



**PREFEITURA MUNICIPAL DE SEBASTIÃO LARANJEIRAS
DEPARTAMENTO DE LICITAÇÕES**

**PREGÃO ELETRÔNICO Nº 005/2024PE
PROCESSO ADMINISTRATIVO Nº 025/2024PMSL**

Objeto: CONTRATAÇÃO DE EMPRESA PARA FORNECIMENTO DE GENEROS ALIMENTÍCIOS PARA PREPARO DE MERENDA ESCOLAR DO PROGRAMA NACIONAL DE ALIMENTAÇÃO ESCOLAR AOS ALUNOS MATRICULADOS NO ANO LETIVO DE 2024 NA REDE MUNICIPAL DE ENSINO DE SEBASTIÃO LARANJEIRAS - BA.

SRP:
 SIM
 NÃO

Valor referencial máximo: **R\$ 1.458.023,82 (Um Milhão, quatrocentos e cinquenta e oito mil, vinte e três reais e oitenta e dois centavos)**

Data: 19 de março de 2024, às 10:01 horas no sítio <https://www.portaldecompraspublicas.com.br/>

Exclusiva ME/EPP?
 SIM
 NÃO

Reserva de cota para ME/EPP?
 SIM
 NÃO

Visita técnica:
 Obrigatória
 Facultativa
 Não se aplica

Amostra ou Prova
Conceito
 Sim
 Não

Prioridade de Contratação
 Sim
 Não

As sessões públicas dos Pregões do município de Sebastião Laranjeiras, estado da Bahia podem ser acompanhadas no endereço <https://www.portaldecompraspublicas.com.br/>, selecionando as opções Acompanhando as licitações > comprador município de Sebastião Laranjeiras > em disputa > acompanhar disputa. O edital, anexos e outras informações estão disponíveis para download no Portal de Compras Públicas sob o ID nº 283516 e também no endereço <https://www.sebastiaolaranjeiras.ba.gov.br/>, Transparência e Licitações.

DEPARTAMENTO DE LICITAÇÕES E CONTRATOS

Prefeitura Municipal de Sebastião Laranjeiras, Rua Dois de Maio, nº 453, Centro, Sebastião Laranjeiras – BA, CEP 46.450-000.

Telefone: (77) 98106-1183, e-mail: licitacoes@sebastiaolaranjeiras.ba.gov.br

EDITAL Nº 007/2024

PREGÃO ELETRÔNICO Nº 005/2024PE

A Prefeitura Municipal de Sebastião Laranjeiras, por intermédio de seu Departamento de Licitações, torna público aos interessados que na data, horário e local estabelecidos no presente edital realizará licitação na modalidade de **PREGÃO ELETRÔNICO** do tipo **MENOR PREÇO POR** para **CONTRATAÇÃO DE EMPRESA PARA FORNECIMENTO DE GENEROS ALIMENTÍCIOS PARA PREPARO DE MERENDA ESCOLAR DO PROGRAMA NACIONAL DE ALIMENTAÇÃO ESCOLAR AOS ALUNOS MATRICULADOS NO ANO LETIVO DE 2024 NA REDE MUNICIPAL DE ENSINO DE SEBASTIÃO LARANJEIRAS - BA**, no modo de disputa **ABERTO**.

1. DISPOSIÇÕES PRELIMINARES

- 1.1. O Pregão Eletrônico será realizado em sessão pública, no modo de disputa Aberto (Art. 56 - Inciso I), por meio da Internet, mediante condições de segurança - criptografia e autenticação - em todas as suas fases.
- 1.2. Os trabalhos serão conduzidos pelo pregoeiro designado, mediante inserção de monitoramento de dados gerados ou transferidos para o sistema Portal de Compras Públicas.
- 1.3. **DATA/HORA PARA ENVIO DAS PROPOSTAS:** A partir da disponibilização do edital no <https://www.portaldecompraspublicas.com.br/>, até as **09:59h (horário de Brasília) do dia 19 de março de 2024**, respeitado o interregno mínimo de 8 dias úteis para divulgação da licitação.
- 1.4. **DATA/HORA DA DISPUTA:** A partir das **10:01h (horário de Brasília) do dia 19 de março de 2024**.
- 1.5. O edital ficará disponível no Setor de Licitações da Prefeitura Municipal de Sebastião Laranjeiras, com sede Rua Dois de Maio, nº 453, Centro, Sebastião Laranjeiras – BA, CEP 46.450-000, no site da Prefeitura Municipal de Sebastião Laranjeiras, <https://www.sebastiaolaranjeiras.ba.gov.br/>, no portal do Portal de Compras Públicas onde será realizada a sessão pública e no *e-mail* para atendimento dos pregões na forma eletrônica licitacoes@sebastiaolaranjeiras.ba.gov.br.
- 1.6. O pregoeiro é o responsável por atender aos licitantes interessados e cidadãos no tocante aos esclarecimentos do instrumento convocatório, podendo o atendimento ser presencialmente no Setor de Licitações, através do *e-mail* licitacoes@sebastiaolaranjeiras.ba.gov.br, telefone/WhatsApp (77) 98106-1183.

- 1.7. Na contagem de todos os prazos estabelecidos neste Edital, excluir-se-á o dia do início e incluir-se-á o do vencimento e considerar-se-ão os dias úteis, exceto quando for explicitamente disposto em contrário.
- 1.8. Ocorrendo a decretação de feriado no âmbito da sede do município de Sebastião Laranjeiras -BA, ou qualquer fato superveniente que impeça a realização da licitação na data marcada, todas as datas constantes deste Edital serão transferidas, automaticamente, para o primeiro dia útil, ou de expediente normal, subsequente ao ora fixado.
- 1.9. Toda e qualquer informação posterior a publicação, tais como respostas a esclarecimentos, prorrogações e revogações serão disponibilizadas no Diário Oficial do Município de Sebastião Laranjeiras no link <https://www.sebastiaolaranjeiras.ba.gov.br/>, no site municipal na aba transparência pública, no site do Portal de Compras Públicas, na lista de documentos do processo, sendo de responsabilidade das licitantes acessá-las para obtê-las.

2. DO OBJETO

- 2.1. Constitui o objeto do presente processo licitatório **CONTRATAÇÃO DE EMPRESA PARA FORNECIMENTO DE GENEROS ALIMENTÍCIOS PARA PREPARO DE MERENDA ESCOLAR DO PROGRAMA NACIONAL DE ALIMENTAÇÃO ESCOLAR AOS ALUNOS MATRICULADOS NO ANO LETIVO DE 2024 NA REDE MUNICIPAL DE ENSINO DE SEBASTIÃO LARANJEIRAS - BA.**
- 2.2. A especificação dos itens, quantitativos, unidade será conforme Termo de Referência constante no Anexo I.

3. DA BASE LEGAL

- 3.1. A legislação que regula esta licitação e os documentos que a instruem são as seguintes:
- 3.1.1. As estabelecidas no presente edital e seus anexos;
- 3.1.2. Os preceitos do direito público;
- 3.1.3. Lei nº 14.133/2021 de 01 de abril de 2021;
- 3.1.4. Lei Complementar nº 123, de 14/12/2006 (Estatuto da Microempresa e Empresa de Pequeno Porte);
- 3.1.5. Decreto N° 014, de 07 de fevereiro de 2024 - Dispõe sobre os procedimentos administrativos para a realização de licitação na modalidade pregão, no âmbito

da Administração Pública municipal direta, autárquica e fundacional, e dá outras providências;

4. DA DOTAÇÃO ORÇAMENTÁRIA

4.1. As dotações para custeio das despesas com o fornecimento serão informadas nas notas de empenhos emitidas pelas secretarias municipais.

5. DA IMPUGNAÇÃO DO INSTRUMENTO CONVOCATÓRIO

5.1. Qualquer pessoa poderá impugnar os termos do edital do pregão, por meio eletrônico ou presencialmente, na forma prevista no edital, até 03 (três) dias úteis anteriores à data fixada para abertura da sessão pública.

5.1.1. A impugnação poderá ser protocolada presencialmente no Setor de Licitação na sede da Prefeitura Municipal de Sebastião Laranjeiras, com endereço constante no item 1.7, via plataforma Portal de Compras Públicas e através do *e-mail* licitacoes@sebastiaolaranjeiras.ba.gov.br.

5.2. A impugnação não possui efeito suspensivo.

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

5.3. Caberá ao pregoeiro, auxiliado pelos responsáveis pela elaboração do edital e dos anexos, decidir sobre a impugnação no prazo de até 3 (três) dias úteis, limitado ao último dia útil anterior à data da abertura do certame.

5.4. A resposta ao pedido de impugnação será publicada no Diário Oficial do Município de Sebastião Laranjeiras, disponibilizada na plataforma do Portal de Compras Públicas e na aba de licitações no *site* da prefeitura municipal.

6. DAS CONDIÇÕES DE PARTICIPAÇÃO

6.1. Poderão participar deste pregão eletrônico empresas nacionais do ramo, que atendam a todas as exigências, inclusive quanto à documentação, constantes deste edital e seus anexos, e que estejam previamente credenciadas no Portal de Compras Públicas por meio do *sítio*: <https://www.portaldecompraspublicas.com.br//> para acesso ao sistema eletrônico.

6.2. As Microempresas e Empresas de Pequeno Porte poderão participar desta licitação em condições diferenciadas, na forma prescrita no Estatuto da Microempresa e Empresa de Pequeno Porte.

6.2.1. As Microempresas e Empresas de Pequeno Porte deverão declarar, em campo próprio do sistema eletrônico, sob as penas da Lei, que cumprem os requisitos estabelecidos no art. 3º do Estatuto da Microempresa e Empresa de Pequeno Porte, bem como, estão aptas a usufruírem do tratamento favorecido estabelecido nos artigos 42 a 49 do referido Estatuto.

6.2.1.1. As Microempresas e Empresas de Pequeno Porte deverão declarar junto ao sistema Portal de Compras Públicas com o enquadramento.

6.3. Para participação no pregão eletrônico a licitante deverá declarar ainda, em campo próprio do sistema eletrônico, que cumpre plenamente os requisitos de habilitação e que sua proposta está em conformidade com as exigências do instrumento convocatório (art. 63, inciso I da Lei nº 14.133/2021).

6.3.1. A falsidade da declaração de que trata o disposto no item 6.3 sujeitará o licitante às sanções previstas no item 29 deste edital.

6.4. **O atestado de visita não é exigido, porém, é de inteira responsabilidade da licitante a verificação das dificuldades e dimensionamento dos dados indispensáveis à apresentação da proposta.** A não verificação dessas dificuldades não poderá ser avocada no desenrolar dos trabalhos como fonte de alteração dos termos contratuais que venham a ser estabelecidos.

6.5. Caberá à licitante interessada em participar do pregão eletrônico:

- a) Remeter no prazo estabelecido no subitem 1.3 deste edital, exclusivamente por meio eletrônico, via *internet*, proposta de preços;
- a) Encaminhar documentação de habilitação e proposta realinhada no prazo disposto neste edital;
- b) responsabilizar-se formalmente pelas transações efetuadas em seu nome, assumir como firmes e verdadeiras suas propostas e seus lances, inclusive os atos praticados diretamente ou por seu representante, excluída a responsabilidade do provedor do sistema ou à Prefeitura Municipal de Sebastião Laranjeiras responsabilidade por eventuais danos decorrentes de uso indevido da senha, ainda que por terceiros;
- c) Acompanhar as operações no sistema eletrônico durante o processo licitatório, responsabilizando-se pelo ônus decorrente da perda de negócios diante da inobservância de quaisquer mensagens emitidas pelo sistema ou de sua desconexão;
- d) Comunicar imediatamente ao provedor do sistema qualquer

acontecimento que possa comprometer o sigilo ou a viabilidade do uso da senha, para imediato bloqueio de acesso;

- e) Utilizar-se de chave de identificação ou da senha de acesso para participar do pregão na forma eletrônica;
- f) Solicitar o cancelamento da chave de identificação ou da senha de acesso por interesse próprio;

5.6. Não será permitida a participação de empresas:

- a) Cujos empregados, diretores, responsáveis técnicos ou sócios figurem como funcionários, empregados ou ocupantes de função gratificada na Prefeitura Municipal de Sebastião Laranjeiras.
- a) Declaradas inidôneas por Órgão ou Entidade da Administração Pública, direta ou indireta, federal, estadual, municipal ou do Distrito Federal;
- b) Para verificação da situação descrita na alínea “c”, supra, o pregoeiro procederá consulta no Cadastro Nacional de Empresas Inidôneas e Suspensas – CEIS – ou a qualquer outro cadastro disponível que possua banco de dados de fornecedoras inadimplentes.
- c) Suspensas ou Impedidas de licitar ou contratar com entes da Administração Pública Federal, Estadual e Municipal.
- d) Em processo de recuperação judicial ou em processo de falência ou concordatária, sob concurso de credores, em dissolução ou em liquidação;
- e) Estrangeiras que não estejam autorizadas a operar no país;
- f) Que possuam vínculo familiar com agentes políticos da Prefeitura Municipal de Sebastião Laranjeiras;
- g) Será considerado familiar o cônjuge, o companheiro ou o parente em linha reta ou colateral, por consanguinidade ou afinidade, até o terceiro grau;
- h) Não tenham cumprido, integralmente, contratos anteriores firmados ou que, embora ainda vigente, se encontrem inadimplentes com qualquer das obrigações assumidas com esta Prefeitura;
- i) Tenham participação na elaboração do termo de referência do objeto

licitado.

- j) É vedada a qualquer pessoa física ou jurídica a representação, na presente licitação, de mais de uma empresa licitante.
- k) Os licitantes deverão proceder, antes da elaboração das propostas, a verificação minuciosa de todos os elementos fornecidos, comunicando por escrito até 03 (três) dias úteis anterior à data fixada para abertura da sessão pública da licitação, os erros ou omissões porventura observadas. A não comunicação no prazo acima estabelecido implicará na tácita aceitação dos elementos fornecidos, não cabendo, em nenhuma hipótese, qualquer reivindicação posterior com base em imperfeições, omissões ou falhas.

5.7. As empresas concorrentes deverão se inteirar dos produtos e serviços a serem fornecidos, assim como as despesas com a entrega e avaliar os problemas futuros de modo que os custos propostos cubram quaisquer dificuldades decorrentes da sua execução.

6. REPRESENTAÇÃO E CREDENCIAMENTO

- 6.1. Para acesso ao sistema eletrônico, os interessados em participar do Pregão Eletrônico deverão dispor de chave de identificação, senha pessoal e intransferível, obtidas junto ao sítio <https://www.portaldecompraspublicas.com.br/>.
- 6.2. É de exclusiva responsabilidade do usuário o sigilo da senha, bem como seu uso em qualquer transação efetuada diretamente ou por seu representante, não cabendo ao pregoeiro ou à Prefeitura Municipal de Sebastião Laranjeiras a responsabilidade por eventuais danos decorrentes de uso indevido da senha, ainda que por terceiros.
- 6.3. O credenciamento da licitante e de seu representante legal junto ao sistema eletrônico implica em responsabilidade legal pelos atos praticados e a presunção de capacidade técnica para realização das transações inerentes ao Pregão Eletrônico.
- 6.4. Em se tratando de microempresa ou empresa de pequeno porte, nos termos da Lei Complementar nº 123/2006 e para que essa possa gozar dos benefícios previstos no capítulo V da referida Lei, é necessário, à época do credenciamento, acrescentar as expressões “Microempresa” ou “Empresa de Pequeno Porte” ou suas respectivas abreviações “ME” ou “EPP”, à sua firma ou denominação, conforme o caso.
 - 6.4.1. Caso o licitante já esteja cadastrado no Sistema e não constem os dados acima em sua firma ou denominação, deverá providenciar a alteração de seu cadastro no Sistema junto ao Portal de Compras Públicas.

6.4.2. A comprovação de que trata o subitem 6.2.1.1., quanto à condição de microempresa ou empresa de pequeno porte (ME ou EPP), será realizada quando da entrega dos documentos de habilitação, pela licitante vencedora do melhor lance ou proposta, através de um desses documentos:

- a) Contrato Social, registrado na Junta Comercial, constando a condição de ME ou EPP;
- a) Certidão de optante pelo SIMPLES emitido pela Receita Federal;
- b) Verificação da receita bruta informada no balanço patrimonial apresentado.

6.4.3. Não poderá se beneficiar do tratamento jurídico diferenciado previsto no item 6.2., para nenhum efeito legal, a pessoa jurídica:

- a) Cujo capital participe outra pessoa jurídica;
- a) Que seja filial, sucursal, agência ou representação, no País, de pessoa jurídica com sede no exterior;
- b) Cujo capital participe pessoa física que seja inscrita como empresário ou seja sócia de outra empresa que receba tratamento jurídico diferenciado nos termos da Lei Complementar nº 123/06, desde que a receita bruta global ultrapasse o limite de R\$ 4.800.000,00 (quatro milhões e oitocentos mil reais);
- c) Cujo sócio ou titular seja, administrador ou equiparado de outra pessoa jurídica com fins lucrativos, desde que a receita bruta global ultrapasse o limite de R\$ 4.800.000,00 (quatro milhões e oitocentos mil reais);
- d) Constituída sob a forma de cooperativas, salvo as de consumo;
- e) Que participe do capital de outra pessoa jurídica;
- f) Que exerça atividade de banco comercial, de investimentos e de desenvolvimento, de caixa econômica, de sociedade de crédito, financiamento e investimento ou de crédito imobiliário, de corretora ou de distribuidora de títulos, valores mobiliários e câmbio, de empresa de arrendamento mercantil, de seguros privados e de capitalização ou de previdência complementar;
- g) Resultante ou remanescente de cisão ou qualquer outra forma de desmembramento de pessoa jurídica que tenha ocorrido em um dos 5

(cinco) anos-calendário anteriores;

h) Constituída sob a forma de sociedade por ações.

7. DA INTERPRETAÇÃO E ESCLARECIMENTOS

- 7.1. Os pedidos de esclarecimentos referentes a quaisquer elementos do processo licitatório deverão ser enviados ao pregoeiro até 03 (três) dias úteis anteriores à data fixada para abertura da sessão pública por meio eletrônico, via internet, no sítio <https://www.portaldecompraspublicas.com.br/> ou por telefone/Whatsapp (77) 98106-1183 ou, ainda, por e-mail licitacoes@sebastiaolaranjeiras.ba.gov.br. Os pedidos de esclarecimentos formulados fora deste prazo será considerado como não recebido.
- 7.2. O pregoeiro responderá aos pedidos de esclarecimentos no prazo de até 3 (três) dias úteis, limitado ao último dia útil anterior à data da abertura do certame.
- 7.3. As respostas aos pedidos de esclarecimentos serão divulgadas pelo sistema, disponibilizado no site <https://www.portaldecompraspublicas.com.br/> e vincularão os participantes e a administração.
- 7.4. A licitante deverá além das informações específicas requeridas pela Prefeitura Municipal de Sebastião Laranjeiras adicionar quaisquer outras que julgar necessárias e não mencionadas pela Prefeitura Municipal de Sebastião Laranjeiras. Somente serão aceitas normas conhecidas que assegurem a qualidade igual ou superior à indicada nas especificações.
- 7.5. As licitantes deverão estudar minuciosa e cuidadosamente a documentação, informando-se de todas as circunstâncias e detalhes que possam de algum modo afetar a execução do objeto, seus custos e prazos.
- 7.6. Fica entendido que a licitante tenha pleno conhecimento das condições locais onde serão entregues os produtos e serviços e terá solucionado todas as dúvidas e esclarecimentos, antes da data da apresentação das propostas.
- 7.7. Analisando as consultas, a Prefeitura Municipal de Sebastião Laranjeiras deverá esclarecê-las e, acatando-as, deverá alterar ou adequar os elementos constantes do edital e seus anexos, comunicando sua decisão, também por meio eletrônico, via internet, no sítio <https://www.portaldecompraspublicas.com.br/>, divulgando a modificação pelo mesmo instrumento de publicação do texto original, reabrindo o prazo inicialmente estabelecido, exceto quando inquestionavelmente a alteração não afetar a formulação das propostas.
- 7.8. A apresentação da proposta tornará evidente que a licitante examinou minuciosamente toda a documentação deste edital e seus anexos, que a comprovou e

a achou correta. Evidenciará, também, que a licitante obteve da Prefeitura Municipal de Sebastião Laranjeiras, satisfatoriamente, as eventuais informações e esclarecimentos solicitados, tudo resultando suficiente para a elaboração da proposta apresentada, implicando na aceitação plena de suas condições.

8. DA PARTICIPAÇÃO

8.1. Poderão participar deste Pregão interessados cujo ramo de atividade seja compatível com o objeto desta licitação, e que estejam com Credenciamento regular no Sistema Portal de Compras Públicas.

8.2. Como condição para participação no Pregão, a licitante deverá declarar no sistema:

8.2.1. Que cumpre os requisitos estabelecidos no artigo 3º da Lei Complementar nº 123, de 2006, estando apta a usufruir do tratamento favorecido estabelecido em seus arts. 42 a 49;

8.2.2. Que cumpre plenamente os requisitos de habilitação e que a proposta está em conformidade com as exigências do instrumento convocatório, que possui pleno conhecimento e aceita todas as regras do certame;

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

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

8.5. No caso de desconexão com o Pregoeiro no decorrer da etapa competitiva do Pregão, o sistema eletrônico poderá permanecer acessível às licitantes para a recepção dos lances, retornando o Pregoeiro, quando possível, sua atuação no certame, sem prejuízo dos atos realizados.

8.6. Quando a desconexão persistir por tempo superior a 10 (dez) minutos, a sessão do Pregão será suspensa e terá reinício somente após comunicação expressa aos participantes.

8.7. O registro de proposta no sistema de licitações eletrônicas implica aceitação irrestrita das condições estabelecidas no Instrumento Convocatório.

9. DO ENVIO DA PROPOSTA DE PREÇOS

9.1. Após a divulgação do edital no sítio do Portal de Compras Públicas, a licitante deverá

apresentar no campo correspondente dentro do sistema eletrônico denominado “**Descrição Complementar**”, a sua Proposta de Preços, contendo obrigatoriamente a especificação detalhada dos produtos e serviços a serem fornecidos e quaisquer outras informações afins que julgar necessárias ou convenientes, não sendo aceitas adaptações, modificações e alterações não previstas no edital, contemplando o preço unitário do produto/serviço e o total do lote, estando incluídos todos os impostos, taxas e despesas e quaisquer outros incidentes sobre o objeto deste pregão, até a data e hora marcadas para a abertura da sessão, **exclusivamente por meio do sistema eletrônico**.

9.1.1. Os materiais ofertados deverão atender a todas as especificações constantes do Edital de Licitação, sendo obrigatório a identificação da marca, no campo “Observações Adicionais”, sob pena de desclassificação da proposta por insuficiência de dados para análise.

9.2. Apresentada a proposta, ainda que omissa em sua descrição, mas aceita pelo pregoeiro, a licitante compromete-se a fornecer o produto ou serviço, objeto deste edital, sem preterição de quaisquer especificações pertinentes constantes no termo de referência, Anexo I deste edital.

9.3. Até a abertura da sessão, as licitantes poderão retirar ou substituir a proposta anteriormente apresentada.

9.4. O prazo de validade da proposta será de 60 (sessenta) dias corridos, a contar da data de abertura deste pregão, sujeita à revalidação por idêntico período.

9.5. Os encargos sociais e despesas administrativas decorrentes do fornecimento do produto ou serviço serão de responsabilidade da licitante vencedora.

9.6. Não serão consideradas as propostas ou lances que não contemplem o fornecimento solicitado neste edital.

9.7. As propostas que atenderem os requisitos do Edital e seus Anexos serão verificadas quanto a erros formais, os quais poderão ser corrigidos pelo pregoeiro da seguinte forma:

- a) discrepância entre valor grafado em algarismos e por extenso, prevalecerá o valor por extenso.
- a) erros de transcrição das quantidades previstas, mantém-se o preço unitário e corrige-se a quantidade e o preço total.
- b) erro de multiplicação do preço unitário pela quantidade correspondente, mantém-se o preço unitário e a quantidade, retificando o preço total.

c) erro de adição, mantêm-se as parcelas corretas e retifica-se a soma.

d) erro de unidade de medida, mantêm-se o estabelecido no Edital.

9.8. O valor total da proposta poderá ser ajustado/retificado pelo Pregoeiro em conformidade com os procedimentos acima para correção de erros. O valor resultante constituirá o total da proposta.

9.9. Poderão ser inseridas correções/anotações para esclarecimentos da proposta, desde que não configure alteração de condições de pagamento, prazo ou quaisquer outras que importem em modificação nos seus termos originais quanto ao mérito (substância).

9.10. Verificando-se no curso da análise das propostas o descumprimento de qualquer requisito exigido neste edital e seus anexos, e desde que não se possa utilizar o disposto no subitem anterior, a proposta será desclassificada.

9.11. As licitantes classificadas como Microempresas ou Empresas de Pequeno Porte deverão declarar, no ato do envio de suas propostas, em campo próprio do sistema, que atendem aos requisitos do artigo 3º da Lei Complementar 123, de 14/12/2006, para fazerem jus aos benefícios previstos na referida Lei.

9.12. Os preços propostos deverão ser “à vista”, expressos em reais (R\$), com duas casas decimais.

9.13. No valor do fornecimento devem estar compreendidos todos os custos de materiais, mão-de-obra, encargos sociais e trabalhistas, transportes (considerar o custo do descarregamento) e demais despesas diretas.

9.14. Valor unitário e total máximo obtido mediante banco de preços apenso ao processo licitatório.

10. DA DIVULGAÇÃO DAS PROPOSTAS DE PREÇOS

10.1. **A partir das 10:01h (horário local) do dia 19 de março de 2024**, terá início à sessão pública do **Pregão Eletrônico Nº 005/2024PE**, com a divulgação das Propostas de Preços recebidas e, então, encerrar-se-á, automaticamente, a fase de recebimento de propostas, conforme previsto neste edital.

10.2. O pregoeiro verificará as propostas apresentadas, desclassificando aquelas que não estejam em conformidade com os requisitos estabelecidos no edital.

10.3. Para efeito de classificação das propostas, será considerado o **Menor Preço (Art. 33 - Inciso I) por GRUPO**, respeitado o preço máximo constante na cotação de preços realizada pela Prefeitura Municipal de Sebastião Laranjeiras, sendo parte integrante do

processo em epígrafe.

- 10.4. O licitante deverá registrar a proposta para o preço do valor **TOTAL DO GRUPO**, sendo desclassificada a proposta apresentada em valor unitário.
- 10.5. O sistema ordenará, automaticamente, as propostas classificadas pelo pregoeiro, sendo que somente estas participarão da fase de lance.
- 10.6. Todas as propostas classificadas serão consideradas lances na fase de disputas e ordenadas por valor, de forma crescente.
- 10.7. Havendo inoperância do sistema Portal de Compras Públicas por motivos alheios a vontade da Prefeitura Municipal de Sebastião Laranjeiras, o pregoeiro enviará mensagem às licitantes por meio do aplicativo do sistema. As licitantes deverão visualizar as mensagens clicando em “consultar mensagens”.
- 10.8. A licitante, ao acessar a sala de disputa, terá a visão do melhor lance ofertado na disputa, de seu lance e da relação dos lances. O Sistema apresentará apenas o melhor lance (Lance Ofertado) de cada fornecedor. Para a licitante visualizar essas informações deverá clicar no botão “Detalhes Disputa” que estará disponível no canto superior direito da tela, quando o lote estiver em disputa.

11. DO JULGAMENTO E ETAPA DE LANCES

- 11.1. Classificadas as propostas, o pregoeiro dará início à fase competitiva, quando então as licitantes poderão encaminhar lances exclusivamente por meio do sistema eletrônico, sendo a licitante imediatamente informada do seu recebimento do valor consignado no registro.
 - 11.1.1. MODO DE DISPUTA: ABERTO (ART. 56 - INCISO I), com intervalo mínimo conforme constar no sistema, que incidirá tanto em relação aos lances intermediários quanto e relação ao lance que cobrir a melhor oferta.
 - 11.1.1.1. Havendo lances nos 2 últimos minutos, a etapa de lances será prorrogada automaticamente pelo sistema (prorrogam-se mais 2 minutos).
 - 11.1.1.2. Caso não haja lances nos últimos 2 minutos de duração desta etapa, ela será encerrada automaticamente.
 - 11.1.1.3. O pregoeiro, assessorado pela equipe de apoio, poderá reiniciar a etapa de envio de lances (justificadamente).
 - 11.1.1.4. Pode haver prorrogações sucessivas em caso de reinício da etapa de envio de lances.

