



PREGÃO ELETRÔNICO
Nº 002/2024

OBJETO

Registro de preços para a futura e eventual contratação de gêneros alimentícios destinados à composição da merenda escolar do município de Minador do Negrão/AL.

DATA DA SESSÃO PÚBLICA

Dia 12/04/2024 às 14h (horário de Brasília)

CRITÉRIO DE JULGAMENTO

Menor preço por item

MODO DE DISPUTA

Aberto



SUMÁRIO

1. DO OBJETO
2. DO REGISTRO DE PREÇOS
3. DA PARTICIPAÇÃO NA LICITAÇÃO
4. DA APRESENTAÇÃO DA PROPOSTA E DOS DOCUMENTOS DE HABILITAÇÃO
5. DO PREENCHIMENTO DA PROPOSTA
6. DA ABERTURA DA SESSÃO, CLASSIFICAÇÃO DAS PROPOSTAS E FORMULAÇÃO DE LANCES
7. DA FASE DE JULGAMENTO
8. DA FASE DE HABILITAÇÃO
9. DA ATA DE REGISTRO DE PREÇOS
10. DA FORMAÇÃO DO CADASTRO DE RESERVA
11. DOS RECURSOS
12. DAS INFRAÇÕES ADMINISTRATIVAS E SANÇÕES
13. DA IMPUGNAÇÃO AO EDITAL E DO PEDIDO DE ESCLARECIMENTO
14. DAS DISPOSIÇÕES GERAIS



PREGÃO ELETRÔNICO Nº 002/2024

PROCESSO ADMINISTRATIVO Nº 320240602005/2024

Torna-se público, para conhecimento dos interessados, que o município de **MINADOR DO NEGRÃO**, pessoa Jurídica de Direito Público Interno, inscrito no CNPJ/MF sob o nº 12.237.038/0001-61, sediado à Avenida Belarmino Vieira Barros, 32, Centro, Minador do Negrão, Alagoas, através do(a) Pregoeiro(a) designado pela portaria Nº 25022401, de 25/01/2024, realizará licitação, para registro de preços, na modalidade PREGÃO, na forma ELETRÔNICA, nos termos da Lei nº 14.133, de 1º de abril de 2021, do Decreto nº 01.2024, de 02 de janeiro de 2024, e demais legislação aplicável e, ainda, de acordo com as condições estabelecidas neste Edital.

1. DO OBJETO

1.1. O objeto da presente licitação é o Registro de preços para a futura e eventual contratação de gêneros alimentícios destinados à composição da merenda escolar do município de Minador do Negrão, conforme condições, quantidades e exigências estabelecidas neste Edital e seus anexos.

1.2. A licitação será dividida em itens, conforme tabela constante do Termo de Referência, facultando-se ao licitante a participação em quantos itens forem de seu interesse.

1.3. O Regime de Execução será a empreitada por Preço Unitário.

2. DO REGISTRO DE PREÇOS

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

3. DA PARTICIPAÇÃO NA LICITAÇÃO

3.1. Poderão participar deste Pregão os interessados que atenderem a todas as exigências constantes deste Edital e seus Anexos e estiverem previamente credenciados no Bolsa Nacional de Compras (<https://bnc.org.br>)

3.2. Os interessados deverão atender às condições exigidas no cadastramento no BNC até a data prevista para recebimento das propostas.

3.3. O licitante responsabiliza-se exclusiva e formalmente pelas transações efetuadas em seu nome, assume como firmes e verdadeiras suas propostas e seus lances, inclusive os atos praticados diretamente ou por seu representante, excluída a responsabilidade do provedor do sistema ou do órgão ou entidade promotora da licitação por eventuais danos decorrentes de uso indevido das credenciais de acesso, ainda que por terceiros.

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



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

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

3.7. Não poderão disputar esta licitação:

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

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

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

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

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

3.7.6. empresas controladoras, controladas ou coligadas, nos termos da Lei nº 6.404, de 15 de dezembro de 1976, concorrendo entre si;

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

3.7.8. agente público do órgão ou entidade licitante;

3.7.9. pessoas jurídicas reunidas em consórcio;

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

3.7.11. Não poderá participar, direta ou indiretamente, da licitação ou da execução do contrato agente público do órgão ou entidade contratante, devendo ser observadas as situações que possam configurar conflito de interesses no exercício ou após o exercício do cargo ou emprego,



nos termos da legislação que disciplina a matéria, conforme § 1º do art. 9º da Lei nº 14.133, de 2021.

3.8. O impedimento de que trata o item 3.7.4 será também aplicado ao licitante que atue em substituição a outra pessoa, física ou jurídica, com o intuito de burlar a efetividade da sanção a ela aplicada, inclusive a sua controladora, controlada ou coligada, desde que devidamente comprovado o ilícito ou a utilização fraudulenta da personalidade jurídica do licitante.

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

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

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

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

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

4. DA APRESENTAÇÃO DA PROPOSTA E DOS DOCUMENTOS DE HABILITAÇÃO

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

4.2. Os licitantes encaminharão, exclusivamente por meio do sistema eletrônico, a proposta com o preço ou o percentual de desconto, conforme o critério de julgamento adotado neste Edital, até a data e o horário estabelecidos para abertura da sessão pública.

4.3. Caso a fase de habilitação anteceda as fases de apresentação de propostas e lances, os licitantes encaminharão, na forma e no prazo estabelecidos no item anterior, simultaneamente os documentos de habilitação e a proposta com o preço ou o percentual de desconto, observado o disposto nos itens 8.1.1 e 8.13.1 deste Edital.

4.4. O licitante organizado em cooperativa deverá declarar, ainda, em campo próprio do sistema eletrônico, que cumpre os requisitos estabelecidos no artigo 16 da Lei nº 14.133, de 2021

4.5. O fornecedor enquadrado como microempresa, empresa de pequeno porte ou sociedade cooperativa deverá declarar, ainda, em campo próprio do sistema eletrônico, que cumpre os requisitos estabelecidos no artigo 3º da Lei Complementar nº 123, de 2006, estando apto a



usufruir do tratamento favorecido estabelecido em seus arts. 42 a 49, observado o disposto nos §§ 1º ao 3º do art. 4º, da Lei n.º 14.133, de 2021.

4.6. A falsidade da declaração de que trata os itens 4.4 ou 4.6 sujeitará o licitante às sanções previstas na Lei nº 14.133, de 2021, e neste Edital.

