validade de no mínimo 10 meses.	KG	105
39	<b>Iorgute, sabor morango,</b> Pote 900 g. Composição: leite integral e/ou leite reconstituído integral, preparado de morango (açúcar, pedaços de morango, água, amido modificado, corante natural carmim de cochonilha, aroma idêntico ao natural de morango e conservante sorbato de potássio), concentrado proteico de leite e soro de leite e fermento lácteo. Não contém glúten.	LT	56
40	<b>Laranja, péra,</b> in natura de 1ª qualidade, com ausência de sujidades, parasitas e larvas de acordo com a resolução 12/78 da CNNPA.	KG	1.819
41	<b>Leite condensado</b> - o produto contém açúcar, leite em pó integral, leite integral e lactose, lata contendo 395gr do produto, sem amassados ou ferrugens e devem estar íntegras, devendo apresentar identificação e contato do fornecedor, nome do produto, peso e prazo de validade de 6 meses a partir da data de entrega.	KG	9
42	<b>Linguíça frango:</b> fresca, congelada, sem manchas, com coloração característica e sem odores. Produzida a partir de carnes inspecionadas. Deverão ser manipuladas, armazenadas e transportadas em locais próprios de forma que estejam protegidas da contaminação.	KG	3
43	<b>Linguíça mista:</b> fresca, congelada, sem manchas, com coloração característica e sem odores. Produzida a partir de carnes inspecionadas. Deverão ser manipuladas, armazenadas e transportadas em locais próprios de forma que estejam protegidas da contaminação.	KG	42
44	<b>Maçã vermelha,</b> in natura de 1ª qualidade, com ausência de sujidades, parasitas e larvas de acordo com a resolução 12/78 da CNNPA.	KG	445
45	<b>Macarrão trigo:</b> de 1ª qualidade, massa seca, para macarronada, com fio fino e longo e comprimento entre 25 a 30 cm, amarela com aspecto, cor, cheiro, textura e sabor próprios, obtido pelo amassamento da farinha de trigo especial, sêmola de trigo enriquecida com ferro e ácido fólico (vitamina b9), isenta de corantes artificiais, sujidades, parasitas e larvas. Embalado em saco plástico, resistente, adequado para transporte, contendo 500g de peso cada. Validade não superior a 3 meses.	KG	201
46	<b>Macarrão trigo com ovos:</b> de 1ª qualidade, massa seca, para macarronada, com fio fino e longo e comprimento entre 25 a 30 cm, amarela com aspecto, cor, cheiro, textura e sabor próprios, obtido pelo amassamento da farinha de trigo especial, sêmola de trigo enriquecida com ferro e ácido fólico (vitamina b9), ovos, isenta de corantes artificiais, sujidades, parasitas e larvas. Embalado em saco plástico, resistente, adequado para transporte, contendo 500g de peso cada. Validade não superior a 3 meses.	KG	47
47	<b>Macarrão para lasanha</b> de 500 grs Macarrão próprio para lasanha, com ovos, pacote transparente polietileno atóxico, resistente, termossoldado. De boa qualidade Validade mínima de 6 meses a partir da data da entrega	KG	52
48	<b>Mamão Formosa,</b> in natura de 1ª qualidade, com ausência de sujidades, parasitas e larvas de acordo com a resolução 12/78 da CNNPA.	KG	2
49	<b>Manteiga, com sal</b> de 1º linha cremosa com sal. Deve conter 80% de lipídios, livre de gordura trans e contendo máximo de água de 15% sobre o peso do produto; livre de matéria terrosa, parasitas, larvas e detritos animais e vegetais; isento de ranso, bolor e outras características indesejáveis; deve apresentar aspecto homogêneo, uniforme de cor amarela. Acondicionada em embalagem plástica adequada e original de fábrica contendo 1kg.	KG	110
50	<b>Margarina, com sal:</b> de 1º linha cremosa com sal. Deve conter 80% de lipídios, livre	KG	23





