
AVISO DE DISPENSA DE LICITAÇÃO

DISPENSA EMERGÊNCIAL Nº 001/2024

ART. 75, INCISO VIII, DA LEI FEDERAL Nº 14.133/2021.

O MUNICÍPIO DE BOM JARDIM/MA, inscrito no CNPJ/MF sob o nº 06.229.975/0001-72, torna público para o conhecimento dos interessados, em conformidade com o disposto no art. 75, VIII, da Lei Federal nº 14.133/2021, a abertura de Dispensa de Licitação Emergencial do tipo Dispensa sem disputa, objetivando a contratação de empresa para fornecimento de gêneros alimentícios destinados a merenda escolar da rede municipal de ensino do Município de Bom Jardim/MA. Eventuais interessados podem apresentar proposta de preço no prazo de 03 (três) dias úteis, oportunidade em que a Administração escolherá a mais vantajosa. Propostas deverão ser encaminhadas ao e-mail: prefeiturabomjardimcpl@gmail.com, até 18 de dezembro de 2024, até as 23h59min (vinte e três horas e cinquenta e nove minutos). O Termo de Referência e anexos da Dispensa de Licitação estão à disposição dos interessados no endereço supra, de 2ª a 6ª feira, no horário das 08:00hs (oito horas) às 12:00hs (doze horas) e no sítio oficial deste poder executivo (<https://bomjardim.ma.gov.br/>), e também através da plataforma (<http://www.licitabomjardinense.com.br>.) Onde poderão ser consultados ou obtidos gratuitamente.

Bom Jardim/MA, 11 de dezembro de 2024.

JÂNIO GOMES SOUZA.

Agente de Contratação

PREFEITURA MUNICIPAL DE BOM JARDIM/MA

AVISO DE CONTRATAÇÃO EMERGENCIAL Nº 001/2024

PROCESSO ADMINISTRATIVO Nº 180/2024

Torna-se público que a PREFEITURA MUNICIPAL DE BOM JARDIM/MA, por meio da Secretaria Municipal de Educação, realizará Dispensa Eletrônica, com critério de julgamento MENOR PREÇO GLOBAL, na hipótese do art. 75, inciso VIII, nos termos da Lei nº 14.133, de 1º de abril de 2021, Decreto Municipal nº 016/2024, de 08 de fevereiro de 2024, as exigências estabelecidas neste Aviso de Dispensa eletrônica, Termo de Referência e demais normas aplicáveis.

Data de recebimento das propostas: 16/12/2024 a 18/12/2024 às 23h59m

Critério de Julgamento: MENOR PREÇO “POR ITEM”.

Regime de Execução: Fornecimento.

Link: <http://www.licitabomjardinense.com.br>

Email: prefeiturabomjardimcpl@gmail.com

1. OBJETO DA CONTRATAÇÃO DIRETA

1.1. O objeto do presente procedimento é a escolha da proposta mais vantajosa para a Administração, por dispensa de licitação, cujo objeto é a **contratação de empresa para fornecimento de gêneros alimentícios destinados a merenda escolar da rede municipal de ensino do Município de Bom Jardim/MA**, conforme condições, quantidades e exigências estabelecidas neste Aviso de Contratação Direta e seus anexos.

1.2. O critério de julgamento adotado será o menor preço, observadas as exigências contidas neste aviso de Contratação Direta e seus Anexos quanto às especificações do objeto.

2. PARTICIPAÇÃO NA DISPENSA

2.1. A participação na presente dispensa eletrônica se dará mediante envio das propostas via email: prefeiturabomjardimcpl@gmail.com.

2.2. O procedimento será divulgado nos diários oficiais e no Portal Nacional de Contratações Públicas - PNCP.

2.3. Para esta contratação, a participação é de ampla disputa com os benefícios para as microempresas e empresas de pequeno porte, nos termos do art. 49, inciso IV, c/c o art. 48, inciso I, da Lei Complementar nº 123, de 14 de dezembro de 2006.

2.3.1. A obtenção do benefício a que se refere o item anterior fica limitada às microempresas e às empresas de pequeno porte que, no ano-calendário de realização do procedimento, ainda não tenham celebrado contratos com a Administração Pública cujos valores somados extrapolem a receita bruta máxima admitida para fins de enquadramento como empresa de pequeno porte.

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

2.4. Não poderão participar desta dispensa os fornecedores:

2.4.1. Que não atendam às condições deste Aviso de Contratação Direta e seu (s) anexo (s);

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

2.4.3. Que se enquadrem nas seguintes vedações:

a) Autor do anteprojeto, do Termo de Referência ou do projeto executivo, pessoa física ou jurídica, quando a contratação versar sobre obra, serviços ou fornecimento de bens a ele relacionados;

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

c) Pessoa física ou jurídica que se encontre, ao tempo da contratação, impossibilitada de contratar em decorrência de sanção que lhe foi imposta;

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

e) Empresas controladoras, controladas ou coligadas, nos termos da Lei nº 6.404, de 15 de dezembro de 1976, concorrendo entre si;

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

2.4.3.1. Equiparam-se aos autores do projeto as empresas integrantes do mesmo grupo econômico;

2.4.3.2. Aplica-se o disposto na alínea “c” também ao fornecedor que atue em substituição a outra pessoa, física ou jurídica, com o intuito de burlar a efetividade da sanção a ela aplicada,

inclusive a sua controladora, controlada ou coligada, desde que devidamente comprovado o ilícito ou a utilização fraudulenta da personalidade jurídica do fornecedor;

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

2.4.5. Será permitida a participação de cooperativas, desde que apresentem demonstrativo de atuação em regime cooperado, com repartição de receitas e despesas entre os cooperados e atendam ao art. 16 da Lei nº 14.133/21.

2.4.6. Em sendo permitida a participação de cooperativas, serão estendidas a elas os benefícios previstos para as microempresas e empresas de pequeno porte quando elas atenderem ao disposto no art. 34 da Lei nº 11.488, de 15 de junho de 2007.

2.4.7. Não poderá participar, direta ou indiretamente, da dispensa eletrônica ou da execução do contrato agente público do órgão ou entidade contratante, devendo ser observadas as situações que possam configurar conflito de interesses no exercício ou após o exercício do cargo ou emprego, nos termos da legislação que disciplina a matéria, conforme § 1º do art. 9º da Lei n.º 14.133, de 2021.

3. INGRESSO NA DISPENSA ELETRÔNICA

3.1. O ingresso do fornecedor na dispensa eletrônica se dará com o envio de sua proposta via e-mail, na forma deste item.

3.2. O fornecedor interessado, após a divulgação do aviso de contratação direta, encaminhará, exclusivamente por meio de email, a proposta com a descrição do objeto ofertado, a marca do produto, quando for o caso, e o preço ou o desconto, até a data e o horário estabelecidos.

3.2.1. O fornecedor não poderá oferecer proposta em quantitativo inferior ao máximo previsto para contratação.

3.2.2. Não será admitida a previsão de preços diferentes em razão de local de entrega ou de acondicionamento, tamanho de lote ou qualquer outro motivo.

3.2.3. A proposta também deverá conter declaração de que compreende a integralidade dos custos para atendimento dos direitos trabalhistas assegurados na Constituição Federal, nas leis trabalhistas, nas normas infralegais, nas convenções coletivas de trabalho e nos termos de ajustamento de conduta vigentes na data de entrega das propostas.

3.3. Todas as especificações do objeto contidas na proposta, em especial o preço, vinculam a Contratada.

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

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

3.5. Se o regime tributário da empresa implicar o recolhimento de tributos em percentuais variáveis, a cotação adequada será a que corresponde à média dos efetivos recolhimentos da empresa nos últimos doze meses.

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

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

4. FASE DE LANCES

4.1. Na data estipulada, deverão ser enviadas exclusivamente por e-mail as propostas de preços com valores adicionais aos previamente pesquisados, com o objetivo de obter propostas mais vantajosas para a administração pública.

4.2. A participante interessada em oferecer propostas adicionais poderá enviar apenas uma proposta de preços, acompanhada dos documentos de habilitação necessários para análise das conformidades exigidas para esta contratação.

4.2.1. O envio de mais de uma proposta pela mesma participante não será aceito. Em caso de envio múltiplo, será considerada apenas a primeira proposta recebida.

4.3. O envio das propostas poderá ser realizado até às 23h59min do dia indicado neste aviso.

4.4. No dia seguinte ao encerramento do recebimento das propostas adicionais, será publicada no site oficial do município a classificação das propostas apresentadas, seguida da análise dos documentos de habilitação.

4.5. Após a confirmação da conformidade dos requisitos estabelecidos neste aviso, a proposta com o melhor valor será declarada vencedora desta dispensa eletrônica.

5. JULGAMENTO DAS PROPOSTAS DE PREÇO

5.1. Encerrada a fase de recebimento das propostas, será verificada a conformidade da proposta classificada em primeiro lugar quanto à adequação do objeto e à compatibilidade do preço em relação ao estipulado para a contratação.

5.2. No caso de o preço da proposta vencedora estar acima do estimado pela Administração, poderá haver a negociação de condições mais vantajosas.

5.2.1. Neste caso, será encaminhada contraproposta ao fornecedor que tenha apresentado o melhor preço, para que seja obtida melhor proposta com preço compatível ao estimado pela Administração.

5.2.2. A negociação poderá ser feita com os demais fornecedores classificados, respeitada a ordem de classificação, quando o primeiro colocado, mesmo após a negociação, for desclassificado em razão de sua proposta permanecer acima do preço máximo definido para a contratação.

5.2.3. Em qualquer caso, concluída a negociação, o resultado será registrado na ata do procedimento da dispensa eletrônica.

5.2.4. Estando o preço compatível, será solicitado o envio da proposta e, se necessário, de documentos complementares, adequada ao último lance.

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

5.4. Será desclassificada a proposta vencedora que:

I. Contiver vícios insanáveis;

II. Não obedecer às especificações técnicas pormenorizadas neste aviso ou em seus anexos;

III. Apresentar preços inexequíveis ou permanecerem acima do preço máximo definido para a contratação;

IV. Não tiverem sua exequibilidade demonstrada, quando exigido pela Administração;

V. Apresentar desconformidade com quaisquer outras exigências deste aviso ou seus anexos, desde que insanável.

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

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

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

5.6. Se houver indícios de inexequibilidade da proposta de preço, ou em caso da necessidade de esclarecimentos complementares, poderão ser efetuadas diligências, para que a empresa comprove a exequibilidade da proposta.

5.7. Erros no preenchimento da planilha não constituem motivo para a desclassificação da proposta. A planilha poderá ser ajustada pelo fornecedor, desde que não haja majoração do preço.

5.7.1. O ajuste de que trata este dispositivo se limita a sanar erros ou falhas que não alterem a substância das propostas;

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

5.9. Se a proposta vencedora for desclassificada, será examinada a proposta ou lance subsequente, e, assim sucessivamente, na ordem de classificação.

6. HABILITAÇÃO

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

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

6.4. 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.

6.5. 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.

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

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

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

6.9. Havendo a necessidade de envio de documentos de habilitação complementares, necessários à confirmação daqueles exigidos neste Aviso de Contratação Direta e já apresentados, para a habilitação, o fornecedor será convocado a encaminhá-los, em formato digital, por meio do sistema, no prazo de 02 (duas) horas sob pena de inabilitação. ([art. 19, § 3º, da IN Seges/ME nº 67, de 2021](#)).

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

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

6.12. Se o fornecedor for a matriz, todos os documentos deverão estar em nome da matriz, e se o fornecedor for a filial, todos os documentos deverão estar em nome da filial, exceto para atestados de capacidade técnica, e no caso daqueles documentos que, pela própria natureza, comprovadamente, forem emitidos somente em nome da matriz.

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

6.17. Será inabilitado o fornecedor que não comprovar sua habilitação, seja por não apresentar quaisquer dos documentos exigidos, ou apresentá-los em desacordo com o estabelecido neste Aviso de Contratação Direta.

6.18. Na hipótese de o fornecedor não atender às exigências para a habilitação, o órgão ou entidade examinará a proposta subsequente e assim sucessivamente, na ordem de classificação, até a apuração de uma proposta que atenda às especificações do objeto e as condições de habilitação

6.19. Constatado o atendimento às exigências de habilitação, o fornecedor será habilitado.

6.20. Os licitantes deverão encaminhar, nos termos deste Edital, a documentação relacionada nos itens a seguir, para fins de habilitação:

6.21. HABILITAÇÃO JURÍDICA:

6.21.1. Pessoa física: cédula de identidade (RG) ou documento equivalente que, por força de lei, tenha validade para fins de identificação em todo o território nacional;

6.21.2. Documento de Identificação (Carteira de Identidade ou CNH) do Empresário Individual e/ou Sócio Administrador;

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

6.21.4. 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;

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

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

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

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

6.21.9. No caso de exercício de atividade adstrita a uma legislação específica: ato de registro ou autorização para funcionamento expedido pelo órgão competente.

6.21.10. No caso de sociedade cooperativa: ata de fundação e estatuto social em vigor, com a ata da assembleia que o aprovou, devidamente arquivado na Junta Comercial ou inscrito no Registro Civil das Pessoas Jurídicas da respectiva sede, bem como o registro de que trata o art. 107 da Lei nº 5.764, de 1971.

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

6.21.12. Certidão Simplificada e Específica emitida pela junta comercial em até 60 (sessenta) dias da sessão de abertura.

6.22. REGULARIDADE FISCAL, SOCIAL E TRABALHISTA:

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

6.22.3. Prova de regularidade fiscal perante a Fazenda Nacional, mediante apresentação de certidão expedida conjuntamente pela Secretaria da Receita Federal do Brasil (RFB) e pela Procuradoria-Geral da Fazenda Nacional (PGFN), referente a todos os créditos tributários federais e à Dívida Ativa da União (DAU) por elas administrados, inclusive aqueles relativos à Seguridade Social, nos termos da

Portaria Conjunta nº 1.751, de 02/10/2014, do Secretário da Receita Federal do Brasil e da Procuradora-Geral da Fazenda Nacional.

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

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

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

6.22.6. Prova de regularidade com a Fazenda Estadual e Municipal do domicílio ou sede do fornecedor, relativa à atividade em cujo exercício contrata ou concorre;

6.22.7. Caso o fornecedor seja considerado isento dos tributos estaduais **ou** municipais relacionados ao objeto contratual, deverá comprovar tal condição mediante a apresentação de declaração da Fazenda respectiva do seu domicílio ou sede, ou outra equivalente, na forma da lei;

6.22.8. Prova de Regularidade com a Fazenda Estadual do domicílio ou sede da licitante, mediante a:

6.22.8.1. Certidão Negativa/Positiva com efeitos de negativa de Débitos Fiscais, e;

6.22.8.2. Certidão Negativa/Positiva com efeitos de negativa de Inscrição de Débitos na Dívida;

6.22.9. Quando a prova de regularidade de que trata o subitem anterior for comprovada mediante a apresentação de uma única certidão, e dela não constar expressamente essa informação, deverá a licitante demonstrar com documentação hábil essa condição.

6.22.10. Prova de regularidade com a Fazenda Municipal do domicílio ou sede da licitante, relativa ao ISSQN – Imposto Sobre Serviços de Qualquer Natureza e relativa à TLF – Taxa de Localização e Funcionamento, mediante a:

6.22.10.1 Certidão Negativa/Positiva com efeitos de negativa de Débitos Municipais;

6.22.10.2. Certidão Negativa/Positiva com efeitos de negativa quanto à Dívida Ativa Municipal;

6.22.11. Quando a prova de regularidade de que trata o subitem anterior for comprovada mediante a apresentação de uma única certidão, e dela não constar expressamente essa informação, deverá a licitante demonstrar com documentação hábil essa condição.

6.23. QUALIFICAÇÃO ECONÔMICO-FINANCEIRA:

6.23.1. Certidão negativa de insolvência civil expedida pelo distribuidor do domicílio ou sede do licitante, caso se trate de pessoa física, desde que admitida a sua participação na licitação (art. 5º, inciso II, alínea “c”, da Instrução Normativa Seges/ME nº 116, de 2021), ou de sociedade simples;

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

6.23.3. Balanço Patrimonial e Demonstrações Contábeis (Demonstração do Resultado do Exercício – DRE) dos 02 (dois) últimos exercícios sociais, com o devido registro na Junta Comercial, já exigíveis e apresentados na forma da lei, com notas explicativas, acompanhados dos Termos de Abertura e Encerramento do Livro Diário ou do próprio Livro Diário, que comprovem a boa situação financeira da empresa, vedada a sua substituição por balancetes ou balanços provisórios, podendo ser atualizados por índices oficiais quando encerrado há mais de 3 (três) meses da data de apresentação da proposta.

6.23.4. As empresas criadas no exercício financeiro da dispensa deverão atender a todas as exigências da habilitação e poderão substituir os demonstrativos contábeis pelo balanço de abertura.

6.23.5. Os documentos referidos acima limitar-se-ão ao último exercício no caso de a pessoa jurídica ter sido constituída há menos de 2 (dois) anos.