4.7. Os licitantes poderão retirar ou substituir a proposta ou, na hipótese de a fase de habilitação anteceder as fases de apresentação de propostas e lances e de julgamento, os documentos de habilitação anteriormente inseridos no sistema, até a abertura da sessão pública.

4.8. Não haverá ordem de classificação na etapa de apresentação da proposta e dos documentos de habilitação pelo licitante, o que ocorrerá somente após os procedimentos de abertura da sessão pública e da fase de envio de lances.

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

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

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

5. DO PREENCHIMENTO DA PROPOSTA

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

5.1.1. valor unitário do item;

5.1.2. Marca;

5.1.3. Fabricante;

5.2. Todas as especificações do objeto contidas na proposta vinculam o licitante.

5.3. O licitante não poderá oferecer proposta em quantitativo inferior ao máximo previsto para contratação.

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

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



- 5.6. 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.
- 5.7. Independentemente do percentual de tributo inserido na planilha, no pagamento poderão retidos na fonte os percentuais estabelecidos na legislação vigente.
- 5.8. Na presente licitação, a Microempresa e a Empresa de Pequeno Porte poderão se beneficiar do regime de tributação pelo Simples Nacional.
- 5.9. A apresentação das propostas implica obrigatoriedade do cumprimento das disposições nelas contidas, em conformidade com o que dispõe o Termo de Referência, assumindo o proponente o compromisso de executar o objeto licitado nos seus termos, bem como de fornecer os materiais, equipamentos, ferramentas e utensílios necessários, em quantidades e qualidades adequadas à perfeita execução contratual, promovendo, quando requerido, sua substituição.
- 5.10. O prazo de validade da proposta não será inferior a 90 (noventa) dias, a contar da data de sua apresentação.
- 5.11. Os licitantes devem respeitar os preços máximos estabelecidos nas normas de regência de contratações públicas federais, quando participarem de licitações públicas;
- 5.12. Caso o critério de julgamento seja o de maior desconto, o preço já decorrente da aplicação do desconto ofertado deverá respeitar os preços máximos previstos no edital.
- 5.13. O descumprimento das regras supramencionadas pela Administração por parte dos contratados pode ensejar a responsabilização pelos órgãos de controle e, após o devido processo legal, gerar as seguintes consequências: assinatura de prazo para a adoção das medidas necessárias ao exato cumprimento da lei, nos termos do art. 71, inciso IX, da Constituição; ou condenação dos agentes públicos responsáveis e da empresa contratada ao pagamento dos prejuízos ao erário, caso verificada a ocorrência de superfaturamento por sobrepreço na execução do contrato.

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

- 6.1. A abertura da presente licitação dar-se-á automaticamente em sessão pública, por meio de sistema eletrônico, na data, horário e local indicados neste Edital.
- 6.2. Os licitantes poderão retirar ou substituir a proposta ou os documentos de habilitação, quando for o caso, anteriormente inseridos no sistema, até a abertura da sessão pública.
- 6.3. O sistema disponibilizará campo próprio para troca de mensagens entre o Pregoeiro e os licitantes.
- 6.4. Iniciada a etapa competitiva, os licitantes deverão encaminhar lances exclusivamente por meio de sistema eletrônico, sendo imediatamente informados do seu recebimento e do valor consignado no registro.
- 6.5. O lance deverá ser ofertado pelo valor unitário do item
- 6.6. Os licitantes poderão oferecer lances sucessivos, observando o horário fixado para abertura da sessão e as regras estabelecidas no Edital.



- 6.7. O licitante somente poderá oferecer lance de valor inferior ao último por ele ofertado e registrado pelo sistema.
- 6.8. O intervalo mínimo de diferença de valores ou percentuais entre os lances, que incidirá tanto em relação aos lances intermediários quanto em relação à proposta que cobrir a melhor oferta deverá ser de R\$ 0,01 (um centavos de real).
- 6.9. O licitante poderá, uma única vez, excluir seu último lance ofertado, no intervalo de quinze segundos após o registro no sistema, na hipótese de lance inconsistente ou inexecutável.
- 6.10. O procedimento seguirá de acordo com o modo de disputa adotado.
- 6.11. Caso seja adotado para o envio de lances no pregão eletrônico o modo de disputa “aberto”, os licitantes apresentarão lances públicos e sucessivos, com prorrogações.
- 6.11.1. A etapa de lances da sessão pública terá duração de dez minutos e, após isso, será prorrogada automaticamente pelo sistema quando houver lance ofertado nos últimos dois minutos do período de duração da sessão pública.
- 6.11.2. A prorrogação automática da etapa de lances, de que trata o subitem anterior, será de dois minutos e ocorrerá sucessivamente sempre que houver lances enviados nesse período de prorrogação, inclusive no caso de lances intermediários.
- 6.11.3. Não havendo novos lances na forma estabelecida nos itens anteriores, a sessão pública encerrar-se-á automaticamente, e o sistema ordenará e divulgará os lances conforme a ordem final de classificação.
- 6.11.4. Definida a melhor proposta, se a diferença em relação à proposta classificada em segundo lugar for de pelo menos 5% (cinco por cento), o pregoeiro, auxiliado pela equipe de apoio, poderá admitir o reinício da disputa aberta, para a definição das demais colocações.
- 6.11.5. Após o reinício previsto no item supra, os licitantes serão convocados para apresentar lances intermediários.
- 6.12. Caso seja adotado para o envio de lances no pregão eletrônico o modo de disputa “aberto e fechado”, os licitantes apresentarão lances públicos e sucessivos, com lance final e fechado.
- 6.12.1. A etapa de lances da sessão pública terá duração inicial de quinze minutos. Após esse prazo, o sistema encaminhará aviso de fechamento iminente dos lances, após o que transcorrerá o período de até dez minutos, aleatoriamente determinado, findo o qual será automaticamente encerrada a recepção de lances.
- 6.12.2. Encerrado o prazo previsto no subitem anterior, o sistema abrirá oportunidade para que o autor da oferta de valor mais baixo e os das ofertas com preços até 10% (dez por cento) superiores àquela possam ofertar um lance final e fechado em até cinco minutos, o qual será sigiloso até o encerramento deste prazo.