	de gordura trans e contendo máximo de água de 15% sobre o peso do produto; livre de matéria terrosa, parasitas, larvas e detritos animais e vegetais; isento de ranso, bolor e outras características indesejáveis; deve apresentar aspecto homogêneo, uniforme de cor amarela. Acondicionada em embalagem plástica adequada e original de fábrica contendo 1kg.		
51	<b>Mexerica</b> , in natura de 1ª qualidade, com ausência de sujidades, parasitas e larvas de acordo com a resolução 12/78 da CNNPA.	KG	742
52	<b>Milho de canjica</b> - produto dos grãos ou pedaços dos grãos de milho provenientes da espécie ( <i>ZeaMays</i> , L.) que apresentam ausência parcial ou total do germen, em função do processo de escarificação mecânica ou manual (degerSinação). Os grãos podem ser de cor branca ou amarela, de primeira qualidade, beneficiado, polido, limpo; isento de sujidades, parasitas e larvas. Embalagem de polietileno de baixa densidade, de 500g a 1Kg.	KG	43
53	<b>Milho de fubá</b> , Fubá de milho amarelo, moinho d'água, enriquecido com ferro e ácido fólico, embalado em pacote plástico de 1Kg, resistente transparente. No seu rótulo deve constar prazo de validade	KG	13
54	<b>Milho verde enlatado</b> , em conserva, lata de 200 gr. O produto deverá apresentar registro no órgão competente, com cheiro e gosto próprio, não deverá apresentar problemas com presença de impureza, cheiro e sabor não característico, embalagens, amassadas e/ou estufadas, não devem conter perfurações, não deve apresentar peso insatisfatório. A embalagem deverá estar intacta e prazo de validade mínima de 06 meses a partir da data da entrega.	KG	17
55	<b>Óleo de soja</b> : limpo, transparente, refinado, livre de impurezas e substâncias estranhas, acondicionado em pet com 900 ml. Devendo conter no rótulo a data de validade/lote. Fabricação: máximo 30 dias e validade mínima de 06 meses na hora da entrega.	LT	823
56	<b>Ovos de galinha inteiro</b> , brancos, acondicionados em bandejas, envolvidas com saco plástico lacrado, com dados de identificação do produto, marca do fabricante e prazo de validade.	DZ	662
57	<b>Pão de hot dog</b> : fresco, de 1ª qualidade, isento de sujidades, feito com farinha de trigo enriquecida. Deverá apresentar cor e cheiro característicos do produto. O produto deve ser entregue em embalagem plástica com identificação do peso.	KG	9
58	<b>Pão de trigo de forma</b> , bem acondicionado, assado ao ponto. No seu rótulo deverá conter informação nutricional por porção, sobre glúten, ingredientes, data de fabricação, validade e lote.	KG	115
59	<b>Pão de trigo francês</b> : fresco, de 1ª qualidade, isento de sujidades, feito com farinha de trigo enriquecida com ferro e ácido fólico, água e fermento. Deverá apresentar cor e cheiro característicos do produto. Não conter leite ou ingredientes a base de leite. O produto deve ser entregue em embalagem plástica com identificação do peso.	KG	235
60	<b>Pão doce</b> : fresco, de 1ª qualidade, isento de sujidades, feito com farinha de trigo enriquecida. Deverá apresentar cor e cheiro característicos do produto. O produto deve ser entregue em embalagem plástica com identificação do peso.	KG	140
61	<b>Pepino</b> , in natura de 1ª qualidade, com ausência de sujidades, parasitas e larvas de acordo com a resolução 12/78 da CNNPA.	KG	99
62	<b>Pimentão verde</b> , in natura de 1ª qualidade, tamanho de médio a grande, com ausência de sujidades, parasitas e larvas de acordo com a resolução 12/78 da CNNPA.	KG	2
63	<b>Porco, Bisteca</b> : carne crua, fresca, cortada em bifês, proveniente do corte central da parte do dorso do porco, coloração característica, livre de acúmulo de sangue, ausente de gordura e outras substâncias, deverá ser entregue em sacos transparentes, atóxicos, devidamente acondicionado e transportado em veículo fechado mantendo a temperatura da carne fresca e adequada. A embalagem deverá conter externamente, os dados de identificação, procedência, informações nutricionais, número de lote, quantidade do produto e número do Registro no Ministério da Agricultura e carimbo de inspeção do SIF, com prazo de validade mínimo de 30 dias a partir da data de entrega a requisitante	KG	107
64	<b>Presunto Cozido Fatiado</b> ; Produto de primeira qualidade; proveniente de carne suína 100% pernil, sal, especiarias naturais e aditivos permitidos pela legislação vigente; sem capa de gordura; baixo teor de sódio; com aspecto, cheiro, cor e sabor próprios; isento de sujidades, parasitas e larvas; deverão estar fatiados, em fatias de aproximadamente 20 g cada, resfriados e divididos em saco plástico leitoso, atóxico, a vácuo ou cryovac, lacrada, sem sinais de rachaduras na superfície, sem furos e sem acúmulos com rótulo adesivo em pacotes de 50 fatias. Embalagem: Resistente ao transporte e armazenamento, contendo peso líquido de aproximadamente 1 kg (um) para os pacotes com 50 fatias. Embalagem Secundária: Caixa de papelão ondulado	Kg	27





