



Estado do Pará
PREFEITURA MUNICIPAL DE NOVA ESPERANÇA DO PIRIÁ
Poder Executivo
CNPJ: 84.263.862/0001-05 / www.novaesperancadopiria.pa.gov.br

PREGÃO ELETRÔNICO - SRP

003/2024

CONTRATANTE (UASG)

980391

OBJETO

Aquisição de Gêneros Alimentícios, a fim de atender as necessidades da Prefeitura e Secretarias do Município de Nova Esperança do Piriá/PA

VALOR TOTAL DA CONTRATAÇÃO

R\$ 2.936.623,10 (dois milhões, novecentos e trinta e seis mil, seiscentos e vinte e três reais e dez centavos).

DATA DA SESSÃO PÚBLICA

05/04/2024 às 08:00hs (horário de Brasília)

CRITÉRIO DE JULGAMENTO:

Menor preço / Por item

MODO DE DISPUTA:

Aberto



Tenha acesso ao portal de licitações públicas da PMNEP apontando a câmera do seu smartphone fazendo a leitura do QR Code

PREFEITURA MUNICIPAL DE NOVA ESPERANÇA DO PIRIÁ/PA
CNPJ: 84.263.862/0001-05
Av. São Pedro, s/nº, Prédio CPL, 3º andar – Bairro Centro
CEP: 68.618-000 – Nova Esperança do Piriá/PA
www.novaesperancadopiria.pa.gov.br





EDITAL

PREGÃO ELETRÔNICO SRP N.º 003/2024
(Processo Administrativo n.º 01.7.003/2024)

SISTEMA DE REGISTRO DE PREÇOS

O **MUNICÍPIO DE NOVA ESPERANÇA DO PIRIÁ**, inscrito no CNPJ sob o n.º 84.263.862/0001-05, com sede na Av. São Pedro, n.º 752, Centro, Nova Esperança do Piriá/PA, CEP: 68.618-000, através do seu Agente de Contratação/Pregoeiro, realizará licitação para **REGISTRO DE PREÇOS**, na modalidade **PREGÃO**, na forma **ELETRÔNICA**, do tipo **MENOR PREÇO** por item, nos termos da Lei n.º 14.133, de 1º de abril de 2021, do Decreto n.º 11.462, de 31 de março de 2023, e demais legislação aplicável e, ainda, de acordo com as condições estabelecidas neste Edital, aplicando-se, subsidiariamente, a Lei n.º 14.770, de 22 de dezembro 2023 e as exigências estabelecidas neste Edital.

A sessão pública de Pregão Eletrônico terá início com a divulgação das Propostas de Preços e início da etapa de lances no dia, hora e endereço eletrônico abaixo discriminado:

DA SESSÃO PÚBLICA DO PREGÃO ELETRÔNICO:

DATA: 05 de abril 2024

HORÁRIO: 08:00hs (horário de Brasília/DF)

ENDEREÇO ELETRÔNICO: Bolsa Nacional de Compras

SITE: www.bnc.org.br

Aquisição de Gêneros Alimentícios, a fim de atender as necessidades da Prefeitura e Secretarias do Município de Nova Esperança do Piriá/PA.

1. DO OBJETO

1.1. O objeto da presente licitação **Aquisição de Gêneros Alimentícios, a fim de atender as necessidades da Prefeitura e Secretarias do Município de Nova Esperança do Piriá/PA**, conforme condições, quantidades e exigências estabelecidas neste Edital e seus anexos.

1.2. A licitação será dividida em itens, conforme tabela constante do Termo de Referência.

1.3. Em caso de discordância existente entre as especificações do objeto descritos no Sistema da Bolsa Nacional de Compras e as constantes no Termo de Referência, prevalecerão as últimas.

1.4. O critério de julgamento adotado será o menor preço por item, observadas as exigências contidas neste Edital e seus Anexos quanto às especificações do objeto.

2. DO ÓRGÃO GERENCIADOR E ÓRGÃOS PARTICIPANTES

2.1. O órgão gerenciador será o Município de Nova Esperança do Piriá/PA.

2.2. São participantes os seguintes órgãos:

2.2.1. Prefeitura Municipal;

2.2.2. Fundo Municipal de Educação;



Tenha acesso ao portal de licitações públicas da PMNEP apontando a câmera do seu smartphone fazendo a leitura do QR Code





- 2.2.3.** Fdo. Man. Des. da Ed. Bas. Val. Prof. Ed. - Fundeb;
- 2.2.4.** Fundo Municipal de Saúde;
- 2.2.5.** Fundo Municipal de Assistência Social.

3. DO CREDENCIAMENTO

- 3.1.** O Credenciamento é o nível básico do registro cadastral na plataforma da Bolsa Nacional de Compras, que permite a participação dos interessados na modalidade licitatória Pregão, em sua forma eletrônica.
- 3.2.** O cadastro no “BNC” poderá ser iniciado no Portal através do sítio www.bnc.org.br, com a solicitação de login e senha pelo interessado.
- 3.3.** O credenciamento junto ao provedor do sistema implica a responsabilidade do licitante ou de seu representante legal e a presunção de sua capacidade técnica para realização das transações inerentes a este Pregão.
- 3.4.** O uso da senha de acesso pelo licitante é de sua responsabilidade exclusiva, incluindo qualquer transação efetuada diretamente ou por seu representante, não cabendo ao provedor do sistema, ou ao órgão ou entidade responsável por esta licitação, responsabilidade por eventuais danos decorrentes de uso indevido da senha, ainda que por terceiros.
- 3.5.** A anexação dos documentos de proposta e habilitação no Sistema Bolsa Nacional de Compras são de inteira e exclusiva responsabilidade da licitante, ficando inabilitada a licitante que inserir documentos “corrompidos” no sistema, impossibilitando a abertura do arquivo e sua devida análise. A perda da senha ou a quebra de sigilo deverá ser comunicada imediatamente ao provedor do sistema para imediato bloqueio de acesso.

4. DO REGISTRO DE PREÇOS

- 4.1.** As regras referentes aos órgãos gerenciador e participantes, bem como a eventuais adesões são as que constam da minuta de Ata de Registro de Preços.

5. DA PARTICIPAÇÃO NA LICITAÇÃO

- 5.1.** Poderão participar deste Pregão os interessados que estiverem previamente credenciados no Sistema de Cadastramento Unificado de Fornecedores - SICAF e no Sistema de Compras do Governo Federal (www.gov.br/compras).
- 5.2.** Os interessados deverão atender às condições exigidas no cadastramento no Sicaf até o terceiro dia útil anterior à data prevista para recebimento das propostas.
- 5.3.** O licitante responsabiliza-se exclusiva e formalmente pelas transações efetuadas em seu nome, assume como firmes e verdadeiras suas propostas e seus lances, inclusive os atos praticados diretamente ou por seu representante, excluída a responsabilidade do provedor do sistema ou do órgão ou entidade promotora da licitação por eventuais danos decorrentes de uso indevido das credenciais de acesso, ainda que por terceiros.
- 5.4.** É de responsabilidade do cadastrado conferir a exatidão dos seus dados cadastrais nos Sistemas relacionados no item anterior e mantê-los atualizados junto aos órgãos responsáveis pela





informação, devendo proceder, imediatamente, à correção ou à alteração dos registros tão logo identifique incorreção ou aqueles se tornem desatualizados.

5.5. A não observância do disposto no item anterior poderá ensejar desclassificação no momento da habilitação.

5.6. Será concedido tratamento favorecido para as microempresas e empresas de pequeno porte, para as sociedades cooperativas mencionadas no artigo 16 da Lei n.º 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 n.º 123, de 2006 e do Decreto n.º 8.538, de 2015.

5.7. Não poderão participar desta licitação os interessados:

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

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

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

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

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

5.7.6. empresas controladoras, controladas ou coligadas, nos termos da Lei n.º 6.404, de 15 de dezembro de 1976, concorrendo entre si;

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

5.7.8. agente público do órgão ou entidade licitante;

5.7.9. pessoas jurídicas reunidas em consórcio;

5.7.10. Organizações da Sociedade Civil de Interesse Público - OSCIP, atuando nessa condição;

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

5.8. O impedimento de que trata o item 3.7.4 será também aplicado ao licitante que atue em substituição a outra pessoa, física ou jurídica, com o intuito de burlar a efetividade da sanção a ela





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

5.9. A critério da Administração e exclusivamente a seu serviço, o autor dos projetos e a empresa a que se referem os itens 3.7.2 e 3.7.3 poderão participar no apoio das atividades de planejamento da contratação, de execução da licitação ou de gestão do contrato, desde que sob supervisão exclusiva de agentes públicos do órgão ou entidade.

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

5.11. O disposto nos itens 3.7.2 e 3.7.3 não impede a licitação ou a contratação de serviço que inclua como encargo do contratado a elaboração do projeto básico e do projeto executivo, nas contratações integradas, e do projeto executivo, nos demais regimes de execução.

5.12. Em licitações e contratações realizadas no âmbito de projetos e programas parcialmente financiados por agência oficial de cooperação estrangeira ou por organismo financeiro internacional com recursos do financiamento ou da contrapartida nacional, não poderá participar pessoa física ou jurídica que integre o rol de pessoas sancionadas por essas entidades ou que seja declarada inidônea nos termos da Lei n.º 14.133/2021.

5.13. A vedação de que trata o item 3.7.8 estende-se a terceiro que auxilie a condução da contratação na qualidade de integrante de equipe de apoio, profissional especializado ou funcionário ou representante de empresa que preste assessoria técnica.

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

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

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

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

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

5.14.5. Que não emprega menor de 18 anos em trabalho noturno, perigoso ou insalubre e não emprega menor de 16 anos, salvo menor, a partir de 14 anos, na condição de aprendiz, nos termos do artigo 7º, XXXIII, da Constituição;

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

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

6. DA APRESENTAÇÃO DA PROPOSTA E DOS DOCUMENTOS DE HABILITAÇÃO

6.1. Na presente licitação, a fase de habilitação sucederá as fases de apresentação de propostas e lances e de julgamento.





- 6.2.** Os licitantes encaminharão, exclusivamente por meio do sistema eletrônico, a proposta com o preço ou o percentual de desconto, conforme o critério de julgamento adotado neste Edital, até a data e o horário estabelecidos para abertura da sessão pública.
- 6.3.** Caso a fase de habilitação anteceda as fases de apresentação de propostas e lances, os licitantes encaminharão, na forma e no prazo estabelecidos no item anterior, simultaneamente os documentos de habilitação e a proposta com o preço ou o percentual de desconto, observado o disposto nos itens 10.2, 10.5, 10.6, 10.7 e 10.8, deste Edital.
- 6.4.** No cadastramento da proposta inicial, o licitante declarará, em campo próprio do sistema, que:
- 6.4.1.** está ciente e concorda com as condições contidas no edital e seus anexos, bem como de que a proposta apresentada compreende a integralidade dos custos para atendimento dos direitos trabalhistas assegurados na Constituição Federal, nas leis trabalhistas, nas normas infralegais, nas convenções coletivas de trabalho e nos termos de ajustamento de conduta vigentes na data de sua entrega em definitivo e que cumpre plenamente os requisitos de habilitação definidos no instrumento convocatório;
 - 6.4.2.** não emprega menor de 18 anos em trabalho noturno, perigoso ou insalubre e não emprega menor de 16 anos, salvo menor, a partir de 14 anos, na condição de aprendiz, nos termos do artigo 7º, XXXIII, da Constituição;
 - 6.4.3.** não possui empregados executando trabalho degradante ou forçado, observando o disposto nos incisos III e IV do art. 1º e no inciso III do art. 5º da Constituição Federal;
 - 6.4.4.** cumpre as exigências de reserva de cargos para pessoa com deficiência e para reabilitado da Previdência Social, previstas em lei e em outras normas específicas.
- 6.5.** O licitante organizado em cooperativa deverá declarar, ainda, em campo próprio do sistema eletrônico, que cumpre os requisitos estabelecidos no artigo 16 da Lei n.º 14.133, de 2021.
- 6.6.** O fornecedor enquadrado como microempresa, empresa de pequeno porte ou sociedade cooperativa deverá declarar, ainda, em campo próprio do sistema eletrônico, que cumpre os requisitos estabelecidos no artigo 3º da Lei Complementar n.º 123, de 2006, estando apto a usufruir do tratamento favorecido estabelecido em seus arts. 42 a 49, observado o disposto nos §§ 1º ao 3º do art. 4º, da Lei n.º 14.133, de 2021.
- 6.6.1.** no item exclusivo para participação de microempresas e empresas de pequeno porte, a assinalação do campo “não” impedirá o prosseguimento no certame, para aquele item;
 - 6.6.2.** nos itens em que a participação não for exclusiva para microempresas e empresas de pequeno porte, a assinalação do campo “não” apenas produzirá o efeito de o licitante não ter direito ao tratamento favorecido previsto na Lei Complementar n.º 123, de 2006, mesmo que microempresa, empresa de pequeno porte ou sociedade cooperativa.
- 6.7.** A falsidade da declaração de que trata os itens 6.4 ou 6.6 sujeitará o licitante às sanções previstas na Lei n.º 14.133, de 2021, e neste Edital.
- 6.8.** Os licitantes poderão retirar ou substituir a proposta ou, na hipótese de a fase de habilitação anteceder as fases de apresentação de propostas e lances e de julgamento, os documentos de habilitação anteriormente inseridos no sistema, até a abertura da sessão pública.
- 6.9.** Não haverá ordem de classificação na etapa de apresentação da proposta e dos documentos de habilitação pelo licitante, o que ocorrerá somente após os procedimentos de abertura da sessão





pública e da fase de envio de lances.

6.10. Serão disponibilizados para acesso público os documentos que compõem a proposta dos licitantes convocados para apresentação de propostas, após a fase de envio de lances.

6.11. Desde que disponibilizada a funcionalidade no sistema, o licitante poderá parametrizar o seu valor final mínimo ou o seu percentual de desconto máximo quando do cadastramento da proposta e obedecerá às seguintes regras:

6.11.1. a aplicação do intervalo mínimo de diferença de valores ou de percentuais entre os lances, que incidirá tanto em relação aos lances intermediários quanto em relação ao lance que cobrir a melhor oferta; e

6.11.2. os lances serão de envio automático pelo sistema, respeitado o valor final mínimo, caso estabelecido, e o intervalo de que trata o subitem acima.

6.12. O valor final mínimo ou o percentual de desconto final máximo parametrizado no sistema poderá ser alterado pelo fornecedor durante a fase de disputa, sendo vedado:

6.12.1. valor superior a lance já registrado pelo fornecedor no sistema, quando adotado o critério de julgamento por menor preço; e

6.12.2. percentual de desconto inferior a lance já registrado pelo fornecedor no sistema, quando adotado o critério de julgamento por maior desconto.

6.13. O valor final mínimo ou o percentual de desconto final máximo parametrizado na forma do item 4.11 possuirá caráter sigiloso para os demais fornecedores e para o órgão ou entidade promotora da licitação, podendo ser disponibilizado estrita e permanentemente aos órgãos de controle externo e interno.

6.14. Caberá ao licitante interessado em participar da licitação acompanhar as operações no sistema eletrônico durante o processo licitatório e se responsabilizar pelo ônus decorrente da perda de negócios diante da inobservância de mensagens emitidas pela Administração ou de sua desconexão.

6.15. O licitante deverá comunicar imediatamente ao provedor do sistema qualquer acontecimento que possa comprometer o sigilo ou a segurança, para imediato bloqueio de acesso.

7. DO PREENCHIMENTO DA PROPOSTA

7.1. O licitante deverá encaminhar a proposta por meio do sistema eletrônico até a data e horário marcados para abertura da sessão, quando, então, encerrar-se-á automaticamente a fase de recebimento de propostas.

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

7.3. Todas as referências de tempo no Edital, no aviso e durante a sessão pública observarão o horário de Brasília – DF.

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





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

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

7.6.1. Valor unitário;

7.6.2. A quantidade de unidades, observada a quantidade fixada no Termo de Referência para cada item;

7.6.3. Marca;

7.6.4. Fabricante;

7.6.5. Descrição detalhada do objeto: indicando, no que for aplicável, o modelo, prazo de validade ou de garantia, número do registro ou inscrição do bem no órgão competente, quando for o caso;

7.6.6. Início para recebimento das propostas: 22/03/2024, às 08hs:00min;

7.6.7. Limite para recebimento das propostas: 04/04/2024, às 18hs:00min.

7.7. Nos valores propostos estarão inclusos todos os custos operacionais, encargos previdenciários, trabalhistas, tributários, comerciais e quaisquer outros que incidam direta ou indiretamente na execução do objeto.

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

7.9. 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.

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

7.11. Na presente licitação, a Microempresa e a Empresa de Pequeno Porte poderão se beneficiar do regime de tributação pelo Simples Nacional.

7.12. 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 o objeto licitado nos seus termos, bem como de fornecer os materiais, equipamentos, ferramentas e utensílios necessários, em quantidades e qualidades adequadas à perfeita execução contratual, promovendo, quando requerido, sua substituição.

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

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

7.12.3. Caso o critério de julgamento seja o de maior desconto, o preço já decorrente da aplicação do desconto ofertado deverá respeitar os preços máximos previstos no item 6.9.

7.13. O descumprimento das regras supramencionadas pela Administração por parte dos contratados pode ensejar a responsabilização pelo Tribunal de Contas da União e, após o devido





processo legal, gerar as seguintes consequências: assinatura de prazo para a adoção das medidas necessárias ao exato cumprimento da lei, nos termos do art. 71, inciso IX, da Constituição; ou condenação dos agentes públicos responsáveis e da empresa contratada ao pagamento dos prejuízos ao erário, caso verificada a ocorrência de superfaturamento por sobrepreço na execução do contrato.

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

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

8.2. Os licitantes poderão retirar ou substituir a proposta ou os documentos de habilitação, quando for o caso, anteriormente inseridos no sistema, até a data estipulada deste edital.

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

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

8.5. O lance deverá ser ofertado pelo valor unitário do item.

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

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

8.8. O intervalo mínimo de diferença de valores ou percentuais entre os lances, que incidirá tanto em relação aos lances intermediários quanto em relação à proposta que cobrir a melhor oferta deverá ser R\$ 0,01 (um centavo).

8.9. O licitante poderá, uma única vez, excluir seu último lance ofertado, no intervalo de quinze segundos após o registro no sistema, na hipótese de lance inconsistente ou inexecutável.

8.10. O procedimento seguirá de acordo com o modo de disputa adotado.

8.11. Caso seja adotado para o envio de lances no pregão eletrônico o modo de disputa “aberto”, os licitantes apresentarão lances públicos e sucessivos, com prorrogações.

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

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

8.11.3. Não havendo novos lances na forma estabelecida nos itens anteriores, a sessão pública encerrar-se-á automaticamente, e o sistema ordenará e divulgará os lances conforme a ordem final de classificação.

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





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

8.12. Caso seja adotado para o envio de lances no pregão eletrônico o modo de disputa “aberto e fechado”, os licitantes apresentarão lances públicos e sucessivos, com lance final e fechado.

8.12.1. A etapa de lances da sessão pública terá duração inicial de quinze minutos. Após esse prazo, o sistema encaminhará aviso de fechamento iminente dos lances, após o que transcorrerá o período de até dez minutos, aleatoriamente determinado, findo o qual será automaticamente encerrada a recepção de lances.

8.12.2. Encerrado o prazo previsto no subitem anterior, o sistema abrirá oportunidade para que o autor da oferta de valor mais baixo e os das ofertas com preços até 10% (dez por cento) superiores àquela possam ofertar um lance final e fechado em até cinco minutos, o qual será sigiloso até o encerramento deste prazo.

8.12.3. No procedimento de que trata o subitem supra, o licitante poderá optar por manter o seu último lance da etapa aberta, ou por ofertar melhor lance.

8.12.4. Não havendo pelo menos três ofertas nas condições definidas neste item, poderão os autores dos melhores lances subsequentes, na ordem de classificação, até o máximo de três, oferecer um lance final e fechado em até cinco minutos, o qual será sigiloso até o encerramento deste prazo.

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

8.13. Caso seja adotado para o envio de lances no pregão eletrônico o modo de disputa “fechado e aberto”, poderão participar da etapa aberta somente os licitantes que apresentarem a proposta de menor preço/ maior percentual de desconto e os das propostas até 10% (dez por cento) superiores/inferiores àquela, em que os licitantes apresentarão lances públicos e sucessivos, até o encerramento da sessão e eventuais prorrogações.

8.13.1. Não havendo pelo menos 3 (três) propostas nas condições definidas no item 8.13, poderão os licitantes que apresentaram as três melhores propostas, consideradas as empatadas, oferecer novos lances sucessivos.

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

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

8.13.4. Não havendo novos lances na forma estabelecida nos itens anteriores, a sessão pública encerrar-se-á automaticamente, e o sistema ordenará e divulgará os lances conforme a ordem final de classificação.

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





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

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

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

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

8.17. No caso de desconexão com o Pregoeiro, no decorrer da etapa competitiva do Pregão, o sistema eletrônico poderá permanecer acessível aos licitantes para a recepção dos lances.

8.18. Quando a desconexão do sistema eletrônico para o pregoeiro persistir por tempo superior a dez minutos, a sessão pública será suspensa e reiniciada somente após decorridas vinte e quatro horas da comunicação do fato pelo Pregoeiro aos participantes, no sítio eletrônico utilizado para divulgação.

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

8.20. Em relação a itens não exclusivos para participação de microempresas e empresas de pequeno porte, uma vez encerrada a etapa de lances, será efetivada a verificação automática, junto à Receita Federal, do porte da entidade empresarial. O sistema identificará em coluna própria as microempresas e empresas de pequeno porte participantes, procedendo à comparação com os valores da primeira colocada, se esta for empresa de maior porte, assim como das demais classificadas, para o fim de aplicar-se o disposto nos arts. 44 e 45 da Lei Complementar n.º 123, de 2006, regulamentada pelo Decreto n.º 8.538, de 2015.

8.20.1. Nessas condições, as propostas de microempresas e empresas de pequeno porte que se encontrarem na faixa de até 5% (cinco por cento) acima da melhor proposta ou melhor lance serão consideradas empatadas com a primeira colocada.

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

8.20.3. Caso a microempresa ou a empresa de pequeno porte melhor classificada desista ou não se manifeste no prazo estabelecido, serão convocadas as demais licitantes microempresa e empresa de pequeno porte que se encontrem naquele intervalo de 5% (cinco por cento), na ordem de classificação, para o exercício do mesmo direito, no prazo estabelecido no subitem anterior.

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

8.21. Só poderá haver empate entre propostas iguais (não seguidas de lances), ou entre lances finais da fase fechada do modo de disputa aberto e fechado.





8.21.1. Havendo eventual empate entre propostas ou lances, o critério de desempate será aquele previsto no art. 60 da Lei n.º 14.133, de 2021, nesta ordem:

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

8.21.1.2. avaliação do desempenho contratual prévio dos licitantes, para a qual deverão preferencialmente ser utilizados registros cadastrais para efeito de atesto de cumprimento de obrigações previstos nesta Lei;

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

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

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

8.21.2.1. empresas estabelecidas no território do Estado ou do Distrito Federal do órgão ou entidade da Administração Pública estadual ou distrital licitante ou, no caso de licitação realizada por órgão ou entidade de Município, no território do Estado em que este se localize;

8.21.2.2. empresas brasileiras;

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

8.21.2.4. empresas que comprovem a prática de mitigação, nos termos da Lei n.º 12.187, de 29 de dezembro de 2009.

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

8.22.1. A negociação poderá ser feita com os demais licitantes, segundo a ordem de classificação inicialmente estabelecida, quando o primeiro colocado, mesmo após a negociação, for desclassificado em razão de sua proposta permanecer acima do preço máximo definido pela Administração.

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

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

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

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

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





9. DA FASE DE JULGAMENTO

9.1. Encerrada a etapa de negociação, o pregoeiro verificará se o licitante provisoriamente classificado em primeiro lugar atende às condições de participação no certame, conforme previsto no art. 14 da Lei n.º 14.133/2021, legislação correlata e no item 3.7 do edital, especialmente quanto à existência de sanção que impeça a participação no certame ou a futura contratação, mediante a consulta aos seguintes cadastros:

9.1.1. SICAF;

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

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

9.2. A consulta aos cadastros será realizada em nome da empresa licitante e também de seu sócio majoritário, por força da vedação de que trata o artigo 12 da Lei n.º 8.429, de 1992.

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

9.3.1. A tentativa de burla será verificada por meio dos vínculos societários, linhas de fornecimento similares, dentre outros. (IN n.º 3/2018, art. 29, §1º).

9.3.2. O licitante será convocado para manifestação previamente a uma eventual desclassificação. (IN n.º 3/2018, art. 29, §2º).

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

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

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

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

9.7. Será desclassificada a proposta vencedora que:

9.7.1. conter vícios insanáveis;

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

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

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

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

9.8. No caso de bens e serviços em geral, é indício de inexequibilidade das propostas valores inferiores a 50% (cinquenta por cento) do valor orçado pela Administração.





