



## PREFEITURA MUNICIPAL DE DOM INOCÊNCIO

Praça Curral Novo, S/N, Centro  
CEP: 64790-000 – Dom Inocêncio-PI  
CNPJ: 23.500.002/0001-45



### PROCESSO ADMINISTRATIVO Nº 013/2026

### DISPENSA DE LICITAÇÃO Nº 008/2026

Regido pela Lei Federal n.º 14.133/2021.

A **PREFEITURA MUNICIPAL DE DOM INOCÊNCIO - PI**, inscrita no CNPJ/MF sob o nº 23.500.002/0001-45, situada à Praça Curral Novo, S/N, Centro, CEP 64.790-000, Dom Inocêncio - Piauí, através da sua comissão de contratação, nomeada pela portaria nº 033/2025, torna público que realizará **DISPENSA DE LICITAÇÃO**, com critério de julgamento **MENOR PREÇO POR ITEM**, nos termos do decreto n.º 005, de 07 de janeiro de 2025 e do artigo art. 75, inciso II, da Lei Federal n.º 14.133/2021, e as exigências estabelecidas neste Edital, conforme os critérios e procedimentos a seguir definidos, objetivando obter a melhor proposta, observadas as datas e horários discriminados a seguir:

<b>MODO DE DISPUTA</b>	Fechado
<b>CRITÉRIO DE JULGAMENTO</b>	Menor Preço por Item
<b>INÍCIO DO ACOLHIMENTO DAS PROPOSTAS ELETRÔNICAS</b>	A partir das 08h:00min do dia 05/02/2026.
<b>FIM DO ACOLHIMENTO DAS PROPOSTAS ELETRÔNICAS</b>	Dia 11/02/2026, a partir das 08h:00min.
<b>ANÁLISE DAS PROPOSTA</b>	Dia 11/02/2026, a partir das 08h:05min.
<b>INÍCIO DA SESSÃO PÚBLICA</b>	Dia 11/02/2026, a partir das 08h:30min, após a avaliação das propostas pelo Pregoeiro.

#### 1. OBJETO

1.1. O objeto da presente dispensa é a Contratação de empresa especializada para fornecimento de gêneros alimentícios, destinados à Casa de Apoio do Município de Dom Inocêncio – PI, garantindo o suprimento necessário para a alimentação dos usuários da instituição. Conforme condições e exigências estabelecidas neste edital e seus anexos.

1.2. Compõem este Edital, além das condições específicas, os seguintes documentos:

ANEXO I – TERMO DE REFERÊNCIA;

ANEXO II – DOCUMENTOS DE HABILITAÇÃO NECESSÁRIOS;

ANEXO III – MODELO DE PROPOSTA DE PREÇOS FINAL (CONSOLIDADA);

ANEXO IV – MINUTA DO CONTRATO.

1.3. Havendo mais de item ou lote, conforme critério de julgamento, faculta-se ao fornecedor a participação em quantos forem de seu interesse. Entretanto, optando-se por participar de um lote, deve o fornecedor enviar proposta para todos os itens que o compõem.

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

#### 2. PARTICIPAÇÃO NA DISPENSA ELETRÔNICA.

A participação na presente dispensa se dará mediante envio das propostas no e-mail [cpldominocencio@gmail.com](mailto:cpldominocencio@gmail.com), o edital está disponível no endereço eletrônico <https://dominocencio.pi.gov.br/>.

2.1.1. Os fornecedores/prestadores de serviços deverão atender aos procedimentos previstos no Manual do Sistema de Dispensa Eletrônica, disponível no Portal da <https://dominocencio.pi.gov.br/> para acesso ao sistema e operacionalização.

2.1.2. O fornecedor/prestadores de serviço é o responsável por qualquer transação efetuada diretamente ou por seu representante, não cabendo ao provedor do Sistema ou ao órgão



## **PREFEITURA MUNICIPAL DE DOM INOCÊNCIO**

Praça Curral Novo, S/N, Centro  
CEP: 64790-000 – Dom Inocêncio-PI  
CNPJ: 23.500.002/0001-45



entidade promotor do procedimento a responsabilidade por eventuais danos decorrentes de uso indevido da senha, ainda que por terceiros não autorizados.

2.2. Não poderão participar desta dispensa os fornecedores:

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

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

2.2.3. Que se enquadrem nas seguintes vedações:

a) Autor do anteprojeto, do projeto básico ou do projeto executivo, pessoa física ou jurídica, quando a contratação versar sobre serviços a ele relacionados;

b) 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 contratação versar sobre serviços a ela necessários;

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

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

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

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

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

2.2.3.2. Aplica-se o disposto na alínea “c” também ao fornecedor que atue em substituição a outra pessoa, física ou jurídica, com o intuito de burlar a efetividade da sanção a ela aplicada, inclusive a sua controladora, controlada ou coligada, desde que devidamente comprovado o ilícito ou a utilização fraudulenta da personalidade jurídica do fornecedor;

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

2.2.5. Sociedades cooperativas.

2.2.6. Empresas que não sejam do ramo de atividade do objeto desta dispensa de licitação.

### **3. INGRESSO NA DISPENSA E CADASTRAMENTO DA PROPOSTA INICIAL:**

3.1. O ingresso do fornecedor/prestador de serviços na disputa da dispensa se dará com o envio da proposta no e-mail ou protocolada no município, na forma deste item.

3.2. Haverá o envio de proposta de preços em formato de arquivo.

3.3. O fornecedor/prestador de serviços interessado, após a divulgação do Edital, encaminhará, exclusivamente por meio do e-mail ou protocolada na Prefeitura Municipal, a proposta com a descrição do objeto ofertado, e o preço, até a data e o horário estabelecidos para abertura do procedimento.

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



## **PREFEITURA MUNICIPAL DE DOM INOCÊNCIO**

Praça Curral Novo, S/N, Centro  
CEP: 64790-000 – Dom Inocêncio-PI  
CNPJ: 23.500.002/0001-45



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

3.5. Nos valores propostos estarão inclusos todos os custos operacionais, encargos previdenciários, trabalhistas, tributários, comerciais e quaisquer outros que incidam direta ou indiretamente na prestação dos serviços;

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

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

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

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

3.9. Uma vez enviada a proposta no e-mail, os fornecedores/prestador de serviços NÃO poderão retirá-la, substituí-la ou modificá-la até a data da abertura da sessão;

3.10. No cadastramento da proposta inicial, o fornecedor/prestador de serviço deverá, também, assinalar “sim” ou “não” em campo próprio do e-mail, às seguintes declarações:

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

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

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

3.10.4. Que assume a responsabilidade pelas transações que forem efetuadas no sistema, assumindo como firmes e verdadeiras;

3.10.5. Que cumpre as exigências de reserva de cargos para pessoa com deficiência e para reabilitado da Previdência Social, de que trata o art. 93 da Lei nº 8.213/91.

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

#### **4. FASE DE LANCES:**

4.1. A partir das da data estabelecida neste Edital, a sessão pública será automaticamente aberta pelo pregoeiro não havendo, sendo encerrado no horário de finalização de envio também já previsto neste edital.

4.2. Iniciada a etapa competitiva, os fornecedores/prestadores de serviços será analisado as propostas, que serão classificadas de acordo com o menor valor consignado no registro.

4.2.1. A classificação deverá ser pelo valor total do item.

4.3.1. O fornecedor/prestador de serviço poderá oferecer valor sucessivos iguais ou superiores ao valor que esteja vencendo o certame, desde que inferiores ao menor por ele ofertado e registrado pelo sistema, sendo tais lances definidos como “lances intermediários” para os fins deste Edital.

4.4. Havendo valore iguais ao menor já ofertado, prevalecerá aquele que for recebido e registrado primeiro no sistema.



## **PREFEITURA MUNICIPAL DE DOM INOCÊNCIO**

Praça Curral Novo, S/N, Centro  
CEP: 64790-000 – Dom Inocêncio-PI  
CNPJ: 23.500.002/0001-45



- 4.5. Caso o fornecedor/prestador de serviços não apresente valor, concorrerá com o valor de sua proposta.
- 4.6. Durante o procedimento, os fornecedores/prestadores de serviços serão informados, em tempo real, do valor do menor valor registrado, vedada a identificação do fornecedor/prestador de serviços.
- 4.7. Imediatamente após o término do prazo estabelecido para a fase de classificação, haverá o seu encerramento, com o ordenamento e divulgação dos valores, pelo pregoeiro, em ordem crescente de classificação.
- 4.7.1. O encerramento da fase de classificação ocorrerá de forma automática pontualmente no horário indicado, sem qualquer possibilidade de prorrogação e não havendo tempo aleatório ou mecanismo similar.
- 4.8. Fica facultado ao fornecedor/prestador de serviços, ao cadastrar sua proposta inicial, a parametrização de valor final mínimo, com o registro do seu lance final aceitável, caso o sistema já possua essa funcionalidade.
- 4.9. Feita essa opção os valores serão enviados automaticamente pelo sistema, respeitados os limites cadastrados pelo fornecedor/prestador de serviços e o intervalo mínimo entre valores previsto neste edital.
- 4.10. Sem prejuízo do disposto acima, os valores poderão ser enviados manualmente, na forma da seção respectiva deste Edital;
- 4.11. O valor final mínimo poderá ser alterado pelo fornecedor/prestador de serviços durante a fase de disputa, desde que não assuma valor superior a lance já registrado por ele no sistema.
- 4.12. O valor mínimo parametrizado possui caráter sigiloso aos demais participantes do certame e para o órgão ou entidade contratante. Apenas os lances efetivamente enviados poderão ser conhecidos dos fornecedores/prestadores de serviços na forma da seção seguinte deste Edital.

### **5. JULGAMENTO DAS PROPOSTAS DE PREÇO:**

- 5.1. Encerrada a fase de recebimento, será verificada pelo Agente de Contratação e/ou Autoridade Competente a conformidade da proposta classificada em primeiro lugar quanto à adequação do objeto e à compatibilidade do preço em relação ao estipulado para a contratação.
- 5.2. No caso de o preço da proposta vencedora estar acima do estimado pela Administração, poderá haver a negociação de condições mais vantajosas.
- 5.2.1. Neste caso, será encaminhada contraproposta ao fornecedor/prestador de serviços que tenha apresentado o melhor preço, para que seja obtida melhor proposta com preço compatível ao estimado pela Administração.
- 5.2.2. A negociação poderá ser feita com os demais fornecedores/prestadores de serviços classificados, respeitada a ordem de classificação, quando o primeiro colocado, mesmo após a negociação, for desclassificado em razão de sua proposta permanecer acima do preço máximo definido para a contratação.
- 5.2.3. Em qualquer caso, concluída a negociação, o resultado será registrado na ata do procedimento da dispensa eletrônica.
- 5.3. Estando o preço compatível, será solicitado o envio da proposta final (consolidada) e, se necessário, de documentos complementares, adequada ao último lance.
- 5.3.1. O envio da proposta final (consolidada), se for o caso, de documentos complementares, deverá ser realizado via sistema, no prazo de até 02 (duas) horas, sob pena de desclassificação.
- 5.4. O prazo de validade da proposta não será inferior a 60 (sessenta) dias, a contar da data de sua apresentação.
- 5.5. Será desclassificada a proposta vencedora que:
  - 5.5.1. Contiver vícios insanáveis;
  - 5.5.2. Não obedecer às especificações técnicas pormenorizadas neste edital ou em seus anexos;

- 5.5.3. Apresentar preços inexequíveis ou permanecerem acima do preço máximo definido para a contratação;
- 5.5.4. Não tiverem sua exequibilidade demonstrada, quando exigido pela Administração;
- 5.5.5. Apresentar desconformidade com quaisquer outras exigências deste edital ou seus anexos, desde que insanável.
- 5.6. Quando o fornecedor/prestador de serviço não conseguir comprovar que possui ou possuirá recursos suficientes para executar a contento o objeto, será considerada inexequível a proposta de preços ou menor lance que:
- 5.6.1. For insuficiente para a cobertura dos custos da contratação, apresente preços global ou unitários simbólicos, irrisórios ou de valor zero, incompatíveis com os preços dos insumos e salários de mercado, acrescidos dos respectivos encargos, ainda que o ato convocatório da dispensa não tenha estabelecido limites mínimos, exceto quando se referirem a materiais e instalações de propriedade do próprio fornecedor/prestador de serviço, para os quais ele renuncie a parcela ou à totalidade da remuneração.
- 5.6.2. Apresentar um ou mais valores da planilha de custo que sejam inferiores àqueles fixados em instrumentos de caráter normativo obrigatório, tais como leis, medidas provisórias e convenções coletivas de trabalho vigentes.
- 5.7. Se houver indícios de inexequibilidade da proposta de preço, ou em caso da necessidade de esclarecimentos complementares, poderão ser efetuadas diligências, para que a empresa comprove a exequibilidade da proposta.
- 5.8. Erros no preenchimento da planilha não constituem motivo para a desclassificação da proposta. A planilha poderá ser ajustada pelo fornecedor/prestador de serviços, no prazo indicado pelo sistema, desde que não haja majoração do preço.
- 5.8.1. O ajuste de que trata este dispositivo se limita a sanar erros ou falhas que não alterem a substância das propostas;
- 5.8.2. 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.
- 5.9. Para fins de análise da proposta quanto ao cumprimento das especificações do objeto, poderá ser colhida a manifestação escrita do setor requisitante do serviço ou da área especializada no objeto.
- 5.10. Se a proposta ou lance vencedor for desclassificado, será examinada a proposta ou lance subsequente, e, assim sucessivamente, na ordem de classificação.
- 5.11. Havendo necessidade, a sessão será suspensa, informando-se no “chat” a nova data e horário para a sua continuidade.
- 5.12. Encerrada a análise quanto à aceitação da proposta, se iniciará a fase de habilitação, observado o disposto neste Edital.

## **6. DA HABILITAÇÃO:**

- 6.1. Os documentos a serem exigidos para fins de habilitação constam do **ANEXO II – DOCUMENTAÇÃO EXIGIDA PARA HABILITAÇÃO** do TERMO DE REFERÊNCIA anexo a este edital e serão solicitados ao fornecedor/prestador de serviço mais bem classificado da fase de lances.
- 6.2. Como condição prévia ao exame da documentação de habilitação do fornecedor detentor da proposta classificada em primeiro lugar, será verificado o eventual descumprimento das condições de participação, especialmente quanto à existência de sanção que impeça a participação no certame ou a futura contratação, mediante a consulta aos seguintes cadastros
- a) Cadastro Nacional de Empresas Inidôneas e Suspensas - CEIS, mantido pela Controladoria- Geral da União ([www.portaldatransparencia.gov.br/ceis](http://www.portaldatransparencia.gov.br/ceis));



## PREFEITURA MUNICIPAL DE DOM INOCÊNCIO

Praça Curral Novo, S/N, Centro  
CEP: 64790-000 – Dom Inocêncio-PI  
CNPJ: 23.500.002/0001-45



b) Cadastro Nacional de Condenações Cíveis por Atos de Improbidade Administrativa, mantido pelo Conselho Nacional de Justiça ([www.cnj.jus.br/improbidade\\_adm/consultar\\_requerido.php](http://www.cnj.jus.br/improbidade_adm/consultar_requerido.php)). d) Lista de Inidôneos mantida pelo Tribunal de Contas da União - TCU;

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

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

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

6.2.2.1.1. A tentativa de burla será verificada por meio dos vínculos societários, linhas de fornecimento/prestadores de serviços similares, dentre outros.

6.2.2.1.2. O fornecedor/prestador de serviços será convocado para manifestação previamente à sua desclassificação.

6.2.3. Constatada a existência de sanção, o fornecedor/prestador de serviços será reputado inabilitado, por falta de condição de participação.

6.3. Caso atendidas as condições de participação, a habilitação dos fornecedores/prestadores de serviço será verificada por meio documentos por ele abrangidos.

6.3.1. É dever do fornecedor/prestador de serviço atualizar previamente as comprovações constantes do para que estejam vigentes na data da abertura da sessão pública, ou encaminhar, quando solicitado, a respectiva documentação atualizada.

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

6.4. Havendo a necessidade de envio de documentos de habilitação complementares, necessários à confirmação daqueles exigidos neste Edital e já apresentados, o fornecedor/prestador de serviço será convocado a encaminhá-los, em formato digital, após solicitação da Administração, sob pena de inabilitação.

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

6.6. Havendo necessidade de analisar minuciosamente os documentos exigidos, a sessão será suspensa, sendo informada a nova data e horário para a sua continuidade.

6.7. Será inabilitado o fornecedor/prestador de serviço que não comprovar sua habilitação, seja por não apresentar quaisquer dos documentos exigidos, ou apresentá-los em desacordo com o estabelecido neste Edital.

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

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

### **7. ADJUDICAÇÃO, HOMOLOGAÇÃO E CONTRATAÇÃO:**

7.1. Encerradas a etapa de julgamento e de habilitação, o processo será encaminhado à autoridade superior para adjudicação do objeto e homologação do procedimento, observado, no que couber, o disposto no art. 71 da Lei nº 14.133, de 2021.

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

7.3. Poderá, ainda, ser dispensada a celebração de Termo Específico de Contrato entre as partes, de acordo com art. 95 da Lei Federal n.º 14.133/21 passando a substituí-lo os seguintes documentos:

7.3.1. Este Instrumento Convocatório;

7.3.2. A proposta da empresa vencedora lançada no e-mail; e

7.3.3. A Nota de Empenho.

7.4. O adjudicatário terá o prazo de até 5 (cinco) dias úteis, contados a partir da data de sua convocação, para aceitar a Nota de Empenho, sob pena de decair do direito à contratação, sem prejuízo das sanções previstas neste Edital.

7.4.1. Alternativamente à convocação para comparecer perante o órgão ou entidade para a assinatura do Termo de Contrato, a Administração poderá encaminhá-lo para assinatura, mediante correspondência postal com aviso de recebimento (AR) ou correio eletrônico, para que seja assinado e devolvido, inclusive através certificação digital, no prazo de até 5 (cinco) dias, a contar da data de seu recebimento.

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

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

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

7.5.2. A contratada se vincula à sua proposta e às previsões contidas no Edital e seus anexos;

7.5.3. A contratada reconhece que as hipóteses de rescisão são aquelas previstas nos artigos 137 e 138 da Lei Federal n.º 14.133/21 e reconhece os direitos da Administração previstos nos artigos 137 a 139 da mesma Lei.