	resistente ao impacto e às condições de estocagem e armazenamento totalmente lacradas com fita adesiva ou similar, garantindo a integridade do produto durante todo seu período de validade com peso mínimo de 6 (seis) quilos e máximo 12 (doze) quilos por embalagem.		
65	<b>Queijo Mussarela Fatiado</b> , separado com plástico, embalado a vácuo.	KG	140
66	<b>Repolho branco</b> in natura de 1ª qualidade, com ausência de sujidades, parasitas e larvas de acordo com a resolução 12/78 da CNNPA.	KG	236
67	<b>Sal</b> : iodado, refinado, de cloreto de sódio cristalizado, extraído de fontes naturais, apresentar no mínimo de 98,5% de cloreto de sódio, umidade máxima de 2%, com a adição de sais de iodo (iodeto de potássio, iodato de potássio ou outro sal de iodo não tóxico), na dosagem mínima de 10 mg e máxima de 15 mg de iodo por 01 kg, de acordo com legislação federal específica; livre de sujidades, materiais terrosos, parasitas e larvas. Embalado em saco plástico adequado para transporte e armazenamento, contendo 01 kg cada.	KG	86
68	<b>SALSICHA TIPO HOT DOG, RESFRIADA</b> : 1ª qualidade, sem superfícies pegajosas, partes flácidas ou de consistência anormal, com indícios de fermentação pútrida. Condições de transporte: devem ser transportados em veículo resfriado ou isotérmico, sendo permitida a utilização de veículo baú desde que a temperatura esteja em conformidade com às especificação estabelecidas na portaria: embalagem: primária – plástica flexível transparente atóxica e resistente (à vácuo) com identificação do peso.	KG	13
69	<b>Tomate</b> in natura de 1ª qualidade, com ausência de sujidades, parasitas e larvas de acordo com a resolução 12/78 da CNNPA.	KG	430
70	<b>Tomate extrato concentrado</b> , produto resultante da concentração da polpa de tomate por processo tecnológico preparado com frutos maduros selecionados sem pele, sem sementes e corantes artificiais, isento de sujidades e fermentação, acondicionada em embalagem de no mínimo 130gr.	KG	201
71	<b>Torradas de pão francês</b> , cortado em fatias, cor e sabor característicos, com ou sem temperos. Acondicionados em embalagens plásticas com até 500g. enviar produto com até 03 dias da data de fabricação e com validade de mais 5 dias.	KG	115

1.2.1 Os produtos propostos deverão, obrigatoriamente, atender as exigências de qualidade, observados os padrões e normas baixadas pelos órgãos competentes de controle e fiscalização de qualidade industrial, em especial ANVISA ou equiparadas, cuja apresentação em desconformidade ensejará em desclassificação e/ou aplicação de sanções administrativas cabíveis.

1.2.2 A Administração rejeitará, no todo ou em parte, serviço ou fornecimento executado em desacordo com as especificações solicitadas, consoante disposto no art. 76 da Lei nº 8.666/1993.

**1.3. O prazo de vigência da contratação é de 12 (doze) meses contados da data da assinatura do contrato, prorrogável na forma do art. 57, § 1º, da Lei nº 8.666/93.**

1.4. A Justificativa e o objetivo da contratação encontram-se pormenorizada em Tópico específico do Estudo Técnico Preliminares.

## 2 DESCRIÇÃO DA SOLUÇÃO

2.1 A descrição da solução como um todo, encontra-se pormenorizada em Tópico específico dos Estudos Técnicos Preliminares, juntado aos autos do processo.

## 3 CLASSIFICAÇÃO DOS BENS COMUNS

3.1 Trata-se de bens comuns a ser contratado mediante licitação, na modalidade pregão, em sua forma eletrônica.





#### 4. ENTREGA E CRITÉRIOS DE ACEITAÇÃO DO OBJETO.

4.1. O prazo de entrega dos bens será conforme cronograma de entrega, contados da assinatura do contrato e deverá ocorrer de forma parcelada, na quantidade e horário definidos conforme cronograma apresentado pela CONTRATANTE, no seguinte endereço ROD BR 010 km 228 Zona Rural-TO, Natividade/TO.

4.2 O prazo de validade na data da entrega não poderá ser inferior à metade do prazo total recomendado pelo fabricante.

4.3 Os bens serão recebidos provisoriamente no prazo de 02 (dois) dias e conforme cronograma de entrega, pelo(a) responsável pelo acompanhamento e fiscalização do contrato, para efeito de posterior verificação de sua conformidade com as especificações constantes neste Termo de Referência e na proposta.

4.4 Os bens poderão ser rejeitados, no todo ou em parte, quando em desacordo com as especificações constantes neste Termo de Referência e na proposta, devendo ser substituídos no prazo de 02(dois) dias, a contar da notificação da contratada, às suas custas, sem prejuízo da aplicação das penalidades.

4.5 Os bens serão recebidos definitivamente no prazo de 05(cinco) dias, contados do recebimento provisório, após a verificação da qualidade e quantidade do material e consequente aceitação mediante termo circunstanciado.

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

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

#### 5. OBRIGAÇÕES DA CONTRATANTE

5.1 São obrigações da Contratante:

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

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

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

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

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





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

## 6. OBRIGAÇÕES DA CONTRATADA

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

6.1.1 Efetuar a entrega do objeto em perfeitas condições, conforme especificações, prazo e local constantes no Termo de Referência e seus anexos, acompanhado da respectiva nota fiscal, na qual constarão as indicações referentes a: marca, fabricante, modelo, procedência e prazo de validade;

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

6.1.3 Substituir, reparar ou corrigir, às suas expensas, no prazo fixado neste Termo de Referência, o objeto com avarias ou defeitos;

6.1.4 Comunicar à Contratante, no prazo máximo de 72 (setenta e duas) horas que antecede a data da entrega, os motivos que impossibilitem o cumprimento do prazo previsto, com a devida comprovação;

6.1.5 Manter, durante toda a execução do contrato, em compatibilidade com as obrigações assumidas, todas as condições de habilitação e qualificação exigidas na licitação;