- 11.1.1.5. Essa fase de lances será prorrogada automaticamente sempre que houver lances enviados nesse período.
- 11.1.1.6. Não havendo mais lances na prorrogação, encerra-se a etapa competitiva.
- 11.2. As licitantes ou seus representantes deverão estar conectados ao sistema para participar da sessão de lances. A cada lance ofertado, os participantes serão informados, em tempo real, de seu recebimento, respectivo horário de registro e valor. O sistema não identificará o autor do lance aos demais participantes.
- 11.3. As licitantes poderão oferecer lances sucessivos, observado o horário fixado e as regras de aceitação dos mesmos.
- 11.4. A licitante poderá oferecer lance com valor superior ao menor lance registrado, desde que seja inferior ao seu último lance ofertado e diferente de qualquer lance válido para o lote.
- 11.5. Não serão aceitos dois ou mais lances iguais, prevalecendo aquele que for recebido e registrado primeiro.
- 11.6. Durante o transcurso da sessão pública, as licitantes serão informadas, em tempo real, do valor do menor lance registrado que tenha sido apresentado pelas demais licitantes, vedada a identificação da licitante do lance.
- 11.7. No caso de desconexão do pregoeiro, no decorrer da etapa de lances, se o sistema eletrônico permanecer acessível às licitantes, os lances continuarão sendo recebidos, sem prejuízo dos atos realizados.
- 11.8. O pregoeiro, quando possível, dará continuidade à sua atuação no certame, sem prejuízo dos atos realizados.
- 11.9. Quando a desconexão do pregoeiro persistir por tempo superior a 10 (dez) minutos, a sessão do pregão será suspensa e terá reinício somente após comunicação expressa do pregoeiro às participantes.
- 11.10. Os benefícios as Microempresas e Empresas de Pequeno Porte serão aplicadas diretamente pelo sistema ou através de justificativa do pregoeiro.
- 11.10.1. O procedimento de empate será detectado automaticamente na sala de disputa. Encerrado o tempo randômico o sistema identificará a existência da situação de empate informando o nome da empresa. Em seguida, o sistema habilitará para a pregoeiro o botão “Convocar” que permitirá a convocação da empresa que se encontra em situação de empate. Acionado o botão, o sistema emitirá nova mensagem informando para a empresa em situação de empate que deverá, em 5 (cinco) minutos

ofertar novo lance, inferior ao menor lance registrado para o lote. Durante o período, apenas a empresa convocada poderá registrar o novo lance.

- 11.10.2. Não havendo manifestação da empresa, o sistema verifica se há outra situação de empate, realizando o chamado de forma automática. Não havendo mais nenhuma empresa em situação de empate, o sistema emitirá mensagem, cabendo a pregoeiro dar encerramento à disputa do lote.
- 11.10.3. Sendo a empresa arrematante microempresa ou empresa de pequeno porte torna sem efeito o item 12.10.1. e 12.10.2.
- 11.10.4. Encerrada a etapa de disputa de lances, será aberta automaticamente fase para considerações finais pelo pregoeiro, que poderá encerrar a disputa após as suas considerações.
- 11.10.5. Após encerrada a disputa o pregoeiro verificará se encontra(m) licitante(s) apta(s) a gozar do benefício disposto no item 6.2 do edital, na forma estabelecida neste instrumento convocatório.
- 11.10.6. O pregoeiro classificará a proposta abrangida no item 12.10.5 como sendo a que atendeu aos requisitos.
- 11.11. As licitantes, a qualquer momento, depois de finalizado o lote, poderão registrar seus questionamentos para o pregoeiro via Sistema, acessando a sequência “Relatório da disputa” para cada lote, “Chat Mensagens” e “Enviar Mensagem”. Todas as mensagens constarão no histórico do Relatório de Disputa.
- 11.12. Após a análise das propostas, por menor preço lote, serão desclassificadas, com base no artigo 48, incisos I e II da Lei nº 8.666/93, as propostas que:
- a) Apresentar preço unitário do total superior ao valor orçado pela Prefeitura Municipal de Sebastião Laranjeiras, ou manifestamente inexequíveis, assim considerados aqueles que ficarem abaixo de **50% (cinquenta por cento)**, conforme art. 59, inciso III da Lei nº 14.133/2021, não venham a ter demonstrada sua viabilidade através de documentação que comprove que os custos dos insumos são coerentes com os de mercado e que os coeficientes de produtividade são compatíveis com a execução do objeto;
 - a) Não atenderem às exigências contidas neste edital;
 - b) Apresentar na planilha, preços unitários simbólicos, irrisórios ou de valor zero; incompatíveis com os custos dos insumos e salários, acrescidos dos respectivos encargos, incoerentes com os de mercado;

- c) Apresentar preços ou quaisquer ofertas de vantagens não previstas neste edital;
- d) Apresentar preço unitário superior ao valor máximo constante na cotação de preços apenso ao processo licitatório;
- e) Apresentar preço manifestamente inexequível, abrindo-se a possibilidade de comprovação da exequibilidade para a licitante.
- f) Se a proposta ou o lance de menor valor não for aceitável ou se a licitante desatender às exigências de habilitação, o pregoeiro examinará a proposta ou o lance subsequente, verificando a sua aceitabilidade e procedendo à sua habilitação, na ordem de classificação, e assim sucessivamente, até a apuração de uma proposta ou lance que atenda ao edital.

11.13. A pregoeiro negociará com a licitante que apresentou o lance de menor preço por meio do Sistema, enquanto o lote estiver arrematado acessando a sequência “Relatório da disputa” para cada lote disputado e “contraproposta” (negociação).

11.14. O sistema informará a proposta de menor preço e seu autor, imediatamente após o encerramento da etapa de lances ou, quando for o caso, após negociação e decisão pelo pregoeiro acerca da aceitação do lance de menor valor.

11.14.1. Quaisquer propostas que permanecerem com o valor acima do preço máximo admitido serão desclassificadas.

11.15. Encerrada a etapa de lances, a pregoeiro examinará a proposta classificada em primeiro lugar quanto à compatibilidade do preço em relação ao orçado para contratação, conforme cotado pela administração pública municipal, e solicitará a habilitação da licitante conforme as disposições deste edital.

11.16. O pregoeiro poderá anunciar a licitante vencedora após o encerramento da sessão pública, observados os prazos recursais, ou, quando for o caso, após a negociação e decisão acerca da aceitação do lance de menor valor.

11.17. A licitante vencedora deverá atender aos termos e condições das especificações técnicas, sob pena de ter a proposta rejeitada.

11.18. A Proposta de Preços, inicialmente encaminhada nos termos determinados pelo subitem 9.1 deste edital, que compreende a descrição do objeto ofertado e todas as demais informações afins julgadas necessárias ou convenientes, deverá ser reformulada pela licitante vencedora, em forma de planilha, com o valor unitário e total, devidamente atualizada, bem como com o valor total do item, conforme modelo

constante do Anexo II, parte integrante deste edital, após a fase de lances, e enviada mediante a plataforma do Portal de Compras Públicas, no prazo de **02 (duas) horas**, após a solicitação do pregoeiro no sistema eletrônico, e deverá conter ainda:

- a) Nome e endereço completo da licitante, número de telefone fixo, telefone celular, C.N.P.J., endereço eletrônico (*e-mail*) e qualificação (nome, estado civil, profissão, CPF, identidade e endereço) do dirigente ou representante legal, este mediante instrumento de procuração, que assinará o contrato;
- a) Número da conta bancária (banco, agência e número da conta), número dos telefones, nome dos responsáveis, para fins de contatos futuros, além dos dados cadastrais do representante da empresa, necessários ao preenchimento do instrumento contratual;
- b) Especificação completa do objeto ofertado edital;

11.19. A proposta deverá ser apresentada sem emendas, rasuras ou entrelinhas, preferencialmente em papel timbrado da licitante, e redigido com clareza em língua portuguesa, salvo quanto às expressões técnicas de uso corrente, datilografada ou impressa, devidamente datada e assinada na última folha e rubricada nas demais, pela licitante ou seu representante legal.

11.20. A proposta deverá ser apresentada em moeda corrente nacional (real – R\$), com observância ao preço máximo unitário e total no processo em epígrafe, contendo oferta firme e precisa, sem qualquer outra condição que induza o julgamento a ter mais de um resultado.

11.21. A proposta financeira deverá conter duas casas decimais, e para fins de arredondamento matemático se adotará que abaixo de 5 aproxima para baixo, e a partir de 5 aproxima para cima, exemplo: o valor até 0,004 fica aproximado para 0,00, já o valor a partir 0,005 aproxima para 0,01.

11.22. Nos preços propostos deverão estar incluídos todos os tributos necessários ao fornecimento do produto/serviço, leis sociais, frete com o descarregamento, tributos, impostos e quaisquer encargos que incidam sobre o objeto deste edital. No caso de omissão dos referidos impostos, taxas, emolumentos tributos e encargos, considerar-se-ão inclusos no valor total apresentado, não sendo considerados pleitos de acréscimos, a esse ou qualquer título, devendo os respectivos produtos serem fornecidos a Prefeitura Municipal de Sebastião Laranjeiras sem ônus adicionais.

11.23. Não serão admitidos cancelamentos, retificações de preços ou alterações nas condições estabelecidas, uma vez abertas as propostas. Os erros, equívocos e omissões havidas nas cotações de preços serão de inteira responsabilidade da licitante, não lhe cabendo, no caso de erro para mais e consequente desclassificação,

qualquer recurso, nem tampouco, em caso de erro para menos, eximir-se da execução do objeto da presente licitação.

- 11.24. Caso o prazo de validade da proposta não esteja expressamente nela indicado, fica estabelecido que este prazo seja o estipulado no edital, nos termos do subitem 10.4.
- 11.25. Os anexos enviados junto ao edital não poderão ser utilizados para confecção das propostas da licitante, os mesmos deverão ser reconstituídos em papel timbrado da licitante, seguindo como padrão os modelos anexados ao edital.
- 11.26. Para todos os efeitos legais e de direito, serão consideradas nulas e sem nenhum efeito as inserções de anexos às propostas, de dados não exigidos neste edital, tais como: "condições gerais"; "cláusulas contratuais"; etc.
- 11.27. Quaisquer tributos, custos e despesas diretas ou indiretas omitidas na proposta ou incorretamente cotados serão considerados como inclusos nos preços, não sendo considerados pleitos de acréscimos, a esse ou qualquer título, devendo os respectivos produtos serem fornecidos à Prefeitura Municipal de Sebastião Laranjeiras sem ônus adicionais.
- 11.28. Toda a documentação apresentada pela licitante, para fins de habilitação, deverá pertencer a empresa que efetivamente fornecerá os produtos, ou seja, o número de inscrição no Cadastro Nacional de Pessoa Jurídica – CNPJ deverá ser o mesmo em todos os documentos, com exceção da CND junto ao INSS, CERTIDÃO CONJUNTA NEGATIVA DE DÉBITOS RELATIVOS AOS TRIBUTOS FEDERAIS E À DÍVIDA ATIVA DA UNIÃO, esta quando emitida em nome da matriz e válida para todas as filiais, e do CRF junto ao FGTS, sendo que neste último caso deverá comprovar que os recolhimentos de FGTS são centralizados.
- 11.29. Todos os documentos apresentados para habilitação deverão estar:
- a) Se a licitante for a matriz, todos os documentos deverão estar em nome da matriz; ou,
 - a) Se a licitante for a filial, todos os documentos deverão estar em nome da filial, exceto aqueles documentos que, pela própria natureza, comprovadamente, forem emitidos somente em nome da matriz.

12. DA HABILITAÇÃO

- 12.1. Após o encerramento da etapa de lances da sessão pública, a licitante arrematante da melhor oferta, desde que aceita pelo pregoeiro, deverá comprovar a situação de regularidade de acordo com o que segue.

12.2. Como condição prévia ao exame da documentação de habilitação do fornecedor detentor da proposta classificada em primeiro lugar, será verificado 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:

a) Cadastro Nacional de Empresas Inidôneas e Suspensas - CEIS, mantido pela Controladoria-Geral da União(www.portaldatransparencia.gov.br/ceis);

b) Cadastro Nacional de Condenações Cíveis por Atos de Improbidade Administrativa, mantido pelo Conselho Nacional de Justiça (www.cnj.jus.br/improbidade_adm/consultar_requerido.php).

c) Lista de Inidôneos mantida pelo Tribunal de Contas da União - TCU;

d) Portal da Transparência CNEP – Cadastro Nacional de Empresas Punidas

12.2.1. Para a consulta de fornecedores pessoa jurídica poderá haver a substituição das consultas das alíneas “b”, “c” e “d” acima pela Consulta Consolidada de Pessoa Jurídica do TCU (<https://certidoes-apf.apps.tcu.gov.br/>)

12.2.2. A consulta aos cadastros será realizada em nome da empresa fornecedora 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.

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

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

12.2.2.1.3. O fornecedor será convocado para manifestação previamente à sua desclassificação.

12.2.3. Constatada a existência de sanção, o fornecedor será reputado inabilitado, por falta de condição de participação.

12.3. Caso atendidas as condições de participação, será solicitada o envio da documentação de habilitação do fornecedor mais bem classificado no prazo máximo

de 02 (duas) horas.

12.3.1. O descumprimento do subitem acima implicará a inabilitação do fornecedor, exceto se a consulta aos sítios eletrônicos oficiais emissores de certidões lograr êxito em encontrar a(s) certidão(ões) válida(s).

12.4. Todas as certidões deverão estar com prazo de validade vigente na data de sua apresentação.

12.5. O não atendimento ao previsto neste item 13 e seus subitens poderá implicar em instauração de processo administrativo, para aplicação das penalidades

12.5.1. HABILITAÇÃO JURÍDICA

- a) Inscrição no Registro Público de Empresas Mercantis, a cargo da Junta Comercial da respectiva sede no caso de empresa individual;
- a) Ato constitutivo, estatuto ou contrato social em vigor, devidamente registrado, onde se possa identificar o administrador, em se tratando de sociedades comerciais, e, no caso de sociedade por ações, acompanhados de documentos que comprovem a eleição de seus administradores;
- b) Os documentos acima deverão estar acompanhados de todos as alterações ou da consolidação respectiva;
- c) Comprovante de inscrição do ato constitutivo, no caso de sociedades civis, acompanhado de prova da composição da diretoria em exercício;
- d) 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;
- e) Decreto de autorização, em se tratando de empresa ou sociedade estrangeira em funcionamento no País, e ato de registro ou autorização para funcionamento expedido pelo órgão competente, quando a atividade assim o exigir.

12.5.2. QUALIFICAÇÃO TÉCNICA

- a) comprovação através de certidões e/ou atestados emitidos por pessoa jurídica de direito público ou privado de aptidão para desempenho de atividade pertinente e compatível em características técnicas, quantidade e

prazo com o objeto da licitação, emitido nos termos do art. 88, §3º da Lei nº 14.133/2021;

12.5.3. QUALIFICAÇÃO ECONÔMICO-FINANCEIRA

12.5.3.1. Certidão Negativa de Falência ou Recuperação Judicial ou Extrajudicial, expedida pelos distribuidores de todos os cartórios da sede da pessoa jurídica, ou de execução patrimonial, expedida no domicílio da pessoa física.

12.5.3.2. Cópia do balanço patrimonial e demonstrações contábeis dos 2 (dois) últimos exercícios sociais, 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 03 (três) meses da data de apresentação da proposta;

12.5.3.3. As demonstrações contábeis citadas no subitem 13.5.3.2, exprimem com clareza a situação do patrimônio e as mutações ocorridas no exercício da empresa. Tais dados já incorporam o balanço patrimonial, tais como: demonstração do resultado do exercício, demonstração de lucros ou prejuízos;

12.5.3.3.1. Considerando o disposto no art. 1.179, § 2º do Código Civil concomitante com o art. 18-A, § 1º e art. 68 do Estatuto da Microempresa e Empresa de Pequeno Porte, fica o Microempreendedor Individual dispensado da apresentação do balanço patrimonial.

12.5.3.4. As empresas que se utilizam do Sistema Público de Escrituração Digital – SPED, deverão comprovar a Escrituração Contábil Digital – ECD por meio de recibo de entrega junto à Receita Federal, igualmente, deverão apresentar o Balanço Patrimonial do último exercício social exigível.

12.5.3.5. As empresas recém-constituídas, cujo Balanço Patrimonial ainda não seja exigível, deverão apresentar o Balanço de Abertura, contendo carimbo e assinatura do representante legal da empresa e do contador.

12.5.3.5.1. A empresa interessada que houver sido constituída no exercício do ano corrente, poderá participar do certame desde que apresente o Balanço de Abertura e que o seu capital social tenha no mínimo 10% do valor total em que foi declarada vencedora;

12.5.3.5.2. A demonstração contábil disposta no item 13.5.3.5.1 deverá conter a assinatura do representante legal da empresa, do técnico responsável pela contabilidade, e a evidência de terem sido transcritos no

livro diário, e este, necessariamente, registrado no Departamento Nacional de Registro de Comércio - DNRC ou Junta Comercial ou órgão equivalente, salvo para o optante do SIMPLES. No caso de sociedades civis tais documentos poderão ser registrados em cartório competente;

12.5.3.6. As empresas que estiveram inativas no ano anterior, deverão apresentar cópia da declaração de inatividade entregue à Receita Federal, apresentando o último balanço patrimonial que antecede à condição de inatividade.

12.5.3.7. Serão considerados aceitos na forma da lei, o balanço patrimonial e demonstrações contábeis assim apresentados:

I. Sociedades regidas pela Lei Federal nº 6.404/76 (Sociedade Anônima):

a. Publicados em Diário Oficial; ou

b. Publicados em jornal de grande circulação; ou

c. Por fotocópia registrada ou autenticada na Junta Comercial da sede ou domicílio da licitante.

II. Sociedades por cotas de responsabilidade limitada (LTDA.):

a. Por fotocópia do balanço patrimonial e demonstrações contábeis constantes no livro Diário, inclusive com os Termos de Abertura e de Encerramento, devidamente autenticado na Junta Comercial sede ou domicílio da licitante ou em outro órgão equivalente.

12.5.3.8. A boa situação financeira da licitante, será aferida pela observância, dos índices apurados pela fórmula abaixo, cujo cálculo deverá ser demonstrado em documento próprio, devidamente assinado por contabilista habilitado. As empresas que apresentarem resultado igual ou menor que 1 (um) em qualquer um dos índices apurados deve comprovar, para fins de habilitação, capital mínimo ou patrimônio líquido mínimo no limite de 10% do valor estimado da licitação

$$\text{Índice de Liquidez Geral} = \frac{\text{Ativo Circulante} + \text{Realizável a Longo Prazo}}{\text{Passivo Circulante} + \text{Passivo Não Circulante}} > 1,00$$

$$\text{Solvência Geral} = \frac{\text{Ativo Total}}{\text{Passivo Circulante} + \text{Passivo Não Circulante}} > 1,00$$

$$\text{Índice de Liquidez Corrente} = \frac{\text{Ativo Circulante}}{\text{Passivo Circulante}} > 1,00$$

12.5.4. REGULARIDADE FISCAL E TRABALHISTA

12.5.4.1. Comprovante de inscrição no Cadastro de Pessoas Físicas (CPF) ou no Cadastro Nacional da Pessoa Jurídica (CNPJ); (adaptar conforme o objeto)

12.5.4.2. Inscrição no cadastro de contribuintes estadual do domicílio ou sede do licitante, pertinente ao seu ramo de atividade e compatível com o objeto contratual; (inserir quando cabível)

12.5.4.3. Inscrição no cadastro de contribuintes municipal do domicílio ou sede do licitante, pertinente ao seu ramo de atividade e compatível com o objeto contratual; (inserir quando cabível)

12.5.4.4. A prova de regularidade fiscal perante a Fazenda Nacional (Fazenda Federal e INSS) será efetuada 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 tributos federais e à Dívida Ativa da União – DAU por elas administrados, em conformidade com as diretrizes da Portaria MF nº 358, de 05/09/2014

12.5.4.5. Prova de regularidade para com a Fazenda Estadual do domicílio ou sede da licitante, ou outra equivalente, na forma da lei;

12.5.4.6. Prova de regularidade para com a Fazenda Municipal do domicílio ou sede da licitante, ou outra equivalente, na forma da lei;

12.5.4.6.1. Se a licitante for sediada no Distrito Federal deverá apresentar a prova de regularidade para com a Fazenda Distrital, ou outra equivalente, na forma da lei

12.5.4.7. Prova de situação regular perante o Fundo de Garantia por Tempo de Serviço (FGTS), demonstrando situação regular no cumprimento dos encargos sociais instituídos por lei;

12.5.4.8. Prova de regularidade trabalhista, comprovando a inexistência de débitos inadimplidos perante a Justiça do Trabalho, mediante apresentação de

Certidão Negativa de Débitos Trabalhistas (CNDT), com validade em vigor;

12.5.4.9. Declaração de cumprimento do disposto no inciso XXXIII do art. 7º da Constituição Federal.

12.5.4.10. As microempresas e as empresas de pequeno porte deverão apresentar, obrigatoriamente, toda a documentação enumerada no subitem 13.5.4, Regularidade Fiscal e Trabalhista, mesmo que contenha alguma restrição.

12.5.5. DISPOSIÇÕES GERAIS

12.5.5.1. A Prefeitura Municipal de Sebastião Laranjeiras -BA, através do Pregoeiro, se reserva ao direito de exigir, para conferência e diligência, antes da adjudicação, a exibição de originais de documentos que tenham sido apresentados por cópias, ainda que autenticadas por tabelião, ou por qualquer outra forma legal.

12.5.5.2. A validade das certidões referidas no subitem 13.5.4 corresponderá ao prazo fixado nos próprios documentos. Caso as mesmas não contenham expressamente o prazo de validade, a Prefeitura Municipal de Sebastião Laranjeiras convencionou o prazo como sendo o de 30 (trinta) dias, a contar da data de sua expedição, ressalvada a hipótese da licitante em comprovar que o documento tem prazo de validade superior ao antes convencionado, mediante a juntada de norma legal pertinente.

12.5.5.3. Caso a(s) certidão(ões) expedida(s) pela(s) Fazenda(s) Federal, Estadual, Municipal ou do Distrito Federal seja(m) POSITIVA(S), a(s) Certidão(ões) Positiva(s) com efeito negativo deverá(ão) contar expressamente na(s) mesma(s) o efeito negativo nos termos do artigo 206 do CTN ou a juntada de documentos comprovando que o débito foi parcelado pelo próprio emitente do documento ou que a sua cobrança está suspensa ou, se contestado, foi garantida a execução mediante depósito em dinheiro ou através de oferecimento de bens, com data de emissão não superior a 30 (trinta) dias, da data de recebimento das propostas.

12.5.5.4. A Prefeitura Municipal de Sebastião Laranjeiras, no papel do pregoeiro, verificará:

a) A não apresentação ou a não comprovação de regularidade de qualquer dos documentos indicados no subitem 13.5 deste edital implicará na inabilitação da licitante.

a) Em se tratando das Microempresas Empresas de Pequeno Porte, a

comprovação de regularidade fiscal e trabalhista somente será exigida para efeito de assinatura do contrato. Contudo, deverão apresentar toda a documentação exigida para efeito de comprovação de regularidade fiscal, e mesmo que esta apresente alguma restrição (Lei Complementar nº 123, de 14/12/2006).

- b) A aplicação do tratamento diferenciado estará condicionada a apresentação da documentação comprobatória de que a licitante é Microempresa – ME ou Empresa de Pequeno Porte – EPP.
- c) No caso de Microempresas e Empresas de Pequeno Porte, havendo alguma restrição na comprovação da regularidade fiscal e trabalhista, será assegurado o prazo de 05 (cinco) dias úteis, cujo termo inicial corresponderá ao momento em que a licitante for declarada vencedora do certame, prorrogáveis por igual período, a critério da Prefeitura Municipal de Sebastião Laranjeiras, para a regularização da documentação, pagamento ou parcelamento do débito, e emissão de eventuais certidões negativas ou positivas com efeito de certidão negativa.
- d) A não regularização da documentação dentro do prazo previsto no subitem acima implicará decadência do direito à contratação, sem prejuízo das sanções previstas no art. 155 da Lei nº 14.133, de 1º de abril de 2021, sendo facultado à Prefeitura Municipal de Sebastião Laranjeiras convocar as licitantes remanescentes, na ordem de classificação, para a assinatura do contrato, ou revogar a licitação.
- e) Constatado o atendimento às exigências fixadas no edital, a licitante será declarada vencedora.
- f) Não serão aceitos protocolos de entrega ou solicitação de documento em substituição aos requeridos neste edital.

12.5.5.5. Em caso de inabilitação ou desclassificação de empresa que utilizou o disposto na Lei Complementar nº 123/06, serão convocadas, em ordem de classificação, as empresas subsequentes em condições de utilizar o mesmo dispositivo, através de notificação no “Chat Mensagens”, a partir da qual, a microempresa ou empresa de pequeno porte terá o prazo de 02 (duas) horas para registrar uma nova proposta.

12.5.5.6. Caso não haja outra proposta nestas mesmas condições, será retomada a melhor oferta apresentada ao final da fase de lances.

12.5.5.7. A informação acerca do valor estimado do objeto da licitação para cada

item ocorrerá após o encerramento da etapa de lances.

13. DO SANEAMENTO

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

13.2. O pregoeiro poderá realizar o saneamento processual e esclarecimento de documentação se:

- a) Em caso de documentos ou certidões que possam ser verificados ou emitidos on-line;

13.3. Não será possível o saneamento processual:

- a) Quando os documentos não puderem ser saneados em decorrência de ausência de competência para correção.

13.4. O pregoeiro comunicará a licitante acerca da documentação complementar necessária e esta terá o prazo de 30 (trinta) minutos para providenciar a documentação faltante e anexar no sistema Portal de Compras Públicas.

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

13.6. Decorrido o prazo acima e a licitante não tendo providenciado a devida correção, ficará a empresa declarada inabilitada, sendo convocada a licitante subsequente.

14. DOS RECURSOS ADMINISTRATIVOS

14.1. Nas 02 (duas) horas posteriores à declaração do vencedor pelo pregoeiro, qualquer licitante, até aquelas que foram desclassificadas antes da fase de lances, poderão manifestar de forma motivada a intenção de recurso no site do Portal de Compras Públicas.

14.2. As razões do recurso deverão ser apresentadas no prazo de 03 (três) dias úteis.

14.3. Os demais licitantes ficaram intimados para, se desejarem, apresentar suas contrarrazões, no prazo de 03 (três) dias úteis, contado da data final do prazo do recorrente, assegurada vista imediata dos elementos indispensáveis à defesa dos seus

interesses.

- 14.4. A ausência de manifestação imediata e motivada do licitante quanto à intenção de recorrer, nos termos do disposto no item 15.1, importará na decadência desse direito, e o pregoeiro estará autorizado a encaminhar para a Autoridade competente adjudicar o objeto ao licitante declarado vencedor.
- 14.5. O acolhimento do recurso implica tão somente a invalidação daqueles atos que não sejam passíveis de aproveitamento.
- 14.6. Os autos do processo permanecerão com vista franqueada aos interessados na sede da Prefeitura Municipal de Sebastião Laranjeiras, localizada na Rua Dois de Maio, nº 453, Centro, Sebastião Laranjeiras – BA, CEP 46.450-000, nos dias úteis, no horário do expediente administrativo.
- 14.7. As razões dos recursos deverão ser apresentadas por escrito, tempestivamente, conforme disposto acima, e dirigidas ao pregoeiro, que decidirá sobre eles, encaminhando à autoridade competente quando mantiver sua decisão e for solicitado pelo licitante.
- 14.8. Não serão conhecidos os recursos interpostos após os respectivos prazos legais.

15. DA ADJUDICAÇÃO

- 15.1. A adjudicação do objeto do presente certame será viabilizada pela autoridade competente.

16. HOMOLOGAÇÃO

- 16.1. A homologação da licitação é de responsabilidade da autoridade competente e só poderá ser realizada depois da adjudicação do fornecimento do produto às proponentes vencedoras.