7.6. O prazo de vigência da contratação será aquele constante do termo de referência, anexo ao Edital.

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

## **8. SANÇÕES:**

8.1. Comete infração administrativa o fornecedor que cometer quaisquer das infrações previstas no art. 155 da Lei nº 14.133, de 2021, quais sejam:

8.1.1. Dar causa à inexecução parcial do contrato;

8.1.2. Dar causa à inexecução parcial do contrato que cause grave dano à Administração, ao funcionamento dos serviços públicos ou ao interesse coletivo;

8.1.3. Dar causa à inexecução total do contrato;

8.1.4. Deixar de entregar a documentação exigida para o certame;

8.1.5. Não manter a proposta, salvo em decorrência de fato superveniente devidamente justificado;

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

8.1.7. Ensejar o retardamento da execução ou da entrega do objeto da licitação sem motivo justificado;

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

8.1.9. Fraudar a dispensa eletrônica ou praticar ato fraudulento na execução do contrato;



## **PREFEITURA MUNICIPAL DE DOM INOCÊNCIO**

Praça Curral Novo, S/N, Centro  
CEP: 64790-000 – Dom Inocêncio-PI  
CNPJ: 23.500.002/0001-45



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

8.1.10.1. Considera-se comportamento inidôneo, entre outros, a declaração falsa quanto às condições de participação, quanto ao enquadramento como ME/EPP ou o conluio entre os fornecedores/prestadores de serviços, em qualquer momento da dispensa, mesmo após o encerramento da fase de lances.

8.1.11. Praticar atos ilícitos com vistas a frustrar os objetivos deste certame.

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

8.2. O fornecedor/prestador de serviço que cometer qualquer das infrações discriminadas nos subitens anteriores ficará sujeito, sem prejuízo da responsabilidade civil e criminal, às seguintes sanções:

a) Advertência pela falta do subitem 8.1.1 deste Edital, quando não se justificar a imposição de penalidade mais grave;

b) Multa de 2 % (dois por cento) sobre o valor estimado do(s) item(s) prejudicado(s) pela conduta do fornecedor/prestador de serviços, por qualquer das infrações dos subitens 8.1.1 a 8.1.12;

c) Impedimento de licitar e contratar no âmbito da Administração Pública direta e indireta do ente federativo que tiver aplicado a sanção, pelo prazo máximo de 3 (três) anos, nos casos dos subitens 8.1.2 a 8.1.7 deste Edital, quando não se justificar a imposição de penalidade mais grave;

d) Declaração de inidoneidade para licitar ou contratar, que impedirá o responsável de licitar ou contratar no âmbito da Administração Pública direta e indireta de todos os entes federativos, pelo prazo mínimo de 3 (três) anos e máximo de 6 (seis) anos, nos casos dos subitens 8.1.8 a 8.1.12, bem como nos demais casos que justifiquem a imposição da penalidade mais grave;

8.3. Na aplicação das sanções serão considerados:

8.3.1. A natureza e a gravidade da infração cometida;

8.3.2. As peculiaridades do caso concreto;

8.3.3. As circunstâncias agravantes ou atenuantes;

8.3.4. Os danos que dela provierem para a Administração Pública;

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

8.4. Se a multa aplicada e as indenizações cabíveis forem superiores ao valor de pagamento eventualmente devido pela Administração ao contratado, além da perda desse valor, a diferença será descontada da garantia prestada ou será cobrada judicialmente.

8.5. A aplicação das sanções previstas neste Edital, em hipótese alguma, a obrigação de reparação integral do dano causado à Administração Pública.

8.6. A penalidade de multa pode ser aplicada cumulativamente com as demais sanções.

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

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

8.9. O processamento do PAAR não interfere no seguimento regular dos processos administrativos específicos para apuração da ocorrência de danos e prejuízos à Administração



## **PREFEITURA MUNICIPAL DE DOM INOCÊNCIO**

Praça Curral Novo, S/N, Centro  
CEP: 64790-000 – Dom Inocêncio-PI  
CNPJ: 23.500.002/0001-45



Pública Federal resultantes de ato lesivo cometido por pessoa jurídica, com ou sem a participação de agente público.

8.10. A aplicação de qualquer das penalidades previstas realizar-se-á em processo administrativo que assegurará o contraditório e a ampla defesa ao fornecedor/adjudicatário, observando-se o procedimento previsto na Lei nº 14.133, de 2021, e subsidiariamente na Lei nº 9.784, de 1999.

8.11. As sanções por atos praticados no decorrer da contratação estão previstas nos anexos a este Edital.

### **9. DAS DISPOSIÇÕES GERAIS:**

9.1. O procedimento será divulgado no Portal da do município no Portal Nacional de Contratações Públicas - PNCP, e encaminhado automaticamente aos fornecedores/prestadores de serviços, por mensagem eletrônica, na correspondente linha de fornecimento que pretende atender.

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

9.2.1. Republicar o presente edital com uma nova data;

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

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

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

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

9.4. Havendo a necessidade de realização de ato de qualquer natureza pelos fornecedores/prestadores de serviços, cujo prazo não conste deste Edital, deverá ser atendido o prazo indicado pelo agente competente da Administração na respectiva notificação.

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

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

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

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

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

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



## **PREFEITURA MUNICIPAL DE DOM INOCÊNCIO**

Praça Curral Novo, S/N, Centro  
CEP: 64790-000 – Dom Inocêncio-PI  
CNPJ: 23.500.002/0001-45



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

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

Dom Inocêncio/PI, 04 de fevereiro de 2026.

Nelson Ribeiro de Santana Neto  
Agente de Contratação  
Prefeitura Municipal de Dom Inocêncio - PI

**ANEXO I – TERMO DE REFERÊNCIA**

**1. OBJETO:**

O presente Termo de Referência tem por objeto a Contratação de empresa especializada para fornecimento de gêneros alimentícios, destinados à Casa de Apoio do Município de Dom Inocêncio – PI, garantindo o suprimento necessário para a alimentação dos usuários da instituição, de acordo com as especificações, condições e exigências estabelecidas neste documento.

**2. ESPECIFICAÇÃO DO OBJETO E VALOR ESTIMADO:**

ITEM	DESCRIÇÃO PRODUTO	UNID	QTD.	VLR. UNIT.	VLR. TOTAL
1	AÇÚCAR CRISTAL 1KG - Produto de origem vegetal (cana-de-açúcar), com granulação uniforme e cor translúcida clara, isento de impurezas, odor ou sabor estranhos, atendendo aos padrões de qualidade e higiene estabelecidos pela legislação sanitária vigente (ANVISA). Acondicionado em embalagem resistente e fechada de 1 kg, garantindo integridade durante transporte e armazenamento, com prazo de validade mínimo de 12 meses a partir da fabricação, indicado na embalagem. Deve ser armazenado em local seco, fresco e protegido da luz direta, evitando contaminação e umidade.	KG	260	R\$ 4,82	R\$ 1.253,20
2	ALHO - Produto de origem vegetal, consistente e fresco, com bulbos firmes, aparência íntegra, cor uniforme e odor característico. Isento de sinais de apodrecimento, mofo ou contaminação, atendendo aos padrões de qualidade e higiene estabelecidos pela legislação sanitária vigente (ANVISA). Acondicionado em embalagem adequada, garantindo integridade durante transporte e armazenamento, com prazo de validade compatível com as normas sanitárias, devendo ser armazenado em local seco, fresco e protegido da luz direta, evitando contaminação e deterioração.	KG	60	R\$ 23,52	R\$ 1.411,20
3	ARROZ PARBOLIZADO TIPO 1 1KG - Produto de origem vegetal, arroz parboilizado tipo 1, com grãos íntegros, limpos, uniformes, sem impurezas ou grãos quebrados em excesso, atendendo aos padrões de qualidade e higiene estabelecidos pela legislação sanitária vigente (ANVISA). Acondicionado em embalagem resistente e fechada de 1 kg, garantindo integridade durante transporte e armazenamento, com prazo de validade mínimo compatível com as normas sanitárias. Deve ser armazenado em local seco, fresco e protegido da luz direta, evitando umidade e contaminação.	KG	320	R\$ 6,21	R\$ 1.987,20
4	BANANA - Produto de origem vegetal, banana fresca, com casca íntegra, firme e de cor uniforme, livre de sinais de apodrecimento, manchas excessivas ou contaminação, atendendo aos padrões de qualidade e higiene estabelecidos pela legislação sanitária vigente (ANVISA). Acondicionada em embalagem ou acondicionamento adequado, garantindo integridade durante transporte e armazenamento, com prazo de consumo compatível com a maturação natural da	DZ	75	R\$ 9,43	R\$ 707,25

	fruta. Deve ser armazenada em local fresco e ventilado, evitando umidade excessiva e deterioração precoce.				
5	BATATA DOCE - Produto de origem vegetal, batata-doce fresca, com casca íntegra, firme e aparência uniforme, livre de sinais de apodrecimento, brotos ou contaminação, atendendo aos padrões de qualidade e higiene estabelecidos pela legislação sanitária vigente (ANVISA). Acondicionada em embalagem ou acondicionamento adequado, garantindo integridade durante transporte e armazenamento, com prazo de validade compatível com a conservação do produto. Deve ser armazenada em local seco, fresco e ventilado, evitando umidade excessiva e deterioração precoce.	KG	75	R\$ 5,40	R\$ 405,00
6	BATATA INGLESA - Produto de origem vegetal, batata-inglesa fresca, com casca íntegra, firme e aparência uniforme, livre de sinais de apodrecimento, brotos ou contaminação, atendendo aos padrões de qualidade e higiene estabelecidos pela legislação sanitária vigente (ANVISA). Acondicionada em embalagem ou acondicionamento adequado, garantindo integridade durante transporte e armazenamento, com prazo de validade compatível com a conservação do produto. Deve ser armazenada em local seco, fresco e ventilado, evitando umidade excessiva e deterioração precoce.	KG	80	R\$ 5,82	R\$ 465,60
7	BISCOITO CREAM CRACKER 350G - Produto de confeitaria, biscoito cream cracker de 350 g, produzido com farinha de trigo de alta qualidade, gordura vegetal ou manteiga, fermento químico e sal, assado até atingir crocância uniforme e cor dourada clara. Apresenta textura consistente, sem grumos ou partes queimadas, sabor característico levemente salgado, isento de impurezas, odor ou sabor estranhos, atendendo aos padrões de qualidade e higiene estabelecidos pela legislação sanitária vigente (ANVISA). Acondicionado em embalagem plástica resistente, hermeticamente fechada, garantindo integridade durante transporte e armazenamento, com prazo de validade indicado na embalagem. Deve ser armazenado em local seco, fresco e protegido da luz direta, evitando umidade, contaminação ou perda de crocância.	PCT	220	R\$ 5,42	R\$ 1.192,40
8	BISCOITO MARIA 350G - Produto de confeitaria, biscoito tipo Maria de 350 g, elaborado com farinha de trigo de alta qualidade, açúcar, óleo vegetal e fermento, assado até apresentar coloração uniforme e textura leve e crocante. Apresenta sabor característico adocicado, sem odor ou sabor estranhos, isento de impurezas, atendendo aos padrões de qualidade e higiene estabelecidos pela legislação sanitária vigente (ANVISA). Acondicionado em embalagem plástica resistente e hermeticamente fechada, garantindo integridade durante transporte e armazenamento, com prazo de validade indicado na embalagem. Deve ser armazenado em local seco, fresco e protegido da luz direta, evitando umidade e perda de crocância.	PCT	220	R\$ 6,84	R\$ 1.504,80

9	CAFÉ TORRADO E MOÍDO 250G - Produto de café torrado e moído, de 250 g, produzido a partir de grãos selecionados, uniformes e de qualidade superior, com torra média a média-escura, proporcionando aroma intenso e sabor característico, livre de impurezas, grãos quebrados ou odor estranho. Atende aos padrões de qualidade e higiene estabelecidos pela legislação sanitária vigente (ANVISA). Acondicionado em embalagem resistente e hermeticamente fechada, garantindo preservação do aroma, sabor e frescor durante transporte e armazenamento, com prazo de validade indicado na embalagem. Deve ser armazenado em local seco, fresco e protegido da luz direta, evitando umidade e contaminação.	PCT	280	R\$ 14,08	R\$ 3.942,40
10	CARNE BOVINA MOÍDA - Produto de origem animal, carne bovina moída, fresca, proveniente de cortes selecionados, com cor vermelha característica, textura homogênea e odor natural, isenta de sinais de deterioração, contaminação ou excesso de gordura. Atende aos padrões de qualidade e higiene estabelecidos pela legislação sanitária vigente (ANVISA) e ao regulamento de inspeção sanitária de produtos de origem animal. Acondicionada em embalagem apropriada, resistente e fechada, garantindo integridade, conservação e refrigeração adequada durante transporte e armazenamento. Deve ser mantida em temperatura refrigerada, evitando contaminação, crescimento microbiano e preservando a qualidade até o momento do consumo.	KG	200	R\$ 30,35	R\$ 6.070,00
11	CARNE BOVINA TIPO PATINHO PARA BIFE - Produto de origem animal, carne bovina tipo patinho, cortada em bifés, fresca, proveniente de animais inspecionados, com cor vermelha característica, textura firme e uniforme, sem sinais de deterioração, contaminação ou excesso de gordura. Atende aos padrões de qualidade e higiene estabelecidos pela legislação sanitária vigente (ANVISA) e às normas de inspeção sanitária de produtos de origem animal. Acondicionada em embalagem adequada, resistente e fechada, garantindo integridade, conservação e refrigeração adequada durante transporte e armazenamento. Deve ser mantida em temperatura refrigerada, preservando a qualidade e segurança até o momento do consumo.	KG	200	R\$ 33,71	R\$ 6.742,00
12	CEBOLA - Produto de origem vegetal, cebola fresca, com bulbos íntegros, firmes e de cor uniforme, livre de sinais de apodrecimento, brotos ou contaminação, atendendo aos padrões de qualidade e higiene estabelecidos pela legislação sanitária vigente (ANVISA). Acondicionada em embalagem ou acondicionamento adequado, garantindo integridade durante transporte e armazenamento, com prazo de validade compatível com a conservação do produto. Deve ser armazenada em local seco, fresco e ventilado, evitando umidade excessiva e deterioração precoce.	KG	70	R\$ 6,58	R\$ 460,60
13	CENOURA - Produto de origem vegetal, cenoura fresca, com raízes firmes, lisas e de cor laranja uniforme, sem sinais de apodrecimento, brotos ou contaminação, atendendo aos padrões de qualidade e	KG	70	R\$ 6,51	R\$ 455,70

	higiene estabelecidos pela legislação sanitária vigente (ANVISA). Acondicionada em embalagem ou acondicionamento adequado, garantindo integridade durante transporte e armazenamento, com prazo de validade compatível com a conservação do produto. Deve ser armazenada em local seco, fresco e ventilado, evitando umidade excessiva e deterioração precoce.				
14	CHEIRO VERDE - Produto de origem vegetal, cheiro-verde fresco, composto por folhas e talos de salsinha e cebolinha, com cor verde vibrante, aroma característico e textura firme, livre de sinais de murchamento, apodrecimento ou contaminação, atendendo aos padrões de qualidade e higiene estabelecidos pela legislação sanitária vigente (ANVISA). Acondicionado em maços limpos e íntegros, garantindo integridade durante transporte e armazenamento, com prazo de validade compatível com a conservação do produto. Deve ser armazenado em local fresco e ventilado, evitando umidade excessiva e deterioração precoce.	MAÇO	50	R\$ 5,66	R\$ 283,00
15	CREME DE LEITE 200G - Produto de origem láctea, creme de leite pasteurizado de 200 g, com textura homogênea, cor branca ou levemente amarelada e sabor característico, isento de grumos, odores ou sabores estranhos, atendendo aos padrões de qualidade e higiene estabelecidos pela legislação sanitária vigente (ANVISA). Acondicionado em embalagem resistente e fechada, garantindo integridade, conservação e proteção contra contaminação durante transporte e armazenamento, com prazo de validade indicado na embalagem. Deve ser mantido refrigerado entre 1°C e 10°C, preservando a qualidade até o consumo.	UND	80	R\$ 3,82	R\$ 305,60
16	COLORAU 10X100G - Produto de origem vegetal, colorau (urucum) em pó, embalado em unidades de 100 g, acondicionado em pacotes resistentes e fechados, garantindo integridade durante transporte e armazenamento. Apresenta cor vermelho-alaranjada intensa, aroma e sabor característicos, isento de impurezas, mofo ou contaminação, atendendo aos padrões de qualidade e higiene estabelecidos pela legislação sanitária vigente (ANVISA). Deve ser armazenado em local seco, fresco e protegido da luz direta, evitando umidade e perda de cor ou sabor.	KG	30	R\$ 12,50	R\$ 375,00
17	CONDIMENTO MISTO SEM SAL 10X100G - Produto de condimento misto sem sal, composto por ervas e especiarias selecionadas, em pó ou desidratadas, embalado em unidades de 100 g, acondicionado em pacotes resistentes e fechados, garantindo integridade durante transporte e armazenamento. Apresenta aroma e sabor característicos, isento de impurezas, mofo ou contaminação, atendendo aos padrões de qualidade e higiene estabelecidos pela legislação sanitária vigente (ANVISA). Deve ser armazenado em local seco, fresco e protegido da luz direta, evitando umidade, perda de aroma ou alteração de sabor.	KG	30	R\$ 19,83	R\$ 594,90