- 6.12.3. No procedimento de que trata o subitem supra, o licitante poderá optar por manter o seu último lance da etapa aberta, ou por ofertar melhor lance.
- 6.12.4. Não havendo pelo menos três ofertas nas condições definidas neste item, poderão os autores dos melhores lances subsequentes, na ordem de classificação, até o máximo de três, oferecer um lance final e fechado em até cinco minutos, o qual será sigiloso até o encerramento deste prazo.
- 6.12.5. Após o término dos prazos estabelecidos nos itens anteriores, o sistema ordenará e divulgará os lances segundo a ordem crescente de valores.
- 6.13. Caso seja adotado para o envio de lances no pregão eletrônico o modo de disputa “fechado e aberto”, poderão participar da etapa aberta somente os licitantes que apresentarem a proposta de menor preço/ maior percentual de desconto e os das propostas até 10% (dez por cento) superiores/inferiores àquela, em que os licitantes apresentarão lances públicos e sucessivos, até o encerramento da sessão e eventuais prorrogações.
- 6.13.1. Não havendo pelo menos 3 (três) propostas nas condições definidas no item 6.13, poderão os licitantes que apresentaram as três melhores propostas, consideradas as empatadas, oferecer novos lances sucessivos.
- 6.13.2. A etapa de lances da sessão pública terá duração de dez minutos e, após isso, será prorrogada automaticamente pelo sistema quando houver lance ofertado nos últimos dois minutos do período de duração da sessão pública.
- 6.13.3. A prorrogação automática da etapa de lances, de que trata o subitem anterior, será de dois minutos e ocorrerá sucessivamente sempre que houver lances enviados nesse período de prorrogação, inclusive no caso de lances intermediários.
- 6.13.4. Não havendo novos lances na forma estabelecida nos itens anteriores, a sessão pública encerrar-se-á automaticamente, e o sistema ordenará e divulgará os lances conforme a ordem final de classificação.
- 6.13.5. Definida a melhor proposta, se a diferença em relação à proposta classificada em segundo lugar for de pelo menos 5% (cinco por cento), o pregoeiro, auxiliado pela equipe de apoio, poderá admitir o reinício da disputa aberta, para a definição das demais colocações.
- 6.13.6. Após o reinício previsto no subitem supra, os licitantes serão convocados para apresentar lances intermediários.
- 6.14. Após o término dos prazos estabelecidos nos subitens anteriores, o sistema ordenará e divulgará os lances segundo a ordem crescente de valores.
- 6.15. Não serão aceitos dois ou mais lances de mesmo valor, prevalecendo aquele que for recebido e registrado em primeiro lugar.
- 6.16. Durante o transcurso da sessão pública, os licitantes serão informados, em tempo real, do valor do menor lance registrado, vedada a identificação do licitante.
- 6.17. No caso de desconexão com o Pregoeiro, no decorrer da etapa competitiva do Pregão, o sistema eletrônico poderá permanecer acessível aos licitantes para a recepção dos lances.
- 6.18. Quando a desconexão do sistema eletrônico para o pregoeiro persistir por tempo superior a dez minutos, a sessão pública será suspensa e reiniciada somente após decorridas vinte e quatro



horas da comunicação do fato pelo Pregoeiro aos participantes, no sítio eletrônico utilizado para divulgação.

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

6.20. Em relação a itens não exclusivos para participação de microempresas e empresas de pequeno porte, uma vez encerrada a etapa de lances, será efetivada a verificação automática, junto à Receita Federal, do porte da entidade empresarial. O sistema identificará em coluna própria as microempresas e empresas de pequeno porte participantes, procedendo à comparação com os valores da primeira colocada, se esta for empresa de maior porte, assim como das demais classificadas, para o fim de aplicar-se o disposto nos arts. 44 e 45 da Lei Complementar nº 123, de 2006, regulamentada pelo Decreto nº 8.538, de 2015.

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

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

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

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

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

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

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

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



- 6.21.1.3. desenvolvimento pelo licitante de ações de equidade entre homens e mulheres no ambiente de trabalho, conforme regulamento;
- 6.21.1.4. desenvolvimento pelo licitante de programa de integridade, conforme orientações dos órgãos de controle.
- 6.21.2. Persistindo o empate, será assegurada preferência, sucessivamente, aos bens e serviços produzidos ou prestados por:
- 6.21.2.1. empresas estabelecidas no território do Estado ou do Distrito Federal do órgão ou entidade da Administração Pública estadual ou distrital licitante ou, no caso de licitação realizada por órgão ou entidade de Município, no território do Estado em que este se localize;
- 6.21.2.2. empresas brasileiras;
- 6.21.2.3. empresas que invistam em pesquisa e no desenvolvimento de tecnologia no País;
- 6.21.2.4. empresas que comprovem a prática de mitigação, nos termos da Lei nº 12.187, de 29 de dezembro de 2009.
- 6.22. Encerrada a etapa de envio de lances da sessão pública, na hipótese da proposta do primeiro colocado permanecer acima do preço máximo ou inferior ao desconto definido para a contratação, o pregoeiro poderá negociar condições mais vantajosas, após definido o resultado do julgamento.
- 6.22.1. A negociação poderá ser feita com os demais licitantes, segundo a ordem de classificação inicialmente estabelecida, quando o primeiro colocado, mesmo após a negociação, for desclassificado em razão de sua proposta permanecer acima do preço máximo definido pela Administração.
- 6.22.2. A negociação será realizada por meio do sistema, podendo ser acompanhada pelos demais licitantes.
- 6.22.3. O resultado da negociação será divulgado a todos os licitantes e anexado aos autos do processo licitatório.
- 6.22.4. O pregoeiro solicitará ao licitante mais bem classificado que, no prazo de 2 (duas) horas, envie a proposta adequada ao último lance ofertado após a negociação realizada, acompanhada, se for o caso, dos documentos complementares, quando necessários à confirmação daqueles exigidos neste Edital e já apresentados.
- 6.22.5. É facultado ao pregoeiro prorrogar o prazo estabelecido, a partir de solicitação fundamentada feita no chat pelo licitante, antes de findo o prazo.
- 6.23. Após a negociação do preço, o Pregoeiro iniciará a fase de aceitação e julgamento da proposta.