6.23.6. A participante deverá enviar os índices de capacidade financeira. A comprovação da situação financeira da empresa será constatada mediante obtenção de índices de Liquidez Geral (LG), Solvência Geral (SG) e Liquidez Corrente (LC), superiores a 1 (um) resultantes da aplicação das fórmulas:

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

$$SG = \frac{\text{Ativo Total}}{\text{Passivo Circulante} + \text{Passivo Não Circulante}}$$

$$LC = \frac{\text{Ativo Circulante}}{\text{Passivo Circulante}}$$

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

6.23.8. O atendimento dos índices econômicos previstos neste item deverá ser atestado mediante declaração assinada por profissional habilitado da área contábil, apresentada pelo fornecedor.

6.23.9. Serão considerados aceitos como na forma da lei o balanço patrimonial e demonstrações contábeis assim apresentados: Publicados em Diário Oficial ou Publicados em jornal de grande circulação ou por cópia do Livro Diário, devidamente autenticado na Junta Comercial da sede ou

domicílio da empresa, na forma da Instrução Normativa Nº 11, de 05 de dezembro de 2013, do Departamento de Registro Empresarial e Integração - DREI, acompanhado obrigatoriamente dos Termos de Abertura e de Encerramento do Livro Diário, devidamente registrados na Junta Comercial da sede ou domicílio da licitante, conforme disposto nos Art. 1.180, Parágrafo Único, 1.181, Parágrafo Único e 1.184, §2º da Lei Nº 10.406/2002;11.9.8.4. Na forma do Sistema de Escrituração Pública Digital – SPED, instituído pelo Decreto Federal nº 6.022, de 22 de janeiro de 2007, acompanhado da cópia do recibo de entrega da escrituração contábil digital – SPED CONTÁBIL, nos termos de Instrução Normativa editada pela Secretaria da Receita Federal do Brasil.

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

6.24. QUALIFICAÇÃO TÉCNICA

6.24.1. Deverão ser apresentados os seguintes documentos de habilitação técnica:

6.24.2. Comprovação de aptidão para o fornecimento de bens similares de complexidade tecnológica e operacional equivalente ou superior com o objeto desta contratação, ou com o item pertinente, por meio da apresentação de certidões ou atestados, por pessoas jurídicas de direito público ou privado, ou regularmente emitido(s) pelo conselho profissional competente, quando for o caso.

6.24.3. É indispensável que o atestado de capacidade técnica apresente informações tangíveis, ficando vedada a apresentada com informações genéricas, tais como: ter fornecido os materiais/produtos a contendo. Essa exigência é necessária para que, na ocasião da análise do documento, o julgador da proposta possa aferir efetivamente as condições de fornecimento eficiente da empresa para a execução do objeto de maneira satisfatória.

6.24.4. Apresentar fotos da fachada e interior da empresa. O item não é de ordem obrigatória e visa tão somente à comprovação de estrutura mínima e capacidade técnico-funcional da empresa em cumprir o objeto da presente licitação, impedindo assim empresas “fantasmas” ou qualquer outro tipo de fraude à Lei Nº 14.133/2021.

6.24.5. Caso o documento não seja apresentado conforme exigem o item acima, a comissão poderá abrir diligência para a verificação da veracidade das informações dele constante.

6.24.6. Será admitida, para fins de comprovação de quantitativo mínimo, a apresentação e o somatório de diferentes atestados executados de forma concomitante.

6.24.7. Os atestados de capacidade técnica poderão ser apresentados em nome da matriz ou da filial do fornecedor.

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

6.24.9. Comprovante de regularidade das instalações da proponente, emitido por autoridades sanitárias do local da sede da Licitante (Alvará Sanitário).

7. CONTRATAÇÃO

7.1. Após a homologação e adjudicação, caso se conclua pela contratação, será firmado Termo de Contrato ou emitido instrumento equivalente.

7.2. O adjudicatário terá o prazo de 5 (cinco) dias úteis, contados a partir da data de sua convocação, para assinar o Termo de Contrato ou aceitar instrumento equivalente, conforme o caso (Nota de Empenho/Carta Contrato/Autorização), sob pena de decair do direito à contratação, sem prejuízo das sanções previstas neste Aviso de Contratação Direta.

7.3. O prazo previsto para assinatura do contrato ou aceitação da nota de empenho ou instrumento equivalente poderá ser prorrogado 1 (uma) vez, por igual período, por solicitação justificada do adjudicatário e aceita pela Administração.

7.4. O Aceite da Nota de Empenho ou do instrumento equivalente, emitida à empresa adjudicada, implica no reconhecimento de que:

7.4.1. referida Nota está substituindo o contrato, aplicando-se à relação de negócios ali estabelecida as disposições da Lei nº 14.133, de 2021;

7.4.2. a contratada se vincula à sua proposta e às previsões contidas no Aviso de Contratação Direta e seus anexos;

7.4.3. a contratada reconhece que as hipóteses de rescisão são aquelas previstas nos artigos 137 e 138 da Lei nº 14.133/21 e reconhece os direitos da Administração previstos nos artigos 137 a 139 da mesma Lei.

7.5. O prazo de vigência da contratação é de 90 (noventa) dias a partir da data de sua assinatura, prorrogável conforme previsão nos anexos a este Aviso de Contratação Direta.

7.6. Na assinatura do contrato ou do instrumento equivalente será exigida a comprovação das condições de habilitação e contratação consignadas neste aviso, que deverão ser mantidas pelo fornecedor durante a vigência do contrato.

8. SANÇÕES

8.1. As sanções administrativas são as estabelecidas no Termo de Referência Anexo I deste Aviso de Contratação Direta.

9. DAS DISPOSIÇÕES GERAIS

9.1. O procedimento será divulgado no Portal www.licitabomjardinense.com.br e no Portal Nacional de Contratações Públicas – PNCP.

9.2. No caso de todos os fornecedores restarem desclassificados ou inabilitados (procedimento fracassado), a Administração poderá:

9.2.1. Republicar o presente aviso com uma nova data;

9.2.2. Valer-se, para a contratação, de proposta obtida na pesquisa de preços que serviu de base ao procedimento, se houver, privilegiando-se os menores preços, sempre que possível, e desde que atendidas às condições de habilitação exigidas.

9.2.2.1. No caso do subitem anterior, a contratação será operacionalizada fora deste procedimento.

9.2.3. Fixar prazo para que possa haver adequação das propostas ou da documentação de habilitação, conforme o caso.

9.2.4. As providências dos subitens 9.2.1 e 9.2.2 acima poderão ser utilizadas se não houver o comparecimento de quaisquer fornecedores interessados (procedimento deserto).

9.3. Havendo a necessidade de realização de ato de qualquer natureza pelos fornecedores, cujo prazo não conste deste Aviso de Contratação Direta, deverá ser atendido o prazo indicado pelo agente competente da Administração na respectiva notificação.

9.4. Caberá ao fornecedor acompanhar as operações, ficando responsável pelo ônus decorrente da perda do negócio diante da inobservância de quaisquer mensagens emitidas pela Administração ou de sua desconexão.

9.5. Não havendo expediente ou ocorrendo qualquer fato superveniente que impeça a realização do certame na data marcada, a sessão será automaticamente transferida para o primeiro dia útil subsequente, no mesmo horário anteriormente estabelecido, desde que não haja comunicação em contrário.

9.6. Os horários estabelecidos na divulgação deste procedimento e durante o envio de lances observarão o horário de Brasília-DF, inclusive para contagem de tempo e registro no Sistema e na documentação relativa ao procedimento.

9.7. No julgamento das propostas e da habilitação, a Administração 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.

9.8. As normas disciplinadoras deste Aviso de Contratação Direta serão sempre interpretadas em favor da ampliação da disputa entre os interessados, desde que não comprometam o interesse da Administração, o princípio da isonomia, a finalidade e a segurança da contratação.

9.9. Os fornecedores assumem todos os custos de preparação e apresentação de suas propostas e a Administração não será, em nenhum caso, responsável por esses custos, independentemente da condução ou do resultado do processo de contratação.

9.10. Em caso de divergência entre disposições deste Aviso de Contratação Direta e de seus anexos ou demais peças que compõem o processo, prevalecerá as deste Aviso.

9.11. Da sessão pública será divulgada Ata no sistema eletrônico.

9.12. Integram este Aviso de Contratação Direta, para todos os fins e efeitos, os seguintes anexos:

9.12.1. ANEXO I - Termo de Referência;

9.12.2. APÊNDICE DO ANEXO I – Estudo Técnico Preliminar

9.12.3. ANEXO II – Minuta de Termo de Contrato;

Bom Jardim/MA, 11 de dezembro de 2024.

JOSELMA LILIAN CUNHA FERREIRA
Secretaria Municipal de Educação

ANEXO I

TERMO DE REFERÊNCIA

1. CONDIÇÕES DE CONTRATAÇÃO

1.1. Contratação de empresa para fornecimento de gêneros alimentícios destinados a merenda escolar da rede municipal de ensino do Município de Bom Jardim/MA, conforme condições e exigências estabelecidas neste instrumento.

1.2. Os objetos desta contratação são caracterizados como comuns, conforme justificativa constante do Estudo Técnico Preliminar.

1.3. O objeto desta contratação não se enquadra como sendo de bem de luxo, conforme Decreto Federal nº 10.818, de 27 de setembro de 2021.

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

1.5. O contrato oferece maior detalhamento das regras que serão aplicadas em relação à vigência da contratação.

2. FUNDAMENTAÇÃO E DESCRIÇÃO DA NECESSIDADE DA CONTRATAÇÃO

2.1. A Fundamentação da Contratação e de seus quantitativos encontra-se pormenorizada em Tópico específico dos Estudos Técnicos Preliminares, apêndice deste Termo de Referência.

3. DESCRIÇÃO DA SOLUÇÃO COMO UM TODO CONSIDERADO O CICLO DE VIDA DO OBJETO E ESPECIFICAÇÃO DO PRODUTO

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

4. REQUISITOS DA CONTRATAÇÃO

4.1. O fornecimento deve incluir cardápios nutricionalmente equilibrados, elaborados por nutricionistas, que atendam às necessidades alimentares dos alunos em conformidade com as diretrizes do PNAE (Programa Nacional de Alimentação Escolar).

4.2. As refeições devem ser preparadas com ingredientes frescos, de qualidade e sem aditivos químicos que possam comprometer a saúde dos alunos.

4.3. Deve haver a possibilidade de adaptação do cardápio para atender a restrições alimentares específicas (alergias, intolerâncias, etc.) de estudantes, mediante apresentação de documentação comprobatória.

4.4. O fornecimento se dará de forma contínua, com entrega diária (ou conforme cronograma acordado) das

refeições nos locais previamente definidos pela Prefeitura Municipal.

4.5. A empresa deve garantir a rastreabilidade dos alimentos fornecidos, permitindo identificação desde a origem até a entrega final.

4.6. Deverá ser assegurado um prazo mínimo de 10 dias para a execução dos serviços após a formalização da contratação, respeitando as condições estabelecidas na decisão judicial.

4.7. O sistema de fornecimento deve permitir monitoramento e avaliação periódica da qualidade das refeições, com relatórios a serem apresentados à Secretaria Municipal de Educação.

4.8. A proposta deve incluir um plano de comunicação com a comunidade escolar, informando sobre cardápios, horários e eventuais mudanças no serviço.

4.9. É necessário que a empresa tenha experiência comprovada no fornecimento de merenda escolar ou serviços similares, através de documentos que atestem contratos anteriores.

5. MODELO DE EXECUÇÃO DO OBJETO

5.1. A entrega dos produtos será feita de forma PARCELADA, bem como, o prazo de entrega dos produtos será de 05 (cinco) dias úteis, após recebimento da Ordem de Fornecimento. O não cumprimento das entregas nas datas e horários determinados ocasionará penalidades cabíveis;

5.2. O armazenamento e o transporte dos produtos deverão atender às especificações técnicas determinadas pela ANVISA, estar acondicionados em embalagens de fábrica, compatíveis e lacradas pelo próprio fabricante.

5.2.1. No ato da entrega, os produtos que não estiverem em acordo com o especificado no edital serão devolvidos; e, as despesas de frete e/ou outros serão por conta da empresa CONTRATADA;

5.2.2. A fiscalização geral e o acompanhamento serão realizados por Servidor designado pela Secretaria Municipal de Educação de Bom Jardim/MA;

5.2.3. Caso a CONTRATADA verifique a impossibilidade de cumprir com o prazo estabelecido, deverá encaminhar a Secretaria Municipal de Educação, na pessoa do Fiscal do Contrato, solicitação de prorrogação de prazo de entrega, da qual deverão constar o motivo do descumprimento devidamente fundamentado e indicação expressa do novo prazo previsto para entrega, que não poderá ser superior àquele inicialmente estabelecido;

5.2.4. A solicitação de prorrogação de prazo será analisada pelo fiscal do contrato na forma da Lei e de acordo com os princípios de razoabilidade e proporcionalidade, informando à empresa da decisão proferida em até 48 (quarenta e oito) após a data do pedido;

5.2.5. Havendo denegação da prorrogação do prazo de entrega, e caso não cumpra o prazo inicial, a CONTRATADA ficará sujeita às penalidades previstas em Lei.

6. MODELO DE GESTÃO DO CONTRATO

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

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

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

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

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

FISCALIZAÇÃO

6.6. A execução do contrato deverá ser acompanhada e fiscalizada pelo(s) fiscal(is) do contrato, ou pelos respectivos substitutos (Lei nº 14.133, de 2021, art. 117, caput).

FISCALIZAÇÃO TÉCNICA

6.7. O fiscal técnico do contrato acompanhará a execução do contrato, para que sejam cumpridas todas as condições estabelecidas no contrato, de modo a assegurar os melhores resultados para a Administração. (Decreto nº 11.246, de 2022, art. 22, VI);

6.7.1. O fiscal técnico do contrato anotarà no histórico de gerenciamento do contrato todas as ocorrências relacionadas à execução do contrato, com a descrição do que for necessário para a regularização das faltas ou dos defeitos observados. (Lei nº 14.133, de 2021, art. 117, §1º, e Decreto nº 11.246, de 2022, art. 22, II);

6.7.2. Identificada qualquer inexatidão ou irregularidade, o fiscal técnico do contrato emitirá notificações para a correção da execução do contrato, determinando prazo para a correção. (Decreto nº 11.246, de 2022, art. 22, III);

6.7.3. O fiscal técnico do contrato informará ao gestor do contato, em tempo hábil, a situação que demandar decisão ou adoção de medidas que ultrapassem sua competência, para que adote as medidas necessárias e saneadoras, se for o caso. (Decreto nº 11.246, de 2022, art. 22, IV).

6.7.4. No caso de ocorrências que possam inviabilizar a execução do contrato nas datas aprezadas, o fiscal técnico do contrato comunicará o fato imediatamente ao gestor do contrato. (Decreto nº 11.246, de 2022, art. 22, V).

6.7.5. O fiscal técnico do contrato comunicará ao gestor do contrato, em tempo hábil, o término do contrato sob sua responsabilidade, com vistas à renovação tempestiva ou à prorrogação contratual (Decreto nº 11.246, de 2022, art. 22, VII).

FISCALIZAÇÃO ADMINISTRATIVA

6.8. O fiscal administrativo do contrato verificará a manutenção das condições de habilitação da contratada, acompanhará o empenho, o pagamento, as garantias, as glosas e a formalização de apostilamento e termos aditivos, solicitando quaisquer documentos comprobatórios pertinentes, caso necessário (Art. 23, I e II, do Decreto nº 11.246, de 2022).

6.8.1. Caso ocorra descumprimento das obrigações contratuais, o fiscal administrativo do contrato atuará tempestivamente na solução do problema, reportando ao gestor do contrato para que tome as providências cabíveis, quando ultrapassar a sua competência; (Decreto nº 11.246, de 2022, art. 23, IV).

GESTOR DO CONTRATO

6.9. O gestor do contrato coordenará a atualização do processo de acompanhamento e fiscalização do contrato contendo todos os registros formais da execução no histórico de gerenciamento do contrato, a exemplo da ordem de serviço, do registro de ocorrências, das alterações e das prorrogações contratuais, elaborando relatório com vistas à verificação da necessidade de adequações do contrato para fins de atendimento da finalidade da administração. (Decreto nº 11.246, de 2022, art. 21, IV).

6.10. O gestor do contrato acompanhará os registros realizados pelos fiscais do contrato, de todas as ocorrências relacionadas à execução do contrato e as medidas adotadas, informando, se for o caso, à autoridade superior àquelas que ultrapassarem a sua competência. (Decreto nº 11.246, de 2022, art. 21, II).

6.11. O gestor do contrato acompanhará a manutenção das condições de habilitação da contratada, para fins de empenho de despesa e pagamento, e anotar os problemas que obstem o fluxo normal da liquidação e do pagamento da despesa no relatório de riscos eventuais. (Decreto nº 11.246, de 2022, art. 21, III).