18	COXA E SOBRECOXA DE FRANGO - Produto de origem animal, coxa e sobrecoxa de frango, fresca ou resfriada, com pele íntegra, carne firme, cor característica saudável, sem sinais de deterioração, contaminação ou odor estranho. Atende aos padrões de qualidade e higiene estabelecidos pela legislação sanitária vigente (ANVISA) e às normas de inspeção sanitária de produtos de origem animal. Acondicionada em embalagem adequada, resistente e fechada, garantindo integridade, conservação e refrigeração durante transporte e armazenamento. Deve ser mantida em temperatura refrigerada, preservando a qualidade e segurança até o consumo.	KG	320	R\$ 12,26	R\$ 3.923,20
19	EXTRATO DE TOMATE 300G - Produto de origem vegetal, extrato de tomate de 300 g, com consistência pastosa uniforme, cor vermelho-intensa e sabor característico de tomate, isento de grumos, impurezas, odores ou sabores estranhos, atendendo aos padrões de qualidade e higiene estabelecidos pela legislação sanitária vigente (ANVISA). Acondicionado em embalagem resistente e fechada, garantindo integridade durante transporte e armazenamento, com prazo de validade indicado na embalagem. Deve ser armazenado em local seco, fresco e protegido da luz direta, evitando contaminação e deterioração.	UND	140	R\$ 4,51	R\$ 631,40
20	FARINHA DE MANDIOCA 1KG - Produto de origem vegetal, farinha de mandioca de 1 kg, obtida a partir da raiz de mandioca selecionada, com granulometria uniforme, cor branca ou levemente amarelada e aroma característico, isenta de impurezas, mofo ou contaminação, atendendo aos padrões de qualidade e higiene estabelecidos pela legislação sanitária vigente (ANVISA). Acondicionada em embalagem resistente e fechada, garantindo integridade durante transporte e armazenamento, com prazo de validade indicado na embalagem. Deve ser armazenada em local seco, fresco e protegido da luz direta, evitando umidade e deterioração precoce.	KG	170	R\$ 6,13	R\$ 1.042,10
21	FARINHA DE TRIGO C/FERMENTO 1KG - Produto de origem vegetal, farinha de trigo com fermento de 1 kg, obtida a partir de grãos de trigo selecionados, com textura fina e uniforme, cor clara e aroma característico, isenta de impurezas, insetos ou contaminação, atendendo aos padrões de qualidade e higiene estabelecidos pela legislação sanitária vigente (ANVISA). Acondicionada em embalagem resistente e fechada, garantindo integridade durante transporte e armazenamento, com prazo de validade indicado na embalagem. Deve ser armazenada em local seco, fresco e protegido da luz direta, evitando umidade e deterioração precoce.	KG	60	R\$ 6,43	R\$ 385,80
22	FÉCULA DE MANDIOCA 1KG - Produto de origem vegetal, fécula de mandioca de 1 kg, obtida a partir da mandioca selecionada e processada, apresentando pó fino, homogêneo e de cor branca característica, isenta de impurezas, grumos, mofo ou contaminação, atendendo aos padrões de qualidade e higiene estabelecidos pela legislação sanitária vigente (ANVISA). Acondicionada em embalagem resistente e devidamente fechada, garantindo integridade	KG	120	R\$ 7,83	R\$ 939,60

	durante transporte e armazenamento, com prazo de validade indicado na embalagem. Deve ser armazenada em local seco, fresco e protegido da luz direta, evitando umidade e alterações em suas características físicas.				
23	FEIJÃO CARIOQUINHA TIPO 1 1KG - Produto de origem vegetal, feijão carioquinha tipo 1, acondicionado em embalagem de 1 kg, composto por grãos íntegros, secos, limpos e uniformes, com coloração característica, isento de impurezas, grãos mofados, quebrados em excesso ou contaminados por insetos, atendendo aos padrões de qualidade e higiene estabelecidos pela legislação sanitária vigente (ANVISA). Acondicionado em embalagem resistente e fechada, garantindo integridade durante transporte e armazenamento, com prazo de validade indicado na embalagem. Deve ser armazenado em local seco, fresco e protegido da luz direta, evitando umidade e deterioração.	KG	320	R\$ 10,11	R\$ 3.235,20
24	FLOCÃO DE MILHO 500G - Produto de origem vegetal, flocão de milho de 500 g, obtido a partir de grãos de milho selecionados e processados, apresentando flocos uniformes, cor amarela característica e aroma próprio, isento de impurezas, mofo ou contaminação, atendendo aos padrões de qualidade e higiene estabelecidos pela legislação sanitária vigente (ANVISA). Acondicionado em embalagem resistente e fechada, garantindo integridade durante transporte e armazenamento, com prazo de validade indicado na embalagem. Deve ser armazenado em local seco, fresco e protegido da luz direta, evitando umidade e alteração das características do produto.	PCT	520	R\$ 2,61	R\$ 1.357,20
25	FRANGO CONGELADO - Produto de origem animal, frango inteiro congelado, proveniente de aves inspecionadas, com aspecto íntegro, coloração característica e odor próprio, isento de sinais de deterioração, contaminação ou queimaduras por congelamento, atendendo aos padrões de qualidade e higiene estabelecidos pela legislação sanitária vigente (ANVISA) e às normas de inspeção sanitária de produtos de origem animal. Acondicionado em embalagem apropriada, resistente e lacrada, garantindo integridade, conservação e manutenção da cadeia do frio durante transporte e armazenamento. Deve ser mantido em temperatura de congelamento adequada, preservando a qualidade e segurança até o consumo.	KG	320	R\$ 14,31	R\$ 4.579,20
26	LEITE EM PÓ INTEGRAL 200G - Produto de origem láctea, leite em pó integral de 200 g, obtido a partir do leite integral pasteurizado e desidratado, apresentando pó fino, homogêneo e de cor branca característica, isento de grumos, impurezas, odores ou sabores estranhos, atendendo aos padrões de qualidade e higiene estabelecidos pela legislação sanitária vigente (ANVISA). Acondicionado em embalagem resistente e hermeticamente fechada, garantindo integridade durante transporte e armazenamento, com prazo de validade indicado na embalagem. Deve ser armazenado em local seco,	PCT	320	R\$ 7,95	R\$ 2.544,00

	fresco e protegido da luz direta, evitando umidade e contaminação.				
27	LEITE CONDENSADO 200G - Produto de origem láctea, leite condensado de 200 g, obtido a partir do leite integral e açúcar, apresentando consistência homogênea, coloração branca a levemente amarelada e sabor doce característico, isento de grumos, impurezas, odores ou sabores estranhos, atendendo aos padrões de qualidade e higiene estabelecidos pela legislação sanitária vigente (ANVISA). Acondicionado em embalagem resistente e devidamente fechada, garantindo integridade durante transporte e armazenamento, com prazo de validade indicado na embalagem. Deve ser armazenado em local seco, fresco e protegido da luz direta, evitando contaminação e alterações nas características do produto.	UND	80	R\$ 6,66	R\$ 532,80
28	MACARRÃO ESPAGUETE 400G - Produto de origem vegetal, macarrão tipo espagete de 400 g, elaborado a partir de sêmola ou farinha de trigo de qualidade, com fios íntegros, uniformes e de coloração clara característica, isento de impurezas, insetos ou fragmentos estranhos, atendendo aos padrões de qualidade e higiene estabelecidos pela legislação sanitária vigente (ANVISA). Acondicionado em embalagem resistente e fechada, garantindo integridade durante transporte e armazenamento, com prazo de validade indicado na embalagem. Deve ser armazenado em local seco, fresco e protegido da luz direta, evitando umidade e quebra do produto.	PCT	380	R\$ 4,47	R\$ 1.698,60
29	MARGARINA 250G - Produto de origem vegetal, margarina de 250 g, elaborada a partir de óleos e gorduras vegetais selecionados, apresentando textura cremosa e homogênea, coloração característica e sabor próprio, isenta de grumos, odores ou sabores estranhos, atendendo aos padrões de qualidade e higiene estabelecidos pela legislação sanitária vigente (ANVISA). Acondicionada em embalagem resistente e fechada, garantindo integridade durante transporte e armazenamento, com prazo de validade indicado na embalagem. Deve ser mantida sob refrigeração, preservando suas características e qualidade até o consumo.	UND	70	R\$ 4,00	R\$ 280,00
30	MELÃO AMARELO - Produto de origem vegetal, melão amarelo fresco, com casca íntegra, firme e de coloração amarela uniforme, livre de rachaduras, manchas excessivas, sinais de apodrecimento ou contaminação, atendendo aos padrões de qualidade e higiene estabelecidos pela legislação sanitária vigente (ANVISA). Acondicionado de forma adequada, garantindo integridade durante transporte e armazenamento, com grau de maturação compatível para consumo. Deve ser armazenado em local fresco e ventilado, evitando umidade excessiva e deterioração precoce.	KG	70	R\$ 3,71	R\$ 259,70
31	MELANCIA - Produto de origem vegetal, melancia fresca, com casca íntegra, firme e de coloração verde característica, livre de rachaduras, manchas	UND	70	R\$ 13,72	R\$ 960,40

	excessivas, sinais de apodrecimento ou contaminação, atendendo aos padrões de qualidade e higiene estabelecidos pela legislação sanitária vigente (ANVISA). Apresenta polpa vermelha ou rosada, firme e succulenta, com sabor característico, própria para consumo. Deve ser acondicionada de forma adequada, garantindo integridade durante transporte e armazenamento, e armazenada em local fresco e ventilado, evitando umidade excessiva e deterioração precoce.				
32	MILHO VERDE EM CONSERVA - Produto de origem vegetal, milho verde em conserva, composto por grãos selecionados, macios e de coloração amarela característica, acondicionados em meio líquido próprio para conservação, isento de impurezas, odores ou sabores estranhos, atendendo aos padrões de qualidade e higiene estabelecidos pela legislação sanitária vigente (ANVISA). Acondicionado em embalagem metálica ou similar, resistente e hermeticamente fechada, garantindo integridade durante transporte e armazenamento, com prazo de validade indicado na embalagem. Deve ser armazenado em local seco, fresco e protegido da luz direta, evitando amassamentos e contaminação.	UND	140	R\$ 5,63	R\$ 788,20
33	ÓLEO REFINADO DE SOJA 900ML - Produto de origem vegetal, óleo refinado de soja de 900 ml, obtido a partir de grãos de soja selecionados e submetido a processo de refino, apresentando coloração clara, sabor neutro e odor característico, isento de impurezas ou partículas em suspensão, atendendo aos padrões de qualidade e higiene estabelecidos pela legislação sanitária vigente (ANVISA). Acondicionado em embalagem resistente e devidamente lacrada, garantindo integridade durante transporte e armazenamento, com prazo de validade indicado na embalagem. Deve ser armazenado em local seco, fresco e protegido da luz direta, evitando alterações em suas propriedades.	UND	180	R\$ 9,29	R\$ 1.672,20
34	OVOS BRANCO CARTELA C/30 - Produto de origem animal, ovos brancos, acondicionados em cartela com 30 unidades, provenientes de galinhas sadias e inspecionadas, com casca íntegra, limpa e de coloração branca uniforme, livres de rachaduras, odores estranhos ou sinais de contaminação, atendendo aos padrões de qualidade e higiene estabelecidos pela legislação sanitária vigente (ANVISA). Acondicionados em embalagem adequada, resistente e identificada, garantindo proteção durante transporte e armazenamento, com prazo de validade indicado na embalagem. Devem ser armazenados em local fresco e arejado, preferencialmente sob refrigeração, preservando a qualidade e segurança para consumo.	CARTELA	140	R\$ 17,03	R\$ 2.384,20
35	PÃO FRANCES - Produto de panificação, pão francês fresco, elaborado a partir de farinha de trigo, água, fermento e sal, apresentando formato característico, casca crocante de coloração dourada e miolo macio e uniforme, com aroma e sabor próprios, isento de odores ou sabores estranhos. Produzido em conformidade com os padrões de qualidade e higiene	UND	620	R\$ 0,88	R\$ 545,60

	estabelecidos pela legislação sanitária vigente (ANVISA). Deve ser acondicionado em embalagem ou acondicionamento adequado, garantindo proteção durante transporte e armazenamento, e consumido preferencialmente no mesmo dia de fabricação, mantendo suas características de frescor e qualidade.				
36	PEITO DE FRANGO - Produto de origem animal, peito de frango, fresco ou resfriado, proveniente de aves inspecionadas, com carne firme, coloração característica e odor próprio, isento de sinais de deterioração, contaminação ou excesso de gordura, atendendo aos padrões de qualidade e higiene estabelecidos pela legislação sanitária vigente (ANVISA) e às normas de inspeção sanitária de produtos de origem animal. Acondicionado em embalagem adequada, resistente e fechada, garantindo integridade, conservação e manutenção da refrigeração durante transporte e armazenamento. Deve ser mantido sob temperatura refrigerada, preservando a qualidade e segurança até o consumo.	KG	320	R\$ 18,65	R\$ 5.968,00
37	PIMENTA DE CHEIRO - Produto de origem vegetal, pimenta de cheiro fresca, com frutos íntegros, firmes e de coloração característica, apresentando aroma suave e próprio, isenta de sinais de apodrecimento, manchas excessivas ou contaminação, atendendo aos padrões de qualidade e higiene estabelecidos pela legislação sanitária vigente (ANVISA). Acondicionada de forma adequada, garantindo integridade durante transporte e armazenamento, com grau de maturação compatível para consumo. Deve ser armazenada em local fresco e ventilado, evitando umidade excessiva e deterioração precoce.	KG	50	R\$ 9,10	R\$ 455,00
38	PIMENTÃO VERDE - Produto de origem vegetal, pimentão verde fresco, com frutos íntegros, firmes e de coloração verde uniforme, livres de rachaduras, manchas excessivas, sinais de apodrecimento ou contaminação, atendendo aos padrões de qualidade e higiene estabelecidos pela legislação sanitária vigente (ANVISA). Acondicionado de forma adequada, garantindo integridade durante transporte e armazenamento, com grau de maturação compatível para consumo. Deve ser armazenado em local fresco e ventilado, evitando umidade excessiva e deterioração precoce.	KG	50	R\$ 5,79	R\$ 289,50
39	SARDINHA AO OLEO 130G - Produto de origem animal, sardinha ao óleo, acondicionada em embalagem de 130 g, composta por peixes selecionados, limpos e processados, conservados em óleo vegetal próprio para consumo, apresentando textura firme, coloração característica e sabor próprio, isenta de espinhas soltas em excesso, impurezas, odores ou sabores estranhos, atendendo aos padrões de qualidade e higiene estabelecidos pela legislação sanitária vigente (ANVISA). Acondicionada em embalagem metálica resistente e hermeticamente fechada, garantindo integridade durante transporte e armazenamento, com prazo de validade indicado na embalagem. Deve ser armazenada em local seco, fresco e protegido da luz direta.	UND	320	R\$ 5,51	R\$ 1.763,20



## PREFEITURA MUNICIPAL DE DOM INOCÊNCIO

Praça Curral Novo, S/N, Centro  
CEP: 64790-000 – Dom Inocêncio-PI  
CNPJ: 23.500.002/0001-45



40	SAL REFINADO IODADO 1KG - Produto de origem mineral, sal refinado iodado de 1 kg, obtido a partir do cloreto de sódio submetido a processo de refino e iodação, apresentando cristais finos, brancos e uniformes, isento de impurezas, umidade excessiva ou contaminantes, atendendo aos padrões de qualidade e higiene estabelecidos pela legislação sanitária vigente (ANVISA). Acondicionado em embalagem resistente e devidamente fechada, garantindo integridade durante transporte e armazenamento, com prazo de validade indicado na embalagem. Deve ser armazenado em local seco, fresco e protegido da umidade.	KG	80	R\$ 1,57	R\$ 125,60
41	TOMATE - Produto de origem vegetal, tomate fresco, com frutos íntegros, firmes e de coloração vermelha característica, livres de rachaduras, manchas excessivas, sinais de apodrecimento ou contaminação, atendendo aos padrões de qualidade e higiene estabelecidos pela legislação sanitária vigente (ANVISA). Apresenta polpa firme e succulenta, com sabor característico, próprio para consumo. Deve ser acondicionado de forma adequada, garantindo integridade durante transporte e armazenamento, e armazenado em local fresco e ventilado, evitando umidade excessiva e deterioração precoce.	KG	70	R\$ 7,37	R\$ 515,90
42	VINAGRE DE ALCOOL 500ML - Produto de origem vegetal, vinagre de álcool de 500 ml, obtido a partir da fermentação acética do álcool etílico de origem agrícola, apresentando líquido límpido, incolor ou levemente amarelado, com acidez característica e sabor próprio, isento de impurezas, sedimentos ou odores estranhos, atendendo aos padrões de qualidade e higiene estabelecidos pela legislação sanitária vigente (ANVISA). Acondicionado em embalagem resistente e devidamente lacrada, garantindo integridade durante transporte e armazenamento, com prazo de validade indicado na embalagem. Deve ser armazenado em local seco, fresco e protegido da luz direta.	UND	80	R\$ 4,26	R\$ 340,80
<b>VALOR TOTAL:</b>					<b>R\$ 65.373,25</b>

O valor global estimado para contratação será de **R\$ 65.373,25** (sessenta e cinco mil, trezentos e setenta e três reais e vinte e cinco centavos)

### **HABILITAÇÃO:**

3.1. Os documentos de habilitação serão aqueles constantes da relação anexa (Anexo I).

### **4. CONDIÇÕES GERAIS:**

O fornecimento dos materiais licitados poderá ser feita de forma fracionada, de acordo com a necessidade do órgão interessado durante o prazo de contratação, mediante a expedição de periódicas **ORDENS DE SERVIÇOS/AUTORIZAÇÃO DE EXECUÇÃO** pela PREFEITURA MUNICIPAL DE DOM INOCÊNCIO - PI.

### **5. APRESENTAÇÃO DA PROPOSTA DE PREÇOS:**

5.1. Na proposta de preços deverão constar as especificações detalhadas dos itens, quantidade solicitada, o valor unitário e total, já considerando todas as despesas, tributos, impostos, taxas, encargos e demais despesas que incidam direta ou indiretamente sobre os itens, mesmo que não estejam registrados neste documento;

5.2. A licitante deverá garantir a execução dos serviços sem qualquer contratempo, e se caso constatado alguma imperfeição, terão os serviços recusados e a licitante submetida às penalidades da Lei, além do registro da falha no Cadastro de Fornecedores Municipais;

5.3. A Contratante poderá se valer da análise técnica dos serviços propostos, para verificação do atendimento das especificações mínimas dos itens constantes neste Termo de Referência; e

**6. DA FORMA DE EXECUÇÃO:**

6.1. O fornecimento será realizado de forma parcelado, conforme solicitado pela solicitante, que será na sede do CONTRATANTE, de acordo com as necessidades e peculiaridade do órgão interessado, iniciados mediante ORDEM DE FORNECIMENTO emitido pelo(s) órgão(s) Contratante(s), constando as informações relevantes a execução dos serviços.

**7. LOCAL E PRAZO PARA EXECUÇÃO DOS SERVIÇOS:**

7.1. Os fornecimento deverão ser fornecido conforme discriminado na ORDEM DE FORNECIMENTO emitida pelo(s) órgão(s) Contratante(s).

7.2. Os serviços serão atestados por servidor designado e responsável pelo acompanhamento e fiscalização do contrato.

7.3. Os serviços deverão ser iniciados no prazo estipulado na ORDENS DE SERVIÇOS, observando rigorosamente as informações contidas no Termo de Referência, contrato e observações constantes de sua proposta, bem ainda as normas técnicas vigentes.

7.4. O prazo de execução dos serviços será de até **12 (DOZE) MESES**, prorrogado na forma da Lei.

**8. DO PAGAMENTO:**

8.1. O Pagamento será efetuado mensalmente, após o adimplemento serviços, em até 30 (TRINTA) DIAS após a emissão da Nota Fiscal, mediante atesto da execução dos serviços e o encaminhamento da documentação necessária, observada todas as disposições pactuadas, através de crédito na conta bancaria da contratada, mediante apresentação da seguinte documentação:

- a) Nota Fiscal, em via única, devidamente atestada pelo gestor do contrato;
- b) CND emitida pela Secretaria da Receita Federal do Brasil, inclusive quanto às contribuições sociais;
- c) CND emitida pela Secretaria da Fazenda Estadual;
- d) CND emitida pela Prefeitura Municipal, da sede da licitante;
- e) CRF – Certificado de Regularidade de FGTS, expedido pela Caixa Econômica Federal;
- f) CND emitida pela Justiça Federal do Trabalho.