9.8.1. A inexecuibilidade, na hipótese de que trata o caput, só será considerada após diligência do pregoeiro, que comprove:

9.8.1.1. que o custo do licitante ultrapassa o valor da proposta; e

9.8.1.2. inexistirem custos de oportunidade capazes de justificar o vulto da oferta.

9.9. Em contratação de serviços de engenharia, além das disposições acima, a análise de exequibilidade e sobrepreço considerará o seguinte:

9.9.1. Nos regimes de execução por tarefa, empreitada por preço global ou empreitada integral, semi-integrada ou integrada, a caracterização do sobrepreço se dará pela superação do valor global estimado;

9.9.2. No regime de empreitada por preço unitário, a caracterização do sobrepreço se dará pela superação do valor global estimado e pela superação de custo unitário tido como relevante, conforme planilha anexa ao edital;

9.9.3. No caso de serviços de engenharia, serão consideradas inexecuíveis as propostas cujos valores forem inferiores a 75% (setenta e cinco por cento) do valor orçado pela Administração, independentemente do regime de execução.

9.9.4. Será exigida garantia adicional do licitante vencedor cuja proposta for inferior a 85% (oitenta e cinco por cento) do valor orçado pela Administração, equivalente à diferença entre este último e o valor da proposta, sem prejuízo das demais garantias exigíveis de acordo com a Lei.

9.10. Se houver indícios de inexecuibilidade 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.

9.11. Caso o custo global estimado do objeto licitado tenha sido decomposto em seus respectivos custos unitários por meio de Planilha de Custos e Formação de Preços elaborada pela Administração, o licitante classificado em primeiro lugar será convocado para apresentar Planilha por ele elaborada, com os respectivos valores adequados ao valor final da sua proposta, sob pena de não aceitação da proposta.

9.11.1. Em se tratando de serviços de engenharia, o licitante vencedor será convocado a apresentar à Administração, por meio eletrônico, as planilhas com indicação dos quantitativos e dos custos unitários, seguindo o modelo elaborado pela Administração, bem como com detalhamento das Bonificações e Despesas Indiretas (BDI) e dos Encargos Sociais (ES), com os respectivos valores adequados ao valor final da proposta vencedora, admitida a utilização dos preços unitários, no caso de empreitada por preço global, empreitada integral, contratação semi-integrada e contratação integrada, exclusivamente para eventuais adequações indispensáveis no cronograma físico-financeiro e para balizar excepcional aditamento posterior do contrato.

9.12. Erros no preenchimento da planilha não constituem motivo para a desclassificação da proposta. A planilha poderá ser ajustada pelo fornecedor, no prazo indicado pelo sistema, desde que não haja majoração do preço e que se comprove que este é o bastante para arcar com todos os custos da contratação;





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

9.12.2. Considera-se erro no preenchimento da planilha passível de correção a indicação de recolhimento de impostos e contribuições na forma do Simples Nacional, quando não cabível esse regime.

9.13. Caso o Termo de Referência exija a apresentação de amostra, o licitante classificado em primeiro lugar deverá apresentá-la, conforme disciplinado no Termo de Referência, sob pena de não aceitação da proposta.

9.14. Por meio de mensagem no sistema, será divulgado o local e horário de realização do procedimento para a avaliação das amostras, cuja presença será facultada a todos os interessados, incluindo os demais licitantes.

9.15. Os resultados das avaliações serão divulgados por meio de mensagem no sistema.

9.16. No caso de não haver entrega da amostra ou ocorrer atraso na entrega, sem justificativa aceita pelo Pregoeiro, ou havendo entrega de amostra fora das especificações previstas neste Edital, a proposta do licitante será recusada.

9.17. Se a(s) amostra(s) apresentada(s) pelo primeiro classificado não for(em) aceita(s), o Pregoeiro analisará a aceitabilidade da proposta ou lance ofertado pelo segundo classificado. Seguir-se-á com a verificação da(s) amostra(s) e, assim, sucessivamente, até a verificação de uma que atenda às especificações constantes no Termo de Referência.

9.18. O Pregoeiro poderá convocar o licitante para enviar documento digital, por meio de funcionalidade disponível no sistema, estabelecendo no “chat” prazo razoável para tanto, sob pena de não aceitação da proposta.

9.18.1. Dentre os documentos passíveis de solicitação pelo Pregoeiro, destacam-se os que contenham as características do material ofertado, em compatibilidade com o Termo de Referência, minudenciando o modelo, tipo, procedência, garantia ou validade, além de outras informações pertinentes, a exemplo de catálogos, folhetos ou propostas.

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

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

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

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

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

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





9.22. Sempre que a proposta não for aceita, e antes de o Pregoeiro passar à subsequente, haverá nova verificação, pelo sistema, da eventual ocorrência do empate ficto, previsto nos artigos 44 e 45 da LC n.º 123, de 2006, seguindo-se a disciplina antes estabelecida, se for o caso.

9.23. Nos itens em que for admitido oferecer quantitativos inferiores, se a proposta do licitante vencedor não atender ao quantitativo total estimado para a contratação, respeitada a ordem de classificação, poderão ser convocados tantos quantos forem necessários para alcançar o total estimado, observado o preço da proposta vencedora.

9.24. Todos os licitantes que tiverem suas ofertas regularmente aceitas deverão encaminhar proposta no prazo máximo de 02 (duas) horas via sistema na convocação de anexo, as seguintes documentações:

9.24.1. A Proposta de Preço deverá conter ainda as informações;

9.24.1.1. Razão Social da empresa;

9.24.1.2. CNPJ (número);

9.24.1.3. Número do telefone;

9.24.1.4. Endereço comercial;

9.24.1.5. Banco, agência e número da conta corrente da licitante;

9.24.1.6. Descrição do produto/serviço;

9.24.1.7. Preço unitário e total;

9.24.1.8. Quantidade e especificação da embalagem;

9.24.1.9. Prazo de validade da proposta;

9.24.2. Declaração de inexistência de fato impeditivo de sua habilitação, assim como declarar ocorrências supervenientes, assinadas por sócio, dirigente, proprietário ou procurador da licitante, com o n.º. da identidade do declarante.

9.24.3. Declaração de que a empresa não utiliza mão-de-obra direta ou indireta de menores.

9.24.4. Cópia do Contrato ou Estatuto Social consolidado e suas alterações posteriores, de modo a verificar se o objeto social do Licitante é compatível com o objeto da licitação.

10. DA HABILITAÇÃO

10.1. Os documentos previstos no Termo de Referência, necessários e suficientes para demonstrar a capacidade do licitante de realizar o objeto da licitação, serão exigidos para fins de habilitação, nos termos dos arts. 62 a 70 da Lei n.º 14.133, de 2021.

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

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





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

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

10.6. Será verificado se o licitante apresentou no sistema, sob pena de inabilitação, a declaração de que cumpre as exigências de reserva de cargos para pessoa com deficiência e para reabilitado da Previdência Social, previstas em lei e em outras normas específicas.

10.7. O licitante deverá apresentar, sob pena de desclassificação, declaração de que suas propostas econômicas compreendem a integralidade dos custos para atendimento dos direitos trabalhistas assegurados na Constituição Federal, nas leis trabalhistas, nas normas infralegais, nas convenções coletivas de trabalho e nos termos de ajustamento de conduta vigentes na data de entrega das propostas.

10.8. 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 ou quando a lei expressamente o exigir. (IN nº 3/2018, art. 4º, §1º, e art. 6º, §4º).

10.9. É de responsabilidade do licitante conferir a exatidão dos seus dados cadastrais no SICAF e mantê-los atualizados junto aos órgãos responsáveis pela informação, devendo proceder, imediatamente, à correção ou à alteração dos registros tão logo identifique incorreção ou aqueles se tornem desatualizados. (IN nº 3/2018, art. 7º, caput).

10.10. A não observância do disposto no item anterior poderá ensejar desclassificação no momento da habilitação. (IN nº 3/2018, art. 7º, parágrafo único).

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

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

10.12.1. complementação de informações acerca dos documentos já apresentados pelos licitantes e desde que necessária para apurar fatos existentes à época da abertura do certame; e

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

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

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





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

11. DO ENCAMINHAMENTO DA PROPOSTA VENCEDORA

11.1. A proposta final do licitante declarado vencedor deverá ser encaminhada no prazo de 02 (duas) horas, a contar da solicitação do Pregoeiro no sistema eletrônico e deverá:

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

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

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

11.2.1. Todas as especificações do objeto contidas na proposta, tais como marca, modelo, tipo, fabricante e procedência, vinculam a Contratada.

12. DOS RECURSOS

12.1. A interposição de recurso referente ao julgamento das propostas, à habilitação ou inabilitação de licitantes, à anulação ou revogação da licitação, observará o disposto no art. 165 da Lei n.º 14.133, de 2021.

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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





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

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

12.14. Os autos do processo permanecerão com vista franqueada aos interessados no sítio eletrônico www.novaesperancadopiria.pa.gov.br.

13. DAS INFRAÇÕES ADMINISTRATIVAS E SANÇÕES

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

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

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

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

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

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

13.1.2.4. deixar de apresentar amostra;

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

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

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

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

13.1.5. fraudar a licitação.

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

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

13.1.6.2. induzir deliberadamente a erro no julgamento;

13.1.6.3. apresentar amostra falsificada ou deteriorada;

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

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

13.2. Com fulcro na Lei n.º 14.133, de 2021, a Administração poderá, garantida a prévia defesa, aplicar aos licitantes e/ou adjudicatários as seguintes sanções, sem prejuízo das responsabilidades civil e criminal:

13.2.1. advertência;

13.2.2. multa;

13.2.3. impedimento de licitar e contratar e





13.2.4. declaração de inidoneidade para licitar ou contratar, enquanto perdurarem os motivos determinantes da punição ou até que seja promovida sua reabilitação perante a própria autoridade que aplicou a penalidade.

13.3. Na aplicação das sanções serão considerados:

13.3.1. a natureza e a gravidade da infração cometida;

13.3.2. as peculiaridades do caso concreto;

13.3.3. as circunstâncias agravantes ou atenuantes;

13.3.4. os danos que dela provierem para a Administração Pública;

13.3.5. a implantação ou o aperfeiçoamento de programa de integridade, conforme normas e orientações dos órgãos de controle.

13.4. A multa será recolhida em percentual de 0,5% a 30% incidente sobre o valor do contrato licitado, a contar da comunicação oficial.

13.4.1. Para as infrações previstas nos itens 13.1.1, 13.1.2 e 13.1.3, a multa será de 0,5% a 15% do valor do contrato licitado.

13.4.2. Para as infrações previstas nos itens 13.1.4, 13.1.5, 13.1.6, 13.1.7 e 13.1.8, a multa será de 15% a 30% do valor do contrato licitado.

13.5. As sanções de advertência, impedimento de licitar e contratar e declaração de inidoneidade para licitar ou contratar poderão ser aplicadas, cumulativamente ou não, à penalidade de multa.

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

13.7. A sanção de impedimento de licitar e contratar será aplicada ao responsável em decorrência das infrações administrativas relacionadas nos itens 13.1.1, 13.1.2 e 13.1.3, quando não se justificar a imposição de penalidade mais grave, e impedirá o responsável de licitar e contratar no âmbito da Administração Pública direta e indireta do ente federativo a qual pertencer o órgão ou entidade, pelo prazo máximo de 3 (três) anos.

13.8. Poderá ser aplicada ao responsável a sanção de declaração de inidoneidade para licitar ou contratar, em decorrência da prática das infrações dispostas nos itens 13.1.4, 13.1.5, 13.1.6, 13.1.7 e 13.1.8, bem como pelas infrações administrativas previstas nos itens 13.1.1, 13.1.2 e 13.1.3 que justifiquem a imposição de penalidade mais grave que a sanção de impedimento de licitar e contratar, cuja duração observará o prazo previsto no art. 156, §5º, da Lei n.º 14.133/2021.

13.9. A recusa injustificada do adjudicatário em assinar o contrato ou a ata de registro de preço, ou em aceitar ou retirar o instrumento equivalente no prazo estabelecido pela Administração, descrita no item 12.1.3, caracterizará o descumprimento total da obrigação assumida e o sujeitará às penalidades e à imediata perda da garantia de proposta em favor do órgão ou entidade promotora da licitação, nos termos do art. 45, §4º da IN SEGES/ME n.º 73, de 2022.

13.10. A apuração de responsabilidade relacionadas às sanções de impedimento de licitar e contratar e de declaração de inidoneidade para licitar ou contratar demandará a instauração de processo de responsabilização a ser conduzido por comissão composta por 2 (dois) ou mais servidores estáveis, que avaliará fatos e circunstâncias conhecidos e intimará o licitante ou o adjudicatário para, no prazo de 15 (quinze) dias úteis, contado da data de sua intimação, apresentar defesa escrita e especificar as provas que pretenda produzir.





13.11. Caberá recurso no prazo de 15 (quinze) dias úteis da aplicação das sanções de advertência, multa e impedimento de licitar e contratar, contado da data da intimação, o qual será dirigido à autoridade que tiver proferido a decisão recorrida, que, se não a reconsiderar no prazo de 5 (cinco) dias úteis, encaminhará o recurso com sua motivação à autoridade superior, que deverá proferir sua decisão no prazo máximo de 20 (vinte) dias úteis, contado do recebimento dos autos.

13.12. Caberá a apresentação de pedido de reconsideração da aplicação da sanção de declaração de inidoneidade para licitar ou contratar no prazo de 15 (quinze) dias úteis, contado da data da intimação, e decidido no prazo máximo de 20 (vinte) dias úteis, contado do seu recebimento.

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

13.14. A aplicação das sanções previstas neste edital não exclui, em hipótese alguma, a obrigação de reparação integral dos danos causados.

14. DA ADJUDICAÇÃO E HOMOLOGAÇÃO

14.1. O objeto da licitação será adjudicado ao licitante declarado vencedor, por ato do Pregoeiro, caso não haja interposição de recurso, ou pela autoridade competente, após a regular decisão dos recursos apresentados.

14.2. Após a fase recursal, constatada a regularidade dos atos praticados, a autoridade competente homologará o procedimento licitatório.

15. DA ATA DE REGISTRO DE PREÇOS

15.1. Homologado o resultado da licitação, o licitante mais bem classificado terá o prazo de médio estipulado, contados a partir da data de sua convocação, para assinar a Ata de Registro de Preços, cujo prazo de validade encontra-se nela fixado, sob pena de decadência do direito à contratação, sem prejuízo das sanções previstas na Lei n.º 14.133, de 2021.

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

- a)** a solicitação seja devidamente justificada e apresentada dentro do prazo;
- b)** a justificativa apresentada seja aceita pela Administração.

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

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

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

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

15.7. Na hipótese de o convocado não assinar a ata de registro de preços no prazo e nas condições estabelecidas, fica facultado à Administração convocar os licitantes remanescentes do cadastro de





reserva, na ordem de classificação, para fazê-lo em igual prazo e nas condições propostas pelo primeiro classificado.

16. DA ADESÃO À ATA DE REGISTRO DE PREÇOS

16.1. Durante a vigência da ata, os órgãos e as entidades da Administração Pública estadual, distrital e municipal que não participaram do procedimento de IRP poderão aderir à ata de registro de preços na condição de não participantes, observados os seguintes requisitos:

16.1.1. apresentação de justificativa da vantagem da adesão, inclusive em situações de provável desabastecimento ou descontinuidade de serviço público;

16.1.2. demonstração de que os valores registrados estão compatíveis com os valores praticados pelo mercado na forma do art. 23 da Lei n.º 14.133, de 2021; e

16.1.3. consulta e aceitação prévias do órgão ou da entidade gerenciadora e do fornecedor.

16.2. A autorização do órgão ou entidade gerenciadora apenas será realizada após a aceitação da adesão pelo fornecedor.

16.2.1. O órgão ou entidade gerenciadora poderá rejeitar adesões caso elas possam acarretar prejuízo à execução de seus próprios contratos ou à sua capacidade de gerenciamento.

16.3. Após a autorização do órgão ou da entidade gerenciadora, o órgão ou entidade não participante deverá efetivar a aquisição ou a contratação solicitada em até noventa dias, observado o prazo de vigência da ata.

16.4. O prazo de que trata o subitem anterior, relativo à efetivação da contratação, poderá ser prorrogado excepcionalmente, mediante solicitação do órgão ou da entidade não participante aceita pelo órgão ou pela entidade gerenciadora, desde que respeitado o limite temporal de vigência da ata de registro de preços.

16.5. O órgão ou a entidade poderá aderir a item da ata de registro de preços da qual seja integrante, na qualidade de não participante, para aqueles itens para os quais não tenha quantitativo registrado.

16.6. As aquisições ou contratações adicionais não poderão exceder, por órgão ou entidade, a cinquenta por cento dos quantitativos dos itens do instrumento convocatório registrados na ata de registro de preços para o gerenciador e para os participantes.

16.7. O quantitativo decorrente das adesões não poderá exceder, na totalidade, ao dobro do quantitativo de cada item registrado na ata de registro de preços para o gerenciador e os participantes, independentemente do número de órgãos ou entidades não participantes que aderirem à ata de registro de preços.

16.8. A adesão à ata de registro de preços por órgãos e entidades da Administração Pública estadual, distrital e municipal poderá ser exigida para fins de transferências voluntárias, não ficando sujeita ao limite de que trata o item 4.7, desde que seja destinada à execução descentralizada de programa ou projeto federal e comprovada a compatibilidade dos preços registrados com os valores praticados no mercado na forma do art. 23 da Lei n.º 14.133, de 2021.

16.9. É vedado efetuar acréscimos nos quantitativos fixados na ata de registro de preços.





17. DA IMPUGNAÇÃO AO EDITAL E DO PEDIDO DE ESCLARECIMENTO

17.1. Qualquer pessoa é parte legítima para impugnar este Edital por irregularidade na aplicação da Lei n.º 14.133, de 2021, devendo protocolar o pedido até 3 (três) dias úteis antes da data da abertura do certame.

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

17.3. A impugnação e o pedido de esclarecimento poderão ser realizados por forma eletrônica.

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

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

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

17.7. As respostas às impugnações e os esclarecimentos prestados pelo Pregoeiro serão entranhados nos autos do processo licitatório e estarão disponíveis para consulta por qualquer interessado.

18. DAS DISPOSIÇÕES GERAIS

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

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

18.3. Todas as referências de tempo no Edital, no aviso e durante a sessão pública observarão o horário de Brasília - DF.

18.4. A homologação do resultado desta licitação não implicará direito à contratação.

18.5. As normas disciplinadoras da licitação serão sempre interpretadas em favor da ampliação da disputa entre os interessados, desde que não comprometam o interesse da Administração, o princípio da isonomia, a finalidade e a segurança da contratação.

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

18.7. Na contagem dos prazos estabelecidos neste Edital e seus Anexos, excluir-se-á o dia do início e incluir-se-á o do vencimento. Só se iniciam e vencem os prazos em dias de expediente na Administração.

18.8. O desatendimento de exigências formais não essenciais não importará o afastamento do licitante, desde que seja possível o aproveitamento do ato, observados os princípios da isonomia e do interesse público.

18.9. Em caso de divergência entre disposições deste Edital e de seus anexos ou demais peças que compõem o processo, prevalecerá as deste Edital.





18.10. O Edital e seus anexos estão disponíveis, na íntegra, no Portal Nacional de Contratações Públicas (PNCP), Portal da Transparência da Prefeitura Municipal de Nova Esperança do Piriá/PA, site oficial do Tribunal de Cotas dos Municípios e também poderão ser lidos e/ou obtidos no Prédio da CPL, sito na Av. São Pedro, 3º andar, nos dias úteis, no qual os autos do processo administrativo permanecerão com vista franqueada aos interessados.

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

18.11.1. ANEXO I - Termo de Referência;

18.11.1.1. Apêndice do anexo I - Estudo Técnico Preliminar

18.11.2. ANEXO II – Minuta de Ata de Registro de Preços; e

18.11.3. ANEXO III – Minuta de Contrato.

Nova Esperança do Piriá/PA, 21 de março de 2024.

Ednilton da Fonseca e Silva
Agente de Contratação/Pregoeiro

PREFEITURA MUNICIPAL
NOVA ESPERANÇA DO
PIRIÁ
É TEMPO DE ESPERANÇA





ANEXO I – TERMO DE REFERENCIA

1. DO OBJETO:

1.1. Aquisição de Gêneros Alimentícios, a fim de atender as necessidades da Prefeitura e Secretarias do Município de Nova Esperança do Piriá/PA.

2. DA DESCRIÇÃO DO OBJETO:

2.1. A contratação tem como finalidade oferecer a Aquisição de Gêneros Alimentícios, a fim de atender as necessidades da Prefeitura e Secretarias do Município de Nova Esperança do Piriá/PA, seguir as especificações e quantidades estabelecidas abaixo. Segue uma estimativa da quantidade por item prevista na contratação.

ITEM	NOME	DESCRIÇÃO	UNIDADE	PREF.	EDU.	SAUD.	ASSI.	TOTAL
1	AÇÚCAR	Açúcar, tipo cristal, que se dissolve em substância líquida e possui sabor doce, branco em embalagem com 1 kg	Pacotes	2.100	2.100	1.400	1.400	7.000
2	ALHO	Alho, os bulbos do alho deverão estar frescos, de ótima qualidade, limpos e livres de umidade externa anormal, podendo ter a película branca ou roxa. Não deverão estar mofados, brotando ou murchos. Não será aceito no recebimento se o produto apresentar substâncias terrosas, sujidades ou corpos estranhos aderidos à superfície.	Quilogramas	150	150	100	100	500
3	ALMONDEGAS	Almôndegas: carne bovina, carne mecanicamente separada de aves, carne de frango, proteína de soja (3,9%), amido de milho (6,3%), farinha de arroz (3,4%), sal, especiarias, espessante INS 407, realçado de sabor INS 621 e aromas naturais. ALÉRGICOS: CONTÉM DERIVADOS DE SOJA E LEITE. NÃO CONTÉM GLÚTEN	Unidades	600	600	400	400	2.000
4	ARROZ PARABOLIZADO	Arroz parboilizado, Tipo 01, classe longo fino, beneficiado, isento de mofo e impurezas, embalado em aço de polietileno atóxico, em pacote de 1 kg com transparência, lacrados por seladora, sem perder a integridade, identificando o fabricante, a data de fabricação, o conteúdo, o peso líquido e o prazo de validade de acordo com a legislação vigente.	Pacotes	2.700	2.700	1.800	1.800	9.000
5	AVEIA EM FLOCOS	Aveia em flocos finos, composição nutricional, fibras, vitaminas, ferro, cálcio, proteína, lipídios, carboidratos, produto não contém açúcar. Caixa de 200g	Embalagens	750	750	500	500	2.500
6	AZEITE DE OLIVA	Azeite de oliva, composto por uma mistura de azeitona embalagem plástica ou vidro, 500ml	Unidades	279	279	186	186	930
7	BATATA INGLESA	Batata tamanho médio a grande, de primeira, com aproximadamente 60% de maturação, sem ferimentos ou defeitos, sem manchas, com coloração uniforme e brilho.	Quilogramas	750	750	500	500	2.500
8	BISCOITO DE MAISENA	Biscoito a base de maisena, apresentação retangular, sem recheio, de 400g	Pacotes	2.250	2.250	1.500	1.500	7.500
9	BISCOITO SALGADO	Biscoito salgado, tipo cream cracker, apresentação quadrado, sem recheio, embalagem com no mínimo 400g	Pacotes	2.250	2.250	1.500	1.500	7.500
10	CAFÉ	Café, tipo moído, torrado, extra embalagem aluminizada interna e externamente, embalado a vácuo, com selo ABIC, embalagem de 250gr.	Unidades	2.400	2.400	1.600	1.600	8.000
11	CARNE MOÍDA	Carne bovina in natura, moída (pá, agulha e cabeça de lombo), apresentação limpa e resfriada.	Quilogramas	2.250	2.250	1.500	1.500	7.500
12	CARNE S/ OSSO	Carne bovina in natura, tipo alcatra ou contra filé e chã, apresentação peça inteira, apresentação limpa e resfriada, sem osso, podendo ser entregue em pedaços ou moída.	Quilogramas	2.100	2.100	1.400	1.400	7.000





Estado do Pará
PREFEITURA MUNICIPAL DE NOVA ESPERANÇA DO PIRIÁ
Poder Executivo
CNPJ: 84.263.862/0001-05 / www.novaesperancadopiria.pa.gov.br