6.1.6 Indicar preposto para representá-la durante a execução do contrato;

6.2 A CONTRATADA será responsável pela observância das leis, decretos, regulamentos, portarias e normas federais, estaduais e municipais direta e indiretamente aplicáveis ao objeto do contrato;

6.3 Durante a execução do contrato, a CONTRATADA deverá:

6.3.1 Atender prontamente às solicitações da **Associação de Apoio à Escola Nossa Senhora da Natividade**, no fornecimento dos gêneros alimentícios nas quantidades e especificações deste TERMO DE REFERÊNCIA;

6.3.2 Entregar os alimentos acondicionados adequadamente, em invólucro lacrado, de forma a permitir completa segurança durante o transporte, acompanhado de nota fiscal, discriminado o quantitativo do produto, de acordo com as especificações técnicas;

6.3.3 A nota fiscal deverá ser acompanhada pelas Certidões de Regularidades Fiscais;





6.3.4 Substituir quaisquer gêneros alimentícios que não esteja dentro do padrão de qualidade, em bom estado de conservação, que apresente defeito ou não esteja em conformidade com as especificações da proposta apresentada;

6.3.5 Manter durante a vigência do contrato todas as condições de habilitação e qualificação exigidas neste TERMO DE REFERÊNCIA;

6.3.6 Prestar as informações e os esclarecimentos solicitados pela CONTRATANTE;

6.3.7 Comunicar imediatamente à CONTRATANTE sobre qualquer inconformidade apresentada;

6.3.8 Responsabilizar-se pelo custeio das despesas referente à embalagem e transporte para a entrega dos Gêneros Alimentícios aos técnicos da unidade escolar.

## 7 DA SUBCONTRATAÇÃO

7.1 Não será admitida a subcontratação do objeto licitatório.

## 8 DA ALTERAÇÃO SUBJETIVA

8.1 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.

## 9 DO CONTROLE E FISCALIZAÇÃO DA EXECUÇÃO

9.1 Nos termos do art. 67 Lei nº 8.666, de 1993, será designado representante para acompanhar e fiscalizar a entrega dos bens, anotando em registro próprio todas as ocorrências relacionadas com a execução e determinando o que for necessário à regularização de falhas ou defeitos observados.

9.2 A fiscalização de que trata este item não exclui nem reduz a responsabilidade da Contratada, inclusive perante terceiros, por qualquer irregularidade, ainda que resultante de imperfeições técnicas ou vícios redibitórios, e, na ocorrência desta, não implica em corresponsabilidade da Administração ou de seus agentes e prepostos, de conformidade com o art. 70 da Lei nº 8.666, de 1993.

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

## 10 DO PAGAMENTO

10.1 A CONTRATADA deverá apresentar a NOTA Fiscal e fatura correspondentes aos Gêneros Alimentícios a Associação de Apoio à Escola Nossa Senhora da Natividade

Documento foi assinado digitalmente por ODAIR JOSÉ MOURA DE ARAÚJO em 13/02/2023 11:00:24.

A autenticidade deste documento pode ser verificada no site <https://sgd-ati.to.gov.br/verificador>, informando o código verificador: E6AFD94D0135E7D0





10.2 Os Gêneros Alimentícios deverão ser, rigorosamente, aqueles descritos na (s) Nota Fiscal, sendo que, na hipótese de prestação diversa, o pagamento ficará, em sua totalidade, suspenso até a respectiva regularização.

10.3 O CNPJ constante da Nota Fiscal deverá ser o mesmo indicado na proposta e Nota de Empenho e vinculado à conta corrente.

10.4 O pagamento será realizado no prazo máximo de até 30 (trinta) dias, contados a partir do recebimento da Nota Fiscal ou Fatura, através de ordem bancária, para crédito em banco, agência e conta corrente indicados pelo contratado.

10.5 Considera-se ocorrido o recebimento da nota fiscal ou fatura no momento em que o órgão contratante atestar a execução do objeto do contrato.

10.6 A Nota Fiscal ou Fatura deverá ser obrigatoriamente acompanhada da comprovação da regularidade fiscal, constatada por meio de consulta on-line ao SICAF ou, na impossibilidade de acesso ao referido Sistema, mediante consulta aos sítios eletrônicos oficiais ou à documentação mencionada no art. 29 da Lei nº 8.666, de 1993.

10.6.1 Constatando-se a situação de irregularidade do fornecedor contratado, deverão ser tomadas as providências previstas no do art. 31 da Instrução Normativa nº 3, de 26 de abril de 2018.

10.7 Havendo erro na apresentação da Nota Fiscal ou dos documentos pertinentes à contratação, ou, ainda, circunstância que impeça a liquidação da despesa, como, por exemplo, obrigação financeira pendente, decorrente de penalidade imposta ou inadimplência, o pagamento ficará sobrestado até que a Contratada providencie as medidas saneadoras. Nesta hipótese, o prazo para pagamento iniciar-se-á após a comprovação da regularização da situação, não acarretando qualquer ônus para a Contratante.

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

10.9 Antes de cada pagamento à contratada será realizada consulta para verificar a manutenção das condições de habilitação exigidas no edital.