**9. DAS ALTERAÇÕES E DA REPACTUAÇÃO DO VALOR CONTRATADO:**

9.1. O contrato poderá ser reajustado conforme os casos previstos em Lei.

9.2. Na hipótese de sobrevirem fatos imprevisíveis, ou previsíveis porém de consequências incalculáveis, retardadores ou impeditivos da execução do ajustado, ou ainda, em caso de força maior, caso fortuito ou fato do príncipe, configurando álea econômica extraordinária e extracontratual, poderá, mediante procedimento administrativo onde reste demonstrada tal situação e termo aditivo, ser restabelecida a relação que as partes pactuaram inicialmente entre os encargos do contratado e a retribuição da Administração para a justa remuneração da execução dos serviços, objetivando a manutenção do equilíbrio econômico-financeiro inicial do contrato, na forma da Lei Federal nº 14.133/2021.

**10. ACOMPANHAMENTO E FISCALIZAÇÃO DA EXECUÇÃO:**

10.1. O fornecimento será fiscalizado por servidor designado pela Secretaria Solicitante, sendo que o Gestor do Contrato será responsável por atestar os documentos da despesa (nota fiscal), quando comprovada a fiel e correta execução para fins de pagamento;

10.2. A presença da fiscalização por servidor designado pela Secretaria responsável, não elide nem diminui a responsabilidade da empresa contratada; e

10.3. Caberá ao Secretário(a), rejeitar totalmente ou em parte, qualquer serviço que não esteja de acordo com as exigências, bem como, determinar prazo para substituição do item eventualmente fora de especificação.

**11. RESPONSABILIDADES DA CONTRATADA:**

A Contratada deverá obedecer às seguintes disposições:

11.1. Prestar os fornecimentos do objeto deste Termo de Referência, responsabilizando-se integralmente pelo cumprimento dos postulados legais vigentes, de âmbito federal, estadual ou municipal;

11.2. Zelar pela perfeita execução dos serviços, devendo as falhas, que porventura venham a ocorrer, serem sanadas no prazo máximo de 24 horas;

11.3. Fornecer número telefônico para contato, para registrar ocorrências sobre a execução dos serviços;

11.4. Responsabilizar-se por todos os tributos, contribuições fiscais e parafiscais que incidam ou venham a incidir, direta e indiretamente, sobre os serviços executados;

11.5. Responder administrativa, civil e penalmente por quaisquer danos materiais ou pessoais ocasionados à Contratante e/ou a terceiros, por seus empregados, dolosa ou culposamente, quanto à prestação dos serviços;

11.6. Comunicar a Contratante, por escrito, qualquer anormalidade no serviço e prestar os esclarecimentos julgados necessários;

11.7. A Contratada não divulgará nem fornecerá dados ou informações obtidas em razão deste contrato, e não utilizará o nome da PREFEITURA MUNICIPAL DE DOM INOCÊNCIO – PI, para fins comerciais, salvo com autorização prévia, emitida oficialmente pela Contratante;

11.8. A presença da Fiscalização da Contratante durante os serviços, quaisquer que sejam os atos praticados no desempenho de suas atribuições, não implicará solidariedade ou corresponsabilidade com a Contratada, que responderá única e integralmente pela execução dos serviços;

11.9. Aceitar nas mesmas condições contratuais os acréscimos e supressões até o limite fixado no art. 125 da Lei 14.133/21;

11.10. Prazo de entrega: Até 7 (sete) dias úteis após a solicitação formal (emissão de ordem de serviço);

11.11. A entrega deverá ser realizada nas dependências da **Prefeitura Municipal de Dom Inocêncio - PI**, no horário de expediente, sem qualquer custo adicional.

11.12. Realizar os serviços conforme especificações e prazos estabelecidos;

11.13. Garantir a qualidade dos materiais, com padrão de impressão nítido, sem manchas, cortes precisos e materiais duráveis;

11.14. Corrigir, sem ônus para a contratante, qualquer serviço entregue em desacordo com as especificações.

Corrigir, às suas expensas, eventuais erros na publicação que sejam de sua responsabilidade;

**12. RESPONSABILIDADES DA CONTRATANTE:**

12.1. Designar servidor da PREFEITURA MUNICIPAL DE DOM INOCÊNCIO – PI, para proceder ao recebimento dos serviços;

12.2. Rejeitar os materiais que não atendam aos requisitos constantes das especificações constantes do Termo de Referência; e

12.3. Efetuar o pagamento na forma e no prazo estabelecido no Contrato ou instrumento equivalente.

**13. DOS RECURSOS FINANCEIROS:**

A despesa ocorrerá à conta de recursos específicos consignados no respectivo Orçamento próprio da PREFEITURA MUNICIPAL DE DOM INOCÊNCIO – PI, exercício 2026,

UNID. ORÇAMENTÁRIA	PROJETO ATIVIDADE	ELEM. DE DESPESA
--------------------	-------------------	------------------



## **PREFEITURA MUNICIPAL DE DOM INOCÊNCIO**

Praça Curral Novo, S/N, Centro  
CEP: 64790-000 – Dom Inocêncio-PI  
CNPJ: 23.500.002/0001-45



02.03.00 – SECRETARIA MUNICIPAL DE ADMINISTRAÇÃO	04.122.0021.2008.0000 – MANUTENÇÃO DA SECRETARIA MUNICIPAL DE ADMINISTRAÇÃO	3.3.90.39.00 – MATERIAL DE CONSUMO
02.08.00 – SECRETARIA MUNICIPAL DE ASSISTÊNCIA SOCIAL	08.244.0486.2061.0000 – MANUTENÇÃO DO FMAS	3.3.90.39.00 – MATERIAL DE CONSUMO

**FONTE DE RECURSO:** FPM, ICMS, FMAS E OUTROS RECURSOS.

### **CLÁUSULA QUINTA – PENALIDADES**

13.1. A Gestão do Contrato será exercida por funcionário da PREFEITURA MUNICIPAL DE DOM INOCÊNCIO – PI, o qual deverá exercer em toda sua plenitude a ação de que trata a Lei nº 14.133, de 1º de abril de 2021.

#### **14. PENALIDADES:**

14.1. Em caso de inexecução parcial ou total das condições pactuadas, erro ou mora na execução dos serviços, garantida a prévia defesa, ficará a Contratada sujeita às sanções previstas na Lei nº 14.133, de 1º de abril de 2021, e demais legislação pertinente, sem prejuízo das responsabilidades civil e criminal que seu ato ensejar.

Dom Inocêncio – PI, 26 de janeiro de 2026

Valney Dias de Sousa  
Secretário Municipal de Administração

## **ANEXO II**

1.1. Os **DOCUMENTOS DE HABILITAÇÃO** consistiram de:

### **1.1.1. Relativa à HABILITAÇÃO JURÍDICA:**

#### **PESSOA JURÍDICA**

1.1.1.1. **ATO CONSTITUTIVO, ESTATUTO OU CONTRATO SOCIAL CONSOLIDADO** em vigor devidamente registrado no órgão competente, em se tratando de sociedades empresárias e, no caso de sociedades por ações, acompanhado de documentos de eleição de seus administradores; devendo, no caso da licitante ser a sucursal, filial ou agência, apresentar o registro da Junta onde opera com averbação no registro da Junta onde tem sede a matriz.

1.1.1.2. **INSCRIÇÃO DO ATO CONSTITUTIVO**, no caso de sociedades simples - no órgão competente acompanhada de prova da diretoria em exercício; devendo, no caso da licitante ser a sucursal, filial ou agência, apresentar o registro no Cartório de Registro das Pessoas Jurídicas do Estado onde opera com averbação no Cartório onde tem sede a matriz.

1.1.1.3. **Documentos oficial de identificação (com foto)** e prova de **Cadastro de Pessoas Físicas (CPF)** do(s) sócio(s) administradores;

#### **PESSOA FÍSICA**

1.1.1.7. **Documentos oficial de identificação (com foto)** e prova de **Cadastro de Pessoas Físicas (CPF)** do(s) sócio(s) administradores;

### **1.1.2. Relativa à REGULARIDADE FISCAL E TRABALHISTA:**

#### **PESSOA JURÍDICA**

1.1.2.1 - Prova de inscrição no Cadastro Nacional de Pessoas Jurídicas (CNPJ) com QSA;

1.1.2.2 - Prova de inscrição no Cadastro de Contribuintes estadual ou municipal, se houver, relativo ao domicílio ou sede do licitante, pertinente ao seu ramo de atividade e compatível com o objeto contratual;

1.1.2.3 - Prova de regularidade para com a Receita Federal do Brasil, mediante apresentação de **Certidão Negativa de Débitos Relativos aos Tributos Federais e à Dívida Ativa da União**, expedida pela Procuradoria Geral da Fazenda Nacional, do domicílio ou sede da proponente, ou outra equivalente na forma da lei;

1.1.2.4 - Prova de regularidade para com a Receita Estadual, mediante apresentação de **Certidão Negativa de Tributos Estaduais**, expedida pela Secretaria de Estado da Fazenda, do domicílio ou sede da proponente, ou outra equivalente na forma da lei;

1.1.2.5 - Prova de regularidade para com a Fazenda Municipal, mediante a apresentação de **Certidão Negativa de Débitos Municipais**, expedida pela Secretaria Municipal da Fazenda, do domicílio ou sede da proponente, ou outra equivalente na forma da lei;

1.1.2.6 - Prova de regularidade relativa ao Fundo de Garantia por Tempo de Serviço (FGTS), demonstrando situação regular no cumprimento dos encargos sociais instituídos por lei.

1.1.2.7 - Prova de inexistência de débitos inadimplidos perante a Justiça do Trabalho, mediante a apresentação de **Certidão Negativa de Débitos Trabalhistas**, nos termos do Título VII-A da Consolidação das Leis do Trabalho, aprovada pelo Decreto-Lei no 5.452, de 1º de maio de 1943. (Conforme alteração trazida pela Lei 12.440/2011).

1.1.2.8 - **As sociedades simples conhecidas por Microempresas (ME), bem como as Empresas de Pequeno Porte (EPP)** deverão apresentar toda a documentação exigida para efeito de comprovação de **REGULARIDADE FISCAL E TRABALHISTA**, mesmo que esta apresente alguma restrição;

1.1.2.9 - Havendo alguma restrição na comprovação da regularidade fiscal e trabalhista, será assegurado o prazo de 5 (cinco) dias úteis, cujo termo inicial corresponderá ao momento em que o proponente for declarado o vencedor do certame, prorrogável por igual período, a critério



## **PREFEITURA MUNICIPAL DE DOM INOCÊNCIO**

Praça Curral Novo, S/N, Centro  
CEP: 64790-000 – Dom Inocêncio-PI  
CNPJ: 23.500.002/0001-45



da administração pública, para a regularização da documentação, pagamento ou parcelamento do débito e emissão de eventuais certidões negativas ou positivas com efeito de certidão negativa;

1.1.2.10 - A não regularização da documentação, no prazo estabelecido, implicará decadência do direito à contratação, sem prejuízo das sanções previstas no art. 81, da Lei no 8.666/93, sendo facultado a convocação dos licitantes remanescentes, na ordem de classificação, ou a revogação da licitação, conforme o caso.

### **1.1.3. Relativa à QUALIFICAÇÃO ECONÔMICO-FINANCEIRA:**

#### **PESSOA JURÍDICA**

1.1.3.2. Certidão Negativa de Falência / Recuperação Judicial, expedida pelo distribuidor da sede do Licitante.

1.1.3.3. Não será permitida a participação nesta licitação, de empresas em processo de falência ou concordata.

#### **PESSOA FÍSICA**

1.1.3.4. Certidão Negativa de execução patrimonial, expedida pelo distribuidor do domicílio do Licitante.

### **1.1.4. Relativa à QUALIFICAÇÃO TÉCNICA:**

#### **PESSOA JURÍDICA/ PESSOA FÍSICA**

1.1.4.1. Comprovação de aptidão para desempenho de atividade pertinente e compatível em características, quantidades e prazos com o objeto da licitação, através de atestado de capacidade técnica (devidamente registrado/averbado na entidade profissional competente), fornecido por pessoa jurídica de direito público ou privado, acompanhado do seu respectivo contrato;

1.1.4.3. Declaração contendo a indicação do pessoal técnico adequado e disponível para a realização do objeto, contendo ainda a qualificação curricular do membro da equipe técnica que se responsabilizará pelos trabalhos e o Registro ou inscrição (do indicado) na entidade profissional competente em conformidade com o solicitado no Projeto Básico/Termo de Referência;

### **1.1.5. Relativo aos DEMAIS DOCUMENTOS DE HABILITAÇÃO:**

#### **PESSOA JURÍDICA/ PESSOA FÍSICA**

1.1.5.1. Declaração de que, em cumprimento ao estabelecido na Lei nº 9.854, de 27/10/1999, publicada no DOU de 28/10/1999, e ao inciso XXXIII, do artigo 7º, da Constituição Federal, não emprega menores de 18 (dezoito) anos em trabalho noturno, perigoso ou insalubre, nem emprega menores de 16 (dezesesseis) anos em trabalho algum, salvo na condição de aprendiz, a partir de 14 (quatorze) anos;

1.1.5.2. Declaração expressa de integral concordância com os termos deste edital e seus anexos;

1.1.5.3. Declaração sob as penalidades cabíveis, de inexistência de fato superveniente impeditivo da habilitação, ficando ciente da obrigatoriedade de declarar ocorrências posteriores.



## PREFEITURA MUNICIPAL DE DOM INOCÊNCIO

Praça Curral Novo, S/N, Centro  
CEP: 64790-000 – Dom Inocêncio-PI  
CNPJ: 23.500.002/0001-45



### MODELO DE DECLARAÇÃO

#### DECLARAÇÃO DE INEXISTÊNCIA DE EMPREGADOS MENORES, DE IDONEIDADE E DE INEXISTÊNCIA DE FATOS IMPEDITIVOS

\_\_\_\_\_, inscrita no CNPJ/MF sob n.º \_\_\_\_\_, por intermédio de seu representante legal, o (a) Sr. (a) \_\_\_\_\_, portador (a) da Carteira de Identidade n.º \_\_\_\_\_ e do CPF n.º \_\_\_\_\_, **DECLARA**, para todos os fins de direito e sob as penas da lei, que:

- a) Não possui em seu quadro de pessoal trabalhadores menores de 18 (dezoito) anos desempenhando trabalhos noturnos, perigosos ou insalubres, nem menores de 16 (dezesesseis) anos desempenhando quaisquer trabalhos, salvo se contratados sob a condição de aprendizes, a partir de 14 (quatorze) anos, nos termos do inciso XXXIII do art. 7 da Constituição Federal de 1988;
- b) Declaração expressa de integral concordância com os termos deste edital e seus anexos;
- c) Não está suspensa de licitar com PREFEITURA MUNICIPAL DE DOM INOCÊNCIO – PI e não foi declarada inidônea pela Administração Pública, em qualquer de suas esferas; e
- d) Até a presente data inexistem fatos impeditivos para sua habilitação na Dispensa de Licitação Eletrônica.
- e) Declaração contendo a indicação do pessoal técnico adequado e disponível para a realização do objeto, contendo ainda a qualificação curricular do membro da equipe técnica que se responsabilizará pelos trabalhos e o Registro ou inscrição (do indicado) na entidade profissional competente em conformidade com o solicitado no Projeto Básico/Termo de Referência

\_\_\_\_\_/20\_\_\_\_, e que está ciente da obrigatoriedade de declarar ocorrências posteriores.  
\_\_\_\_\_, em \_\_\_\_ de \_\_\_\_\_ de 2026.

\_\_\_\_\_  
Assinatura devidamente identificada do representante legal da empresa proponente (apontado no contrato social)



## PREFEITURA MUNICIPAL DE DOM INOCÊNCIO

Praça Curral Novo, S/N, Centro  
CEP: 64790-000 – Dom Inocêncio-PI  
CNPJ: 23.500.002/0001-45



### ANEXO III – MODELO DE PROPOSTA DE PREÇOS FINAL (CONSOLIDADA)

A PREFEITURA MUNICIPAL DE DOM INOCÊNCIO – PI.

Processo: DISPENSA DE LICITAÇÃO Nº XXX/2026-DL

Razão Social: \_\_\_\_\_ CNPJ: \_\_\_\_\_

Endereço: \_\_\_\_\_ CEP: \_\_\_\_\_

Fone: \_\_\_\_\_ Fax: \_\_\_\_\_

Banco: \_\_\_\_\_ Agência N.º: \_\_\_\_\_ Conta Corrente n.º: \_\_\_\_\_

E-mail: \_\_\_\_\_

### 3. OBJETO:

O presente Termo de Referência tem por objeto a Contratação de empresa especializada para fornecimento de gêneros alimentícios, destinados à Casa de Apoio do Município de Dom Inocêncio – PI, de acordo com as especificações, condições e exigências estabelecidas neste documento.