17. DOS PRAZOS E CONDIÇÕES DE ENTREGA

- 17.1. Os prazos e condições para o fornecimento são os definidos no Termo de Referência, anexo ao Edital. O início da contagem do prazo de entrega ocorrerá a partir da data de recebimento da ordem de fornecimento/requisição.
- 17.2. O Contrato vigorará pelo prazo de 12(doze) meses, podendo ser prorrogado por igual período.
- 17.3. Não serão aceitos os materiais, objeto deste Edital, que se apresentem danificados ou com especificações e descrições diferentes das exigidas no Edital.

- 17.4. Os materiais deverão ser idênticos ao constante da Proposta. Quando do recebimento do material, aquele que não estiverem em conformidade será imediatamente devolvido, ficando a empresa com prazo imediato para substituição dos mesmos.
- 17.5. A Administração informará via telefone ao fornecedor qualquer irregularidade ou pendência no fornecimento efetuado, devendo o fornecedor ou seu representante legal retirar a notificação formal na Administração Municipal no prazo máximo de 02 (dois) dias úteis, a contar da informação via telefone.
- 17.6. Vencido o prazo da notificação, sem retirada, a Prefeitura Municipal de Sebastião Laranjeiras enviará correspondência com A.R. (Aviso de Recebimento) via Correios.
- 17.7. O prazo máximo de retenção dos bens para regularização, inclusive de entregas a maior, é de 5 (cinco) dias úteis, a contar da retirada da notificação formal na Prefeitura Municipal de Sebastião Laranjeiras, ou da data do aviso de recebimento (A.R.) da correspondência via correio.
- 17.8. A não regularização da pendência no prazo definido no item anterior, caracterizará inadimplência contratual, com aplicação das penalidades previstas neste instrumento.

18. DA ASSINATURA DIGITAL

- 18.1. É permitida a assinatura de documentos, declarações, proposta, contrato, ata de registro de preços, alterações contratuais mediante assinatura digital.
- 18.1.1. A assinatura digital é gerada a partir do uso do Certificado Digital ICP-Brasil e tem o mesmo valor jurídico da assinatura manuscrita, garantido pela legislação brasileira. Para utilizá-la é preciso subir o documento em um portal de assinaturas e usar um Certificado e-CPF ou e-CNPJ. Nos casos em que o documento for assinado em nome de uma empresa, para a assinatura digital ter eficácia jurídica, ela deve ser proveniente do Certificado do(s) representante(s) legal(ais), mencionado(s) no contrato social ou estatuto da empresa.
- 18.2. A licitante que optar pela assinatura digital deve possuir certificado digital próprio.
- 18.3. A licitante deverá informar a administração municipal que assinará os documentos de forma digital, fornecendo o endereço para verificação da autenticidade da assinatura.
- 18.4. Não é permitida no referente processo licitatório a assinatura eletrônica.

19. DOS ÓRGÃOS

19.1. O Contrato tem como unidades participantes as constantes no Termo de Referência.

19.2. O Contrato tem como Órgão Gerenciador a Prefeitura Municipal de Sebastião Laranjeiras, entidade de Direito Público Interno.

20. DO INSTRUMENTO CONTRATUAL

20.1. Homologado, pela autoridade competente, o resultado da licitação, será celebrado o respectivo Contrato Administrativo, produto do certame em tela.

20.2. O Contrato será formalizado de acordo com a minuta contida em anexo e estará integralmente vinculada ao presente edital, inclusive a seus demais anexos, em todas as suas cláusulas, e às propostas recebidas e homologadas por ocasião da sessão pública do certame, independentemente de transcrição, bem como obedecerá, na íntegra, à Lei nº 14.133 de 1º de abril de 2021.

20.3. O instrumento contratual obedecerá ao disposto do art. 89 ao 95 da Lei nº 14.133/2021.

21. DA SUBCONTRATAÇÃO

21.1. Não é permitida a subcontratação.

22. COMPETÊNCIA

22.1. Da Prefeitura Municipal de Sebastião Laranjeiras:

22.2. Responsabilizar-se pela contratação, fiscalização, inspeção e pagamento dos produtos objeto do contrato a que se refere esse edital.

23. DAS CONDIÇÕES DE PAGAMENTO

23.1. Os pagamentos serão efetuados após o recebimento, conferência e aceite dos produtos entregues, por meio de Ordem Bancária, e de acordo com as condições constantes da proposta, mediante a apresentação da Nota Fiscal/Fatura correspondente, de acordo com as demais exigências administrativas em vigor.

23.2. Antes de efetuar o pagamento, será verificada a regularidade da licitante junto aos órgãos fazendários, mediante consulta “online”, cujos comprovantes serão anexados ao processo de pagamento.

23.3. Em havendo alguma pendência impeditiva do pagamento, o prazo fluirá a partir de sua regularização por parte da licitante.

- 23.4. A atualização monetária dos pagamentos devidos pela Administração, em caso de mora, será calculada considerando a data do vencimento da obrigação e do seu efetivo pagamento, de acordo com a variação do INPC do IBGE **pro rata tempore**.
- 23.5. A contratante descontará da fatura mensal o valor correspondente às faltas ou atrasos na entrega do objeto ocorridos no mês, com base no valor do preço vigente.
- 23.6. As faturas far-se-ão acompanhar da documentação probatória relativa ao recolhimento dos impostos relacionados com o produto, no mês anterior ao fornecimento dos produtos.
- 23.7. A revisão de preços será feita com fundamento em planilhas de composição de custos e/ou preço de mercado.

24. DO RECEBIMENTO E FISCALIZAÇÃO

- 24.1. A Fiscalização fará as vistorias e se o fornecimento estiver de acordo com as descrições/especificações e efetivamente não tendo nenhuma observação a fazer, será lavrado o Termo de Encerramento de Fornecimento/Recebimento do respectivo instrumento contratual.
- 24.2. Na hipótese da necessidade de correção, será estabelecido um prazo para que a fornecedora providencie as correções ou acertos apontados, após o que, estando a Fiscalização de acordo, será lavrado o Termo de Encerramento Definitivo do Fornecimento, sendo que este deverá ser assinado por representante autorizado da fornecedora.
- 24.3. A execução em definitivo do fornecimento, após a sua conclusão total, obedecerá ao disposto no Artigo 140 da Lei nº 14.133/2021 e alterações posteriores.
- 24.4. O processo de fiscalização será realizado pela Prefeitura Municipal de Sebastião Laranjeiras através de um representante da administração especialmente designado por ela.

25. DAS SANÇÕES ADMINISTRATIVAS

- 25.1. Constituem ilícitos administrativos as condutas previstas no art. 155 e seguintes da Lei nº. 14.133/2021, sujeitando-se os infratores às cominações legais, garantida a prévia e ampla defesa em processo administrativo.
- 25.2. Para a aplicação das penalidades previstas serão levados em conta a natureza e a gravidade da falta, os prejuízos dela advindos para a Administração Pública e a reincidência na prática do ato.

26. DAS DISPOSIÇÕES GERAIS

- 26.1. A licitante vencedora fica obrigada a garantir o fornecimento do objeto desta licitação.
- 26.2. Não havendo expediente ou ocorrendo qualquer fato superveniente que impeça a realização do certame na data marcada, a sessão será automaticamente transferida para o primeiro dia útil subsequente, no mesmo horário anteriormente estabelecido, desde que não haja comunicação do pregoeiro em contrário.
- 26.3. É facultada ao pregoeiro ou à autoridade superior, em qualquer fase da licitação, a promoção de diligência destinada a esclarecer ou complementar a instrução do processo, vedada a inclusão posterior de documento ou informação que deveria constar no ato da sessão pública.
- 26.4. As situações não previstas neste edital, inclusive as decorrentes de caso fortuito ou de força maior, serão resolvidas pelo pregoeiro ou pela autoridade competente, desde que pertinente com o objeto do pregão e observada à legislação.
- 26.5. Devem ser registradas, por meio de Termo Aditivo, eventuais alterações que ocorrerem durante a execução do presente contrato, especialmente os referentes a fornecimentos extras.
- 26.6. O fornecimento extra não contemplado na proposta feita pela fornecedora deverão ter seus preços fixados mediante prévio acordo. Ambas as hipóteses deverão ser previamente autorizadas/aprovadas pela autoridade competente.
- 26.7. O não atendimento a exigências formais não essenciais não importará no afastamento da licitante, desde que, a critério do pregoeiro, seja possível a aferição da sua qualificação e a exata compreensão da sua proposta, durante a realização da sessão pública do pregão.
- 26.8. A Prefeitura Municipal de Sebastião Laranjeiras poderá revogar a licitação quando nenhuma das propostas satisfizer o objetivo da mesma, quando for evidente que tenha havido falta de competição ou quando caracterizado o indício de colusão.
- 26.9. A Prefeitura Municipal de Sebastião Laranjeiras poderá, ainda, revogar a licitação por razão de interesse público decorrente de fato superveniente, devidamente comprovado, pertinente e suficiente para justificar tal conduta, devendo anulá-la por ilegalidade, de ofício ou por provocação de terceiros, mediante parecer isento e devidamente fundamentado.
- 26.10. O recebimento do objeto deste edital se dará através da fiscalização da Prefeitura Municipal de Sebastião Laranjeiras, por meio de servidor por ela designado, o qual

emitirá o Relatório de Acompanhamento de Contratos - RAC.

- 26.11. As normas que disciplinam este pregão serão sempre interpretadas em favor da ampliação da disputa entre os interessados, sem comprometimento da segurança do futuro contrato.
- 26.12. Fica assegurado à Prefeitura Municipal de Sebastião Laranjeiras e aos seus servidores o direito de acompanhar e fiscalizar os produtos entregues pela licitante, com livre acesso a quaisquer informações e esclarecimentos julgados necessários ao fornecimento dos produtos.
- 26.13. À Prefeitura Municipal de Sebastião Laranjeiras fica assegurado o direito de, a seu exclusivo critério, participar total ou parcialmente, diretamente ou através de terceiros, da execução dos trabalhos aqui contratados.
- 26.14. Responsabiliza-se a licitante vencedora por quaisquer ônus decorrentes de danos a que vier causar à Prefeitura Municipal de Sebastião Laranjeiras e a terceiros, em decorrência da execução do objeto desta licitação.
- 26.15. A licitante vencedora será responsável por todos os ônus e obrigações concernentes à legislação tributária, trabalhista, securitária, previdenciária e fiscal, os quais correrão por sua conta exclusivas.
- 26.16. As licitantes são responsáveis pela fidelidade e legitimidade das informações e dos documentos apresentados em qualquer fase do certame.
- 26.17. A licitante que vier a se sagrar vencedora ficará obrigada a aceitar, nas mesmas condições contratuais, os acréscimos ou supressões que se fizerem necessários, na forma da Lei nº 8.666/93 e suas alterações.
- 26.18. Na contagem dos prazos estabelecidos neste edital e seus anexos, excluir-se-á o dia do início e incluir-se-á o do vencimento. Só se iniciam e vencem os prazos em dias de expediente na Prefeitura Municipal de Sebastião Laranjeiras.
- 26.19. Para efeito da contagem dos prazos, o expediente na Prefeitura Municipal de Sebastião Laranjeiras é das 07h00min às 13h00min, conforme Decreto 017/2023 de 05 de junho de 2023, sendo considerado intempestivo o recurso ou representação quando não recebido pelo pregoeiro ou pelo Protocolo da Prefeitura Municipal de Sebastião Laranjeiras até as 13h00min (treze) horas do último dia do prazo.
- 26.20. A homologação do resultado deste pregão não implicará direito à contratação.
- 26.21. Os casos omissos serão dirimidos pelo pregoeiro, com observância da legislação constante no item 3 deste edital.

26.22. Este edital e seus anexos farão parte integrante da requisição a ser emitida em nome da licitante vencedora, independente de transcrições.

26.23. O Foro da Justiça da Comarca de Palmas de Monte Alto será competente para dirimir questões oriundas da presente convocação, renunciando as partes, a qualquer outro, por mais privilegiado que seja.

26.24. Integram o presente Edital os seguintes anexos:

- **ANEXO I – ESTUDO TÉCNICO PRELIMINAR**
- **ANEXO II – TERMO DE REFERÊNCIA**
- **ANEXO III – MATRIZ DE RISCO**
- **ANEXO IV – MODELO DE PROPOSTA FINANCEIRA**
- **ANEXO V – MODELO DE DECLARAÇÃO DE CUMPRIMENTO DO QUADRO DE RESERVAS DE VAGAS**
- **ANEXO VI – MODELO DE DECLARAÇÃO DE CUMPRIMENTO DO DISPOSTO NO INCISO XXXIII DO ART. 7º DA CONSTITUIÇÃO FEDERAL**
- **ANEXO VII – MINUTA DO CONTRATO**

Sebastião Laranjeiras, Estado da Bahia, 06 de março de 2024.

PEDRO ANTONIO PEREIRA MALHEIROS
Prefeito Municipal

**ANEXO I – ESTUDO TÉCNICO PRELIMINAR
PREGÃO ELETRÔNICO Nº 005/2024PE
PROCESSO ADMINISTRATIVO Nº 025/2024PMSL**

1. DESCRIÇÃO DA NECESSIDADE

Objeto: CONTRATAÇÃO DE EMPRESA PARA FORNECIMENTO DE GENEROS ALIMENTÍCIOS PARA PREPARO DE MERENDA ESCOLAR DO PROGRAMA NACIONAL DE ALIMENTAÇÃO ESCOLAR AOS ALUNOS MATRICULADOS NO ANO LETIVO DE 2024 NA REDE MUNICIPAL DE ENSINO DE SEBASTIÃO LARANJEIRAS - BA.

A aquisição pretendida visa atender a necessidade da SECRETARIA MUNICIPAL DE EDUCAÇÃO.

LOTE 01 - BISCOITOS			
ITEM	DESCRIÇÃO	ESPECIFICAÇÃO	UNID
1	Biscoito salgado (tipo cream-cracker)	Salgado, tipo Cream Cracker. Empacotado em plástico atóxico, termosselado, isento de bolores, substâncias nocivas, odores e sabor estranhos ao seu aspecto normal. Embalagem de 400g e deverá conter externamente os dados de identificação, procedência, informações nutricionais, número de lote, quantidade do produto e a data de fabricação deverá estar em local visível da embalagem, não superior a 30 dias da data de entrega, bem como o prazo de validade. Pct de 350 g.	PCT
2	Biscoito salgado (tipo SALPET)	Salgado, tipo SALPET. Empacotado em plástico atóxico, termosselado, isento de bolores, substâncias nocivas, odores e sabor estranhos ao seu aspecto normal. Deverá conter externamente os dados de identificação, procedência, informações nutricionais, número de lote, quantidade do produto e a data de fabricação deverá estar em local visível da embalagem, não superior a 30 dias da data de entrega, bem como o prazo de validade. Pct de 300g.	PCT
3	Biscoito Doce (tipo ROSQUINHA)	BISCOITO, tipo ROSQUINHA, Sabores Diversos, a base de: farinha de trigo / açúcar / gordura vegetal hidrogenada/ lecitina de soja / amido de milho / açúcar invertido / leite integral / sal. Serão rejeitados biscoitos mal cozidos, queimados e de características organolépticas anormais. Embalagem de 400g e deverá conter externamente os dados de identificação, procedência, informações nutricionais, número de lote, quantidade do produto e a data de fabricação deverá estar em local visível da embalagem, não superior a 30 dias da data de entrega, bem como o prazo de validade. Pct de 300g.	PCT

4	Biscoito Doce (tipo MARIA)	BISCOITO, doce tipo MARIA, Sabores Diversos, a base de: farinha de trigo/ açúcar/ gordura vegetal hidrogenada/ amido de milho/ açúcar invertido/ soro de leite/ sal /fermento químico, embalagem tipo 3 em 1. Serão rejeitados biscoitos mal cozidos, queimados e de características organolépticas anormais. Embalagem de 400g e deverá conter externamente os dados de identificação, procedência, informações nutricionais, número de lote, quantidade do produto e a data de fabricação devida estar em local visível da embalagem, não superior a 30 dias da data de entrega, bem como o prazo de validade. Pct de 350g	PCT
5	Biscoito doce (tipo maisena)	A base de farinha de trigo com açúcar, soro de leite, gordura vegetal hidrogenada, aroma e lecitina de soja, enriquecido com vitaminas. Empacotado em plástico atóxico, termosselado, isento de bolores, substâncias nocivas, odores e sabor estranhos ao seu aspecto normal. Embalagem de 400g e deverá conter externamente os dados de identificação, procedência, informações nutricionais, número de lote, quantidade do produto e a data de fabricação devida estar em local visível da embalagem, não superior a 30 dias da data de entrega, bem como o prazo de validade. Pct de 350 g.	PCT
LOTE 02 - CARNES BOVINAS E DERIVADOS			
ITEM	DESCRIÇÃO		UNID
1	Carne Bovina	Contra Filé de 1ª Qualidade, resfriado, em peça, limpo, embalagem a vácuo, em saco plástico transparente e atóxico, limpo, não violado, resistente, que garanta a integridade do produto até o momento do consumo, acondicionado em caixas lacradas. A embalagem deverá conter externamente os dados de identificação, procedência, informações nutricionais, número do registro no Ministério da Agricultura/SIF/DIPOA e carimbo de inspeção do SIF e atender as técnicas da NTA 03 Decreto Estadual nº 12.486 de 20/10/1978. O produto deverá apresentar validade mínima de 20 (vinte) dias a partir da data de entrega na unidade requisitante. Pct. 1Kg	KG
2	Carne Moída	Carne bovina moída magra de 1ª congelada. Aspecto próprio, não amolecida e nem pegajosa, cor própria sem manchas esverdeadas, cheiro e sabor próprio, com ausência de sujidades, parasitos e larvas. Devendo conter no máximo 10% de gordura deve ser isenta de cartilagens e de ossos e conter no máximo de 3% de aponevroses, com registro no SIF ou SISF. O produto deverá apresentar validade mínima de 20 (vinte) dias a partir da data de entrega na unidade requisitante. Embalagem 500g.	KG
3	Charque	CARNE DE CHARQUE 1ª QUALIDADE (no máximo 10% de gordura), embalada em saco plástico vácuo transparente e atóxico, limpo, não violado, resistente, que garanta a integridade do produto até o momento do consumo, acondicionado em caixas lacradas. A embalagem deverá conter externamente os dados de identificação, procedência, número de lote, data de validade, quantidade do produto, número do registro no Ministério da Agricultura/SIF/DIPOA e carimbo de inspeção do SIF. O produto deverá apresentar validade mínima de 20 (vinte) dias a partir da data de entrega na unidade requisitante. Pct 500g	PCT

4	Fígado Bovino	Fígado bovino, fresco, com alvará sanitário atualizado carne limpa e sem gorduras, embalado em saco de polietileno transparente, de no Máximo 2 kg que contenham especificados local de origem do produto, peso, data da embalagem de vencimento. A embalagem deverá conter externamente os dados de identificação, procedência, informações nutricionais, número do registro no Ministério da Agricultura/SIF/DIPOA e carimbo de inspeção do SIF e atender as técnicas da NTA 03 Decreto Estadual nº 12.486 de 20/10/1978. O produto deverá apresentar validade mínima de 20 (vinte) dias a partir da data de entrega na unidade requisitante. Pct 1 Kg	KG
5	Linguiça Tipo Calabresa	Carne suína pura e limpa, de 1ª qualidade, apresentando-se em gomos uniformes, adicionada de toucinho e condimentos naturais em proporções adequadas ao tipo calabres submetida ao processo de cura, embalada a vácuo em saco plástico transparente e atóxico, limpo, não violado, resistente, que garanta a integridade do produto até o momento do consumo, acondicionado em caixas lacradas. A embalagem deverá conter externamente os dados de identificação, procedência, número de lote, quantidade do produto, número do registro no Ministério da Agricultura/SIF/DIPOA e carimbo de inspeção do SIF. Deverá apresentar validade mínima de 20 (vinte) dias a partir da data de entrega. Pct 1Kg	KG
LOTE 03 - AVES			
ITEM	DESCRIÇÃO	ESPECIFICAÇÃO	UNID
1	Filé de Frango	Filé de frango sem osso, em fatias, congelado, com cerca de 150g cada, embalado em sacos plástico transparente, atóxico, limpo, não violado, resistente, que garantam a integridade do produto até o momento do consumo, contendo aproximadamente 1 Kg, acondicionados em sacos de ráfia ou caixas lacradas. A embalagem deverá conter externamente os dados de identificação, procedência, informações nutricionais, número do registro no Ministério da Agricultura/SIF/DIPOA e carimbo de inspeção do SIF e atender as técnicas da NTA 03 Decreto Estadual nº 12.486 de 20/10/1978. O produto deverá apresentar validade mínima de 30 (trinta) dias a partir da data de entrega na unidade requisitante. Pct 1 kg	KG
LOTE 04 - CEREAIS			
ITEM	DESCRIÇÃO	ESPECIFICAÇÃO	UNID
1	Arroz Parboilizado	Tipo 1, longo, constituídos de graus inteiros, com teor de unidade máxima 15%, isento de sujidades e materiais estranhos. A embalagem deverá conter externamente os dados de identificação, procedência, informações nutricionais, número de lote, quantidade do produto. Deverá apresentar validade mínima de 06 (seis) meses a partir da data de entrega. De acordo com a resolução 12/78 da cnpa. Pct de 01 kg e 5 kg	KG
2	Arroz Agulhinha	Polido, longo fino, tipo 1, em sacos plásticos transparentes e atóxicos, limpos, não violados, resistentes, acondicionados em fardos lacrados. A embalagem deverá conter externamente os dados de identificação, procedência, informações nutricionais, número de lote, quantidade do produto, validade mínima de 6 (seis) meses a partir da data de entrega. De acordo com a resolução 12/78 da cnpa. Pct de 01 kg e 5 Kg	KG

3	Farinha de trigo	Especial com fermento, embalada em sacos transparentes, limpos, não violados, resistentes, que garantam a integridade do produto. A embalagem deverá conter externamente os dados de identificação, procedência, informações nutricionais, número de lote, quantidade do produto. Deverá apresentar validade mínima de 70 (setenta) dias a partir da data de entrega. De acordo com a resolução 12/78 da cnpa. Pct 01 kg.	KG
4	Flocão de milho	FARINHA DE MILHO EM FLOCOS _ grandes, amarelos, sem sal, embalada em pacotes plásticos, transparentes, limpos, não violados, resistentes. A embalagem deverá conter externamente os dados de identificação, procedência, informações nutricionais, número de lote, quantidade do produto e atender. Validade mínima de 6 (seis) meses a partir da data de entrega. De acordo com a resolução 12/78 da cnpa. Pct 400g.	PCT
5	Fubá de Milho	Produto obtido pela moagem do grão de milho de 1ª qualidade, desgerminado ou não, devendo ser fabricadas a partir de matérias primas sãs e limpas isentas de terra e parasitos. Produto de aspecto fino, amarelo, livre de umidade. Com o rendimento mínimo após o cozimento de 2,5 vezes a mais do peso antes da cocção. O produto deve atender a Resolução nº 344 - 13/12/02 (fortificação de farinhas com ferro e ácido fólico). Validade mínima de 6 (seis) meses a partir da data de entrega. Pct 1 kg	KG
6	Milho para canjica (Munguzá-branco)	Milho seco processado em grãos crus, inteiros, para o preparo de mungunzá, com aspectos, cor, cheiro e sabor próprio livre de fertilizantes, sujidades, parasitas, larvas e detritos animais ou vegetais, acondicionados em saco plástico resistente. A embalagem deve conter a validade de no mínimo 06 a 01 ano. Pct com 500g.	PCT
7	Milho Verde em conserva	Milho verde em conserva, simples, inteiro, imerso em líquido, tamanho e coloração uniformes, sendo considerado como peso líquido o produto drenado. A embalagem deverá conter externamente os dados de identificação e procedência, informações nutricionais, número de lote, data de validade, quantidade do produto. O produto deverá apresentar validade mínima de 6 (seis) meses a partir da data de entrega na unidade requisitante. Kg. Registro no MS. de acordo com a NTA 31 (Decreto 12.486/78); Com peso líquido drenado de 170g.	PCT
8	Aveia	Aveia em flocos finos, embalagem de 1kg ingrediente: somente aveia. com identificação, informação nutricional, data de fabricação e validade de no mínimo 6 meses. Pacote de 500g	KG
LOTE 05 - CONDIMENTOS			
ITEM	DESCRIÇÃO		UNID
1	Canela Pau	Acondicionado em saco de polietileno, íntegro, atóxico, resistente, vedado hermeticamente e limpo. A embalagem deverá conter externamente os dados de identificação e procedência, número do lote data de fabricação, data de validade, quantidade do produto. O produto deverá apresentar validade mínima de 6 (seis) meses a partir da data de entrega na unidade. De acordo com a rdc nº276/2005. Pacote com 50g	KG
2	Tempero Completo	Concentrado de Ingredientes básicos: sal, alho, cebola, óleo vegetal, embalagem plástica, com dizeres de rotulagem, contendo informações dos ingredientes, data de fabricação. Registro no MS produto próprio para consumo humano e em conformidade com a legislação em vigor. De acordo com a rdc nº276/2005. Embalagem 250g	Uni
3	Sal	Sal iodado, constituído de cristais de granulação uniforme e isento de impurezas e umidade, acondicionado em saco plástico, íntegro, atóxico, resistente, vedado hermeticamente e limpo. A embalagem deverá conter externamente os dados de identificação e procedência, número do lote data de fabricação, quantidade do produto, número de registro. Deverá apresentar validade mínima de 6 (seis) meses a partir da data de entrega. Resolução RDC nº 130, de 26 de maio de 2003. Embalagem de 01 kg	KG

4	Vinagre (Branco)	Produto obtido da fermentação acética do fermentado alcoólico de mosto de frutas, cereais ou de outros vegetais, de mel, ou da mistura de vegetais, ou ainda de mistura hidroalcoólica. Padronizado, pasteurizado e envasado para a distribuição no comércio em geral. Com acidez mínima de 4,00% de ácido acético. Embalagem plástica/garrafa pet, sem corantes, sem essências e sem adição de açúcares, livre de sujidades. Embalagem em PVC (policloreto de vinila) de 750 mL.	Un
LOTE 06 - FRUTAS			
ITEM	DESCRIÇÃO		UNID
1	Maçã	Maça Nacional "in natura" (1ª qualidade). Devem se apresentar frescas, com grau de maturidade médio, estar intactos, livres de rachaduras, cortes e esmagamento. Também não devem conter terra na sua superfície externa. O produto deverá ser embalado em embalagem plástica, flexível, atóxica, resistente, transparente. O produto não poderá apresentar superfície úmida e pegajosa. As entregas deverão ser de acordo com pedido, nos locais e datas solicitadas. No ato da entrega será realizado inspeção das características sensoriais (aspecto, cor e aroma). De acordo com a resolução 12/78 da cnpa.	KG
LOTE 07 - OVOS			
ITEM	DESCRIÇÃO		UNID
1	Ovos de Galinha	Classe A, tipo 3 grande. Produto fresco de ave galinácea, tipo grande, íntegro, sem manchas ou sujidades, cor, odor ou sabor anormais; acondicionados em embalagem apropriada com 30 unidades. Proveniente de avicultor com inspeção oficial, devendo atender às exigências do Regulamento interno de inspeção de Produtos de Origem Animal- RISPOA/MA Resolução nº 05 de 05/7/91 - CIPOA/MA.	CARTELA
LOTE 08 - INDUSTRIALIZADOS			
ITEM	DESCRIÇÃO		UNID
1	Achocolatado em Pó	Mínimo de 50% de cacau, composição: cacau em pó e lecitina de soja. A embalagem deverá conter externamente os dados de identificação e procedência, informações nutricionais, número do lote, quantidade do produto e número de registro. Fabricado de acordo com a legislação do CNNPA. Deverá apresentar validade mínima de 4 (quatro) meses a partir entrega. Pacotes aproximadamente 200g Kg.	PCT
2	Adoçante a base de Stevia	Adoçante dietético artificial a base de Stevia em estado líquido embalagem de 100 ml. Embalagem deverá conter externamente os dados de identificação e procedência. Deverá apresentar validade mínima de 6(seis) meses a partir da data de entrega.	Un
3	Açúcar	Branco, cristal, tipo 1. Acondicionado em pacote plástico, íntegro, resistente, vedado hermeticamente. A embalagem deverá conter externamente os dados de identificação e procedência, número do lote, data de fabricação, quantidade do produto, informações nutricionais. Deverá apresentar validade mínima de 4 (meses) meses a partir da data de entrega. De acordo com a resolução 12/78 da cnpa. Pct 01 Kg e 5 kg.	KG