13	CEBOLA	Cebola tamanho médio a grande, de primeira, com aproximadamente 60% de maturação, sem ferimentos ou defeitos, sem manchas, com coloração uniforme e brilho.	Quilogramas	450	450	300	300	1.500
14	CENOURA	Cenoura tamanho médio a grande, de primeira, com aproximadamente 60% de maturação, sem ferimentos ou defeitos, sem manchas, com coloração uniforme e brilho.	Quilogramas	900	900	600	600	3.000
15	CHARQUE	Carne de charque de 1º qualidade, embalada em sacos plásticos transparente que garanta a integridade do produto até o momento do consumo. A embalagem deverá conter os dados de procedência: Numero de lote, data de validade, quantidade do produto.	Pacotes	300	300	200	200	1.000
16	COLORAU	Colorau, condimento, apresentação industrial, aspecto físico pó, tipo industrial, embalagem plástica de 100gr.	Unidades	1.875	1.875	1.250	1.250	6.250
17	CREME DE LEITE	Creme de leite, Substância de consistência mole. embalagem em lata 280g	Embalagens	300	300	200	200	1.000
18	ERVILHA EM CONSERVA	Ervilha, Semente pequena e redonda, geralmente verde, contida nessa vagem, embalagem em lata com 280g	Embalagens	210	210	140	140	700
19	EXTRATO DE TOMATE	Extrato de tomate, Base de tomates para molhos, sem pele e sem sementes, cor vermelha, odor e sabor próprios, isento de fermentações, embalado pelo próprio fabricante em caixa papel ou lata, atóxica, resistente, sem amasso e estufados com até 350g sem perder a sua integridade, identificando o fabricante, o conteúdo, a data de fabricação, o peso líquido e o prazo de validade de acordo com a legislação vigente.	Embalagens	750	750	500	500	2.500
20	FARINHA DE TRIGO C/ FERMENTO	Farinha de trigo com fermento, embalada pelo próprio fabricante em saco de polietileno em pacotes de 1 kg, flexível, atóxico, isento de matéria terrosa ou parasitos, resistente, com transparência, sem perder a sua integridade. Não poderá estar úmida, fermentada ou rançosa. Com aspecto de pó fino, cheiro e odor próprio identificando o fabricante, a data de fabricação, o conteúdo, o peso líquido e o prazo de validade, de acordo com a legislação vigente	Quilogramas	1.500	1.500	1.000	1.000	5.000
21	FARINHA DE TRIGO S/ FERMENTO	Farinha de trigo com fermento, embalada pelo próprio fabricante em saco de polietileno em pacotes de 1 kg, flexível, atóxico, isento de matéria terrosa ou parasitos, resistente, com transparência, sem perder a sua integridade. Não poderá estar úmida, fermentada ou rançosa. Com aspecto de pó fino, cheiro e odor próprio identificando o fabricante, a data de fabricação, o conteúdo, o peso líquido e o prazo de validade, de acordo com a legislação vigente	Quilogramas	2.100	2.100	1.400	1.400	7.000
22	FEIJÃO CARIOQUINHA	FEIJÃO CARIOQUINHA grãos mais graúdos, com cor levemente rosada e pintinhas de cor escura, embalagem de 1 kg	Embalagens	2.100	2.100	1.400	1.400	7.000
23	FLOCÃO	Flocão produto obtido pela moagem do grão de milho de 1ª qualidade, desgerminado ou não, devendo ser fabricado a partir de matérias primas sãs e limpas isentas de terra e parasitas. Produto flocado, amarelo, livre de umidade. Embalagem de polietileno transparente original de fábrica, de 500 g. O produto deverá apresentar validade mínima de 6 (seis) meses a partir da data de entrega na unidade requisitante	Unidades	210	210	140	140	700
24	FRANGO (PEITO)	Frango tipo peito, apresentação com osso, embalada em sacos plásticos transparente que garanta a integridade do produto até o momento do consumo. A embalagem deverá conter os dados de procedência: Numero de lote, data de validade, quantidade do produto.	Embalagens	1.800	1.800	1.200	1.200	6.000



Tenha acesso ao portal de licitações públicas da PMNEP apontando a câmera do seu smartphone fazendo a leitura do QR Code

PREFEITURA MUNICIPAL DE NOVA ESPERANÇA DO PIRIÁ/PA
CNPJ: 84.263.862/0001-05
Av. São Pedro, s/nº, Prédio CPL, 3º andar – Bairro Centro
CEP: 68.618-000 – Nova Esperança do Piriá/PA
www.novaesperancadopiria.pa.gov.br





Estado do Pará
PREFEITURA MUNICIPAL DE NOVA ESPERANÇA DO PIRIÁ

Poder Executivo

CNPJ: 84.263.862/0001-05 / www.novaesperancadopiria.pa.gov.br

25	FRANGO INTEIRO	Frango Congelado Inteiro, congelado, carne com aspecto próprio da espécie, não amolecida nem pegajosa, de cor própria, sem manchas esverdeadas, cheiro e sabor próprio da espécie. Embalado individualmente em sacos plásticos de polietileno atóxico resistente, vedado com aproximadamente 2kg por frango, com a marca do fabricante do produto, data de fabricação/ lote e registro nos órgãos de inspeção sanitária.	Quilogramas	1.958	1.957	1.200	1.200	6.315
26	LEITE EM PÓ INTEGRAL	Leite em pó, tipo integral, ingredientes: soro leite desmineralizado, maltodextrina, óleo soja, tipo integral, sabor neutro, 60% caseína e 40% de proteínas solúveis, embalagem contendo no mínimo 200g	Embalagens	2.250	2.250	1.500	1.500	7.500
27	LIMÃO	Limão natural sem ferimento ou defeitos, sem manchas. com coloração uniforme e brilho.	Quilogramas	630	630	420	420	2.100
28	MAÇÃ FUJI.	Maçã in natura, vermelha nacional, de tamanho médio, no grau máximo de evolução no tamanho, aroma e sabor da espécie, sem ferimentos, firmes, tenras e com brilho.	Unidades	600	600	400	400	2.000
29	MACARRÃO SÊMOLA	Macarrão tipo sêmola, massa de sêmola, médio, sem furo, embalado pelo próprio fabricante em saco de polietileno atóxico, em pacotes de 500g, resistente, com transparência, sem perder a sua integridade, identificando o fabricante, a data de fabricação, o conteúdo, o peso líquido e o prazo de validade, de acordo com a legislação vigente.	Pacotes	2.228	2.227	1.400	1.400	7.255
30	MARGARINA	Margarina com sal, a base de óleos vegetais líquidos e hidrogenados, água, sal, leite em pó reconstituído/vit. A, aroma de manteiga idêntico ao natural/corante natural de urucum/cúrcuma, embalado e potes plásticos de 500gr	Unidades	2.100	2.100	1.400	1.400	7.000
31	MILHO VERDE EM CONSERVA	Milho verde em conserva, acondicionado em recipiente de folha de flandres, íntegro, resistente, vedado hermeticamente e limpo. A embalagem deverá conter externamente os dados de identificação e procedência, informações nutricionais, número de lote, data de validade, quantidade do produto. O produto deverá apresentar validade mínima de 6 (seis) meses a partir da data de entrega na unidade requisitante lata c/200g	Unidades	150	150	100	100	500
32	ÓLEO DE SOJA	Óleo vegetal soja, óleo comestível a base de soja, natural, embalado pelo próprio fabricante em recipiente atóxico, sem perder a sua integridade, identificando o fabricante, a data de validade, de acordo com a legislação vigente, embalagem 900 ml	Unidades	300	300	200	200	1.000
33	OVO	Ovo tamanho extra, peso 62g, origem Galinha, características adicionais Vermelho e branco.	Embalagens	1.583	1.582	1.055	1.055	5.275
34	PÃES MASSA FINA	Pães massa fina, pct c/10 unidades	Embalagens	900	900	600	600	3.000
35	PIMENTÃO	Pimentão Natural, verde, de primeira qualidade, tamanho e coloração uniformes, sem lesões de origem física ou mecânica, sem perfurações ou cotes.	Quilogramas	1.050	1.050	700	700	3.500
36	QUEIJO MUSSARELA	Queijo mussarela, - Produzido a partir do leite de vaca com crosta firme, semiconsistente de cor amarelada, homogênea, sabor suave e levemente salgado. Deverá atender a legislação de alimentos da ANVISA. A embalagem primária deve ser de plástico atóxico transparente pesando 1 quilograma de queijo fatiado fino e em peças retangulares tipo fatiado	Quilogramas	1.050	1.050	700	700	3.500
37	REPOLHO	Repolho, branco ou roxo, tamanho médio, primeira qualidade, cabeças fechadas, sem ferimentos ou defeitos, tenros, sem manchas e com coloração uniforme	Quilogramas	1.823	1.822	1.100	1.100	5.845
38	SAL IODADO DE MESA	Sal, tipo refinado, aplicação alimentícia, teor máximo de sódio 196 mg/g, aditivos iodo/prussiato amarelo soda/silício alumínio sódio, acidez 7,50 ph, embalagem plástica de 1 kg	Embalagens	300	300	200	200	1.000



Tenha acesso ao portal de licitações públicas da PMNEP apontando a câmera do seu smartphone fazendo a leitura do QR Code

PREFEITURA MUNICIPAL DE NOVA ESPERANÇA DO PIRIÁ/PA
CNPJ: 84.263.862/0001-05
Av. São Pedro, s/nº, Prédio CPL, 3º andar – Bairro Centro
CEP: 68.618-000 – Nova Esperança do Piriá/PA
www.novaesperancadopiria.pa.gov.br





Estado do Pará
PREFEITURA MUNICIPAL DE NOVA ESPERANÇA DO PIRIÁ
Poder Executivo
CNPJ: 84.263.862/0001-05 / www.novaesperancadopiria.pa.gov.br

39	SARDINHA AO ÓLEO COMESTÍVEL	Sardinha em lata 130g, líquido de constituição (ao próprio suco), óleo comestível e sal.	Embalagens	600	600	400	400	2.000
40	TOMATE	Tomate tipo Salada, tamanho médio a grande, de primeira, com aproximadamente 60% de maturação, sem ferimentos ou defeitos, sem manchas, com coloração uniforme e brilho.	Quilogramas	2.498	2.497	1.200	1.200	7.395
41	VINAGRE DE ÁLCOOL	Vinagre, matéria-prima vinho branco, tipo macio, acidez 4,5 Per, aspecto físico líquido, aspecto visual limpo de frasco 750ml.	Unidades	600	600	400	400	2.000
42	POLPA DE FRUTA CAJU	Polpa de fruta caju	Unidades	240	240	160	160	800
43	POLPA DE FRUTA ACEROLA	Polpa de fruta acerola	Unidades	240	240	160	160	800
44	POLPA DE FRUTA MARACUJÁ	Polpa de fruta maracujá	Unidades	240	240	160	160	800
45	POLPA DE FRUTA GOIABA	Polpa de fruta goiaba	Unidades	240	240	160	160	800
46	POLPA DE FRUTA ABACAXI	Polpa de fruta abacaxi	Unidades	240	240	160	160	800
47	ABACAXI	Abacaxi natural, fresco, íntegro e firme, com grau de maturação adequado. Isento de substâncias terrosas, sujidades ou corpos estranhos. 2	Unidades	1.050	1.050	700	700	3.500
48	AMIDO DE MILHO	Amido de milho, Deverá atender as boas práticas de fabricação exigidas pela ANVISA. A embalagem primária deverá conter 200 mg do produto. A validade do produto deverá ser de no mínimo 6 meses a partir da data da entrega do produto.	Unidades	570	570	380	380	1.900
49	BANANA PRATA	Banana prata, em palma, de primeira qualidade, tamanho e coloração uniforme, com polpa firme e intacta, devendo ser bem desenvolvida, sem danos físicos ou mecânicos	Dúzias	1.500	1.500	1.000	1.000	5.000
50	FARINHA DE MANDIOCA	Farinha de mandioca. Classe branca, tipo 1, subgrupo fina, torrada e moída, isento de matéria terrosa ou parasitos, embalada pelo próprio fabricante em embalagem de 1 kg, plástica, flexível, atóxica, resistente, transparente e incolor, sem perder a sua integridade, identificando o fabricante, a data de fabricação, o peso líquido e o prazo de validade de acordo com a legislação vigente	Quilogramas	1.500	1.500	1.000	1.000	5.000
51	LEITE CONDENSADO	Leite condensado, ingredientes: Leite integral, açúcar, leite pó integral e lactose, características adicionais homogênea, isento de granulações, coloração branca, lata 395g	Unidades	1.560	1.560	1.040	1.040	5.200
52	Mortadela	Mortadela, resfriada, de 1ª qualidade, peças inteiras, com data de validade estampada no pacote, 30 dias contados da data da entrega. Embalagem energeticamente fechada, embalagem de 1kg	Quilogramas	750	750	500	500	2.500
53	Milho para pipoca	Milho para pipoca, milho de pipoca beneficiado, polido, grupo duro, classe amarela, tipo 1, em embalagem plástica transparente, atóxica de 500g produto separado com matéria térreos, detritos animais, vegetais, parasitas e larvas, bem como livre de umidade. As entregas deverão ser de acordo com o pedido nos locais e datas solicitadas, pacote c/500gr	Pacotes	516	516	344	344	1.720
54	MAMÃO HAWAI	Mamão hawai, – de primeira in natura, apresentando grau de maturação que permita suportar a manipulação, transporte e conservação em condições adequadas para o consumo, com ausência de sujidades, parasitas e larvas sem ferimentos ou defeitos, sem manchas, com coloração uniforme e brilho.	Quilogramas	465	465	310	310	1.550
55	SALSICHA	Salsicha, Hot-Dog resfriada, de 1ª qualidade, com odor, sabor e cor característico, embalagem contendo 03 ou 05 quilos, com data de validade estampada no pacote, 30 dias contados da data da entrega. Embalagem energeticamente fechada.	Quilogramas	1.163	1.162	700	700	3.725



Tenha acesso ao portal de licitações públicas da PMNEP apontando a câmera do seu smartphone fazendo a leitura do QR Code

PREFEITURA MUNICIPAL DE NOVA ESPERANÇA DO PIRIÁ/PA
CNPJ: 84.263.862/0001-05
Av. São Pedro, s/nº, Prédio CPL, 3º andar – Bairro Centro
CEP: 68.618-000 – Nova Esperança do Piriá/PA
www.novaesperancadopiria.pa.gov.br





Estado do Pará
PREFEITURA MUNICIPAL DE NOVA ESPERANÇA DO PIRIÁ
Poder Executivo
CNPJ: 84.263.862/0001-05 / www.novaesperancadopiria.pa.gov.br

56	Refrigerante pet, sabor cola normal, 02 litros	Refrigerante pet, sabor uva, 02 litros	Unidades	375	375	250	250	1.250
57	Refrigerante pet, sabor guaraná normal, 02 litros	Refrigerante pet, sabor cola normal, 02 litros	Unidades	375	375	250	250	1.250
58	Refrigerante pet, sabor laranja, 02 litros	Refrigerante pet, sabor guaraná normal, 02 litros	Unidades	375	375	250	250	1.250
59	Refrigerante pet, sabor uva, 02 litros	Refrigerante pet, sabor laranja, 02 litros	Unidades	375	375	250	250	1.250
60	ACHOCOLATADO	Achocolatado, açúcar, cacau em pó, maltodextrina, minerais [cálcio (carbonato de cálcio) e ferro (pirofosfato férrico)], soro de leite em pó, vitaminas [vitamina C (ácido Lascórbico), niacina (nicotinamida), vitamina B2 (riboflavina), vitamina A (acetato de retinila), vitamina B6 (cloridrato de piridoxina), vitamina D (colecalfiferol) e vitamina B12 (cianocobalamina)], emulsificante lecitina de soja e aromatizante. ALÉRGICOS: CONTÉM DERIVADOS DE LEITE E DE SOJA. PODE CONTER TRIGO, AVEIA E CEVADA. CONTÉM LACTOSE. CONTÉM GLÚTEN.	Embalagens	600	600	400	400	2.000
61	ADOÇANTE	Adoçante, água, sorbitol, edulcorantes: sacarina sódica e ciclamato de sódio e conservadores: ácido benzoico e metilparabeno. Alérgicos: pode conter leite e soja. Não contém glúten.	Unidades	150	150	100	100	500
62	ALFACE NATURAL	Alface natural	Maços	450	450	300	300	1.500
63	BETERRABA NATURAL	Beterraba natural	Quilogramas	300	300	200	200	1.000
64	CALDO EM CUBA	Com o Caldo para Tempero Knorr Galinha 57g você poderá preparar receitas deliciosas e deixar seus pratos mais encorpados e saborosos. Produzido com uma combinação de temperos, ervas e especiarias cuidadosamente selecionadas, ele traz o sabor e o sal na medida certa para dar um toque especial em cada refeição. Além disso, o caldo Knorr é bom para você e para o planeta pois conta com ingredientes cultivados respeitando ao meio ambiente, caixinha reciclável e produção em uma fábrica com zero emissão de gás carbônico. Aproveite todos esses benefícios e desfrute de novas experiências culinárias!	Caixas	300	300	200	200	1.000
65	CARNE BOVINA ENLATADA	carne bovina enlatada	Unidades	900	900	600	600	3.000
66	CARNE BOVINA C/OSSO	carne bovina c/osso	Quilogramas	1.200	1.200	800	800	4.000
67	CEREAL INFANTIL	farinha de arroz, açúcar, farinha de aveia, extrato de malte, sais minerais (carbonato de cálcio, fosfato de sódio dibásico, sulfato de zinco, fumarato ferroso), vitaminas (vitamina C, niacina, vitamina E, ácido pantotênico, vitamina A, vitamina B1, vitamina B6, ácido fólico, vitamina D), probiótico e aromatizante vanilina.	Quilogramas	150	150	100	100	500
68	CHEIRO VERDE	cheiro verde	Pacotes	450	450	300	300	1.500
69	COMINHO	O cominho é uma especiaria muito utilizada na cozinha baiana. Possui sabor forte e deve ser usado em pequenas quantidades para temperar pratos como carnes, cozidos, sopas, legumes e molhos.	Maços	150	150	100	100	500
70	COUVE	Couve	Unidades	300	300	200	200	1.000
71	FARINHA PARA FAROFA	Farinha para farofa, é um alimento natural, isento de colesterol e sem conservantes. Tem como um dos seus principais ingredientes a soja, resultando em produto crocante de alto valor nutricional. Ótima opção para servir com diversos pratos.	Pacotes	300	300	200	200	1.000
72	FARINHA DE TAPIOCA	Farinha de tapioca granulada tipo isopor, bem sequinha e torrada, ideal para receitas como bolos, açaí e sobremesas.	Latas	300	300	200	200	1.000



Tenha acesso ao portal de licitações públicas da PMNEP apontando a câmera do seu smartphone fazendo a leitura do QR Code

PREFEITURA MUNICIPAL DE NOVA ESPERANÇA DO PIRIÁ/PA
CNPJ: 84.263.862/0001-05
Av. São Pedro, s/nº, Prédio CPL, 3º andar – Bairro Centro
CEP: 68.618-000 – Nova Esperança do Piriá/PA
www.novaesperancadopiria.pa.gov.br





73	FERMENTO	Fermento Instantâneo Massa Sal 500g - - Diferente do Fermento Biológico Fresco, o Seco Instantâneo é mais fácil de ser estocado, por não necessitar de refrigeração, e mais prático: pode ser misturado diretamente à massa sem necessidade de diluição. BENEFÍCIOS: - Destinado ao segmento de panificação, pizzas e biscoitos fermentados. - Líder mundial na categoria	Unidades	60	60	40	40	200
74	FORMULA INFANTIL	Fórmula exclusiva, rica em fibras, vitaminas e minerais.	Pacotes	150	150	100	100	500
75	FUBÁ	Tradicional na cozinha brasileira o fubá e o derivado do milho muito nutritivo para os mais variados usos culinários como bolos e muitas outras receitas.	Quilogramas	450	450	300	300	1.500
76	PEPINO NATURAL	Pepino natural	Quilogramas	300	300	200	200	1.000
77	CALABRESA	Linguiça calabresa é um produto embutido na forma crua, a partir de carne e gordura suína, tratado por sais de cura e condimento, embutida em envoltório natural.	Unidades	360	360	240	240	1.200
78	MASSA PARA SOPA	Massa para Sopa, de trigo enriquecida com ferro e ácido fólico, corantes naturais: urucum e cúrcuma. Contém Glúten	Unidades	600	600	400	400	2.000
79	MAIONESE	Maionese, Água, óleo vegetal, ovo pasteurizado, amido modificado, vinagre, açúcar, sal, cloreto de potássio, suco de limão, conservador ácido sórbico, estabilizante goma xantana, acidulante ácido fosfórico, sequestrante EDTA cálcio dissódico, corante natural páprica, aromatizante, antioxidantes BHA, BHT e ácido cítrico.	Quilogramas	180	180	120	120	600
80	MARACUJÁ NATURAL	O maracujá é rico em vitamina A, que ajuda o organismo a remover os radicais livres que causam danos à pele e tecidos, e isso também ajuda a melhorar a visão. Também é rica em vitamina C, que ajuda a reparar tecidos, a prevenir doenças cardíacas e câncer e fortalece os ossos.	Quilogramas	150	150	100	100	500

3. DA JUSTIFICATIVA DA CONTRATAÇÃO:

3.1. Aquisição de Gêneros Alimentícios, destinados a suprir as necessidades básicas dos Fundos e Secretarias Municipais, contudo, o número de servidores lotados na prefeitura e secretarias agregadas é em torno de 1.282 (um mil, duzentos e oitenta e dois). Além do mais, tais demandas também são destinadas aos eventos esporádicos, a reuniões, datas comemorativas entre outros. Também se justifica em razão dos atendimentos realizados diariamente no prédio da Prefeitura de Nova Esperança do Piriá e Secretarias vinculadas a esta, que se torna de suma importância a aquisição de Gêneros Alimentícios, objetivando os preparos de café e refeições diversas, para melhor execução das atividades diárias das secretarias vinculadas.

3.2. A solicitação atenderá as necessidades da Prefeitura Municipal, Secretarias e Fundos do Município de Nova Esperança do Piriá/PA, pelo período de um ano, considerando que o objeto a ser fornecido é de suma importância para o desenvolvimento das atividades essenciais e imprescindíveis, o intuito de adquirir "Aquisição de Gêneros Alimentícios" a fim de atender as necessidades da gestão municipal, vem promover processo licitatório nos termos da legislação vigente a fim de contratar empresa para fornecer as aquisições.

3.3. Justifica-se tendo como base o Princípio da Continuidade dos serviços públicos, segundo o qual a Administração Pública executa suas atribuições essenciais ou necessárias aos administrados, entende-se que o fornecimento das aquisições do objeto desta ETP é imprescindível para manutenção desta Prefeitura e Secretarias. Vale destacar que o serviço público como atividade de interesse coletivo, visando a sua aplicação diretamente a população, não pode parar, deve ele ser





sempre contínuo, pois sua paralisação total, ou até mesmo parcial, poderá acarretar prejuízos aos seus usuários.

3.4. A contratação do objeto será realizada através de licitação na modalidade Pregão Eletrônico, instituída pela Lei 14.133/21. deve ser utilizado para aquisição de bens e serviços comuns de qualquer valor.

4. DA QUALIDADE DOS MATERIAIS/SERVIÇOS:

4.1. Apresentar qualidade, integridade da embalagem, sem falhas ou quaisquer outras avarias;

4.2. Ser transportados adequadamente de acordo com as condições em que seja mantida a sua qualidade;

4.3. Ser acondicionados em embalagens lacradas, devidamente identificados e em perfeitas condições;

4.4. Os produtos em desacordo com o edital e seus anexos ou com a legislação vigente aplicada, serão rejeitados pela Secretaria da Assistência Social;

4.5. Todos os materiais descritos neste Termo de Referência deverão ser novos.

5. FORMA E CRITÉRIOS DE SELEÇÃO DO FORNECEDOR:

FORMA DE SELEÇÃO E CRITÉRIO DE JULGAMENTO DA PROPOSTA

5.1. O fornecedor será selecionado por meio da realização de procedimento de LICITAÇÃO, na modalidade PREGÃO, sob a forma ELETRÔNICA, com adoção do critério de julgamento pelo MENOR

5.2. PREÇO, em conformidade com a Lei nº 14.133/21, para consequente e posterior contratação de empresa do ramo para o fornecimento dos materiais/serviços.

REGIME DE EXECUÇÃO

5.3. A execução do objeto será de acordo com as especificações e quantidades, limitado ao quantitativo de cada item, apresentadas em cada requisição emitida pelo órgão solicitante.

EXIGÊNCIAS DE HABILITAÇÃO

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

- a) Habilitação prévia – SICAF;
- b) Habilitação jurídica;
- c) Habilitação fiscal, social e trabalhista;
- d) Qualificação Econômico-Financeira e
- e) Qualificação Técnica.

6. ESTIMATIVAS DO VALOR DA CONTRATAÇÃO:

6.1. Considerando a estimativa de valor da contratação realizada nos ETP visa levantar o eventual gasto com a solução escolhida de modo a avaliar a viabilidade econômica da opção.

6.2. Essa estimativa não se confunde com os procedimentos e parâmetros de uma pesquisa de preço para fins de verificação da conformidade/aceitabilidade da proposta.