6.12. O gestor do contrato emitirá documento comprobatório da avaliação realizada pelos fiscais técnico, administrativo e setorial quanto ao cumprimento de obrigações assumidas pelo contratado, com menção ao seu desempenho na execução contratual, baseado nos indicadores objetivamente definidos e aferidos, e a eventuais penalidades aplicadas, devendo constar do cadastro de atesto de cumprimento de obrigações. (Decreto nº 11.246, de 2022, art. 21, VIII).

6.13. O gestor do contrato tomará providências para a formalização de processo administrativo de responsabilização para fins de aplicação de sanções, a ser conduzido pela comissão de que trata o art. 158 da

Lei nº 14.133, de 2021, ou pelo agente ou pelo setor com competência para tal, conforme o caso. (Decreto nº 11.246, de 2022, art. 21, X).

6.14. O gestor do contrato deverá elaborar relatório final com informações sobre a consecução dos objetivos que tenham justificado a contratação e eventuais condutas a serem adotadas para o aprimoramento das atividades da Administração. (Decreto nº 11.246, de 2022, art. 21, VI).

6.15. O gestor do contrato deverá enviar a documentação pertinente ao setor de contratos para a formalização dos procedimentos de liquidação e pagamento, no valor dimensionado pela fiscalização e gestão nos termos do contrato.

7. CRITÉRIOS DE MEDIÇÃO E DE PAGAMENTO

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

7.2. Os bens poderão ser rejeitados, no todo ou em parte, inclusive antes do recebimento provisório, quando em desacordo com as especificações constantes no Termo de Referência e na proposta, devendo ser substituídos no prazo de 02 (duas) horas, a contar da notificação da contratada, às suas custas, sem prejuízo da aplicação das penalidades.

7.3. O recebimento definitivo ocorrerá no prazo de 02 (duas) horas, a contar do recebimento da nota fiscal ou instrumento de cobrança equivalente pela Administração, após a verificação da qualidade e quantidade do material e consequente aceitação mediante termo detalhado.

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

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

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

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

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

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

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

7.9.1. o prazo de validade;

7.9.2. a data da emissão;

7.9.3. os dados do contrato e do órgão contratante;

7.9.4. o período respectivo de execução do contrato;

7.9.5. o valor a pagar; e

7.9.6. eventual destaque do valor de retenções tributárias cabíveis.

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

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

7.12. A Administração deverá realizar consulta ao SICAF para: a) verificar a manutenção das condições de habilitação exigidas no edital; b) identificar possível razão que impeça a participação em licitação, no âmbito do órgão ou entidade, proibição de contratar com o Poder Público, bem como ocorrências impeditivas indiretas (INSTRUÇÃO NORMATIVA Nº 3, DE 26 DE ABRIL DE 2018).

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

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

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

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

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

7.18. No caso de atraso pelo Contratante, os valores devidos ao contratado serão atualizados monetariamente entre o termo final do prazo de pagamento até a data de sua efetiva realização, mediante aplicação do índice IGPM de correção monetária.

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

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

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

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

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

8. FORMA E CRITÉRIOS DE SELEÇÃO DO FORNECEDOR E FORMA DE FORNECIMENTO

8.1. O fornecedor será selecionado por meio da realização de procedimento de DISPENSA DE LICITAÇÃO, sob a forma ELETRÔNICA, com adoção do critério de julgamento pelo menor preço.

8.2. Para fins de habilitação, deverá o licitante comprovar os seguintes requisitos:

9. HABILITAÇÃO JURÍDICA

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

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

9.4. 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.

9.5. 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.

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

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

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

9.9. Havendo a necessidade de envio de documentos de habilitação complementares, necessários à confirmação daqueles exigidos neste Aviso de Contratação Direta e já apresentados, para a habilitação, o fornecedor será convocado a encaminhá-los, em formato digital, por meio do sistema, no prazo de 02 (duas) horas sob pena de inabilitação. (art. 19, § 3º, da IN Seges/ME nº 67, de 2021).

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

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

9.12. Se o fornecedor for a matriz, todos os documentos deverão estar em nome da matriz, e se o fornecedor for a filial, todos os documentos deverão estar em nome da filial, exceto para atestados de capacidade técnica, e no caso daqueles documentos que, pela própria natureza, comprovadamente, forem emitidos somente em nome da matriz.

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

9.14. Será inabilitado o fornecedor que não comprovar sua habilitação, seja por não apresentar quaisquer dos documentos exigidos, ou apresentá-los em desacordo com o estabelecido neste Aviso de Contratação Direta.

9.15. Na hipótese de o fornecedor não atender às exigências para a habilitação, o órgão ou entidade examinará a proposta subsequente e assim sucessivamente, na ordem de classificação, até a apuração de uma proposta que atenda às especificações do objeto e as condições de habilitação

9.16. Constatado o atendimento às exigências de habilitação, o fornecedor será habilitado.

9.17. Os licitantes deverão encaminhar, nos termos deste Edital, a documentação relacionada nos itens a seguir, para fins de habilitação:

9.18. HABILITAÇÃO JURÍDICA:

9.18.1. Pessoa física: cédula de identidade (RG) ou documento equivalente que, por força de lei, tenha validade para fins de identificação em todo o território nacional;

9.18.2. Documento de Identificação (Carteira de Identidade ou CNH) do Empresário Individual e/ou Sócio Administrador;

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

9.18.4. 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;

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

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

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

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

9.18.9. No caso de exercício de atividade adstrita a uma legislação específica: ato de registro ou autorização para funcionamento expedido pelo órgão competente.

9.18.10. No caso de sociedade cooperativa: ata de fundação e estatuto social em vigor, com a ata da assembleia que o aprovou, devidamente arquivado na Junta Comercial ou inscrito no Registro Civil das Pessoas Jurídicas da respectiva sede, bem como o registro de que trata o art. 107 da Lei nº 5.764, de 1971.

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

9.18.12. Certidão Simplificada e Específica emitida pela junta comercial em até 60 (sessenta) dias da sessão de abertura.

9.19. REGULARIDADE FISCAL, SOCIAL E TRABALHISTA:

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

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

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

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

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

9.19.6. Prova de regularidade com a Fazenda Estadual e Municipal do domicílio ou sede do fornecedor, relativa à atividade em cujo exercício contrata ou concorre;

9.19.7. Caso o fornecedor seja considerado isento dos tributos estaduais ou municipais relacionados ao objeto contratual, deverá comprovar tal condição mediante a apresentação de declaração da Fazenda respectiva do seu domicílio ou sede, ou outra equivalente, na forma da lei;

9.19.8. Prova de Regularidade com a Fazenda Estadual do domicílio ou sede da licitante, mediante a:

9.19.8.1. Certidão Negativa/Positiva com efeitos de negativa de Débitos Fiscais, e;

9.19.8.2. Certidão Negativa/Positiva com efeitos de negativa de Inscrição de Débitos na Dívida;

9.19.9. Quando a prova de regularidade de que trata o subitem anterior for comprovada mediante a apresentação de uma única certidão, e dela não constar expressamente essa informação, deverá a licitante demonstrar com documentação hábil essa condição.

9.19.10. Prova de regularidade com a Fazenda Municipal do domicílio ou sede da licitante, relativa ao ISSQN – Imposto Sobre Serviços de Qualquer Natureza e relativa à TLF – Taxa de Localização e Funcionamento, mediante a:

9.19.10.1 Certidão Negativa/Positiva com efeitos de negativa de Débitos Municipais;

9.19.10.2. Certidão Negativa/Positiva com efeitos de negativa quanto à Dívida Ativa Municipal;

9.19.11. Quando a prova de regularidade de que trata o subitem anterior for comprovada mediante a apresentação de uma única certidão, e dela não constar expressamente essa informação, deverá a licitante demonstrar com documentação hábil essa condição.

9.20. QUALIFICAÇÃO ECONÔMICO-FINANCEIRA:

9.20.1. Certidão negativa de insolvência civil expedida pelo distribuidor do domicílio ou sede do licitante, caso se trate de pessoa física, desde que admitida a sua participação na licitação (art. 5º, inciso II, alínea “c”, da Instrução Normativa Seges/ME nº 116, de 2021), ou de sociedade simples;

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

9.20.3. Balanço Patrimonial e Demonstrações Contábeis (Demonstração do Resultado do Exercício – DRE) dos 02 (dois) últimos exercícios sociais, com o devido registro na Junta Comercial, já exigíveis e apresentados na forma da lei, com notas explicativas, acompanhados dos Termos de Abertura e Encerramento do Livro Diário ou do próprio Livro Diário, que comprovem a boa situação financeira da empresa, vedada a sua substituição por balancetes ou balanços provisórios, podendo ser atualizados por índices oficiais quando encerrado há mais de 3 (três) meses da data de apresentação da proposta.

9.20.4. As empresas criadas no exercício financeiro da dispensa deverão atender a todas as exigências da habilitação e poderão substituir os demonstrativos contábeis pelo balanço de abertura.

9.20.5. Os documentos referidos acima limitar-se-ão ao último exercício no caso de a pessoa jurídica ter sido constituída há menos de 2 (dois) anos.

9.20.6. A participante deverá enviar os índices de capacidade financeira. A comprovação da situação financeira da empresa será constatada mediante obtenção de índices de Liquidez Geral (LG), Solvência Geral (SG) e Liquidez Corrente (LC), superiores a 1 (um) resultantes da aplicação das fórmulas:

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

$$SG = \frac{\text{Ativo Total}}{\text{Passivo Circulante} + \text{Passivo Não Circulante}}$$

Ativo Circulante

LC = _____

Passivo Circulante

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

9.20.8. O atendimento dos índices econômicos previstos neste item deverá ser atestado mediante declaração assinada por profissional habilitado da área contábil, apresentada pelo fornecedor.

9.20.9. Serão considerados aceitos como na forma da lei o balanço patrimonial e demonstrações contábeis assim apresentados: Publicados em Diário Oficial ou Publicados em jornal de grande circulação ou por cópia do Livro Diário, devidamente autenticado na Junta Comercial da sede ou domicílio da empresa, na forma da Instrução Normativa Nº 11, de 05 de dezembro de 2013, do Departamento de Registro Empresarial e Integração - DREI, acompanhado obrigatoriamente dos Termos de Abertura e de Encerramento do Livro Diário, devidamente registrados na Junta Comercial da sede ou domicílio da licitante, conforme disposto nos Art. 1.180, Parágrafo Único, 1.181, Parágrafo Único e 1.184, §2º da Lei Nº 10.406/2002;11.9.8.4. Na forma do Sistema de Escrituração Pública Digital – SPED, instituído pelo Decreto Federal nº 6.022, de 22 de janeiro de 2007, acompanhado da cópia do recibo de entrega da escrituração contábil digital – SPED CONTÁBIL, nos termos de Instrução Normativa editada pela Secretaria da Receita Federal do Brasil.

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

9.21. QUALIFICAÇÃO TÉCNICA

9.21.1. Deverão ser apresentados os seguintes documentos de habilitação técnica:

9.21.2. Comprovação de aptidão para o fornecimento de bens similares de complexidade tecnológica e operacional equivalente ou superior com o objeto desta contratação, ou com o item pertinente, por meio da apresentação de certidões ou atestados, por pessoas jurídicas de direito público ou privado, ou regularmente emitido(s) pelo conselho profissional competente, quando for o caso.

9.21.3. É indispensável que o atestado de capacidade técnica apresente informações tangíveis, ficando vedada a apresentada com informações genéricas, tais como: ter fornecido os materiais/produtos a contendo. Essa exigência é necessária para que, na ocasião da análise do documento, o julgador da proposta possa aferir efetivamente as condições de fornecimento eficiente da empresa para a execução do objeto de maneira satisfatória.

9.21.4. Apresentar fotos da fachada e interior da empresa. O item não é de ordem obrigatória e visa tão somente à comprovação de estrutura mínima e capacidade técnico-funcional da empresa em cumprir o objeto da presente licitação, impedindo assim empresas “fantasmas” ou qualquer outro tipo de fraude à Lei Nº 14.133/2021.

9.21.5. Caso o documento não seja apresentado conforme exigem o item acima, a comissão poderá abrir diligência para a verificação da veracidade das informações dele constante.

9.21.6. Será admitida, para fins de comprovação de quantitativo mínimo, a apresentação e o somatório de diferentes atestados executados de forma concomitante.

9.21.7. Os atestados de capacidade técnica poderão ser apresentados em nome da matriz ou da filial do fornecedor.

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

9.21.9. Comprovante de regularidade das instalações da proponente, emitido por autoridades sanitárias do local da sede da Licitante (Alvará Sanitário).

10. ESTIMATIVAS DO VALOR DA CONTRATAÇÃO

10.1. O custo estimado total da contratação é de R\$ 870.320,13 (oitocentos e setenta mil trezentos e vinte reais e treze centavos), conforme custos unitários apostos na tabela abaixo:

ITEM	ESPECIFICAÇÃO	UNID.	QUANT.	VRL.UNIT	VRL.TOTAL
1	AVEIA - Em flocos finos de 1ª qualidade, em caixa de 170g.	CAIXA	45	R\$ 5,30	R\$ 238,50
2	AÇÚCAR – cristal, granulado, sem umidade e sujidade. Integro, resistente, vedado hermeticamente. Validade mínima de 06 meses a partir da data da entrega. Embalagem 1kg (não pode ser refinado)	KG	4.500	R\$ 4,94	R\$ 22.230,00
3	ALHO – In Natura nacional, grão (tipo 5) do tipo comum, cabeça inteira com bulbos curados, sem chocamentos e danos mecânicos ou causados por pragas. 01kg	KG	180	R\$ 24,59	R\$ 4.426,20
4	ARROZ - Polido, longo, fino, tipo 1, em sacos plásticos transparentes e atóxicos, limpos, não violados, resistentes, acondicionados em fardos lacrados, isentos de sujidades, materiais estranhos, parasitas, larvas e bolores. Validade mínima de 90 dias a partir da data de entrega. Pacote de 01 Kg.	KG	9.000	R\$ 7,00	R\$ 63.000,00
5	ARROZ INTEGRAL - Características: classe: longo, fino, tipo integral. O produto no deve apresentar mofo, substancias nocivas, Embalagem: deve estar intacta, acondicionada em pacotes de 1 kg, em polietileno, transparente, atóxico. Pacote de 01 Kg.	KG	225	R\$ 9,00	R\$ 2.025,00
6	ADOÇANTE DIETÉTICO, LÍQUIDO. Tipo STEVIA Extraído da planta de stevia, 100% natural, zero açúcares. Zero lactose, zero calorias. Composto de edulcorantes natural glicosídeos de esteviol. A embalagem deverá conter	FRASCO	30	R\$ 9,15	R\$ 274,50

	externamente os dados de identificação, número do lote, informação nutricional, 80 ml.				
7	BISCOITO DOCE TIPO ROSQUINHA - sabor coco, valor energético embalagem deverá constar data da fabricação data de validade e número do lote do produto. Fabricado a partir de matéria prima de primeira qualidade sãs e limpas. 300g	PCT	600	R\$ 5,00	R\$ 3.000,00
8	BISCOITO DOCE – Sem recheio, com 100% dos biscoitos inteiros, vitaminado, com 0% de gorduras trans, gorduras saturadas até 2 gramas e sódio de 50 a 100mg por porção. O biscoito deverá ser fabricado a partir de matérias primas sãs e limpas, isenta de matérias terrosas, parasitos e em perfeito estado de conservação. Validade mínima de 90 dias a partir da data de entrega. Embalagem de 300g	PCT	4.500	R\$ 5,12	R\$ 23.040,00
9	BISCOITO INTEGRAL - Tipo cream cracker, valor energético embalagem deverá constar data da fabricação data de validade e número do lote do produto. Fabricado a partir de matéria prima de primeira qualidade sãs e limpas. 367,5 g	PCT	30	R\$ 5,21	R\$ 156,30
10	BISCOITO SALGADO – Tipo cream cracker, água e sal. Com 100% dos biscoitos inteiros, com 0% de gorduras trans, gorduras saturadas de 2 a 4 gramas por porção e sódio até 230mg por porção. O biscoito deverá ser fabricado a partir de matérias primas sãs e limpas, isentas de matérias terrosas, parasitos e em perfeito estado de conservação. Validade mínima de 90 dias a partir da data de entrega. Embalagem de 367,5g	PCT	4.500	R\$ 5,10	R\$ 22.950,00
11	BATATA INGLESA - Tubérculo de boa qualidade com tamanho mediano, com características adequadas de normalidades. 1kg	KG	900	R\$ 9,27	R\$ 8.343,00
12	BETERRABA -Tamanho medio no tempo de maturação,sem fermentos, defeitos ou machucados, livres de residuos de fertilizantes. 1kg	KG	600	R\$ 7,27	R\$ 4.362,00
13	CACAU EM PÓ NATURAL ,70% a 100% cacau, não alcalino, embalagem loog, sem aditivos químicos, sem adição de açúcar, livre de aromas artificiais, sem açúcar, livre degordura'trans. sem lactose. 1 KG	KG	1.500	R\$ 32,03	R\$ 48.045,00
14	CARNE BOVINA DE PRIMEIRA Coxão mole, coxão duro, patinho, congelada ou resfriada de 1ª qualidade, magra, sem pele, sem gordura, sem contra peso, sem pontas e abas, embalada a vácuo e impresso, em tinta, na embalagem plástica, o selo de inspeção (S.I.F, SIE ou SIM), e dados da origem, validade, fabricação. Acondicionado em caixa de papelão lacrada, com identificação do produto.	KG	150	R\$ 39,68	R\$ 5.952,00
15	CARNE MOÍDA – Inspeccionada por veterinário, tipo moída, limpa, não amolecida nem pegajosa, cor própria da espécie, sem manchas esverdeadas ou pardacentas, odor próprio de corte. Embalada em saco plástico transparente e atóxico, limpo e não violado, resistente, que garanta a integridade do produto até o momento do consumo. 1 Kg	kg	4.500	R\$ 29,27	R\$ 131.715,00
16	CARNE DE FRANGO TIPO PEITO congelada, sem tempero, consistência firme, não amolecida, odor e cor característicos, sem escurecimentos ou manchas	KG	1.500	R\$ 23,82	R\$ 35.730,00