4	Almôndegas ao Molho de Tomate	Embalada em lata limpa isenta de ferrugem, não amassada, não estufada, resistente, que garanta a integridade do produto, limpas, secas, não violadas e resistentes. A embalagem deverá conter externamente os dados de identificação, procedência, informações nutricionais, número de lote, quantidade do produto. Fabricado de acordo com a legislação do CNNPA. Deverá apresentar validade mínima de 12 meses a partir da data de entrega. Peso aproximado 420g.	Lata
5	Café	Torrado e moído, procedente de grãos são, limpos e isentos de impurezas, acondicionado em pacote aluminizado alto vácuo, íntegro, resistente, vedado hermeticamente e limpo. A embalagem deverá conter externamente os dados de identificação e procedência, número do lote data de fabricação, quantidade do produto, selo de pureza ABIC e atender as especificações técnicas da NTA 44 do Decreto Estadual nº 12.486 de 20/10/1978. O produto deverá apresentar validade mínima de 60 dias a partir da data de entrega. O produto deverá apresentar validade mínima de 6 (seis) meses a partir da data entrega. Embalagem 250g	PCT
6	Coco ralado	Coco seco ralado, desidratado, sem adição de açúcar, Embalagem contendo 50 gramas com dados de identificação do produto, data de fabricação e prazo de validade. O produto deverá apresentar validade mínima de 6 (seis) meses a partir da data entrega. Pct 50g e 100g	PCT
7	Extrato de Tomate	Concentrado, isentos de peles e sementes, acondicionado em recipiente de folha de flandres, íntegro, resistente, vedado hermeticamente e limpo, com tampa à vácuo. A embalagem deverá conter externamente os dados de identificação e procedência, informações nutricionais, número de lote, data de validade, quantidade do produto. Deverá apresentar validade mínima de 6 (seis) meses a partir da data de entrega, peso aproximado 300g.	PCT
8	Macarrão (espaguete)	Tipo Espaguete. Massa alimentícia tipo seca vitaminada isenta de sujidades Pasteurizado, médio com ovos, embalagem plástica resistente e transparente, rotulagem contendo informações dos ingredientes, composição nutricional, data de fabricação e prazo de validade de no mínimo seis meses, de acordo com a resolução 12/78 da cnpa. Pct com 400 g	PCT
9	Macarrão (parafusinho)	Tipo Parafusinho. Massa alimentícia tipo seca vitaminada isenta de sujidades Pasteurizado, médio com ovos, embalagem plástica resistente e transparente, rotulagem contendo informações dos ingredientes, composição nutricional, data de fabricação e prazo de validade de no mínimo seis meses, de acordo com a resolução 12/78 da cnpa. Pct com 500g	PCT
10	Margarina	Com 80% de lipídios, aspecto, cheiro, sabor e cor peculiares aos mesmos e deverão estar isentos de ranço e de outras características indesejáveis - embalagem de polietileno leitoso e resistente, apresentando vedação adequada. Embalagem deverá conter externamente os dados de identificação, procedência, informações nutricionais, número de lote. Deverá apresentar validade mínima de 6 (seis) meses a partir da data de entrega. com registro no ministério da agricultura, SIF/DIPOA. Embalagem de 250g.	PCT

11	Mingau de Milho c/ Coco	Mistura para o preparo de mingau de milho com coco, enriquecido com ferro – contendo, no mínimo: açúcar, leite desnatado, farinha de milho pré-gelatinizada rica em ferro e ácido fólico, amido, gordura de palma, coco, queijo, ferro, canela, aromas naturais amanteigados, milho e baunilha e corantes naturais. Quantidade máxima de 500 mg de Sódio/100 g de produto. Rendimento mínimo, por quilo de produto: 36 porções de 100 ml. A embalagem primária deverá ser de 1 Kg, podendo ser de polietileno leitoso ou poliéster metalizado laminado com polietileno de baixa densidade. A embalagem secundária deverá ser de papelão e totalmente lacrada e preenchida em sua totalidade. A validade deverá ser de 11 meses a contar da data de entrega. A embalagem deverá conter externamente os dados de identificação e procedência, informações nutricionais, número do lote, quantidade do produto e número de registro. Fabricado de acordo com a legislação do CNNPA. Deverá apresentar validade mínima de 6 (seis) meses a partir da data de entrega. Pacotes aproximadamente. Pct 1 Kg.	KG
12	Óleo de soja	De primeira qualidade, 100% natural; comestível; extrato refinado; limpo a embalagem deverá conter externamente os dados de identificação e procedência, número do lote, data de fabricação, quantidade do produto. Deverá apresentar validade mínima de 6 (seis) meses a partir da data de entrega. Peso líquido 900ml.	Uni
13	Polpa de frutas	Polpa de frutas extraído diretamente das frutas, Seleccionada, isenta de contaminação. A embalagem de 1Kg deve conter a validade de no mínimo 06 a 01 ano, com os registros obrigatórios do ministério competente. Deverá ser transportado em carro refrigerado ou cxs. De isopor conforme legislação vigente da Secretaria da Saúde de acordo com a resolução 12/78 da cnpa. Kg	KG
14	Proteína de soja	Proteína de Soja texturizada, sabor carne e frango, embalagem de 500 KG com dados de identificação do produto, prazo de validade e peso líquido. Deverá apresentar validade mínima de 6 (seis) meses a partir da data de entrega.	KG
15	Sardinha ao óleo	Produto elaborado com sardinhas íntegras, descabeçadas, descamadas, evisceradas e livres de nadadeiras. O produto deverá ser cozido, acondicionado em recipientes fechados e esterilizados, e submetido a processos físico-químicos apropriados à espécie. Sardinha em óleo comestível sendo que a sardinha deverá ter por líquido de cobertura, óleo comestível puro, e apresentar no máximo 2% (dois por cento) de sal; embalagem primária: lata com no mínimo 130 g. Ingredientes: sardinhas, óleo comestível e sal. Com prazo de validade de no mínimo 12 meses. As latas não devem. Apresentar ferrugem e/ou estarem amassadas. Pct. 130g	KG
16	Suco Concentrado	1º qualidade, concentrado líquido natural, sem adição de açúcar na composição, com aspecto, cor, cheiro e sabor próprio. Sem refrigeração. (Diluição de 500 ml para 05 lt). Embalagem: primária – embalagem plástica atóxica (tipo pet) com 500 ml. A embalagem deverá conter externamente os dados de identificação, procedência, informações nutricionais, número de lote, data de validade, quantidade do produto. Validade: mínima de 05 meses, a contar da data de entrega.	LT
LOTE 09 - LACTEOS			
ITEM	DESCRIÇÃO		UNID
1	Creme de Leite	Homogenizado e uperizado com 25% de gordura, adicionado de estabilizantes e e espessantes. Produto pronto para o consumo e utilização em preparações alimentícias. Pacote 200 g.	PCT

2	logurte	Adoçado artificialmente isento de açúcar, com fibras, zero % de gordura, sabores variados, com consistências cremosas ou líquidas, frasco de plástico, atóxico e estéril, fechado a vácuo. A embalagem deverá conter externamente os dados de identificação, procedência, informações nutricionais, número de lote, data de validade, quantidade do produto, número do registro no Ministério da Agricultura/SIF/DIPOA e carimbo de inspeção do SIF. Validade mínima de 20 (vinte) dias a partir da data de entrega na unidade requisitante unidade aproximada com 120ml	Un
3	Leite em Pó	Produto em pó integral obtido por desidratação do leite de vaca e apto para a alimentação humana, mediante processos tecnológicos adequados. Deve ter boa solubilidade Embalagem em lata hermeticamente fechada ou em polietileno atóxico ou embalagem aluminizada. A embalagem deverá conter externamente os dados de identificação, procedência, informações nutricionais, número de lote, quantidade do produto, número do registro no Ministério da Agricultura/SIF/DIPOA e carimbo de inspeção do SIF. Deverá atender as especificações técnicas da Portaria nº 369 de 04/09/1997 do Ministério da Agricultura e do Abastecimento e do Regulamento da Inspeção Industrial e Sanitária de produtos de origem Animal do Ministério da Agricultura. Validade mínima de 10 (dez) meses a partir da data de entrega. Embalagem 200g.	PCT
4	Queijo Ralado	Ingredientes: queijo parmesão e conservante. Embalagem contendo de 80 g a 100 gramas	PCT
5	Queijo Mussarela	Massa semi-cozida, filada, não maturada de consistência firme, sabor suave e levemente ácido. Pacote de 500g. Deverá apresentar validade mínima de 4(quatro) meses a partir da data de entrega.	KG
6	Leite em pó sem lactose	Este produto não possui adição de açúcar, apenas açúcares naturalmente presentes no leite. Leite integral, maltodextrina, soro de leite, enzima lactase.	PCT
LOTE 10 - PAES			
ITEM	DESCRIÇÃO		UNID
1	Pão (Tipo Doce)	Produto a base de farinha de trigo especial, fermento fresco, ovos, (gordura hidrogenada ou banha), contendo reforçador, açúcar, sal, antimorfo e leite em pó integral de origem animal. Embalagem deverá ser acondicionados em sacos de polietileno atóxico, resistente e transparente; O produto deverá apresentar validade mínima menor que 24 horas. Unidade 50g.	Un
2	Pão (Tipo Francês)	Formato fusiforme com adição de sal, composto de farinha de trigo especial, água, sal, e fermento químico. Deverão ser acondicionadas em sacos de polietileno atóxico, resistente e transparente de forma que o produto seja entregue íntegro. O produto deverá apresentar validade mínima menor que 24 horas após entrega. Unidade 50g.	Un
3	Pão integral (pão de forma).	Produto a base de farinha de trigo integral. Produto deve ser entregue em embalagem de 400g .Embalagem deverá ser acondicionados em sacos de polietileno atóxico, resistente e transparente. Unidade 50g.	Un
4	Pão Integral	Farinha de trigo integral (51%), farinha de trigo enriquecida com ferro e ácido, fólico, glúten, fibra de trigo, sem açúcar, fermento biológico.Pacote de 600g. Deverá apresentar validade mínima de 6 (seis) meses a partir da data de entrega.	PCT

Diante disso, surge a necessidade da aquisição dos produtos para efetiva e adequada

prestação do serviço público.

2. PREVISÃO DA CONTRATAÇÃO NO PLANO ANUAL

Não foi realizado plano anual de contratações, ou publicado até a data de elaboração deste documento.

3. ÁREAS CONTRATANTES

UNIDADE SOLICITANTE			RESPONSÁVEL
SECRETARIA EDUCAÇÃO	MUNICIPAL	DE	Maria Elizia dos Santos Cirqueira Matos

4. DESCRIÇÃO DOS REQUISITOS DE CONTRATAÇÃO

Os fornecimentos serão prestados por empresa especializada no ramo, devidamente regulamentada e autorizada pelos órgãos competentes, em conformidade com a legislação vigente e padrões de sustentabilidade exigidos nesse instrumento e no futuro termo de referência.

Entendemos, portanto, que a licitação nos presentes termos, atende aos requisitos exigidos na legislação em vigor, bem como atende às necessidades da Prefeitura Municipal de Sebastião Laranjeiras no que tange às exigências

Trata-se de aquisição de bem comum, a ser contratado mediante licitação na modalidade pregão, em sua forma eletrônica.

5. ESTIMATIVA DAS QUANTIDADES A SEREM CONTRATADAS

Os serviços/fornecimentos compreendem os seguintes itens:

ITEM	DESCRIÇÃO	ESPECIFICAÇÃO	UNID	QUANT
1	Biscoito salgado (tipo cream-cracker)	Salgado, tipo Cream Cracker. Empacotado em plástico atóxico, termosselado, isento de bolores, substâncias nocivas, odores e sabor estranhos ao seu aspecto normal. Embalagem de 400g e deverá conter externamente os dados de identificação, procedência, informações nutricionais, número de lote, quantidade do produto e a data de fabricação deverá estar em local visível da embalagem, não superior a 30 dias da data de entrega, bem como o prazo de validade. Pct de 350 g.	PCT	7100



2	Biscoito salgado (tipo SALPET)	Salgado, tipo SALPET. Empacotado em plástico atóxico, termosselado, isento de bolores, substâncias nocivas, odores e sabor estranhos ao seu aspecto normal. Deverá conter externamente os dados de identificação, procedência, informações nutricionais, número de lote, quantidade do produto e a data de fabricação deverá estar em local visível da embalagem, não superior a 30 dias da data de entrega, bem como o prazo de validade. Pct de 300g.	PCT	1360
3	Biscoito Doce (tipo ROSQUINHA)	BISCOITO, tipo ROSQUINHA, Sabores Diversos, a base de: farinha de trigo / açúcar / gordura vegetal hidrogenada/ lecitina de soja / amido de milho / açúcar invertido / leite integral / sal. Serão rejeitados biscoitos mal cozidos, queimados e de características organolépticas anormais. Embalagem de 400g e deverá conter externamente os dados de identificação, procedência, informações nutricionais, número de lote, quantidade do produto e a data de fabricação deverá estar em local visível da embalagem, não superior a 30 dias da data de entrega, bem como o prazo de validade. Pct de 300g.	PCT	4280
4	Biscoito Doce (tipo MARIA)	BISCOITO, doce tipo MARIA, Sabores Diversos, a base de: farinha de trigo/ açúcar/ gordura vegetal hidrogenada/ amido de milho/ açúcar invertido/ soro de leite/ sal /fermento químico, embalagem tipo 3 em 1. Serão rejeitados biscoitos mal cozidos, queimados e de características organolépticas anormais. Embalagem de 400g e deverá conter externamente os dados de identificação, procedência, informações nutricionais, número de lote, quantidade do produto e a data de fabricação devesa estar em local visível da embalagem, não superior a 30 dias da data de entrega, bem como o prazo de validade. Pct de 350g	PCT	3660
5	Biscoito doce (tipo maisena)	A base de farinha de trigo com açúcar, soro de leite, gordura vegetal hidrogenada, aroma e lecitina de soja, enriquecido com vitaminas. Empacotado em plástico atóxico, termosselado, isento de bolores, substâncias nocivas, odores e sabor estranhos ao seu aspecto normal. Embalagem de 400g e deverá conter externamente os dados de identificação, procedência, informações nutricionais, número de lote, quantidade do produto e a data de fabricação devesa estar em local visível da embalagem, não superior a 30 dias da data de entrega, bem como o prazo de validade. Pct de 350 g.	PCT	3660
ITEM	DESCRIÇÃO		UNID	QUANT
1	Carne Bovina	Contra Filé de 1ª Qualidade, resfriado, em peça, limpo, embalagem a vácuo, em saco plástico transparente e atóxico, limpo, não violado, resistente, que garanta a integridade do produto até o momento do consumo, acondicionado em caixas lacradas. A embalagem deverá conter externamente os dados de identificação, procedência, informações nutricionais, número do registro no Ministério da Agricultura/SIF/DIPOA e carimbo de inspeção do SIF e atender as técnicas da NTA 03 Decreto Estadual nº 12.486 de 20/10/1978. O produto deverá apresentar validade mínima de 20 (vinte) dias a partir da data de entrega na unidade requisitante. Pct. 1Kg	KG	1300



2	Carne Moída	Carne bovina moída magra de 1ª congelada. Aspecto próprio, não amolecida e nem pegajosa, cor própria sem manchas esverdeadas, cheiro e sabor próprio, com ausência de sujidades, parasitos e larvas. Devendo conter no máximo 10% de gordura deve ser isenta de cartilagens e de ossos e conter no máximo de 3% de aponevroses, com registro no SIF ou SISF. O produto deverá apresentar validade mínima de 20 (vinte) dias a partir da data de entrega na unidade requisitante. Embalagem 500g.	KG	1900
3	Charque	CARNE DE CHARQUE 1ª QUALIDADE (no máximo 10% de gordura), embalada em saco plástico vácuo transparente e atóxico, limpo, não violado, resistente, que garanta a integridade do produto até o momento do consumo, acondicionado em caixas lacradas. A embalagem deverá conter externamente os dados de identificação, procedência, número de lote, data de validade, quantidade do produto, número do registro no Ministério da Agricultura/SIF/DIPOA e carimbo de inspeção do SIF. O produto deverá apresentar validade mínima de 20 (vinte) dias a partir da data de entrega na unidade requisitante. Pct 500g	PCT	2500
4	Fígado Bovino	Fígado bovino, fresco, com alvará sanitário atualizado carne limpa e sem gorduras, embalado em saco de polietileno transparente, de no Máximo 2 kg que contenham especificados local de origem do produto, peso, data da embalagem de vencimento. A embalagem deverá conter externamente os dados de identificação, procedência, informações nutricionais, número do registro no Ministério da Agricultura/SIF/DIPOA e carimbo de inspeção do SIF e atender as técnicas da NTA 03 Decreto Estadual nº 12.486 de 20/10/1978. O produto deverá apresentar validade mínima de 20 (vinte) dias a partir da data de entrega na unidade requisitante. Pct 1 Kg	KG	370
5	Linguça Tipo Calabresa	Carne suína pura e limpa, de 1ª qualidade, apresentando-se em gomos uniformes, adicionada de toucinho e condimentos naturais em proporções adequadas ao tipo calabrés submetida ao processo de cura, embalada a vácuo em saco plástico transparente e atóxico, limpo, não violado, resistente, que garanta a integridade do produto até o momento do consumo, acondicionado em caixas lacradas. A embalagem deverá conter externamente os dados de identificação, procedência, número de lote, quantidade do produto, número do registro no Ministério da Agricultura/SIF/DIPOA e carimbo de inspeção do SIF. Deverá apresentar validade mínima de 20 (vinte) dias a partir da data de entrega. Pct 1Kg	KG	1240
ITEM	DESCRIÇÃO	ESPECIFICAÇÃO	UNID	QUANT
1	Filé de Frango	Filé de frango sem osso, em fatias, congelado, com cerca de 150g cada, embalado em sacos plástico transparente, atóxico, limpo, não violado, resistente, que garantam a integridade do produto até o momento do consumo, contendo aproximadamente 1 Kg, acondicionados em sacos de ráfia ou caixas lacradas. A embalagem deverá conter externamente os dados de identificação, procedência, informações nutricionais, número do registro no Ministério da Agricultura/SIF/DIPOA e carimbo de inspeção do SIF e atender as técnicas da NTA 03 Decreto Estadual nº 12.486 de 20/10/1978. O produto deverá apresentar validade mínima de 30 (trinta) dias a partir da data de entrega na unidade requisitante. Pct 1 kg	KG	5000

ITEM	DESCRIÇÃO		UNID	QUANT
1	Arroz Parboilizado	Tipo 1, longo, constituídos de graus inteiros, com teor de unidade máxima 15%, isento de sujidades e materiais estranhos. A embalagem deverá conter externamente os dados de identificação, procedência, informações nutricionais, número de lote, quantidade do produto. Deverá apresentar validade mínima de 06 (seis) meses a partir da data de entrega. De acordo com a resolução 12/78 da cnpa. Pct de 01 kg e 5 kg	KG	4500
2	Arroz Agulhinha	Polido, longo fino, tipo 1, em sacos plásticos transparentes e atóxicos, limpos, não violados, resistentes, acondicionados em fardos lacrados. A embalagem deverá conter externamente os dados de identificação, procedência, informações nutricionais, número de lote, quantidade do produto, validade mínima de 6 (seis) meses a partir da data de entrega. De acordo com a resolução 12/78 da cnpa. Pct de 01 kg e 5 Kg	KG	1360
3	Farinha de trigo	Especial com fermento, embalada em sacos transparentes, limpos, não violados, resistentes, que garantam a integridade do produto. A embalagem deverá conter externamente os dados de identificação, procedência, informações nutricionais, número de lote, quantidade do produto. Deverá apresentar validade mínima de 70 (setenta) dias a partir da data de entrega. De acordo com a resolução 12/78 da cnpa. Pct 01 kg.	KG	1280
4	Flocão de milho	FARINHA DE MILHO EM FLOCOS _ grandes, amarelos, sem sal, embalada em pacotes plásticos, transparentes, limpos, não violados, resistentes. A embalagem deverá conter externamente os dados de identificação, procedência, informações nutricionais, número de lote, quantidade do produto e atender. Validade mínima de 6 (seis) meses a partir da data de entrega. De acordo com a resolução 12/78 da cnpa. Pct 400g.	PCT	5000
5	Fubá de Milho	Produto obtido pela moagem do grão de milho de 1ª qualidade, desgerminado ou não, devendo ser fabricadas a partir de matérias primas sãs e limpas isentas de terra e parasitos. Produto de aspecto fino, amarelo, livre de umidade. Com o rendimento mínimo após o cozimento de 2,5 vezes a mais do peso antes da cocção. O produto deve atender a Resolução nº 344 - 13/12/02 (fortificação de farinhas com ferro e ácido fólico). Validade mínima de 6 (seis) meses a partir da data de entrega. Pct 1 kg	KG	850
6	Milho para canjica (Munguzá-branco)	Milho seco processado em grãos crus, inteiros, para o preparo de mungunzá, com aspectos, cor, cheiro e sabor próprio livre de fertilizantes, sujidades, parasitas, larvas e detritos animais ou vegetais, acondicionados em saco plástico resistente. A embalagem deve conter a validade de no mínimo 06 a 01 ano. Pct com 500g.	PCT	2250
7	Milho Verde em conserva	Milho verde em conserva, simples, inteiro, imerso em líquido, tamanho e coloração uniformes, sendo considerado como peso liquido o produto drenado. A embalagem deverá conter externamente os dados de identificação e procedência, informações nutricionais, número de lote, data de validade, quantidade do produto. O produto deverá apresentar validade mínima de 6 (seis) meses a partir da data de entrega na unidade requisitante. Kg. Registro no MS. de acordo com a NTA 31 (Decreto 12.486/78); Com peso liquido drenado de 170g.	PCT	7300

8	Aveia	Aveia em flocos finos, embalagem de 1kg ingrediente: somente aveia. com identificação, informação nutricional, data de fabricação e validade de no mínimo 6 meses. Pacote de 500g	KG	124
ITEM	DESCRIÇÃO		UNID	QUANT
1	Canela Pau	Acondicionado em saco de polietileno, íntegro, atóxico, resistente, vedado hermeticamente e limpo. A embalagem deverá conter externamente os dados de identificação e procedência, número do lote data de fabricação, data de validade, quantidade do produto. O produto deverá apresentar validade mínima de 6 (seis) meses a partir da data de entrega na unidade. De acordo com a rdc nº276/2005. Pacote com 50g	KG	300
2	Tempero Completo	Concentrado de Ingredientes básicos: sal, alho, cebola, óleo vegetal, embalagem plástica, com dizeres de rotulagem, contendo informações dos ingredientes, data de fabricação. Registro no MS produto próprio para consumo humano e em conformidade com a legislação em vigor. De acordo com a rdc nº276/2005. Embalagem 250g	Uni	2400
3	Sal	Sal iodado, constituído de cristais de granulação uniforme e isento de impurezas e umidade, acondicionado em saco plástico, íntegro, atóxico, resistente, vedado hermeticamente e limpo. A embalagem deverá conter externamente os dados de identificação e procedência, número do lote data de fabricação, quantidade do produto, número de registro. Deverá apresentar validade mínima de 6 (seis) meses a partir da data de entrega. Resolução RDC nº 130, de 26 de maio de 2003. Embalagem de 01 kg	KG	310
4	Vinagre (Branco)	Produto obtido da fermentação acética do fermentado alcoólico de mosto de frutas, cereais ou de outros vegetais, de mel, ou da mistura de vegetais, ou ainda de mistura hidroalcoólica. Padronizado, pasteurizado e envasado para a distribuição no comércio em geral. Com acidez mínima de 4,00% de ácido acético. Embalagem plástica/garrafa pet, sem corantes, sem essências e sem adição de açúcares, livre de sujidades. Embalagem em PVC (policloreto de vinila) de 750 mL.	Un	150
ITEM	DESCRIÇÃO		UNID	QUANT
1	Maçã	Maça Nacional "in natura" (1ª qualidade). Devem se apresentar frescas, com grau de maturidade médio, estar intactos, livres de rachaduras, cortes e esmagamento. Também não devem conter terra na sua superfície externa. O produto deverá ser embalado em embalagem plástica, flexível, atóxica, resistente, transparente. O produto não poderá apresentar superfície úmida e pegajosa. As entregas deverão ser de acordo com pedido, nos locais e datas solicitadas. No ato da entrega será realizado inspeção das características sensoriais (aspecto, cor e aroma). De acordo com a resolução 12/78 da cnpa.	KG	620
ITEM	DESCRIÇÃO		UNID	QUANT
1	Ovos de Galinha	Classe A, tipo 3 grande. Produto fresco de ave galinácea, tipo grande, íntegro, sem manchas ou sujidades, cor, odor ou sabor anormais; acondicionados em embalagem apropriada com 30 unidades. Proveniente de avicultura com inspeção oficial, devendo atender às exigências do Regulamento interno de inspeção de Produtos de Origem Animal- RISPOA/MA Resolução nº 05 de 05/7/91 - CIPOA/MA.	CARTELA	594
ITEM	DESCRIÇÃO		UNID	QUANT

1	Achocolatado em Pó	Mínimo de 50% de cacau, composição: cacau em pó e lecitina de soja. A embalagem deverá conter externamente os dados de identificação e procedência, informações nutricionais, número do lote, quantidade do produto e número de registro. Fabricado de acordo com a legislação do CNNPA. Deverá apresentar validade mínima de 4 (quatro) meses a partir entrega. Pacotes aproximadamente 200g Kg.	PCT	7500
2	Adoçante a base de Stevia	Adoçante dietético artificial a base de Stevia em estado líquido embalagem de 100 ml. Embalagem deverá conter externamente os dados de identificação e procedência. Deverá apresentar validade mínima de 6(seis) meses a partir da data de entrega.	Un	42
3	Açúcar	Branco, cristal, tipo 1. Acondicionado em pacote plástico, íntegro, resistente, vedado hermeticamente. A embalagem deverá conter externamente os dados de identificação e procedência, número do lote, data de fabricação, quantidade do produto, informações nutricionais. Deverá apresentar validade mínima de 4 (meses) meses a partir da data de entrega. De acordo com a resolução 12/78 da cnnpa. Pct 01 Kg e 5 kg.	KG	5000
4	Almôndegas ao Molho de Tomate	Embalada em lata limpa isenta de ferrugem, não amassada, não estufada, resistente, que garanta a integridade do produto, limpas, secas, não violadas e resistentes. A embalagem deverá conter externamente os dados de identificação, procedência, informações nutricionais, número de lote, quantidade do produto. Fabricado de acordo com a legislação do CNNPA. Deverá apresentar validade mínima de 12 meses a partir da data de entrega. Peso aproximado 420g.	Lata	4571
5	Café	Torrado e moído, procedente de grãos são, limpos e isentos de impurezas, acondicionado em pacote aluminizado alto vácuo, íntegro, resistente, vedado hermeticamente e limpo. A embalagem deverá conter externamente os dados de identificação e procedência, número do lote data de fabricação, quantidade do produto, selo de pureza ABIC e atender as especificações técnicas da NTA 44 do Decreto Estadual nº 12.486 de 20/10/1978. O produto deverá apresentar validade mínima de 60 dias a partir da data de entrega. O produto deverá apresentar validade mínima de 6 (seis) meses a partir da data entrega. Embalagem 250g	PCT	4920
6	Coco ralado	Coco seco ralado, desidratado, sem adição de açúcar, Embalagem contendo 50 gramas com dados de identificação do produto, data de fabricação e prazo de validade. O produto deverá apresentar validade mínima de 6 (seis) meses a partir da data entrega. Pct 50g e 100g	PCT	1240
7	Extrato de Tomate	Concentrado, isentos de peles e sementes, acondicionado em recipiente de folha de flandres, íntegro, resistente, vedado hermeticamente e limpo, com tampa à vácuo. A embalagem deverá conter externamente os dados de identificação e procedência, informações nutricionais, número de lote, data de validade, quantidade do produto. Deverá apresentar validade mínima de 6 (seis) meses a partir da data de entrega, peso aproximado 300g.	PCT	3320
8	Macarrão (espaguete)	Tipo Espaguete. Massa alimentícia tipo seca vitaminada isenta de sujidades Pasteurizado, médio com ovos, embalagem plástica resistente e transparente, rotulagem contendo informações dos ingredientes, composição nutricional, data de fabricação e prazo de validade de no mínimo seis meses, de acordo com a resolução 12/78 da cnnpa. Pct com 400 g	PCT	8750