6.3. A metodologia utilizada para definição do valor estimado foi através cotação prévia no Banco de Preços pesquisas regionais de fornecedores de onde se obteve o valor médio. O valor estimado é de R\$ 2.936.623,10 (dois milhões, novecentos e trinta e seis mil, seiscentos e vinte e três reais e dez centavos), conforme detalhamento em tabela abaixo:





Estado do Pará
PREFEITURA MUNICIPAL DE NOVA ESPERANÇA DO PIRIÁ
Poder Executivo
CNPJ: 84.263.862/0001-05 / www.novaesperancadopiria.pa.gov.br

Critérios Estatísticos por item							
Item	Média	Desvio Padrão Amostral	Coeficiente de Variação	Método Estatístico	Preço Mínimo	Mediana	
						Unit	Total
AÇÚCAR	5,78	0,76	13,17	Média	R\$ 4,94	R\$ 5,99	R\$ 40.460,00
ALHO	21,86	3,51	16,03	Média	R\$ 18,00	R\$ 22,75	R\$ 10.930,00
ALMONDEGAS	11,69	0,21	1,8	Média	R\$ 11,48	R\$ 11,68	R\$ 23.380,00
ARROZ PARABOLIZADO	7,72	0	0	Média	R\$ 7,72	R\$ 7,72	R\$ 69.480,00
AVEIA EM FLOCOS	7,6	0,95	12,54	Média	R\$ 6,69	R\$ 7,51	R\$ 19.000,00
AZEITE DE OLIVA	17,25	2,17	12,55	Média	R\$ 16,00	R\$ 16,00	R\$ 16.042,50
BATATA INGLESA	7,32	0,59	8,07	Média	R\$ 6,97	R\$ 6,99	R\$ 18.300,00
BISCOITO DE MAISENA	6,46	0,37	5,72	Média	R\$ 6,25	R\$ 6,25	R\$ 48.450,00
BISCOITO SALGADO	5,83	0,57	9,76	Média	R\$ 5,49	R\$ 5,52	R\$ 43.725,00
CAFÉ	7,98	1,68	21,03	Média	R\$ 6,80	R\$ 7,25	R\$ 63.840,00
CARNE MOÍDA	33,88	1,4	4,14	Média	R\$ 32,38	R\$ 34,10	R\$ 254.100,00
CARNE S/ OSSO	35,27	1,07	3,02	Média	R\$ 34,56	R\$ 34,75	R\$ 246.890,00
CEBOLA	5,7	0,21	3,6	Média	R\$ 5,49	R\$ 5,70	R\$ 8.550,00
CENOURA	14,13	0,81	5,72	Média	R\$ 13,40	R\$ 14,00	R\$ 42.390,00
CHARQUE	196,85	13,1	6,65	Média	R\$ 187,59	R\$ 196,85	R\$ 196.850,00
COLORAU	3,68	2,2	59,69	Média	R\$ 2,18	R\$ 2,66	R\$ 23.000,00
CREME DE LEITE	5,23	1,93	36,91	Média	R\$ 4,00	R\$ 4,24	R\$ 5.230,00
ERVILHA EM CONSERVA	5,98	1,89	31,54	Média	R\$ 4,38	R\$ 5,50	R\$ 4.186,00
EXTRATO DE TOMATE	5,85	0,96	16,45	Média	R\$ 5,00	R\$ 5,58	R\$ 14.625,00
FARINHA DE TRIGO S/ FERMENTO	7,68	1,79	23,29	Média	R\$ 5,75	R\$ 7,99	R\$ 53.760,00
FEIJÃO CARIOQUINHA	8,14	1,48	18,23	Média	R\$ 6,43	R\$ 8,99	R\$ 56.980,00
FLOCÃO	4,29	1,46	34,02	Média	R\$ 3,00	R\$ 4,00	R\$ 3.003,00
FRANGO (PEITO)	21,93	3,09	14,1	Média	R\$ 18,50	R\$ 22,80	R\$ 131.580,00
FRANGO INTEIRO	31,77	4,84	15,22	Média	R\$ 28,35	R\$ 31,77	R\$ 190.620,00
LEITE EM PÓ INTEGRAL	8,39	2,27	27	Média	R\$ 7,03	R\$ 7,13	R\$ 62.925,00
LIMÃO	8,19	0,49	5,98	Média	R\$ 7,83	R\$ 8,00	R\$ 17.199,00
MAÇÃ FUJI	1,21	0,06	4,79	Média	R\$ 1,15	R\$ 1,24	R\$ 2.420,00
MACARRÃO SÊMOLA	7,52	0,9	11,94	Média	R\$ 6,74	R\$ 7,31	R\$ 52.640,00
MARGARINA	7,24	0,27	3,79	Média	R\$ 6,95	R\$ 7,28	R\$ 50.680,00
MILHO VERDE EM CONSERVA	5,71	1,92	33,56	Média	R\$ 4,49	R\$ 4,72	R\$ 2.855,00
ÓLEO DE SOJA	13,46	1,33	9,85	Média	R\$ 11,91	R\$ 13,46	R\$ 13.460,00
OVO	18,74	1,75	9,34	Média	R\$ 17,71	R\$ 17,74	R\$ 98.853,50
PÃES MASSA FINA	8,53	1,03	12,1	Média	R\$ 7,45	R\$ 8,65	R\$ 25.590,00
PIMENTÃO	12,05	0,38	3,13	Média	R\$ 11,70	R\$ 12,00	R\$ 42.175,00
QUEIJO MUSSARELA	39,96	0,73	1,83	Média	R\$ 39,24	R\$ 39,95	R\$ 139.860,00
REPOLHO	11,44	0,26	2,32	Média	R\$ 11,20	R\$ 11,40	R\$ 62.920,00
SAL IODADO DE MESA	1,68	0,07	3,94	Média	R\$ 1,63	R\$ 1,65	R\$ 1.680,00
SARDINHA AO ÓLEO COMESTÍVEL	8,01	2,43	30,38	Média	R\$ 5,88	R\$ 7,50	R\$ 16.020,00
TOMATE	8,94	0,77	8,64	Média	R\$ 8,10	R\$ 9,10	R\$ 53.640,00
VINAGRE DE ÁLCOOL	6,24	2,04	32,64	Média	R\$ 3,61	R\$ 6,49	R\$ 12.480,00
POLPA DE FRUTA CAJU	17,95	1,1	6,11	Média	R\$ 17,15	R\$ 17,50	R\$ 14.360,00
POLPA DE FRUTA ACEROLA	12,76	1,55	12,18	Média	R\$ 11,00	R\$ 13,33	R\$ 10.208,00
POLPA DE FRUTA MARACUJÁ	23,92	1,58	6,61	Média	R\$ 22,10	R\$ 24,74	R\$ 19.136,00
POLPA DE FRUTA GOIABA	16,09	1,59	9,86	Média	R\$ 14,96	R\$ 15,41	R\$ 12.872,00
POLPA DE FRUTA ABACAXI	16,57	1,55	9,33	Média	R\$ 14,79	R\$ 17,40	R\$ 13.256,00
ABACAXI	8,89	0,84	9,4	Média	R\$ 8,00	R\$ 9,00	R\$ 31.115,00
AMIDO DE MILHO	3,41	1,03	30,11	Média	R\$ 2,23	R\$ 3,90	R\$ 6.479,00



Tenha acesso ao portal de licitações públicas da PMNEP apontando a câmera do seu smartphone fazendo a leitura do QR Code

PREFEITURA MUNICIPAL DE NOVA ESPERANÇA DO PIRIÁ/PA
CNPJ: 84.263.862/0001-05
Av. São Pedro, s/nº, Prédio CPL, 3º andar – Bairro Centro
CEP: 68.618-000 – Nova Esperança do Piriá/PA
www.novaesperancadopiria.pa.gov.br





Estado do Pará
PREFEITURA MUNICIPAL DE NOVA ESPERANÇA DO PIRIÁ
Poder Executivo
CNPJ: 84.263.862/0001-05 / www.novaesperancadopiria.pa.gov.br

FARINHA DE MANDIOCA	8,33	1,15	13,86	Média	R\$ 7,00	R\$ 9,00	R\$ 41.650,00
LEITE CONDENSADO	5,4	0,66	12,21	Média	R\$ 4,90	R\$ 5,16	R\$ 28.080,00
MORTADELA	12,18	3,45	28,35	Média	R\$ 8,73	R\$ 12,17	R\$ 30.450,00
MILHO PARA PIPOCA	5,13	0,74	14,42	Média	R\$ 4,65	R\$ 4,76	R\$ 8.823,60
MAMÃO HAVAI	6,75	0,92	13,6	Média	R\$ 5,70	R\$ 7,15	R\$ 10.462,50
SALSICHA	10,75	1,77	16,44	Média	R\$ 9,50	R\$ 10,75	R\$ 37.625,00
REFRIGERANTE PET, SABOR COLA NORMAL, 02 LITROS	8,3	1,32	15,88	Média	R\$ 7,00	R\$ 8,27	R\$ 10.375,00
REFRIGERANTE PET, SABOR GUARANÁ NORMAL, 02 LITROS	8,42	0,52	6,19	Média	R\$ 7,99	R\$ 8,27	R\$ 10.525,00
REFRIGERANTE PET, SABOR LARANJA, 02 LITROS	8,97	0,68	7,59	Média	R\$ 8,27	R\$ 9,00	R\$ 11.212,50
REFRIGERANTE PET, SABOR UVA, 02 LITROS	8,97	0,68	7,59	Média	R\$ 8,27	R\$ 9,00	R\$ 11.212,50
ACHOCOLATADO	7,56	2,41	31,94	Média	R\$ 5,17	R\$ 7,50	R\$ 15.120,00
ADOÇANTE	7,35	1,4	19,07	Média	R\$ 6,31	R\$ 6,80	R\$ 3.675,00
ALFACE NATURAL	1,45	0,47	32,46	Média	R\$ 1,15	R\$ 1,20	R\$ 2.175,00
BETERRABA NATURAL	6,55	2,95	45,06	Média	R\$ 4,69	R\$ 5,00	R\$ 6.550,00
CALDO EM CUBA	1,47	0	0	Média	R\$ 1,47	R\$ 1,47	R\$ 1.470,00
CARNE BOVINA ENLATADA	11,87	2,8	23,61	Média	R\$ 9,60	R\$ 11,00	R\$ 35.610,00
CARNE BOVINA C/OSSO	32,14	2,97	9,23	Média	R\$ 29,94	R\$ 30,97	R\$ 128.560,00
CEREAL INFANTIL	6,84	0,84	12,29	Média	R\$ 6,30	R\$ 6,42	R\$ 3.420,00
CHEIRO VERDE	1,88	0,51	27,13	Média	R\$ 1,29	R\$ 2,10	R\$ 2.820,00
COMINHO	3,62	0,74	20,52	Média	R\$ 3,02	R\$ 3,40	R\$ 1.810,00
COUVE	1,71	0,38	22,08	Média	R\$ 1,34	R\$ 1,70	R\$ 1.710,00
FARINHA PARA FAROFA	10,19	4,99	48,98	Média	R\$ 6,67	R\$ 8,00	R\$ 10.190,00
FARINHA DE TAPIOCA	8,08	3,12	38,63	Média	R\$ 5,85	R\$ 6,75	R\$ 8.080,00
FERMENTO	4,26	0,64	15,02	Média	R\$ 3,89	R\$ 3,90	R\$ 852,00
FORMULA INFANTIL	12,05	1,09	9,01	Média	R\$ 10,99	R\$ 12,00	R\$ 6.025,00
FUBÁ	4,98	1,3	26,18	Média	R\$ 3,47	R\$ 5,70	R\$ 7.470,00
PEPINO NATURAL	7,16	1,03	14,43	Média	R\$ 6,00	R\$ 7,50	R\$ 7.160,00
CALABRESA	25,63	3,17	12,38	Média	R\$ 22,70	R\$ 25,19	R\$ 30.756,00
MAIONESE	10,74	1,75	16,29	Média	R\$ 8,64	R\$ 10,91	R\$ 6.444,00
MARACUJÁ NATURAL	6,67	1,53	22,9	Média	R\$ 5,00	R\$ 7,00	R\$ 3.335,00

7. DAS CONDIÇÕES ESPECIAIS:

SUBCONTRATAÇÃO

7.1. Não é admitida a subcontratação do objeto contratual.

GARANTIA DA CONTRATAÇÃO

7.2. Não haverá exigência da garantia da contratação dos artigos 96 e seguintes da Lei nº 14.133, de 2021, pelas razões constantes dos Estudos Técnicos Preliminares.

VISTORIA

7.3. Não há necessidade de realização de avaliação prévia do local de execução/aquisição dos materiais/serviços.

7.4. Atender satisfatoriamente as especificações dos itens, observando as obrigações técnicas e legais pertinentes.

7.5. Assumir inteira responsabilidade civil e administrativa pelos danos e prejuízos, pessoais ou materiais que, direta ou indiretamente, em razão do exercício da atividade contratada, venha causar à contratante e (ou) a terceiro, por eles respondendo.



Tenha acesso ao portal de licitações públicas da PMNEP apontando a câmera do seu smartphone fazendo a leitura do QR Code





8. DA VIGÊNCIA:

8.1. A vigência se dará da data de assinatura deste instrumento, visando atender um período de 12 meses, prorrogável por períodos sucessivos, caso perdure a necessidade da Prefeitura Municipal, através do Fundos Municipais, de acordo com a lei 14.133/21.

9. DO LOCAL DE ENTREGA E ACEITAÇÃO DO OBJETO:

9.1. O local de entrega dos materiais/serviços deverá ser na Av. São Pedro, s/n, Bairro Centro, CEP: 68.618-000, Nova Esperança do Piriá/PA, (Prefeitura Municipal, Secretarias e Fundos)., de segunda a sexta feira, das 08:00hs às 18:00hs.

9.2. Os produtos/serviços serão recebidos provisoriamente no prazo imediato, pela responsável pelo acompanhamento e fiscalização do contrato, para efeito de posterior verificação de sua conformidade com as especificações constantes neste Termo de Referência e na proposta.

9.3. Os produtos/serviços poderão ser rejeitados, no todo ou em parte, quando em desacordo com as especificações constantes neste Termo de Referência e na proposta, devendo ser substituídos conforme critérios de avaliação pela equipe técnica, a contar da notificação da contratada, às suas custas, sem prejuízo da aplicação das penalidades.

10. DA DOTAÇÃO E RECURSOS ORÇAMENTÁRIOS:

10.1. A despesa decorrente da execução dos serviços, objeto do Processo de licitação e, correrá à conta dos recursos consignados no Orçamento da Prefeitura Municipal e seus Fundos Municipais, do exercício de 2024, nos termos da Lei 14.133/21.

11. DA FORMA DE PAGAMENTO:

11.1. O pagamento realizar-se-á até no máximo de 30 (Trinta) dias após o recebimento dos materiais/serviços, mediante apresentação de Nota Fiscal e após o atesto do documento, através de transferência bancária.

11.2. O Contratante se reserva no direito de não efetuar o pagamento se os materiais/serviços fornecidos não corresponderem às especificações técnicas.

11.3. Nenhum pagamento será efetuado à licitante vencedora enquanto pendente de liquidação qualquer obrigação financeira que lhe for imposta, em virtude de penalidade ou inadimplência, que poderá ser compensada com pagamentos pendentes, sem que isso gere direito a acréscimos de qualquer natureza.

12. DAS OBRIGAÇÕES DA CONTRATANTE:

12.1. Prestar as informações e os esclarecimentos que venham a ser solicitados pela CONTRATADA;

12.2. Disponibilizar o local de entrega e a Comissão responsável pelo recebimento.

12.3. Receber os produtos adjudicados, nos termos, prazos quantidade, qualidade e condições estabelecidas neste Termo de Referência.

12.4. Rejeitar, no todo ou em parte, os produtos que a CONTRATADA entregar fora das especificações do Termo de Referência.

12.5. Comunicar à CONTRATADA até o 5º dia útil, após apresentação da Nota Fiscal, o aceite do





servidor responsável pelo recebimento, dos produtos adquiridos.

12.6. Fiscalizar a execução do objeto, aplicando as sanções cabíveis, quando for o caso.

12.7. Efetuar o pagamento à CONTRATADA no prazo determinado no Termo de Referência e em seus anexos, inclusive, no contrato.

13. DAS OBRIGAÇÕES DA CONTRATADA:

13.1. Fornecer o objeto deste Contrato, nas condições estipuladas neste Termo de Referência, na Proposta aprovada, na Nota de Empenho e quando for o caso, nas ordens de fornecimento, isentos de defeitos de fabricação.

13.2. Entregar os produtos/serviço na presença do(s) servidor (es) devidamente designado(s) na conformidade Lei Federal n.º 14.133/21, no local informado neste Termo, acompanhados da Nota Fiscal preenchida contendo a especificação e quantidade correta dos produtos.

13.3. Responsabilizar-se pelo transporte apropriado dos produtos/serviço, ainda que seja transporte especial quando o produto assim exigir, assumindo exclusivamente a responsabilidade por todas as despesas relativas à entrega do objeto até o devido atesto da Nota Fiscal, inclusive o frete.

13.4. A contratada fica obrigada a manter a qualidade e validade dos produtos exigida conforme Termo de Referência, bem como, deverá arcar com substituições em decorrência de defeitos de fabricação, avarias das embalagens, armazenamento inapropriado e outros eventos advindos do transporte que possam causar prejuízo.

13.5. Reparar, corrigir, remover, as suas expensas, no todo em parte o(s) produto(s) em que se verifiquem danos em decorrência decorrente de qualquer evento (problemas de transporte, defeito de fabricação ou de armazenagem, reprovado pela CONTRATANTE, e outros), providenciando sua substituição, quando for o caso, no prazo de até 05 (cinco) dias úteis, improrrogáveis, contados da notificação que lhe for entregue oficialmente.

13.6. Cumprir com a legislação vigente inerente ao objeto, inclusive com todos os encargos tributários, fiscais, trabalhista, devendo arcar ainda, com todas as despesas e custo necessários ao cumprimento do objeto.

14. DA FISCALIZAÇÃO:

14.1. A execução do objeto será acompanhada e fiscalizada por um representante da CONTRATANTE especialmente designado, permitida a contratação de terceiros para assisti-lo e subsidiá-lo de informações pertinentes a essa atribuição.

14.2. O representante da Administração anotará em registro próprio todas as ocorrências relacionadas com a execução do objeto, determinando o que for necessário à regularização das faltas ou defeitos observados.

14.3. As decisões e providências que ultrapassarem a competência do representante deverão ser solicitadas a seus superiores em tempo hábil para a adoção das medidas convenientes.

14.4. A fiscalização por parte da CONTRATANTE não exclui nem reduz a responsabilidade da CONTRATADA, inclusive perante terceiros, por qualquer irregularidade de seus agentes e prepostos (Lei Federal n.º 14.133/21), ressaltando-se, ainda, que mesmo atestado o produto adquirido,





subsistirá a responsabilidade da CONTRATADA pela solidez, qualidade e segurança deste último.

15. DAS PENALIDADES:

15.1. A inexecução total ou parcial das obrigações assumidas, garantida a prévia defesa, poderá ensejar a aplicação à Contratada das sanções, conforme o que determina a Lei Federal n.º 14.133/21;

15.2. Suspensão temporária de participação em licitação e impedimento de contratar com a Administração por prazo não superior a 02 (dois) anos; Declaração de inidoneidade para licitar ou contratar com a Administração Pública.

16. DAS DISPOSIÇÕES GERAIS:

16.1. Para dirimir quaisquer dúvidas decorrentes do presente Termo de Referência, elegem as partes como fórum, a Comarca sede da CONTRATANTE, com renúncia expressa a qualquer outro por mais privilegiado que seja.

Nova Esperança do Piriá/PA, XX de XXXXXXXXXXXX de 2024.

Ednilton da Fonseca e Silva
Agente de Contratação

PREFEITURA MUNICIPAL
NOVA ESPERANÇA DO
PIRIÁ
É TEMPO DE ESPERANÇA



Tenha acesso ao portal de licitações públicas da PMNEP apontando a câmera do seu smartphone fazendo a leitura do QR Code





APÊNDICE DO ANEXO I – ESTUDO TÉCNICO PRELIMINAR

ETP N.º: 004/2024-ADM

PROCESSO ADMINISTRATIVO N.º: 01.7.003/2024

OBJETO: Aquisição de Gêneros Alimentícios, a fim de atender as necessidades da Prefeitura e Secretarias do Município de Nova Esperança do Piriá/PA.

DESCRIÇÃO DA NECESSIDADE	
QUAL A NECESSIDADE A SER ATENDIDA?	Aquisição de Gêneros Alimentícios, destinados a suprir as necessidades básicas dos Fundos e Secretarias Municipais, contudo, o número de servidores lotados na prefeitura e secretarias agregadas é em torno de 1.282 (um mil, duzentos e oitenta e dois). Além do mais, tais demandas também são destinadas aos eventos esporádicos, a reuniões, datas comemorativas entre outros. Também se justifica em razão dos atendimentos realizados diariamente no prédio da Prefeitura de Nova Esperança do Piriá e Secretarias vinculadas a esta, que se torna de suma importância a aquisição de Gêneros Alimentícios, objetivando os preparos de café e refeições diversas, para melhor execução das atividades diárias das secretarias vinculadas.
DESCRIÇÃO DOS REQUISITOS DE CONTRATAÇÃO	
QUAL O TIPO DE OBJETO?	☒ Bem ☐ Serviço
QUAL A NATUREZA?	☒ Continuada ☐ Não Continuada ☐ Com monopólio ☒ Sem monopólio
QUAL A VIGÊNCIA?	☐ 30 dias (pronta entrega). ☐ 180 dias. ☒ 12 meses. ☐ Indeterminado. ☐ dias. ☐ Outro: _____ ☐ meses. ☐ anos.
PODERÁ HAVER PRORROGAÇÃO?	☒ Sim. ☐ Não. ☐ Não se aplica porque o prazo é indeterminado.
HÁ TRANSIÇÃO COM CONTRATO ANTERIOR?	☒ Sim. CONTRATO Nº 017.2023.02.12.008 CONTRATO Nº 018.2023.06.01.12.008 CONTRATO Nº 019.2023.05.12.008 CONTRATO Nº 020.2023.07.12.008 _____ Prazo final: 23/01/2024



Tenha acesso ao portal de licitações públicas da PMNEP apontando a câmera do seu smartphone fazendo a leitura do QR Code





	☐ Não.	
PADRÃO MÍNIMO DE QUALIDADE	ITEM	DESCRIÇÃO
	1	Açúcar, tipo cristal, que se dissolve em substancia liquida e possui sabor doce, branco em embalagem com 1 kg
	2	Alho, os bulbos do alho deverão estar frescos, de ótima qualidade, limpos e livres de umidade externa anormal, podendo ter a película branca ou roxa. Não deverão estar mofados, brotando ou murchos. Não será aceito no recebimento se o produto apresentar substâncias terrosas, sujidades ou corpos estranhos aderidos à superfície.
	3	Almôndegas: carne bovina, carne mecanicamente separada de aves, carne de frango, proteína de soja (3,9%), amido de milho (6,3%), farinha de arroz (3,4%), sal, especiarias, espessante INS 407, realçador de sabor INS 621 e aromas naturais. ALÉRGICOS: CONTÉM DERIVADOS DE SOJA E LEITE. NÃO CONTÉM GLÚTEN
	4	Arroz parboilizado, Tipo 01, classe longo fino, beneficiado, isento de mofo e impurezas, embalado em aço de polietileno atóxico, em pacote de 1 kg com transparência, lacrados por seladora, sem perder a integridade, identificando o fabricante, a data de fabricação, o conteúdo, o peso líquido e o prazo de validade de acordo com a legislação vigente.
	5	Aveia em flocos finos, composição nutricional, fibras, vitaminas, ferro, cálcio, proteína, lipídios, carboidratos, produto não contem açúcar. Caixa de 200g
	6	Azeite de oliva, composto por uma mistura de azeitona embalagem plástica ou vidro, 500ml
	7	Batata tamanho médio a grande, de primeira, com aproximadamente 60% de maturação, sem ferimentos ou defeitos, sem manchas, com coloração uniforme e brilho.
	8	Biscoito a base de maisena, apresentação retangular, sem recheio, de 400g
	9	Biscoito salgado, tipo cream cracker, apresentação quadrado, sem recheio, embalagem com no mínimo 400g
	10	Café, tipo moído, torrado, extra embalagem aluminizada interna e externamente, embalado a vácuo, com selo ABIC, embalagem de 250gr.
	11	Carne bovina in natura, moída (pá, agulha e cabeça de lombo), apresentação limpa e resfriada.
	12	Carne bovina in natura, tipo alcatra ou contra filé e chã, apresentação peça inteira, apresentação limpa e resfriada, sem osso, podendo ser entregue em pedaços ou moída.
	13	Cebola tamanho médio a grande, de primeira, com aproximadamente 60% de maturação, sem ferimentos ou defeitos, sem manchas, com coloração uniforme e brilho.
	14	Cenoura tamanho médio a grande, de primeira, com aproximadamente 60% de maturação, sem ferimentos ou defeitos, sem manchas, com coloração uniforme e brilho.
	15	Carne de charque de 1° qualidade, embalada em sacos plásticos transparente que garanta a integridade do produto até o momento do consumo. A embalagem deverá conter os dados de procedência: Numero de lote, data de validade, quantidade do produto.
	16	Colorau, condimento, apresentação industrial, aspecto físico pó, tipo industrial, embalagem plástica de 100gr.