	esverdeadas. Não deve apresentar sinal de descongelamento. Embalagem plástica atóxica, com peso de 01kg.				
17	CEBOLA – “in natura”. Não brotada, sem danos fisiológicos ou mecânicos, tamanho médio, uniforme, sem ferimentos ou defeitos, firmes e bem desenvolvidos e sem murchamento. Embalagem de saco de 01kg	KG	1.200	R\$ 5,49	R\$ 6.588,00
18	CENOURA – “IN NATURA” 1º qualidade, inteira, acondicionada em redes plásticas transparentes com identificação de peso, sem brotamentos, em grau de amadurecimento médio. 1kg	KG	900	R\$ 7,05	R\$ 6.345,00
19	CAFÉ – Torrado e moído, acondicionado em pacote alto vácuo, íntegro, resistente, vedado hermeticamente. A embalagem deverá conter externamente os dados de identificação e procedência, número de lote, data de fabricação, quantidade do produto, selo de pure. Embalagem de 500 gr	PCT	240	R\$ 7,21	R\$ 1.730,40
20	COLORAU EM PÓ – Produto obtido do pó do urucum com a mistura de fubá ou farinha de mandioca. Pó fino, de coloração avermelhada, deve estar sem a presença de sujidade ou matérias estranhas, boa qualidade, deve apresentar aspecto, cor, cheiro e sabor característico do produto, contendo no máximo 10% de sal, de acordo com as normas vigentes. Pacote de 100g	PCT	3.000	R\$ 4,16	R\$ 12.480,00
21	COCO RALADO , parcialmente úmido e desengordurado, adoçado e em flocos finos. Especificação: pacote com 100g, deverá apresentar validade mínima de 6 (seis) meses a partir da data de entrega.	PCT	300	R\$ 6,61	R\$ 1.983,00
22	EXTRATO DE TOMATE – Em conserva, embalagem isenta de ferrugem e amassados quando for em lata, produto industrializado preparado com tomate, açúcar e sal, teor de sódio máximo de 130mg em porção de 30g; 0g de gorduras totais e 0g de gorduras trans; mínimo de 0,8 de fibra alimentar. Validade mínima de 90 dias a partir da data de entrega. Embalagem de 190g .	UND	3.000	R\$ 4,72	R\$ 14.160,00
23	ERVILHA EM CONSERVA , em latas de 200g, acondicionadas em caixas; com data de fabricação e validade. 200g	LATA	240	R\$ 3,33	R\$ 799,20
24	FELJÃO CARIOCA - Tipo 1, grãos íntegros, aspecto brilhoso, liso, isento de matéria terrosa, pedras ou corpos estranhos, fungos ou parasitas e livre de umidade. Validade mínima de 90 dias a partir da data de entrega. Embalagem 1 Kg	KG	900	R\$ 8,24	R\$ 7.416,00
25	FRANGO INTEIRO CONGELADO – sem tempero, consistência firme, não amolecida, odor e cor característicos, sem escurecimentos ou manchas esverdeadas, congelado, acondicionado em saco de polietileno transparente, tipo a, nenhum sangue excessiva ou manchas de sangue, sem almofadas pretas ou manchas de amônia, sem hematomas, pele branca, nenhum osso quebrado, não há excesso de água, teor de umidade é inferior a 3%. Validade mínima de 30 dias a partir da data de entrega. . peso médio da unidade de 1 kg	KG	6.000	R\$ 13,11	R\$ 78.660,00

26	FARINHA DE MILHO em flocos grandes, amarelos, sem sal, pré-cozida enriquecida com ferro e ácido fólico, livre de umidade e fragmentos estranhos. Embalagem plástica em pacote com 500 g. Data do prazo de validade de no mínimo	PCT	3.000	R\$ 3,39	R\$ 10.170,00
27	FARINHA DE ARROZ FLOCADA , em flocos grandes, sem sal, embalada em pacotes plásticos não violados, resistentes. Validade mínima de 6(seis) meses a partir da data de entrega. Pacote de 500 g.	PCT	2.100	R\$ 3,91	R\$ 8.211,00
28	FARINHA DE TRIGO ESPECIAL C/FERMENTO - Especificações: A base de: sal, fermento químico, pirofosfato de sódio, bicarbonato de sódio, fosfato. Embalagem plástica de 01 kg com identificação do produto, data validade, conteúdo nutricional.	KG	90	R\$ 6,00	R\$ 540,00
29	LEITE EM PÓ – Integral, bovino, laminada sem umidade, com mínimo 6,5g de proteína, 0% de gordura trans, gordura saturada de 4 a 5g e sódio até 95mg por porção. Validade mínima 90 dias a partir da data de entrega. Embalagem 400g.	PCT	6.000	R\$ 20,34	R\$ 122.040,00
30	LEITE ZERO LACTOSE – Leite semidesnatado, enzima de lactase e estabilizantes citrato de sódio, trisfosfato de sódio, monofosfato de sódio e difosfato de sódio. Embalagem latas 380g. Validade mínima de 6 meses a contar data da entrega.	LATA	12	R\$ 21,91	R\$ 262,92
31	MARGARINA VEGETAL cremosa, com sal, 65% de lipídeos e 0% de gorduras trans, enriquecida de vitaminas. Cheiro, sabor e cor peculiares. Isenta de ranço e de bolores. Embalagem de polietileno atóxico resistente. Pote de 500 g. Acondicionados em caixa resistente com 06 kg. Data do prazo de validade de no mínimo de 03 meses da data da entrega.	KG	1.200	R\$ 13,23	R\$ 15.876,00
32	MACARRÃO – tipo espaguete, vitaminada, isenta de sujidades, sem ovos, embalagem plástica resistente e transparente, rotulagem contendo informações dos ingredientes, composição nutricional, data de fabricação e prazo de validade mínima de 6 (seis) meses a partir da data de entrega. Embalagem 500g	PCT	4.800	R\$ 4,60	R\$ 22.080,00
33	MACARRÃO INTEGRAL formulado com farinha de trigo integral enriquecida com ferro e ácido fólico, fibra de trigo, farinha de aveia, farinha de arroz, farinha de cevada e farinha de soja, com ovos. Fabricado com matérias primas sãs, limpas e de boa qualidade. Livre de matéria terrosa, parasitas, larvas e detritos animais e vegetais. Embalagem: saco plástico, atóxico, pesando 500 g. Validade mínima de 06 (seis) meses a contar da data da entrega do produto.	PCT	45	R\$ 5,67	R\$ 255,15
34	MILHO VERDE - em conserva, em latas de 200g, acondicionadas em caixas; com data de fabricação e validade.	LATA	240	R\$ 3,58	R\$ 859,20
35	MILHO PARA MUNGUNZÁ , tipo 1, cor amarelo e sem películas, isenta de matéria terrosa, pedras ou corpos estranhos. Embalagem plástica. Pacotes de 500 g. Data do prazo de validade de no mínimo 03 meses da data da entrega.	PCT	1.500	R\$ 5,74	R\$ 8.610,00

36	MULTICEREAIS SABOR MILHO - Cereal para alimentação infantil, preparo instantâneo, preparado a partir de matérias primas sãs, limpas, enriquecido com vitaminas. Embalagem: em latas , bem vedada, com 400g do produto. Prazo de validade mínimo 6 meses a contar a partir da data de entrega.	LATA	6	R\$ 14,76	R\$ 88,56
37	ÓLEO DE SOJA – Refinado de primeira qualidade, 100% natural, extrato refinado, limpo, obtido de matéria prima vegetal, isento de substâncias transgênicas à sua composição. Aspecto límpido e isento de impurezas, cor e odor característicos. Embalagem de 900ml	UND	1.200	R\$ 9,11	R\$ 10.932,00
38	POLPA DE FRUTA - Seleccionada, isenta de contaminação. Produto manipulado, obtido pela trituração, peneiração e congelamento de frutas com adição de no máximo 10 (dez) por cento de água potável por quilo de fruta triturada, sem adição de conservantes. Sabor GOIABA . A embalagem de 01 kg, deve conter a validade de no mínimo 06 meses 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, validade mínima 90 dias a partir da data de entrega.	KG	3.000	R\$ 13,45	R\$ 40.350,00
39	POLPA DE FRUTA - Seleccionada, isenta de contaminação. Produto manipulado, obtido pela trituração, peneiração e congelamento de frutas com adição de no máximo 10 (dez) por cento de água potável por quilo de fruta triturada, sem adição de conservantes. Sabor Acerola . A embalagem de 01 kg, deve conter a validade de no mínimo 06 meses 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, validade mínima 90 dias a partir da data de entrega.	KG	3.000	R\$ 13,75	R\$ 41.250,00
40	POLPA DE FRUTA - Seleccionada, isenta de contaminação. Produto manipulado, obtido pela trituração, peneiração e congelamento de frutas com adição de no máximo 10 (dez) por cento de água potável por quilo de fruta triturada, sem adição de conservantes. Sabor Caju . A embalagem de 01 kg, deve conter a validade de no mínimo 06 meses 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, validade mínima 90 dias a partir da data de entrega.	KG	3.000	R\$ 11,78	R\$ 35.340,00
41	SAL – Refinado de mesa iodado, com teor mínimo de cloreto de sódio igual a 98,5%, em saco de polietileno transparente. Embalagem de 1kg	KG	300	R\$ 2,82	R\$ 846,00
42	SARDINHA EM ÓLEO comestível, com sardinhas íntegras, sem vísceras, descamadas, não estufadas ou amassadas. Embalagem em latas de 125 g . Validade mínima de 90 dias a partir da data de entrega. peso líquido drenado 84 g.	UND	3.000	R\$ 5,18	R\$ 15.540,00

43	SUCO DE CAJU concentrado, pasteurizado e homogeneizado. Embalagem garrafa de plástico pet transparente com 500 ml. . Data do prazo de validade de no mínimo 03 meses da data da entrega.	UND	1.500	R\$ 5,05	R\$ 7.575,00
44	TEMPERO COMPLETO sem pimenta, concentrado de ingredientes: sal, alho, cebola, óleo vegetal. Embalagem pote plástico contendo 01 kg.. Data do prazo de validade de no mínimo 03 meses da data da entrega.	KG	300	R\$ 21,14	R\$ 6.342,00
45	TOMATE Especificação: Graúdo, com polpa firme e intacta, de 1ª qualidade, isento de enfermidades, material terroso e umidade externa anormal, livres de resíduos de fertilizantes, firme, íntegro, sem manchas, batidas e esfolões, aparado, lavado, inteiro, não amassada, com cor e odor característicos aplicação culinária em geral. Não serão aceitos tomates estragados, murchos, ou que não se enquadrem no processo seletivo de padrão de qualidade os mesmos. 01 Kg	KG	1.200	R\$ 6,93	R\$ 8.316,00
46	VINAGRE – De álcool, ácido acético obtido mediante a fermentação acética de soluções aquosas de álcool procedente principalmente de matéria agrícolas. Padronizado, refiltrado, pasteurizado e envasado para a distribuição no comércio em geral. Com acidez de 4,15%. Embalagem plástica/garrafa pet, sem corantes, sem essências e sem adição de açucars. De acordo com a RDC nº 276/2005, validade mínima 90 dias a partir da data de entrega. Embalagem 500ml.	UND	1.200	R\$ 3,69	R\$ 4.428,00
47	OVO BRANCO grande tipo extra, classe A, íntegro, sem manchas ou sujidades. Apresentar casca seca e limpa, pouco porosa, resistente e formato característico. A embalagem deverá estar devidamente rotulada conforme legislação vigente. Possuir registro nos Órgãos de Inspeção Sanitária. Transporte fechado conforme legislação vigente. O produto deverá apresentar validade mínima de 20 (vinte) dias no momento da entrega. Cartela com 30 unidades.	CARTELA	30	R\$ 20,54	R\$ 616,20
48	PÃO TIPO HOT-DOG – Tipo hot-dog, peso de 50g cada unidade, preparado a partir de matérias-primas sãs, de primeira qualidade e em perfeito estado de conservação. Será rejeitado o pão queimado ou mal cozido, com odor e sabor desagradável, presença de fungos e não será permitida a adição de farelos e de corantes de qualquer natureza em sua confecção. Isento de parasitas, sujidades, larvas e material estranho. Acondicionado em embalagem de polietileno resistente e atóxico com 10 unidades cada. Contendo na identificação do produto, marca do fabricante, prazo de validade, data de embalagem, peso líquido. Validade mínima de 05 (cinco) dias a contar no ato da entrega.	PCT	300	R\$ 13,81	R\$ 4.143,00
VALOR TOTAL					R\$ 870.320,13

9.2.2. Em caso de criação, alteração ou extinção de quaisquer tributos ou encargos legais ou superveniência de disposições legais, com comprovada repercussão sobre os preços registrados;



9.2.3. Serão reajustados os preços registrados, respeitada a contagem da anualidade e o índice previsto para a contratação;

10. ADEQUAÇÃO ORÇAMENTÁRIA

Ficha : 514

Ficha : 515

Bom Jardim/MA, 11 de dezembro de 2024.

WAGNER DE ARAÚJO VARÃO
Secretaria Municipal de Saúde

ANEXO AO TERMO DE REFERENCIA

ESTUDO TÉCNICO PRELIMINAR

1. DO OBJETO

1.1. O objeto do presente Estudo Técnico Preliminar, elaborado pela Secretaria Municipal de Educação, do município de Bom Jardim/MA, é a escolha da melhor solução para atender à necessidade para o fornecimento de gêneros alimentícios destinados a Merenda Escolar da Rede Municipal de Ensino de Bom Jardim/MA.

2. DESCRIÇÃO DA NECESSIDADE

A Prefeitura Municipal de Bom Jardim/MA enfrenta uma situação emergencial em relação ao fornecimento de merenda escolar, conforme explicitado na decisão judicial contida nos Autos do Processo nº 0801851-23.2024.8.10.0074. A referida decisão suspendeu o Pregão Eletrônico nº 002/2024, contudo, estabeleceu que a continuidade do fornecimento alimentar deve ser garantida por meio de medidas emergenciais.

O fornecimento de merenda escolar é um serviço essencial para a população estudantil da rede pública municipal, sendo vital para atender às necessidades nutricionais dos alunos e assegurar seu direito à alimentação. Em muitas localidades, especialmente em contextos de vulnerabilidade social, as crianças dependem desta assistência para garantir não apenas a sua sobrevivência alimentar, mas também para promover o desenvolvimento adequado e a manutenção do processo educativo.

A interrupção ou inadequação desse serviço pode gerar consequências adversas à saúde e ao desempenho escolar dos alunos, afetando diretamente suas condições de aprendizagem. Portanto, a demanda atual traduz-se na urgência de restabelecer e manter a oferta de merenda, visando proteger a integridade física e educacional dessas crianças.

Considerando a relevância deste serviço sob a perspectiva do interesse público, destaca-se que a alimentação escolar não é apenas uma questão de conforto, mas sim uma necessidade básica que deve ser atendida em respeito aos direitos fundamentais dos cidadãos. A atuação da prefeitura nesta questão não se limita a cumprir uma obrigação administrativa, mas reflete um compromisso com a dignidade e o bem-estar da população estudantil.

Dessa forma, justifica-se a contratação direta e emergencial para suprir a necessidade imediata de fornecimento de merenda escolar, garantindo a continuidade do acesso a uma alimentação adequada e fortalecendo o papel da escola como um ambiente de suporte integral à formação das crianças e adolescentes.

3. PREVISÃO NO PLANO DE CONTRATAÇÕES ANUAL

3.1. Sobre o PCA, a Lei 14.133/2021 dispõe:

Art. 12. No processo licitatório, observar-se-á o seguinte:

VII - a partir de documentos de formalização de demandas, os órgãos responsáveis pelo planejamento de cada ente federativo poderão, na forma de regulamento, elaborar plano de contratações anual, com o objetivo de racionalizar as contratações dos órgãos e entidades sob sua competência, garantir o alinhamento com o seu planejamento estratégico e subsidiar a elaboração das respectivas leis orçamentárias.