7. DA FASE DE JULGAMENTO

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



- 7.1.1. Cadastro Nacional de Empresas Inidôneas e Suspensas - CEIS, mantido pela Controladoria-Geral da União (<https://www.portaltransparencia.gov.br/sancoes/ceis>); e
- 7.1.2. Cadastro Nacional de Empresas Punidas – CNEP, mantido pela Controladoria-Geral da União (<https://www.portaltransparencia.gov.br/sancoes/cnep>).
- 7.2. A consulta aos cadastros será realizada em nome da empresa licitante e também de seu sócio majoritário, por força da vedação de que trata o artigo 12 da Lei nº 8.429, de 1992.
- 7.3. Caso conste na Consulta de Situação do licitante a existência de Ocorrências Impeditivas Indiretas, o Pregoeiro diligenciará para verificar se houve fraude por parte das empresas apontadas no Relatório de Ocorrências Impeditivas Indiretas. (IN nº 3/2018, art. 29, caput)
- 7.3.1. A tentativa de burla será verificada por meio dos vínculos societários, linhas de fornecimento similares, dentre outros. (IN nº 3/2018, art. 29, §1º).
- 7.3.2. O licitante será convocado para manifestação previamente a uma eventual desclassificação. (IN nº 3/2018, art. 29, §2º).
- 7.3.3. Constatada a existência de sanção, o licitante será reputado inabilitado, por falta de condição de participação.
- 7.4. Na hipótese de inversão das fases de habilitação e julgamento, caso atendidas as condições de participação, será iniciado o procedimento de habilitação.
- 7.5. Caso o licitante provisoriamente classificado em primeiro lugar tenha se utilizado de algum tratamento favorecido às ME/EPPs, o pregoeiro verificará se faz jus ao benefício, em conformidade com o item 4.6 deste edital.
- 7.6. Verificadas as condições de participação e de utilização do tratamento favorecido, o pregoeiro examinará a proposta classificada em primeiro lugar quanto à adequação ao objeto e à compatibilidade do preço em relação ao máximo estipulado para contratação neste Edital e em seus anexos, observado o disposto no artigo 29 a 35 da IN SEGES nº 73, de 30 de setembro de 2022.
- 7.7. Será desclassificada a proposta vencedora que:
- 7.7.1. contiver vícios insanáveis;
- 7.7.2. não obedecer às especificações técnicas contidas no Termo de Referência;
- 7.7.3. apresentar preços inexequíveis ou permanecerem acima do preço máximo definido para a contratação;
- 7.7.4. não tiverem sua exequibilidade demonstrada, quando exigido pela Administração;
- 7.7.5. apresentar desconformidade com quaisquer outras exigências deste Edital ou seus anexos, desde que insanável.
- 7.8. No caso de bens e serviços em geral, é indício de inexequibilidade das propostas valores inferiores a 50% (cinquenta por cento) do valor orçado pela Administração.



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

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

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

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

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

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

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

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

7.10. 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.

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

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

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

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



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

7.13. 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.

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

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

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

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

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

8. DA FASE DE HABILITAÇÃO

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

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

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



- 8.4. Os documentos exigidos para fins de habilitação poderão ser substituídos por registro cadastral emitido por órgão ou entidade pública, desde que o registro tenha sido feito em obediência ao disposto na Lei nº 14.133/2021.
- 8.5. O licitante deverá apresentar declaração de que atende aos requisitos de habilitação, e o declarante responderá pela veracidade das informações prestadas, na forma da lei (art. 63, I, da Lei nº 14.133/2021).
- 8.6. O licitante deverá apresentar, sob pena de inabilitação, a declaração de que cumpre as exigências de reserva de cargos para pessoa com deficiência e para reabilitado da Previdência Social, previstas em lei e em outras normas específicas.
- 8.7. O licitante deverá apresentar, sob pena de desclassificação, declaração de que suas propostas econômicas compreendem a integralidade dos custos para atendimento dos direitos trabalhistas assegurados na Constituição Federal, nas leis trabalhistas, nas normas infralegais, nas convenções coletivas de trabalho e nos termos de ajustamento de conduta vigentes na data de entrega das propostas.
- 8.8. A habilitação será verificada nos documentos arrolados no termo de referência.
- 8.8.1. 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 ou quando a lei expressamente o exigir. (IN nº 3/2018, art. 4º, §1º, e art. 6º, §4º).
- 8.9. A verificação pelo pregoeiro, em sítios eletrônicos oficiais de órgãos e entidades emissores de certidões constitui meio legal de prova, para fins de habilitação.
- 8.9.1. Os documentos exigidos para habilitação serão enviados por meio do sistema, em formato digital, no prazo de no mínimo, duas horas, prorrogável por igual período, contado da solicitação do pregoeiro.
- 8.9.2. Na hipótese de a fase de habilitação anteceder a fase de apresentação de propostas e lances, os licitantes encaminharão, por meio do sistema, simultaneamente os documentos de habilitação e a proposta com o preço ou o percentual de desconto.
- 8.10. A verificação dos documentos de habilitação somente será feita em relação ao licitante vencedor.
- 8.10.1. Os documentos relativos à regularidade fiscal que constem do Termo de Referência somente serão exigidos, em qualquer caso, em momento posterior ao julgamento das propostas, e apenas do licitante mais bem classificado.
- 8.10.2. Respeitada a exceção do subitem anterior, relativa à regularidade fiscal, quando a fase de habilitação anteceder as fases de apresentação de propostas e lances e de julgamento, a verificação ou exigência do presente subitem ocorrerá em relação a todos os licitantes.
- 8.11. Após a entrega dos documentos para habilitação, não será permitida a substituição ou a apresentação de novos documentos, salvo em sede de diligência, para (Lei 14.133/21, art. 64, e IN 73/2022, art. 39, §4º):
- 8.11.1. complementação de informações acerca dos documentos já apresentados pelos licitantes e desde que necessária para apurar fatos existentes à época da abertura do certame; e



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

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

8.13. Na hipótese de o licitante não atender às exigências para habilitação, o pregoeiro examinará a proposta subsequente e assim sucessivamente, na ordem de classificação, até a apuração de uma proposta que atenda ao presente edital, observado o prazo disposto no subitem 8.9.1.

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

8.15. A comprovação de regularidade fiscal e trabalhista das microempresas e das empresas de pequeno porte somente será exigida para efeito de contratação, e não como condição para participação na licitação (art. 4º do Decreto nº 8.538/2015).

8.16. Quando a fase de habilitação anteceder a de julgamento e já tiver sido encerrada, não caberá exclusão de licitante por motivo relacionado à habilitação, salvo em razão de fatos supervenientes ou só conhecidos após o julgamento.

9. DA ATA DE REGISTRO DE PREÇOS

9.1. Homologado o resultado da licitação, o licitante mais bem classificado terá o prazo de até 05 (cinco) dias, contados a partir da data de sua convocação, para assinar a Ata de Registro de Preços, cujo prazo de validade encontra-se nela fixado, sob pena de decadência do direito à contratação, sem prejuízo das sanções previstas na Lei nº 14.133, de 2021.

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

1. a solicitação seja devidamente justificada e apresentada dentro do prazo; e
2. a justificativa apresentada seja aceita pela Administração.