	17	Creme de leite, Substância de consistência mole. embalagem em lata 280g
	18	Ervilha, Semente pequena e redonda, geralmente verde, contida nessa vagem, embalagem em lata com 280g
	19	Extrato de tomate, Base de tomates para molhos, sem pele e sem sementes, cor vermelha, odor e sabor próprios, isento de fermentações, embalado pelo próprio fabricante em caixa papel ou lata, atóxica, resistente, sem amasso e estufados com até 350g sem perder a sua integridade, identificando o fabricante, o conteúdo, a data de fabricação, o peso líquido e o prazo de validade de acordo com a legislação vigente.
	20	Farinha de trigo com fermento, embalada pelo próprio fabricante em saco de polietileno em pacotes de 1 kg, flexível, atóxico, isento de matéria terrosa ou parasitos, resistente, com transparência, sem perder a sua integridade. Não poderá estar úmida, fermentada ou rançosa. Com aspecto de pó fino, cheiro e odor próprio identificando o fabricante, a data de fabricação, o conteúdo, o peso líquido e o prazo de validade, de acordo com a legislação vigente
	21	Farinha de trigo com fermento, embalada pelo próprio fabricante em saco de polietileno em pacotes de 1 kg, flexível, atóxico, isento de matéria terrosa ou parasitos, resistente, com transparência, sem perder a sua integridade. Não poderá estar úmida, fermentada ou rançosa. Com aspecto de pó fino, cheiro e odor próprio identificando o fabricante, a data de fabricação, o conteúdo, o peso líquido e o prazo de validade, de acordo com a legislação vigente
	22	FEIJÃO CARIOQUINHA grãos mais graúdos, com cor levemente rosada e pintinhas de cor escura, embalagem de 1 kg
	23	Flocão produto obtido pela moagem do grão de milho de 1ª qualidade, desgerminado ou não, devendo ser fabricado a partir de matérias primas sãs e limpas isentas de terra e parasitas. Produto flocado, amarelo, livre de umidade. Embalagem de polietileno transparente original de fábrica, de 500 g. O produto deverá apresentar validade mínima de 6 (seis) meses a partir da data de entrega na unidade requisitante
	24	Frango tipo peito, apresentação com osso, embalada em sacos plásticos transparente que garanta a integridade do produto até o momento do consumo. A embalagem deverá conter os dados de procedência: Numero de lote, data de validade, quantidade do produto.
	25	Frango Congelado Inteiro, congelado, carne com aspecto próprio da espécie, não amolecida nem pegajosa, de cor própria, sem manchas esverdeadas, cheiro e sabor próprio da espécie. Embalado individualmente em sacos plásticos de polietileno atóxico resistente, vedado com aproximadamente 2kg por frango, com a marca do fabricante do produto, data de fabricação/lote e registro nos órgãos de inspeção sanitária.
	26	Leite em pó, tipo integral, ingredientes: soro leite desmineralizado, maltodextrina, óleo soja, tipo integral, sabor neutro, 60% caseína e 40% de proteínas solúveis, embalagem contendo no mínimo 200g
	27	Limão natural sem fermento ou defeitos, sem manchas. com coloração uniforme e brilho.
	28	Maçã in natura, vermelha nacional, de tamanho médio, no grau máximo de evolução no tamanho, aroma e sabor da espécie, sem fermentos, firmes, tenras e com brilho.
	29	Macarrão tipo sêmola, massa de sêmola, médio, sem furo, embalado pelo próprio fabricante em saco de polietileno atóxico, em pacotes de 500g, resistente, com transparência, sem perder a sua integridade, identificando o fabricante, a data de fabricação, o conteúdo, o peso líquido e o prazo de validade, de acordo com a legislação vigente.





	30	Margarina com sal, a base de óleos vegetais líquidos e hidrogenados, água, sal, leite em pó reconstituído/vit. A, aroma de manteiga idêntico ao natural/corante natural de urucum/cúrcuma, embalado e potes plásticos de 500gr
	31	Milho verde em conserva, acondicionado em recipiente de folha de flandres, íntegro, resistente, vedado hermeticamente e limpo. A embalagem deverá conter externamente os dados de identificação e procedência, informações nutricionais, número de lote, data de validade, quantidade do produto. O produto deverá apresentar validade mínima de 6 (seis) meses a partir da data de entrega na unidade requisitante lata c/200g
	32	Óleo vegetal soja, óleo comestível a base de soja, natural, embalado pelo próprio fabricante em recipiente atóxico, sem perder a sua integridade, identificando o fabricante, a data de validade, de acordo com a legislação vigente, embalagem 900 ml
	33	Ovo tamanho extra, peso 62g, origem Galinha, características adicionais Vermelho e branco.
	34	Pães massa fina, pct c/10 unidades
	35	Pimentão Natural, verde, de primeira qualidade, tamanho e coloração uniformes, sem lesões de origem física ou mecânica, sem perfurações ou cotes.
	36	Queijo mussarela, - Produzido a partir do leite de vaca com crosta firme, semiconsistente de cor amarelada, homogênea, sabor suave e levemente salgado. Deverá atender a legislação de alimentos da ANVISA. A embalagem primária deve ser de plástico atóxico transparente pesando 1 quilograma de queijo fatiado fino e em peças retangulares tipo fatiado
	37	Repolho, branco ou roxo, tamanho médio, primeira qualidade, cabeças fechadas, sem ferimentos ou defeitos, tenros, sem manchas e com coloração uniforme
	38	Sal, tipo refinado, aplicação alimentícia, teor máximo de sódio 196 mg/g, aditivos iodo/prussiato amarelo soda/silício alumínio sódio, acidez 7,50 ph, embalagem plástica de 1 kg
	39	Sardinha em lata 130g, líquido de constituição (ao próprio suco), óleo comestível e sal.
	40	Tomate tipo Salada, tamanho médio a grande, de primeira, com aproximadamente 60% de maturação, sem ferimentos ou defeitos, sem manchas, com coloração uniforme e brilho.
	41	Vinagre, matéria-prima vinho branco, tipo macio, acidez 4,5 Per, aspecto físico líquido, aspecto visual limpo de frasco 750ml.
	42	Polpa de fruta caju
	43	Polpa de fruta acerola
	44	Polpa de fruta maracujá
	45	Polpa de fruta goiaba
	46	Polpa de fruta abacaxi
	47	Abacaxi natural, fresco, íntegro e firme, com grau de maturação adequado. Isento de substâncias terrosas, sujidades ou corpos estranhos. 2
	48	Amido de milho, Deverá atender as boas práticas de fabricação exigidas pela ANVISA. A embalagem primária deverá conter 200 mg do produto. A validade do produto deverá ser de no mínimo 6 meses a partir da data da entrega do produto.
	49	Banana prata, em palma, de primeira qualidade, tamanho e coloração uniforme, com polpa firme e intacta, devendo ser bem desenvolvida, sem danos físicos ou mecânicos





Estado do Pará

PREFEITURA MUNICIPAL DE NOVA ESPERANÇA DO PIRIÁ

Poder Executivo

CNPJ: 84.263.862/0001-05 / www.novaesperancadopiria.pa.gov.br

	50	Farinha de mandioca. Classe branca, tipo 1, subgrupo fina, torrada e moída, isento de matéria terrosa ou parasitos, embalada pelo próprio fabricante em embalagem de 1 kg, plástica, flexível, atóxica, resistente, transparente e incolor, sem perder a sua integridade, identificando o fabricante, a data de fabricação, o peso líquido e o prazo de validade de acordo com a legislação vigente
	51	Leite condensado, ingredientes: Leite integral, açúcar, leite pó integral e lactose, características adicionais homogênea, isento de granulações, coloração branca, lata 395g
	52	Mortadela, resfriada, de 1ª qualidade, peças inteiras, com data de validade estampada no pacote, 30 dias contados da data da entrega. Embalagem energeticamente fechada, embalagem de 1kg
	53	Milho para pipoca, milho de pipoca beneficiado, polido, grupo duro, classe amarela, tipo 1, em embalagem plástica transparente, atóxica de 500g produto separado com matéria térrea, detritos animais, vegetais, parasitas e larvas, bem como livre de umidade. As entregas deverão ser de acordo com o pedido nos locais e datas solicitadas, pacote c/500gr
	54	Mamão hawai, – de primeira in natura, apresentando grau de maturação que permita suportar a manipulação, transporte e conservação em condições adequadas para o consumo, com ausência de sujidades, parasitas e larvas sem fermentos ou defeitos, sem manchas, com coloração uniforme e brilho.
	55	Salsicha, Hot-Dog resfriada, de 1ª qualidade, com odor, sabor e cor característico, embalagem contendo 03 ou 05 quilos, com data de validade estampada no pacote, 30 dias contados da data da entrega. Embalagem energeticamente fechada.
	56	Refrigerante pet, sabor uva, 02 litros
	57	Refrigerante pet, sabor cola normal, 02 litros
	58	Refrigerante pet, sabor guaraná normal, 02 litros
	59	Refrigerante pet, sabor laranja, 02 litros
	60	Achocolatado, açúcar, cacau em pó, maltodextrina, minerais [cálcio (carbonato de cálcio) e ferro (pirofosfato férrico)], soro de leite em pó, vitaminas [vitamina C (ácido Lascórbico), niacina (nicotinamida), vitamina B2 (riboflavina), vitamina A (acetato de retinila), vitamina B6 (cloridrato de piridoxina), vitamina D (colecalfiferol) e vitamina B12 (cianocobalamina)], emulsificante lecitina de soja e aromatizante. ALÉRGICOS: CONTÉM DERIVADOS DE LEITE E DE SOJA. PODE CONTER TRIGO, AVEIA E CEVADA. CONTÉM LACTOSE. CONTÉM GLÚTEN.
	61	Adoçante, água, sorbitol, edulcorantes: sacarina sódica e ciclamato de sódio e conservadores: ácido benzoico e metilparabeno. Alérgicos: pode conter leite e soja. Não contém glúten.
	62	Alface natural
	63	Beterraba natural
	64	Com o Caldo para Tempero Knorr Galinha 57g você poderá preparar receitas deliciosas e deixar seus pratos mais encorpados e saborosos. Produzido com uma combinação de temperos, ervas e especiarias cuidadosamente selecionadas, ele traz o sabor e o sal na medida certa para dar um toque especial em cada refeição. Além disso, o caldo Knorr é bom para você e para o planeta pois conta com ingredientes cultivados respeitando ao meio ambiente, caixinha reciclável e produção em uma fábrica com zero emissão de gás carbônico. Aproveite todos esses benefícios e desfrute de novas experiências culinárias!
	65	carne bovina enlatada
	66	carne bovina c/osso



Tenha acesso ao portal de licitações públicas da PMNEP apontando a câmera do seu smartphone fazendo a leitura do QR Code

PREFEITURA MUNICIPAL DE NOVA ESPERANÇA DO PIRIÁ/PA

CNPJ: 84.263.862/0001-05

Av. São Pedro, s/nº, Prédio CPL, 3º andar – Bairro Centro

CEP: 68.618-000 – Nova Esperança do Piriá/PA

www.novaesperancadopiria.pa.gov.br





	67	farinha de arroz, açúcar, farinha de aveia, extrato de malte, sais minerais (carbonato de cálcio, fosfato de sódio dibásico, sulfato de zinco, fumarato ferroso), vitaminas (vitamina C, niacina, vitamina E, ácido pantotênico, vitamina A, vitamina B1, vitamina B6, ácido fólico, vitamina D), probiótico e aromatizante vanilina.
	68	cheiro verde
	69	O cominho é uma especiaria muito utilizada na cozinha baiana. Possui sabor forte e deve ser usado em pequenas quantidades para temperar pratos como carnes, cozidos, sopas, legumes e molhos.
	70	Couve
	71	Farinha para farofa, é um alimento natural, isento de colesterol e sem conservantes. Tem como um dos seus principais ingredientes a soja, resultando em produto crocante de alto valor nutricional. Ótima opção para servir com diversos pratos.
	72	Farinha de tapioca granulada tipo isopor, bem sequinha e torrada, ideal para receitas como bolos, açaí e sobremesas.
	73	Fermento Instantâneo Massa Sal 500g - - Diferente do Fermento Biológico Fresco, o Seco Instantâneo é mais fácil de ser estocado, por não necessitar de refrigeração, e mais prático: pode ser misturado diretamente à massa sem necessidade de diluição. BENEFÍCIOS: - Destinado ao segmento de panificação, pizzas e biscoitos fermentados. - Líder mundial na categoria
	74	Fórmula exclusiva, rica em fibras, vitaminas e minerais.
	75	Tradicional na cozinha brasileira o fubá e o derivado do milho muito nutritivo para os mais variados usos culinários como bolos e muitas outras receitas.
	76	Pepino natural
	77	Linguiça calabresa é um produto embutido na forma crua, a partir de carne e gordura suína, tratado por sais de cura e condimento, embutida em envoltório natural.
	78	Massa para Sopa, de trigo enriquecida com ferro e ácido fólico, corantes naturais: urucum e cúrcuma. Contém Glúten
	79	Maionese, Água, óleo vegetal, ovo pasteurizado, amido modificado, vinagre, açúcar, sal, cloreto de potássio, suco de limão, conservador ácido sórbico, estabilizante goma xantana, acidulante ácido fosfórico, sequestrante EDTA cálcio dissódico, corante natural páprica, aromatizante, antioxidantes BHA, BHT e ácido cítrico.
	80	O maracujá é rico em vitamina A, que ajuda o organismo a remover os radicais livres que causam danos à pele e tecidos, e isso também ajuda a melhorar a visão. Também é rica em vitamina C, que ajuda a reparar tecidos, a prevenir doenças cardíacas e câncer e fortalece os ossos.
HÁ CRITÉRIOS DE SUSTENTABILIDADE?	☐ Sim. Especificar: (Indicar critérios na prática)	
	☒ Não.	
HÁ NECESSIDADE DE TREINAMENTO?	☐ Sim.	
	☒ Não.	
LEVANTAMENTO DE MERCADO		
ONDE FORAM PESQUISADAS AS POSSÍVEIS SOLUÇÕES?	☐ Consulta a fornecedores.	☐ Contratações similares.
	☐ Internet.	☐ Audiência pública.
	☒ Outro. Especificar: Banco de Preços	





	(http://www.bancodeprecos.com.br/). Há, no mercado, diversos fornecedores que trabalham com os produtos solicitados, desde fabricantes, distribuidores e comerciantes, não havendo, portanto, restrições de mercado. Para todos os itens elencados, foram considerados preços praticados em contratações similares de outros órgãos, onde os valores foram calculados conforme preços praticados na fontes do Banco de Preços, do Instituto Negócios Públicos. Também foram considerados preços praticados por fornecedores locais e regionais, sites, e considerados para a média de preços.
JUSTIFICATIVA TÉCNICA E ECONÔMICA PARA A ESCOLHA DA MELHOR SOLUÇÃO	Dado que, essa solução foi escolhida com base em levantamento de mercado, bem como, é a que mais se aproxima dos requisitos definidos e a que mais promove a economicidade, a eficácia, a eficiência por tanto, esta solução de contratação de empresa especializada no fornecimento de gêneros alimentícios permite também a competição e com isto um preço mais vantajoso para a administração pública.
HÁ RESTRIÇÃO DE FORNECEDORES?	☐ Sim. ☒ Não.
DESCRIÇÃO DA SOLUÇÃO	
O QUE SERÁ CONTRATADO?	Empresa especializada para o fornecimento dos produtos de gêneros alimentícios, para atender as demandas da Prefeitura Municipal de Nova Esperança do Piriá/PA, e Secretarias vinculadas, bem como atender os servidores e usuários do serviço público que permeiam por estes espaços.
QUAL O PRAZO DA GARANTIA CONTRATUAL?	☒ Não há. ☐ 90 dias. ☐ 12 meses. ☐ Outro: _____ ☐ dias. ☐ meses. ☐ anos.
HÁ NECESSIDADE DE ASSISTÊNCIA TÉCNICA?	☐ Sim. Justificativa: (Indicar o motivo da necessidade de assistência técnica para a contratação). ☒ Não.
HÁ NECESSIDADE DE MANUTENÇÃO?	☐ Sim. Descrever solução: (Contrato de manutenção). ☒ Não.
COMO SE OBTVEU O QUANTITATIVO ESTIMADO?	☒ Análise de contratações anteriores. ☐ Análise de contratações similares. ☐ Outro. Especificar: (Indicar a metodologia).
DESCRIÇÃO DO QUANTITATIVO?	Justifica os quantitativos tendo em vista que assim como servir aos funcionários e aos cidadãos que entram diariamente nas instalações do Prédio da Prefeitura Municipal de Nova Esperança do Piriá/PA, bem com as Secretarias vinculadas em busca de atendimento, considerando, que a Secretaria Municipal de Administração, busca dar atendimento, de forma satisfatória, às constantes demandas das unidades organizacionais, na obtenção de Gêneros Alimentícios para o





desenvolvimento das atividades, tendo como base o Princípio da continuidade dos serviços públicos, segundo o qual a Administração Pública executa suas atribuições essenciais e necessárias aos munícipes, entendesse que a aquisição deste objeto é imprescindível para manutenção das atividades diárias desenvolvidas pelas Secretarias Vinculadas a Prefeitura Municipal de Nova Esperança do Piriá no que se refere, ao quantitativo do objeto disposto, o mesmo foi mensurado levando-se em consideração uma quantidade estimada suficiente ao atendimento da demanda, devidamente ponderado em históricos anteriores dos Gêneros Alimentícios. Ressaltamos que, a demanda solicitada também foi pensada em futuros eventos e reuniões a serem realizadas por quaisquer secretarias abaixo citadas, bem como o número de servidores que atualmente é em torno de 1.282 (um mil, duzentos e oitenta e dois).

Setor Requisitante (Unidade/Setor/Depto):

- Prefeitura Municipal;
- Fundo Municipal de Educação;
- Fdo. Man. Des. da Ed. Bas. Val. Prof. Ed. - Fundeb;
- Fundo Municipal de Saúde;
- Fundo Municipal de Assistência Social.

ITEM	NOME	DESCRIÇÃO	UNIDADE	PREF.	EDU.	SAUD.	ASSI.	TOTAL
1	AÇÚCAR	Açúcar, tipo cristal, que se dissolve em substância líquida e possui sabor doce, branco em embalagem com 1 kg	Pacotes	2.100	2.100	1.400	1.400	7.000
2	ALHO	Alho, os bulbos do alho deverão estar frescos, de ótima qualidade, limpos e livres de umidade externa anormal, podendo ter a película branca ou roxa. Não deverão estar mofados, brotando ou murchos. Não será aceito no recebimento se o produto apresentar substâncias terrosas, sujidades ou corpos estranhos aderidos à superfície.	Quilogramas	150	150	100	100	500
3	ALMONDEGAS	Almôndegas: carne bovina, carne mecanicamente separada de aves, carne de frango, proteína de soja (3,9%), amido de milho (6,3%), farinha de arroz (3,4%), sal, especiarias, espessante INS 407, realçador de sabor INS 621 e aromas naturais. ALÉRGICOS: CONTÉM DERIVADOS DE SOJA E LEITE. NÃO CONTÉM GLÚTEN	Unidades	600	600	400	400	2.000
4	ARROZ PARABOLIZADO	Arroz parboilizado, Tipo 01, classe longo fino, beneficiado, isento de mofo e impurezas, embalado em aço de polietileno atóxico, em pacote de 1 kg com transparência, lacrados por seladora, sem perder a integridade, identificando o fabricante, a data de fabricação, o conteúdo, o peso líquido e o prazo de validade de acordo com a legislação vigente.	Pacotes	2.700	2.700	1.800	1.800	9.000
5	AVEIA EM FLOCOS	Aveia em flocos finos, composição nutricional, fibras, vitaminas, ferro, cálcio, proteína, lipídios, carboidratos, produto não contém açúcar. Caixa de 200g	Embalagens	750	750	500	500	2.500
6	AZEITE DE OLIVA	Azeite de oliva, composto por uma mistura de azeitona embalagem plástica ou vidro, 500ml	Unidades	279	279	186	186	930
7	BATATA INGLESA	Batata tamanho médio a grande, de primeira, com aproximadamente 60% de maturação, sem ferimentos ou defeitos, sem manchas, com coloração uniforme e brilho.	Quilogramas	750	750	500	500	2.500
8	BISCOITO DE MAISENA	Biscoito a base de maisena, apresentação retangular, sem recheio, de 400g	Pacotes	2.250	2.250	1.500	1.500	7.500





Estado do Pará
PREFEITURA MUNICIPAL DE NOVA ESPERANÇA DO PIRIÁ
Poder Executivo
CNPJ: 84.263.862/0001-05 / www.novaesperancadopiria.pa.gov.br

9	BISCOITO SALGADO	Biscoito salgado, tipo cream cracker, apresentação quadrado, sem recheio, embalagem com no mínimo 400g	Pacotes	2.250	2.250	1.500	1.500	7.500
10	CAFÉ	Café, tipo moído, torrado, extra embalagem aluminizada interna e externamente, embalado a vácuo, com selo ABIC, embalagem de 250gr.	Unidades	2.400	2.400	1.600	1.600	8.000
11	CARNE MOÍDA	Carne bovina in natura, moída (pá, agulha e cabeça de lombo), apresentação limpa e resfriada.	Quilogramas	2.250	2.250	1.500	1.500	7.500
12	CARNE S/ OSSO	Carne bovina in natura, tipo alcatra ou contra filé e chã, apresentação peça inteira, apresentação limpa e resfriada, sem osso, podendo ser entregue em pedaços ou moída.	Quilogramas	2.100	2.100	1.400	1.400	7.000
13	CEBOLA	Cebola tamanho médio a grande, de primeira, com aproximadamente 60% de maturação, sem ferimentos ou defeitos, sem manchas, com coloração uniforme e brilho.	Quilogramas	450	450	300	300	1.500
14	CENOURA	Cenoura tamanho médio a grande, de primeira, com aproximadamente 60% de maturação, sem ferimentos ou defeitos, sem manchas, com coloração uniforme e brilho.	Quilogramas	900	900	600	600	3.000
15	CHARQUE	Carne de charque de 1ª qualidade, embalada em sacos plásticos transparente que garanta a integridade do produto até o momento do consumo. A embalagem deverá conter os dados de procedência: Numero de lote, data de validade, quantidade do produto.	Pacotes	300	300	200	200	1.000
16	COLORAU	Colorau, condimento, apresentação industrial, aspecto físico pó, tipo industrial, embalagem plástica de 100gr.	Unidades	1.875	1.875	1.250	1.250	6.250
17	CREME DE LEITE	Creme de leite, Substância de consistência mole. embalagem em lata 280g	Embalagens	300	300	200	200	1.000
18	ERVILHA EM CONSERVA	Ervilha, Semente pequena e redonda, geralmente verde, contida nessa vagem, embalagem em lata com 280g	Embalagens	210	210	140	140	700
19	EXTRATO DE TOMATE	Extrato de tomate, Base de tomates para molhos, sem pele e sem sementes, cor vermelha, odor e sabor próprios, isento de fermentações, embalado pelo próprio fabricante em caixa papel ou lata, atóxica, resistente, sem amasso e estufados com até 350g sem perder a sua integridade, identificando o fabricante, o conteúdo, a data de fabricação, o peso líquido e o prazo de validade de acordo com a legislação vigente.	Embalagens	750	750	500	500	2.500
20	FARINHA DE TRIGO C/ FERMENTO	Farinha de trigo com fermento, embalada pelo próprio fabricante em saco de polietileno em pacotes de 1 kg, flexível, atóxico, isento de matéria terrosa ou parasitos, resistente, com transparência, sem perder a sua integridade. Não poderá estar úmida, fermentada ou rançosa. Com aspecto de pó fino, cheiro e odor próprio identificando o fabricante, a data de fabricação, o conteúdo, o peso líquido e o prazo de validade, de acordo com a legislação vigente	Quilogramas	1.500	1.500	1.000	1.000	5.000
21	FARINHA DE TRIGO S/ FERMENTO	Farinha de trigo com fermento, embalada pelo próprio fabricante em saco de polietileno em pacotes de 1 kg, flexível, atóxico, isento de matéria terrosa ou parasitos, resistente, com transparência, sem perder a sua integridade. Não poderá estar úmida, fermentada ou rançosa. Com aspecto de pó fino, cheiro e odor próprio identificando o fabricante, a data de fabricação, o conteúdo, o peso líquido e o prazo de validade, de acordo com a legislação vigente	Quilogramas	2.100	2.100	1.400	1.400	7.000
22	FEIJÃO CARIOQUINHA	FEIJÃO CARIOQUINHA grãos mais graúdos, com cor levemente rosada e pintinhas de cor escura, embalagem de 1 kg	Embalagens	2.100	2.100	1.400	1.400	7.000
23	FLOCÃO	Flocão produto obtido pela moagem do grão de milho de 1ª qualidade, desgerminado ou não, devendo ser fabricado a partir de matérias primas sãs e limpas isentas de terra e parasitas. Produto	Unidades	210	210	140	140	700