### 4. ESPECIFICAÇÃO DO OBJETO E VALOR ESTIMADO:

ITEM	DESCRIÇÃO PRODUTO	UNID	QTD.	VLR. UNIT.	VLR. TOTAL
1	AÇÚCAR CRISTAL 1KG - Produto de origem vegetal (cana-de-açúcar), com granulação uniforme e cor translúcida clara, isento de impurezas, odor ou sabor estranhos, atendendo aos padrões de qualidade e higiene estabelecidos pela legislação sanitária vigente (ANVISA). Acondicionado em embalagem resistente e fechada de 1 kg, garantindo integridade durante transporte e armazenamento, com prazo de validade mínimo de 12 meses a partir da fabricação, indicado na embalagem. Deve ser armazenado em local seco, fresco e protegido da luz direta, evitando contaminação e umidade.	KG	260		
2	ALHO - Produto de origem vegetal, consistente e fresco, com bulbos firmes, aparência íntegra, cor uniforme e odor característico. Isento de sinais de apodrecimento, mofo ou contaminação, atendendo aos padrões de qualidade e higiene estabelecidos pela legislação sanitária vigente (ANVISA). Acondicionado em embalagem adequada, garantindo integridade durante transporte e armazenamento, com prazo de validade compatível com as normas sanitárias, devendo ser armazenado em local seco, fresco e protegido da luz direta, evitando contaminação e deterioração.	KG	60		
3	ARROZ PARBOLIZADO TIPO 1 1KG - Produto de origem vegetal, arroz parboilizado tipo 1, com grãos íntegros, limpos, uniformes, sem impurezas ou grãos quebrados em excesso, atendendo aos padrões de qualidade e higiene estabelecidos pela legislação sanitária vigente (ANVISA). Acondicionado em embalagem resistente e fechada de 1 kg, garantindo integridade durante transporte e armazenamento, com prazo de validade mínimo compatível com as normas sanitárias. Deve ser armazenado em local seco, fresco e protegido da luz direta, evitando umidade e contaminação.	KG	320		
4	BANANA - Produto de origem vegetal, banana fresca, com casca íntegra, firme e de cor uniforme,	DZ	75		

	livre de sinais de apodrecimento, manchas excessivas ou contaminação, atendendo aos padrões de qualidade e higiene estabelecidos pela legislação sanitária vigente (ANVISA). Acondicionada em embalagem ou acondicionamento adequado, garantindo integridade durante transporte e armazenamento, com prazo de consumo compatível com a maturação natural da fruta. Deve ser armazenada em local fresco e ventilado, evitando umidade excessiva e deterioração precoce.				
5	BATATA DOCE - Produto de origem vegetal, batata-doce fresca, com casca íntegra, firme e aparência uniforme, livre de sinais de apodrecimento, brotos ou contaminação, atendendo aos padrões de qualidade e higiene estabelecidos pela legislação sanitária vigente (ANVISA). Acondicionada em embalagem ou acondicionamento adequado, garantindo integridade durante transporte e armazenamento, com prazo de validade compatível com a conservação do produto. Deve ser armazenada em local seco, fresco e ventilado, evitando umidade excessiva e deterioração precoce.	KG	75		
6	BATATA INGLESA - Produto de origem vegetal, batata-inglesa fresca, com casca íntegra, firme e aparência uniforme, livre de sinais de apodrecimento, brotos ou contaminação, atendendo aos padrões de qualidade e higiene estabelecidos pela legislação sanitária vigente (ANVISA). Acondicionada em embalagem ou acondicionamento adequado, garantindo integridade durante transporte e armazenamento, com prazo de validade compatível com a conservação do produto. Deve ser armazenada em local seco, fresco e ventilado, evitando umidade excessiva e deterioração precoce.	KG	80		
7	BISCOITO CREAM CRACKER 350G - Produto de confeitaria, biscoito cream cracker de 350 g, produzido com farinha de trigo de alta qualidade, gordura vegetal ou manteiga, fermento químico e sal, assado até atingir crocância uniforme e cor dourada clara. Apresenta textura consistente, sem grumos ou partes queimadas, sabor característico levemente salgado, isento de impurezas, odor ou sabor estranhos, atendendo aos padrões de qualidade e higiene estabelecidos pela legislação sanitária vigente (ANVISA). Acondicionado em embalagem plástica resistente, hermeticamente fechada, garantindo integridade durante transporte e armazenamento, com prazo de validade indicado na embalagem. Deve ser armazenado em local seco, fresco e protegido da luz direta, evitando umidade, contaminação ou perda de crocância.	PCT	220		
8	BISCOITO MARIA 350G - Produto de confeitaria, biscoito tipo Maria de 350 g, elaborado com farinha de trigo de alta qualidade, açúcar, óleo vegetal e fermento, assado até apresentar coloração uniforme e textura leve e crocante. Apresenta sabor característico adocicado, sem odor ou sabor estranhos, isento de impurezas, atendendo aos padrões de qualidade e higiene estabelecidos pela legislação sanitária vigente (ANVISA). Acondicionado em embalagem plástica	PCT	220		

	resistente e hermeticamente fechada, garantindo integridade durante transporte e armazenamento, com prazo de validade indicado na embalagem. Deve ser armazenado em local seco, fresco e protegido da luz direta, evitando umidade e perda de crocância.				
9	CAFÉ TORRADO E MOÍDO 250G - Produto de café torrado e moído, de 250 g, produzido a partir de grãos selecionados, uniformes e de qualidade superior, com torra média a média-escura, proporcionando aroma intenso e sabor característico, livre de impurezas, grãos quebrados ou odor estranho. Atende aos padrões de qualidade e higiene estabelecidos pela legislação sanitária vigente (ANVISA). Acondicionado em embalagem resistente e hermeticamente fechada, garantindo preservação do aroma, sabor e frescor durante transporte e armazenamento, com prazo de validade indicado na embalagem. Deve ser armazenado em local seco, fresco e protegido da luz direta, evitando umidade e contaminação.	PCT	280		
10	CARNE BOVINA MOÍDA - Produto de origem animal, carne bovina moída, fresca, proveniente de cortes selecionados, com cor vermelha característica, textura homogênea e odor natural, isenta de sinais de deterioração, contaminação ou excesso de gordura. Atende aos padrões de qualidade e higiene estabelecidos pela legislação sanitária vigente (ANVISA) e ao regulamento de inspeção sanitária de produtos de origem animal. Acondicionada em embalagem apropriada, resistente e fechada, garantindo integridade, conservação e refrigeração adequada durante transporte e armazenamento. Deve ser mantida em temperatura refrigerada, evitando contaminação, crescimento microbiano e preservando a qualidade até o momento do consumo.	KG	200		
11	CARNE BOVINA TIPO PATINHO PARA BIFE - Produto de origem animal, carne bovina tipo patinho, cortada em bifés, fresca, proveniente de animais inspecionados, com cor vermelha característica, textura firme e uniforme, sem sinais de deterioração, contaminação ou excesso de gordura. Atende aos padrões de qualidade e higiene estabelecidos pela legislação sanitária vigente (ANVISA) e às normas de inspeção sanitária de produtos de origem animal. Acondicionada em embalagem adequada, resistente e fechada, garantindo integridade, conservação e refrigeração adequada durante transporte e armazenamento. Deve ser mantida em temperatura refrigerada, preservando a qualidade e segurança até o momento do consumo.	KG	200		
12	CEBOLA - Produto de origem vegetal, cebola fresca, com bulbos íntegros, firmes e de cor uniforme, livre de sinais de apodrecimento, brotos ou contaminação, atendendo aos padrões de qualidade e higiene estabelecidos pela legislação sanitária vigente (ANVISA). Acondicionada em embalagem ou acondicionamento adequado, garantindo integridade durante transporte e armazenamento, com prazo de validade compatível com a conservação do produto. Deve ser armazenada em local seco, fresco e	KG	70		

	ventilado, evitando umidade excessiva e deterioração precoce.				
13	CENOURA - Produto de origem vegetal, cenoura fresca, com raízes firmes, lisas e de cor laranja uniforme, sem sinais de apodrecimento, brotos ou contaminação, atendendo aos padrões de qualidade e higiene estabelecidos pela legislação sanitária vigente (ANVISA). Acondicionada em embalagem ou acondicionamento adequado, garantindo integridade durante transporte e armazenamento, com prazo de validade compatível com a conservação do produto. Deve ser armazenada em local seco, fresco e ventilado, evitando umidade excessiva e deterioração precoce.	KG	70		
14	CHEIRO VERDE - Produto de origem vegetal, cheiro-verde fresco, composto por folhas e talos de salsinha e cebolinha, com cor verde vibrante, aroma característico e textura firme, livre de sinais de murchamento, apodrecimento ou contaminação, atendendo aos padrões de qualidade e higiene estabelecidos pela legislação sanitária vigente (ANVISA). Acondicionado em maços limpos e íntegros, garantindo integridade durante transporte e armazenamento, com prazo de validade compatível com a conservação do produto. Deve ser armazenado em local fresco e ventilado, evitando umidade excessiva e deterioração precoce.	MAÇO	50		
15	CREME DE LEITE 200G - Produto de origem láctea, creme de leite pasteurizado de 200 g, com textura homogênea, cor branca ou levemente amarelada e sabor característico, isento de grumos, odores ou sabores estranhos, atendendo aos padrões de qualidade e higiene estabelecidos pela legislação sanitária vigente (ANVISA). Acondicionado em embalagem resistente e fechada, garantindo integridade, conservação e proteção contra contaminação durante transporte e armazenamento, com prazo de validade indicado na embalagem. Deve ser mantido refrigerado entre 1°C e 10°C, preservando a qualidade até o consumo.	UND	80		
16	COLORAU 10X100G - Produto de origem vegetal, colorau (urucum) em pó, embalado em unidades de 100 g, acondicionado em pacotes resistentes e fechados, garantindo integridade durante transporte e armazenamento. Apresenta cor vermelho-alaranjada intensa, aroma e sabor característicos, isento de impurezas, mofo ou contaminação, atendendo aos padrões de qualidade e higiene estabelecidos pela legislação sanitária vigente (ANVISA). Deve ser armazenado em local seco, fresco e protegido da luz direta, evitando umidade e perda de cor ou sabor.	KG	30		
17	CONDIMENTO MISTO SEM SAL 10X100G - Produto de condimento misto sem sal, composto por ervas e especiarias selecionadas, em pó ou desidratadas, embalado em unidades de 100 g, acondicionado em pacotes resistentes e fechados, garantindo integridade durante transporte e armazenamento. Apresenta aroma e sabor característicos, isento de impurezas, mofo ou	KG	30		

	contaminação, atendendo aos padrões de qualidade e higiene estabelecidos pela legislação sanitária vigente (ANVISA). Deve ser armazenado em local seco, fresco e protegido da luz direta, evitando umidade, perda de aroma ou alteração de sabor.				
18	COXA E SOBRECOXA DE FRANGO - Produto de origem animal, coxa e sobrecoxa de frango, fresca ou resfriada, com pele íntegra, carne firme, cor característica saudável, sem sinais de deterioração, contaminação ou odor estranho. Atende aos padrões de qualidade e higiene estabelecidos pela legislação sanitária vigente (ANVISA) e às normas de inspeção sanitária de produtos de origem animal. Acondicionada em embalagem adequada, resistente e fechada, garantindo integridade, conservação e refrigeração durante transporte e armazenamento. Deve ser mantida em temperatura refrigerada, preservando a qualidade e segurança até o consumo.	KG	320		
19	EXTRATO DE TOMATE 300G - Produto de origem vegetal, extrato de tomate de 300 g, com consistência pastosa uniforme, cor vermelho-intensa e sabor característico de tomate, isento de grumos, impurezas, odores ou sabores estranhos, atendendo aos padrões de qualidade e higiene estabelecidos pela legislação sanitária vigente (ANVISA). Acondicionado em embalagem resistente e fechada, garantindo integridade durante transporte e armazenamento, com prazo de validade indicado na embalagem. Deve ser armazenado em local seco, fresco e protegido da luz direta, evitando contaminação e deterioração.	UND	140		
20	FARINHA DE MANDIOCA 1KG - Produto de origem vegetal, farinha de mandioca de 1 kg, obtida a partir da raiz de mandioca selecionada, com granulometria uniforme, cor branca ou levemente amarelada e aroma característico, isenta de impurezas, mofo ou contaminação, atendendo aos padrões de qualidade e higiene estabelecidos pela legislação sanitária vigente (ANVISA). Acondicionada em embalagem resistente e fechada, garantindo integridade durante transporte e armazenamento, com prazo de validade indicado na embalagem. Deve ser armazenada em local seco, fresco e protegido da luz direta, evitando umidade e deterioração precoce.	KG	170		
21	FARINHA DE TRIGO C/FERMENTO 1KG - Produto de origem vegetal, farinha de trigo com fermento de 1 kg, obtida a partir de grãos de trigo selecionados, com textura fina e uniforme, cor clara e aroma característico, isenta de impurezas, insetos ou contaminação, atendendo aos padrões de qualidade e higiene estabelecidos pela legislação sanitária vigente (ANVISA). Acondicionada em embalagem resistente e fechada, garantindo integridade durante transporte e armazenamento, com prazo de validade indicado na embalagem. Deve ser armazenada em local seco, fresco e protegido da luz direta, evitando umidade e deterioração precoce.	KG	60		
22	FÉCULA DE MANDIOCA 1KG - Produto de origem vegetal, fécula de mandioca de 1 kg, obtida a partir da mandioca selecionada e processada, apresentando pó	KG	120		

	fino, homogêneo e de cor branca característica, isenta de impurezas, grumos, mofo ou contaminação, atendendo aos padrões de qualidade e higiene estabelecidos pela legislação sanitária vigente (ANVISA). Acondicionada em embalagem resistente e devidamente fechada, garantindo integridade durante transporte e armazenamento, com prazo de validade indicado na embalagem. Deve ser armazenada em local seco, fresco e protegido da luz direta, evitando umidade e alterações em suas características físicas.				
23	FEIJÃO CARIOQUINHA TIPO 1 1KG - Produto de origem vegetal, feijão carioquinha tipo 1, acondicionado em embalagem de 1 kg, composto por grãos íntegros, secos, limpos e uniformes, com coloração característica, isento de impurezas, grãos mofados, quebrados em excesso ou contaminados por insetos, atendendo aos padrões de qualidade e higiene estabelecidos pela legislação sanitária vigente (ANVISA). Acondicionado em embalagem resistente e fechada, garantindo integridade durante transporte e armazenamento, com prazo de validade indicado na embalagem. Deve ser armazenado em local seco, fresco e protegido da luz direta, evitando umidade e deterioração.	KG	320		
24	FLOCÃO DE MILHO 500G - Produto de origem vegetal, flocão de milho de 500 g, obtido a partir de grãos de milho selecionados e processados, apresentando flocos uniformes, cor amarela característica e aroma próprio, isento de impurezas, mofo ou contaminação, atendendo aos padrões de qualidade e higiene estabelecidos pela legislação sanitária vigente (ANVISA). Acondicionado em embalagem resistente e fechada, garantindo integridade durante transporte e armazenamento, com prazo de validade indicado na embalagem. Deve ser armazenado em local seco, fresco e protegido da luz direta, evitando umidade e alteração das características do produto.	PCT	520		
25	FRANGO CONGELADO - Produto de origem animal, frango inteiro congelado, proveniente de aves inspecionadas, com aspecto íntegro, coloração característica e odor próprio, isento de sinais de deterioração, contaminação ou queimaduras por congelamento, atendendo aos padrões de qualidade e higiene estabelecidos pela legislação sanitária vigente (ANVISA) e às normas de inspeção sanitária de produtos de origem animal. Acondicionado em embalagem apropriada, resistente e lacrada, garantindo integridade, conservação e manutenção da cadeia do frio durante transporte e armazenamento. Deve ser mantido em temperatura de congelamento adequada, preservando a qualidade e segurança até o consumo.	KG	320		
26	LEITE EM PÓ INTEGRAL 200G - Produto de origem láctea, leite em pó integral de 200 g, obtido a partir do leite integral pasteurizado e desidratado, apresentando pó fino, homogêneo e de cor branca característica, isento de grumos, impurezas, odores ou sabores estranhos, atendendo aos padrões de	PCT	320		

	qualidade e higiene estabelecidos pela legislação sanitária vigente (ANVISA). Acondicionado em embalagem resistente e hermeticamente fechada, garantindo integridade durante transporte e armazenamento, com prazo de validade indicado na embalagem. Deve ser armazenado em local seco, fresco e protegido da luz direta, evitando umidade e contaminação.				
27	LEITE CONDENSADO 200G - Produto de origem láctea, leite condensado de 200 g, obtido a partir do leite integral e açúcar, apresentando consistência homogênea, coloração branca a levemente amarelada e sabor doce característico, isento de grumos, impurezas, odores ou sabores estranhos, atendendo aos padrões de qualidade e higiene estabelecidos pela legislação sanitária vigente (ANVISA). Acondicionado em embalagem resistente e devidamente fechada, garantindo integridade durante transporte e armazenamento, com prazo de validade indicado na embalagem. Deve ser armazenado em local seco, fresco e protegido da luz direta, evitando contaminação e alterações nas características do produto.	UND	80		
28	MACARRÃO ESPAGUETE 400G - Produto de origem vegetal, macarrão tipo espagete de 400 g, elaborado a partir de sêmola ou farinha de trigo de qualidade, com fios íntegros, uniformes e de coloração clara característica, isento de impurezas, insetos ou fragmentos estranhos, atendendo aos padrões de qualidade e higiene estabelecidos pela legislação sanitária vigente (ANVISA). Acondicionado em embalagem resistente e fechada, garantindo integridade durante transporte e armazenamento, com prazo de validade indicado na embalagem. Deve ser armazenado em local seco, fresco e protegido da luz direta, evitando umidade e quebra do produto.	PCT	380		
29	MARGARINA 250G - Produto de origem vegetal, margarina de 250 g, elaborada a partir de óleos e gorduras vegetais selecionados, apresentando textura cremosa e homogênea, coloração característica e sabor próprio, isenta de grumos, odores ou sabores estranhos, atendendo aos padrões de qualidade e higiene estabelecidos pela legislação sanitária vigente (ANVISA). Acondicionada em embalagem resistente e fechada, garantindo integridade durante transporte e armazenamento, com prazo de validade indicado na embalagem. Deve ser mantida sob refrigeração, preservando suas características e qualidade até o consumo.	UND	70		
30	MELÃO AMARELO - Produto de origem vegetal, melão amarelo fresco, com casca íntegra, firme e de coloração amarela uniforme, livre de rachaduras, manchas excessivas, sinais de apodrecimento ou contaminação, atendendo aos padrões de qualidade e higiene estabelecidos pela legislação sanitária vigente (ANVISA). Acondicionado de forma adequada, garantindo integridade durante transporte e armazenamento, com grau de maturação compatível para consumo. Deve ser armazenado em local fresco	KG	70		

	e ventilado, evitando umidade excessiva e deterioração precoce.				
31	MELANCIA - Produto de origem vegetal, melancia fresca, com casca íntegra, firme e de coloração verde característica, livre de rachaduras, manchas excessivas, sinais de apodrecimento ou contaminação, atendendo aos padrões de qualidade e higiene estabelecidos pela legislação sanitária vigente (ANVISA). Apresenta polpa vermelha ou rosada, firme e succulenta, com sabor característico, própria para consumo. Deve ser acondicionada de forma adequada, garantindo integridade durante transporte e armazenamento, e armazenada em local fresco e ventilado, evitando umidade excessiva e deterioração precoce.	UND	70		
32	MILHO VERDE EM CONSERVA - Produto de origem vegetal, milho verde em conserva, composto por grãos selecionados, macios e de coloração amarela característica, acondicionados em meio líquido próprio para conservação, isento de impurezas, odores ou sabores estranhos, atendendo aos padrões de qualidade e higiene estabelecidos pela legislação sanitária vigente (ANVISA). Acondicionado em embalagem metálica ou similar, resistente e hermeticamente fechada, garantindo integridade durante transporte e armazenamento, com prazo de validade indicado na embalagem. Deve ser armazenado em local seco, fresco e protegido da luz direta, evitando amassamentos e contaminação.	UND	140		
33	ÓLEO REFINADO DE SOJA 900ML - Produto de origem vegetal, óleo refinado de soja de 900 ml, obtido a partir de grãos de soja selecionados e submetido a processo de refino, apresentando coloração clara, sabor neutro e odor característico, isento de impurezas ou partículas em suspensão, atendendo aos padrões de qualidade e higiene estabelecidos pela legislação sanitária vigente (ANVISA). Acondicionado em embalagem resistente e devidamente lacrada, garantindo integridade durante transporte e armazenamento, com prazo de validade indicado na embalagem. Deve ser armazenado em local seco, fresco e protegido da luz direta, evitando alterações em suas propriedades.	UND	180		
34	OVOS BRANCO CARTELA C/30 - Produto de origem animal, ovos brancos, acondicionados em cartela com 30 unidades, provenientes de galinhas sadias e inspecionadas, com casca íntegra, limpa e de coloração branca uniforme, livres de rachaduras, odores estranhos ou sinais de contaminação, atendendo aos padrões de qualidade e higiene estabelecidos pela legislação sanitária vigente (ANVISA). Acondicionados em embalagem adequada, resistente e identificada, garantindo proteção durante transporte e armazenamento, com prazo de validade indicado na embalagem. Devem ser armazenados em local fresco e arejado, preferencialmente sob refrigeração, preservando a qualidade e segurança para consumo.	CARTELA	140		