3.2. Conforme o exposto, fica evidenciado que a elaboração do Plano de Contratações Anual é facultada a cada ente Federativo, na forma de regulamento, não sendo elemento obrigatório aos processos administrativos regidos pela Nova Lei de Licitações. Ainda assim, vale destacar que o PCA do município de Bom Jardim/MA, está em fase de elaboração, neste momento, realizando as adequações necessárias para o cumprimento de forma integral da Lei Nº. 14.133/21.

3.3. Tão logo esteja finalizado e implantado, todas as contratações estarão devidamente alinhadas, garantindo uma gestão

4. REQUISITOS DA CONTRATAÇÃO

Para atender à necessidade emergencial de fornecimento de merenda escolar e garantir o direito à alimentação dos alunos da rede pública municipal, são apresentados os requisitos que a solução contratada deverá atender.

Requisitos da contratação:

1. O fornecimento deve incluir cardápios nutricionalmente equilibrados, elaborados por nutricionistas, que atendam às necessidades alimentares dos alunos em conformidade com as diretrizes do PNAE (Programa Nacional de Alimentação Escolar).
2. As refeições devem ser preparadas com ingredientes frescos, de qualidade e sem aditivos químicos que possam comprometer a saúde dos alunos.
3. Deve haver a possibilidade de adaptação do cardápio para atender a restrições alimentares específicas (alergias, intolerâncias, etc.) de estudantes, mediante apresentação de documentação comprobatória.
4. O fornecimento se dará de forma contínua, com entrega diária (ou conforme cronograma acordado) das refeições nos locais previamente definidos pela Prefeitura Municipal.

5. A empresa deve garantir a rastreabilidade dos alimentos fornecidos, permitindo identificação desde a origem até a entrega final.
6. Deverá ser assegurado um prazo mínimo de 10 dias para a execução dos serviços após a formalização da contratação, respeitando as condições estabelecidas na decisão judicial.
7. O sistema de fornecimento deve permitir monitoramento e avaliação periódica da qualidade das refeições, com relatórios a serem apresentados à Secretaria Municipal de Educação.
8. A proposta deve incluir um plano de comunicação com a comunidade escolar, informando sobre cardápios, horários e eventuais mudanças no serviço.
9. É necessário que a empresa tenha experiência comprovada no fornecimento de merenda escolar ou serviços similares, através de documentos que atestem contratos anteriores.

Esses requisitos visam assegurar a seleção da proposta mais vantajosa, garantindo o atendimento pleno da demanda emergencial e a continuidade do serviço essencial na rede pública de ensino.

5. LEVANTAMENTO DE MERCADO E JUSTIFICATIVA DA ESCOLHA DA SOLUÇÃO:

Solução 1: Contratação de empresa especializada em merenda escolar através de dispensa de licitação

Vantagens:

- a) Agilidade na contratação, proporcionando um fluxo contínuo de fornecimento.
- b) Customização do cardápio, podendo atender às necessidades específicas da comunidade escolar.
- c) Possibilidade de negociação de preços e condições diretas com o fornecedor.

Desvantagens:

- a) Dependência de um único fornecedor, o que pode gerar riscos caso a empresa tenha problemas operacionais.
- b) Fixação de um valor que pode ser superior ao praticado em processos licitatórios devido à falta de concorrência.
- c) Dificuldade de garantias de qualidade nos produtos, já que a seleção não se dá por meio de competição.

Solução 2: Parcerias com cooperativas ou associações locais de agricultores

Vantagens:

- a) Promove a agricultura local e garante a inclusão de produtos frescos e saudáveis.

- b) Facilita a adaptação das refeições conforme a sazonalidade dos insumos.
- c) Fortalecimento da economia local e potencial redução de custos logísticos.

Desvantagens:

- a) Necessidade de estabelecer acordos formais, o que pode demandar um tempo maior para implementação.
- b) Limitações no alcance da oferta, dependendo da capacidade das cooperativas em atender à demanda.
- c) Pode carecer de estrutura adequada de distribuição e preparo das refeições nas escolas.

Solução 3: Aquisição direta de alimentos e insumos e produção própria na escola

Vantagens:

- a) Controle total sobre a qualidade dos alimentos oferecidos.
- b) Possibilidade de personalização total do cardápio segundo as preferências dos alunos.
- c) Incentivo ao aprendizado da educação alimentar e nutricional entre os alunos.

Desvantagens:

- a) Necessidade de investimentos em infraestrutura (cozinhas, equipamentos) e formação de equipe.
- b) Gestão logística complexa, envolvendo compras frequentes e armazenamento adequado.
- c) Tempo elevado para preparar as refeições, causando dificuldades na logística diária escolar.

Solução 4: Adesão a programas governamentais de alimentação escolar

Vantagens:

- a) Possibilidade de obter subsídios e otimização de custos com manutenção dos serviços.
- b) Orientação técnica e suporte ao desenvolvimento de cardápios saudáveis.
- c) Garantia de qualidade, já que os programas têm critérios estabelecidos.

Desvantagens:

- a) Limitações rígidas em relação à execução do serviço, podendo não atender inteiramente às necessidades locais.
- b) Processo burocrático que pode retardar a implementação.
- c) Dependência de políticas públicas que podem mudar ao longo do tempo.

Análise comparativa das soluções:

Solução 1 se destaca pela rapidez na contratação, mas é arriscada em termos de dependência de fornecedores e custo.

Solução 2 promove benefícios sociais importantes e qualidade alimentar, mas a implementação pode ser mais demorada e dependente da capacidade local.

Solução 3 oferece controle completo, porém requer investimento inicial significativo e estrutura operacional adequada, além de ser mais demorada na prática diária.

Solução 4 combina assistência técnica e apoio financeiro, mas pode ser limitada em flexibilidade e depender de trâmites burocráticos.

Considerando esses fatores, a escolha da melhor solução deve pesar a urgência da continuidade do serviço e a realidade local.

SOLUÇÃO ESCOLHIDA:

A necessidade de garantir a continuidade do fornecimento da merenda escolar para os alunos da rede pública municipal de Bom Jardim, conforme estabelecido pela decisão judicial, justifica a escolha da contratação direta de uma empresa especializada em merenda escolar através de dispensa de licitação. Essa solução busca atender de forma imediata e eficaz a situação emergencial que se apresenta, assegurando o direito à alimentação dos estudantes.

No aspecto técnico, a escolha pela contratação de uma empresa especializada tem como fundamento sua experiência e know-how na área de fornecimento de merenda escolar. Essas empresas contam com sistemas de gestão que garantem o planejamento adequado das refeições, nutrindo os alunos de maneira equilibrada e saudável, respeitando as exigências nutricionais previstas por órgãos competentes. Além disso, a compatibilidade da solução escolhida com as necessidades específicas do município minimiza riscos de falhas no atendimento e atrasos na entrega dos alimentos, pois empresas com expertise nessa área possuem métodos comprovados de operação logística que garantem eficiência e cumprimento de prazos.

Em termos operacionais, a opção por contratar uma empresa especializada traz diversas vantagens. Inicialmente, a manutenção da qualidade do serviço é mais facilmente alcançada já que tais empresas costumam disponibilizar suporte técnico contínuo e treinamento para seus colaboradores, garantindo a boa execução do trabalho. Além disso, a escalabilidade da solução é outra vantagem significativa, permitindo que os serviços sejam adaptados tanto para aumento quanto para diminuição da demanda, sem comprometer a qualidade do atendimento nem a variedade alimentar oferecida aos alunos.

Do ponto de vista econômico, a escolha pela contratação direta mostra-se vantajosa devido ao custo-benefício gerado. O investimento em uma empresa especializada tende a resultar em menor desperdício de alimentos, uma vez que a planeição eficaz dos cardápios considerará a real demanda, alinhando-se com práticas sustentáveis. Isso implica em um retorno esperado positivo, não apenas em termos

financeiros, mas também no fortalecimento do compromisso com a saúde e bem-estar dos alunos, refletindo diretamente nas condições de aprendizado e desenvolvimento deles. Ademais, a agilidade na contratação emergencial evita custos adicionais que poderiam surgir em um processo licitatório mais demorado, contribuindo para uma resposta rápida às necessidades alimentares dos estudantes.

Portanto, a contratação de uma empresa especializada em merenda escolar por meio de dispensa de licitação é a solução mais adequada diante da atual conjuntura, considerando os aspectos técnicos de desempenho e implementação, benefícios operacionais relacionados a manutenção e suporte, e a vantajosidade econômica em relação ao gasto público e ao interesse dos alunos. Esta abordagem assegura que a merenda escolar continue a ser uma realidade acessível e de qualidade, fundamentais para a educação e saúde das crianças atendidas pela rede pública do município.

6. DESCRIÇÃO DA SOLUÇÃO COMO UM TODO

A escolha da solução para a continuidade do fornecimento da merenda escolar em resposta à decisão judicial que suspendeu o Pregão Eletrônico nº 002/2024 é fundamentada em aspectos técnicos, operacionais e econômicos que são cruciais para garantir a eficiência desse serviço essencial.

No que se refere aos aspectos técnicos, a solução escolhida deve observar critérios rigorosos de desempenho, garantindo que os alimentos fornecidos atendam aos padrões de qualidade e segurança alimentar. A compatibilidade com as necessidades nutricionais dos alunos também é um ponto vital, já que as refeições devem ser balanceadas e ajustadas às especificidades de cada faixa etária. Além disso, a facilidade de implementação desta solução é um fator favorável, uma vez que ela pode ser rapidamente colocada em prática, assegurando a agilidade necessária para atender a situação emergencial. Os fornecedores selecionados devem ter experiência comprovada e infraestrutura adequada, o que contribui para uma execução eficiente do serviço sem interrupções.

Do ponto de vista operacional, a manutenção e o suporte contínuo oferecidos pelos fornecedores são essenciais para garantir que não haja falhas no fornecimento. A escalabilidade da solução também é um benefício importante; conforme a demanda por merenda escolar pode variar ao longo do ano letivo, a capacidade de ampliar ou reduzir a quantidade de refeições sem afetar a qualidade é um diferencial significativo. Assim, a flexibilidade dos contratos de fornecimento permite ajustar rapidamente as quantidades demandadas, adaptando-se às realidades locais que afetam o número de alunos atendidos.

Em relação à vantagem econômica, a análise de custo-benefício revela que a contratação direta para o fornecimento da merenda escolar é uma solução viável e que pode gerar um retorno favorável sobre o investimento. O custo dos alimentos, aliado à rapidez no processo de contratação, evita que recursos públicos sejam gastos em processos burocráticos extensos que poderiam comprometer a continuidade do serviço. Este enfoque econômico é especialmente relevante em um contexto de restrições orçamentárias. A garantia da alimentação escolar não só atende à necessidade básica dos alunos, mas também potencializa o aprendizado e a saúde, refletindo em benefícios sociais a longo prazo.

Além disso, a escolha pela contratação da solução proposta considera o interesse público, uma vez que

a alimentação escolar é um direito garantido a todos os alunos da rede pública. A ação imediata não apenas minimiza os riscos de desnutrição entre os estudantes, como também fortalece a responsabilização da gestão pública em assegurar condições dignas para a educação. Portanto, os elementos técnicos, operacionais e econômicos convergem para demonstrar que esta solução é a mais adequada para enfrentar a situação emergencial, promovendo o bem-estar da comunidade estudantil e respeitando as exigências legais impostas pelas autoridades judiciais..

7. ESTIMATIVA DO QUANTITATIVO

7.1. Com base no número de alunos matriculados nas escolas municipais de Bom Jardim/MA levando em consideração ainda as necessidades nutricionais, estima-se que serão necessárias as seguintes quantidades de alimentos, conforme detalhado abaixo:

ITEM	ESPECIFICAÇÃO	UNID.	QUANT.
1	AVEIA - Em flocos finos de 1ª qualidade, em caixa de 170g.	CAIXA	45
2	AÇÚCAR – cristal, granulado, sem umidade e sujidade. Integro, resistente, vedado hermeticamente. Validade mínima de 06 meses a partir da data da entrega. Embalagem 1kg (não pode ser refinado)	KG	4.500
3	ALHO – In Natura nacional, grão (tipo 5) do tipo comum, cabeça inteira com bulbos curados, sem chocamentos e danos mecânicos ou causados por pragas. 01kg	KG	180
4	ARROZ - Polido, longo, fino, tipo 1, em sacos plásticos transparentes e atóxicos, limpos, não violados, resistentes, acondicionados em fardos lacrados, isentos de sujidades, materiais estranhos, parasitas, larvas e bolores. Validade mínima de 90 dias a partir da data de entrega. Pacote de 01 Kg.	KG	9.000
5	ARROZ INTEGRAL - Características: classe: longo, fino, tipo integral. O produto no deve apresentar mofo, substâncias nocivas, Embalagem: deve estar intacta, acondicionada em pacotes de 1 kg, em polietileno, transparente, atóxico. Pacote de 01 Kg.	KG	225
6	ADOÇANTE DIETÉTICO, LÍQUIDO. Tipo STEVIA Extraído da planta de stevia, 100% natural, zero açúcares. Zero lactose, zero calorias. Composto de edulcorantes natural glicosídeos de esteviol. A embalagem deverá conter externamente os dados de identificação, número do lote, informação nutricional, 80 ml.	FRASCO	30
7	BISCOITO DOCE TIPO ROSQUINHA - sabor coco, valor energético embalagem deverá constar data da fabricação data de validade e número do lote do produto. Fabricado a partir de matéria prima de primeira qualidade sãs e limpas. 300g	PCT	600
8	BISCOITO DOCE – Sem recheio, com 100% dos biscoitos inteiros, vitaminado, com 0% de gorduras trans, gorduras saturadas até 2 gramas e sódio de 50 a 100mg por porção. O biscoito deverá ser fabricado a partir de matérias primas sãs e limpas, isenta de matérias terrosas, parasitos e em perfeito estado de conservação. Validade mínima de 90 dias a partir da data de entrega. Embalagem de 300g	PCT	4.500
9	BISCOITO INTEGRAL - Tipo cream cracker, valor energético embalagem deverá constar data da fabricação data de validade e número do lote do produto. Fabricado a partir de matéria prima de primeira qualidade sãs e limpas. 367,5 g	PCT	30
10	BISCOITO SALGADO – Tipo cream cracker, água e sal. Com 100% dos biscoitos inteiros, com 0% de gorduras trans, gorduras saturadas de 2 a 4 gramas por porção e sódio até 230mg por porção. O biscoito deverá ser fabricado a partir de matérias primas sãs e limpas, isentas de matérias terrosas, parasitos e em perfeito estado de conservação. Validade mínima de 90 dias a partir da data de entrega. Embalagem de 367,5g	PCT	4.500
11	BATATA INGLESA - Tubérculo de boa qualidade com tamanho mediano, com características adequadas de normalidades. 1kg	KG	900