Tenha acesso ao portal de licitações públicas da PMNEP apontando a câmera do seu smartphone fazendo a leitura do QR Code

PREFEITURA MUNICIPAL DE NOVA ESPERANÇA DO PIRIÁ/PA
CNPJ: 84.263.862/0001-05
Av. São Pedro, s/nº, Prédio CPL, 3º andar – Bairro Centro
CEP: 68.618-000 – Nova Esperança do Piriá/PA
www.novaesperancadopiria.pa.gov.br





Estado do Pará
PREFEITURA MUNICIPAL DE NOVA ESPERANÇA DO PIRIÁ
Poder Executivo
CNPJ: 84.263.862/0001-05 / www.novaesperancadopiria.pa.gov.br

		flocado, amarelo, livre de umidade. Embalagem de polietileno transparente original de fábrica, de 500 g. O produto deverá apresentar validade mínima de 6 (seis) meses a partir da data de entrega na unidade requisitante						
24	FRANGO (PEITO)	Frango tipo peito, apresentação com osso, embalada em sacos plásticos transparente que garanta a integridade do produto até o momento do consumo. A embalagem deverá conter os dados de procedência: Numero de lote, data de validade, quantidade do produto.	Embalagens	1.800	1.800	1.200	1.200	6.000
25	FRANGO INTEIRO	Frango Congelado Inteiro, congelado, carne com aspecto próprio da espécie, não amolecida nem pegajosa, de cor própria, sem manchas esverdeadas, cheiro e sabor próprio da espécie. Embalado individualmente em sacos plásticos de polietileno atóxico resistente, vedado com aproximadamente 2kg por frango, com a marca do fabricante do produto, data de fabricação/lote e registro nos órgãos de inspeção sanitária.	Quilogramas	1.958	1.957	1.200	1.200	6.315
26	LEITE EM PÓ INTEGRAL	Leite em pó, tipo integral, ingredientes: soro leite desmineralizado, maltodextrina, óleo soja, tipo integral, sabor neutro, 60% caseína e 40% de proteínas solúveis, embalagem contendo no mínimo 200g	Embalagens	2.250	2.250	1.500	1.500	7.500
27	LIMÃO	Limão natural sem ferimento ou defeitos, sem manchas. com coloração uniforme e brilho.	Quilogramas	630	630	420	420	2.100
28	MAÇÃ FUJI.	Maçã in natura, vermelha nacional, de tamanho médio, no grau máximo de evolução no tamanho, aroma e sabor da espécie, sem fermentos, firmes, tenras e com brilho.	Unidades	600	600	400	400	2.000
29	MACARRÃO SÊMOLA	Macarrão tipo sêmola, massa de sêmola, médio, sem furo, embalado pelo próprio fabricante em saco de polietileno atóxico, em pacotes de 500g, resistente, com transparência, sem perder a sua integridade, identificando o fabricante, a data de fabricação, o conteúdo, o peso líquido e o prazo de validade, de acordo com a legislação vigente.	Pacotes	2.228	2.227	1.400	1.400	7.255
30	MARGARINA	Margarina com sal, a base de óleos vegetais líquidos e hidrogenados, água, sal, leite em pó reconstituído/vit. A, aroma de manteiga idêntico ao natural/corante natural de urucum/cúrcuma, embalado e potes plásticos de 500gr	Unidades	2.100	2.100	1.400	1.400	7.000
31	MILHO VERDE EM CONSERVA	Milho verde em conserva, acondicionado em recipiente de folha de flandres, íntegro, resistente, vedado hermeticamente e limpo. A embalagem deverá conter externamente os dados de identificação e procedência, informações nutricionais, número de lote, data de validade, quantidade do produto. O produto deverá apresentar validade mínima de 6 (seis) meses a partir da data de entrega na unidade requisitante lata c/200g	Unidades	150	150	100	100	500
32	ÓLEO DE SOJA	Óleo vegetal soja, óleo comestível a base de soja, natural, embalado pelo próprio fabricante em recipiente atóxico, sem perder a sua integridade, identificando o fabricante, a data de validade, de acordo com a legislação vigente, embalagem 900 ml	Unidades	300	300	200	200	1.000
33	OVO	Ovo tamanho extra, peso 62g, origem Galinha, características adicionais Vermelho e branco.	Embalagens	1.583	1.582	1.055	1.055	5.275
34	PÃES MASSA FINA	Pães massa fina, pct c/10 unidades	Embalagens	900	900	600	600	3.000
35	PIMENTÃO	Pimentão Natural, verde, de primeira qualidade, tamanho e coloração uniformes, sem lesões de origem física ou mecânica, sem perfurações ou cotes.	Quilogramas	1.050	1.050	700	700	3.500
36	QUEIJO MUSSARELA	Queijo mussarela, - Produzido a partir do leite de vaca com crosta firme, semiconsistente de cor amarelada, homogênea, sabor suave e levemente salgado. Deverá atender a legislação de alimentos	Quilogramas	1.050	1.050	700	700	3.500



Tenha acesso ao portal de licitações públicas da PMNEP apontando a câmera do seu smartphone fazendo a leitura do QR Code

PREFEITURA MUNICIPAL DE NOVA ESPERANÇA DO PIRIÁ/PA
CNPJ: 84.263.862/0001-05
Av. São Pedro, s/nº, Prédio CPL, 3º andar – Bairro Centro
CEP: 68.618-000 – Nova Esperança do Piriá/PA
www.novaesperancadopiria.pa.gov.br





Estado do Pará
PREFEITURA MUNICIPAL DE NOVA ESPERANÇA DO PIRIÁ

Poder Executivo

CNPJ: 84.263.862/0001-05 / www.novaesperancadopiria.pa.gov.br

		da ANVISA. A embalagem primária deve ser de plástico atóxico transparente pesando 1 quilograma de queijo fatiado fino e em peças retangulares tipo fatiado						
37	REPOLHO	Repolho, branco ou roxo, tamanho médio, primeira qualidade, cabeças fechadas, sem ferimentos ou defeitos, tenros, sem manchas e com coloração uniforme	Quilogramas	1.823	1.822	1.100	1.100	5.845
38	SAL IODADO DE MESA	Sal, tipo refinado, aplicação alimentícia, teor máximo de sódio 196 mg/g, aditivos iodo/prussiato amarelo soda/silício alumínio sódio, acidez 7,50 ph, embalagem plástica de 1 kg	Embalagens	300	300	200	200	1.000
39	SARDINHA AO ÓLEO COMESTÍVEL	Sardinha em lata 130g, líquido de constituição (ao próprio suco), óleo comestível e sal.	Embalagens	600	600	400	400	2.000
40	TOMATE	Tomate tipo Salada, tamanho médio a grande, de primeira, com aproximadamente 60% de maturação, sem ferimentos ou defeitos, sem manchas, com coloração uniforme e brilho.	Quilogramas	2.498	2.497	1.200	1.200	7.395
41	VINAGRE DE ÁLCOOL	Vinagre, matéria-prima vinho branco, tipo macio, acidez 4,5 Per, aspecto físico líquido, aspecto visual limpo de frasco 750ml.	Unidades	600	600	400	400	2.000
42	POLPA DE FRUTA CAJU	Polpa de fruta caju	Unidades	240	240	160	160	800
43	POLPA DE FRUTA ACEROLA	Polpa de fruta acerola	Unidades	240	240	160	160	800
44	POLPA DE FRUTA MARACUJÁ	Polpa de fruta maracujá	Unidades	240	240	160	160	800
45	POLPA DE FRUTA GOIABA	Polpa de fruta goiaba	Unidades	240	240	160	160	800
46	POLPA DE FRUTA ABACAXI	Polpa de fruta abacaxi	Unidades	240	240	160	160	800
47	ABACAXI	Abacaxi natural, fresco, íntegro e firme, com grau de maturação adequado. Isento de substâncias terrosas, sujidades ou corpos estranhos. 2	Unidades	1.050	1.050	700	700	3.500
48	AMIDO DE MILHO	Amido de milho, Deverá atender as boas práticas de fabricação exigidas pela ANVISA. A embalagem primária deverá conter 200 mg do produto. A validade do produto deverá ser de no mínimo 6 meses a partir da data da entrega do produto.	Unidades	570	570	380	380	1.900
49	BANANA PRATA	Banana prata, em palma, de primeira qualidade, tamanho e coloração uniforme, com polpa firme e intacta, devendo ser bem desenvolvida, sem danos físicos ou mecânicos	Dúzias	1.500	1.500	1.000	1.000	5.000
50	FARINHA DE MANDIOCA	Farinha de mandioca. Classe branca, tipo 1, subgrupo fina, torrada e moída, isento de matéria terrosa ou parasitos, embalada pelo próprio fabricante em embalagem de 1 kg, plástica, flexível, atóxica, resistente, transparente e incolor, sem perder a sua integridade, identificando o fabricante, a data de fabricação, o peso líquido e o prazo de validade de acordo com a legislação vigente	Quilogramas	1.500	1.500	1.000	1.000	5.000
51	LEITE CONDENSADO	Leite condensado, ingredientes: Leite integral, açúcar, leite pó integral e lactose, características adicionais homogênea, isento de granulações, coloração branca, lata 395g	Unidades	1.560	1.560	1.040	1.040	5.200
52	Mortadela	Mortadela, resfriada, de 1ª qualidade, com peças inteiras, com data de validade estampada no pacote, 30 dias contados da data da entrega. Embalagem energeticamente fechada, embalagem de 1kg	Quilogramas	750	750	500	500	2.500
53	Milho para pipoca	Milho para pipoca, milho de pipoca beneficiado, polido, grupo duro, classe amarela, tipo 1, em embalagem plástica transparente, atóxica de 500g produto separado com matéria térrea, detritos animais, vegetais, parasitas e larvas, bem como livre de umidade. As entregas deverão ser de acordo com o pedido nos locais e datas solicitadas, pacote c/500gr	Pacotes	516	516	344	344	1.720



Tenha acesso ao portal de licitações públicas da PMNEP apontando a câmera do seu smartphone fazendo a leitura do QR Code

PREFEITURA MUNICIPAL DE NOVA ESPERANÇA DO PIRIÁ/PA
CNPJ: 84.263.862/0001-05
Av. São Pedro, s/nº, Prédio CPL, 3º andar – Bairro Centro
CEP: 68.618-000 – Nova Esperança do Piriá/PA
www.novaesperancadopiria.pa.gov.br





Estado do Pará
PREFEITURA MUNICIPAL DE NOVA ESPERANÇA DO PIRIÁ
Poder Executivo
CNPJ: 84.263.862/0001-05 / www.novaesperancadopiria.pa.gov.br

54	MAMÃO HAWAI	Mamão hawai, – de primeira in natura, apresentando grau de maturação que permita suportar a manipulação, transporte e conservação em condições adequadas para o consumo, com ausência de sujidades, parasitas e larvas sem ferimentos ou defeitos, sem manchas, com coloração uniforme e brilho.	Quilogramas	465	465	310	310	1.550
55	SALSICHA	Salsicha, Hot-Dog resfriada, de 1ª qualidade, com odor, sabor e cor característico, embalagem contendo 03 ou 05 quilos, com data de validade estampada no pacote, 30 dias contados da data da entrega. Embalagem energicamente fechada.	Quilogramas	1.163	1.162	700	700	3.725
56	Refrigerante pet, sabor cola normal, 02 litros	Refrigerante pet, sabor uva, 02 litros	Unidades	375	375	250	250	1.250
57	Refrigerante pet, sabor guaraná normal, 02 litros	Refrigerante pet, sabor cola normal, 02 litros	Unidades	375	375	250	250	1.250
58	Refrigerante pet, sabor laranja, 02 litros	Refrigerante pet, sabor guaraná normal, 02 litros	Unidades	375	375	250	250	1.250
59	Refrigerante pet, sabor uva, 02 litros	Refrigerante pet, sabor laranja, 02 litros	Unidades	375	375	250	250	1.250
60	ACHOCOLATADO	Achocolatado, açúcar, cacau em pó, maltodextrina, minerais [cálcio (carbonato de cálcio) e ferro (pirofosfato férrico)], soro de leite em pó, vitaminas [vitamina C (ácido Lascórbico), niacina (nicotinamida), vitamina B2 (riboflavina), vitamina A (acetato de retinila), vitamina B6 (cloridrato de piridoxina), vitamina D (colecalfiferol) e vitamina B12 (cianocobalamina)], emulsificante lecitina de soja e aromatizante. ALÉRGICOS: CONTÉM DERIVADOS DE LEITE E DE SOJA. PODE CONTER TRIGO, AVEIA E CEVADA. CONTÉM LACTOSE. CONTÉM GLÚTEN.	Embalagens	600	600	400	400	2.000
61	ADOÇANTE	Adoçante, água, sorbitol, edulcorantes: sacarina sódica e ciclamato de sódio e conservadores: ácido benzoico e metilparabeno. Alérgicos: pode conter leite e soja. Não contém glúten.	Unidades	150	150	100	100	500
62	ALFACE NATURAL	Alface natural	Maços	450	450	300	300	1.500
63	BETERRABA NATURAL	Beterraba natural	Quilogramas	300	300	200	200	1.000
64	CALDO EM CUBA	Com o Caldo para Tempero Knorr Galinha 57g você poderá preparar receitas deliciosas e deixar seus pratos mais encorpados e saborosos. Produzido com uma combinação de temperos, ervas e especiarias cuidadosamente selecionadas, ele traz o sabor e o sal na medida certa para dar um toque especial em cada refeição. Além disso, o caldo Knorr é bom para você e para o planeta pois conta com ingredientes cultivados respeitando ao meio ambiente, caixinha reciclável e produção em uma fábrica com zero emissão de gás carbônico. Aproveite todos esses benefícios e desfrute de novas experiências culinárias!	Caixas	300	300	200	200	1.000
65	CARNE BOVINA ENLATADA	carne bovina enlatada	Unidades	900	900	600	600	3.000
66	CARNE BOVINA C/OSSO	carne bovina c/osso	Quilogramas	1.200	1.200	800	800	4.000
67	CEREAL INFANTIL	farinha de arroz, açúcar, farinha de aveia, extrato de malte, sais minerais (carbonato de cálcio, fosfato de sódio dibásico, sulfato de zinco, fumarato ferroso), vitaminas (vitamina C, niacina, vitamina E, ácido pantotênico, vitamina A, vitamina B1, vitamina B6, ácido fólico, vitamina D), probiótico e aromatizante vanilina.	Quilogramas	150	150	100	100	500
68	CHEIRO VERDE	cheiro verde	Pacotes	450	450	300	300	1.500
69	COMINHO	O cominho é uma especiaria muito utilizada na cozinha baiana. Possui sabor forte e deve ser	Maços	150	150	100	100	500



Tenha acesso ao portal de licitações públicas da PMNEP apontando a câmera do seu smartphone fazendo a leitura do QR Code

PREFEITURA MUNICIPAL DE NOVA ESPERANÇA DO PIRIÁ/PA
CNPJ: 84.263.862/0001-05
Av. São Pedro, s/nº, Prédio CPL, 3º andar – Bairro Centro
CEP: 68.618-000 – Nova Esperança do Piriá/PA
www.novaesperancadopiria.pa.gov.br





Estado do Pará
PREFEITURA MUNICIPAL DE NOVA ESPERANÇA DO PIRIÁ
Poder Executivo
CNPJ: 84.263.862/0001-05 / www.novaesperancadopiria.pa.gov.br

		usado em pequenas quantidades para temperar pratos como carnes, cozidos, sopas, legumes e molhos.						
70	COUVE	Couve	Unidades	300	300	200	200	1.000
71	FARINHA PARA FAROFA	Farinha para farofa, é um alimento natural, isento de colesterol e sem conservantes. Tem como um dos seus principais ingredientes a soja, resultando em produto crocante de alto valor nutricional. Ótima opção para servir com diversos pratos.	Pacotes	300	300	200	200	1.000
72	FARINHA DE TAPIOCA	Farinha de tapioca granulada tipo isopor, bem sequinha e torrada, ideal para receitas como bolos, açai e sobremesas.	Latas	300	300	200	200	1.000
73	FERMENTO	Fermento Instantâneo Massa Sal 500g - - Diferente do Fermento Biológico Fresco, o Seco Instantâneo é mais fácil de ser estocado, por não necessitar de refrigeração, e mais prático: pode ser misturado diretamente à massa sem necessidade de diluição. BENEFÍCIOS: - Destinado ao segmento de panificação, pizzas e biscoitos fermentados. - Líder mundial na categoria	Unidades	60	60	40	40	200
74	FORMULA INFANTIL	Fórmula exclusiva, rica em fibras, vitaminas e minerais.	Pacotes	150	150	100	100	500
75	FUBÁ	Tradicional na cozinha brasileira o fubá e o derivado do milho muito nutritivo para os mais variados usos culinários como bolos e muitas outras receitas.	Quilogramas	450	450	300	300	1.500
76	PEPINO NATURAL	Pepino natural	Quilogramas	300	300	200	200	1.000
77	CALABRESA	Linguiça calabresa é um produto embutido na forma crua, a partir de carne e gordura suína, tratado por sais de cura e condimento, embutida em envoltório natural.	Unidades	360	360	240	240	1.200
78	MASSA PARA SOPA	Massa para Sopa, de trigo enriquecida com ferro e ácido fólico, corantes naturais: urucum e cúrcuma. Contém Glúten	Unidades	600	600	400	400	2.000
79	MAIONESE	Maionese, Água, óleo vegetal, ovo pasteurizado, amido modificado, vinagre, açúcar, sal, cloreto de potássio, suco de limão, conservador ácido sórbico, estabilizante goma xantana, acidulante ácido fosfórico, sequestrante EDTA cálcio dissódico, corante natural páprica, aromatizante, antioxidantes BHA, BHT e ácido cítrico.	Quilogramas	180	180	120	120	600
80	MARACUJÁ NATURAL	O maracujá é rico em vitamina A, que ajuda o organismo a remover os radicais livres que causam danos à pele e tecidos, e isso também ajuda a melhorar a visão. Também é rica em vitamina C, que ajuda a reparar tecidos, a prevenir doenças cardíacas e câncer e fortalece os ossos.	Quilogramas	150	150	100	100	500

ESTIMATIVA DO VALOR DA CONTRATAÇÃO

MEIOS USADOS NA PESQUISA

Considerando a estimativa de valor da contratação realizada nos ETP visa levantar o eventual gasto com a solução escolhida de modo a avaliar a viabilidade econômica da opção.

Essa estimativa não se confunde com os procedimentos e parâmetros de uma pesquisa de preço para fins de verificação da conformidade/aceitabilidade da proposta.

A metodologia utilizada para definição do valor estimado foi através cotação prévia no Banco de Preços pesquisas regionais de fornecedores de onde se obteve o valor médio. O valor estimado é de R\$ 2.936.623,10 (dois milhões, novecentos e trinta e seis mil, seiscentos e vinte e três reais e dez centavos).

Critérios Estatísticos por item



Tenha acesso ao portal de licitações públicas da PMNEP apontando a câmera do seu smartphone fazendo a leitura do QR Code

PREFEITURA MUNICIPAL DE NOVA ESPERANÇA DO PIRIÁ/PA
CNPJ: 84.263.862/0001-05
Av. São Pedro, s/nº, Prédio CPL, 3º andar – Bairro Centro
CEP: 68.618-000 – Nova Esperança do Piriá/PA
www.novaesperancadopiria.pa.gov.br





Estado do Pará
PREFEITURA MUNICIPAL DE NOVA ESPERANÇA DO PIRIÁ
Poder Executivo
CNPJ: 84.263.862/0001-05 / www.novaesperancadopiria.pa.gov.br

ITENS COM VALORES

Item	Média	Desvio Padrão Amostral	Coeficiente de Variação	Método Estatístico	Preço Mínimo	Mediana	
						Unit	Total
AÇÚCAR	5,78	0,76	13,17	Média	R\$ 4,94	R\$ 5,99	R\$ 40.460,00
ALHO	21,86	3,51	16,03	Média	R\$ 18,00	R\$ 22,75	R\$ 10.930,00
ALMONDEGAS	11,69	0,21	1,8	Média	R\$ 11,48	R\$ 11,68	R\$ 23.380,00
ARROZ PARABOLIZADO	7,72	0	0	Média	R\$ 7,72	R\$ 7,72	R\$ 69.480,00
AVEIA EM FLOCOS	7,6	0,95	12,54	Média	R\$ 6,69	R\$ 7,51	R\$ 19.000,00
AZEITE DE OLIVA	17,25	2,17	12,55	Média	R\$ 16,00	R\$ 16,00	R\$ 16.042,50
BATATA INGLESA	7,32	0,59	8,07	Média	R\$ 6,97	R\$ 6,99	R\$ 18.300,00
BISCOITO DE MAISENA	6,46	0,37	5,72	Média	R\$ 6,25	R\$ 6,25	R\$ 48.450,00
BISCOITO SALGADO	5,83	0,57	9,76	Média	R\$ 5,49	R\$ 5,52	R\$ 43.725,00
CAFÉ	7,98	1,68	21,03	Média	R\$ 6,80	R\$ 7,25	R\$ 63.840,00
CARNE MOÍDA	33,88	1,4	4,14	Média	R\$ 32,38	R\$ 34,10	R\$ 254.100,00
CARNE S/ OSSO	35,27	1,07	3,02	Média	R\$ 34,56	R\$ 34,75	R\$ 246.890,00
CEBOLA	5,7	0,21	3,6	Média	R\$ 5,49	R\$ 5,70	R\$ 8.550,00
CENOURA	14,13	0,81	5,72	Média	R\$ 13,40	R\$ 14,00	R\$ 42.390,00
CHARQUE	196,85	13,1	6,65	Média	R\$ 187,59	R\$ 196,85	R\$ 196.850,00
COLORAU	3,68	2,2	59,69	Média	R\$ 2,18	R\$ 2,66	R\$ 23.000,00
CREME DE LEITE	5,23	1,93	36,91	Média	R\$ 4,00	R\$ 4,24	R\$ 5.230,00
ERVILHA EM CONSERVA	5,98	1,89	31,54	Média	R\$ 4,38	R\$ 5,50	R\$ 4.186,00
EXTRATO DE TOMATE	5,85	0,96	16,45	Média	R\$ 5,00	R\$ 5,58	R\$ 14.625,00
FARINHA DE TRIGO S/ FERMENTO	7,68	1,79	23,29	Média	R\$ 5,75	R\$ 7,99	R\$ 53.760,00
FEIJÃO CARIOQUINHA	8,14	1,48	18,23	Média	R\$ 6,43	R\$ 8,99	R\$ 56.980,00
FLOCÃO	4,29	1,46	34,02	Média	R\$ 3,00	R\$ 4,00	R\$ 3.003,00
FRANGO (PEITO)	21,93	3,09	14,1	Média	R\$ 18,50	R\$ 22,80	R\$ 131.580,00
FRANGO INTEIRO	31,77	4,84	15,22	Média	R\$ 28,35	R\$ 31,77	R\$ 190.620,00
LEITE EM PÓ INTEGRAL	8,39	2,27	27	Média	R\$ 7,03	R\$ 7,13	R\$ 62.925,00
LIMÃO	8,19	0,49	5,98	Média	R\$ 7,83	R\$ 8,00	R\$ 17.199,00
MAÇÃ FUJI	1,21	0,06	4,79	Média	R\$ 1,15	R\$ 1,24	R\$ 2.420,00
MACARRÃO SÊMOLA	7,52	0,9	11,94	Média	R\$ 6,74	R\$ 7,31	R\$ 52.640,00
MARGARINA	7,24	0,27	3,79	Média	R\$ 6,95	R\$ 7,28	R\$ 50.680,00
MILHO VERDE EM CONSERVA	5,71	1,92	33,56	Média	R\$ 4,49	R\$ 4,72	R\$ 2.855,00
ÓLEO DE SOJA	13,46	1,33	9,85	Média	R\$ 11,91	R\$ 13,46	R\$ 13.460,00
OVO	18,74	1,75	9,34	Média	R\$ 17,71	R\$ 17,74	R\$ 98.853,50
PÃES MASSA FINA	8,53	1,03	12,1	Média	R\$ 7,45	R\$ 8,65	R\$ 25.590,00
PIMENTÃO	12,05	0,38	3,13	Média	R\$ 11,70	R\$ 12,00	R\$ 42.175,00
QUEIJO MUSSARELA	39,96	0,73	1,83	Média	R\$ 39,24	R\$ 39,95	R\$ 139.860,00
REPOLHO	11,44	0,26	2,32	Média	R\$ 11,20	R\$ 11,40	R\$ 62.920,00
SAL IODADO DE MESA	1,68	0,07	3,94	Média	R\$ 1,63	R\$ 1,65	R\$ 1.680,00
SARDINHA AO ÓLEO COMESTÍVEL	8,01	2,43	30,38	Média	R\$ 5,88	R\$ 7,50	R\$ 16.020,00
TOMATE	8,94	0,77	8,64	Média	R\$ 8,10	R\$ 9,10	R\$ 53.640,00
VINAGRE DE ALCOOL	6,24	2,04	32,64	Média	R\$ 3,61	R\$ 6,49	R\$ 12.480,00
POLPA DE FRUTA CAJU	17,95	1,1	6,11	Média	R\$ 17,15	R\$ 17,50	R\$ 14.360,00
POLPA DE FRUTA ACEROLA	12,76	1,55	12,18	Média	R\$ 11,00	R\$ 13,33	R\$ 10.208,00
POLPA DE FRUTA MARACUJÁ	23,92	1,58	6,61	Média	R\$ 22,10	R\$ 24,74	R\$ 19.136,00