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

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



9.5. O preço registrado, com a indicação dos fornecedores, será divulgado e disponibilizado durante a vigência da ata de registro de preços.

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

9.7. Na hipótese de o convocado não assinar a ata de registro de preços no prazo e nas condições estabelecidas, fica facultado à Administração convocar os licitantes remanescentes do cadastro de reserva, na ordem de classificação, para fazê-lo em igual prazo e nas condições propostas pelo primeiro classificado.

10. DA FORMAÇÃO DO CADASTRO DE RESERVA

10.1. Após a homologação da licitação, será incluído na ata, na forma de anexo, o registro:

10.1.1. dos licitantes que aceitarem cotar o objeto com preço igual ao do adjudicatário, observada a classificação na licitação; e

10.1.2. dos licitantes que mantiverem sua proposta original

10.2. Será respeitada, nas contratações, a ordem de classificação dos licitantes ou fornecedores registrados na ata.

10.3. A apresentação de novas propostas na forma deste item não prejudicará o resultado do certame em relação ao licitante mais bem classificado.

10.4. Para fins da ordem de classificação, os licitantes ou fornecedores que aceitarem cotar o objeto com preço igual ao do adjudicatário antecederão aqueles que mantiverem sua proposta original.

10.5. A habilitação dos licitantes que comporão o cadastro de reserva será efetuada quando houver necessidade de contratação dos licitantes remanescentes, nas seguintes hipóteses:

10.6. quando o licitante vencedor não assinar a ata de registro de preços no prazo e nas condições estabelecidos no edital; ou

10.7. quando houver o cancelamento do registro do fornecedor ou do registro de preços, nas hipóteses previstas nos art. 28 e art. 29 do Decreto nº 11.462/23.

10.8. Na hipótese de nenhum dos licitantes que aceitaram cotar o objeto com preço igual ao do adjudicatário concordar com a contratação nos termos em igual prazo e nas condições propostas pelo primeiro classificado, a Administração, observados o valor estimado e a sua eventual atualização na forma prevista no edital, poderá:

10.9. convocar os licitantes que mantiveram sua proposta original para negociação, na ordem de classificação, com vistas à obtenção de preço melhor, mesmo que acima do preço do adjudicatário; ou

10.10. adjudicar e firmar o contrato nas condições ofertadas pelos licitantes remanescentes, observada a ordem de classificação, quando frustrada a negociação de melhor condição.

11. DOS RECURSOS



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

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

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

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

11.5. o prazo para a manifestação da intenção de recorrer não será inferior a 30 (trinta) minutos.

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

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

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

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

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

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

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

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

11.14. Os autos do processo permanecerão com vista franqueada aos interessados na Prefeitura Municipal de Mata Grande/AL.

12. DAS INFRAÇÕES ADMINISTRATIVAS E SANÇÕES

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

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

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



- 12.1.2.1. não enviar a proposta adequada ao último lance ofertado ou após a negociação;
- 12.1.2.2. recusar-se a enviar o detalhamento da proposta quando exigível;
- 12.1.2.3. pedir para ser desclassificado quando encerrada a etapa competitiva; ou
- 12.1.2.4. deixar de apresentar amostra;
- 12.1.2.5. apresentar proposta ou amostra em desacordo com as especificações do edital;
- 12.1.3. não celebrar o contrato ou não entregar a documentação exigida para a contratação, quando convocado dentro do prazo de validade de sua proposta;
- 12.1.3.1. recusar-se, sem justificativa, a assinar o contrato ou a ata de registro de preço, ou a aceitar ou retirar o instrumento equivalente no prazo estabelecido pela Administração;
- 12.1.4. apresentar declaração ou documentação falsa exigida para o certame ou prestar declaração falsa durante a licitação;
- 12.1.5. fraudar a licitação;
- 12.1.6. comportar-se de modo inidôneo ou cometer fraude de qualquer natureza, em especial quando:
 - 12.1.6.1. agir em conluio ou em desconformidade com a lei;
 - 12.1.6.2. induzir deliberadamente a erro no julgamento;
 - 12.1.6.3. apresentar amostra falsificada ou deteriorada;
- 12.1.7. praticar atos ilícitos com vistas a frustrar os objetivos da licitação
- 12.1.8. praticar ato lesivo previsto no art. 5º da Lei n.º 12.846, de 2013.
- 12.2. Com fulcro na Lei nº 14.133, de 2021, a Administração poderá, garantida a prévia defesa, aplicar aos licitantes e/ou adjudicatários as seguintes sanções, sem prejuízo das responsabilidades civil e criminal:
 - 12.2.1. advertência;
 - 12.2.2. multa;
 - 12.2.3. impedimento de licitar e contratar e
 - 12.2.4. declaração de inidoneidade para licitar ou contratar, enquanto perdurarem os motivos determinantes da punição ou até que seja promovida sua reabilitação perante a própria autoridade que aplicou a penalidade.
- 12.3. Na aplicação das sanções serão considerados:
 - 12.3.1. a natureza e a gravidade da infração cometida.
 - 12.3.2. as peculiaridades do caso concreto
 - 12.3.3. as circunstâncias agravantes ou atenuantes
 - 12.3.4. os danos que dela provierem para a Administração Pública
 - 12.3.5. a implantação ou o aperfeiçoamento de programa de integridade, conforme normas e orientações dos órgãos de controle.
- 12.4. A multa será recolhida em percentual de 0,5% a 30% incidente sobre o valor do contrato licitado, recolhida no prazo máximo de 05 (cinco.) dias úteis, a contar da comunicação oficial.
 - 12.4.1. Para as infrações previstas nos itens 11.1.1, 11.1.2 e 11.1.3, a multa será de 0,5% a 15% do valor do contrato licitado.



12.4.2. Para as infrações previstas nos itens 11.1.4, 11.1.5, 11.1.6, 11.1.7 e 11.1.8, a multa será de 15% a 30% do valor do contrato licitado.

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

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

12.7. A sanção de impedimento de licitar e contratar será aplicada ao responsável em decorrência das infrações administrativas relacionadas nos itens 11.1.1, 11.1.2 e 11.1.3, quando não se justificar a imposição de penalidade mais grave, e impedirá o responsável de licitar e contratar no âmbito da Administração Pública direta e indireta do ente federativo a qual pertencer o órgão ou entidade, pelo prazo máximo de 3 (três) anos.