12	BETERRABA -Tamanho medio no tempo de maturação,sem ferimentos, defeitos ou machucados, livres de residuos de fertilizantes. 1kg	KG	600
13	CACAU EM PÓ NATURAL ,70% a 100% cacau, não alcalino, embalagem loog, sem aditivos químicos, sem adição de açúcar, livre de aromas artificiais, sem açúcar, livre de gordura trans. sem lactose. 1 KG	KG	1.500
14	CARNE BOVINA DE PRIMEIRA Coxão mole, coxão duro, patinho, congelada ou resfriada de 1ª qualidade, magra, sem pele, sem gordura, sem contra peso, sem pontas e abas, embalada a vácuo e impresso, em tinta, na embalagem plástica, o selo de inspeção (S.I.F, SIE ou SIM), e dados da origem, validade, fabricação. Acondicionado em caixa de papelão lacrada, com identificação do produto.	KG	150
15	CARNE MOÍDA – Inspeccionada por veterinário, tipo moída, limpa, não amolecida nem pegajosa, cor própria da espécie, sem manchas esverdeadas ou pardacentas, odor próprio de corte. Embalada em saco plástico transparente e atóxico, limpo e não violado, resistente, que garanta a integridade do produto até o momento do consumo. 1 Kg	kg	4.500
16	CARNE DE FRANGO TIPO PEITO congelada, sem tempero, consistência firme, não amolecida, odor e cor característicos, sem escurecimentos ou manchas esverdeadas. Não deve apresentar sinal de descongelamento. Embalagem plástica atóxica, com peso de 01kg.	KG	1.500
17	CEBOLA – “in natura”. Não brotada, sem danos fisiológicos ou mecânicos, tamanho médio, uniforme, sem ferimentos ou defeitos, firmes e bem desenvolvidos e sem murchamento. Embalagem de saco de 01kg	KG	1.200
18	CENOURA – “IN NATURA” 1º qualidade, inteira, acondicionada em redes plásticas transparentes com identificação de peso, sem brotamentos, em grau de amadurecimento médio. 1kg	KG	900
19	CAFÉ – Torrado e moído, acondicionado em pacote alto vácuo, integro, resistente, vedado hermeticamente. A embalagem deverá conter externamente os dados de identificação e procedência, número de lote, data de fabricação, quantidade do produto, selo de pure. Embalagem de 500 gr	PCT	240
20	COLORAU EM PÓ – Produto obtido do pó do urucum com a mistura de fubá ou farinha de mandioca. Pó fino, de coloração avermelhada, deve estar sem a presença de sujidade ou matérias estranhas, boa qualidade, deve apresentar aspecto, cor, cheiro e sabor característico do produto, contendo no máximo 10% de sal, de acordo com as normas vigentes. Pacote de 100g	PCT	3.000
21	COCO RALADO , parcialmente úmido e desengordurado, adoçado e em flocos finos. Especificação: pacote com 100g, deverá apresentar validade mínima de 6 (seis) meses a partir da data de entrega.	PCT	300
22	EXTRATO DE TOMATE – Em conserva, embalagem isenta de ferrugem e amassados quando for em lata, produto industrializado preparado com tomate, açúcar e sal, teor de sódio máximo de 130mg em porção de 30g; 0g de gorduras totais e 0g de gorduras trans; mínimo de 0,8 de fibra alimentar. Validade mínima de 90 dias a partir da data de entrega. Embalagem de 190g .	UND	3.000
23	ERVILHA EM CONSERVA , em latas de 200g, acondicionadas em caixas; com data de fabricação e validade.200g	LATA	240
24	FEIJÃO CARIOCA - Tipo 1, grãos inteiros, aspecto brilhoso, liso, isento de matéria terrosa, pedras ou corpos estranhos, fungos ou parasitas e livre de umidade. Validade mínima de 90 dias a partir da data de entrega. Embalagem 1 Kg	KG	900
25	FRANGO INTEIRO CONGELADO – sem tempero, consistência firme, não amolecida, odor e cor característicos, sem escurecimentos ou manchas esverdeadas, congelado, acondicionado em saco de polietileno transparente, tipo a, nenhum sangue excessiva ou manchas de sangue, sem almofadas pretas ou manchas de amônia, sem hematomas, pele branca, nenhum osso quebrado, não há excesso de água, teor de umidade é inferior a 3%. Validade mínima de 30 dias a partir da data de entrega. . peso médio da unidade de 1 kg	KG	6.000

26	FARINHA DE MILHO em flocos grandes, amarelos, sem sal, pré-cozida enriquecida com ferro e ácido fólico, livre de umidade e fragmentos estranhos. Embalagem plástica em pacote com 500 g. Data do prazo de validade de no mínimo	PCT	3.000
27	FARINHA DE ARROZ FLOCADA , em flocos grandes, sem sal, embalada em pacotes plásticos não violados, resistentes. Validade mínima de 6(seis) meses a partir da data de entrega. Pacote de 500 g.	PCT	2.100
28	FARINHA DE TRIGO ESPECIAL C/FERMENTO - Especificações: A base de: sal, fermento químico, pirofosfato de sódio, bicarbonato de sódio, fosfato. Embalagem plástica de 01 kg com identificação do produto, data validade, conteúdo nutricional.	KG	90
29	LEITE EM PÓ – Integral, bovino, laminada sem umidade, com mínimo 6,5g de proteína, 0% de gordura trans, gordura saturada de 4 a 5g e sódio até 95mg por porção. Validade mínima 90 dias a partir da data de entrega. Embalagem 400g.	PCT	6.000
30	LEITE ZERO LACTOSE – Leite semidesnatado, enzima de lactase e estabilizantes citrato de sódio, trisfosfato de sódio, monofosfato de sódio e difosfato de sódio. Embalagem latas 380g. Validade mínima de 6 meses a contar data da entrega.	LATA	12
31	MARGARINA VEGETAL cremosa, com sal, 65% de lipídeos e 0% de gorduras trans, enriquecida de vitaminas. Cheiro, sabor e cor peculiares. Isenta de ranço e de bolores. Embalagem de polietileno atóxico resistente. Pote de 500 g. Acondicionados em caixa resistente com 06 kg. Data do prazo de validade de no mínimo de 03 meses da data da entrega.	KG	1.200
32	MACARRÃO – tipo espaguete, vitaminada, isenta de sujidades, sem ovos, embalagem plástica resistente e transparente, rotulagem contendo informações dos ingredientes, composição nutricional, data de fabricação e prazo de validade mínima de 6 (seis) meses a partir da data de entrega. Embalagem 500g	PCT	4.800
33	MACARRÃO INTEGRAL formulado com farinha de trigo integral enriquecida com ferro e ácido fólico, fibra de trigo, farinha de aveia, farinha de arroz, farinha de cevada e farinha de soja, com ovos. Fabricado com matérias primas sãs, limpas e de boa qualidade. Livre de matéria terrosa, parasitas, larvas e detritos animais e vegetais. Embalagem: saco plástico, atóxico, pesando 500 g. Validade mínima de 06 (seis) meses a contar da data da entrega do produto.	PCT	45
34	MILHO VERDE - em conserva, em latas de 200g, acondicionadas em caixas; com data de fabricação e validade.	LATA	240
35	MILHO PARA MUNGUNZÁ , tipo 1, cor amarelo e sem películas, isenta de matéria terrosa, pedras ou corpos estranhos. Embalagem plástica. Pacotes de 500 g. Data do prazo de validade de no mínimo 03 meses da data da entrega.	PCT	1.500
36	MULTICEREAIS SABOR MILHO - Cereal para alimentação infantil, preparo instantâneo, preparado a partir de matérias primas sãs, limpas, enriquecido com vitaminas. Embalagem: em latas, bem vedada, com 400g do produto. Prazo de validade mínimo 6 meses a contar a partir da data de entrega.	LATA	6
37	ÓLEO DE SOJA – Refinado de primeira qualidade, 100% natural, extrato refinado, limpo, obtido de matéria prima vegetal, isento de substâncias transgênicas à sua composição. Aspecto límpido e isento de impurezas, cor e odor característicos. Embalagem de 900ml	UND	1.200
38	POLPA DE FRUTA - Seleccionada, isenta de contaminação. Produto manipulado, obtido pela trituração, peneiração e congelamento de frutas com adição de no máximo 10 (dez) por cento de água potável por quilo de fruta triturada, sem adição de conservantes. Sabor GOIABA . A embalagem de 01 kg, deve conter a validade de no mínimo 06 meses 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, validade mínima 90 dias a partir da data de entrega.	KG	3.000
39	POLPA DE FRUTA - Seleccionada, isenta de contaminação. Produto manipulado, obtido pela trituração, peneiração e congelamento de frutas com adição de no máximo 10 (dez) por cento de água potável por quilo de fruta triturada, sem adição de conservantes. Sabor	KG	3.000

	Acerola. A embalagem de 01 kg, deve conter a validade de no mínimo 06 meses 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, validade mínima 90 dias a partir da data de entrega.		
40	POLPA DE FRUTA - Seleccionada, isenta de contaminação. Produto manipulado, obtido pela trituração, peneiração e congelamento de frutas com adição de no máximo 10 (dez) por cento de água potável por quilo de fruta triturada, sem adição de conservantes. Sabor Caju. A embalagem de 01 kg, deve conter a validade de no mínimo 06 meses 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, validade mínima 90 dias a partir da data de entrega.	KG	3.000
41	SAL – Refinado de mesa iodado, com teor mínimo de cloreto de sódio igual a 98,5%, em saco de polietileno transparente. Embalagem de 1kg	KG	300
42	SARDINHA EM ÓLEO comestível, com sardinhas íntegras, sem vísceras, descamadas, não estufadas ou amassadas. Embalagem em latas de 125 g . Validade mínima de 90 dias a partir da data de entrega. peso líquido drenado 84 g.	UND	3.000
43	SUCO DE CAJU concentrado, pasteurizado e homogeneizado. Embalagem garrafa de plástico pet transparente com 500 ml. . Data do prazo de validade de no mínimo 03 meses da data da entrega.	UND	1.500
44	TEMPERO COMPLETO sem pimenta, concentrado de ingredientes: sal, alho, cebola, óleo vegetal. Embalagem pote plástico contendo 01 kg.. Data do prazo de validade de no mínimo 03 meses da data da entrega.	KG	300
45	TOMATE Especificação: Graúdo, com polpa firme e intacta, de 1ª qualidade, isento de enfermidades, material terroso e umidade externa anormal, livres de resíduos de fertilizantes, firme, íntegro, sem manchas, batidas e esfolões, aparado, lavado, inteiro, não amassada, com cor e odor característicos aplicação culinária em geral. Não serão aceitos tomates estragados, murchos, ou que não se enquadrem no processo seletivo de padrão de qualidade os mesmos. 01 Kg	KG	1.200
46	VINAGRE – De álcool, ácido acético obtido mediante a fermentação acética de soluções aquosas de álcool procedente principalmente de matéria agrícolas. Padronizado, refiltrado, pasteurizado e envasado para a distribuição no comércio em geral. Com acidez de 4,15%. Embalagem plástica/garrafa pet, sem corantes, sem essências e sem adição de açúcares. De acordo com a RDC nº 276/2005, validade mínima 90 dias a partir da data de entrega. Embalagem 500ml.	UND	1.200
47	OVO BRANCO grande tipo extra, classe A, íntegro, sem manchas ou sujidades. Apresentar casca seca e limpa, pouco porosa, resistente e formato característico. A embalagem deverá estar devidamente rotulada conforme legislação vigente. Possuir registro nos Órgãos de Inspeção Sanitária. Transporte fechado conforme legislação vigente. O produto deverá apresentar validade mínima de 20 (vinte) dias no momento da entrega. Cartela com 30 unidades.	CARTELA	30
48	PÃO TIPO HOT-DOG – Tipo hot-dog, peso de 50g cada unidade, preparado a partir de matérias-primas sãs, de primeira qualidade e em perfeito estado de conservação. Será rejeitado o pão queimado ou mal cozido, com odor e sabor desagradável, presença de fungos e não será permitida a adição de farelos e de corantes de qualquer natureza em sua confecção. Isento de parasitas, sujidades, larvas e material estranho. Acondicionado em embalagem de polietileno resistente e atóxico com 10 unidades cada. Contendo na identificação do produto, marca do fabricante, prazo de validade, data de embalagem, peso líquido. Validade mínima de 05 (cinco) dias a contar no ato da entrega.	PCT	300

8. ESTIMATIVA DE PREÇO

8.1. Dessa forma, a estimativa dos valores unitários e globais desta contratação, baseou-se em pesquisa

simplificada de preços, com base no consumo histórico dos últimos anos a fim de realizar o levantamento do eventual gasto com a solução escolhida, de modo a avaliar a viabilidade econômica, conforme Planilha abaixo:

ITEM	ESPECIFICAÇÃO	UNID.	QUANT.	VRL.UNIT	VRL.TOTAL
1	AVEIA - Em flocos finos de 1ª qualidade, em caixa de 170g.	CAIXA	45	R\$ 4,01	R\$ 180,45
2	AÇÚCAR – cristal, granulado, sem umidade e sujidade. Integro, resistente, vedado hermeticamente. Validade mínima de 06 meses a partir da data da entrega. Embalagem 1kg (não pode ser refinado)	KG	4.500	R\$ 3,50	R\$ 15.750,00
3	ALHO – In Natura nacional, grão (tipo 5) do tipo comum, cabeça inteira com bulbos curados, sem chocamentos e danos mecânicos ou causados por pragas. 01kg	KG	180	R\$ 17,80	R\$ 3.204,00
4	ARROZ - Polido, longo, fino, tipo 1, em sacos plásticos transparentes e atóxicos, limpos, não violados, resistentes, acondicionados em fardos lacrados, isentos de sujidades, materiais estranhos, parasitas, larvas e bolores. Validade mínima de 90 dias a partir da data de entrega. Pacote de 01 Kg.	KG	9.000	R\$ 5,87	R\$ 52.830,00
5	ARROZ INTEGRAL - Características: classe: longo, fino, tipo integral. O produto no deve apresentar mofo, substâncias nocivas, Embalagem: deve estar intacta, acondicionada em pacotes de 1 kg, em polietileno, transparente, atóxico. Pacote de 01 Kg.	KG	225	R\$ 6,60	R\$ 1.485,00
6	ADOÇANTE DIETÉTICO, LÍQUIDO. Tipo STEVIA Extraído da planta de stevia, 100% natural, zero açúcares. Zero lactose, zero calorias. Composto de edulcorantes naturais glicosídeos de esteviol. A embalagem deverá conter externamente os dados de identificação, número do lote, informação nutricional, 80 ml.	FRASCO	30	R\$ 6,32	R\$ 189,60
7	BISCOITO DOCE TIPO ROSQUINHA - sabor coco, valor energético embalagem deverá constar data da fabricação data de validade e número do lote do produto. Fabricado a partir de matéria prima de primeira qualidade sãs e limpas. 300g	PCT	600	R\$ 4,91	R\$ 2.946,00
8	BISCOITO DOCE – Sem recheio, com 100% dos biscoitos inteiros, vitaminado, com 0% de gorduras trans, gorduras saturadas até 2 gramas e sódio de 50 a 100mg por porção. O biscoito deverá ser fabricado a partir de matérias primas sãs e limpas, isenta de matérias terrosas, parasitos e em perfeito estado de conservação. Validade mínima de 90 dias a partir da data de entrega. Embalagem de 300g	PCT	4.500	R\$ 4,65	R\$ 20.925,00
9	BISCOITO INTEGRAL - Tipo cream cracker, valor energético embalagem deverá constar data da fabricação data de validade e número do lote do produto. Fabricado a partir de matéria prima de primeira qualidade sãs e limpas. 367,5 g	PCT	30	R\$ 5,73	R\$ 171,90
10	BISCOITO SALGADO – Tipo cream cracker, água e sal. Com 100% dos biscoitos inteiros, com 0% de gorduras trans, gorduras saturadas de 2 a 4 gramas por porção e sódio	PCT	4.500	R\$ 4,98	R\$ 22.410,00

	até 230mg por porção. O biscoito deverá ser fabricado a partir de matérias primas sãs e limpas, isentas de matérias terrosas, parasitos e em perfeito estado de conservação. Validade mínima de 90 dias a partir da data de entrega. Embalagem de 367,5g				
11	BATATA INGLESA- Tubérculo de boa qualidade com tamanho mediano, com características adequadas de normalidades. 1kg	KG	900	R\$ 6,35	R\$ 5.715,00
12	BETERRABA- Tamanho medio no tempo de maturação,sem fermentos, defeitos ou machucados, livres de resíduos de fertilizantes. 1kg	KG	600	R\$ 4,62	R\$ 2.772,00
13	CACAU EM PÓ NATURAL ,70% a 100% cacau, não alcalino, embalagem loog, sem aditivos químicos, sem adição de açúcar, livre de aromas artificiais, sem açúcar, livre degordura'trans. sem lactose. 1 KG	KG	1.500	R\$ 23,99	R\$ 35.985,00
14	CARNE BOVINA DE PRIMEIRA Coxão mole, coxão duro, patinho, congelada ou resfriada de 1ª qualidade, magra, sem pele, sem gordura, sem contra peso, sem pontas e abas, embalada a vácuo e impresso, em tinta, na embalagem plástica, o selo de inspeção (S.I.F, SIE ou SIM), e dados da origem, validade, fabricação. Acondicionado em caixa de papelão lacrada, com identificação do produto.	KG	150	R\$ 27,49	R\$ 4.123,50
15	CARNE MOÍDA – Inspeccionada por veterinário, tipo moída, limpa, não amolecida nem pegajosa, cor própria da espécie, sem manchas esverdeadas ou pardacentas, odor próprio de corte. Embalada em saco plástico transparente e atóxico, limpo e não violado, resistente, que garanta a integridade do produto até o momento do consumo. 1 Kg	kg	4.500	R\$ 21,50	R\$ 96.750,00
16	CARNE DE FRANGO TIPO PEITO congelada, sem tempero, consistência firme, não amolecida, odor e cor característicos, sem escurecimentos ou manchas esverdeadas. Não deve apresentar sinal de descongelamento. Embalagem plástica atóxica, com peso de 01kg.	KG	1.500	R\$ 16,13	R\$ 24.195,00
17	CEBOLA – “in natura”. Não brotada, sem danos fisiológicos ou mecânicos, tamanho médio, uniforme, sem fermentos ou defeitos, firmes e bem desenvolvidos e sem murchamento. Embalagem de saco de 01kg	KG	1.200	R\$ 4,02	R\$ 4.824,00
18	CENOURA – “IN NATURA” 1º qualidade, inteira, acondicionada em redes plásticas transparentes com identificação de peso, sem brotamentos, em grau de amadurecimento médio. 1kg	KG	900	R\$ 7,45	R\$ 6.705,00
19	CAFÉ – Torrado e moído, acondicionado em pacote alto vácuo, integro, resistente, vedado hermeticamente. A embalagem deverá conter externamente os dados de identificação e procedência, número de lote, data de fabricação, quantidade do produto, selo de pure. Embalagem de 500 gr	PCT	240	R\$ 6,58	R\$ 1.579,20
20	COLORAU EM PÓ – Produto obtido do pó do urucum com a mistura de fubá ou farinha de mandioca. Pó fino, de coloração avermelhada, deve estar sem a presença de sujidade ou matérias estranhas, boa qualidade, deve	PCT	3.000	R\$ 1,30	R\$ 3.900,00