9	Macarrão (parafusinho)	Tipo Parafusinho. Massa alimentícia tipo seca vitaminada isenta de sujidades Pasteurizado, médio com ovos, embalagem plástica resistente e transparente, rotulagem contendo informações dos ingredientes, composição nutricional, data de fabricação e prazo de validade de no mínimo seis meses, de acordo com a resolução 12/78 da cnpa. Pct com 500g	PCT	2140
10	Margarina	Com 80% de lipídios, aspecto, cheiro, sabor e cor peculiares aos mesmos e deverão estar isentos de ranço e de outras características indesejáveis - embalagem de polietileno leitoso e resistente, apresentando vedação adequada. Embalagem deverá conter externamente os dados de identificação, procedência, informações nutricionais, número de lote. Deverá apresentar validade mínima de 6 (seis) meses a partir da data de entrega. com registro no ministério da agricultura, SIF/DIPOA. Embalagem de 250g.	PCT	7500
11	Mingau de Milho c/ Coco	Mistura para o preparo de mingau de milho com coco, enriquecido com ferro – contendo, no mínimo: açúcar, leite desnatado, farinha de milho pré-gelatinizada rica em ferro e ácido fólico, amido, gordura de palma, coco, queijo, ferro, canela, aromas naturais amanteigados, milho e baunilha e corantes naturais. Quantidade máxima de 500 mg de Sódio/100 g de produto. Rendimento mínimo, por quilo de produto: 36 porções de 100 ml. A embalagem primária deverá ser de 1 Kg, podendo ser de polietileno leitoso ou poliéster metalizado laminado com polietileno de baixa densidade. A embalagem secundária deverá ser de papelão e totalmente lacrada e preenchida em sua totalidade. A validade deverá ser de 11 meses a contar da data de entrega. A embalagem deverá conter externamente os dados de identificação e procedência, informações nutricionais, número do lote, quantidade do produto e número de registro. Fabricado de acordo com a legislação do CNNPA. Deverá apresentar validade mínima de 6 (seis) meses a partir da data de entrega. Pacotes aproximadamente. Pct 1 Kg.	KG	124
12	Óleo de soja	De primeira qualidade, 100% natural; comestível; extrato refinado; limpo a embalagem deverá conter externamente os dados de identificação e procedência, número do lote, data de fabricação, quantidade do produto. Deverá apresentar validade mínima de 6 (seis) meses a partir da data de entrega. Peso líquido 900ml.	Uni	2500
13	Polpa de frutas	Polpa de frutas extraído diretamente das frutas, Selecionada, isenta de contaminação. A embalagem de 1Kg deve conter a validade de no mínimo 06 a 01 ano, com os registros obrigatórios do ministério competente. Deverá ser transportado em carro refrigerado ou cxs. De isopor conforme legislação vigente da Secretaria da Saúde de acordo com a resolução 12/78 da cnpa. Kg	KG	376
14	Proteína de soja	Proteína de Soja texturizada, sabor carne e frango, embalagem de 500 KG com dados de identificação do produto, prazo de validade e peso líquido. Deverá apresentar validade mínima de 6 (seis) meses a partir da data de entrega.	KG	376
15	Sardinha ao óleo	Produto elaborado com sardinhas íntegras, descabeçadas, descamadas, evisceradas e livres de nadadeiras. O produto deverá ser cozido, acondicionado em recipientes fechados e esterilizados, e submetido a processos físico-químicos apropriados à espécie. Sardinha em óleo comestível sendo que a sardinha deverá ter por líquido de cobertura, óleo comestível puro, e apresentar no máximo 2% (dois por cento) de sal; embalagem primária: lata com no mínimo 130 g. Ingredientes: sardinhas, óleo comestível e sal. Com prazo de validade de no mínimo 12 meses.	KG	500

		As latas não devem. Apresentar ferrugem e/ou estarem amassadas. Pct. 130g		
16	Suco Concentrado	1º qualidade, concentrado líquido natural, sem adição de açúcar na composição, com aspecto, cor, cheiro e sabor próprio. Sem refrigeração. (Diluição de 500 ml para 05 lt). Embalagem: primária – embalagem plástica atóxica (tipo pet) com 500 ml. A embalagem deverá conter externamente os dados de identificação, procedência, informações nutricionais, número de lote, data de validade, quantidade do produto. Validade: mínima de 05 meses, a contar da data de entrega.	LT	161
ITEM	DESCRIÇÃO		UNID	QUANT
1	Creme de Leite	Homogenizado e uperizado com 25% de gordura, adicionado de estabilizantes e e espessantes. Produto pronto para o consumo e utilização em preparações alimentícias. Pacote 200 g.	PCT	2200
2	logurte	Adoçado artificialmente isento de açúcar, com fibras, zero % de gordura, sabores variados, com consistências cremosas ou líquidas, frasco de plástico, atóxico e estéril, fechado a vácuo. A embalagem deverá conter externamente os dados de identificação, procedência, informações nutricionais, número de lote, data de validade, quantidade do produto, número do registro no Ministério da Agricultura/SIF/DIPOA e carimbo de inspeção do SIF. Validade mínima de 20 (vinte) dias a partir da data de entrega na unidade requisitante unidade aproximada com 120ml	Un	15000
3	Leite em Pó	Produto em pó integral obtido por desidratação do leite de vaca e apto para a alimentação humana, mediante processos tecnológicos adequados. Deve ter boa solubilidade Embalagem em lata hermeticamente fechada ou em polietileno atóxico ou embalagem aluminizada. A embalagem deverá conter externamente os dados de identificação, procedência, informações nutricionais, número de lote, quantidade do produto, número do registro no Ministério da Agricultura/SIF/DIPOA e carimbo de inspeção do SIF. Deverá atender as especificações técnicas da Portaria nº 369 de 04/09/1997 do Ministério da Agricultura e do Abastecimento e do Regulamento da Inspeção Industrial e Sanitária de produtos de origem Animal do Ministério da Agricultura. Validade mínima de 10 (dez) meses a partir da data de entrega. Embalagem 200g.	PCT	24000
4	Queijo Ralado	Ingredientes: queijo parmesão e conservante. Embalagem contendo de 80 g a 100 gramas	PCT	1030
5	Queijo Mussarela	Massa semi-cozida, filada, não maturada de consistência firme, sabor suave e levemente ácido. Pacote de 500g. Deverá apresentar validade mínima de 4(quatro) meses a partir da data de entrega.	KG	740
6	Leite em pó sem lactose	Este produto não possui adição de açúcar, apenas açúcares naturalmente presentes no leite. Leite integral, maltodextrina, soro de leite, enzima lactase.	PCT	280
ITEM	DESCRIÇÃO		UNID	QUANT
1	Pão (Tipo Doce)	Produto a base de farinha de trigo especial, fermento fresco, ovos, (gordura hidrogenada ou banha), contendo reforçador, açúcar, sal, antimorfo e leite em pó integral de origem animal. Embalagem deverá ser acondicionados em sacos de polietileno atóxico, resistente e transparente; O produto deverá apresentar validade mínima menor que 24 horas. Unidade 50g.	Un	16200

2	Pão (Tipo Francês)	Formato fusiforme com adição de sal, composto de farinha de trigo especial, água, sal, e fermento químico. Deverão ser acondicionadas em sacos de polietileno atóxico, resistente e transparente de forma que o produto seja entregue íntegro. O produto deverá apresentar validade mínima menor que 24 horas após entrega. Unidade 50g.	Un	12400
3	Pão integral (pão de forma).	Produto a base de farinha de trigo integral. Produto deve ser entregue em embalagem de 400g .Embalagem deverá ser acondicionados em sacos de polietileno atóxico, resistente e transparente. Unidade 50g.	Un	35
4	Pão Integral	Farinha de trigo integral (51%), farinha de trigo enriquecida com ferro e ácido, fólico, glúten, fibra de trigo, sem açúcar, fermento biológico.Pacote de 600g. Deverá apresentar validade mínima de 6 (seis) meses a partir da data de entrega.	PCT	74

6. ANÁLISE DE SOLUÇÕES

6.1. Identificação das soluções

Id	Descrição da solução
1	Aquisição junto ao fornecedor do produto;
2	Terceirização do fornecimento, mediante sistema de gerenciamento autônomo.

6.2. Análise comparativa das soluções

Requisito	Solução	Sim	Não	Não se Aplica
A Solução encontra-se implantada em outro órgão ou entidade da Administração Pública?	Solução 1	x		
	Solução 2		x	
A Solução está disponível no mercado local para atendimento?	Solução 1	x		
	Solução 2	x		
A Solução é composta por alguma obrigação secundária a contratada?	Solução 1	x		
	Solução 2		x	
A Solução é composta por alguma obrigação secundária a Administração Pública?	Solução 1		x	
	Solução 2		x	
A Solução é aderente às normas ABNT/NBR?	Solução 1	x		
	Solução 2	x		
A Solução atende a padronização já adotada pela Administração Pública?	Solução 1			x
	Solução 2			x

6.3. Registro de soluções consideradas inviáveis

A solução 2 encontraria grande dificuldade de execução prática para somente o objeto em epígrafe. Nesse caso devemos considerar o tamanho da cidade, que segundo o censo 2022 do IBGE possui 9.360 habitantes, sendo uma cidade pequena, com um comércio pequeno, de modo que a execução por essa solução seria inviável para a realidade da nossa municipalidade.

6.4. Análise comparativa dos custos

A solução 1 não gera custos além da aquisição do produto, tendo em vista que para a substituição do produto pode ser utilizado os próprios servidores municipais, considerando que não há complexidade na realização de tal atividade.

7. ESTIMATIVA DO VALOR DA CONTRATAÇÃO

A despesa total estimada da presente contratação é de **R\$ 1.458.023,82 (Um Milhão, quatrocentos e cinquenta e oito mil, vinte e três reais e oitenta e dois centavos)**, conforme planilha orçamentária abaixo:

LOTE 01 - BISCOITOS						
ITEM	DESCRIÇÃO	ESPECIFICAÇÃO	UNID	QUANT	MÉDIA UNIT	MÉDIA TOTAL
1	Biscoito salgado (tipo cream-cracker)	Salgado, tipo Cream Cracker. Empacotado em plástico atóxico, termosselado, isento de bolores, substâncias nocivas, odores e sabor estranhos ao seu aspecto normal. Embalagem de 400g e deverá conter externamente os dados de identificação, procedência, informações nutricionais, número de lote, quantidade do produto e a data de fabricação deverá estar em local visível da embalagem, não superior a 30 dias da data de entrega, bem como o prazo de validade. Pct de 350 g.	PCT	7100	R\$ 6,50	R\$ 46.150,00
2	Biscoito salgado (tipo SALPET)	Salgado, tipo SALPET. Empacotado em plástico atóxico, termosselado, isento de bolores, substâncias nocivas, odores e sabor estranhos ao seu aspecto normal. Deverá conter externamente os dados de identificação, procedência, informações nutricionais, número de lote, quantidade do produto e a data de fabricação deverá estar em local visível da embalagem, não superior a 30 dias da data de entrega, bem como o prazo de validade. Pct de 300g.	PCT	1360	R\$ 5,46	R\$ 7.425,60



3	Biscoito Doce (tipo ROSQUINHA)	BISCOITO, tipo ROSQUINHA, Sabores Diversos, a base de: farinha de trigo / açúcar / gordura vegetal hidrogenada/ lecitina de soja / amido de milho / açúcar invertido / leite integral / sal. Serão rejeitados biscoitos mal cozidos, queimados e de características organolépticas anormais. Embalagem de 400g e deverá conter externamente os dados de identificação, procedência, informações nutricionais, número de lote, quantidade do produto e a data de fabricação deverá estar em local visível da embalagem, não superior a 30 dias da data de entrega, bem como o prazo de validade. Pct de 300g.	PCT	4280	R\$ 6,40	R\$ 27.392,00
4	Biscoito Doce (tipo MARIA)	BISCOITO, doce tipo MARIA, Sabores Diversos, a base de: farinha de trigo/ açúcar/ gordura vegetal hidrogenada/ amido de milho/ açúcar invertido/ soro de leite/ sal /fermento químico, embalagem tipo 3 em 1. Serão rejeitados biscoitos mal cozidos, queimados e de características organolépticas anormais. Embalagem de 400g e deverá conter externamente os dados de identificação, procedência, informações nutricionais, número de lote, quantidade do produto e a data de fabricação devesa estar em local visível da embalagem, não superior a 30 dias da data de entrega, bem como o prazo de validade. Pct de 350g	PCT	3660	R\$ 6,49	R\$ 23.753,40
5	Biscoito doce (tipo maisena)	A base de farinha de trigo com açúcar, soro de leite, gordura vegetal hidrogenada, aroma e lecitina de soja, enriquecido com vitaminas. Empacotado em plástico atóxico, termosselado, isento de bolores, substâncias nocivas, odores e sabor estranhos ao seu aspecto normal. Embalagem de 400g e deverá conter externamente os dados de identificação, procedência, informações nutricionais, número de lote, quantidade do produto e a data de fabricação devesa estar em local visível da embalagem, não superior a 30 dias da data de entrega, bem como o prazo de validade. Pct de 350 g.	PCT	3660	R\$ 7,58	R\$ 27.742,80
VALOR TOTAL						R\$ 132.463,80
LOTE 02 - CARNES BOVINAS E DERIVADOS						
ITEM	DESCRIÇÃO		UNID	QUANT	MÉDIA UNIT	MÉDIA TOTAL

1	Carne Bovina	Contra Filé de 1ª Qualidade, resfriado, em peça, limpo, embalagem a vácuo, em saco plástico transparente e atóxico, limpo, não violado, resistente, que garanta a integridade do produto até o momento do consumo, acondicionado em caixas lacradas. A embalagem deverá conter externamente os dados de identificação, procedência, informações nutricionais, número do registro no Ministério da Agricultura/SIF/DIPOA e carimbo de inspeção do SIF e atender as técnicas da NTA 03 Decreto Estadual nº 12.486 de 20/10/1978. O produto deverá apresentar validade mínima de 20 (vinte) dias a partir da data de entrega na unidade requisitante. Pct. 1Kg	KG	1300	R\$ 33,43	R\$ 43.459,00
2	Carne Moída	Carne bovina moída magra de 1ª congelada. Aspecto próprio, não amolecida e nem pegajosa, cor própria sem manchas esverdeadas, cheiro e sabor próprio, com ausência de sujidades, parasitos e larvas. Devendo conter no máximo 10% de gordura deve ser isenta de cartilagens e de ossos e conter no máximo de 3% de aponevroses, com registro no SIF ou SISP. O produto deverá apresentar validade mínima de 20 (vinte) dias a partir da data de entrega na unidade requisitante. Embalagem 500g.	KG	1900	R\$ 25,12	R\$ 47.728,00
3	Charque	CARNE DE CHARQUE 1ª QUALIDADE (no máximo 10% de gordura), embalada em saco plástico vácuo transparente e atóxico, limpo, não violado, resistente, que garanta a integridade do produto até o momento do consumo, acondicionado em caixas lacradas. A embalagem deverá conter externamente os dados de identificação, procedência, número de lote, data de validade, quantidade do produto, número do registro no Ministério da Agricultura/SIF/DIPOA e carimbo de inspeção do SIF. O produto deverá apresentar validade mínima de 20 (vinte) dias a partir da data de entrega na unidade requisitante. Pct 500g	PCT	2500	R\$ 38,45	R\$ 96.125,00
4	Fígado Bovino	Fígado bovino, fresco, com alvará sanitário atualizado carne limpa e sem gorduras, embalado em saco de polietileno transparente, de no Máximo 2 kg que contenham especificados local de origem do produto, peso, data da embalagem de vencimento. A embalagem deverá conter externamente os dados de identificação, procedência, informações nutricionais, número do registro no Ministério da Agricultura/SIF/DIPOA e carimbo de inspeção do SIF e atender as técnicas da	KG	370	R\$ 16,07	R\$ 5.945,90



		NTA 03 Decreto Estadual nº 12.486 de 20/10/1978. O produto deverá apresentar validade mínima de 20 (vinte) dias a partir da data de entrega na unidade requisitante. Pct 1 Kg				
5	Linguiça Tipo Calabresa	Carne suína pura e limpa, de 1ª qualidade, apresentando-se em gomos uniformes, adicionada de toucinho e condimentos naturais em proporções adequadas ao tipo calabrés submetida ao processo de cura, embalada a vácuo em saco plástico transparente e atóxico, limpo, não violado, resistente, que garanta a integridade do produto até o momento do consumo, acondicionado em caixas lacradas. A embalagem deverá conter externamente os dados de identificação, procedência, número de lote, quantidade do produto, número do registro no Ministério da Agricultura/SIF/DIPOA e carimbo de inspeção do SIF. Deverá apresentar validade mínima de 20 (vinte) dias a partir da data de entrega. Pct 1Kg	KG	1240	R\$ 22,74	R\$ 28.197,60
VALOR TOTAL					R\$ 221.455,50	
LOTE 03 - AVES						
ITEM	DESCRIÇÃO	ESPECIFICAÇÃO	UNID	QUANT	MÉDIA UNIT	MÉDIA TOTAL
1	Filé de Frango	Filé de frango sem osso, em fatias, congelado, com cerca de 150g cada, embalado em sacos plástico transparente, atóxico, limpo, não violado, resistente, que garantam a integridade do produto até o momento do consumo, contendo aproximadamente 1 Kg, acondicionados em sacos de rafia ou caixas lacradas. A embalagem deverá conter externamente os dados de identificação, procedência, informações nutricionais, número do registro no Ministério da Agricultura/SIF/DIPOA e carimbo de inspeção do SIF e atender as técnicas da NTA 03 Decreto Estadual nº 12.486 de 20/10/1978. O produto deverá apresentar validade mínima de 30 (trinta) dias a partir da data de entrega na unidade requisitante. Pct 1 kg	KG	5000	R\$ 16,53	R\$ 82.650,00
VALOR TOTAL					82.650,00	
LOTE 04 - CEREAIS						
ITEM	DESCRIÇÃO		UNID	QUANT	MÉDIA UNIT	MÉDIA TOTAL

1	Arroz Parboilizado	Typo 1, longo, constituídos de graus inteiros, com teor de unidade máxima 15%, isento de sujidades e materiais estranhos. A embalagem deverá conter externamente os dados de identificação, procedência, informações nutricionais, número de lote, quantidade do produto. Deverá apresentar validade mínima de 06 (seis) meses a partir da data de entrega. De acordo com a resolução 12/78 da cnpa. Pct de 01 kg e 5 kg	KG	4500	R\$ 6,93	R\$ 31.185,00
2	Arroz Agulhinha	Polido, longo fino, tipo 1, em sacos plásticos transparentes e atóxicos, limpos, não violados, resistentes, acondicionados em fardos lacrados. A embalagem deverá conter externamente os dados de identificação, procedência, informações nutricionais, número de lote, quantidade do produto, validade mínima de 6 (seis) meses a partir da data de entrega. De acordo com a resolução 12/78 da cnpa. Pct de 01 kg e 5 Kg	KG	1360	R\$ 6,96	R\$ 9.465,60
3	Farinha de trigo	Especial com fermento, embalada em sacos transparentes, limpos, não violados, resistentes, que garantam a integridade do produto. A embalagem deverá conter externamente os dados de identificação, procedência, informações nutricionais, número de lote, quantidade do produto. Deverá apresentar validade mínima de 70 (setenta) dias a partir da data de entrega. De acordo com a resolução 12/78 da cnpa. Pct 01 kg.	KG	1280	R\$ 5,48	R\$ 7.014,40
4	Flocão de milho	FARINHA DE MILHO EM FLOCOS _ grandes, amarelos, sem sal, embalada em pacotes plásticos, transparentes, limpos, não violados, resistentes. A embalagem deverá conter externamente os dados de identificação, procedência, informações nutricionais, número de lote, quantidade do produto e atender. Validade mínima de 6 (seis) meses a partir da data de entrega. De acordo com a resolução 12/78 da cnpa. Pct 400g.	PCT	5000	R\$ 1,89	R\$ 9.450,00
5	Fubá de Milho	Produto obtido pela moagem do grão de milho de 1ª qualidade, desgerminado ou não, devendo ser fabricadas a partir de matérias primas sãs e limpas isentas de terra e parasitos. Produto de aspecto fino, amarelo, livre de umidade. Com o rendimento mínimo após o cozimento de 2,5 vezes a mais do peso antes da cocção. O produto deve atender a Resolução nº 344 - 13/12/02 (fortificação de farinhas com ferro e ácido fólico). Validade mínima de 6 (seis) meses a partir da data de entrega. Pct 1 kg	KG	850	R\$ 3,78	R\$ 3.213,00



6	Milho para canjica (Munguzá-branco)	Milho seco processado em grãos crus, inteiros, para o preparo de munguzá, com aspectos, cor, cheiro e sabor próprio livre de fertilizantes, sujidades, parasitas, larvas e detritos animais ou vegetais, acondicionados em saco plástico resistente. A embalagem deve conter a validade de no mínimo 06 a 01 ano. Pct com 500g.	PCT	2250	R\$ 4,85	R\$ 10.912,50
7	Milho Verde em conserva	Milho verde em conserva, simples, inteiro, imerso em líquido, tamanho e coloração uniformes, sendo considerado como peso líquido o produto drenado. A embalagem deverá conter externamente os dados de identificação e procedência, informações nutricionais, número de lote, data de validade, quantidade do produto. O produto deverá apresentar validade mínima de 6 (seis) meses a partir da data de entrega na unidade requisitante. Kg. Registro no MS. de acordo com a NTA 31 (Decreto 12.486/78); Com peso líquido drenado de 170g.	PCT	7300	R\$ 4,27	R\$ 31.171,00
8	Aveia	Aveia em flocos finos, embalagem de 1kg ingrediente: somente aveia. com identificação, informação nutricional, data de fabricação e validade de no mínimo 6 meses. Pacote de 500g	KG	124	R\$ 6,59	R\$ 817,16
VALOR TOTAL					R\$ 103.228,66	
LOTE 05 - CONDIMENTOS						
ITEM	DESCRIÇÃO		UNID	QUANT	MÉDIA UNIT	MÉDIA TOTAL
1	Canela Pau	Acondicionado em saco de polietileno, íntegro, atóxico, resistente, vedado hermeticamente e limpo. A embalagem deverá conter externamente os dados de identificação e procedência, número do lote data de fabricação, data de validade, quantidade do produto. O produto deverá apresentar validade mínima de 6 (seis) meses a partir da data de entrega na unidade. De acordo com a rdc nº276/2005. Pacote com 50g	KG	300	R\$ 7,65	R\$ 2.295,00
2	Tempero Completo	Concentrado de Ingredientes básicos: sal, alho, cebola, óleo vegetal, embalagem plástica, com dizeres de rotulagem, contendo informações dos ingredientes, data de fabricação. Registro no MS produto próprio para consumo humano e em conformidade com a legislação em vigor. De acordo com a rdc nº276/2005. Embalagem 250g	Uni	2400	R\$ 6,72	R\$ 16.128,00

3	Sal	Sal iodado, constituído de cristais de granulação uniforme e isento de impurezas e umidade, acondicionado em saco plástico, íntegro, atóxico, resistente, vedado hermeticamente e limpo. A embalagem deverá conter externamente os dados de identificação e procedência, número do lote data de fabricação, quantidade do produto, número de registro. Deverá apresentar validade mínima de 6 (seis) meses a partir da data de entrega. Resolução RDC nº 130, de 26 de maio de 2003. Embalagem de 01 kg	KG	310	R\$ 1,56	R\$ 483,60
4	Vinagre (Branco)	Produto obtido da fermentação acética do fermentado alcoólico de mosto de frutas, cereais ou de outros vegetais, de mel, ou da mistura de vegetais, ou ainda de mistura hidroalcoólica. Padronizado, pasteurizado e envasado para a distribuição no comércio em geral. Com acidez mínima de 4,00% de ácido acético. Embalagem plástica/garrafa pet, sem corantes, sem essências e sem adição de açúcares, livre de sujidades. Embalagem em PVC (policloreto de vinila) de 750 mL.	Un	150	R\$ 2,86	R\$ 429,00
VALOR TOTAL					R\$ 19.335,60	
LOTE 06 - FRUTAS						
ITEM	DESCRIÇÃO		UNID	QUANT	MÉDIA UNIT	MÉDIA TOTAL
1	Maça	Maça Nacional "in natura" (1ª qualidade). Devem se apresentar frescas, com grau de maturidade médio, estar intactos, livres de rachaduras, cortes e esmagamento. Também não devem conter terra na sua superfície externa. O produto deverá ser embalado em embalagem plástica, flexível, atóxica, resistente, transparente. O produto não poderá apresentar superfície úmida e pegajosa. As entregas deverão ser de acordo com pedido, nos locais e datas solicitadas. No ato da entrega será realizado inspeção das características sensoriais (aspecto, cor e aroma). De acordo com a resolução 12/78 da cnpa.	KG	620	R\$ 14,56	R\$ 9.027,20
VALOR TOTAL					R\$ 9.027,20	
LOTE 07 - OVOS						
ITEM	DESCRIÇÃO		UNID	QUANT	MÉDIA UNIT	MÉDIA TOTAL
1	Ovos de Galinha	Classe A, tipo 3 grande. Produto fresco de ave galinácea, tipo grande, íntegro, sem manchas ou sujidades, cor, odor ou sabor anormais; acondicionados em embalagem apropriada com 30 unidades. Proveniente de avicultor com inspeção oficial, devendo atender às exigências do Regulamento	CARTELA	594	R\$ 22,50	R\$ 13.365,00

		interno de inspeção de Produtos de Origem Animal- RISPOA/MA Resolução nº 05 de 05/7/91 - CIPOA/MA.				
VALOR TOTAL					R\$ 13.365,00	
LOTE 08 - INDUSTRIALIZADOS						
ITEM	DESCRIÇÃO		UNID	QUANT	MÉDIA UNIT	MÉDIA TOTAL
1	Achocolatado em Pó	Mínimo de 50% de cacau, composição: cacau em pó e lecitina de soja. A embalagem deverá conter externamente os dados de identificação e procedência, informações nutricionais, número do lote, quantidade do produto e número de registro. Fabricado de acordo com a legislação do CNNPA. Deverá apresentar validade mínima de 4 (quatro) meses a partir entrega. Pacotes aproximadamente 200g Kg.	PCT	7500	R\$ 7,56	R\$ 56.700,00
2	Adoçante a base de Stevia	Adoçante dietético artificial a base de Stevia em estado líquido embalagem de 100 ml. Embalagem deverá conter externamente os dados de identificação e procedência. Deverá apresentar validade mínima de 6(seis) meses a partir da data de entrega.	Un	42	R\$ 4,65	R\$ 195,30
3	Açúcar	Branco, cristal, tipo 1. Acondicionado em pacote plástico, íntegro, resistente, vedado hermeticamente. A embalagem deverá conter externamente os dados de identificação e procedência, número do lote, data de fabricação, quantidade do produto, informações nutricionais. Deverá apresentar validade mínima de 4 (meses) meses a partir da data de entrega. De acordo com a resolução 12/78 da cnpa. Pct 01 Kg e 5 kg.	KG	5000	R\$ 4,68	R\$ 23.400,00
4	Almôndegas ao Molho de Tomate	Embalada em lata limpa isenta de ferrugem, não amassada, não estufada, resistente, que garanta a integridade do produto, limpas, secas, não violadas e resistentes. A embalagem deverá conter externamente os dados de identificação, procedência, informações nutricionais, número de lote, quantidade do produto. Fabricado de acordo com a legislação do CNNPA. Deverá apresentar validade mínima de 12 meses a partir da data de entrega. Peso aproximado 420g.	Lata	4571	R\$ 22,46	R\$ 102.664,66