10.10 Constatando-se a situação de irregularidade da contratada, será providenciada sua notificação, por escrito, para que, no prazo de 5 (cinco) dias úteis, regularize sua situação ou, no mesmo prazo, apresente sua defesa. O prazo poderá ser prorrogado uma vez, por igual período, a critério da contratante.

10.11 Previamente à emissão de nota de empenho e a cada pagamento, a Administração deverá realizar consulta para identificar possível suspensão temporária de participação em licitação, no âmbito do órgão ou entidade, proibição de contratar com o Poder Público, bem como ocorrências impeditivas indiretas, observado o disposto no art. 29, da Instrução Normativa nº 3, de 26 de abril de 2018.





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

10.13 Persistindo a irregularidade, a contratante deverá adotar as medidas necessárias à rescisão contratual nos autos do processo administrativo correspondente, assegurada à contratada a ampla defesa.

10.14 Havendo a efetiva execução do objeto, os pagamentos serão realizados normalmente, até que se decida pela rescisão do contrato, caso a contratada não regularize sua situação.

10.14.1 Será rescindido o contrato em execução com a contratada inadimplente, salvo por motivo de economicidade, segurança nacional ou outro de interesse público de alta relevância, devidamente justificado, em qualquer caso, pela máxima autoridade da contratante.

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

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

10.16 Nos casos de eventuais atrasos de pagamento, desde que a Contratada não tenha concorrido, de alguma forma, para tanto, fica convencionado que a taxa de compensação financeira devida pela Contratante, entre a data do vencimento e o efetivo adimplemento da parcela, é calculada mediante a aplicação da seguinte fórmula:

EM = I x N x VP, sendo:

EM = Encargos moratórios;

N = Número de dias entre a data prevista para o pagamento e a do efetivo pagamento;

VP = Valor da parcela a ser paga.

I = Índice de compensação financeira = 0,00016438, assim apurado:

$$I = (TX) \quad I = \frac{(6 / 100)}{365} \quad I = 0,00016438$$

TX = Percentual da taxa anual = 6%

## 11 . DO REAJUSTE

11.1 Não haverá reajuste de preços durante a vigência do instrumento contratual, bem como dos eventuais aditivos firmados.

11.2. Poderá haver reequilíbrio econômico-financeiro do instrumento contratual na hipótese de sobrevirem fatos imprevisíveis ou previsíveis, porém de consequências incalculáveis, retardadores ou impeditivos da execução do ajustado, ou ainda, em caso de força maior, caso





fortuito ou fato do príncipe, configurando álea econômica extraordinária e extracontratual, nos termos do artigo 65, inciso II, alínea “d” da Lei nº 8.666/93.

11.2.1. Nos casos do item anterior, a CONTRATADA deverá demonstrar analiticamente a variação dos componentes dos custos do Contrato, devidamente justificada, sendo tal demonstração analisada pelo CONTRATANTE para verificação de sua viabilidade e/ou necessidade.

## 12 DAS SANÇÕES ADMINISTRATIVAS

12.1 Comete infração administrativa nos termos da Lei nº 10.520, de 2002, a Contratada que:

12.1.1 Inexecutar total ou parcialmente qualquer das obrigações assumidas em decorrência da contratação.

12.1.2 Ensejar o retardamento da execução do objeto;

12.1.3 Falhar ou fraudar na execução do contrato;

12.1.4 Comportar-se de modo inidôneo;

12.1.5 Cometer fraude fiscal;

12.2 Pela inexecução total ou parcial do objeto deste contrato, a Administração pode aplicar à CONTRATADA as seguintes sanções:

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

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

12.2.3 Multa compensatória de 1% (um por cento) sobre o valor total do contrato, no caso de inexecução total do objeto;

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

12.2.5 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;

12.2.6 Impedimento de licitar e contratar com órgãos e entidades do Estado do Tocantins com o consequente descredenciamento no SICAF pelo prazo de até cinco anos;

12.2.6.1 A Sanção de impedimento de licitar e contratar prevista neste subitem também é aplicável em quaisquer das hipóteses previstas como infração administrativa no subitem 16.1 deste Termo de Referência.

12.2.7 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;





12.3 As sanções previstas nos subitens 12.2.1, 12.2.5, 12.2.6 e 12.2.7 poderão ser aplicadas à CONTRATADA juntamente com as de multa, descontando-a dos pagamentos a serem efetuados.

12.4 Também ficam sujeitas às penalidades do art. 87, III e IV da Lei nº 8.666, de 1993, a empresas ou profissionais que:

12.4.1 Tenham sofrido condenação definitiva por praticar, por meio dolosos, fraude fiscal no recolhimento de quaisquer tributos;

12.4.2 Tenham praticado atos ilícitos visando a frustrar os objetivos da licitação;

12.4.3 Demonstrem não possuir idoneidade para contratar com a Administração em virtude de atos ilícitos praticados;

12.5 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 8.666, de 1993, e subsidiariamente a Lei nº 9.784, de 1999.

12.6 As multas devidas e/ou prejuízos causados à Contratante serão deduzidos dos valores a serem pagos, ou recolhidos em favor da **Associação de Apoio à Escola Nossa Senhora da Natividade**, ou deduzidos da garantia, ou ainda, quando for o caso, serão inscritos na dívida ativa do Estado do Tocantins e cobrados judicialmente.