12.8. Poderá ser aplicada ao responsável a sanção de declaração de inidoneidade para licitar ou contratar, em decorrência da prática das infrações dispostas nos itens 11.1.4, 11.1.5, 11.1.6, 11.1.7 e 11.1.8, bem como pelas infrações administrativas previstas nos itens 11.1.1, 11.1.2 e 11.1.3 que justifiquem a imposição de penalidade mais grave que a sanção de impedimento de licitar e contratar, cuja duração observará o prazo previsto no art. 156, §5º, da Lei n.º 14.133/2021.

12.9. A recusa injustificada do adjudicatário em assinar o contrato ou a ata de registro de preço, ou em aceitar ou retirar o instrumento equivalente no prazo estabelecido pela Administração, descrita no item 11.1.3, caracterizará o descumprimento total da obrigação assumida e o sujeitará às penalidades e à imediata perda da garantia de proposta em favor do órgão ou entidade promotora da licitação, nos termos do art. 45, §4º da IN SEGES/ME n.º 73, de 2022.

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

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



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

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

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

13. DA IMPUGNAÇÃO AO EDITAL E DO PEDIDO DE ESCLARECIMENTO

13.1. Qualquer pessoa é parte legítima para impugnar este Edital por irregularidade na aplicação da Lei nº 14.133, de 2021, devendo protocolar o pedido até 3 (três) dias úteis antes da data da abertura do certame.

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

13.3. A impugnação e o pedido de esclarecimento poderão ser realizados por forma eletrônica, pelos seguintes meios: através do Bolsa Nacional de Compras (<https://bnc.org.br>) e pelo e-mail: cplminadordonegrao2021@gmail.com.

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

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

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

14. DAS DISPOSIÇÕES GERAIS

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

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

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

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

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

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



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

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

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

14.10. O Edital e seus anexos estão disponíveis, na íntegra, no Portal da Transparência e no BNC.

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

14.12. ANEXO I - Termo de Referência

14.13. Apêndice do Anexo I – Estudo Técnico Preliminar

14.14. ANEXO II – Declarações;

14.15. ANEXO III – Declaração de elaboração de proposta independente;

14.16. ANEXO IV - Minuta de Termo de Contrato

14.17. ANEXO V – Minuta de Ata de Registro de Preços

..... , de de 2024

Vanessa Maria Pinto da Silva Barros

Agente de Contratação



ANEXO I

SECRETARIA MUNICIPAL DE EDUCAÇÃO

Processo Administrativo nº320240602005/2024

CONDIÇÕES GERAIS DA CONTRATAÇÃO

OBJETO DA CONTRATAÇÃO:

O objeto deste processo consiste na contratação de gêneros alimentícios destinados à composição da merenda escolar do município de Minador do Negrão, localizado no estado de Alagoas. Esta aquisição será realizada por meio da modalidade de licitação Pregão Eletrônico, que gerará uma ata para futura contratação dos fornecedores selecionados.

Os gêneros alimentícios a serem contratados devem estar em conformidade com as diretrizes estabelecidas pelo Programa Nacional de Alimentação Escolar (PNAE) e atender aos requisitos nutricionais adequados para o consumo dos estudantes. A seleção dos itens alimentícios será realizada com base nas demandas específicas das escolas municipais, considerando também as preferências regionais e as normativas vigentes.

A contratação será realizada por meio de Pregão Eletrônico, possibilitando a participação de fornecedores de todo o território nacional, garantindo assim a ampla concorrência e a obtenção das melhores condições de preço e qualidade.

Destaca-se que a ata de registro de preços resultante do Pregão Eletrônico possibilitará a aquisição dos gêneros alimentícios de forma parcelada ao longo do período de vigência, assegurando assim o abastecimento contínuo das escolas municipais de Minador do Negrão.

ITEM	ESPECIFICAÇÃO	UNIDADE DE MEDIDA	QUANTIDADE	VALOR UNITÁRIO	VALOR TOTAL
01	<u>BISCOITO DOCE (TIPO MARIA)</u> Padrão de Identidade e Qualidade: Alimento obtido pelo amassamento e cozimento de massa de farinha de trigo enriquecida com ferro e ácido fólico, açúcares, gordura vegetal, soro de leite, sal, vitaminas: PP, B6, B2 e B1; Emulsificante lecitina de soja, fermentos químicos: bicarbonato de amônio, pirofosfato ácido de sódio, e	Pacotes (400g)	4.000	R\$5,39	R\$21.560,00



	<p>bicarbonato de sódio; melhorador de farinha metabissulfito de sódio e aromatizantes. Deverá obedecer aos padrões da legislação de alimentos vigente, observando as boas práticas de fabricação.</p> <p>Rotulagem: O produto deverá ter no seu rótulo da embalagem primária identificação do produto, data do empacotamento e validade, número de registro e órgão respectivo, nutrientes como proteínas, gorduras saturadas, colesterol, ferro e sódio, obedecendo à legislação em vigor.</p> <p>Embalagem Primária: A embalagem primária deverá ser adequada a sua natureza e compatível com o seu prazo de validade. Saco plástico atóxico, transparente com peso líquido de 400 gramas.</p>				
02	<p><u>BISCOITO SALGADO (TIPO CRACKER)</u> Padrão de Identidade e Qualidade: Alimento obtido pelo amassamento e cozimento de massa de farinha de trigo enriquecida com ferro e ácido fólico, gordura vegetal, extrato de malte, amido de milho, soro de leite, açúcares, sal, fermento químico bicarbonato de sódio, emulsificante lecitina de soja e aromatizante. Deverá obedecer aos padrões da legislação de</p>	Pacotes (400g)	6.000		





	<p>alimentos vigente, observando as boas práticas de fabricação.</p> <p>Rotulagem: O produto deverá ter no seu rótulo da embalagem primária identificação do produto, data do empacotamento e validade, número de registro e órgão respectivo, nutrientes como proteínas, gorduras saturadas, colesterol, ferro e sódio, obedecendo à legislação em vigor.</p> <p>Embalagem Primária: A embalagem primária deverá ser adequada a sua natureza e compatível com o seu prazo de validade. Saco plástico atóxico, transparente com peso líquido de 400 gramas. A data de fabricação, validade, informações nutricionais, ingredientes, devem constar na embalagem ou rótulo, devendo esta validade obedecida. A data de entrega não poderá ser superior a 30 dias da data de fabricação.</p>			R\$6,22	R\$ 37.320,00
03	<p><u>BISCOITO MAISENA</u> Padrão de Identidade e Qualidade:Deverá ser fabricada a partir de matérias primas sãs e limpas, não devem estar mal assadas ou com caracteres organolépticos anormais.</p> <p>Embalagem Primária:Saco de polietileno atóxico, transparente, resistente, lacrado, contendo 400g.</p> <p>Validade:Prazo de validade mínimo 10 meses a contar a partir da data de entrega.</p>	Pacotes	4.000	R\$5,77	R\$23.080,00
04	<p>BISCOITO TIPO ROSQUINHA</p> <p>Padrão de</p>		3.000		