Tenha acesso ao portal de licitações públicas da PMNEP apontando a câmera do seu smartphone fazendo a leitura do QR Code

PREFEITURA MUNICIPAL DE NOVA ESPERANÇA DO PIRIÁ/PA
CNPJ: 84.263.862/0001-05
Av. São Pedro, s/nº, Prédio CPL, 3º andar – Bairro Centro
CEP: 68.618-000 – Nova Esperança do Piriá/PA
www.novaesperancadopiria.pa.gov.br





Estado do Pará
PREFEITURA MUNICIPAL DE NOVA ESPERANÇA DO PIRIÁ
Poder Executivo
CNPJ: 84.263.862/0001-05 / www.novaesperancadopiria.pa.gov.br

POLPA DE FRUTA GOIABA	16,09	1,59	9,86	Média	R\$ 14,96	R\$ 15,41	R\$ 12.872,00
POLPA DE FRUTA ABACAXI	16,57	1,55	9,33	Média	R\$ 14,79	R\$ 17,40	R\$ 13.256,00
ABACAXI	8,89	0,84	9,4	Média	R\$ 8,00	R\$ 9,00	R\$ 31.115,00
AMIDO DE MILHO	3,41	1,03	30,11	Média	R\$ 2,23	R\$ 3,90	R\$ 6.479,00
FARINHA DE MANDIOCA	8,33	1,15	13,86	Média	R\$ 7,00	R\$ 9,00	R\$ 41.650,00
LEITE CONDENSADO	5,4	0,66	12,21	Média	R\$ 4,90	R\$ 5,16	R\$ 28.080,00
MORTADELA	12,18	3,45	28,35	Média	R\$ 8,73	R\$ 12,17	R\$ 30.450,00
MILHO PARA PIPOCA	5,13	0,74	14,42	Média	R\$ 4,65	R\$ 4,76	R\$ 8.823,60
MAMÃO HAVAI	6,75	0,92	13,6	Média	R\$ 5,70	R\$ 7,15	R\$ 10.462,50
SALSICHA	10,75	1,77	16,44	Média	R\$ 9,50	R\$ 10,75	R\$ 37.625,00
REFRIGERANTE PET, SABOR COLA NORMAL, 02 LITROS	8,3	1,32	15,88	Média	R\$ 7,00	R\$ 8,27	R\$ 10.375,00
REFRIGERANTE PET, SABOR GUARANÁ NORMAL, 02 LITROS	8,42	0,52	6,19	Média	R\$ 7,99	R\$ 8,27	R\$ 10.525,00
REFRIGERANTE PET, SABOR LARANJA, 02 LITROS	8,97	0,68	7,59	Média	R\$ 8,27	R\$ 9,00	R\$ 11.212,50
REFRIGERANTE PET, SABOR UVA, 02 LITROS	8,97	0,68	7,59	Média	R\$ 8,27	R\$ 9,00	R\$ 11.212,50
ACHOCOLATADO	7,56	2,41	31,94	Média	R\$ 5,17	R\$ 7,50	R\$ 15.120,00
ADOÇANTE	7,35	1,4	19,07	Média	R\$ 6,31	R\$ 6,80	R\$ 3.675,00
ALFACE NATURAL	1,45	0,47	32,46	Média	R\$ 1,15	R\$ 1,20	R\$ 2.175,00
BETERRABA NATURAL	6,55	2,95	45,06	Média	R\$ 4,69	R\$ 5,00	R\$ 6.550,00
CALDO EM CUBA	1,47	0	0	Média	R\$ 1,47	R\$ 1,47	R\$ 1.470,00
CARNE BOVINA ENLATADA	11,87	2,8	23,61	Média	R\$ 9,60	R\$ 11,00	R\$ 35.610,00
CARNE BOVINA C/OSSO	32,14	2,97	9,23	Média	R\$ 29,94	R\$ 30,97	R\$ 128.560,00
CEREAL INFANTIL	6,84	0,84	12,29	Média	R\$ 6,30	R\$ 6,42	R\$ 3.420,00
CHEIRO VERDE	1,88	0,51	27,13	Média	R\$ 1,29	R\$ 2,10	R\$ 2.820,00
COMINHO	3,62	0,74	20,52	Média	R\$ 3,02	R\$ 3,40	R\$ 1.810,00
COUVE	1,71	0,38	22,08	Média	R\$ 1,34	R\$ 1,70	R\$ 1.710,00
FARINHA PARA FAROFA	10,19	4,99	48,98	Média	R\$ 6,67	R\$ 8,00	R\$ 10.190,00
FARINHA DE TAPIOCA	8,08	3,12	38,63	Média	R\$ 5,85	R\$ 6,75	R\$ 8.080,00
FERMENTO	4,26	0,64	15,02	Média	R\$ 3,89	R\$ 3,90	R\$ 852,00
FORMULA INFANTIL	12,05	1,09	9,01	Média	R\$ 10,99	R\$ 12,00	R\$ 6.025,00
FUBÁ	4,98	1,3	26,18	Média	R\$ 3,47	R\$ 5,70	R\$ 7.470,00
PEPINO NATURAL	7,16	1,03	14,43	Média	R\$ 6,00	R\$ 7,50	R\$ 7.160,00
CALABRESA	25,63	3,17	12,38	Média	R\$ 22,70	R\$ 25,19	R\$ 30.756,00
MAIONESE	10,74	1,75	16,29	Média	R\$ 8,64	R\$ 10,91	R\$ 6.444,00
MARACUJÁ NATURAL	6,67	1,53	22,9	Média	R\$ 5,00	R\$ 7,00	R\$ 3.335,00

JUSTIFICATIVA PARA O PARCELAMENTO DA SOLUÇÃO

**A SOLUÇÃO SERÁ
DIVIDIDA EM ITENS?**

☒ Sim.

☐ Não.

O objeto a ser licitado foi agrupado por meio de itens, com vistas a manter a padronização das aquisições dos gêneros e uma melhor gestão futura do contrato originário deste processo licitatório. A possibilidade de se contratar por meio de itens separados viabiliza uma gestão adequada, adequado ao Princípio Constitucional da Eficiência, uma vez que haveria a possibilidade de surgimento de vários contratos.



Tenha acesso ao portal de licitações públicas da PMNEP apontando a câmera do seu smartphone fazendo a leitura do QR Code

PREFEITURA MUNICIPAL DE NOVA ESPERANÇA DO PIRIÁ/PA
CNPJ: 84.263.862/0001-05
Av. São Pedro, s/nº, Prédio CPL, 3º andar – Bairro Centro
CEP: 68.618-000 – Nova Esperança do Piriá/PA
www.novaesperancadopiria.pa.gov.br





	Quanto ao parcelamento dos itens que integram o objeto, o artigo 40, da Lei 14.133/2021, em seu § 2º, dispõe que na aplicação do princípio do parcelamento, referente às compras, deverão ser considerados: - I - a viabilidade da divisão do objeto em lotes; - II - o aproveitamento das peculiaridades do mercado local, com vistas à economicidade, sempre que possível, - desde que atendidos os parâmetros de qualidade; e - III - o dever de buscar a ampliação da competição e de evitar a concentração de mercado. Já em seu § 3º O parcelamento não será adotado quando: - I - a economia de escala, a redução de custos de gestão de contratos ou a maior vantagem na contratação recomendar a compra do item do mesmo fornecedor; - II - o objeto a ser contratado configurar sistema único e integrado e houver a possibilidade de risco ao conjunto do objeto pretendido; - III - o processo de padronização ou de escolha de marca levar a fornecedor exclusivo. Essa eficiência administrativa também é de estatura constitucional e deve ser buscada pela administração pública. Pelas razões expostas, recomendamos que a contratação não seja parcelada, por não ser vantajoso para a administração pública ou representar prejuízo ao conjunto ou ao complexo do objeto a ser contratado, levando em consideração as especificidades do objeto em questão.				
CONTRATAÇÕES CORRELATAS OU INTERDEPENDENTES					
HÁ CONTRATAÇÕES CORRELATAS OU INTERDEPENDENTES?	☐ Sim. Especificar: (Indicar o PAE e o número do contrato administrativo, especificando o seu objeto correlato/interdependente). ☒ Não.				
HÁ PREVISÃO NO PLANO DE CONTRATAÇÕES ANUAL?	<table border="1"><tr><td data-bbox="470 1489 638 1534">☐ Sim.</td><td data-bbox="638 1489 1442 1534">Especificar item do PCA: _____.</td></tr><tr><td data-bbox="470 1534 638 2004">☒ Não</td><td data-bbox="638 1534 1442 2004"> Providências: 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 <u>poderão</u>, 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.) Essa previsão é instruída com análise de contratos homologados anteriormente com a administração requisitante. </td></tr></table>	☐ Sim.	Especificar item do PCA: _____.	☒ Não	Providências: 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 <u>poderão</u>, 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.) Essa previsão é instruída com análise de contratos homologados anteriormente com a administração requisitante.
☐ Sim.	Especificar item do PCA: _____.				
☒ Não	Providências: 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 <u>poderão</u>, 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.) Essa previsão é instruída com análise de contratos homologados anteriormente com a administração requisitante.				
RESULTADOS PRETENDIDOS					





QUAIS OS BENEFÍCIOS PRETENDIDOS NA CONTRATAÇÃO?	☒ Manutenção do Funcionamento trabalho Humanos ☐ Redução dos riscos de trabalho ☐ Serviço/Bem de consumo ☐ Outro. Especificar: (Indicar o benefício). ☒ Redução de custos. ☒ Aproveitamento dos Rec. ☒ Ganho de eficiência ☐ Realização de política pública
CONCLUSÃO	
A CONTRATAÇÃO POSSUI VIABILIDADE TÉCNICA, SOCIOECONÔMICA E AMBIENTAL?	☒ Sim. A viabilidade deste ETP verifica-se pela economia no valor da aquisição em função do ganho de escala, na eficiência com a diminuição dos custos administrativos em função da redução da fragmentação de processos licitatórios e efetividade com padronização dos gêneros. Além disso, frisasse que a presente contratação atende adequadamente às demandas formuladas, os benefícios a serem alcançados são adequados, os custos previstos são compatíveis e caracterizam a economicidade, os riscos envolvidos são administráveis. Nesse sentido, concluímos que a contratação proposta é apropriada para atender às demandas específicas relacionadas à Aquisição de Gêneros Alimentícios, promovendo, assim, a eficácia na execução do fornecimento. Considerando as informações do presente ETP, entende-se que a presente contratação se configura tecnicamente viável. ☐ Não.

Nova Esperança do Piriá/PA, XX de XXXXXX 2024.

Joycianne de Castro de Souza
Secretária Mun. de Administração e Finanças



Tenha acesso ao portal de licitações públicas da PMNEP apontando a câmera do seu smartphone fazendo a leitura do QR Code





ANEXO II - MINUTA DA ATA DE REGISTRO DE PREÇOS N.º XXX/2024
PREGÃO ELETRÔNICO - SRP N.º XXX/2024

O **MUNICÍPIO DE NOVA ESPERANÇA DO PIRIÁ**, através da **PREFEITURA**, neste ato denominado **CONTRATANTE**, com sede na Av. São Pedro, nº 752, Centro, Nova Esperança do Piriá-PA, CEP: 68.618-000, inscrito no CNPJ sob o nº 84.263.862/0001-05, representado pela Sra. **ALCINEIA DO SOCORRO CARMO DOS SANTOS**, portadora do CPF nº 665.559.652-15, doravante designado por **CONTRATANTE** e a **EMPRESA xxxxxxxxxxxx**, sediada à xxxxxxxx, n.º xxxxx, Bairro: xxxx– xxxxxx, inscrita no CNPJ sob n.º 00.000.000/0001-00, Inscrição Estadual nº 00.000.000-0, neste ato representado por xxxxxxxxxxxx, portador do RG sob nº xxxxx SSP/PA, e do CPF sob n.º 000.000.000-00, considerando o julgamento da licitação na modalidade de pregão, na forma eletrônica, para **REGISTRO DE PREÇOS n.º XXX/2024**, **RESOLVE** registrar os preços da(s) empresa(s) indicada(s) e qualificada(s) nesta ATA, de acordo com a classificação por ela(s) alcançada(s) e na(s) quantidade(s) cotada(s), atendendo as condições previstas no Edital de licitação ou Aviso da Contratação Direta, sujeitando-se as partes às normas constantes na Lei nº 14.133, de 1º de abril de 2021, no Decreto n.º 11.462, de 31 de março de 2023, e em conformidade com as disposições a seguir:

1. DO OBJETO

1.1. A presente ata tem por objeto a **Aquisição de Gêneros Alimentícios, a fim de atender as necessidades da Prefeitura e Secretarias do Município de Nova Esperança do Piriá/PA.**

2. DOS PREÇOS, ESPECIFICAÇÕES E QUANTITATIVOS

2.1. O preço registrado, as especificações do objeto e as demais condições ofertadas na(s) proposta(s) são as que seguem:

Item	Nome	Marca	Unidade	Quant.	Vi. Unit.	Total

2.2. O Valor Global Anual será de até R\$ xxxxxxxx (xxxxxxxxxx).

2.3. A existência de preços registrados não obriga a Administração a firmar as contratações que deles poderão advir, facultando-se a realização de licitação específica para a contratação pretendida, sendo assegurada ao beneficiário do Registro a preferência de Prestação igualdade de condições.

3. DA VIGÊNCIA DA ATA

3.1. prazo de vigência desta Ata de Registro de Preços será de 1 (um) ano a partir de sua assinatura.

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

3.3. A partir da assinatura da Ata de Registro de Preços o fornecedor assume o compromisso de atender, durante o prazo de sua vigência, os pedidos realizados, e se obriga a cumprir, na íntegra, todas as condições estabelecidas, ficando sujeito, inclusive, às penalidades legalmente cabíveis pelo





descumprimento de quaisquer de suas cláusulas.

4. DOS ÓRGÃOS PARTICIPANTE

4.1. O órgão gerenciador será o Município de Nova Esperança do Piriá;

4.2. São participantes os seguintes órgãos:

4.2.1. Prefeitura Municipal;

4.2.2. Fundo Municipal de Educação;

4.2.3. Fdo. Man. Des. da Ed. Bas. Val. Prof. Ed. - Fundeb;

4.2.4. Fundo Municipal de Saúde;

4.2.5. Fundo Municipal de Assistência Social.

4.3. Poderá utilizar-se desta Ata de Registro de Preços qualquer órgão ou entidade da Administração Pública Municipal que não tenha participado do certame licitatório, mediante prévia consulta ao contratante, desde que devidamente comprovada a vantagem.

4.4. os órgãos e entidades que não participarem do Registro de Preços poderão aderir à ata de registro de preços na condição de não participantes, observados os seguintes requisitos:

a) Apresentação de justificativa da vantagem da adesão, inclusive em situações de provável desabastecimento ou descontinuidade de serviço público;

b) Demonstração de que os valores registrados estão compatíveis com os valores praticados pelo mercado na forma do art. 23 da Lei 14.133/2021.

c) Prévia consulta e aceitação do órgão ou entidade gerenciadora e do fornecedor.

4.5. caberá ao fornecedor beneficiário da Ata de Registro de Preços, observadas as condições nela estabelecidas, optar pela aceitação ou não do fornecimento, desde que este fornecimento não prejudique as obrigações anteriormente assumidas com o órgão gerenciador e órgãos participantes.

4.6. as aquisições ou as contratações adicionais a que se refere o § 1º deste artigo não poderão exceder, por órgão ou entidade, a 50% (cinquenta por cento) dos quantitativos dos itens do instrumento convocatório registrados na ata de registro de preços para o órgão gerenciador e para os órgãos participantes.

4.7. o quantitativo decorrente das adesões à ata de registro de preços a que se refere o § 1º deste artigo não poderá exceder, na totalidade, ao dobro do quantitativo de cada item registrado na ata de registro de preços para o órgão gerenciador e órgãos participantes, independentemente do número de órgãos não participantes que aderirem.

4.8. ao órgão não participante que aderir à ata competem os atos relativos à cobrança do cumprimento pelo fornecedor das obrigações contratualmente assumidas e a aplicação, observada a ampla defesa e o contraditório, de eventuais penalidades decorrentes do descumprimento de cláusulas contratuais, em relação as suas próprias contratações, informando as ocorrências ao órgão gerenciador.

4.9. após a autorização do órgão gerenciador, o órgão não participante deverá efetivar a contratação solicitada em até noventa dias, observado o prazo de validade da Ata de Registro de Preços.

5. DO LOCAL E PRAZO DE ENTREGA



Tenha acesso ao portal de licitações públicas da PMNEP apontando a câmera do seu smartphone fazendo a leitura do QR Code





5.1. O recebimento, o local e o prazo de entrega dos bens deverão ocorrer de acordo com as especificações contida na ordem de compra, não podendo ultrapassar o prazo de 15 (quinze) dias da expedição da mesma.

5.2. A empresa que não cumprir o prazo estipulado sofrerá as sanções previstas no Edital em conformidade com os artigos 155 e 156 da Lei nº 14.133/2021 e suas alterações.

6. CLÁUSULA QUINTA - DO PAGAMENTO

6.1. pagamento será efetuado mediante a entrega dos produtos acompanhados da fatura (nota fiscal), discriminada de acordo com a nota de empenho, após a conferência da quantidade e qualidade dos materiais por gestor a ser designado pela contratante. Observado o recebimento definitivo da Nota Fiscal emitida pela empresa com discriminação dos bens, juntamente com o Termo de Recebimento, será esta atestada e encaminhada à administração da entidade contratante para fins liquidação.

6.2. O pagamento será creditado em favor do FORNECEDOR, por meio de ordem bancária, o qual ocorrerá até 30 (trinta) dias corridos do recebimento definitivo dos materiais, após a aceitação e atesto nas Notas Fiscais/Faturas.

6.3. Será procedida consulta "**em sítios oficiais**" antes do pagamento a ser efetuado ao FORNECEDOR, para verificação da situação do mesmo, relativamente às condições exigidas na contratação, cujos resultados serão impressos e juntados aos autos do processo próprio.

6.4. Caso haja aplicação de multa, o valor será descontado de qualquer fatura ou crédito existente na contratante em favor do FORNECEDOR. Caso a multa seja superior ao crédito eventualmente existente, a diferença será cobrada Administrativamente ou judicialmente, se necessário.

6.5. Nos casos de eventuais atrasos de pagamento, desde que a Contratada não tenha concorrido de alguma forma para tanto, fica convencionada a taxa de atualização financeira devida pela contratante, entre a data acima referida e a correspondente ao efetivo adimplemento do fornecimento, mediante a aplicação da seguinte fórmula:

$$EM = I \times N \times VP$$

Onde:

EM= Encargos Moratórios

N = número de dias entre a data prevista para o pagamento e a do efetivo pagamento.

VP = Valor da parcela pertinente a ser paga; **TX** = percentual da Taxa anual = **6%**

I = Índice de compensação financeira, assim apurado:

$$I = (TX/100) _ I = (6/100) _ I = 0,00016438 \ 365 \ 365$$

A **compensação** financeira prevista nesta condição será cobrada em Nota Fiscal/Fatura, após a ocorrência.

7. DAS CONDIÇÕES DE FORNECIMENTO

7.1. A entrega dos produtos só estará caracterizada mediante solicitação do pedido do bem.





7.2. O fornecedor ficará obrigado a atender todos os pedidos efetuados durante a vigência desta Ata, mesmo que a entrega deles decorrente estiver prevista para data posterior à do seu vencimento.

8. DAS PENALIDADES

8.1. Pela inexecução total ou parcial do objeto do Pregão Eletrônico para Registro de Preços n.º XXX/2024, a Administração da entidade contratante poderá, garantida a prévia defesa, aplicar às fornecedoras as seguintes sanções:

8.1.1. Advertência, que será aplicada por meio de notificação via ofício, mediante contra-recibo do representante legal da contratada estabelecendo o prazo de **05** (cinco) dias úteis para que a empresa licitante apresente justificativas para o atraso, que só serão aceitas mediante crivo da Administração;

8.1.2. Multa moratória de **1%** (um por cento) sobre o valor dos produtos não entregues por dia de atraso pelo descumprimento das obrigações estabelecidas, até o máximo de 30 dias de atraso a ser recolhida no prazo de 15 (quinze) dias corridos, contado da comunicação oficial;

8.1.3. Multa compensatória de **30%** (dez por cento) sobre o valor do material não entregues, no caso de inexecução total ou parcial do objeto contratado, recolhida no prazo de **15** (quinze) dias corridos, contado da comunicação oficial, sem embargo, de indenização dos prejuízos porventura causados ao contratante pela não execução parcial ou total do contrato.

8.2. Ficará impedida de licitar e de contratar com a Administração Pública, pelo prazo de até **3 (três)** anos, garantido o direito prévio da citação e de ampla defesa, enquanto perdurar os motivos determinantes da punição ou até que seja promovida a reabilitação perante a própria autoridade que aplicou a penalidade, a licitante que convocada dentro do prazo de validade da sua proposta, não celebrar o contrato, deixar de entregar a documentação exigida para o certame ou apresentar documentação falsa, ensejar o retardamento da execução do seu objeto, não mantiver a proposta, falhar ou fraudar na execução do objeto pactuado, comportar-se de modo inidôneo ou cometer fraude fiscal.

8.3. As sanções previstas no inciso I e no parágrafo primeiro desta cláusula poderão ser aplicadas juntamente com as dos incisos “II” e “III”, facultada a defesa prévia do interessado, no respectivo processo, no prazo de **05** (cinco) dias úteis.

8.4. Se a multa for de valor superior ao valor da garantia prestada, além da perda desta, responderá a empresa fornecedora pela sua diferença, a qual será descontada dos pagamentos devidos pela Administração ou, quando for o caso, cobrada judicialmente.

8.5. As penalidades serão obrigatoriamente registradas junto ao cadastro de fornecedores da entidade contratante, e no caso de suspensão de licitar, o licitante deverá ser descredenciado por igual período, sem prejuízo das multas previstas no Edital e das demais cominações legais.

9. DO REAJUSTAMENTO DE PREÇOS



Tenha acesso ao portal de licitações públicas da PMNEP apontando a câmera do seu smartphone fazendo a leitura do QR Code





- 9.1.** A Ata de Registro de Preços poderá sofrer alterações obedecidas às disposições contidas na Seção V da Lei nº 14.133/2021.
- 9.2.** o preço registrado poderá ser revisto em face da eventual redução daqueles praticados no mercado, ou em razão de fato que eleve o custo dos bens registrados.
- 9.3.** Quando o preço inicialmente registrado, por motivo superveniente, tornar-se superior ao preço praticado no mercado, o Contratante convocará o fornecedor, visando à negociação para redução de preços e sua adequação ao praticado pelo mercado.
- 9.4.** Frustrada a negociação, o fornecedor será liberado do compromisso assumido.
- 9.5.** Na hipótese do parágrafo anterior, o Contratante convocará os demais fornecedores, visando igual oportunidade de negociação.
- 9.6.** quando o preço de mercado tornar-se superior aos preços registrados e o fornecedor, mediante requerimento devidamente comprovado, não puder cumprir o compromisso, o Contratante poderá:
- 9.6.1.** Liberar o fornecedor do compromisso assumido, sem aplicação de penalidade, confirmando a veracidade dos motivos e comprovantes apresentados, e se a comunicação ocorreu antes do pedido do fornecimento;
 - 9.6.2.** Convocar os demais fornecedores, visando igual oportunidade de negociação.
- 9.7.** não havendo êxito nas negociações, o Contratante procederá a revogação da Ata de Registro de Preços, adotando as medidas cabíveis para obtenção da contratação mais vantajosa.

10. DAS CONDIÇÕES DE RECEBIMENTO DO OBJETO DA ATA DE REGISTRO DE PREÇOS

- 10.1.** O recebimento do objeto constante da presente ata está condicionado à observância de suas especificações técnicas, amostras, e quando couber embalagens e instruções, cabendo a verificação ao representante designado pela contratante.
- 10.2.** Os produtos deverão ser novos, assim considerados de primeiro uso, e deverão ser entregues no endereço constante na ordem de fornecimento, acompanhados das respectivas notas fiscais;
- 10.3.** Serão recebidos da seguinte forma:
- 10.3.1. Provisoriamente,** no ato de entrega, para efeito de posterior verificação da conformidade do material com as especificações constantes da proposta da empresa, marca, modelo e especificações técnicas.
 - 10.3.2. Definitivamente,** após a verificação da qualidade, da quantidade dos produtos e sua consequente aceitação, mediante a emissão do Termo de Recebimento Definitivo assinado pelas partes em até 5 (cinco) dias úteis após o recebimento provisório.