12.6.1 Caso a contratante determine, a multa deverá ser recolhida no prazo máximo de 05 (dias) dias, a contar da data do recebimento da comunicação enviada pela autoridade competente;

12.7 Caso o valor da multa não seja suficiente para cobrir os prejuízos causados pela conduta do licitante, a contratante poderá cobrar o valor remanescente judicialmente, conforme artigo 419 do Código Civil.

12.8 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.

12.9 Sedurante o processo de aplicação de penalidade houver indícios de prática de infração administrativa tipificada pela Lei nº 12.846, de 1º de agosto de 2013, como ato lesivo à administração pública nacional ou estrangeira, cópias do processo administrativo necessárias à apuração da responsabilidade da empresa deverão ser remetidas à autoridade competente, com despacho fundamentado, para ciência e decisão sobre a eventual instauração de investigação preliminar ou Processo Administrativo de Responsabilização - PAR.

12.10 A apuração e o julgamento das demais infrações administrativas não consideradas como ato lesivo à Administração Pública nacional ou estrangeira nos termos da Lei nº 12.846, de 1º de agosto de 2013, seguirão seu rito normal na unidade administrativa.

12.11 O processamento do PAR não interfere no seguimento regular dos processos administrativos específicos para apuração da ocorrência de danos e prejuízos à Administração Pública Federal resultantes de ato lesivo cometido por pessoa jurídica, com ou sem a participação de agente público.





12.12 As penalidades serão obrigatoriamente registradas no SICAF.

### 13. DO CONTRATO E VIGÊNCIA

13.1. O instrumento do contrato será celebrado nos termos do presente Termo de Referência e da proposta apresentada pela licitante classificada em 1º lugar em cada item.

13.2. Nos termos do artigo 54 da Lei n.º 8.666/93 e das demais normas legais em vigor, o contrato de fornecimento será regido pelos preceitos de direito público, aplicando-se-lhe, supletivamente, os princípios da teoria geral dos contratos e as disposições de direito privado.

13.3. Correrão exclusivamente por conta da empresa licitante quaisquer tributos, taxas ou preços públicos devidos.

13.4. A rescisão administrativa do contrato de fornecimento por ato unilateral da CONTRATANTE obedecerá a disposto no artigo 78, parágrafo único, da Lei nº 8.666/93, com suas alterações posteriores.

13.5 O prazo de vigência do Termo de Contrato será de 12 (doze) meses, contados a partir da data de sua assinatura podendo ser prorrogável na forma do art. 57, §1º, da Lei nº 8.666, de 1993.

### 14. RESCISÃO CONTRATUAL.

14.1. Este Contrato poderá ser rescindido pelas partes nos termos dos artigos 77 a 80 da Lei 8.666/93, no que for cabível.

14.2. O presente Contrato também poderá ser rescindido no caso de necessidade administrativa do CONTRATANTE, desde que comunicado à CONTRATADA.

14.2.1. A ocorrência de rescisão na hipótese do item anterior não causa obrigação de indenizar a qualquer das partes.

14.3. A CONTRATADA declara reconhecer os direitos do CONTRATANTE previstos nos arts. 77 e 78 da Lei 8.666/93, em caso de rescisão administrativa.

### 15. DOS RECURSOS ORÇAMENTÁRIOS.

15.1 Será utilizado o recurso do Fundo Nacional de Desenvolvimento da Educação – FNDE e do tesouro estadual, transferidos pela Secretaria de Educação do Estado do Tocantins, a essa associação em conta específica, vinculada ao PNAE.

Natividade-TO, 12 de janeiro de 2023.

**ODAIR JOSÉ MOURA DE ARAÚJO**  
Presidente Associação de Apoio de E.N.S.N.



**ANEXO III: MINUTA DE TERMO DE CONTRATO**

**TERMO DE CONTRATO DE COMPRA Nº XX/2023, QUE FAZEM ENTRE SI, A ASSOCIAÇÃO DE APOIO À ESCOLA NOSSA SENHORA DA NATIVIDADE - COLÉGIO AGROPECUÁRIO E A EMPRESA XXXXXXXX.**

**PREÂMBULO:**

A ASSOCIAÇÃO DE APOIO À ESCOLA NOSSA SENHORA DA NATIVIDADE - COLÉGIO AGROPECUÁRIO, com sede na BR 010 km 228 Zona Rural-TO, Natividade – Tocantins – CEP 77.370,000, inscrita no CNPJ sob o nº 03.758.716/0001-40, neste ato representado pelo seu presidente o Sr. **Odair José Moura de Araújo**, eleito para o cargo de presidente conforme ata de reunião nº 05 realizada no dia 06 de outubro de 2021, portador do CPF nº 966.968.931-72, doravante denominada **CONTRATANTE**, e o **XXXXXXX** inscrito (a) no CNPJ/MF sob o nº XXXXXXXXXX, sediado na XXXXXXXX, em XXXXXXXX, CEP XXXXXXXX, doravante designada **CONTRATADA**, neste ato representado pelo o(a) Sr(a). **XXXXXXXXXXXX**, portador da Carteira de Identidade nº XXXXXXX expedida pela SSPXXX, e CPF nº XXXXXXXXXX, tendo em vista o que consta no Processo nº 01/2023 e em observância às disposições da Lei nº 8.666, de 21 de junho de 1993, da Lei nº 10.520, de 17 de julho de 2002 e na Lei nº 8.078, de 1990 - Código de Defesa do Consumidor, do Decreto nº 7.892, de 23 de janeiro de 2013, resolvem celebrar o presente Termo de Contrato, decorrente do **Pregão Eletrônico nº 01/2023** – comprasnet, mediante as cláusulas e condições a seguir enunciadas.