	<p>Identidade e Qualidade: Biscoito doce s/ recheio; tipo rosquinha; nos sabores coco ou leite; composição básica de farinha de trigo enriquecida com ferro e ácido fólico, gordura ou óleo vegetal (livre de gordura trans), sal, açúcar e outras substâncias permitidas. Não deverá conter: soja, gordura vegetal hidrogenada, corantes artificiais. Deverá apresentar aspecto cor, odor, sabor e textura próprios, crocante e macia; e suas condições deverão estar de acordo com a resolução 263, de 22/09/2005, ANVISA e suas alterações posteriores. Deve atender às normas de rotulagem geral, nutricional e específicas no respectivo Regulamento Técnico, quando for o caso. Embalagem Primária: Embalagem de 400 gramas. Validade: Prazo de validade mínimo de 6 (seis) meses, a contar a partir da data de entrega.</p>			R\$6,55	R\$ 19.650,00
05	MACARRÃO DE SÊMOLA - TIPO ESPAGUETE Padrão de Identidade e Qualidade: Alimento não	Unidades	4.500		



	<p>fermentado obtido pelo amassamento da farinha de trigo, semolina ou sêmola de trigo, adicionado de vitaminas. Deverão obedecer à legislação de alimentos vigente, observando as boas práticas de fabricação. Rotulagem: O produto deverá ter no rótulo da embalagem primária identificação do produto, data do empacotamento e validade, número de registro e órgão respectivo, nutrientes como proteínas, gorduras saturadas, colesterol, ferro e sódio, obedecendo à legislação em vigor. Embalagem Primária: A embalagem primária deve ser adequada a sua natureza e compatível com o seu prazo de validade. Saco de filme plástico atóxico com peso líquido de 500 gramas. A data de fabricação, validade, informações nutricionais, ingredientes, devem constar na embalagem ou rótulo, devendo esta validade ser obedecida. A data de entrega não poderá ser superior a 30 dias da data de fabricação.</p>				
06	<p>MACARRÃO TIPO PARAFUSO Sêmola de trigo enriquecida com ferro e ácido fólico ((Vitamina B9) e corantes naturais cúrcum urucum) contém glúten, pacote com 500 gramas.</p>	Unidades	4.500	R\$ 5,95	R\$26.775,00



07	AMIDO DE MILHO Produto amiláceo extraído do milho. Deve ser fabricado a partir de matérias primas sãs e limpas, isenta de matérias terrosas e parasitas. Não deverá apresentar resíduos ou impurezas, bolor ou cheiro não característico. Embalagem: deve estar intacta, vedada com 200g. Prazo de validade mínimo 12 meses a contar a partir da data de entrega.	Caixas	800	R\$ 4,17	R\$3.336,00
08	MISTURA PARA MINGAU DEFINIÇÃO: Mistura à base de milho para o preparo de mingau sabor baunilha. Tipo Cremogema EMBALAGEM: Caixas de 200g. Embalagem íntegra. O produto deverá apresentar validade Mínima de 01 ano a partir da data de entrega na unidade requisitante.	Caixas (200g)	800	R\$10,91	R\$ 8.728,00
	ARROZ PARBOLIZADO – TIPO 1 Padrão de Identidade e Qualidade: Grãos sadios provenientes da espécie Oryza sativa L. parbolizado e classificado conforme legislação vigente do Ministério da	Kg	6.500	R\$6,20	R\$40.300,00



09	<p>Agricultura. Deverá obedecer aos padrões da legislação de alimentos vigente, observando as boas práticas de fabricação. Rotulagem: O produto deverá ter no seu rótulo da embalagem primária identificação do produto, data do empacotamento e validade, número de registro e órgão respectivo, nutrientes como proteínas, gorduras saturadas, colesterol, ferro e sódio, obedecendo à legislação em vigor. Embalagem Primária: A embalagem primária deverá ser adequada a sua natureza e compatível com o seu prazo de validade. Saco plástico atóxico, transparente com peso líquido de 1 quilo. A data de fabricação, validade, informações nutricionais, ingredientes, devem constar na embalagem ou rótulo, devendo esta validade obedecida. A data de entrega não poderá ser superior a 30 dias da data de fabricação.</p>				
	<p>ARROZ BRANCO POLIDO Padrão de Identidade e Qualidade: Grãos sadios provenientes da espécie Oryza sativa L. obtido através do polimento do grão integral e classificado conforme legislação vigente do Ministério da Agricultura. Deverá obedecer aos padrões da legislação de alimentos vigente, observando as boas práticas de fabricação. Rotulagem: O produto deverá</p>	Kg	5.000	R\$6,81	R\$ 34.050,00





10	<p>ter no seu rótulo da embalagem primária identificação do produto, data do empacotamento e validade, número de registro e órgão respectivo, nutrientes como proteínas, gorduras saturadas, colesterol, ferro e sódio, obedecendo à legislação em vigor. Embalagem Primária:</p> <p>A embalagem primária deverá ser adequada a sua natureza e compatível com o seu prazo de validade. Saco plástico atóxico, transparente com peso líquido de 1 quilo. A data de fabricação, validade, informações nutricionais, ingredientes, devem constar na embalagem ou rótulo, devendo esta validade obedecida. A data de entrega não poderá ser superior a 30 dias da data de fabricação.</p>				
11	<p>FARINHA DE MILHO FLOCADA Padrão de Identidade e Qualidade: Grãos de milho, Zea mays L. desgerminados e submetidos aos processos de maceração, secagem moagem, peneiração e laminação adequadas obedecidas às boas práticas de manufatura, resultando em flocos homogêneos e de coloração amarela. Deverão</p>	Kg	5.000		