35	PÃO FRANCES - Produto de panificação, pão francês fresco, elaborado a partir de farinha de trigo, água, fermento e sal, apresentando formato característico, casca crocante de coloração dourada e miolo macio e uniforme, com aroma e sabor próprios, isento de odores ou sabores estranhos. Produzido em conformidade com os padrões de qualidade e higiene estabelecidos pela legislação sanitária vigente (ANVISA). Deve ser acondicionado em embalagem ou acondicionamento adequado, garantindo proteção durante transporte e armazenamento, e consumido preferencialmente no mesmo dia de fabricação, mantendo suas características de frescor e qualidade.	UND	620		
36	PEITO DE FRANGO - Produto de origem animal, peito de frango, fresco ou resfriado, proveniente de aves inspecionadas, com carne firme, coloração característica e odor próprio, isento de sinais de deterioração, contaminação ou excesso de gordura, atendendo aos padrões de qualidade e higiene estabelecidos pela legislação sanitária vigente (ANVISA) e às normas de inspeção sanitária de produtos de origem animal. Acondicionado em embalagem adequada, resistente e fechada, garantindo integridade, conservação e manutenção da refrigeração durante transporte e armazenamento. Deve ser mantido sob temperatura refrigerada, preservando a qualidade e segurança até o consumo.	KG	320		
37	PIMENTA DE CHEIRO - Produto de origem vegetal, pimenta de cheiro fresca, com frutos íntegros, firmes e de coloração característica, apresentando aroma suave e próprio, isenta de sinais de apodrecimento, manchas excessivas ou contaminação, atendendo aos padrões de qualidade e higiene estabelecidos pela legislação sanitária vigente (ANVISA). Acondicionada de forma adequada, garantindo integridade durante transporte e armazenamento, com grau de maturação compatível para consumo. Deve ser armazenada em local fresco e ventilado, evitando umidade excessiva e deterioração precoce.	KG	50		
38	PIMENTÃO VERDE - Produto de origem vegetal, pimentão verde fresco, com frutos íntegros, firmes e de coloração verde uniforme, livres de rachaduras, manchas excessivas, sinais de apodrecimento ou contaminação, atendendo aos padrões de qualidade e higiene estabelecidos pela legislação sanitária vigente (ANVISA). Acondicionado de forma adequada, garantindo integridade durante transporte e armazenamento, com grau de maturação compatível para consumo. Deve ser armazenado em local fresco e ventilado, evitando umidade excessiva e deterioração precoce.	KG	50		
39	SARDINHA AO OLEO 130G - Produto de origem animal, sardinha ao óleo, acondicionada em embalagem de 130 g, composta por peixes selecionados, limpos e processados, conservados em óleo vegetal próprio para consumo, apresentando textura firme, coloração característica e sabor próprio, isenta de espinhas soltas em excesso, impurezas, odores ou sabores estranhos, atendendo aos padrões de qualidade e higiene estabelecidos pela legislação	UND	320		

	sanitária vigente (ANVISA). Acondicionada em embalagem metálica resistente e hermeticamente fechada, garantindo integridade durante transporte e armazenamento, com prazo de validade indicado na embalagem. Deve ser armazenada em local seco, fresco e protegido da luz direta.				
40	SAL REFINADO IODADO 1KG - Produto de origem mineral, sal refinado iodado de 1 kg, obtido a partir do cloreto de sódio submetido a processo de refino e iodação, apresentando cristais finos, brancos e uniformes, isento de impurezas, umidade excessiva ou contaminantes, atendendo aos padrões de qualidade e higiene estabelecidos pela legislação sanitária vigente (ANVISA). Acondicionado em embalagem resistente e devidamente fechada, garantindo integridade durante transporte e armazenamento, com prazo de validade indicado na embalagem. Deve ser armazenado em local seco, fresco e protegido da umidade.	KG	80		
41	TOMATE - Produto de origem vegetal, tomate fresco, com frutos íntegros, firmes e de coloração vermelha característica, livres de rachaduras, manchas excessivas, sinais de apodrecimento ou contaminação, atendendo aos padrões de qualidade e higiene estabelecidos pela legislação sanitária vigente (ANVISA). Apresenta polpa firme e succulenta, com sabor característico, próprio para consumo. Deve ser acondicionado de forma adequada, garantindo integridade durante transporte e armazenamento, e armazenado em local fresco e ventilado, evitando umidade excessiva e deterioração precoce.	KG	70		
42	VINAGRE DE ALCOOL 500ML - Produto de origem vegetal, vinagre de álcool de 500 ml, obtido a partir da fermentação acética do álcool etílico de origem agrícola, apresentando líquido límpido, incolor ou levemente amarelado, com acidez característica e sabor próprio, isento de impurezas, sedimentos ou odores estranhos, atendendo aos padrões de qualidade e higiene estabelecidos pela legislação sanitária vigente (ANVISA). Acondicionado em embalagem resistente e devidamente lacrada, garantindo integridade durante transporte e armazenamento, com prazo de validade indicado na embalagem. Deve ser armazenado em local seco, fresco e protegido da luz direta.	UND	80		
<b>VALOR TOTAL:</b>					

**VALOR TOTAL: R\$ XXXXX (XXXXXXXXXXXXXXXXXXXXXXXXXXXXXXXXXXXX)**

**VALIDADE DA PROPOSTA: 12 (doze) meses**

**Observações:**

- O licitante declara que tem o pleno conhecimento, aceitação e cumprirá todas as obrigações contidas no anexo I – Termo de Referência deste edital.
- Independente de declaração expressa, fica subentendida que no valor proposto estão incluídas todas as despesas necessárias a execução, inclusive as relacionadas com:
  - encargos sociais, trabalhistas, previdenciários e outros;
  - tributos, taxas e tarifas, emolumentos, licenças, alvarás, multas e/ou qualquer infrações;



## **PREFEITURA MUNICIPAL DE DOM INOCÊNCIO**

Praça Curral Novo, S/N, Centro  
CEP: 64790-000 – Dom Inocêncio-PI  
CNPJ: 23.500.002/0001-45



- seguros em geral, da infortunistica e de responsabilidade civil para quaisquer danos e prejuízos causados à Contratante e/ou a terceiros, gerados direta ou indiretamente pelo fornecimento.

**Local/Data:** ....., ..... de ..... de .....

**Assinatura Proponente**

**Carimbo da empresa/Assinatura do responsável legal**



**PREFEITURA MUNICIPAL DE DOM INOCÊNCIO**

Praça Curral Novo, S/N, Centro  
CEP: 64790-000 – Dom Inocêncio-PI  
CNPJ: 23.500.002/0001-45



**ANEXO IV – MINUTA DO CONTRATO**  
**CONTRATO Nº \_\_\_\_\_**  
**DISPENSA DE LICITAÇÃO Nº XXX/2026-DL**

CONTRATO QUE ENTRE SI  
CELEBRAM, DE UM LADO A  
PREFEITURA MUNICIPAL DE DOM  
INOCÊNCIO – PI, E DO OUTRO A  
EMPRESA \_\_\_\_\_ PARA O  
FIM QUE NELE SE DECLARA.

Aos XX (XXX) dias do mês de XXXXX do ano de 2026, de um lado o a **PREFEITURA MUNICIPAL DE XXXXXXXXXX** inscrita no CNPJ/MF sob o nº XXXXXXXX, sito à XXXXXXXXXXXXXXXXXXXXXXXXXXXX, representado neste ato pelo Sr. XXXXXXXXXXXXXXXXXXXX, portador do RG nº XXXXXXXXXX e do CPF nº XXXXXXXXXX, residente e domiciliada na cidade de XXXXXXXXXX - PI, doravante denominada **CONTRATANTE**, e de outro lado, a empresa \_\_\_\_\_, pessoa jurídica de direito privado, sediada à \_\_\_\_\_, inscrita no CNPJ Nº. \_\_\_\_\_, por seu representante legal, Sr. \_\_\_\_\_, CPF Nº. \_\_\_\_\_, doravante denominada **CONTRATADA**, firmam entre si o presente TERMO DE CONTRATO, nos termos da Lei Federal nº 14.133/21 – Nova Lei das Licitações e mediante as cláusulas e condições a seguir estabelecidas:

**CLÁUSULA PRIMEIRA - DO FUNDAMENTO LEGAL:**

**1.1.** Processo de Administrativo de **DISPENSA DE LICITAÇÃO** tombado sob o nº XXX/2026-DL em conformidade com a Lei Federal Nº 14.133/21 – Nova Lei das Licitações.

**CLÁUSULA SEGUNDA - DO OBJETO:**

**2.1.** Constitui objeto do presente a XXXXXXXXXXXXXXXXXXXXXXXXXXXXXXXXXXXX, tudo conforme especificações contidas no Termo de Referência, constante do Anexo I do Edital.

**2.2.** O presente contrato possui total vinculação ao edital da Dispensa de Licitação e à proposta do licitante Contratado, conforme:

ITEM	DESCRIÇÃO PRODUTO	UNID	QTD.	VLR. UNIT.	VLR. TOTAL
1	AÇÚCAR CRISTAL 1KG - Produto de origem vegetal (cana-de-açúcar), com granulação uniforme e cor translúcida clara, isento de impurezas, odor ou sabor estranhos, atendendo aos padrões de qualidade e higiene estabelecidos pela legislação sanitária vigente (ANVISA). Acondicionado em embalagem resistente e fechada de 1 kg, garantindo integridade durante transporte e armazenamento, com prazo de validade mínimo de 12 meses a partir da fabricação, indicado na embalagem. Deve ser armazenado em local seco, fresco e protegido da luz direta, evitando contaminação e umidade.	KG	260		
2	ALHO - Produto de origem vegetal, consistente e fresco, com bulbos firmes, aparência íntegra, cor uniforme e odor característico. Isento de sinais de apodrecimento, mofo ou contaminação, atendendo aos padrões de qualidade e higiene estabelecidos pela legislação sanitária vigente (ANVISA). Acondicionado em embalagem adequada, garantindo integridade durante transporte e armazenamento, com	KG	60		

	prazo de validade compatível com as normas sanitárias, devendo ser armazenado em local seco, fresco e protegido da luz direta, evitando contaminação e deterioração.				
3	ARROZ PARBOLIZADO TIPO 1 1KG - Produto de origem vegetal, arroz parboilizado tipo 1, com grãos íntegros, limpos, uniformes, sem impurezas ou grãos quebrados em excesso, atendendo aos padrões de qualidade e higiene estabelecidos pela legislação sanitária vigente (ANVISA). Acondicionado em embalagem resistente e fechada de 1 kg, garantindo integridade durante transporte e armazenamento, com prazo de validade mínimo compatível com as normas sanitárias. Deve ser armazenado em local seco, fresco e protegido da luz direta, evitando umidade e contaminação.	KG	320		
4	BANANA - Produto de origem vegetal, banana fresca, com casca íntegra, firme e de cor uniforme, livre de sinais de apodrecimento, manchas excessivas ou contaminação, atendendo aos padrões de qualidade e higiene estabelecidos pela legislação sanitária vigente (ANVISA). Acondicionada em embalagem ou acondicionamento adequado, garantindo integridade durante transporte e armazenamento, com prazo de consumo compatível com a maturação natural da fruta. Deve ser armazenada em local fresco e ventilado, evitando umidade excessiva e deterioração precoce.	DZ	75		
5	BATATA DOCE - Produto de origem vegetal, batata-doce fresca, com casca íntegra, firme e aparência uniforme, livre de sinais de apodrecimento, brotos ou contaminação, atendendo aos padrões de qualidade e higiene estabelecidos pela legislação sanitária vigente (ANVISA). Acondicionada em embalagem ou acondicionamento adequado, garantindo integridade durante transporte e armazenamento, com prazo de validade compatível com a conservação do produto. Deve ser armazenada em local seco, fresco e ventilado, evitando umidade excessiva e deterioração precoce.	KG	75		
6	BATATA INGLESA - Produto de origem vegetal, batata-inglesa fresca, com casca íntegra, firme e aparência uniforme, livre de sinais de apodrecimento, brotos ou contaminação, atendendo aos padrões de qualidade e higiene estabelecidos pela legislação sanitária vigente (ANVISA). Acondicionada em embalagem ou acondicionamento adequado, garantindo integridade durante transporte e armazenamento, com prazo de validade compatível com a conservação do produto. Deve ser armazenada em local seco, fresco e ventilado, evitando umidade excessiva e deterioração precoce.	KG	80		
7	BISCOITO CREAM CRACKER 350G - Produto de confeitaria, biscoito cream cracker de 350 g, produzido com farinha de trigo de alta qualidade, gordura vegetal ou manteiga, fermento químico e sal, assado até atingir crocância uniforme e cor dourada clara. Apresenta textura consistente, sem grumos ou partes queimadas, sabor característico levemente	PCT	220		

	salgado, isento de impurezas, odor ou sabor estranhos, atendendo aos padrões de qualidade e higiene estabelecidos pela legislação sanitária vigente (ANVISA). Acondicionado em embalagem plástica resistente, hermeticamente fechada, garantindo integridade durante transporte e armazenamento, com prazo de validade indicado na embalagem. Deve ser armazenado em local seco, fresco e protegido da luz direta, evitando umidade, contaminação ou perda de crocância.				
8	BISCOITO MARIA 350G - Produto de confeitaria, biscoito tipo Maria de 350 g, elaborado com farinha de trigo de alta qualidade, açúcar, óleo vegetal e fermento, assado até apresentar coloração uniforme e textura leve e crocante. Apresenta sabor característico adocicado, sem odor ou sabor estranhos, isento de impurezas, atendendo aos padrões de qualidade e higiene estabelecidos pela legislação sanitária vigente (ANVISA). Acondicionado em embalagem plástica resistente e hermeticamente fechada, garantindo integridade durante transporte e armazenamento, com prazo de validade indicado na embalagem. Deve ser armazenado em local seco, fresco e protegido da luz direta, evitando umidade e perda de crocância.	PCT	220		
9	CAFÉ TORRADO E MOÍDO 250G - Produto de café torrado e moído, de 250 g, produzido a partir de grãos selecionados, uniformes e de qualidade superior, com torra média a média-escuro, proporcionando aroma intenso e sabor característico, livre de impurezas, grãos quebrados ou odor estranho. Atende aos padrões de qualidade e higiene estabelecidos pela legislação sanitária vigente (ANVISA). Acondicionado em embalagem resistente e hermeticamente fechada, garantindo preservação do aroma, sabor e frescor durante transporte e armazenamento, com prazo de validade indicado na embalagem. Deve ser armazenado em local seco, fresco e protegido da luz direta, evitando umidade e contaminação.	PCT	280		
10	CARNE BOVINA MOÍDA - Produto de origem animal, carne bovina moída, fresca, proveniente de cortes selecionados, com cor vermelha característica, textura homogênea e odor natural, isenta de sinais de deterioração, contaminação ou excesso de gordura. Atende aos padrões de qualidade e higiene estabelecidos pela legislação sanitária vigente (ANVISA) e ao regulamento de inspeção sanitária de produtos de origem animal. Acondicionada em embalagem apropriada, resistente e fechada, garantindo integridade, conservação e refrigeração adequada durante transporte e armazenamento. Deve ser mantida em temperatura refrigerada, evitando contaminação, crescimento microbiano e preservando a qualidade até o momento do consumo.	KG	200		
11	CARNE BOVINA TIPO PATINHO PARA BIFE - Produto de origem animal, carne bovina tipo patinho, cortada em bifes, fresca, proveniente de animais inspecionados, com cor vermelha característica, textura firme e uniforme, sem sinais de deterioração, contaminação ou excesso de gordura. Atende aos padrões de qualidade e higiene estabelecidos pela	KG	200		

	legislação sanitária vigente (ANVISA) e às normas de inspeção sanitária de produtos de origem animal. Acondicionada em embalagem adequada, resistente e fechada, garantindo integridade, conservação e refrigeração adequada durante transporte e armazenamento. Deve ser mantida em temperatura refrigerada, preservando a qualidade e segurança até o momento do consumo.				
12	CEBOLA - Produto de origem vegetal, cebola fresca, com bulbos íntegros, firmes e de cor uniforme, livre de sinais de apodrecimento, brotos ou contaminação, atendendo aos padrões de qualidade e higiene estabelecidos pela legislação sanitária vigente (ANVISA). Acondicionada em embalagem ou acondicionamento adequado, garantindo integridade durante transporte e armazenamento, com prazo de validade compatível com a conservação do produto. Deve ser armazenada em local seco, fresco e ventilado, evitando umidade excessiva e deterioração precoce.	KG	70		
13	CENOURA - Produto de origem vegetal, cenoura fresca, com raízes firmes, lisas e de cor laranja uniforme, sem sinais de apodrecimento, brotos ou contaminação, atendendo aos padrões de qualidade e higiene estabelecidos pela legislação sanitária vigente (ANVISA). Acondicionada em embalagem ou acondicionamento adequado, garantindo integridade durante transporte e armazenamento, com prazo de validade compatível com a conservação do produto. Deve ser armazenada em local seco, fresco e ventilado, evitando umidade excessiva e deterioração precoce.	KG	70		
14	CHEIRO VERDE - Produto de origem vegetal, cheiro-verde fresco, composto por folhas e talos de salsinha e cebolinha, com cor verde vibrante, aroma característico e textura firme, livre de sinais de murchamento, apodrecimento ou contaminação, atendendo aos padrões de qualidade e higiene estabelecidos pela legislação sanitária vigente (ANVISA). Acondicionado em maços limpos e íntegros, garantindo integridade durante transporte e armazenamento, com prazo de validade compatível com a conservação do produto. Deve ser armazenado em local fresco e ventilado, evitando umidade excessiva e deterioração precoce.	MAÇO	50		
15	CREME DE LEITE 200G - Produto de origem láctea, creme de leite pasteurizado de 200 g, com textura homogênea, cor branca ou levemente amarelada e sabor característico, isento de grumos, odores ou sabores estranhos, atendendo aos padrões de qualidade e higiene estabelecidos pela legislação sanitária vigente (ANVISA). Acondicionado em embalagem resistente e fechada, garantindo integridade, conservação e proteção contra contaminação durante transporte e armazenamento, com prazo de validade indicado na embalagem. Deve ser mantido refrigerado entre 1°C e 10°C, preservando a qualidade até o consumo.	UND	80		