5	Café	Torrado e moído, procedente de grãos são, limpos e isentos de impurezas, acondicionado em pacote aluminizado alto vácuo, íntegro, resistente, vedado hermeticamente e limpo. A embalagem deverá conter externamente os dados de identificação e procedência, número do lote data de fabricação, quantidade do produto, selo de pureza ABIC e atender as especificações técnicas da NTA 44 do Decreto Estadual nº 12.486 de 20/10/1978. O produto deverá apresentar validade mínima de 60 dias a partir da data de entrega. O produto deverá apresentar validade mínima de 6 (seis) meses a partir da data entrega. Embalagem 250g	PCT	4920	R\$ 7,99	R\$ 39.310,80
6	Coco ralado	Coco seco ralado, desidratado, sem adição de açúcar, Embalagem contendo 50 gramas com dados de identificação do produto, data de fabricação e prazo de validade. O produto deverá apresentar validade mínima de 6 (seis) meses a partir da data entrega. Pct 50g e 100g	PCT	1240	R\$ 3,66	R\$ 4.538,40
7	Extrato de Tomate	Concentrado, isentos de peles e sementes, acondicionado em recipiente de folha de flandres, íntegro, resistente, vedado hermeticamente e limpo, com tampa à vácuo. A embalagem deverá conter externamente os dados de identificação e procedência, informações nutricionais, número de lote, data de validade, quantidade do produto. Deverá apresentar validade mínima de 6 (seis) meses a partir da data de entrega, peso aproximado 300g.	PCT	3320	R\$ 2,29	R\$ 7.602,80
8	Macarrão (espaguete)	Tipo Espaguete. Massa alimentícia tipo seca vitaminada isenta de sujidades Pasteurizado, médio com ovos, embalagem plástica resistente e transparente, rotulagem contendo informações dos ingredientes, composição nutricional, data de fabricação e prazo de validade de no mínimo seis meses, de acordo com a resolução 12/78 da cnpa. Pct com 400 g	PCT	8750	R\$ 5,34	R\$ 46.725,00
9	Macarrão (parafusinho)	Tipo Parafusinho. Massa alimentícia tipo seca vitaminada isenta de sujidades Pasteurizado, médio com ovos, embalagem plástica resistente e transparente, rotulagem contendo informações dos ingredientes, composição nutricional, data de fabricação e prazo de validade de no mínimo seis meses, de acordo com a resolução 12/78 da cnpa. Pct com 500g	PCT	2140	R\$ 4,58	R\$ 9.801,20



10	Margarina	Com 80% de lipídios, aspecto, cheiro, sabor e cor peculiares aos mesmos e deverão estar isentos de ranço e de outras características indesejáveis - embalagem de polietileno leitoso e resistente, apresentando vedação adequada. Embalagem deverá conter externamente os dados de identificação, procedência, informações nutricionais, número de lote. Deverá apresentar validade mínima de 6 (seis) meses a partir da data de entrega. com registro no ministério da agricultura, SIF/DIPOA. Embalagem de 250g.	PCT	7500	R\$ 14,14	R\$ 106.050,00
11	Mingau de Milho c/ Coco	Mistura para o preparo de mingau de milho com coco, enriquecido com ferro – contendo, no mínimo: açúcar, leite desnatado, farinha de milho pré-gelatinizada rica em ferro e ácido fólico, amido, gordura de palma, coco, queijo, ferro, canela, aromas naturais amanteigados, milho e baunilha e corantes naturais. Quantidade máxima de 500 mg de Sódio/100 g de produto. Rendimento mínimo, por quilo de produto: 36 porções de 100 ml. A embalagem primária deverá ser de 1 Kg, podendo ser de polietileno leitoso ou poliéster metalizado laminado com polietileno de baixa densidade. A embalagem secundária deverá ser de papelão e totalmente lacrada e preenchida em sua totalidade. A validade deverá ser de 11 meses a contar da data de entrega. A embalagem deverá conter externamente os dados de identificação e procedência, informações nutricionais, número do lote, quantidade do produto e número de registro. Fabricado de acordo com a legislação do CNNPA. Deverá apresentar validade mínima de 6 (seis) meses a partir da data de entrega. Pacotes aproximadamente. Pct 1 Kg.	KG	124	R\$ 12,16	R\$ 1.507,84
12	Óleo de soja	De primeira qualidade, 100% natural, comestível; extrato refinado; limpo a embalagem deverá conter externamente os dados de identificação e procedência, número do lote, data de fabricação, quantidade do produto. Deverá apresentar validade mínima de 6 (seis) meses a partir da data de entrega. Peso líquido 900ml.	Uni	2500	R\$ 7,45	R\$ 18.625,00
13	Polpa de frutas	Polpa de frutas extraído diretamente das frutas, Selecionada, isenta de contaminação. A embalagem de 1Kg deve conter a validade de no mínimo 06 a 01 ano, com os registros obrigatórios do ministério competente. Deverá ser transportado em carro refrigerado ou cxs. De isopor conforme legislação vigente da Secretaria	KG	376	R\$ 12,67	R\$ 4.763,92



		da Saúde de acordo com a resolução 12/78 da cnpa. Kg				
14	Proteína de soja	Proteína de Soja texturizada, sabor carne e frango, embalagem de 500 KG com dados de identificação do produto, prazo de validade e peso líquido. Deverá apresentar validade mínima de 6 (seis) meses a partir da data de entrega.	KG	376	R\$ 18,40	R\$ 6.918,40
15	Sardinha ao óleo	Produto elaborado com sardinhas íntegras, descabeçadas, descamadas, evisceradas e livres de nadadeiras. O produto deverá ser cozido, acondicionado em recipientes fechados e esterilizados, e submetido a processos físico-químicos apropriados à espécie. Sardinha em óleo comestível sendo que a sardinha deverá ter por líquido de cobertura, óleo comestível puro, e apresentar no máximo 2% (dois por cento) de sal; embalagem primária: lata com no mínimo 130 g. Ingredientes: sardinhas, óleo comestível e sal. Com prazo de validade de no mínimo 12 meses. As latas não devem apresentar ferrugem e/ou estarem amassadas. Pct. 130g	KG	500	R\$ 5,52	R\$ 2.760,00
16	Suco Concentrado	1º qualidade, concentrado líquido natural, sem adição de açúcar na composição, com aspecto, cor, cheiro e sabor próprio. Sem refrigeração. (Diluição de 500 ml para 05 lt). Embalagem: primária – embalagem plástica atóxica (tipo pet) com 500 ml. A embalagem deverá conter externamente os dados de identificação, procedência, informações nutricionais, número de lote, data de validade, quantidade do produto. Validade: mínima de 05 meses, a contar da data de entrega.	LT	161	R\$ 12,05	R\$ 1.940,05
VALOR TOTAL					R\$ 433.503,37	
LOTE 09 - LACTEOS						
ITEM	DESCRIÇÃO		UNID	QUANT	MÉDIA UNIT	MÉDIA TOTAL
1	Creme de Leite	Homogenizado e uperizado com 25% de gordura, adicionado de estabilizantes e e espessantes. Produto pronto para o consumo e utilização em preparações alimentícias. Pacote 200 g.	PCT	2200	R\$ 3,77	R\$ 8.294,00
2	logurte	Adoçado artificialmente isento de açúcar, com fibras, zero % de gordura, sabores variados, com consistências cremosas ou líquidas, frasco de plástico, atóxico e estéril, fechado a vácuo. A embalagem deverá conter externamente os dados de identificação, procedência, informações nutricionais, número de lote, data de validade, quantidade do produto, número do registro no Ministério da	Un	15000	R\$ 3,36	R\$ 50.400,00

		Agricultura/SIF/DIPOA e carimbo de inspeção do SIF. Validade mínima de 20 (vinte) dias a partir da data de entrega na unidade requisitante unidade aproximada com 120ml				
3	Leite em Pó	Produto em pó integral obtido por desidratação do leite de vaca e apto para a alimentação humana, mediante processos tecnológicos adequados. Deve ter boa solubilidade Embalagem em lata hermeticamente fechada ou em polietileno atóxico ou embalagem aluminizada. A embalagem deverá conter externamente os dados de identificação, procedência, informações nutricionais, número de lote, quantidade do produto, número do registro no Ministério da Agricultura/SIF/DIPOA e carimbo de inspeção do SIF. Deverá atender as especificações técnicas da Portaria nº 369 de 04/09/1997 do Ministério da Agricultura e do Abastecimento e do Regulamento da Inspeção Industrial e Sanitária de produtos de origem Animal do Ministério da Agricultura. Validade mínima de 10 (dez) meses a partir da data de entrega. Embalagem 200g.	PCT	24000	R\$ 13,34	R\$ 320.160,00
4	Queijo Ralado	Ingredientes: queijo parmesão e conservante. Embalagem contendo de 80 g a 100 gramas	PCT	1030	R\$ 4,52	R\$ 4.655,60
5	Queijo Mussarela	Massa semi-cozida, filada, não maturada de consistência firme, sabor suave e levemente ácido. Pacote de 500g. Deverá apresentar validade mínima de 4(quatro) meses a partir da data de entrega.	KG	740	R\$ 47,94	R\$ 35.475,60
6	Leite em pó sem lactose	Este produto não possui adição de açúcar, apenas açúcares naturalmente presentes no leite. Leite integral, maltodextrina, soro de leite, enzima lactase.	PCT	280	R\$ 22,01	R\$ 6.162,80
VALOR TOTAL					R\$ 425.148,00	
LOTE 10 - PAES						
ITEM	DESCRIÇÃO		UNID	QUANT	MÉDIA UNIT	MÉDIA TOTAL
1	Pão (Tipo Doce)	Produto a base de farinha de trigo especial, fermento fresco, ovos, (gordura hidrogenada ou banha), contendo reforçador, açúcar, sal, antimorfo e leite em pó integral de origem animal. Embalagem deverá ser acondicionados em sacos de polietileno atóxico, resistente e transparente; O produto deverá apresentar validade mínima menor que 24 horas. Unidade 50g.	Un	16200	R\$ 0,75	R\$ 12.150,00

2	Pão (Tipo Francês)	Formato fusiforme com adição de sal, composto de farinha de trigo especial, água, sal, e fermento químico. Deverão ser acondicionadas em sacos de polietileno atóxico, resistente e transparente de forma que o produto seja entregue íntegro. O produto deverá apresentar validade mínima menor que 24 horas após entrega. Unidade 50g.	Un	12400	R\$ 0,73	R\$ 9.052,00
3	Pão integral (pão de forma).	Produto a base de farinha de trigo integral. Produto deve ser entregue em embalagem de 400g .Embalagem deverá ser acondicionados em sacos de polietileno atóxico, resistente e transparente. Unidade 50g.	Un	35	R\$ 9,25	R\$ 323,75
4	Pão Integral	Farinha de trigo integral (51%), farinha de trigo enriquecida com ferro e ácido, fólico, glúten, fibra de trigo, sem açúcar, fermento biológico.Pacote de 600g. Deverá apresentar validade mínima de 6 (seis) meses a partir da data de entrega.	PCT	74	R\$ 9,31	R\$ 688,94
VALOR TOTAL					R\$ 22.214,69	

8. DESCRIÇÃO DA SOLUÇÃO COMO UM TODO

O presente estudo, como já informado, refere-se à **CONTRATAÇÃO DE EMPRESA PARA FORNECIMENTO DE GENEROS ALIMENTÍCIOS PARA PREPARO DE MERENDA ESCOLAR DO PROGRAMA NACIONAL DE ALIMENTAÇÃO ESCOLAR AOS ALUNOS MATRICULADOS NO ANO LETIVO DE 2024 NA REDE MUNICIPAL DE ENSINO DE SEBASTIÃO LARANJEIRAS - BA.**

A necessidade foi demonstrada no item 1 do presente Estudo Técnico Preliminar - ETP.

Os requisitos da contratação foram elencados no item 4 do presente ETP.

Foram analisadas as possíveis soluções no item 6 do presente ETP.

9. JUSTIFICATIVA PARA O PARCELAMENTO OU NÃO DA SOLUÇÃO

10. RESULTADOS PRETENDIDOS

11. CONTRATAÇÕES CORRELATAS E/OU INTERDEPENDENTES

12. IMPACTOS AMBIENTAIS

A presente contratação de material escolar não possui impactos ambientais diretos significativos. Dessa forma, não são esperados impactos ambientais relevantes decorrentes desta contratação.

13. DECLARAÇÃO DE VIABILIDADE

Esta equipe de planejamento declara **viável** esta contratação.

14. RESPONSÁVEIS

MARIA ELIZIA DOS SANTOS CIRQUEIRA MATOS
Secretária Municipal de Educação
Decreto Nº 003/2021

**ANEXO II – TERMO DE REFERÊNCIA
PREGÃO ELETRÔNICO Nº 005/2024PE
PROCESSO ADMINISTRATIVO Nº 025/2024PMSL**

1. DO OBJETO

Objeto: CONTRATAÇÃO DE EMPRESA PARA FORNECIMENTO DE GENEROS ALIMENTÍCIOS PARA PREPARO DE MERENDA ESCOLAR DO PROGRAMA NACIONAL DE ALIMENTAÇÃO ESCOLAR AOS ALUNOS MATRICULADOS NO ANO LETIVO DE 2024 NA REDE MUNICIPAL DE ENSINO DE SEBASTIÃO LARANJEIRAS - BA.

LOTE 01 - BISCOITOS						
ITEM	DESCRIÇÃO	ESPECIFICAÇÃO	UNID	QUANT	MÉDIA UNIT	MÉDIA TOTAL
1	Biscoito salgado (tipo cream-cracker)	Salgado, tipo Cream Cracker. Empacotado em plástico atóxico, termosselado, isento de bolores, substâncias nocivas, odores e sabor estranhos ao seu aspecto normal. Embalagem de 400g e deverá conter externamente os dados de identificação, procedência, informações nutricionais, número de lote, quantidade do produto e a data de fabricação deverá estar em local visível da embalagem, não superior a 30 dias da data de entrega, bem como o prazo de validade. Pct de 350 g.	PCT	7100	R\$ 6,50	R\$ 46.150,00
2	Biscoito salgado (tipo SALPET)	Salgado, tipo SALPET. Empacotado em plástico atóxico, termosselado, isento de bolores, substâncias nocivas, odores e sabor estranhos ao seu aspecto normal. Deverá conter externamente os dados de identificação, procedência, informações nutricionais, número de lote, quantidade do produto e a data de fabricação deverá estar em local visível da embalagem, não superior a 30 dias da data de entrega, bem como o prazo de validade. Pct de 300g.	PCT	1360	R\$ 5,46	R\$ 7.425,60
3	Biscoito Doce (tipo ROSQUINHA)	BISCOITO, tipo ROSQUINHA, Sabores Diversos, a base de: farinha de trigo / açúcar / gordura vegetal hidrogenada/ lecitina de soja / amido de milho / açúcar invertido / leite integral / sal. Serão rejeitados biscoitos mal cozidos, queimados e de características organolépticas anormais. Embalagem de 400g e deverá conter externamente os dados de identificação, procedência, informações nutricionais, número de lote, quantidade do produto e a data de fabricação deverá estar em local visível da embalagem, não superior a 30 dias da data de entrega, bem como o prazo de validade. Pct de 300g.	PCT	4280	R\$ 6,40	R\$ 27.392,00

4	Biscoito Doce (tipo MARIA)	BISCOITO, doce tipo MARIA, Sabores Diversos, a base de: farinha de trigo/ açúcar/ gordura vegetal hidrogenada/ amido de milho/ açúcar invertido/ soro de leite/ sal /fermento químico, embalagem tipo 3 em 1. Serão rejeitados biscoitos mal cozidos, queimados e de características organolépticas anormais. Embalagem de 400g e deverá conter externamente os dados de identificação, procedência, informações nutricionais, número de lote, quantidade do produto e a data de fabricação devida estar em local visível da embalagem, não superior a 30 dias da data de entrega, bem como o prazo de validade. Pct de 350g	PCT	3660	R\$ 6,49	R\$ 23.753,40
5	Biscoito doce (tipo maisena)	A base de farinha de trigo com açúcar, soro de leite, gordura vegetal hidrogenada, aroma e lecitina de soja, enriquecido com vitaminas. Empacotado em plástico atóxico, termosselado, isento de bolores, substâncias nocivas, odores e sabor estranhos ao seu aspecto normal. Embalagem de 400g e deverá conter externamente os dados de identificação, procedência, informações nutricionais, número de lote, quantidade do produto e a data de fabricação devida estar em local visível da embalagem, não superior a 30 dias da data de entrega, bem como o prazo de validade. Pct de 350 g.	PCT	3660	R\$ 7,58	R\$ 27.742,80
VALOR TOTAL					R\$ 132.463,80	
LOTE 02 - CARNES BOVINAS E DERIVADOS						
ITEM	DESCRIÇÃO		UNID	QUANT	MÉDIA UNIT	MÉDIA TOTAL
1	Carne Bovina	Contra Filé de 1ª Qualidade, resfriado, em peça, limpo, embalagem a vácuo, em saco plástico transparente e atóxico, limpo, não violado, resistente, que garanta a integridade do produto até o momento do consumo, acondicionado em caixas lacradas. A embalagem deverá conter externamente os dados de identificação, procedência, informações nutricionais, número do registro no Ministério da Agricultura/SIF/DIPOA e carimbo de inspeção do SIF e atender as técnicas da NTA 03 Decreto Estadual nº 12.486 de 20/10/1978. O produto deverá apresentar validade mínima de 20 (vinte) dias a partir da data de entrega na unidade requisitante. Pct. 1Kg	KG	1300	R\$ 33,43	R\$ 43.459,00



2	Carne Moída	Carne bovina moída magra de 1ª congelada. Aspecto próprio, não amolecida e nem pegajosa, cor própria sem manchas esverdeadas, cheiro e sabor próprio, com ausência de sujidades, parasitos e larvas. Devendo conter no máximo 10% de gordura deve ser isenta de cartilagens e de ossos e conter no máximo de 3% de aponevroses, com registro no SIF ou SISP. O produto deverá apresentar validade mínima de 20 (vinte) dias a partir da data de entrega na unidade requisitante. Embalagem 500g.	KG	1900	R\$ 25,12	R\$ 47.728,00
3	Charque	CARNE DE CHARQUE 1ª QUALIDADE (no máximo 10% de gordura), embalada em saco plástico vácuo transparente e atóxico, limpo, não violado, resistente, que garanta a integridade do produto até o momento do consumo, acondicionado em caixas lacradas. A embalagem deverá conter externamente os dados de identificação, procedência, número de lote, data de validade, quantidade do produto, número do registro no Ministério da Agricultura/SIF/DIPOA e carimbo de inspeção do SIF. O produto deverá apresentar validade mínima de 20 (vinte) dias a partir da data de entrega na unidade requisitante. Pct 500g	PCT	2500	R\$ 38,45	R\$ 96.125,00
4	Fígado Bovino	Fígado bovino, fresco, com alvará sanitário atualizado carne limpa e sem gorduras, embalado em saco de polietileno transparente, de no Máximo 2 kg que contenham especificados local de origem do produto, peso, data da embalagem de vencimento. A embalagem deverá conter externamente os dados de identificação, procedência, informações nutricionais, número do registro no Ministério da Agricultura/SIF/DIPOA e carimbo de inspeção do SIF e atender as técnicas da NTA 03 Decreto Estadual nº 12.486 de 20/10/1978. O produto deverá apresentar validade mínima de 20 (vinte) dias a partir da data de entrega na unidade requisitante. Pct 1 Kg	KG	370	R\$ 16,07	R\$ 5.945,90
5	Linguiça Tipo Calabresa	Carne suína pura e limpa, de 1ª qualidade, apresentando-se em gomos uniformes, adicionada de toucinho e condimentos naturais em proporções adequadas ao tipo calabrés submetida ao processo de cura, embalada a vácuo em saco plástico transparente e atóxico, limpo, não violado, resistente, que garanta a integridade do produto até o momento do consumo, acondicionado em caixas lacradas. A embalagem deverá conter externamente os dados de identificação, procedência,	KG	1240	R\$ 22,74	R\$ 28.197,60

		número de lote, quantidade do produto, número do registro no Ministério da Agricultura/SIF/DIPOA e carimbo de inspeção do SIF. Deverá apresentar validade mínima de 20 (vinte) dias a partir da data de entrega. Pct 1Kg				
VALOR TOTAL					R\$ 221.455,50	
LOTE 03 - AVES						
ITEM	DESCRIÇÃO	ESPECIFICAÇÃO	UNID	QUANT	MÉDIA UNIT	MÉDIA TOTAL
1	Filé de Frango	Filé de frango sem osso, em fatias, congelado, com cerca de 150g cada, embalado em sacos plástico transparente, atóxico, limpo, não violado, resistente, que garantam a integridade do produto até o momento do consumo, contendo aproximadamente 1 Kg, acondicionados em sacos de rafia ou caixas lacradas. A embalagem deverá conter externamente os dados de identificação, procedência, informações nutricionais, número do registro no Ministério da Agricultura/SIF/DIPOA e carimbo de inspeção do SIF e atender as técnicas da NTA 03 Decreto Estadual nº 12.486 de 20/10/1978. O produto deverá apresentar validade mínima de 30 (trinta) dias a partir da data de entrega na unidade requisitante. Pct 1 kg	KG	5000	R\$ 16,53	R\$ 82.650,00
VALOR TOTAL					82.650,00	
LOTE 04 - CEREAIS						
ITEM	DESCRIÇÃO	ESPECIFICAÇÃO	UNID	QUANT	MÉDIA UNIT	MÉDIA TOTAL
1	Arroz Parboilizado	Tipo 1, longo, constituídos de graus inteiros, com teor de unidade máxima 15%, isento de sujidades e materiais estranhos. A embalagem deverá conter externamente os dados de identificação, procedência, informações nutricionais, número de lote, quantidade do produto. Deverá apresentar validade mínima de 06 (seis) meses a partir da data de entrega. De acordo com a resolução 12/78 da cnpa. Pct de 01 kg e 5 kg	KG	4500	R\$ 6,93	R\$ 31.185,00
2	Arroz Agulhinha	Polido, longo fino, tipo 1, em sacos plásticos transparentes e atóxicos, limpos, não violados, resistentes, acondicionados em fardos lacrados. A embalagem deverá conter externamente os dados de identificação, procedência, informações nutricionais, número de lote, quantidade do produto, validade mínima de 6 (seis) meses a partir da data de entrega. De acordo com a resolução 12/78 da cnpa. Pct de 01 kg e 5 Kg	KG	1360	R\$ 6,96	R\$ 9.465,60

3	Farinha de trigo	Especial com fermento, embalada em sacos transparentes, limpos, não violados, resistentes, que garantam a integridade do produto. A embalagem deverá conter externamente os dados de identificação, procedência, informações nutricionais, número de lote, quantidade do produto. Deverá apresentar validade mínima de 70 (setenta) dias a partir da data de entrega. De acordo com a resolução 12/78 da cnpa. Pct 01 kg.	KG	1280	R\$ 5,48	R\$ 7.014,40
4	Flocão de milho	FARINHA DE MILHO EM FLOCOS _ grandes, amarelos, sem sal, embalada em pacotes plásticos, transparentes, limpos, não violados, resistentes. A embalagem deverá conter externamente os dados de identificação, procedência, informações nutricionais, número de lote, quantidade do produto e atender. Validade mínima de 6 (seis) meses a partir da data de entrega. De acordo com a resolução 12/78 da cnpa. Pct 400g.	PCT	5000	R\$ 1,89	R\$ 9.450,00
5	Fubá de Milho	Produto obtido pela moagem do grão de milho de 1ª qualidade, desgerminado ou não, devendo ser fabricadas a partir de matérias primas sãs e limpas isentas de terra e parasitos. Produto de aspecto fino, amarelo, livre de umidade. Com o rendimento mínimo após o cozimento de 2,5 vezes a mais do peso antes da cocção. O produto deve atender a Resolução nº 344 - 13/12/02 (fortificação de farinhas com ferro e ácido fólico). Validade mínima de 6 (seis) meses a partir da data de entrega. Pct 1 kg	KG	850	R\$ 3,78	R\$ 3.213,00
6	Milho para canjica (Munguzá-branco)	Milho seco processado em grãos crus, inteiros, para o preparo de munguzá, com aspectos, cor, cheiro e sabor próprio livre de fertilizantes, sujidades, parasitas, larvas e detritos animais ou vegetais, acondicionados em saco plástico resistente. A embalagem deve conter a validade de no mínimo 06 a 01 ano. Pct com 500g.	PCT	2250	R\$ 4,85	R\$ 10.912,50
7	Milho Verde em conserva	Milho verde em conserva, simples, inteiro, imerso em líquido, tamanho e coloração uniformes, sendo considerado como peso líquido o produto drenado. A embalagem deverá conter externamente os dados de identificação e procedência, informações nutricionais, número de lote, data de validade, quantidade do produto. O produto deverá apresentar validade mínima de 6 (seis) meses a partir da data de entrega na unidade requisitante. Kg. Registro no MS. de acordo com a NTA 31 (Decreto 12.486/78); Com peso líquido drenado de 170g.	PCT	7300	R\$ 4,27	R\$ 31.171,00



8	Aveia	Aveia em flocos finos, embalagem de 1kg ingrediente: somente aveia. com identificação, informação nutricional, data de fabricação e validade de no mínimo 6 meses. Pacote de 500g	KG	124	R\$ 6,59	R\$ 817,16
VALOR TOTAL					R\$ 103.228,66	
LOTE 05 - CONDIMENTOS						
ITEM	DESCRIÇÃO		UNID	QUANT	MÉDIA UNIT	MÉDIA TOTAL
1	Canela Pau	Acondicionado em saco de polietileno, íntegro, atóxico, resistente, vedado hermeticamente e limpo. A embalagem deverá conter externamente os dados de identificação e procedência, número do lote data de fabricação, data de validade, quantidade do produto. O produto deverá apresentar validade mínima de 6 (seis) meses a partir da data de entrega na unidade. De acordo com a rdc nº276/2005. Pacote com 50g	KG	300	R\$ 7,65	R\$ 2.295,00
2	Tempero Completo	Concentrado de Ingredientes básicos: sal, alho, cebola, óleo vegetal, embalagem plástica, com dizeres de rotulagem, contendo informações dos ingredientes, data de fabricação. Registro no MS produto próprio para consumo humano e em conformidade com a legislação em vigor. De acordo com a rdc nº276/2005. Embalagem 250g	Uni	2400	R\$ 6,72	R\$ 16.128,00
3	Sal	Sal iodado, constituído de cristais de granulação uniforme e isento de impurezas e umidade, acondicionado em saco plástico, íntegro, atóxico, resistente, vedado hermeticamente e limpo. A embalagem deverá conter externamente os dados de identificação e procedência, número do lote data de fabricação, quantidade do produto, número de registro. Deverá apresentar validade mínima de 6 (seis) meses a partir da data de entrega. Resolução RDC nº 130, de 26 de maio de 2003. Embalagem de 01 kg	KG	310	R\$ 1,56	R\$ 483,60
4	Vinagre (Branco)	Produto obtido da fermentação acética do fermentado alcoólico de mosto de frutas, cereais ou de outros vegetais, de mel, ou da mistura de vegetais, ou ainda de mistura hidroalcoólica. Padronizado, pasteurizado e envasado para a distribuição no comércio em geral. Com acidez mínima de 4,00% de ácido acético. Embalagem plástica/garrafa pet, sem corantes, sem essências e sem adição de açúcares, livre de sujidades. Embalagem em PVC (policloreto de vinila) de 750 mL.	Un	150	R\$ 2,86	R\$ 429,00
VALOR TOTAL					R\$ 19.335,60	