**1. CLÁUSULA PRIMEIRA – OBJETO**

1.1 O objeto do presente Termo de Contrato refere-se a aquisição de Gêneros Alimentícios para fornecimento de alimentação para a demanda do ano letivo 2023, destinados aos alunos matriculados na **Escola Nossa Senhora da Natividade – Colégio Agropecuário**, por meio do Programa Nacional de Alimentação Escolar/PNAE, conforme especificações e quantitativos estabelecidos no Termo de Referência.

1.2 Este Termo de Contrato vincula-se ao Edital do Pregão, identificado no preâmbulo e à proposta vencedora, independentemente de transcrição.

1.3 Discriminação do objeto:

ITEM	DESCRIÇÃO/ ESPECIFICAÇÃO	UNIDADE	QTD	MARCA	VALOR UNITÁRIO	VALOR TOTAL
1						
2						
3						
...						

**2. CLÁUSULA SEGUNDA – VIGÊNCIA**

2.1 O prazo de vigência da contratação é de 12 (doze) meses contados da data da assinatura do contrato, prorrogável na forma do art. 57, § 1º, da Lei nº 8.666/93.

**3. CLÁUSULA TERCEIRA – PREÇO**

3.1 O valor estimado do presente Termo de Contrato é de R\$ **xxx (XXX valor por extenso)**.

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.

Documento foi assinado digitalmente por ODAIR JOSÉ MOURA DE ARAÚJO em 13/02/2023 11:00:24.

A autenticidade deste documento pode ser verificada no site <https://sgd-ati.to.gov.br/verificador>, informando o código verificador: E6AFD94D0135E7D0





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 dos recursos do Fundo Nacional de Desenvolvimento da Educação – FNDE e do tesouro estadual, transferidos pela Secretaria de Educação do Estado do Tocantins a essa associação em conta específica, vinculada ao PNAE para o exercício de 2023.

#### 5. CLÁUSULA QUINTA – PAGAMENTO

5.1 O prazo para pagamento e demais condições a ele referentes encontram-se no Termo de Referência.

#### 6. CLÁUSULA SEXTA – REAJUSTE

6.1 Não haverá reajuste de preços durante a vigência do instrumento contratual, bem como dos eventuais aditivos firmados.

6.2. Poderá haver reequilíbrio econômico-financeiro do instrumento contratual na hipótese de sobrevirem fatos imprevisíveis ou previsíveis, porém de consequências incalculáveis, retardadores ou impeditivos da execução do ajustado, ou ainda, em caso de força maior, caso fortuito ou fato do príncipe, configurando álea econômica extraordinária e extracontratual, nos termos do artigo 65, inciso II, alínea “d” da Lei nº 8.666/93.

6.2.1. Nos casos do item anterior, a CONTRATADA deverá demonstrar analiticamente a variação dos componentes dos custos do Contrato, devidamente justificada, sendo tal demonstração analisada pelo CONTRATANTE para verificação de sua viabilidade e/ou necessidade.

#### 7. CLÁUSULA SÉTIMA – GARANTIA DE EXECUÇÃO

7.1 Não haverá exigência de garantia de execução para a presente contratação.

#### 8. CLÁUSULA OITAVA - ENTREGA E RECEBIMENTO DO OBJETO

8.1 As condições de entrega e recebimento do objeto são aquelas previstas no Termo de Referência, anexo ao Edital.

#### 9. CLÁUSULA NONA – FISCALIZAÇÃO

9.1 A fiscalização da execução do objeto será efetuada por Comissão/Representante designado pela CONTRATANTE, na forma estabelecida no Termo de Referência, anexo do Edital.

#### 10. CLÁUSULA DÉCIMA – OBRIGAÇÕES DA CONTRATANTE E DA CONTRATADA

##### 10.1. Obrigações da Contratante

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

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

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

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

10.1.5. Efetuar o pagamento à Contratada no valor correspondente ao fornecimento do objeto, no prazo e forma estabelecidos no Termo de Referência;





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

## 10.2. Obrigações da Contratada

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

10.2.1.1 Efetuar a entrega do objeto em perfeitas condições, conforme especificações, prazo e local constantes no Termo de Referência e seus anexos, acompanhado da respectiva nota fiscal, na qual constarão as indicações referentes a: marca, fabricante, modelo, procedência e prazo de validade;

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

10.2.3 Substituir, reparar ou corrigir, às suas expensas, no prazo fixado neste Termo de Referência, o objeto com avarias ou defeitos;