	apresentar aspecto, cor, cheiro e sabor característico do produto, contendo no máximo 10% de sal, de acordo com as normas vigentes. Pacote de 100g				
21	COCO RALADO , parcialmente úmido e desengordurado, adoçado e em flocos finos. Especificação: pacote com 100g, deverá apresentar validade mínima de 6 (seis) meses a partir da data de entrega.	PCT	300	R\$ 4,95	R\$ 1.485,00
22	EXTRATO DE TOMATE – Em conserva, embalagem isenta de ferrugem e amassados quando for em lata, produto industrializado preparado com tomate, açúcar e sal, teor de sódio máximo de 130mg em porção de 30g; 0g de gorduras totais e 0g de gorduras trans; mínimo de 0,8 de fibra alimentar. Validade mínima de 90 dias a partir da data de entrega. Embalagem de 190g .	UND	3.000	R\$ 2,95	R\$ 8.850,00
23	ERVILHA EM CONSERVA , em latas de 200g, acondicionadas em caixas; com data de fabricação e validade.200g	LATA	240	R\$ 2,55	R\$ 612,00
24	FEIJÃO CARIOCA - Tipo 1, grãos inteiros, aspecto brilhoso, liso, isento de matéria terrosa, pedras ou corpos estranhos, fungos ou parasitas e livre de umidade. Validade mínima de 90 dias a partir da data de entrega. Embalagem 1 Kg	KG	900	R\$ 6,20	R\$ 5.580,00
25	FRANGO INTEIRO CONGELADO – sem tempero, consistência firme, não amolecida, odor e cor característicos, sem escurecimentos ou manchas esverdeadas, congelado, acondicionado em saco de polietileno transparente, tipo a, nenhum sangue excessiva ou manchas de sangue, sem almofadas pretas ou manchas de amônia, sem hematomas, pele branca, nenhum osso quebrado, não há excesso de água, teor de umidade é inferior a 3%. Validade mínima de 30 dias a partir da data de entrega. . peso médio da unidade de 1 kg	KG	6.000	R\$ 8,99	R\$ 53.940,00
26	FARINHA DE MILHO em flocos grandes, amarelos, sem sal, pré-cozida enriquecida com ferro e ácido fólico, livre de umidade e fragmentos estranhos. Embalagem plástica em pacote com 500 g. Data do prazo de validade de no mínimo	PCT	3.000	R\$ 2,77	R\$ 8.310,00
27	FARINHA DE ARROZ FLOCADA , em flocos grandes, sem sal, embalada em pacotes plásticos não violados, resistentes. Validade mínima de 6(seis) meses a partir da data de entrega. Pacote de 500 g.	PCT	2.100	R\$ 2,87	R\$ 6.027,00
28	FARINHA DE TRIGO ESPECIAL C/FERMENTO - Especificações: A base de: sal, fermento químico, pirofosfato de sódio, bicarbonato de sódio, fosfato. Embalagem plástica de 01 kg com identificação do produto, data validade, conteúdo nutricional.	KG	90	R\$ 3,68	R\$ 331,20
29	LEITE EM PÓ – Integral, bovino, laminada sem umidade, com mínimo 6,5g de proteína, 0% de gordura trans, gordura saturada de 4 a 5g e sódio até 95mg por porção. Validade mínima 90 dias a partir da data de entrega. Embalagem 400g.	PCT	6.000	R\$ 6,45	R\$ 38.700,00
30	LEITE ZERO LACTOSE – Leite semidesnatado, enzima de lactase e estabilizantes citrato de sódio, trisfosfato de	LATA	12	R\$ 21,04	R\$ 252,48



PREFEITURA MUNICIPAL DE
BOM JARDIM
COMPROMISSO COM A RENOVACÃO.

ESTADO DO MARANHÃO
PREFEITURA MUNICIPAL DE BOM JARDIM
CNPJ: 06.229.975/0001-72

MODALIDADE
DISP. EMERG. Nº 001/2024
P.A: Nº 180/2024
FLS: _____

RUBRICA

	sódio, monofosfato de sódio e difosfato de sódio. Embalagem latas 380g. Validade mínima de 6 meses a contar data da entrega.				
31	MARGARINA VEGETAL cremosa, com sal, 65% de lipídeos e 0% de gorduras trans, enriquecida de vitaminas. Cheiro, sabor e cor peculiares. Isenta de ranço e de bolores. Embalagem de polietileno atóxico resistente. Pote de 500 g. Acondicionados em caixa resistente com 06 kg. Data do prazo de validade de no mínimo de 03 meses da data da entrega.	KG	1.200	R\$ 8,80	R\$ 10.560,00
32	MACARRÃO – tipo espaguete, vitaminada, isenta de sujidades, sem ovos, embalagem plástica resistente e transparente, rotulagem contendo informações dos ingredientes, composição nutricional, data de fabricação e prazo de validade mínima de 6 (seis) meses a partir da data de entrega. Embalagem 500g	PCT	4.800	R\$ 4,20	R\$ 20.160,00
33	MACARRÃO INTEGRAL formulado com farinha de trigo integral enriquecida com ferro e ácido fólico, fibra de trigo, farinha de aveia, farinha de arroz, farinha de cevada e farinha de soja, com ovos. Fabricado com matérias primas sãs, limpas e de boa qualidade. Livre de matéria terrosa, parasitas, larvas e detritos animais e vegetais. Embalagem: saco plástico, atóxico, pesando 500 g. Validade mínima de 06 (seis) meses a contar da data da entrega do produto.	PCT	45	R\$ 6,70	R\$ 301,50
34	MILHO VERDE - em conserva, em latas de 200g, acondicionadas em caixas; com data de fabricação e validade.	LATA	240	R\$ 2,65	R\$ 636,00
35	MILHO PARA MUNGUNZÁ , tipo 1, cor amarelo e sem películas, isenta de matéria terrosa, pedras ou corpos estranhos. Embalagem plástica. Pacotes de 500 g. Data do prazo de validade de no mínimo 03 meses da data da entrega.	PCT	1.500	R\$ 5,14	R\$ 7.710,00
36	MULTICEREAIS SABOR MILHO - Cereal para alimentação infantil, preparo instantâneo, preparado a partir de matérias primas sãs, limpas, enriquecido com vitaminas. Embalagem: em latas, bem vedada, com 400g do produto. Prazo de validade mínimo 6 meses a contar a partir da data de entrega.	LATA	6	R\$ 14,70	R\$ 88,20
37	ÓLEO DE SOJA – Refinado de primeira qualidade, 100% natural, extrato refinado, limpo, obtido de matéria prima vegetal, isento de substâncias transgênicas à sua composição. Aspecto límpido e isento de impurezas, cor e odor característicos. Embalagem de 900ml	UND	1.200	R\$ 6,83	R\$ 8.196,00
38	POLPA DE FRUTA - Seleccionada, isenta de contaminação. Produto manipulado, obtido pela trituração, peneiração e congelamento de frutas com adição de no máximo 10 (dez) por cento de água potável por quilo de fruta triturada, sem adição de conservantes. Sabor GOIABA . A embalagem de 01 kg, deve conter a validade de no mínimo 06 meses 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	KG	3.000	R\$ 13,45	R\$ 40.350,00

	acordo com a resolução 12/78 da cnpa, validade mínima 90 dias a partir da data de entrega.				
39	POLPA DE FRUTA - Seleccionada, isenta de contaminação. Produto manipulado, obtido pela trituração, peneiração e congelamento de frutas com adição de no máximo 10 (dez) por cento de água potável por quilo de fruta triturada, sem adição de conservantes. Sabor Acerola . A embalagem de 01 kg, deve conter a validade de no mínimo 06 meses 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, validade mínima 90 dias a partir da data de entrega.	KG	3.000	R\$ 7,89	R\$ 23.670,00
40	POLPA DE FRUTA - Seleccionada, isenta de contaminação. Produto manipulado, obtido pela trituração, peneiração e congelamento de frutas com adição de no máximo 10 (dez) por cento de água potável por quilo de fruta triturada, sem adição de conservantes. Sabor Caju . A embalagem de 01 kg, deve conter a validade de no mínimo 06 meses 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, validade mínima 90 dias a partir da data de entrega.	KG	3.000	R\$ 7,80	R\$ 23.400,00
41	SAL – Refinado de mesa iodado, com teor mínimo de cloreto de sódio igual a 98,5%, em saco de polietileno transparente. Embalagem de 1kg	KG	300	R\$ 1,50	R\$ 450,00
42	SARDINHA EM ÓLEO comestível, com sardinhas íntegras, sem vísceras, descamadas, não estufadas ou amassadas. Embalagem em latas de 125 g . Validade mínima de 90 dias a partir da data de entrega. peso líquido drenado 84 g.	UND	3.000	R\$ 4,20	R\$ 12.600,00
43	SUCO DE CAJU concentrado, pasteurizado e homogeneizado. Embalagem garrafa de plástico pet transparente com 500 ml . . Data do prazo de validade de no mínimo 03 meses da data da entrega.	UND	1.500	R\$ 3,92	R\$ 5.880,00
44	TEMPERO COMPLETO sem pimenta, concentrado de ingredientes: sal, alho, cebola, óleo vegetal. Embalagem pote plástico contendo 01 kg.. Data do prazo de validade de no mínimo 03 meses da data da entrega.	KG	300	R\$ 15,10	R\$ 4.530,00
45	TOMATE Especificação: Graúdo, com polpa firme e intacta, de 1ª qualidade, isento de enfermidades, material terroso e umidade externa anormal, livres de resíduos de fertilizantes, firme, íntegro, sem manchas, batidas e esfolões, aparado, lavado, inteiro, não amassada, com cor e odor característicos aplicação culinária em geral. Não serão aceitos tomates estragados, murchos, ou que não se enquadrem no processo seletivo de padrão de qualidade os mesmos. 01 Kg	KG	1.200	R\$ 4,67	R\$ 5.604,00
46	VINAGRE – De álcool, ácido acético obtido mediante a fermentação acética de soluções aquosas de álcool	UND	1.200	R\$ 1,34	R\$ 1.608,00

	procedente principalmente de matéria agrícolas. Padronizado, refiltrado, pasteurizado e envasado para a distribuição no comércio em geral. Com acidez de 4,15%. Embalagem plástica/garrafa pet, sem corantes, sem essências e sem adição de açúcares. De acordo com a RDC n° 276/2005, validade mínima 90 dias a partir da data de entrega. Embalagem 500ml .				
47	OVO BRANCO grande tipo extra, classe A, íntegro, sem manchas ou sujidades. Apresentar casca seca e limpa, pouco porosa, resistente e formato característico. A embalagem deverá estar devidamente rotulada conforme legislação vigente. Possuir registro nos Órgãos de Inspeção Sanitária. Transporte fechado conforme legislação vigente. O produto deverá apresentar validade mínima de 20 (vinte) dias no momento da entrega. Cartela com 30 unidades.	CARTELA	30	R\$ 17,01	R\$ 510,30
48	PÃO TIPO HOT-DOG – Tipo hot-dog, peso de 50g cada unidade, preparado a partir de matérias-primas sãs, de primeira qualidade e em perfeito estado de conservação. Será rejeitado o pão queimado ou mal cozido, com odor e sabor desagradável, presença de fungos e não será permitida a adição de farelos e de corantes de qualquer natureza em sua confecção. Isento de parasitas, sujidades, larvas e material estranho. Acondicionado em embalagem de polietileno resistente e atóxico com 10 unidades cada . Contendo na identificação do produto, marca do fabricante, prazo de validade, data de embalagem, peso líquido. Validade mínima de 05 (cinco) dias a contar no ato da entrega.	PCT	300	R\$ 10,42	R\$ 3.126,00
VALOR TOTAL					R\$ 600.108,33

8. JUSTIFICATIVA PARA O PARCELAMENTO DA SOLUÇÃO

8.1. O parcelamento da contratação para fornecimento de merenda escolar, por meio de dispensa de licitação, se justifica em função das especificidades técnicas e operacionais envolvidas na execução deste serviço essencial. Ao dividir a contratação em itens, é possível atender as diferentes necessidades alimentares e preferências dos alunos, respeitando a diversidade de cardápios e garantindo a qualidade e a adequação nutricional dos alimentos fornecidos. Isso permite que sejam feitas escolhas mais adequadas e ajustadas à realidade local, além de facilitar a manutenção da regularidade no fornecimento ao longo do período letivo.

Outra vantagem relevante do parcelamento está na possibilidade de tornar o processo de compra mais ágil e flexível, possibilitando a seleção de fornecedores especializados em diferentes tipos de produtos alimentícios. Com isso, a Administração Pública consegue selecionar ofertas que se adequem melhor às necessidades específicas de cada escola, promovendo uma competição saudável entre os fornecedores e potencialmente resultando em preços mais vantajosos e qualidades superiores de produtos.

Por fim, o parcelamento contribui diretamente para o atendimento ao interesse público ao assegurar a continuidade do fornecimento de merenda escolar sem descontinuidades, fundamental para o direito à

alimentação dos alunos. A agilidade no processo de contratação resulta em um impacto positivo na eficiência administrativa, permitindo que a Prefeitura atenda rapidamente à demanda emergencial, evitando prejuízos ao planejamento educacional e ao bem-estar dos estudantes.

9. CONTRATAÇÕES CORRELATAS E/OU INTERDEPENDENTES

Não haverá a necessidade de contratações correlatas e/ou interdependentes.

10. DEMONSTRATIVO DOS RESULTADOS PRETENDIDOS

10.1 A contratação direta para o fornecimento da merenda escolar, em decorrência da decisão judicial que determinou a continuidade do serviço, visa garantir a alimentação dos alunos da rede pública, um direito constitucional essencial. Essa solução é justificada não apenas pela urgência da necessidade, mas também pelo potencial de economicidade que pode ser alcançado.

Em termos de economicidade, a contratação emergencial evita a realização de processos licitatórios prolongados que poderiam atrasar a entrega dos alimentos. Esse tempo econômico se traduz em menor desperdício e maior eficiência na aquisição dos insumos necessários, pois permite que os fornecedores já estabelecidos na região sejam contratados rapidamente, reduzindo custos operacionais. Além disso, ao negociar diretamente com os fornecedores, a administração tem a possibilidade de obter condições mais favoráveis, tanto em preço quanto em qualidade dos produtos oferecidos.

Outro ponto relevante para otimização dos recursos humanos, materiais e financeiros é a utilização das estruturas administrativas já existentes no município. A equipe responsável pela gestão da merenda escolar poderá concentrar esforços na fiscalização e monitoramento do serviço contratado, garantindo que os entregáveis estejam de acordo com as especificações necessárias e proporcionando um melhor controle sobre a qualidade dos alimentos. Isso evita a necessidade de contratações adicionais, permitindo que os recursos humanos disponíveis sejam alocados de maneira mais eficiente.

Em relação aos recursos materiais e financeiros, a contratação direta possibilita uma gestão mais racional dos estoques e compras, evitando excessos e garantindo que a merenda escolar esteja sempre disponível para os alunos. Com a redução de burocracias e a melhoria na agilidade do processo de compra, haverá uma significativa diminuição nos custos logísticos e administrativos, contribuindo assim para o melhor aproveitamento do orçamento destinado à merenda.

Em suma, a solução escolhida para a continuidade do fornecimento da merenda escolar atende às necessidades emergenciais de forma econômica e eficiente, possibilitando o uso consciente dos recursos disponíveis e assegurando a manutenção do direito à alimentação dos alunos da rede pública de ensino.

11. DA EXIGENCIA DA AMOSTRA:

11.1 As referidas exigências serão disciplinadas posteriormente em tópico específico do Termo de Referência.

12. PROVIDÊNCIAS A SEREM ADOTADAS PELA ADMINISTRAÇÃO PREVIAMENTE À CONTRATAÇÃO.

Não há necessidade de adoção de providencias preliminares para esta contratação.

13. DESCRIÇÃO DE POSSÍVEIS IMPACTOS AMBIENTAIS E DAS RESPECTIVAS MEDIDAS MITIGADORAS QUE PODEM SER ADOTADAS

Possíveis impactos ambientais relacionados ao descarte de gêneros alimentícios, incluem o desperdício de alimentos, o uso excessivo de embalagens descartáveis. Para mitigar esses impactos, é importante adotar medidas como a redução do desperdício de alimentos por meio de práticas de gestão adequadas, a utilização de embalagens biodegradáveis ou recicláveis e a otimização das rotas de entrega para reduzir as emissões de carbono. incluindo a implantação de práticas de compostagem e o estímulo à redução do desperdício de alimentos.

14. POSICIONAMENTO CONCLUSIVO ACERCA DA VIABILIDADE DA CONTRATAÇÃO

14.1. Diante da análise realizada, conclui-se que a contratação proposta é adequada para atender à necessidade de fornecimento de merenda escolar nas escolas municipais de Bom Jardim/MA, promovendo o bem-estar e o desenvolvimento dos estudantes.