LOTE 06 - FRUTAS						
ITEM	DESCRIÇÃO		UNID	QUANT	MÉDIA UNIT	MÉDIA TOTAL
1	Maça	Maça Nacional "in natura" (1ª qualidade). Devem se apresentar frescas, com grau de maturidade médio, estar intactos, livres de rachaduras, cortes e esmagamento. Também não devem conter terra na sua superfície externa. O produto deverá ser embalado em embalagem plástica, flexível, atóxica, resistente, transparente. O produto não poderá apresentar superfície úmida e pegajosa. As entregas deverão ser de acordo com pedido, nos locais e datas solicitadas. No ato da entrega será realizado inspeção das características sensoriais (aspecto, cor e aroma). De acordo com a resolução 12/78 da cnpa.	KG	620	R\$ 14,56	R\$ 9.027,20
VALOR TOTAL					R\$ 9.027,20	
LOTE 07 - OVOS						
ITEM	DESCRIÇÃO		UNID	QUANT	MÉDIA UNIT	MÉDIA TOTAL
1	Ovos de Galinha	Classe A, tipo 3 grande. Produto fresco de ave galinácea, tipo grande, íntegro, sem manchas ou sujidades, cor, odor ou sabor anormais; acondicionados em embalagem apropriada com 30 unidades. Proveniente de avicultor com inspeção oficial, devendo atender às exigências do Regulamento interno de inspeção de Produtos de Origem Animal- RISPOA/MA Resolução nº 05 de 05/7/91 - CIPOA/MA.	CARTELA	594	R\$ 22,50	R\$ 13.365,00
VALOR TOTAL					R\$ 13.365,00	
LOTE 08 - INDUSTRIALIZADOS						
ITEM	DESCRIÇÃO		UNID	QUANT	MÉDIA UNIT	MÉDIA TOTAL
1	Achocolatado em Pó	Mínimo de 50% de cacau, composição: cacau em pó e lecitina de soja. A embalagem deverá conter externamente os dados de identificação e procedência, informações nutricionais, número do lote, quantidade do produto e número de registro. Fabricado de acordo com a legislação do CNNPA. Deverá apresentar validade mínima de 4 (quatro) meses a partir entrega. Pacotes aproximadamente 200g Kg.	PCT	7500	R\$ 7,56	R\$ 56.700,00
2	Adoçante a base de Stevia	Adoçante dietético artificial a base de Stevia em estado líquido embalagem de 100 ml. Embalagem deverá conter externamente os dados de identificação e procedência. Deverá apresentar validade mínima de 6(seis) meses a partir da data de entrega.	Un	42	R\$ 4,65	R\$ 195,30

3	Açúcar	Branco, cristal, tipo 1. Acondicionado em pacote plástico, íntegro, resistente, vedado hermeticamente. A embalagem deverá conter externamente os dados de identificação e procedência, número do lote, data de fabricação, quantidade do produto, informações nutricionais. Deverá apresentar validade mínima de 4 (meses) meses a partir da data de entrega. De acordo com a resolução 12/78 da cnpa. Pct 01 Kg e 5 kg.	KG	5000	R\$ 4,68	R\$ 23.400,00
4	Almôndegas ao Molho de Tomate	Embalada em lata limpa isenta de ferrugem, não amassada, não estufada, resistente, que garanta a integridade do produto, limpas, secas, não violadas e resistentes. A embalagem deverá conter externamente os dados de identificação, procedência, informações nutricionais, número de lote, quantidade do produto. Fabricado de acordo com a legislação do CNNPA. Deverá apresentar validade mínima de 12 meses a partir da data de entrega. Peso aproximado 420g.	Lata	4571	R\$ 22,46	R\$ 102.664,66
5	Café	Torrado e moído, procedente de grãos são, limpos e isentos de impurezas, acondicionado em pacote aluminizado alto vácuo, íntegro, resistente, vedado hermeticamente e limpo. A embalagem deverá conter externamente os dados de identificação e procedência, número do lote data de fabricação, quantidade do produto, selo de pureza ABIC e atender as especificações técnicas da NTA 44 do Decreto Estadual nº 12.486 de 20/10/1978. O produto deverá apresentar validade mínima de 60 dias a partir da data de entrega. O produto deverá apresentar validade mínima de 6 (seis) meses a partir da data entrega. Embalagem 250g	PCT	4920	R\$ 7,99	R\$ 39.310,80
6	Coco ralado	Coco seco ralado, desidratado, sem adição de açúcar, Embalagem contendo 50 gramas com dados de identificação do produto, data de fabricação e prazo de validade. O produto deverá apresentar validade mínima de 6 (seis) meses a partir da data entrega. Pct 50g e 100g	PCT	1240	R\$ 3,66	R\$ 4.538,40
7	Extrato de Tomate	Concentrado, isentos de peles e sementes, acondicionado em recipiente de folha de flandres, íntegro, resistente, vedado hermeticamente e limpo, com tampa à vácuo. A embalagem deverá conter externamente os dados de identificação e procedência, informações nutricionais, número de lote, data de validade, quantidade do produto. Deverá apresentar validade mínima de 6 (seis) meses a partir da data de entrega, peso aproximado 300g.	PCT	3320	R\$ 2,29	R\$ 7.602,80



8	Macarrão (espaguete)	Tipo Espaguete. Massa alimentícia tipo seca vitaminada isenta de sujidades Pasteurizado, médio com ovos, embalagem plástica resistente e transparente, rotulagem contendo informações dos ingredientes, composição nutricional, data de fabricação e prazo de validade de no mínimo seis meses, de acordo com a resolução 12/78 da cnpa. Pct com 400 g	PCT	8750	R\$ 5,34	R\$ 46.725,00
9	Macarrão (parafusinho)	Tipo Parafusinho. Massa alimentícia tipo seca vitaminada isenta de sujidades Pasteurizado, médio com ovos, embalagem plástica resistente e transparente, rotulagem contendo informações dos ingredientes, composição nutricional, data de fabricação e prazo de validade de no mínimo seis meses, de acordo com a resolução 12/78 da cnpa. Pct com 500g	PCT	2140	R\$ 4,58	R\$ 9.801,20
10	Margarina	Com 80% de lipídios, aspecto, cheiro, sabor e cor peculiares aos mesmos e deverão estar isentos de ranço e de outras características indesejáveis - embalagem de polietileno leitoso e resistente, apresentando vedação adequada. Embalagem deverá conter externamente os dados de identificação, procedência, informações nutricionais, número de lote. Deverá apresentar validade mínima de 6 (seis) meses a partir da data de entrega. com registro no ministério da agricultura, SIF/DIPOA. Embalagem de 250g.	PCT	7500	R\$ 14,14	R\$ 106.050,00
11	Mingau de Milho c/ Coco	Mistura para o preparo de mingau de milho com coco, enriquecido com ferro – contendo, no mínimo: açúcar, leite desnatado, farinha de milho pré-gelatinizada rica em ferro e ácido fólico, amido, gordura de palma, coco, queijo, ferro, canela, aromas naturais amanteigados, milho e baunilha e corantes naturais. Quantidade máxima de 500 mg de Sódio/100 g de produto. Rendimento mínimo, por quilo de produto: 36 porções de 100 ml. A embalagem primária deverá ser de 1 Kg, podendo ser de polietileno leitoso ou poliéster metalizado laminado com polietileno de baixa densidade. A embalagem secundária deverá ser de papelão e totalmente lacrada e preenchida em sua totalidade. A validade deverá ser de 11 meses a contar da data de entrega. A embalagem deverá conter externamente os dados de identificação e procedência, informações nutricionais, número do lote, quantidade do produto e número de registro. Fabricado de acordo com a legislação do CNNPA. Deverá apresentar validade mínima de 6 (seis) meses a partir	KG	124	R\$ 12,16	R\$ 1.507,84



		da data de entrega. Pacotes aproximadamente. Pct 1 Kg.				
12	Óleo de soja	De primeira qualidade, 100% natural; comestível; extrato refinado; limpo a embalagem deverá conter externamente os dados de identificação e procedência, número do lote, data de fabricação, quantidade do produto. Deverá apresentar validade mínima de 6 (seis) meses a partir da data de entrega. Peso líquido 900ml.	Uni	2500	R\$ 7,45	R\$ 18.625,00
13	Polpa de frutas	Polpa de frutas extraído diretamente das frutas, Seleccionada, isenta de contaminação. A embalagem de 1Kg deve conter a validade de no mínimo 06 a 01 ano, com os registros obrigatórios do ministério competente. Deverá ser transportado em carro refrigerado ou cxs. De isopor conforme legislação vigente da Secretaria da Saúde de acordo com a resolução 12/78 da cnpa. Kg	KG	376	R\$ 12,67	R\$ 4.763,92
14	Proteína de soja	Proteína de Soja texturizada, sabor carne e frango, embalagem de 500 KG com dados de identificação do produto, prazo de validade e peso líquido. Deverá apresentar validade mínima de 6 (seis) meses a partir da data de entrega.	KG	376	R\$ 18,40	R\$ 6.918,40
15	Sardinha ao óleo	Produto elaborado com sardinhas íntegras, descabeçadas, descamadas, evisceradas e livres de nadadeiras. O produto deverá ser cozido, acondicionado em recipientes fechados e esterilizados, e submetido a processos físico-químicos apropriados à espécie. Sardinha em óleo comestível sendo que a sardinha deverá ter por líquido de cobertura, óleo comestível puro, e apresentar no máximo 2% (dois por cento) de sal; embalagem primária: lata com no mínimo 130 g. Ingredientes: sardinhas, óleo comestível e sal. Com prazo de validade de no mínimo 12 meses. As latas não devem. Apresentar ferrugem e/ou estarem amassadas. Pct. 130g	KG	500	R\$ 5,52	R\$ 2.760,00
16	Suco Concentrado	1º qualidade, concentrado líquido natural, sem adição de açúcar na composição, com aspecto, cor, cheiro e sabor próprio. Sem refrigeração. (Diluição de 500 ml para 05 lt). Embalagem: primária – embalagem plástica atóxica (tipo pet) com 500 ml. A embalagem deverá conter externamente os dados de identificação, procedência, informações nutricionais, número de lote, data de validade, quantidade do produto. Validade: mínima de 05 meses, a contar da data de entrega.	LT	161	R\$ 12,05	R\$ 1.940,05
VALOR TOTAL					R\$ 433.503,37	



LOTE 09 - LACTEOS						
ITEM	DESCRIÇÃO		UNID	QUANT	MÉDIA UNIT	MÉDIA TOTAL
1	Creme de Leite	Homogenizado e uperizado com 25% de gordura, adicionado de estabilizantes e e espessantes. Produto pronto para o consumo e utilização em preparações alimentícias. Pacote 200 g.	PCT	2200	R\$ 3,77	R\$ 8.294,00
2	logurte	Adoçado artificialmente isento de açúcar, com fibras, zero % de gordura, sabores variados, com consistências cremosas ou líquidas, frasco de plástico, atóxico e estéril, fechado a vácuo. A embalagem deverá conter externamente os dados de identificação, procedência, informações nutricionais, número de lote, data de validade, quantidade do produto, número do registro no Ministério da Agricultura/SIF/DIPOA e carimbo de inspeção do SIF. Validade mínima de 20 (vinte) dias a partir da data de entrega na unidade requisitante unidade aproximada com 120ml	Un	15000	R\$ 3,36	R\$ 50.400,00
3	Leite em Pó	Produto em pó integral obtido por desidratação do leite de vaca e apto para a alimentação humana, mediante processos tecnológicos adequados. Deve ter boa solubilidade Embalagem em lata hermeticamente fechada ou em polietileno atóxico ou embalagem aluminizada. A embalagem deverá conter externamente os dados de identificação, procedência, informações nutricionais, número de lote, quantidade do produto, número do registro no Ministério da Agricultura/SIF/DIPOA e carimbo de inspeção do SIF. Deverá atender as especificações técnicas da Portaria nº 369 de 04/09/1997 do Ministério da Agricultura e do Abastecimento e do Regulamento da Inspeção Industrial e Sanitária de produtos de origem Animal do Ministério da Agricultura. Validade mínima de 10 (dez) meses a partir da data de entrega. Embalagem 200g.	PCT	24000	R\$ 13,34	R\$ 320.160,00
4	Queijo Ralado	Ingredientes: queijo parmesão e conservante. Embalagem contendo de 80 g a 100 gramas	PCT	1030	R\$ 4,52	R\$ 4.655,60
5	Queijo Mussarela	Massa semi-cozida, filada, não maturada de consistência firme, sabor suave e levemente ácido. Pacote de 500g. Deverá apresentar validade mínima de 4(quatro) meses a partir da data de entrega.	KG	740	R\$ 47,94	R\$ 35.475,60
6	Leite em pó sem lactose	Este produto não possui adição de açúcar, apenas açúcares naturalmente presentes no leite. Leite integral, maltodextrina, soro de leite, enzima lactase.	PCT	280	R\$ 22,01	R\$ 6.162,80

VALOR TOTAL						R\$ 425.148,00	
LOTE 10 - PAES							
ITEM	DESCRIÇÃO		UNID	QUANT	MÉDIA UNIT	MÉDIA TOTAL	
1	Pão (Tipo Doce)	Produto a base de farinha de trigo especial, fermento fresco, ovos, (gordura hidrogenada ou banha), contendo reforçador, açúcar, sal, antimorfo e leite em pó integral de origem animal. Embalagem deverá ser acondicionados em sacos de polietileno atóxico, resistente e transparente; O produto deverá apresentar validade mínima menor que 24 horas. Unidade 50g.	Un	16200	R\$ 0,75	R\$ 12.150,00	
2	Pão (Tipo Francês)	Formato fusiforme com adição de sal, composto de farinha de trigo especial, água, sal, e fermento químico. Deverão ser acondicionadas em sacos de polietileno atóxico, resistente e transparente de forma que o produto seja entregue íntegro. O produto deverá apresentar validade mínima menor que 24 horas após entrega. Unidade 50g.	Un	12400	R\$ 0,73	R\$ 9.052,00	
3	Pão integral (pão de forma).	Produto a base de farinha de trigo integral. Produto deve ser entregue em embalagem de 400g .Embalagem deverá ser acondicionados em sacos de polietileno atóxico, resistente e transparente. Unidade 50g.	Un	35	R\$ 9,25	R\$ 323,75	
4	Pão Integral	Farinha de trigo integral (51%), farinha de trigo enriquecida com ferro e ácido, fólico, glúten, fibra de trigo, sem açúcar, fermento biológico.Pacote de 600g. Deverá apresentar validade mínima de 6 (seis) meses a partir da data de entrega.	PCT	74	R\$ 9,31	R\$ 688,94	
VALOR TOTAL						R\$ 22.214,69	

Conforme disposto no Estudo Técnico Preliminar – ETP, é aquisição de bem comum, que deve ser licitado via pregão, na forma eletrônica. O ETP foi devidamente elaborado e aprovado para prosseguimento do procedimento de contratação.

A presente licitação será realizada mediante Pregão Eletrônico e terá duração de 01 (um) ano, podendo ser prorrogado por igual período, desde que exista saldo quantitativo disponível e os preços registrados permaneçam compatíveis com os preços de mercado.

2. ESTUDO TÉCNICO PRELIMINAR

O Estudo Técnico Preliminar apontou duas soluções possíveis para o objeto, sendo a aquisição junto ao fornecedor do produto considerada a ideal. Não houve recomendação para aglutinar os itens, pois foram avaliados individualmente. Concluiu-se que não há

contratações correlatas ou interdependentes. Com base nessa análise, o prosseguimento do processo para contratação foi aprovado.

3. DESCRIÇÃO DA SOLUÇÃO

A necessidade foi demonstrada no item 1 do presente Estudo Técnico Preliminar - ETP.

Os requisitos da contratação foram elencados no item 4 do presente ETP.

Foram analisadas as possíveis soluções no item 6 do presente ETP.

4. DESCRIÇÃO DOS REQUISITOS DE CONTRATAÇÃO

Os fornecimentos serão prestados por empresa especializada no ramo, devidamente regulamentada e autorizada pelos órgãos competentes, em conformidade com a legislação vigente e padrões de sustentabilidade exigidos nesse instrumento e no futuro termo de referência.

Entendemos, portanto, que a licitação nos presentes termos, atende aos requisitos exigidos na legislação em vigor, bem como atende às necessidades da Prefeitura Municipal de Sebastião Laranjeiras no que tange às exigências

Trata-se de aquisição de bem comum, a ser contratado mediante licitação na modalidade pregão, em sua forma eletrônica

5. RESULTADOS PRETENDIDOS

6. CONTROLE E FISCALIZAÇÃO DA EXECUÇÃO

6.1 A fiscalização do contrato, ao verificar que houve subdimensionamento da produtividade pactuada, sem perda da qualidade na execução do serviço, deverá comunicar à autoridade responsável para que esta promova a adequação contratual à produtividade efetivamente realizada, respeitando-se os limites de alteração dos valores contratuais previstos no Decreto Municipal nº 10, de 06 de fevereiro de 2024.

6.2 A conformidade do produto a ser entregue deverá ser verificada juntamente com o documento da Contratada/fornecedora que contenha a relação detalhada dos mesmos, de acordo com o estabelecido neste Termo de Referência, informando as respectivas quantidades e especificações técnicas, tais como: marca, qualidade e forma de uso.

6.3 O representante da Contratante deverá promover o registro das ocorrências verificadas, adotando as providências necessárias ao fiel cumprimento das cláusulas contratuais,

conforme o disposto no art. 117 da Lei nº 14.133/2021.

6.4 O descumprimento total ou parcial das obrigações e responsabilidades assumidas pela Contratada/fornecedora ensejará a aplicação de sanções administrativas, previstas neste termo de referência e na legislação vigente, podendo culminar em cancelamento do registro do fornecedor, nos termos do Decreto Municipal nº 14 de 07 de fevereiro de 2024 e/ou rescisão contratual, conforme disposto nos artigos 137 e 139 da Lei nº 14.133, de 2021.

6.5 As atividades de gestão e fiscalização da execução contratual devem ser realizadas de forma preventiva, rotineira e sistemática, podendo ser exercidas por servidores, equipe de fiscalização ou único servidor, desde que, no exercício dessas atribuições, fique assegurada a distinção dessas atividades e, em razão do volume de trabalho, não comprometa o desempenho de todas as ações relacionadas à Gestão do Contrato.

6.6 A fiscalização técnica dos contratos avaliará constantemente a execução do objeto.

6.7 Durante a execução do objeto, o fiscal técnico deverá monitorar constantemente o nível de qualidade dos serviços para evitar a sua degeneração, devendo intervir para requerer à CONTRATADA a correção das faltas, falhas e irregularidades constatadas.

6.8 O fiscal técnico deverá apresentar ao preposto da CONTRATADA a avaliação da execução do objeto ou, se for o caso, a avaliação de desempenho e qualidade da prestação dos serviços realizada.

6.9 Em hipótese alguma, será admitido que a própria CONTRATADA materialize a avaliação de desempenho e qualidade da prestação dos serviços realizada.

6.10 A CONTRATADA poderá apresentar justificativa para o fornecimento do produto com menor nível de conformidade, que poderá ser aceita pelo fiscal técnico, desde que comprovada a excepcionalidade da ocorrência, resultante exclusivamente de fatores imprevisíveis e alheios ao controle do fornecedor.

6.11 Na hipótese de comportamento contínuo de desconformidade do fornecimento em relação à qualidade exigida, bem como quando esta ultrapassar os níveis mínimos toleráveis previstos nos indicadores, além dos fatores redutores, devem ser aplicadas as sanções à CONTRATADA de acordo com as regras previstas neste Termo de referência.

6.12 O fiscal técnico poderá realizar avaliação diária, semanal ou mensal, desde que o período escolhido seja suficiente para avaliar ou, se for o caso, aferir o desempenho e qualidade do fornecimento.

6.13 A fiscalização de que trata este tópico não exclui nem reduz a responsabilidade da CONTRATADA, inclusive perante terceiros, por qualquer irregularidade, ainda que

resultante de imperfeições técnicas, vícios redibitórios, ou emprego de material inadequado ou de qualidade inferior e, na ocorrência desta, não implica corresponsabilidade da CONTRATANTE ou de seus agentes, gestores e fiscais, de conformidade com o art. 120 da Lei nº 14.133, de 2021.

7. DOS CRITÉRIOS DE AFERIÇÃO E MEDIÇÃO PARA FATURAMENTO

7.1 A avaliação da execução do objeto utilizará o disposto neste item, devendo haver o redimensionamento no pagamento com base nos indicadores estabelecidos, sempre que a CONTRATADA:

- a) não produzir os resultados, deixar de executar, ou não executar com a qualidade mínima exigida as atividades contratadas; ou
- b) deixar de utilizar materiais e recursos humanos exigidos para a execução do fornecimento, ou utilizá-los com qualidade ou quantidade inferior à demandada

7.2 Será indicada a retenção ou glosa no pagamento, proporcional à irregularidade verificada, sem prejuízo das sanções cabíveis, caso se constate que a Contratada:

- a) não produziu os resultados acordados;
- b) deixou de executar as atividades contratadas, ou não as executou com a qualidade mínima exigida;
- c) deixou de utilizar os materiais e recursos humanos exigidos para a execução do serviço, ou utilizou-os com qualidade ou quantidade inferior à demandada.

8. DO RECEBIMENTO E ACEITAÇÃO DO OBJETO

8.1 A emissão da Nota Fiscal/Fatura deve ser precedida do recebimento definitivo do objeto contratual, nos termos abaixo.

8.2 No prazo de até 5 dias corridos do adimplemento da parcela, a CONTRATADA deverá entregar toda a documentação comprobatória do cumprimento da obrigação contratual;

8.3. Recebimento provisório:

- a) No local indicado na ordem de fornecimento, o Servidor designado fará o recebimento dos mesmos, limitando-se a verificar a sua conformidade com o discriminado na Nota Fiscal, fazendo constar no canhoto e na Nota a data de entrega e, se for o caso, as irregularidades observadas.

8.4 Recebimento definitivo:

- a) No prazo de até 05 (cinco) dias úteis contados do recebimento provisório, o Servidor designado procederá ao recebimento definitivo, verificando a quantidade e a qualidade dos produtos entregues em conformidade com o exigido neste Edital e constante da respectiva proposta de preço da licitante vencedora.

8.5 Prazo de entrega:

9. DAS CONDIÇÕES DE PAGAMENTO

9.1. O pagamento será efetuado no prazo de até 30 (trinta) dias corridos a contar da data de emissão do Termo de Aceite Definitivo, a ser efetuado por esta Instituição, e será processado mediante crédito em conta corrente da CONTRATADA, nos termos da legislação vigente.

9.2. A Nota Fiscal/Fatura deverá conter o nome da empresa, CNPJ, número da Nota de Empenho, números do Banco, Agência e Conta Corrente da CONTRATADA, descrição do objeto fornecido;

9.3. O pagamento será efetuado somente após a Nota Fiscal/Fatura ser conferida, aceita e atestada por servidor responsável, caracterizando o recebimento definitivo, e ter sido verificada a regularidade do CONTRATADA através da certidão negativa de débitos trabalhistas, certidões negativas de tributos municipais, estaduais e federais, certidão de regularidade do FGTS e declarações exigidas por lei.

9.3.1. Caso seja constatada a não regularidade fiscal ou referente à outra certidão, CONTRATADA será notificada pela Secretaria Municipal, fixando-se um prazo para a regularização da situação, sob pena de cancelamento do registro do fornecedor/rescisão do contrato.

9.4. Não será efetuado qualquer pagamento a CONTRATADA enquanto houver pendência de liquidação de obrigação financeira por parte desta, seja em virtude de penalidade, indenização, inadimplência contratual ou qualquer outra de sua responsabilidade.

9.5. No caso de devolução da nota fiscal ou fatura, por sua inexatidão ou de dependência de carta corretiva, nos casos em que a legislação admitir, o prazo fixado no item 9.1. será contado da data de entrega da referida correção.

9.6. Constitui condição para a realização do pagamento, a inexistência de registro em nome da CONTRATADA em qualquer cadastro de empresas Inidôneas, Suspensas ou Impedidas de licitar com a Administração Pública.

10. DO CRITÉRIO DE SELEÇÃO

A licitação será realizada na modalidade pregão, por ser aquisição de bem comum, na sua forma eletrônica, considerando a possibilidade de alcance a quantidade maior de fornecedores. O julgamento será por Menor Preço (Art. 33 - Inciso I), tendo sua disputa realizada no modo **Aberto (Art. 56 - Inciso I)**.

11. DO ORÇAMENTO

Para obter o orçamento constante de forma sintética no item 1 deste termo de referência, foi realizado mediante cotação de preços junto a banco de preços, conforme relatório de cotação acostado aos autos e planilha orçamentária instruída neste processo, estando em conformidade com o que dispõe a legislação em vigor.

12. DA DOTAÇÃO ORÇAMENTÁRIA

As despesas com a prestação de serviço/fornecimento correrão à conta dos recursos orçamentários descritos abaixo:

ÓRGÃO	3 FUNDO MUNICIPAL DE EDUCAÇÃO DE SEBASTIÃO LARANJEIRAS
UNIDADE	04.04 SEC. MUNICIPAL DE EDUCAÇÃO, CULTURA E DESPORTOS
PROJETO	12.361.0009.2.316 GESTÃO DAS AÇÕES DA EDUCAÇÃO 25% 12.306.0009.2.385 PNAE - PROGRAMA NACIONAL DE ALIMENTAÇÃO ESCOLAR
ELEMENTO	3.3.90.30.00 - Material de Consumo
FONTE	15001001 15520000

13. RESPONSÁVEIS

MARIA ELIZIA DOS SANTOS CIRQUEIRA MATOS
Secretária Municipal de Educação
Decreto Nº 003/2021

**ANEXO III – MATRIZ DE RISCO
PREGÃO ELETRÔNICO Nº 005/2024PE
PROCESSO ADMINISTRATIVO Nº 025/2024PMSL**

1. DO OBJETO

Objeto: CONTRATAÇÃO DE EMPRESA PARA FORNECIMENTO DE GENEROS ALIMENTÍCIOS PARA PREPARO DE MERENDA ESCOLAR DO PROGRAMA NACIONAL DE ALIMENTAÇÃO ESCOLAR AOS ALUNOS MATRICULADOS NO ANO LETIVO DE 2024 NA REDE MUNICIPAL DE ENSINO DE SEBASTIÃO LARANJEIRAS - BA.

2. MAPEAMENTO DE RISCOS

O mapeamento de riscos permite a identificação, avaliação e gerenciamento dos riscos que possam comprometer o sucesso da contratação e da gestão contratual. Para cada risco identificado, define-se: a probabilidade de ocorrência dos eventos, os possíveis danos potenciais, possíveis ações preventivas e contingências, bem como a identificação de responsáveis por ação.

Após a identificação e classificação, executamos uma análise qualitativa e quantitativa dos riscos. A análise quantitativa dos riscos consiste na classificação conforme a relação entre a probabilidade e o impacto. Tal classificação resultará no nível do risco e direcionará as ações relacionadas aos riscos durante a fase de planejamento e gestão do contrato.

A tabela a seguir apresenta uma síntese dos riscos de planejamento e de gestão dos serviços identificados e classificados neste documento.

RISCO	PROBABILIDADE	IMPACTO
Questionamentos excessivos na licitação.	Baixa	Baixo
Licitação deserta ou com lote deserto.	Baixa	Médio
Contratada se recusar a assinar o contrato.	Baixa	Alto
Incapacidade da empresa vencedora em executar o contrato.	Baixa	Alto
Falência da empresa vencedora	Baixa	Alto
Indisponibilidade dos produtos	Baixa	Baixo
Deterioração dos equipamentos	Baixa	Baixo
Fornecimento de materiais e equipamentos sem qualidade	Média	Alto
Falta de mecanismos objetivos de avaliação	Médio	Baixo

Tendo em vista que o mapeamento de riscos descreve e avalia as ameaças que possam

vir a comprometer o sucesso e o objetivo da contratação, bem como definir de que formas devem ser tratadas, ela permeará todo processo de Contratação.

Riscos do processo de contratação e da execução

Risco 1	Questionamentos excessivos no pregão
Probabilidade:	Baixa
Impacto:	Baixo
Dano:	Legitimidade de pregão colocada em questão.
Ação Preventiva:	- Definir as regras gerais da contratação de forma clara no Edital e em seus anexos, atentar à legislação vigente no tocante a exigências de marcas, modelos e requisitos excludentes. - Realizar consulta pública para validar o modelo de contratação
Ação de Contingência:	- Republicação do Edital com correção dos itens alvos de impugnação.
Risco 2	Licitação deserta ou com lote deserto
Probabilidade:	Baixa
Impacto:	Médio
Dano:	Não realizar a licitação tendo que republicar o edital e abrir novo prazo para a realização do pregão.
Ação Preventiva:	- Encaminhar termo de referência durante a fase de cotação de preços para a maior quantidade de possíveis interessados em participar da licitação. - Distribuir o quantitativo de serviços existentes em lotes que sejam atrativos.
Ação de Contingência:	- Republicação do Edital observando requisitos que poderiam ter provocado a desistência de possíveis empresas interessadas.
Risco 3	Contratada se recusar a assinar o contrato
Probabilidade:	Baixa
Impacto:	Alto
Dano:	Não concluir a licitação tendo que republicar o edital e abrir novo prazo para a realização do pregão.
Ação Preventiva:	Definir punição no edital para empresa adjudicada que não assinar o contrato dentro do prazo estipulado.
Ação de Contingência:	Adjudicar novo fornecedor ou promover nova contratação.
Risco 4	Incapacidade da empresa vencedora em executar o contrato
Probabilidade:	Baixa
Impacto:	Alto
Dano:	Atraso nos serviços
Ação Preventiva:	- Sanções e os requisitos de qualidade que sejam condizentes com a importância dos serviços a serem prestados.