10.2.4 Comunicar à Contratante, no prazo máximo de 48 (quarenta e oito) horas que antecede a data da entrega, os motivos que impossibilitem o cumprimento do prazo previsto, com a devida comprovação;

10.2.5 Manter, durante toda a execução do contrato, em compatibilidade com as obrigações assumidas, todas as condições de habilitação e qualificação exigidas na licitação;

10.2.6 Indicar preposto para representá-la durante a execução do contrato;

10.2.7 A CONTRATADA será responsável pela observância das leis, decretos, regulamentos, portarias e normas federais, estaduais e municipais direta e indiretamente aplicáveis ao objeto do contrato;

10.2.8 Atender prontamente às solicitações da **ASSOCIAÇÃO DE APOIO À ESCOLA NOSSA SENHORA DA NATIVIDADE - COLÉGIO AGROPECUÁRIO**, no fornecimento dos gêneros alimentícios nas quantidades e especificações deste **TERMO DE REFERÊNCIA**;

10.2.9 Entregar os alimentos acondicionados adequadamente, em invólucro lacrado, de forma a permitir completa segurança durante o transporte, acompanhado de nota fiscal, discriminado o quantitativo do produto, de acordo com as especificações técnicas;

10.2.10 A nota fiscal deverá ser acompanhada pelas Certidões de Regularidades Fiscais;

10.2.11 Substituir quaisquer gêneros alimentícios que não esteja dentro do padrão de qualidade, em bom estado de conservação, que apresente defeito ou não esteja em conformidade com as especificações da proposta apresentada;

10.2.12 Manter durante a vigência do contrato todas as condições de habilitação e qualificação exigidas neste **TERMO DE REFERÊNCIA**;

10.2.13 Prestar as informações e os esclarecimentos solicitados pela CONTRATANTE;

10.2.14 Comunicar imediatamente à CONTRATANTE sobre qualquer inconformidade apresentada;

10.2.15 Responsabilizar-se pelo custeio das despesas referente à embalagem e transporte para a entrega dos Gêneros Alimentícios aos técnicos da unidade escolar.

## 11. CLÁUSULA DÉCIMA PRIMEIRA – SANÇÕES ADMINISTRATIVAS

11.1 As sanções referentes à execução do contrato são aquelas previstas no Termo de Referência, anexo do Edital.

## 12. CLÁUSULA DÉCIMA SEGUNDA – RESCISÃO

Documento foi assinado digitalmente por ODAIR JOSÉ MOURA DE ARAÚJO em 13/02/2023 11:00:24.

A autenticidade deste documento pode ser verificada no site <https://sgd-ati.to.gov.br/verificador>, informando o código verificador: E6AFD94D0135E7D0





12.1. Este Contrato poderá ser rescindido pelas partes nos termos dos artigos 77 a 80 da Lei 8.666/93, no que for cabível.

12.2. O presente Contrato também poderá ser rescindido no caso de necessidade administrativa do CONTRATANTE, desde que comunicado à CONTRATADA.

12.2.1. A ocorrência de rescisão na hipótese do item anterior não causa obrigação de indenizar a qualquer das partes.

12.3. A CONTRATADA declara reconhecer os direitos do CONTRATANTE previstos nos arts. 77 e 78 da Lei 8.666/93, em caso de rescisão administrativa.

### 13. CLÁUSULA DÉCIMA TERCEIRA – VEDAÇÕES E PERMISSÕES

13.1. É vedado à CONTRATADA interromper a execução dos serviços sob alegação de inadimplemento por parte da CONTRATANTE, salvo nos casos previstos em lei.

### 14. CLÁUSULA DÉCIMA QUARTA – ALTERAÇÕES

14.1 Eventuais alterações contratuais reger-se-ão pela disciplina do art. 65 da Lei nº 8.666, de 1993.

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

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

### 15. CLÁUSULA DÉCIMA QUINTA - DOS CASOS OMISSOS.

15.1 Os casos omissos serão decididos pela CONTRATANTE, segundo as disposições contidas na Lei nº 8.666, de 1993, na Lei nº 10.520, de 2002 e demais normas federais 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.

### 16. CLÁUSULA DÉCIMA SEXTA – PUBLICAÇÃO

16.1 Incumbirá à CONTRATANTE providenciar a publicação deste instrumento, por extrato, no Diário Oficial do Estado, no prazo previsto na Lei nº 8.666, de 1993.

### 17. CLÁUSULA DÉCIMA SÉTIMA – FORO

17.1 É eleito o Foro da Comarca de **GUARAÍ-TO**, para dirimir os litígios que decorrerem da execução deste Termo de Contrato que não possam ser compostos pela conciliação, conforme art. 55, §2º da Lei nº 8.666/93.

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

XXXXXXXX - TO, xx de xxx de 2023.

**ODAIR JOSÉ MOURA DE ARAÚJO**

Presidente da Associação / Responsável legal da CONTRATANTE

Responsável legal da CONTRATADA

Documento foi assinado digitalmente por ODAIR JOSÉ MOURA DE ARAÚJO em 13/02/2023 11:00:24.

A autenticidade deste documento pode ser verificada no site <https://sgd-ati.to.gov.br/verificador>, informando o código verificador: E6AFD94D0135E7D0