16	<p><b>COLORAU 10X100G</b> - Produto de origem vegetal, colorau (urucum) em pó, embalado em unidades de 100 g, acondicionado em pacotes resistentes e fechados, garantindo integridade durante transporte e armazenamento. Apresenta cor vermelho-alaranjada intensa, aroma e sabor característicos, isento de impurezas, mofo ou contaminação, atendendo aos padrões de qualidade e higiene estabelecidos pela legislação sanitária vigente (ANVISA). Deve ser armazenado em local seco, fresco e protegido da luz direta, evitando umidade e perda de cor ou sabor.</p>	KG	30		
17	<p><b>CONDIMENTO MISTO SEM SAL 10X100G</b> - Produto de condimento misto sem sal, composto por ervas e especiarias selecionadas, em pó ou desidratadas, embalado em unidades de 100 g, acondicionado em pacotes resistentes e fechados, garantindo integridade durante transporte e armazenamento. Apresenta aroma e sabor característicos, isento de impurezas, mofo ou contaminação, atendendo aos padrões de qualidade e higiene estabelecidos pela legislação sanitária vigente (ANVISA). Deve ser armazenado em local seco, fresco e protegido da luz direta, evitando umidade, perda de aroma ou alteração de sabor.</p>	KG	30		
18	<p><b>COXA E SOBRECOXA DE FRANGO</b> - Produto de origem animal, coxa e sobrecoxa de frango, fresca ou resfriada, com pele íntegra, carne firme, cor característica saudável, sem sinais de deterioração, contaminação ou odor estranho. Atende aos padrões de qualidade e higiene estabelecidos pela legislação sanitária vigente (ANVISA) e às normas de inspeção sanitária de produtos de origem animal. Acondicionada em embalagem adequada, resistente e fechada, garantindo integridade, conservação e refrigeração durante transporte e armazenamento. Deve ser mantida em temperatura refrigerada, preservando a qualidade e segurança até o consumo.</p>	KG	320		
19	<p><b>EXTRATO DE TOMATE 300G</b> - Produto de origem vegetal, extrato de tomate de 300 g, com consistência pastosa uniforme, cor vermelho-intensa e sabor característico de tomate, isento de grumos, impurezas, odores ou sabores estranhos, atendendo aos padrões de qualidade e higiene estabelecidos pela legislação sanitária vigente (ANVISA). Acondicionado em embalagem resistente e fechada, garantindo integridade durante transporte e armazenamento, com prazo de validade indicado na embalagem. Deve ser armazenado em local seco, fresco e protegido da luz direta, evitando contaminação e deterioração.</p>	UND	140		
20	<p><b>FARINHA DE MANDIOCA 1KG</b> - Produto de origem vegetal, farinha de mandioca de 1 kg, obtida a partir da raiz de mandioca selecionada, com granulometria uniforme, cor branca ou levemente amarelada e aroma característico, isenta de impurezas, mofo ou contaminação, atendendo aos padrões de qualidade e higiene estabelecidos pela legislação sanitária vigente (ANVISA). Acondicionada em embalagem resistente e fechada, garantindo integridade durante transporte e armazenamento, com prazo de validade indicado na embalagem. Deve ser</p>	KG	170		

	armazenada em local seco, fresco e protegido da luz direta, evitando umidade e deterioração precoce.				
21	FARINHA DE TRIGO C/FERMENTO 1KG - Produto de origem vegetal, farinha de trigo com fermento de 1 kg, obtida a partir de grãos de trigo selecionados, com textura fina e uniforme, cor clara e aroma característico, isenta de impurezas, insetos ou contaminação, atendendo aos padrões de qualidade e higiene estabelecidos pela legislação sanitária vigente (ANVISA). Acondicionada em embalagem resistente e fechada, garantindo integridade durante transporte e armazenamento, com prazo de validade indicado na embalagem. Deve ser armazenada em local seco, fresco e protegido da luz direta, evitando umidade e deterioração precoce.	KG	60		
22	FÉCULA DE MANDIOCA 1KG - Produto de origem vegetal, fécula de mandioca de 1 kg, obtida a partir da mandioca selecionada e processada, apresentando pó fino, homogêneo e de cor branca característica, isenta de impurezas, grumos, mofo ou contaminação, atendendo aos padrões de qualidade e higiene estabelecidos pela legislação sanitária vigente (ANVISA). Acondicionada em embalagem resistente e devidamente fechada, garantindo integridade durante transporte e armazenamento, com prazo de validade indicado na embalagem. Deve ser armazenada em local seco, fresco e protegido da luz direta, evitando umidade e alterações em suas características físicas.	KG	120		
23	FEIJÃO CARIOQUINHA TIPO 1 1KG - Produto de origem vegetal, feijão carioquinha tipo 1, acondicionado em embalagem de 1 kg, composto por grãos íntegros, secos, limpos e uniformes, com coloração característica, isento de impurezas, grãos mofados, quebrados em excesso ou contaminados por insetos, atendendo aos padrões de qualidade e higiene estabelecidos pela legislação sanitária vigente (ANVISA). Acondicionado em embalagem resistente e fechada, garantindo integridade durante transporte e armazenamento, com prazo de validade indicado na embalagem. Deve ser armazenado em local seco, fresco e protegido da luz direta, evitando umidade e deterioração.	KG	320		
24	FLOCÃO DE MILHO 500G - Produto de origem vegetal, flocão de milho de 500 g, obtido a partir de grãos de milho selecionados e processados, apresentando flocos uniformes, cor amarela característica e aroma próprio, isento de impurezas, mofo ou contaminação, atendendo aos padrões de qualidade e higiene estabelecidos pela legislação sanitária vigente (ANVISA). Acondicionado em embalagem resistente e fechada, garantindo integridade durante transporte e armazenamento, com prazo de validade indicado na embalagem. Deve ser armazenado em local seco, fresco e protegido da luz direta, evitando umidade e alteração das características do produto.	PCT	520		
25	FRANGO CONGELADO - Produto de origem animal, frango inteiro congelado, proveniente de aves	KG	320		

	inspecionadas, com aspecto íntegro, coloração característica e odor próprio, isento de sinais de deterioração, contaminação ou queimaduras por congelamento, atendendo aos padrões de qualidade e higiene estabelecidos pela legislação sanitária vigente (ANVISA) e às normas de inspeção sanitária de produtos de origem animal. Acondicionado em embalagem apropriada, resistente e lacrada, garantindo integridade, conservação e manutenção da cadeia do frio durante transporte e armazenamento. Deve ser mantido em temperatura de congelamento adequada, preservando a qualidade e segurança até o consumo.				
26	LEITE EM PÓ INTEGRAL 200G - Produto de origem láctea, leite em pó integral de 200 g, obtido a partir do leite integral pasteurizado e desidratado, apresentando pó fino, homogêneo e de cor branca característica, isento de grumos, impurezas, odores ou sabores estranhos, atendendo aos padrões de qualidade e higiene estabelecidos pela legislação sanitária vigente (ANVISA). Acondicionado em embalagem resistente e hermeticamente fechada, garantindo integridade durante transporte e armazenamento, com prazo de validade indicado na embalagem. Deve ser armazenado em local seco, fresco e protegido da luz direta, evitando umidade e contaminação.	PCT	320		
27	LEITE CONDENSADO 200G - Produto de origem láctea, leite condensado de 200 g, obtido a partir do leite integral e açúcar, apresentando consistência homogênea, coloração branca a levemente amarelada e sabor doce característico, isento de grumos, impurezas, odores ou sabores estranhos, atendendo aos padrões de qualidade e higiene estabelecidos pela legislação sanitária vigente (ANVISA). Acondicionado em embalagem resistente e devidamente fechada, garantindo integridade durante transporte e armazenamento, com prazo de validade indicado na embalagem. Deve ser armazenado em local seco, fresco e protegido da luz direta, evitando contaminação e alterações nas características do produto.	UND	80		
28	MACARRÃO ESPAGUETE 400G - Produto de origem vegetal, macarrão tipo espagete de 400 g, elaborado a partir de sêmola ou farinha de trigo de qualidade, com fios íntegros, uniformes e de coloração clara característica, isento de impurezas, insetos ou fragmentos estranhos, atendendo aos padrões de qualidade e higiene estabelecidos pela legislação sanitária vigente (ANVISA). Acondicionado em embalagem resistente e fechada, garantindo integridade durante transporte e armazenamento, com prazo de validade indicado na embalagem. Deve ser armazenado em local seco, fresco e protegido da luz direta, evitando umidade e quebra do produto.	PCT	380		
29	MARGARINA 250G - Produto de origem vegetal, margarina de 250 g, elaborada a partir de óleos e gorduras vegetais selecionados, apresentando textura cremosa e homogênea, coloração característica e	UND	70		

	sabor próprio, isenta de grumos, odores ou sabores estranhos, atendendo aos padrões de qualidade e higiene estabelecidos pela legislação sanitária vigente (ANVISA). Acondicionada em embalagem resistente e fechada, garantindo integridade durante transporte e armazenamento, com prazo de validade indicado na embalagem. Deve ser mantida sob refrigeração, preservando suas características e qualidade até o consumo.				
30	MELÃO AMARELO - Produto de origem vegetal, melão amarelo fresco, com casca íntegra, firme e de coloração amarela uniforme, livre de rachaduras, manchas excessivas, sinais de apodrecimento ou contaminação, atendendo aos padrões de qualidade e higiene estabelecidos pela legislação sanitária vigente (ANVISA). Acondicionado de forma adequada, garantindo integridade durante transporte e armazenamento, com grau de maturação compatível para consumo. Deve ser armazenado em local fresco e ventilado, evitando umidade excessiva e deterioração precoce.	KG	70		
31	MELANCIA - Produto de origem vegetal, melancia fresca, com casca íntegra, firme e de coloração verde característica, livre de rachaduras, manchas excessivas, sinais de apodrecimento ou contaminação, atendendo aos padrões de qualidade e higiene estabelecidos pela legislação sanitária vigente (ANVISA). Apresenta polpa vermelha ou rosada, firme e suculenta, com sabor característico, própria para consumo. Deve ser acondicionada de forma adequada, garantindo integridade durante transporte e armazenamento, e armazenada em local fresco e ventilado, evitando umidade excessiva e deterioração precoce.	UND	70		
32	MILHO VERDE EM CONSERVA - Produto de origem vegetal, milho verde em conserva, composto por grãos selecionados, macios e de coloração amarela característica, acondicionados em meio líquido próprio para conservação, isento de impurezas, odores ou sabores estranhos, atendendo aos padrões de qualidade e higiene estabelecidos pela legislação sanitária vigente (ANVISA). Acondicionado em embalagem metálica ou similar, resistente e hermeticamente fechada, garantindo integridade durante transporte e armazenamento, com prazo de validade indicado na embalagem. Deve ser armazenado em local seco, fresco e protegido da luz direta, evitando amassamentos e contaminação.	UND	140		
33	ÓLEO REFINADO DE SOJA 900ML - Produto de origem vegetal, óleo refinado de soja de 900 ml, obtido a partir de grãos de soja selecionados e submetido a processo de refino, apresentando coloração clara, sabor neutro e odor característico, isento de impurezas ou partículas em suspensão, atendendo aos padrões de qualidade e higiene estabelecidos pela legislação sanitária vigente (ANVISA). Acondicionado em embalagem resistente e devidamente lacrada, garantindo integridade durante transporte e armazenamento, com prazo de validade indicado na embalagem. Deve ser armazenado em	UND	180		

	local seco, fresco e protegido da luz direta, evitando alterações em suas propriedades.				
34	OVOS BRANCO CARTELA C/30 - Produto de origem animal, ovos brancos, acondicionados em cartela com 30 unidades, provenientes de galinhas sadias e inspecionadas, com casca íntegra, limpa e de coloração branca uniforme, livres de rachaduras, odores estranhos ou sinais de contaminação, atendendo aos padrões de qualidade e higiene estabelecidos pela legislação sanitária vigente (ANVISA). Acondicionados em embalagem adequada, resistente e identificada, garantindo proteção durante transporte e armazenamento, com prazo de validade indicado na embalagem. Devem ser armazenados em local fresco e arejado, preferencialmente sob refrigeração, preservando a qualidade e segurança para consumo.	CARTELA	140		
35	PÃO FRANCES - Produto de panificação, pão francês fresco, elaborado a partir de farinha de trigo, água, fermento e sal, apresentando formato característico, casca crocante de coloração dourada e miolo macio e uniforme, com aroma e sabor próprios, isento de odores ou sabores estranhos. Produzido em conformidade com os padrões de qualidade e higiene estabelecidos pela legislação sanitária vigente (ANVISA). Deve ser acondicionado em embalagem ou acondicionamento adequado, garantindo proteção durante transporte e armazenamento, e consumido preferencialmente no mesmo dia de fabricação, mantendo suas características de frescor e qualidade.	UND	620		
36	PEITO DE FRANGO - Produto de origem animal, peito de frango, fresco ou resfriado, proveniente de aves inspecionadas, com carne firme, coloração característica e odor próprio, isento de sinais de deterioração, contaminação ou excesso de gordura, atendendo aos padrões de qualidade e higiene estabelecidos pela legislação sanitária vigente (ANVISA) e às normas de inspeção sanitária de produtos de origem animal. Acondicionado em embalagem adequada, resistente e fechada, garantindo integridade, conservação e manutenção da refrigeração durante transporte e armazenamento. Deve ser mantido sob temperatura refrigerada, preservando a qualidade e segurança até o consumo.	KG	320		
37	PIMENTA DE CHEIRO - Produto de origem vegetal, pimenta de cheiro fresca, com frutos íntegros, firmes e de coloração característica, apresentando aroma suave e próprio, isenta de sinais de apodrecimento, manchas excessivas ou contaminação, atendendo aos padrões de qualidade e higiene estabelecidos pela legislação sanitária vigente (ANVISA). Acondicionada de forma adequada, garantindo integridade durante transporte e armazenamento, com grau de maturação compatível para consumo. Deve ser armazenada em local fresco e ventilado, evitando umidade excessiva e deterioração precoce.	KG	50		
38	PIMENTÃO VERDE - Produto de origem vegetal, pimentão verde fresco, com frutos íntegros, firmes e de coloração verde uniforme, livres de rachaduras,	KG	50		

	manchas excessivas, sinais de apodrecimento ou contaminação, atendendo aos padrões de qualidade e higiene estabelecidos pela legislação sanitária vigente (ANVISA). Acondicionado de forma adequada, garantindo integridade durante transporte e armazenamento, com grau de maturação compatível para consumo. Deve ser armazenado em local fresco e ventilado, evitando umidade excessiva e deterioração precoce.				
39	SARDINHA AO OLEO 130G - Produto de origem animal, sardinha ao óleo, acondicionada em embalagem de 130 g, composta por peixes selecionados, limpos e processados, conservados em óleo vegetal próprio para consumo, apresentando textura firme, coloração característica e sabor próprio, isenta de espinhas soltas em excesso, impurezas, odores ou sabores estranhos, atendendo aos padrões de qualidade e higiene estabelecidos pela legislação sanitária vigente (ANVISA). Acondicionada em embalagem metálica resistente e hermeticamente fechada, garantindo integridade durante transporte e armazenamento, com prazo de validade indicado na embalagem. Deve ser armazenada em local seco, fresco e protegido da luz direta.	UND	320		
40	SAL REFINADO IODADO 1KG - Produto de origem mineral, sal refinado iodado de 1 kg, obtido a partir do cloreto de sódio submetido a processo de refino e iodação, apresentando cristais finos, brancos e uniformes, isento de impurezas, umidade excessiva ou contaminantes, atendendo aos padrões de qualidade e higiene estabelecidos pela legislação sanitária vigente (ANVISA). Acondicionado em embalagem resistente e devidamente fechada, garantindo integridade durante transporte e armazenamento, com prazo de validade indicado na embalagem. Deve ser armazenado em local seco, fresco e protegido da umidade.	KG	80		
41	TOMATE - Produto de origem vegetal, tomate fresco, com frutos íntegros, firmes e de coloração vermelha característica, livres de rachaduras, manchas excessivas, sinais de apodrecimento ou contaminação, atendendo aos padrões de qualidade e higiene estabelecidos pela legislação sanitária vigente (ANVISA). Apresenta polpa firme e succulenta, com sabor característico, próprio para consumo. Deve ser acondicionado de forma adequada, garantindo integridade durante transporte e armazenamento, e armazenado em local fresco e ventilado, evitando umidade excessiva e deterioração precoce.	KG	70		
42	VINAGRE DE ALCOOL 500ML - Produto de origem vegetal, vinagre de álcool de 500 ml, obtido a partir da fermentação acética do álcool etílico de origem agrícola, apresentando líquido límpido, incolor ou levemente amarelado, com acidez característica e sabor próprio, isento de impurezas, sedimentos ou odores estranhos, atendendo aos padrões de qualidade e higiene estabelecidos pela legislação sanitária vigente (ANVISA). Acondicionado em embalagem resistente e devidamente lacrada, garantindo integridade durante	UND	80		



## PREFEITURA MUNICIPAL DE DOM INOCÊNCIO

Praça Curral Novo, S/N, Centro  
CEP: 64790-000 – Dom Inocêncio-PI  
CNPJ: 23.500.002/0001-45



transporte e armazenamento, com prazo de validade indicado na embalagem. Deve ser armazenado em local seco, fresco e protegido da luz direta.				
VALOR TOTAL:				

### CLÁUSULA TERCEIRA - DO VALOR, DO REAJUSTE E DA REPACTUAÇÃO:

3.1. O valor mensal da presente avença é de R\$ \_\_\_\_ (\_\_\_\_), totalizando R\$ \_\_\_\_ (\_\_\_\_), a ser pago na proporção da execução dos serviços licitados, segundo as ordens de serviços/autorizações de execução expedidas pela Administração, de conformidade com as notas fiscais/faturas devidamente atestadas pelo Gestor da despesa, acompanhadas das Certidões Federal, Estadual, Municipal, FGTS e CNDT do licitante vencedor, todas atualizadas, observadas as condições da proposta.

3.2. O valor do presente Contrato não será objeto de reajuste, antes de decorridos 12 (doze) meses da data-base referente ao orçamento estimado do procedimento, hipótese na qual a Administração poderá utilizar o índice IGP-M da Fundação Getúlio Vargas ou outro índice específico ou setorial, em conformidade com a realidade de mercado.

3.3. O valor do presente Contrato poderá ser repactuado, caso haja o regime de dedicação exclusiva de mão de obra ou predominância de mão de obra, mediante demonstração analítica da variação dos custos.

3.3.1. Os pedidos de repactuação de preços serão respondidos no prazo de até 60 (sessenta) dias a contar do protocolo oficial do respectivo requerimento.