	<ul style="list-style-type: none"> - Colocar regra no Edital que, em caso de inexecução parcial ou total do contrato, a segunda colocada poderá ser habilitada. - Exigir documentação comprovatória que a licitante já prestou serviços semelhante ao contratado, ao menos 30%. - Exigir o nível máximo de garantia contratual permitido em lei com vistas a assegurar o compromisso da empresa na prestação adequada dos serviços.
Ação de Contingência:	<ul style="list-style-type: none"> - Acompanhar com rigor o IMR (Instituto de Medição de Resultado), mecanismo que define, em bases compreensíveis, tangíveis, objetivamente observáveis e comprováveis, os níveis esperados de qualidade da prestação do serviço e respectivas adequações de pagamento. - Gestão/Fiscalização do contrato com aplicação de sanções previstas quando ocorrer alguma falha contratual e, em último caso, cancelar contrato e adjudicar novo fornecedor ou promover nova contratação.
Risco 5	Falência da empresa vencedora
Probabilidade:	Baixa
Impacto:	Alto
Dano:	Atraso nos serviços
Ação Preventiva:	<ul style="list-style-type: none"> - Exigir requisitos habilitatórios relativos à qualificação econômica – financeira. - Exigir garantia contratual, conforme Art. 96 da Lei 14.133/2021.
Ação de Contingência:	Adjudicar novo fornecedor ou promover nova contratação.
Risco 6	Fornecimento de materiais sem qualidade
Probabilidade:	Média
Impacto:	Alto
Dano:	Prejuízos financeiros e risco à qualidade dos materiais disponibilizados
Ação Preventiva:	Exigência de prova gráfica e controle prévio à utilização dos produtos.
Ação de Contingência:	Devolução dos materiais de baixa qualidade e aplicação de sanções.
Risco 07	Restabelecimento da equação econômico-financeira do contrato
Probabilidade:	Média
Impacto:	Alto
Dano:	Prejuízos financeiros a contratada
Ação Preventiva:	Acompanhamento dos preços praticados pelo mercado.

Ação de Contingência:	Revisão dos preços constantes no contrato na proporcionalidade do mercado.
Risco 08	Ocorrência de sinistros
Probabilidade:	Baixa
Impacto:	Alto
Dano:	Prejuízo a execução contratual, danos a terceiros.
Ação Preventiva:	Contratação de seguro obrigatório visando a mitigação de danos.
Ação de Contingência:	- Acionar o seguro da contratada; - Responsabilizar solidariamente pelos danos causados, com posterior ação de regresso em face da contratada.

3. RESPONSÁVEIS TÉCNICOS

MARIA ELIZIA DOS SANTOS CIRQUEIRA MATOS
Secretária Municipal de Educação
Decreto Nº 003/2021

**ANEXO IV – MODELO DE PROPOSTA FINANCEIRA
PREGÃO ELETRÔNICO Nº 005/2024PE
PROCESSO ADMINISTRATIVO Nº 025/2024PMSL**

OBJETO: CONTRATAÇÃO DE EMPRESA PARA FORNECIMENTO DE GENEROS ALIMENTÍCIOS PARA PREPARO DE MERENDA ESCOLAR DO PROGRAMA NACIONAL DE ALIMENTAÇÃO ESCOLAR AOS ALUNOS MATRICULADOS NO ANO LETIVO DE 2024 NA REDE MUNICIPAL DE ENSINO DE SEBASTIÃO LARANJEIRAS - BA.

LOTE						
ITEM	DESCRIÇÃO	ESPECIFICAÇÃO	UNID	QUANT	MÉDIA UNIT	MÉDIA TOTAL
VALOR TOTAL						

Razão Social: _____
 Endereço: _____
 Cidade: _____ Estado: _____
 Telefone: _____
 Endereço Eletrônico: _____
 CNPJ: _____
 INSC. EST: _____
 INSC. MUN.: _____ Prazo de garantia: _____
 Esta proposta é válida por: _____ (Mínimo 60 dias).
 Prazo de entrega: Conforme edital
 Data: ____/____/____.

Tendo examinado os documentos de licitação, nós, abaixo-assinados, oferecemos proposta para o pregão eletrônico nº 005/2024PE, cujo objeto está descrito acima, que está em conformidade com o referido edital e seus anexos, bem como com as especificações constantes nessa proposta, pelo valor de R\$_____ (_____), conforme Planilha de Preços, parte integrante desta proposta.

Declaro que nos preços mantidos na proposta escrita e naqueles que porventura vierem a

ser ofertados, estão incluídos todos os encargos trabalhistas, previdenciários, fiscais, comerciais e outros de quaisquer naturezas que se fizerem indispensáveis à perfeita aquisição do objeto da licitação.

Comprometendo-nos, se nossa proposta for aceita, a fornecer o produto no prazo fixado no edital, a contar da data da emissão e assinatura da Nota de Empenho/Ordem de Fornecimento/Requisição.

Até que seja assinada a ata de registro de preços/contrato, esta proposta será considerada um contrato de obrigação entre as partes.

Declaramos que temos pleno conhecimento de todos os aspectos relativos à licitação em pauta.

NOME DA LICITANTE
CNPJ DA LICITANTE
NOME DO REPRESENTANTE LEGAL
CPF DO REPRESENTANTE LEGAL

**ANEXO V – MODELO DE DECLARAÇÃO DE CUMPRIMENTO DO QUADRO DE
RESERVAS DE VAGAS
PREGÃO ELETRÔNICO Nº 005/2024PE
PROCESSO ADMINISTRATIVO Nº 025/2024PMSL**

_____, pessoa jurídica de direito privado, inscrita no CNPJ sob o nº _____, estabelecida a _____, representa pelo seu sócio _____, inscrito sob o CPF nº _____, declara para os devidos fins que cumpre as exigências de reserva de cargos para pessoa com deficiência e para reabilitado da Previdência Social, previstas em lei, e que para execução do objeto proposto será executado com tal observância.

Cidade-Ba, ____ de _____ de _____.

NOME DA LICITANTE
CNPJ DA LICITANTE
NOME DO REPRESENTANTE LEGAL
CPF DO REPRESENTANTE LEGAL

Observações:

- Emitir em papel timbrado da empresa;
- Carimbo da Empresa e Assinatura do Representante Legal.

**ANEXO VI – MODELO DE DECLARAÇÃO DE CUMPRIMENTO DO DISPOSTO NO
INCISO XXXIII DO ART. 7º DA CONSTITUIÇÃO FEDERAL
PREGÃO ELETRÔNICO Nº 005/2024PE
PROCESSO ADMINISTRATIVO Nº 025/2024PMSL**

_____, inscrita no CNPJ sob o nº _____,
sediada na _____, declara, sob as penas da Lei,
para os fins requeridos no inciso XXXIII, do artigo 7º da Constituição Federal, consoante o
que se estabeleceu no artigo 1º, da Lei nº 9.854, de 27 de outubro de 1999, que não tem
em seu quadro de empregados, menores de 18 anos em trabalho noturno, perigoso ou
insalubre, bem como em qualquer trabalho, menores de 16 anos, salvo na condição de
aprendiz, a partir de 14 anos.

Cidade-UF, ____ de _____ de 2023.

NOME DA LICITANTE
CNPJ DA LICITANTE
NOME DO REPRESENTANTE LEGAL
CPF DO REPRESENTANTE LEGAL

Observações:

- Emitir em papel timbrado da empresa;
- Carimbo da Empresa e Assinatura do Representante Legal.

**ANEXO VII – MINUTA DO CONTRATO
PREGÃO ELETRÔNICO Nº 005/2024PE
PROCESSO ADMINISTRATIVO Nº 025/2024PMSL**

**PROCESSO ADMINISTRATIVO nº 025/2024PMSL
PREGÃO ELETRÔNICO nº 005/2024PE
CONTRATO nº**

Contrato administrativo nº, que fazem entre si o Município de Sebastião Laranjeiras, através do <> e a empresa <>.

A **PREFEITURA DE SEBASTIÃO LARANJEIRAS**, com sede no(a) Rua Dois de Maio, 453 - Centro, na cidade de Sebastião Laranjeiras, Estado da Bahia, inscrito(a) no CNPJ sob o nº 13.982.616/0001-57, neste ato representado(a) pelo(a) Sr Pedro Antônio Pereira Malheiros, Prefeito Municipal eleito e em pleno exercício do mandato e através do <>, com sede na <>, representado por <>, doravante denominado **CONTRATANTE**, e o(a) <> inscrito(a) no <>/MF sob o nº <>, sediado(a) na <> – CEP <>, doravante designado **CONTRATADO**, neste ato representado(a) por <>, conforme atos constitutivos da empresa **OU** procuração apresentada nos autos, tendo em vista o que consta no Processo nº 025/2024PMSL e em observância às disposições da Lei nº 14.133, de 1º de abril de 2021, e demais legislações aplicáveis, resolvem celebrar o presente Termo de Contrato, decorrente do/a 5 nº 5, mediante as cláusulas e condições a seguir enunciadas.

CLÁUSULA PRIMEIRA – OBJETO

O objeto do presente instrumento é a **CONTRATAÇÃO DE EMPRESA PARA FORNECIMENTO DE GENEROS ALIMENTÍCIOS PARA PREPARO DE MERENDA ESCOLAR DO PROGRAMA NACIONAL DE ALIMENTAÇÃO ESCOLAR AOS ALUNOS MATRICULADOS NO ANO LETIVO DE 2024 NA REDE MUNICIPAL DE ENSINO DE SEBASTIÃO LARANJEIRAS - BA**, nas condições estabelecidas no Termo de Referência.

1.1. Objeto da contratação:

ITEM	ESPECIFICAÇÃO	UNIDADE DE MEDIDA	QUANTIDADE	VALOR UNITÁRIO	VALOR TOTAL
1					

1.2. Vinculam esta contratação, independentemente de transcrição:

1.2.1. O Termo de Referência;

1.2.2. A Proposta do contratado;

1.2.3. Eventuais anexos dos documentos supracitados.

CLÁUSULA SEGUNDA – VIGÊNCIA E PRORROGAÇÃO

2.1. O prazo de vigência da contratação é de <> até <>, na forma do artigo 105 da Lei nº 14.133, de 2021.

CLÁUSULA TERCEIRA – MODELOS DE EXECUÇÃO E GESTÃO CONTRATUAIS

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

CLÁUSULA QUARTA – SUBCONTRATAÇÃO

4.1. Não será admitida a subcontratação do objeto contratual.

CLÁUSULA QUINTA – PREÇO

5.1. O valor total da contratação é de R\$ <> (<>)

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

CLÁUSULA SEXTA – PAGAMENTO

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

CLÁUSULA SÉTIMA - REAJUSTE

7.1. Os preços inicialmente contratados são fixos e irreajustáveis.

CLÁUSULA OITAVA - OBRIGAÇÕES DO CONTRATANTE

- 8.1.** São obrigações do Contratante:
- 8.2.** Exigir o cumprimento de todas as obrigações assumidas pelo Contratado, de acordo com o contrato e seus anexos;
- 8.3.** Receber o objeto no prazo e condições estabelecidas no Termo de Referência;
- 8.4.** Notificar o Contratado, por escrito, sobre vícios, defeitos ou incorreções verificadas no objeto fornecido, para que seja por ele substituído, reparado ou corrigido, no total ou em parte, às suas expensas;
- 8.5.** Acompanhar e fiscalizar a execução do contrato e o cumprimento das obrigações pelo Contratado;
- 8.6.** Comunicar a empresa para emissão de Nota Fiscal em relação à parcela incontroversa da execução do objeto, para efeito de liquidação e pagamento, quando houver controvérsia sobre a execução do objeto, quanto à dimensão, qualidade e quantidade, conforme o art. 143 da Lei nº 14.133, de 2021;
- 8.7.** Efetuar o pagamento ao Contratado do valor correspondente à execução do objeto, no prazo, forma e condições estabelecidos no presente Contrato e no Termo de Referência;
- 8.8.** Aplicar ao Contratado as sanções previstas na lei e neste Contrato;
- 8.9.** Cientificar a Assessoria Jurídica para adoção das medidas cabíveis quando do descumprimento de obrigações pelo Contratado;
- 8.10.** Explicitamente emitir decisão sobre todas as solicitações e reclamações relacionadas à execução do presente Contrato, ressalvados os requerimentos manifestamente impertinentes, meramente protelatórios ou de nenhum interesse para a boa execução do ajuste.
- 8.11.** A Administração não responderá por quaisquer compromissos assumidos pelo Contratado com terceiros, ainda que vinculados à execução do contrato, bem como por qualquer dano causado a terceiros em decorrência de ato do Contratado, de seus empregados, prepostos ou subordinados.

CLÁUSULA NONA - OBRIGAÇÕES DO CONTRATADO

9.1. O Contratado deve cumprir todas as obrigações constantes deste Contrato e de seus anexos, assumindo como exclusivamente seus os riscos e as despesas decorrentes da boa e perfeita execução do objeto, observando, ainda, as obrigações a seguir dispostas:

9.2. Atender às determinações regulares emitidas pelo fiscal do contrato ou autoridade superior e prestar todo esclarecimento ou informação por eles solicitados, nos termos aludidos pelo art. 137, inciso II da Lei nº 14.133, de 2021;

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

9.4. Reparar, corrigir, remover, reconstruir ou substituir, às suas expensas, no total ou em parte, no prazo fixado pelo fiscal do contrato, os serviços nos quais se verificarem vícios, defeitos ou incorreções resultantes da execução ou dos materiais empregados;

9.5. Responsabilizar-se pelos vícios e danos decorrentes da execução do objeto, de acordo com o Código de Defesa do Consumidor (Lei nº 8.078, de 1990), bem como por todo e qualquer dano causado à Administração ou terceiros, não reduzindo essa responsabilidade a fiscalização ou o acompanhamento da execução contratual pelo Contratante, que ficará autorizado a descontar dos pagamentos devidos ou da garantia, caso exigida no edital, o valor correspondente aos danos sofridos;

9.6. Não contratar, durante a vigência do contrato, cônjuge, companheiro ou parente em linha reta, colateral ou por afinidade, até o terceiro grau, de dirigente do contratante ou do fiscal ou gestor do contrato, nos termos do artigo 48, parágrafo único, da Lei nº 14.133, de 2021;

9.7. O contratado deverá entregar ao setor responsável pela fiscalização do contrato, no ato de envio da nota fiscal, os seguintes documentos: 1) prova de regularidade relativa à Seguridade Social; 2) certidão conjunta relativa aos tributos federais e à Dívida Ativa da União; 3) certidões que comprovem a regularidade perante a Fazenda Municipal ou Distrital do domicílio ou sede do contratado; 4) Certidão de Regularidade do FGTS – CRF; e 5) Certidão Negativa de Débitos Trabalhistas – CNDT;

9.8. Comunicar ao Fiscal do contrato, imediatamente, qualquer ocorrência anormal ou acidente que se verifique no local dos serviços.

- 9.9.** Prestar todo esclarecimento ou informação solicitada pelo Contratante ou por seus prepostos, garantindo-lhes o acesso, a qualquer tempo, ao local dos trabalhos, bem como aos documentos relativos à execução do empreendimento.
- 9.10.** Paralisar, por determinação do Contratante, qualquer atividade que não esteja sendo executada de acordo com a boa técnica ou que ponha em risco a segurança de pessoas ou bens de terceiros.
- 9.11.** Promover a guarda, manutenção e vigilância de materiais, ferramentas, e tudo o que for necessário à execução do objeto, durante a vigência do contrato.
- 9.12.** Conduzir os trabalhos com estrita observância às normas da legislação pertinente, cumprindo as determinações dos Poderes Públicos, mantendo sempre limpo o local dos serviços e nas melhores condições de segurança, higiene e disciplina.
- 9.13.** Submeter previamente, por escrito, ao Contratante, para análise e aprovação, quaisquer mudanças nos métodos executivos que fujam às especificações do memorial descritivo ou instrumento congênere.
- 9.14.** Não permitir a utilização de qualquer trabalho do menor de dezesseis anos, exceto na condição de aprendiz para os maiores de quatorze anos, nem permitir a utilização do trabalho do menor de dezoito anos em trabalho noturno, perigoso ou insalubre;
- 9.15.** Manter durante toda a vigência do contrato, em compatibilidade com as obrigações assumidas, todas as condições exigidas para habilitação na licitação;
- 9.16.** Cumprir, durante todo o período de execução do contrato, a reserva de cargos prevista em lei para pessoa com deficiência, para reabilitado da Previdência Social ou para aprendiz, bem como as reservas de cargos previstas na legislação;
- 9.17.** Comprovar a reserva de cargos a que se refere a cláusula acima, no prazo fixado pelo fiscal do contrato, com a indicação dos empregados que preencheram as referidas vagas;
- 9.18.** Guardar sigilo sobre todas as informações obtidas em decorrência do cumprimento do contrato;
- 9.19.** Arcar com o ônus decorrente de eventual equívoco no dimensionamento dos quantitativos de sua proposta, inclusive quanto aos custos variáveis decorrentes de fatores futuros e incertos, devendo complementá-los, caso o previsto inicialmente em sua proposta não seja satisfatório para o atendimento do objeto da contratação, exceto quando ocorrer algum dos eventos arrolados no art. 124, II, d, da Lei nº 14.133, de 2021;

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

CLÁUSULA DÉCIMA- OBRIGAÇÕES PERTINENTES À LEI GERAL DE PROTEÇÃO DE DADOS - LGPD

10.1. As partes deverão cumprir a Lei nº 13.709, de 14 de agosto de 2018 (LGPD), quanto a todos os dados pessoais a que tenham acesso em razão do certame ou do contrato administrativo que eventualmente venha a ser firmado, a partir da apresentação da proposta no procedimento de contratação, independentemente de declaração ou de aceitação expressa.

10.2. Os dados obtidos somente poderão ser utilizados para as finalidades que justificaram seu acesso e de acordo com a boa-fé e com os princípios do art. 6º da LGPD.

10.3. É vedado o compartilhamento com terceiros dos dados obtidos fora das hipóteses permitidas em Lei.

10.4. A Administração deverá ser informada no prazo de 5 (cinco) dias úteis sobre todos os contratos de suboperação firmados ou que venham a ser celebrados pelo Contratado.

10.5. Terminado o tratamento dos dados nos termos do art. 15 da LGPD, é dever do contratado eliminá-los, com exceção das hipóteses do art. 16 da LGPD, incluindo aquelas em que houver necessidade de guarda de documentação para fins de comprovação do cumprimento de obrigações legais ou contratuais e somente enquanto não prescritas essas obrigações.

10.6. É dever do contratado orientar e treinar seus empregados sobre os deveres, requisitos e responsabilidades decorrentes da LGPD.

10.7. O Contratado deverá exigir de suboperadores e subcontratados o cumprimento dos deveres da presente cláusula, permanecendo integralmente responsável por garantir sua observância.

10.8. O Contratante poderá realizar diligência para aferir o cumprimento dessa cláusula, devendo o Contratado atender prontamente eventuais pedidos de comprovação formulados.

10.9. O Contratado deverá prestar, no prazo fixado pelo Contratante, prorrogável justificadamente, quaisquer informações acerca dos dados pessoais para cumprimento da LGPD, inclusive quanto a eventual descarte realizado.

10.10. Bancos de dados formados a partir de contratos administrativos, notadamente aqueles que se proponham a armazenar dados pessoais, devem ser mantidos em ambiente virtual controlado, com registro individual rastreável de tratamentos realizados, com cada acesso, data, horário e registro da finalidade, para efeito de responsabilização, em caso de eventuais omissões, desvios ou abusos, nos termos da Lei 13.709 de 2018 - LGPD, em seu art. 37.

10.10.1. Os referidos bancos de dados devem ser desenvolvidos em formato interoperável, a fim de garantir a reutilização desses dados pela Administração nas hipóteses previstas na LGPD.

CLÁUSULA DÉCIMA PRIMEIRA – GARANTIA DE EXECUÇÃO

11.1. Não haverá exigência de garantia de execução contratual.

CLÁUSULA DÉCIMA SEGUNDA – INFRAÇÕES E SANÇÕES ADMINISTRATIVAS

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

- a) der causa à inexecução parcial do contrato;
- b) der causa à inexecução parcial do contrato que cause grave dano à Administração ou ao funcionamento dos serviços públicos ou ao interesse coletivo;
- c) der causa à inexecução total do contrato;
- d) ensejar o retardamento da execução ou da entrega do objeto da contratação sem motivo justificado;
- e) apresentar documentação falsa ou prestar declaração falsa durante a execução do contrato;
- f) praticar ato fraudulento na execução do contrato;
- g) comportar-se de modo inidôneo ou cometer fraude de qualquer natureza;
- h) praticar ato lesivo previsto no art. 5º da Lei nº 12.846, de 1º de agosto de 2013.

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

- i) **Advertência**, quando o contratado der causa à inexecução parcial do contrato, sempre que não se justificar a imposição de penalidade mais grave;
- ii) **Impedimento de licitar e contratar**, quando praticadas as condutas descritas nas alíneas “b”, “c” e “d” do subitem acima deste Contrato, sempre que não se justificar a imposição de penalidade mais grave;
- iii) **Declaração de inidoneidade para licitar e contratar**, quando praticadas as condutas descritas nas alíneas “e”, “f”, “g” e “h” do subitem acima deste Contrato, bem como nas alíneas “b”, “c” e “d”, que justifiquem a imposição de penalidade mais grave.
- iv) **Multa**:

- (a) Moratória de 0,2% (dois décimos por cento) por dia de atraso injustificado sobre o valor da parcela inadimplida, até o limite de 30 (trinta) dias;
- (b) Compensatória, para as infrações descritas nas alíneas “e” a “h” do subitem 12.1, de 5% a 20% do valor do Contrato.
- (c) Compensatória, para a inexecução total do contrato prevista na alínea “c” do subitem 12.1, de 1% a 10% do valor do Contrato.
- (d) Para infração descrita na alínea “b” do subitem 12.1, a multa será de 1% a 8% do valor do Contrato.
- (e) Para infrações descritas na alínea “d” do subitem 12.1, a multa será de 0,5% a 5% do valor do Contrato.
- (f) Para a infração descrita na alínea “a” do subitem 12.1, a multa será de 0,5% a 10% do valor do Contrato, ressalvadas as seguintes infrações:

12.3. A aplicação das sanções previstas neste Contrato não exclui, em hipótese alguma, a obrigação de reparação integral do dano causado ao Contratante.

12.4. Todas as sanções previstas neste Contrato poderão ser aplicadas cumulativamente com a multa.

12.4.1. Antes da aplicação da multa será facultada a defesa do interessado no prazo de 15 (quinze) dias úteis, contado da data de sua intimação.

12.5. Se a multa aplicada e as indenizações cabíveis forem superiores ao valor do pagamento eventualmente devido pelo Contratante ao Contratado, além da perda desse valor, a diferença será descontada da garantia prestada ou será cobrada judicialmente.

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

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

12.8. Na aplicação das sanções serão considerados:

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

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

12.10. A personalidade jurídica do Contratado poderá ser desconsiderada sempre que utilizada com abuso do direito para facilitar, encobrir ou dissimular a prática dos atos ilícitos previstos neste Contrato ou para provocar confusão patrimonial, e, nesse caso, todos os efeitos das sanções aplicadas à pessoa jurídica serão estendidos aos seus administradores e sócios com poderes de administração, à pessoa jurídica sucessora ou à empresa do mesmo ramo com relação de coligação ou controle, de fato ou de direito, com o Contratado, observados, em todos os casos, o contraditório, a ampla defesa e a obrigatoriedade de análise jurídica prévia.

12.11. O Contratante deverá, no prazo máximo de 15 (quinze) dias úteis, contado da data de aplicação da sanção, informar e manter atualizados os dados relativos às sanções por ela aplicadas, para fins de publicidade no Cadastro Nacional de Empresas Inidôneas e Suspensas (Ceis) e no Cadastro Nacional de Empresas Punidas (Cnep).

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

12.13. Os débitos do contratado para com a Administração contratante, resultantes de multa administrativa e/ou indenizações, não inscritos em dívida ativa, poderão ser compensados, total ou parcialmente, com os créditos devidos pelo referido órgão decorrentes deste mesmo contrato ou de outros contratos administrativos que o contratado possua com o mesmo órgão ora contratante.

CLÁUSULA DÉCIMA TERCEIRA – DA EXTINÇÃO CONTRATUAL

13.1. O contrato poderá ser extinto antes de cumpridas as obrigações nele estipuladas, ou antes do prazo nele fixado, por algum dos motivos previstos no artigo 137 da Lei nº 14.133/21, bem como amigavelmente, assegurados o contraditório e a ampla defesa.

13.1.1. Nesta hipótese, aplicam-se também os artigos 138 e 139 da mesma Lei.

13.1.2. A alteração social ou a modificação da finalidade ou da estrutura da empresa não ensejará a extinção se não restringir sua capacidade de concluir o contrato.

13.1.2.1. Se a operação implicar mudança da pessoa jurídica contratada, deverá ser formalizado termo aditivo para alteração subjetiva.

13.2. O termo de extinção, sempre que possível, será precedido:

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

13.2.1.2. Relação dos pagamentos já efetuados e ainda devidos;

13.2.1.3. Indenizações e multas.

13.3. O contrato poderá ser extinto caso se constate que o contratado mantém vínculo de natureza técnica, comercial, econômica, financeira, trabalhista ou civil com dirigente do órgão ou entidade contratante ou com agente público que tenha desempenhado função na licitação ou atue na fiscalização ou na gestão do contrato, ou que deles seja cônjuge, companheiro ou parente em linha reta, colateral ou por afinidade, até o terceiro grau (art. 14, inciso IV, da Lei n.º 14.133, de 2021).

CLÁUSULA DÉCIMA QUARTA – DOTAÇÃO ORÇAMENTÁRIA

14.1. As despesas decorrentes da presente contratação correrão à conta de recursos específicos consignados na LOA deste exercício, na dotação abaixo discriminada:

ÓRGÃO	
UNIDADE	
PROJETO	
ELEMENTO	
FONTE	

CLÁUSULA DÉCIMA QUINTA – DOS CASOS OMISSOS

15.1. Os casos omissos serão decididos pelo contratante, segundo as disposições contidas na Lei nº 14.133, de 2021, e demais normas aplicáveis 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.

CLÁUSULA DÉCIMA SEXTA – ALTERAÇÕES

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

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

CLÁUSULA DÉCIMA SÉTIMA – PUBLICAÇÃO

17.1. Incumbirá ao contratante divulgar o presente instrumento no Portal Nacional de Contratações Públicas (PNCP), na forma prevista no art. 94 da Lei 14.133, de 2021, bem como no respectivo sítio oficial na Internet, em atenção ao art. 91, *caput*, da Lei n.º 14.133, de 2021, e ao art. 8º, §2º, da Lei n. 12.527, de 2011.

17.2. Em se tratando de contratação por inexigibilidade, o contrato e seus aditamentos deverão ser divulgados em 10 dias úteis, contados da data de sua assinatura, conforme o inciso II do art. 94 da Lei nº 14.133, de 2021.

CLÁUSULA DÉCIMA OITAVA – FORO

18.1. Fica eleito o Foro da Comarca de Palmas de Monte Alto, estado da Bahia, para dirimir os litígios que decorrerem da execução deste Termo de Contrato que não puderem ser compostos pela conciliação, conforme art. 92, §1º, da Lei nº 14.133/21.

Sebastião Laranjeiras, Estado da Bahia, 5.

PREFEITURA MUNICIPAL DE SEBASTIÃO LARANJEIRAS
PEDRO ANTONIO PEREIRA MALHEIROS
PREFEITO

FUNDO

FORNECEDOR(A)

Testemunhas

1. _____
CPF

2. _____
CPF