11. DO CANCELAMENTO DA ATA DE REGISTRO DE PREÇOS

- 11.1.** O Fornecedor terá o seu Registro de Preços cancelado na Ata, por intermédio de processo administrativo específico, assegurado o contraditório e ampla defesa:
- 11.2. A pedido, quando:**
- a)** Comprovar a impossibilidade de cumprir as exigências da Ata, por ocorrência de casos fortuitos ou de força maior;





b) O seu preço registrado se tornar, comprovadamente, inexequível em função da elevação dos preços de mercado dos insumos que compõem o custo do material.

11.3. Por iniciativa da Administração, quando:

- a) Não aceitar reduzir o preço registrado, na hipótese deste se tornar superior àqueles praticados no mercado;
- b) Perder qualquer condição de habilitação ou qualificação técnica exigida no processo licitatório;
- c) Por razões de interesse público, devidamente, motivadas e justificadas;
- d) Não cumprir as obrigações decorrentes da Ata de Registro de Preços;
- e) Não comparecer ou se recusar a retirar, no prazo estabelecido, os pedidos decorrentes da Ata de Registro de Preços;
- f) Caracterizada qualquer hipótese de inexecução total ou parcial das condições estabelecidas na Ata de Registro de Preços ou nos pedidos dela decorrentes.

11.4. Automaticamente:

- a) Por decurso de prazo de vigência da Ata;
- b) Quando não restarem fornecedores registrados;

12. DA AUTORIZAÇÃO PARA AQUISIÇÃO E EMISSÃO DAS ORDENS DE COMPRA

12.1. As aquisições do objeto da presente Ata de Registro de Preços serão autorizadas, caso a caso, pela contratante.

12.2. A emissão das ordens de fornecimento, sua retificação ou cancelamento, total ou parcial, será igualmente autorizada pelo órgão requisitante.

13. DOS PREÇOS E ITENS DE FORNECIMENTO

13.1. Os preços ofertados pela empresa classificada em primeiro lugar, signatária da presente Ata de Registro de Preços, constam do **Encarte**, que se constitui em anexo à presente Ata de Registro de Preços.

13.2. Os preços, expressos em Real (R\$), serão fixos e irreajustáveis pelo período de 12 (doze) meses, contado a partir da assinatura da presente Ata de Registro de Preços.

14. DAS OBRIGAÇÕES DO FORNECEDOR

14.1. A empresa fornecedora compromete-se a cumprir as obrigações constantes no edital e contrato, sem prejuízo das decorrentes das normas, dos anexos e da natureza da atividade.

15. DAS OBRIGAÇÕES DA CONTRATANTE

15.1. São obrigações do CONTRATANTE, além das constantes no edital e do Contrato:

- 15.1.1.** Efetuar o(s) pagamento(s) da(s) Nota(s) Fiscal(ais)/Fatura(s) da contratada, após a efetiva entrega dos materiais e emissão do Termo de Recebimento Definitivo;
- 15.1.2.** Acompanhar e fiscalizar a execução do Contrato por intermédio do fiscal especialmente designado, de acordo com a Lei nº 14.133/2021 e suas alterações.





16. DAS DISPOSIÇÕES FINAIS

- 16.1.** Integram esta Ata o Edital do Pregão Eletrônico para Registro de Preços nº XXX/2024 e a proposta da empresa classificada em 1º lugar.
- 16.2.** Os casos omissos serão resolvidos pela Administração, com observância das disposições constantes da Lei nº 14.133, de 1º abril de 2021 e demais normas aplicáveis.
- 16.3.** A publicação resumida desta Ata de Registro de Preço na imprensa oficial, condição indispensável para sua eficácia, será providenciada pelo Contratante.
- 16.4.** As questões decorrentes da utilização da presente Ata, que não possam ser dirimidas administrativamente, serão processadas e julgadas no foro da cidade de Nova Esperança do Piriá/PA, com exclusão de qualquer outro.
- 16.5.** E, por estarem assim, justas e contratadas, firmam o presente instrumento em 2 (duas) vias de igual teor e forma, na presença das testemunhas que também o subscrevem.

Nova Esperança do Piriá (PA), XX de XXXXXXX de 2024

Alcineia do Socorro Carmo dos Santos
Prefeita Municipal

XXXXXXX
CNPJ nº / Contratada





ANEXO III - MINUTA DE CONTRATO N.º XXXXXX

TERMO DE CONTRATO DE PRESTAÇÃO DE SERVIÇOS N.º
XXXXXXXXXXXXXX, QUE FAZEM ENTRE SI A
«NOME_COMPLETO_EMPR», POR INTERMÉDIO DO (A)
«UNID_GEST» E A EMPRESA «EMPRESA_CONTRATADA».

Pelo presente instrumento de Contrato, de um lado o Município de «CIDADE», através do(a) «UNID_GEST», CNPJ-MF, N.º «CGC_PREFEITURA», denominado daqui por diante de CONTRATANTE, representado neste ato pelo(a) Sr.(a) «NOME_RESP_LICITACAO», «CARGO_RESP_LICITACAO», e do outro lado «EMPRESA_CONTRATADA», CNPJ/CPF «CPF_CNPJ_CONTRATADO», com sede na «ENDERECO_CONTRATADO», de agora em diante denominada CONTRATADA(O), neste ato representado pelo(a) Sr(a).«NOME_REPRESENTANTE», portador do(a) «RG_CPF_REPRESENT_CONTRATADO», têm justo e contratado o seguinte:

1. DO OBJETO CONTRATUAL

1.1. O objeto do presente instrumento é a «OBJETO_LICITADO», que serão prestados nas condições estabelecidas no Termo de Referência, anexo do Edital.

1.2. Este Termo de Contrato vincula-se a Inexigibilidade n.º 001/2024, identificado no preâmbulo e à proposta vencedora, independentemente de transcrição.

1.3. Itens Contratados:

«ITENS_CONTRATO»

2. DA FUNDAMENTAÇÃO LEGAL

2.1. Este contrato fundamenta-se na Lei n.º 14.133, de 1º de abril de 2021, e suas alterações, bem como na licitação na modalidade «MODALIDADE», n.º «NO_LICITACAO».

3. DOS ENCARGOS, OBRIGAÇÕES E RESPONSABILIDADES DA CONTRATADA

3.1. Executar o objeto deste contrato de acordo com as condições e prazos estabelecidas no processo licitatório n.º «NO_LICITACAO» e neste termo contratual;



Tenha acesso ao portal de licitações públicas da PMNEP apontando a câmera do seu smartphone fazendo a leitura do QR Code





3.2. Manter preposto aceito pela Administração no local da obra ou do serviço para representá-lo na execução do contrato.

I - A indicação ou a manutenção do preposto da empresa poderá ser recusada pela Administração, desde que devidamente justificada, devendo a empresa designar outro para o exercício da atividade.

3.3. Atender às determinações regulares emitidas pelo fiscal do contrato ou autoridade superior.

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

3.5. 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 no edital, o valor correspondente aos danos sofridos.

3.6. Não contratar, durante a vigência do contrato, cônjuge, companheiro ou parente em linha reta, colateral ou por afinidade, até o terceiro grau, de dirigente do contratante ou do Fiscal ou Gestor do contrato, nos termos do artigo 48, parágrafo único, da Lei n.º 14.133, de 2021.

3.7. Manter, durante toda a execução do contrato, em compatibilidade com as obrigações assumidas, todas as condições de habilitação e qualificação exigidas na licitação que gerou este Contrato, decorrente do(a) «MODALIDADE» de n.º «NO_LICITACAO».

3.8. Quando não for possível a verificação da regularidade no Sistema de Cadastro de Fornecedores - SICAF, a empresa CONTRATADA deverá entregar ao setor responsável pela fiscalização do contrato, até o dia trinta do mês seguinte ao da prestação dos serviços, os seguintes documentos:

- a) Prova de regularidade relativa à Seguridade Social;
- b) Certidão conjunta relativa aos tributos federais e à Dívida Ativa da União;
- c) Certidões que comprovem a regularidade perante a Fazenda Municipal ou Distrital do domicílio ou sede do contratado;
- d) Certidão de Regularidade do FGTS - CRF; e
- e) Certidão Negativa de Débitos Trabalhistas - CNDT;





3.9. Responsabilizar-se pelo cumprimento das obrigações previstas em Acordo, Convenção, Dissídio Coletivo de Trabalho ou equivalentes das categorias abrangidas pelo contrato, por todas as obrigações trabalhistas, sociais, previdenciárias, tributárias e as demais previstas em legislação específica, cuja inadimplência não transfere a responsabilidade ao CONTRATANTE.

3.10. Comunicar ao Fiscal do contrato, no prazo de 24 (vinte e quatro) horas, qualquer ocorrência anormal ou acidente que se verifique no local dos serviços.

3.11. Prestar todo esclarecimento ou informação solicitada pelo CONTRATANTE ou por seus prepostos, garantindo-lhes o acesso, a qualquer tempo, ao local dos trabalhos, bem como aos documentos relativos à execução do empreendimento.

3.12. 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.

3.13. Promover a guarda, manutenção e vigilância de materiais, ferramentas, e tudo o que for necessário à execução do objeto, durante a vigência do contrato.

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

3.15. 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.

3.16. Não permitir a utilização de qualquer trabalho do menor de dezesesseis 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.

3.17. Manter durante toda a vigência do contrato, em compatibilidade com as obrigações assumidas, todas as condições exigidas para habilitação na licitação, ou para qualificação, na contratação direta;

3.18. 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.

3.19. 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.





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

3.21. 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.

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

3.23. Aceitar nas mesmas condições contratuais os acréscimos e supressões até o limite fixado no art. 125 da Lei n.º 14.133/2021 e suas alterações.

4. DAS OBRIGAÇÕES DA CONTRATANTE

4.1. A CONTRATANTE se obriga a proporcionar à CONTRATADA todas as condições necessárias ao pleno cumprimento das obrigações decorrentes do Termo Contratual, consoante estabelece a Lei n.º 14.133/2021 e suas alterações.

4.2. Exigir o cumprimento de todas as obrigações assumidas pela CONTRATADA, de acordo com as cláusulas contratuais e os termos de sua proposta

4.3. Exercer o acompanhamento e a fiscalização dos serviços, por servidor ou comissão especialmente designados, anotando em registro próprio as falhas detectadas, indicando dia, mês e ano, bem como o nome dos empregados eventualmente envolvidos, e encaminhando os apontamentos à autoridade competente para as providências cabíveis.

4.4. Notificar a CONTRATADA por escrito da ocorrência de eventuais imperfeições, falhas ou irregularidades constatadas no curso da execução dos serviços, fixando prazo para a sua correção, certificando-se que as soluções por ela propostas sejam as mais adequadas.

4.5. Pagar à CONTRATADA o valor resultante da prestação do serviço, no prazo e condições estabelecidas neste contrato e no Termo de Referência.

4.6. Efetuar as retenções tributárias devidas sobre o valor da Nota Fiscal/Fatura da CONTRATADA.





4.7. Não praticar atos de ingerência na administração da CONTRATADA, tais como:

- a)** Exercer o poder de mando sobre os empregados da CONTRATADA, devendo reportar-se somente aos prepostos ou responsáveis por ela indicados, exceto quando o objeto da contratação prever o atendimento direto, tais como nos serviços de recepção e apoio ao usuário;
- b)** Direcionar a contratação de pessoas para trabalhar nas empresas Contratadas;
- c)** Promover ou aceitar o desvio de funções dos trabalhadores da CONTRATADA, mediante a utilização destes em atividades distintas daquelas previstas no objeto da contratação e em relação à função específica para a qual o trabalhador foi contratado; e
- d)** Considerar os trabalhadores da CONTRATADA como colaboradores eventuais do próprio órgão ou entidade responsável pela contratação, especialmente para efeito de concessão de diárias e passagens.

4.8. Fornecer por escrito as informações necessárias para o desenvolvimento dos serviços objeto do contrato;

4.9. Realizar avaliações periódicas da qualidade dos serviços, após seu recebimento;

4.10. Aplicar à CONTRATADA sanções motivadas pela inexecução total ou parcial do Contrato;

4.11. Cientificar o órgão de representação judicial da Administração para adoção das medidas cabíveis quando do descumprimento das obrigações pela CONTRATADA;

4.12. Fiscalizar o cumprimento dos requisitos legais, quando a contratada houver se beneficiado da preferência estabelecida pelo art. 26, da Lei n.º 14.133, de 1º de abril de 2021.

4.13. Assegurar que o ambiente de trabalho, inclusive seus equipamentos e instalações, apresentem condições adequadas ao cumprimento, pela contratada, das normas de segurança e saúde no trabalho, quando o serviço for executado em suas dependências, ou em local por ela designado.

4.14. A Administração não responderá por quaisquer compromissos assumidos pela CONTRATADA 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.





5. DA VIGÊNCIA

5.1. A vigência deste instrumento contratual iniciará na data de sua assinatura, extinguindo-se em «DATA_FINAL_VIGENCIA_LICIT», podendo ser prorrogado por até 10 anos, na forma dos artigos 106 e 107 da Lei n.º 14.133/2021, desde que haja autorização formal da autoridade competente e observados os seguintes requisitos:

- I - Esteja formalmente demonstrado que a forma de prestação dos serviços tem natureza continuada;
- II - Seja juntado relatório que discorra sobre a execução do contrato, com informações de que os serviços tenham sido prestados regularmente;
- III - Seja juntada justificativa e motivo, por escrito, de que a Administração mantém interesse na realização do serviço;
- IV - Seja comprovado que o valor do contrato permanece economicamente vantajoso para a Administração;
- V - Haja manifestação expressa da CONTRATADA informando o interesse na prorrogação;
- VI - Seja comprovado que a CONTRATADA mantém as condições iniciais de habilitação.

6. DA RESCISÃO

6.1. Constituem motivo para a rescisão contratual os constantes dos artigos 137 e 138 da Lei n.º 14.133/2021, e poderá ser solicitada a qualquer tempo pelo CONTRATANTE, com antecedência mínima de 05 (cinco) dias úteis, mediante comunicação por escrito.

7. DAS INFRAÇÕES E SANÇÕES ADMINISTRATIVAS

7.1. Comete infração administrativa, nos termos da Lei n.º 14.133, de 2021, o Contratado que:

- I - Der causa à inexecução parcial do contrato;
- II - Der causa à inexecução parcial do contrato que cause grave dano à Administração ou ao funcionamento dos serviços públicos ou ao interesse coletivo;
- III - Der causa à inexecução total do contrato;





IV - Deixar de entregar a documentação exigida para o certame;

V - Não manter a proposta, salvo em decorrência de fato superveniente devidamente justificado;

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

VII - Ensejar o retardamento da execução ou da entrega do objeto da contratação sem motivo justificado;

VIII - Apresentar declaração ou documentação falsa exigida para o certame ou prestar declaração falsa durante a dispensa eletrônica ou execução do contrato;

IX - Fraudar a contratação ou praticar ato fraudulento na execução do contrato;

X - Comportar-se de modo inidôneo ou cometer fraude de qualquer natureza;

XI - Praticar atos ilícitos com vistas a frustrar os objetivos da contratação;

XII - Praticar ato lesivo previsto no art. 5º da Lei n.º 12.846, de 1º de agosto de 2013.

7.2. Serão aplicadas ao responsável pelas infrações administrativas acima descritas as seguintes sanções:

I - Advertência, quando a CONTRATADA der causa à inexecução parcial do contrato, sempre que não se justificar a imposição de penalidade mais grave (art. 156, §2º, da Lei);

II - Impedimento de licitar e contratar, quando praticadas as condutas descritas nos incisos II, III, IV, V, VI e VII do subitem **7.1** deste Edital, sempre que não se justificar a imposição de penalidade mais grave (art. 156, §4º, da Lei);

III - Declaração de inidoneidade para licitar e contratar, quando praticadas as condutas descritas nos incisos incisos VIII, IX, X, XI e XII do subitem **7.1** deste Edital, bem como pelas infrações administrativas previstas nos incisos II, III, IV, V, VI e VII, que justifiquem a imposição de penalidade mais grave (art. 156, §5º, da Lei).

IV - Multa:





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

b) Compensatória de 30% (trinta por cento) sobre o valor total do contrato, no caso de inexecução total do objeto;

7.3. A aplicação das sanções previstas neste Contrato não exclui, em hipótese alguma, a obrigação de reparação integral do dano causado ao CONTRATANTE (art. 156, §9º).

7.4. Todas as sanções previstas neste Contrato poderão ser aplicadas cumulativamente com a multa (art. 156, §7º).

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

II - Se a multa aplicada e as indenizações cabíveis forem superiores ao valor do pagamento eventualmente devido pelo CONTRATANTE à CONTRATADA, além da perda desse valor, a diferença será descontada da garantia prestada ou será cobrada judicialmente (art. 156, §8º).

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

7.6. Na aplicação das sanções serão considerados (art. 156, §1º):

I - A natureza e a gravidade da infração cometida;

II - As peculiaridades do caso concreto;

III - As circunstâncias agravantes ou atenuantes;

IV - Os danos que dela provierem para o CONTRATANTE;

V - A implantação ou o aperfeiçoamento de programa de integridade, conforme normas e orientações dos órgãos de controle.

7.7. Os atos previstos como infrações administrativas na Lei n.º 14.133, de 2021, ou em outras leis de licitações e contratos da Administração Pública que também sejam tipificados como atos lesivos na Lei n.º 12.846, de 2013, serão apurados e julgados conjuntamente, nos mesmos autos, observados o rito procedimental e autoridade competente definidos na referida Lei (art. 159).





7.8. A personalidade jurídica da CONTRATADA poderá ser desconsiderada sempre que utilizada com abuso do direito para facilitar, encobrir ou dissimular a prática dos atos ilícitos previstos neste Contrato ou para provocar confusão patrimonial, e, nesse caso, todos os efeitos das sanções aplicadas à pessoa jurídica serão estendidos aos seus administradores e sócios com poderes de administração, à pessoa jurídica sucessora ou à empresa do mesmo ramo com relação de coligação ou controle, de fato ou de direito, com a CONTRATADA, observados, em todos os casos, o contraditório, a ampla defesa e a obrigatoriedade de análise jurídica prévia (art. 160)

7.9. O CONTRATANTE deverá, no prazo máximo 15 (quinze) dias úteis, contado da data de aplicação da sanção, informar e manter atualizados os dados relativos às sanções por ela aplicadas, para fins de publicidade no Cadastro Nacional de Empresas Inidôneas e Suspensas (CEIS) e no Cadastro Nacional de Empresas Punidas (CNEP), instituídos no âmbito do Poder Executivo Federal (art. 161).

7.10. As sanções de impedimento de licitar e contratar e declaração de inidoneidade para licitar ou contratar são passíveis de reabilitação na forma do art. 163 da Lei n.º 14.133/21.

8. DO VALOR E DO PAGAMENTO

8.1. O valor total da presente avença é de R\$ «VALOR_CONTRATADO» («VALOR_EXTENSO_CONTRATADO»).

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

8.3. O pagamento será efetuado no prazo máximo de até 30 (trinta) dias, contados do recebimento da Nota Fiscal/Fatura.

8.4. Considera-se ocorrido o recebimento da nota fiscal ou fatura quando o(a) «UNID_GEST» atestar a execução do objeto do contrato.

8.5. Havendo atraso no pagamento, desde que não decorre de ato ou fato atribuível à CONTRATADA, aplicar-se-á o índice do IPCA, a título de compensação financeira, que será o produto resultante da multiplicação desse índice do dia anterior ao pagamento pelo número de dias em atraso, repetindo-se a operação a cada mês de atraso.





8.6. A emissão da Nota Fiscal/Fatura será precedida do recebimento definitivo do objeto da contratação, conforme disposto neste instrumento e/ou no Termo de Referência.

8.7. Quando houver glosa parcial do objeto, o CONTRATANTE deverá comunicar à CONTRATADA para que emita a nota fiscal ou fatura com o valor exato dimensionado.

8.8. O setor competente para proceder o pagamento deve verificar se a Nota Fiscal ou Fatura apresentada expressa os elementos necessários e essenciais do documento, tais como:

- a) O prazo de validade;
- b) A data da emissão;
- c) Os dados do contrato e do órgão contratante;
- d) O período respectivo de execução do contrato;
- e) O valor a pagar; e
- f) Eventual destaque do valor de retenções tributárias cabíveis.

8.9. Havendo erro na apresentação da Nota Fiscal/Fatura, ou circunstância que impeça a liquidação da despesa, o pagamento ficará sobrestado até que a CONTRATADA providencie as medidas saneadoras. Nesta hipótese, o prazo para pagamento iniciar-se-á após a comprovação da regularização da situação, não acarretando qualquer ônus para o contratante.

8.10. A Nota Fiscal ou Fatura deverá ser obrigatoriamente acompanhada da comprovação da regularidade fiscal, constatada por meio de consulta on-line ao SICAF ou, na impossibilidade de acesso ao referido Sistema, mediante consulta aos sítios eletrônicos oficiais ou à documentação mencionada no art. 68 da Lei n.º 14.133/2021.

8.11. Previamente à emissão de nota de empenho e a cada pagamento, a Administração deverá realizar consulta 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.

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

8.13. Não havendo regularização ou sendo a defesa considerada improcedente, a CONTRATANTE deverá comunicar aos órgãos responsáveis pela fiscalização da regularidade fiscal quanto à inadimplência da CONTRATADA, bem como quanto à existência de pagamento a ser efetuado,





para que sejam acionados os meios pertinentes e necessários para garantir o recebimento de seus créditos.

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

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

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

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

8.17. A CONTRATADA regularmente optante pelo Simples Nacional, nos termos da Lei Complementar n.º 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.

9. DO REAJUSTE

9.1. Os preços inicialmente contratados são fixos e irredutíveis no prazo de um ano contado da data do orçamento estimado - «DATA_DA_COTACAO».

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

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

9.4. No caso de atraso ou não divulgação do IPCA, a CONTRATANTE pagará à CONTRATADA a importância calculada pela última variação conhecida, liquidando a diferença correspondente tão logo seja divulgado o índice definitivo.





9.5. Caso o IPCA venha a ser extinto) ou de qualquer forma não possa mais ser utilizado, será(ão) adotado(s), em substituição, o(s) que vier(em) a ser determinado(s) pela legislação então em vigor.

9.6. 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.

10. DA DOTAÇÃO ORÇAMENTÁRIA

10.1. As despesas contratuais correrão por conta da verba do orçamento do(a) «UNID_GEST», na dotação orçamentária «DOTACAO_ORCAMENTA», ficando o saldo pertinente aos demais exercícios a ser empenhado oportunamente, à conta dos respectivos orçamentos, caso seja necessário.

11. DA EXTINÇÃO CONTRATUAL

11.1. O contrato pode 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 n.º 14.133, de 1º de abril de 2021, bem como amigavelmente, assegurados o contraditório e a ampla defesa.

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

11.2. O termo de rescisão, sempre que possível, será precedido:

- a) Balanço dos eventos contratuais já cumpridos ou parcialmente cumpridos;
- b) Relação dos pagamentos já efetuados e ainda devidos;
- c) Indenizações e multas.

12. DOS CASOS OMISSOS

12.1. Os casos omissos serão decididos pelo CONTRATANTE, segundo as disposições contidas na Lei n.º 14.133, de 2021 e demais normas federais aplicáveis e, subsidiariamente, segundo as disposições contidas na Lei n.º 8.078, de 1990 - Código de Defesa do Consumidor - e normas e princípios gerais dos contratos.

13. DAS ALTERAÇÕES CONTRATUAIS





13.1. Eventuais alterações contratuais reger-se-ão pela disciplina dos arts. 124 e seguintes da Lei n.º 14.133, de 2021.

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

13.3. Registros que não caracterizam alteração do contrato podem ser realizados por simples apostila, dispensada a celebração de termo aditivo, na forma do art. 136 da Lei n.º 14.133, de 2021.

14. DO FORO, BASE LEGAL E FORMALIDADES

14.1. Fica eleito o Foro da cidade de «CIDADE», para dirimir os litígios que decorrerem da execução deste Termo de Contrato que não possam ser compostos pela conciliação, conforme art. 92, §1º da Lei n.º 14.133/21.

14.2. Para firmeza e como prova de haverem as partes, entre si, ajustado e contratado, é lavrado o presente termo, em 02 (duas) vias de igual teor, o qual, depois de lido e achado conforme, é assinado pelas partes contratantes e pelas testemunhas abaixo.

«CIDADE» - «UF_MUNICIPIO», «DATA_DO_CONTRATO»

«NOME_DA_CONTRATANTE»
CNPJ(MF) «CNPJ_DA_CONTRATANTE»
CONTRATANTE

«EMPRESA_CONTRATADA»
«CPF_CNPJ_CONTRATADO»
CONTRATADO(A)

Testemunhas:

1. _____

2. _____