3.4. O pagamento será efetuado em até 30 (trinta) dias, após adimplemento da obrigação e encaminhamento da documentação tratada no subitem 3.1, observadas as disposições editalícias, através de crédito na Conta Bancária do fornecedor ou através de cheque nominal.

3.5. Por ocasião da entrega dos serviços, o contratado deverá apresentar recibo em 02 (duas) vias e a respectiva Nota Fiscal. A Fatura e Nota Fiscal deverá ser emitida em nome da própria Prefeitura, nos dados informados no preâmbulo desse documento.

3.6. O presente contrato poderá ser alterado para restabelecer o equilíbrio econômico-financeiro inicial do contrato em caso de força maior, caso fortuito ou fato do príncipe ou em decorrência de fatos imprevisíveis ou previsíveis de consequências incalculáveis, que inviabilizem a execução do contrato tal como pactuado, respeitada, em qualquer caso, a repartição objetiva de risco estabelecida no contrato.

3.6.1. Os pedidos de reequilíbrio de preços serão respondidos no prazo de até 60 (sessenta) dias a contar do protocolo oficial do respectivo requerimento.

### CLÁUSULA QUARTA – DAS ALTERAÇÕES DO CONTRATO:

4.1. O presente contrato poderá ser alterado nos termos dos artigos 124 a 136 da Lei Federal n.º 14.133/21.

### CLÁUSULA QUINTA – DA VALIDADE E VIGÊNCIA DO CONTRATO:

5.1. O presente Instrumento produzirá seus jurídicos e legais efeitos a partir da data de sua assinatura e vigorará até \_\_\_\_ de \_\_\_\_\_ do ano firmado, podendo ter a sua duração prorrogada na forma da lei 14.133/21.

### CLÁUSULA SEXTA - DA ORIGEM DOS RECURSOS:

6.1. As despesas decorrentes desta contratação correrão à conta de recursos específicos consignados no Orçamento próprio da PREFEITURA MUNICIPAL DE DOM INOCÊNCIO – PI, exercício 2024, XX.

### CLÁUSULA SÉTIMA - DA OBRIGAÇÃO DAS PARTES:

7.1. As partes se obrigam reciprocamente a cumprir integralmente as disposições do instrumento convocatório, da Lei Federal nº 14.133/21 e da proposta ratificada.

7.2. O CONTRATADO obriga-se a:



## **PREFEITURA MUNICIPAL DE DOM INOCÊNCIO**

Praça Curral Novo, S/N, Centro  
CEP: 64790-000 – Dom Inocêncio-PI  
CNPJ: 23.500.002/0001-45



- a) realizar a execução dos serviços contratados dentro dos padrões estabelecidos pela PREFEITURA MUNICIPAL DE DOM INOCÊNCIO – PI, de acordo com o especificado no instrumento convocatório e no Anexo I, que fazem parte deste instrumento, observando, ainda, todas as normas técnicas que eventualmente regulem o fornecimento, responsabilizando-se por eventuais prejuízos decorrentes do descumprimento de qualquer cláusula ou condição aqui estabelecida;
- b) assumir a responsabilidade pelo pagamento de todos os impostos, taxas e quaisquer ônus de origem federal, estadual e municipal, bem como, quaisquer encargos judiciais ou extrajudiciais, sejam trabalhistas, previdenciários, fiscais e comerciais resultantes da execução do contrato que lhes sejam imputáveis, inclusive com relação a terceiros, em decorrência da execução;
- c) a reparar, corrigir, remover ou substituir, às suas expensas, no total ou em parte, os serviços em que se verificarem vícios, defeitos ou incorreções;
- d) responsabilizar-se pelos danos causados diretamente a PREFEITURA MUNICIPAL DE DOM INOCÊNCIO – PI ou a terceiros, decorrentes de sua culpa ou dolo na execução, não excluindo ou reduzindo essa responsabilidade a fiscalização ou o acompanhamento pelo órgão interessado;
- e) indicar preposto, aceito pela Administração, para representá-lo na execução do contrato. As decisões e providências que ultrapassarem a competência do representante do contratado deverão ser comunicadas a seus superiores em tempo hábil para a adoção das medidas convenientes;
- f) aceitar, nas mesmas condições, os acréscimos ou supressões que se fizerem na execução, até 25% (vinte e cinco por cento) do valor inicial atualizado do contrato, na forma artigo 125 da Lei Federal n.º 14.133/21;
- g) executar os serviços de forma a não comprometer o funcionamento dos trabalhos da PREFEITURA MUNICIPAL DE DOM INOCÊNCIO – PI;
- h) comunicar antecipadamente a data e horário da entrega, não sendo aceitos os serviços que estiverem em desacordo com as especificações constantes deste instrumento, nem quaisquer pleitos de faturamentos extraordinários sob o pretexto de perfeito funcionamento e conclusão do objeto contratado.
- i) prestar os esclarecimentos que forem solicitados pela PREFEITURA MUNICIPAL DE DOM INOCÊNCIO – PI, cujas reclamações se obriga a atender prontamente, bem como dar ciência a PREFEITURA MUNICIPAL DE DOM INOCÊNCIO – PI, imediatamente e por escrito, de qualquer anormalidade que verificar quando da execução do contrato;
- j) dispor-se a toda e qualquer fiscalização da PREFEITURA MUNICIPAL DE DOM INOCÊNCIO – PI, no tocante a execução dos serviços, assim como ao cumprimento das obrigações previstas;
- k) prover todos os meios necessários à garantia da plena operacionalidade da execução, inclusive considerados os casos de greve ou paralisação de qualquer natureza;
- l) comunicar imediatamente a PREFEITURA MUNICIPAL DE DOM INOCÊNCIO – PI qualquer alteração ocorrida no endereço, conta bancária e outros considerados necessários para recebimento de correspondência;
- m) possibilitar a PREFEITURA MUNICIPAL DE DOM INOCÊNCIO – PI efetuar vistoria nas suas instalações, a fim de verificar as condições para atendimento do objeto contratual;
- n) manter, sob as penas da lei, o mais completo e absoluto sigilo sobre quaisquer dados, informações, documentos, especificações técnicas e comerciais dos materiais do PREFEITURA MUNICIPAL DE DOM INOCÊNCIO – PI, de que venha a tomar conhecimento ou ter acesso, ou que venham a ser confiados, sejam relacionados ou não com a execução do objeto deste contrato;



## **PREFEITURA MUNICIPAL DE DOM INOCÊNCIO**

Praça Curral Novo, S/N, Centro  
CEP: 64790-000 – Dom Inocêncio-PI  
CNPJ: 23.500.002/0001-45



o) manter seus empregados, quando nas dependências da PREFEITURA MUNICIPAL DE DOM INOCÊNCIO – PI, devidamente identificados com crachá subscrito pela CONTRATADA, no qual constará, no mínimo, sua razão social, nome completo do empregado e fotografia 3x4;

p) Arcar com as despesas da execução dos serviços no local indicado na autorização de execução.

q) Manter, durante toda a execução do contrato, em compatibilidade com as obrigações por ele assumidas, todas as condições exigidas para a habilitação.

r) Cumprir as exigências de reserva de cargos prevista em lei, bem como em outras normas específicas, para pessoa com deficiência, para reabilitado da Previdência Social e para aprendiz.  
7.2.1. No caso de constatação da inadequação dos serviços fornecidos às normas e exigências especificadas no Termo de Referência, no Edital ou na Proposta do Contratado, o Contratante os recusará, devendo no prazo máximo de 24 (vinte e quatro) horas ser adequados às supracitadas condições;

7.3. O CONTRATANTE obriga-se a:

7.3.1. assegurar o livre acesso do CONTRATADO e de seus prepostos, devidamente identificados, a todos os locais onde se fizer necessário a execução dos bens, prestando-lhe todas as informações e esclarecimentos que, eventualmente, forem solicitados;

7.3.2. efetuar o pagamento ao CONTRATADO na forma prevista neste instrumento.

### **7.4. DO RECEBIMENTO DO OBJETO**

7.4.1. Os serviços serão recebidos da seguinte forma:

a) Provisoriamente, de forma sumária, pelo responsável por seu acompanhamento e fiscalização, com verificação posterior da conformidade do serviço com as exigências contratuais;

b) Definitivamente, por servidor ou comissão designada pela autoridade competente, mediante termo detalhado que comprove o atendimento das exigências contratuais.

### **7.5. PRAZO PARA INÍCIO DOS SERVIÇOS**

7.5.1. Os serviços deverão ser iniciados em até **05 (CINCO) DIAS**, a contar da emissão da NOTA DE EMPENHO/ORDEN DE SERVIÇOS, que será enviada à contratada através de e-mail ou outro meio que comprove o seu recebimento.

### **CLÁUSULA OITAVA - DAS SANÇÕES**

8.1. Na hipótese de descumprimento, por parte do fornecedor, de quaisquer das obrigações definidas neste instrumento, ou em outros documentos que o complementem, serão aplicadas, sem prejuízo das sanções previstas na Lei Federal n.º 14.133/21, alterada e consolidada, as seguintes penas:

8.1.1. Se o fornecedor ensejar o retardamento no início ou na execução do objeto, não mantiver a Proposta, falhar ou fraudar na execução da execução, comportar-se de modo inidôneo ou cometer fraude fiscal, ficará impedido de licitar e contratar com a PREFEITURA MUNICIPAL DE DOM INOCÊNCIO – PI e será descredenciado no Cadastro do mesmo pelo prazo de até 05 (cinco) anos, sem prejuízo de aplicação das seguintes multas e das demais cominações legais:

I - Multa de 20% (vinte por cento) sobre o valor adjudicado no caso de:

- a) recusar-se em assinar o contrato;
- b) apresentar documentação falsa exigida para o certame;
- c) não mantiver a proposta ou lance;
- d) fraudar na execução da execução/contrato;
- e) comportar-se de modo inidôneo;

II - Multa moratória de 0,5% (cinco décimos por cento) por dia de atraso na execução dos serviços, contados do recebimento da ORDEM DE SERVIÇOS, até o limite de 15% (quinze por cento) sobre o valor da compra/solicitação, caso seja inferior a 30 (trinta) dias;

III - Multa moratória de 20% (vinte por cento) sobre o valor da compra/solicitação, na hipótese de atraso superior a 30 (trinta) dias na execução dos serviços.

8.2. Na hipótese de ato ilícito, outras ocorrências que possam acarretar transtornos ao desenvolvimento das atividades da administração, desde que não caiba a aplicação de sanção mais grave, ou descumprimento por parte do licitante de qualquer das obrigações definidas neste instrumento, ou em outros documentos que o complementem, não abrangidas nos subitens anteriores, serão aplicadas, sem prejuízo das demais sanções previstas na Lei Federal n.º 14.133/21, as seguintes penas:

a) advertência;

b) multa de 1% (um por cento) até 20% (vinte por cento) sobre o valor objeto da requisição ou do valor global do contrato, conforme o caso;

8.3. O valor da multa aplicada deverá ser recolhido ao Tesouro Municipal no prazo de 5 (cinco) dias a contar da notificação ou decisão do recurso, por meio de Documento de Arrecadação Municipal – DAM.

8.3.1. Se o valor da multa não for pago, ou depositado, será automaticamente descontado do pagamento a que o licitante fizer jus.

8.3.2. Em caso de inexistência ou insuficiência de crédito do licitante, o valor devido será cobrado administrativamente ou inscrito como Dívida Ativa junto a PREFEITURA MUNICIPAL DE DOM INOCÊNCIO – PI e cobrado mediante processo de execução fiscal, com os encargos correspondentes.

8.4. As partes se submeterão ainda às demais sanções impostas pela Lei Federal n.º 14.133/21, e no edital.

8.5. A falta dos serviços não poderá ser alegada como motivo de força maior e não eximirá o fornecedor das penalidades a que está sujeita pelo não cumprimento das obrigações estabelecidas neste Instrumento.

#### **CLÁUSULA NONA - DAS HIPÓTESES DE EXTINÇÃO DOS CONTRATOS**

a. Constituirão **motivos** para extinção do contrato, a qual deverá ser formalmente motivada nos autos do processo, assegurados o contraditório e a ampla defesa, as seguintes situações:

a) Não cumprimento ou cumprimento irregular de normas editalícias ou de cláusulas contratuais, de especificações, de projetos ou de prazos.

b) Desatendimento das determinações regulares emitidas pela autoridade designada para acompanhar e fiscalizar sua execução ou por autoridade superior.

c) Alteração social ou modificação da finalidade ou da estrutura da empresa que restrinja sua capacidade de concluir o contrato.

d) Decretação de falência ou de insolvência civil, dissolução da sociedade ou falecimento do contratado;

e) Caso fortuito ou força maior, regularmente comprovados, impeditivos da execução do contrato;

f) Atraso na obtenção da licença ambiental, ou impossibilidade de obtê-la, ou alteração substancial do anteprojeto que dela resultar, ainda que obtida no prazo previsto;

g) Atraso na liberação das áreas sujeitas a desapropriação, a desocupação ou a servidão administrativa, ou impossibilidade de liberação dessas áreas;

h) Razões de interesse público, justificadas pela autoridade máxima do órgão ou da entidade contratante;

i) Não cumprimento das obrigações relativas à reserva de cargos prevista em lei, bem como em outras normas específicas, para pessoa com deficiência, para reabilitado da Previdência Social ou para aprendiz.

j) Nos demais casos previstos em Lei.

b. O contratado terá direito à extinção do contrato nas seguintes hipóteses:



## **PREFEITURA MUNICIPAL DE DOM INOCÊNCIO**

Praça Curral Novo, S/N, Centro  
CEP: 64790-000 – Dom Inocêncio-PI  
CNPJ: 23.500.002/0001-45



- a) Supressão, por parte da Administração, de obras, serviços ou compras que acarrete modificação do valor inicial do contrato além do limite permitido no art. 125 da Lei Federal n.º 14.133/21.
  - b) Suspensão de execução do contrato, por ordem escrita da Administração, por prazo superior a 3 (três) meses.
  - c) Repetidas suspensões que totalizem 90 (noventa) dias úteis, independentemente do pagamento obrigatório de indenização pelas sucessivas e contratualmente imprevistas desmobilizações e mobilizações e outras previstas.
  - d) Atraso superior a 2 (dois) meses, contado da emissão da nota fiscal, dos pagamentos ou de parcelas de pagamentos devidos pela Administração por despesas de serviços.
  - e) Não liberação pela Administração, nos prazos contratuais, de área, local ou objeto, para execução de serviço, e de fontes de materiais naturais especificadas no projeto, inclusive devido a atraso ou descumprimento das obrigações atribuídas pelo contrato à Administração relacionadas a desapropriação, a desocupação de áreas públicas ou a licenciamento ambiental.
- 9.3. As hipóteses de extinção a que se referem as alíneas “b”, “c” e “d” observarão as seguintes disposições:

I - Não serão admitidas em caso de calamidade pública, de grave perturbação da ordem interna ou de guerra, bem como quando decorrerem de ato ou fato que o contratado tenha praticado, do qual tenha participado ou para o qual tenha contribuído;

II - Assegurarão ao contratado o direito de optar pela suspensão do cumprimento das obrigações assumidas até a normalização da situação, admitido o restabelecimento do equilíbrio econômico-financeiro do contrato, na forma da alínea “d” do inciso II do caput do art. 124 da Lei Federal n.º 14.133/21.

9.4. O formato e as possibilidades de extinção do presente contrato serão aquelas previstas do art. 138 e 139 da Lei Federal n.º 14.133/21.

### **CLÁUSULA DÉCIMA – DA GESTÃO DO CONTRATO**

10.1. A gestão e fiscalização do presente procedimento será exercida pela autoridade competente do órgão contratante ou a quem este o designar através de ato formal.

10.2. O modelo de gestão do contrato será definido pela Autoridade Competente contratante quando do curso da execução do contrato.

### **CLÁUSULA DÉCIMA PRIMEIRA - DAS DISPOSIÇÕES FINAIS**

11.1. O CONTRATADO se obriga a manter, durante toda a execução do contrato, em compatibilidade com as obrigações por ele assumidas, todas as condições de habilitação e qualificação exigidas na licitação.

11.2. O presente contrato tem seus termos e sua execução vinculada ao edital de licitação e à proposta licitatória.

11.3. O CONTRATANTE se reserva o direito de fazer uso de qualquer das prerrogativas dispostas no artigo 58 da Lei Federal n.º 14.133/21.

11.4. O presente contrato poderá ser alterado unilateralmente pela Administração ou por acordo das partes, com as devidas justificativas, nos casos previstos na Lei.

11.5. A inadimplência do contratado com referência aos encargos trabalhistas, fiscais e comerciais não transfere ao CONTRATANTE a responsabilidade por seu pagamento, nem poderá onerar o objeto do contrato ou restringir a regularização e o uso dos serviços pela Administração.

11.6. O contratado, na execução do contrato, sem prejuízo das responsabilidades contratuais e legais, não poderá subcontratar partes do contrato sem a expressa autorização da Administração.

11.7. A Administração rejeitará, no todo ou em parte, os bens fornecidos em desacordo com os termos do Processo Licitatório, da proposta e deste contrato.



## PREFEITURA MUNICIPAL DE DOM INOCÊNCIO

Praça Curral Novo, S/N, Centro  
CEP: 64790-000 – Dom Inocêncio-PI  
CNPJ: 23.500.002/0001-45



11.7. Integram o presente contrato, independente de transcrição, todas as peças que formam o procedimento licitatório e a proposta adjudicada.

11.9. A Contratada, na vigência do Contrato, será a única responsável perante terceiros pelos atos praticados por seu pessoal, eximida a Contratante de quaisquer reclamações e indenizações.

### CLÁUSULA DÉCIMA SEGUNDA - DO FORO

12.1. O foro da Comarca de São Raimundo Nonato - PI é o competente para dirimir questões decorrentes da execução deste Contrato.

12.2. O presente contrato poderá ser aditado para permitir a adoção dos meios alternativos de resolução de controvérsias na forma do art. 151 ao 154 da Lei Federal nº 14.133/21.

Assim pactuadas, as partes firmam o presente Instrumento, lavrado na PREFEITURA MUNICIPAL DE DOM INOCÊNCIO – PI I, perante testemunhas que também o assinam, para que produza os seus jurídicos e legais efeitos.

XXXXXXXXXXXXXXXXXX – PI, xx de xxxx de 2026.

XXXXXXXXXXXXXXXXXXXXXXXXXXXXXXXXXXXX

XXXXXXXXXXXXXXXXXXXXXXXXXXXX

CONTRATANTE

XXXXXXXXXXXXXXXXXXXXXXXXXXXXXXXXXXXX

CNPJ Nº XXXXXXXXXXXXXXXXXX

CONTRATADA

### TESTEMUNHAS:

1. \_\_\_\_\_ CPF nº \_\_\_\_\_

2. \_\_\_\_\_ CPF nº \_\_\_\_\_