14.2. Dessa forma, com base nestes fatores favoráveis, é altamente recomendável e justificável a continuidade do processo de contratação. A opção pelo prosseguimento do feito é respaldada pela certeza de uma gestão eficiente, transparente e competitiva, garantindo não apenas a qualidade dos fornecimentos, mas também contribuindo positivamente para o desenvolvimento regional e o equilíbrio econômico.

Bom Jardim/MA, 11 de dezembro de 2024.

Elaborado por:

PATRÍCIA FERREIRA SALES

Nutricionista CRN/MA 6926

ANEXO II
MINUTA DO CONTRATO
CONTRATO Nº XXX/2024

DISPENSA ELETRÔNICA N.º XXX/2024.
PROCESSO N.º XXXX/2024.

CONTRATO ADMINISTRATIVO Nº QUE FAZEM
ENTRE SI O MUNICÍPIO DE BOM JARDIM/MA,
POR INTERMÉDIO DO (A) SECRETARIA
MUNICIPAL DE XXXXXXXX E XXXXXXXX.

A **PREFEITURA MUNICIPAL DE BOM JARDIM/MA**, inscrita no CNPJ/MF sob nº 06.229.975/0001-72, com sede à Av. José Pedro Vasconcelos, S/N, Bom Jardim/MA, por intermédio da **XXXXXXXXXX**, inscrita no CNPJ/MF sob nº XXXXX neste ato, representada por **XXXXXXXX**, RG nº XXXXXX, CPF nº XXXXX, Secretaria Municipal de XXXX, Portaria XXX – GB, doravante denominado(a) CONTRATANTE e, do outro lado, a empresa **XXXXXXXXXXXX**, inscrita no CNPJ sob o nº XXXXXXXXX, com sede na XXXXXXXXXXXXXXX, neste ato representada pelo Sr. **XXXXXX**, portador da Cédula de Identidade nº XXXXX e CPF nº XXXX, doravante denominada CONTRATADA, tendo em vista o que consta no Processo nº XXXXX e em observância às disposições da Lei nº 14.133, de 1º de abril de 2021, e demais legislação aplicável, resolvem celebrar o presente Termo de Contrato, decorrente do Pregão Eletrônico n. XXXXX, mediante as cláusulas e condições a seguir enunciadas.

1. CLÁUSULA PRIMEIRA – OBJETO

1.1. O objeto do presente instrumento é a contratação de XXXXXXXXX, nas condições estabelecidas no Termo de Referência.

1.2. Objeto da contratação:

INSERIR PLANILHA

1.3. Vinculam esta contratação, independentemente de transcrição:

I. O Termo de Referência;

II. O Edital da Licitação;

III. A Proposta do contratado;

IV. Eventuais anexos dos documentos supracitados.

2. CLÁUSULA SEGUNDA – VIGÊNCIA E PRORROGAÇÃO

2.1. O prazo de vigência da contratação é de XXXXXXXX contados do(a) XXXXXXXX, na forma do artigo 105 da Lei nº 14.133, de 2021.

2.2. O contratado não tem direito subjetivo à prorrogação contratual.

2.3. A prorrogação de contrato deverá ser promovida mediante celebração de termo aditivo.

2.4. O contrato não poderá ser prorrogado quando o contratado tiver sido penalizado nas sanções de declaração de inidoneidade ou impedimento de licitar e contratar com poder público, observadas as abrangências de aplicação.

3. 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.

4. CLÁUSULA QUARTA – SUBCONTRATAÇÃO

4.1. A subcontratação fica limitada a 30% (trinta por cento) das quantidades de cada item.

4.1.1. Em qualquer hipótese de subcontratação, permanece a responsabilidade integral do contratado pela perfeita execução contratual, cabendo-lhe realizar a supervisão e coordenação das atividades do subcontratado, bem como responder perante o contratante pelo rigoroso cumprimento das obrigações contratuais correspondentes ao objeto da subcontratação.

4.2. A subcontratação depende de autorização prévia do contratante, a quem incumbe avaliar se o subcontratado cumpre os requisitos de qualificação técnica necessários para a execução do objeto.

4.2.1. O contratado apresentará à Administração documentação que comprove a capacidade técnica do subcontratado, que será avaliada e juntada aos autos do processo correspondente.

4.3. É vedada a subcontratação de pessoa física ou jurídica, se aquela ou os dirigentes desta mantiverem vínculo de natureza técnica, comercial, econômica, financeira, trabalhista ou civil com dirigente do órgão ou entidade contratante ou com agente público que desempenhe função na contratação ou atue na fiscalização ou na gestão do contrato, ou se deles forem cônjuge, companheiro ou parente em linha reta, colateral, ou por afinidade, até o terceiro grau.

5. CLÁUSULA QUINTA – PREÇO

5.2. O valor total da contratação é de R\$ XXXXXXXXX.

5.3. 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.

5.4. O valor acima é meramente estimativo, de forma que os pagamentos devidos ao contratado dependerão dos quantitativos efetivamente fornecidos.

6. 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.

6.2. Os pagamentos serão efetuados mediante crédito no Banco XXXXXX Agência nº: XXXXXXXXXXX e conta nº: XXXXXXXXXXXXXXXX.

7. CLÁUSULA SÉTIMA - REAJUSTE

7.1. Os preços inicialmente contratados são fixos e irrevogáveis no prazo de um ano contado da data do orçamento estimado, em __/__/__ (DD/MM/AAAA).

7.2. Após o interregno de um ano, e independentemente de pedido do contratado, os preços iniciais serão reajustados, mediante a aplicação, pelo contratante, do índice IGPM, exclusivamente para as obrigações iniciadas e concluídas após a ocorrência da anualidade.

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

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

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

7.6. O reajuste será realizado por apostilamento.

8. 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. Efetuar o pagamento ao Contratado do valor correspondente ao fornecimento do objeto, no prazo, forma e condições estabelecidos no presente Contrato e no Termo de Referência.

8.7. Aplicar ao Contratado as sanções previstas na lei e neste Contrato;

8.8. Cientificar o órgão de representação judicial da Advocacia-Geral da União para adoção das medidas cabíveis quando do descumprimento de obrigações pelo Contratado;

8.9. Explicitamente emitir decisão sobre todas as solicitações e reclamações relacionadas à execução do presente Contrato, ressalvados os requerimentos manifestamente impertinentes, meramente protelatórios ou de nenhum interesse para a boa execução do ajuste.

8.10. A Administração terá o prazo de 10 (dez) dias, a contar da data do protocolo do requerimento para decidir, admitida a prorrogação motivada, por igual período.

8.11. Responder eventuais pedidos de reestabelecimento do equilíbrio econômico-financeiro feitos pelo contratado no prazo máximo de 30 (trinta) dias.

8.12. Notificar os emitentes das garantias quanto ao início de processo administrativo para apuração de descumprimento de cláusulas contratuais.

8.13. 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.

9. CLÁUSULA NONA - OBRIGAÇÕES DO CONTRATADO

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

9.2. Entregar o objeto acompanhado do manual do usuário, com uma versão em português, e da relação da rede de assistência técnica autorizada;

9.3. Responsabilizar-se pelos vícios e danos decorrentes do objeto, de acordo com o Código de Defesa do Consumidor (Lei nº 8.078, de 1990);

9.4. Comunicar ao contratante, no prazo máximo de 05 (cinco) dias que antecede a data da entrega, os motivos que impossibilitem o cumprimento do prazo previsto, com a devida comprovação;

9.5. Atender às determinações regulares emitidas pelo fiscal ou gestor do contrato ou autoridade superior (art. 137, II, da Lei n.º 14.133, de 2021) e prestar todo esclarecimento ou informação por eles solicitados;

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

9.7. Responsabilizar-se pelos vícios e danos decorrentes da execução do objeto, bem como por todo e qualquer dano causado à Administração ou terceiros, não reduzindo essa responsabilidade a fiscalização ou o acompanhamento da execução contratual pelo contratante, que ficará autorizado a descontar dos pagamentos devidos ou da garantia, caso exigida, o valor correspondente aos danos sofridos;

9.8. Quando não for possível a verificação da regularidade no Sistema de Cadastro de Fornecedores – SICAF, o contratado deverá entregar ao setor responsável pela fiscalização do contrato, junto com a Nota Fiscal para fins de pagamento, os seguintes documentos: 1) prova de regularidade relativa à Seguridade Social; 2) certidão conjunta relativa aos tributos federais e à Dívida Ativa da União; 3) certidões que comprovem a regularidade perante a Fazenda Estadual ou Distrital do domicílio ou sede do contratado; 4) Certidão de Regularidade do FGTS – CRF; e 5) Certidão Negativa de Débitos Trabalhistas – CNDT;

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

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

9.11. 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.

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

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

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

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

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

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

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

9.19. 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.

9.20. 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.

10. CLÁUSULA DÉCIMA – GARANTIA DE EXECUÇÃO

10.1. Não haverá exigência de garantia contratual da execução.

11. CLÁUSULA DÉCIMA PRIMEIRA – INFRAÇÕES E SANÇÕES ADMINISTRATIVAS

11.1. Pelo descumprimento total ou parcial do Contrato, A CONTRATANTE poderá, sem prejuízo responsabilidade civil e criminal que couber, aplicar as seguintes **sanções**, previstas no art. 156 da Lei Federal nº 14.133/2021:

- a) Advertência;
- b) Multa;
- c) Impedimento de licitar e contratar, pelo prazo de até 3 (três) anos;
- d) Declaração de inidoneidade para licitar ou contratar.

Parágrafo Primeiro – A aplicação da sanção prevista na alínea “b” observará os seguintes parâmetros:

I. 0,1% (um décimo por cento) até 0,2% (dois décimos por cento) por dia útil sobre o valor da parcela em atraso do Contrato, em caso de atraso na execução dos serviços, limitada a incidência a 15 (quinze) dias. Após o décimo quinto dia útil e a critério da Administração, no caso de execução com atraso, poderá ocorrer a não-aceitação do objeto, de forma a configurar, nessa hipótese, inexecução total da obrigação assumida, sem prejuízo da rescisão unilateral da avença;

II. 0,1% (um décimo por cento) até 10% (dez por cento) sobre o valor da parcela em atraso do Contrato, em caso de atraso na execução do objeto, por período superior ao previsto no subitem anterior ou de inexecução parcial da obrigação assumida;

III. 0,5% (meio por cento) até 30% (trinta por cento) sobre o valor do Contrato ou do saldo não atendido do Contrato, em caso de inexecução total da obrigação assumida;

IV. 0,2% a 3,2% por dia sobre o valor mensal do Contrato, conforme detalhamento constante das

tabelas 1 e 2, abaixo; e

V. 0,07% (sete centésimos por cento) do valor do Contrato por dia útil de atraso na apresentação da garantia (seja para reforço ou por ocasião de prorrogação), observado o máximo de 2% (dois por cento). O atraso superior a 25 (vinte e cinco) dias úteis autorizará o CONTRATANTE a promover a rescisão do Contrato.

VI. As penalidades de multa decorrentes de fatos diversos serão consideradas independentes entre si.

11.2. As sanções somente serão aplicadas após o decurso do prazo para apresentação de defesa prévia do interessado no respectivo processo, no prazo de 15 (quinze) dias úteis, observadas as demais formalidades legais.

11.3. As sanções previstas nas alíneas “a”, “c” e “d” do caput desta Cláusula poderão ser aplicadas juntamente com aquela prevista nas alíneas “b”, e não excluem a possibilidade de rescisão unilateral do Contrato.

11.4. A sanção prevista na alínea “d” do caput desta Cláusula poderá também ser aplicada à CONTRATADA que, em outras licitações e/ ou contratações com a Administração Pública Direta ou Indireta de qualquer nível federativo, tenham:

I. sofrida condenação definitiva por praticarem, por meios dolosos, fraudes fiscais no recolhimento de quaisquer tributos;

II. praticados atos ilícitos, visando a frustrar os objetivos da licitação;

III. demonstrado não possuir idoneidade para contratar com a Administração Pública, em virtude de outros atos ilícitos praticados.

11.5. As multas deverão ser recolhidas no prazo de 03 (três) dias úteis, contados da ciência da aplicação da penalidade ou da publicação no Diário Oficial do Município de Bom Jardim/MA e equivalentes do ato que as impuser.

11.6. As multas aplicadas poderão ser compensadas com valores devidos à CONTRATADA mediante requerimento expresso nesse sentido.

11.7. Se, no prazo previsto nesta Cláusula, não for feita a prova do recolhimento da multa, promover-se-ão as medidas necessárias ao seu desconto da garantia prestada, mediante despacho regular da autoridade contratante.

11.8. Se a multa aplicada for de valor superior ao valor da garantia prestada, além da perda desta, responderá o contratado pela sua diferença, que será descontada dos pagamentos eventualmente devidos pela Administração ou cobrada judicialmente.

11.9. casos em que o valor da multa venha a ser descontado da garantia, o valor desta deverá ser recomposto em 48 (quarenta e oito) horas, sob pena de rescisão administrativa do Contrato.

11.10. Ressalvada a hipótese de existir requerimento de compensação devidamente formalizado, o CONTRATANTE suspenderá, observado o contraditório e ampla defesa, os pagamentos devidos à CONTRATADA até a comprovação do recolhimento da multa ou da prova de sua relevação por ato da Administração, bem como até a recomposição do valor original da garantia, que tenha sido descontado em virtude de multa imposta, salvo decisão fundamentada da autoridade competente que autorize o prosseguimento do processo de pagamento.

11.11. Se a CONTRATANTE verificar que o valor da garantia e/ou o valor dos pagamentos ainda devidos são suficientes à satisfação do valor da multa, o processo de pagamento retomará o seu curso.

11.12. As multas eventualmente aplicadas com base na alínea “b” do caput desta Cláusula não possuem caráter compensatório, e, assim, o pagamento delas não eximirá a CONTRATADA de responsabilidade pelas perdas e danos decorrentes das infrações cometidas.

12. CLÁUSULA DÉCIMA SEGUNDA – DA EXTINÇÃO CONTRATUAL

12.1. O contrato será extinto quando cumpridas as obrigações de ambas as partes, ainda que isso ocorra antes do prazo estipulado para tanto.

12.2. Se as obrigações não forem cumpridas no prazo estipulado, a vigência ficará prorrogada até a conclusão do objeto, caso em que deverá a Administração providenciar a readequação do cronograma fixado para o contrato.

12.2.1. Quando a não conclusão do contrato referida no item anterior decorrer de culpa do contratado:

- a) ficará ele constituído em mora, sendo-lhe aplicáveis as respectivas sanções administrativas;
e
- b) poderá a Administração optar pela extinção do contrato e, nesse caso, adotará as medidas admitidas em lei para a continuidade da execução contratual.

12.3. 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.

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

12.3.2. 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.

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

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

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

12.4.2. Relação dos pagamentos já efetuados e ainda devidos;

12.4.3. Indenizações e multas.

12.5. A extinção do contrato não configura óbice para o reconhecimento do desequilíbrio econômico-financeiro, hipótese em que será concedida indenização por meio de termo indenizatório (art. 131, caput, da Lei n.º 14.133, de 2021).

12.6. 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).

13. CLÁUSULA DÉCIMA TERCEIRA – DOTAÇÃO ORÇAMENTÁRIA

13.1. As despesas decorrentes da presente contratação correrão à conta de recursos específicos consignados no Orçamento Geral da União deste exercício, na dotação abaixo discriminada:

INSERIR DOTAÇÃO

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

14. CLÁUSULA DÉCIMA QUARTA – DOS CASOS OMISSOS

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

15. CLÁUSULA DÉCIMA QUINTA – ALTERAÇÕES

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

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

15.3. As alterações contratuais deverão ser promovidas mediante celebração de termo aditivo, submetido à prévia aprovação da consultoria jurídica do contratante, salvo nos casos de justificada necessidade de antecipação de seus efeitos, hipótese em que a formalização do aditivo deverá ocorrer no prazo máximo de 1 (um) mês (art. 132 da Lei nº 14.133, de 2021).

15.4. 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.

16. CLÁUSULA DÉCIMA SEXTA – PUBLICAÇÃO

16.1. Incumbirá ao contratante divulgar o presente instrumento no Portal Nacional de Contratações Públicas (PNCP), na forma prevista no art. 94 da Lei 14.133, de 2021, bem como no respectivo sítio oficial na Internet, em atenção ao art. 91, caput, da Lei n.º 14.133, de 2021, e ao art. 8º, §2º, da Lei n. 12.527, de 2011, c/c art. 7º, §3º, inciso V, do Decreto n. 7.724, de 2012.

17. CLÁUSULA DÉCIMA SÉTIMA – FORO

17.1. Fica eleito o Foro de Bom Jardim/MA 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.

[Local], [dia] de [mês] de [ano].

Representante legal do CONTRATANTE

Representante legal do CONTRATADO

TESTEMUNHAS:

- 1-
- 2-