	<p>obedecer à legislação de alimentos vigente. Rotulagem: O produto deverá ter no rótulo de embalagem primária identificação do produto, data do empacotamento e validade, número de registro e órgão respectivo, nutrientes como proteínas, gorduras saturadas, colesterol, ferro e sódio, obedecendo à legislação em vigor. Embalagem Primária: A embalagem primária deve ser adequada a sua natureza e compatível com o seu prazo de validade. Saco plástico atóxico, com peso líquido de 1kg. A data de fabricação, validade, informações nutricionais, ingredientes, devem constar na embalagem ou rótulo, devendo esta validade ser obedecida. A data de entrega não poderá ser superior a 30 dias da data de fabricação.</p>			R\$4,96	R\$24.800,00
12	<p>MILHO PARA PIPOCA Embalados em plástico atóxico, transparente e incolor, termosselada, isenta de mofo ou bolores, odores estranhos e substâncias nocivas. A embalagem primária deverá declarar a marca, nome e endereço do fabricante, peso líquido, prazo de validade, lote, número do registro no</p>	Pacotes	800	R\$3,81	R\$3.048,00



	órgão competente. Embalagem 500 g.				
13	AVEIA EM FLOCOS FINOS O produto deverá estar em conformidade com as legislações específicas vigentes. Validade mínima de 6 meses após a entrega, caixa com 200g.	Caixas (200 g)	5.000	R\$ 4,51	R\$22.550,00
14	AVEIA EM FLOCOS O produto deverá estar em conformidade com as legislações específicas vigentes. Validade mínima de 6 meses após a entrega, caixa com 200g.	Caixas (200 g)	2.000	R\$ 4,44	R\$ 8.880,00
15	MILHO PARA MUNGUNZÁ Padrão de Identidade e Qualidade: Grãos de milho amarelo, com aspecto, cor, cheiro e sabor próprios com ausência de umidade, fermentação, ranço, isento de sujidades, parasitas e larvas. Embalagem Primária: Embalagem de 500g, em sacos plásticos transparentes e atóxicos, limpos não violados, resistentes que garantam a integridade do produto até o momento do consumo acondicionados em fardos lacrados. A embalagem deverá conter externamente os dados de identificação e procedência, informação nutricional, número do lote, data de validade, quantidade do	Pacotes	4.000	R\$ 3,85	R\$15.400,00





	produto Validade:O produto deverá apresentar validade mínima de 05 (cinco) meses a partir da Data de entrega na unidade requisitante.				
16	<p>SARDINHA AO ÓLEO Padrão de Identidade e Qualidade:Industrializado com os seguintes produtos: Sardinhas inteiras e livres de escamas, nadadeiras, cabeça e vísceras; óleo de soja, molho de tomate, água de constituição (ao próprio suco) e sal. É permitido um limite de 15% de óleo em relação ao peso líquido total.Deverão obedecer à legislação de alimentos vigente, observando as boas práticas de fabricação. Rotulagem:Os dizeres de rotulagem obedecerão à legislação em vigor.Embalagem Primária:A embalagem primária deve ser adequada a sua natureza e compatível com o seu prazo de validade. Lata em folha de flandres de 125 gramas.A data de fabricação, validade, informações nutricionais, ingredientes, devem constar na embalagem ou rótulo, devendo esta validade ser obedecida.A data de entrega não poderá ser superior a 30 dias da data de fabricação.</p>	Latas	11.000	R\$4,57	R\$50.270,00





17	<p>17</p> <p>ACÚCAR CRISTAL Padrão de Identidade e Qualidade:É a sacarose obtida de Sacharum officinarum por processos industriais adequados. O alimento deverá apresentar-se sob a forma de cristais irregulares de coloração uniforme e odor característico. Deverá obedecer aos padrões da legislação de alimentos vigente, observando as boas práticas de fabricação. Rotulagem: O produto deverá ter no seu rótulo da embalagem primária identificação do produto, data do empacotamento e validade, número de registro e órgão respectivo, nutrientes como proteínas, gorduras saturadas, colesterol, ferro e sódio, obedecendo à legislação em vigor.Embalagem Primária: A embalagem primária deverá ser adequada a sua natureza e compatível com o se prazo de validade. Saco plástico atóxico, transparente com peso líquido de 1 quilo. A data de fabricação, validade, informações nutricionais, ingredientes, devem constar na embalagem ou rótulo, devendo esta validade obedecida. A data de entrega não poderá ser superior a 30 dias da data de fabricação.</p>	Kg	5.000	R\$5,43	R\$27.150,00
	<p>CAFÉ EM PÓ Padrão de Identidade e Qualidade: Produto resultante da desidratação do extrato aquoso</p>	Pacotes	1.000		



18	<p>de café (Coffea arabica e outras espécies do gênero Coffea) torrado e moído. Os grãos de café devem se apresentar são e limpos, estar isentos de matéria terrosa, parasitos, detritos vegetais e animais e em perfeito estado de conservação. O café solúvel resultante deve apresentar composição tal que o extrato reconstituído, segundo as indicações contidas no rótulo, reproduza exatamente o café bebida comum. Não são toleradas quaisquer adições de conservadores ou outros aditivos. Rotulagem: O produto deverá ter no rótulo da embalagem primária identificação do produto, data do empacotamento e validade, número de registro e órgão respectivo e descrição nutricional, obedecendo à legislação em vigor. Embalagem Primária: Embalagem em pacotes característicos, de 250g, com identificação do produto, rótulo com ingredientes, valor nutricional, peso, fabricante, data de fabricação, validade. A data de fabricação, validade, informações nutricionais, ingredientes, devem constar na embalagem ou rótulo, devendo esta validade obedecida. A data de entrega não poderá se superior a 30 dias da data de fabricação.</p>			R\$2,05	R\$5.125,00
	<p>SAL REFINADO IODADO Padrão de Identidade e Qualidade: Entende-se por sal para uso em alimentos, o cloreto de sódio obtido de jazidas, fontes naturais ou de</p>	Kg	2.500		





19	<p>água do mar e classificado de acordo com suas características de pureza e granulação. Deve apresentar cristais homogêneos de coloração uniforme e adição de sais de iodo na proporção de 10 mg a 15 mg por cada Kg do produto. Deverão obedecer à legislação de alimentos vigente, observando as boas práticas de fabricação. Rotulagem: Os dizeres de rotulagem obedecerão à legislação em vigor. Embalagem Primária: A embalagem primária deve ser adequada a sua natureza e compatível com o seu prazo de validade. Sacos de filme plástico atóxico com acondicionamento de 1000 gramas. A data de fabricação, validade, informações nutricionais, ingredientes, devem constar na embalagem ou rótulo, devendo esta validade ser obedecida. A data de entrega não poderá ser superior a 30 dias da data de fabricação.</p>			R\$8,15	R\$8.150,00
	<p>COMINHO S/ PIMENTA. Padrão de Identidade e Qualidade: Produto elaborado</p>	Pacotes	1.800		



20	<p>a partir do fruto maduro de espécie vegetal Cominum Cymunum, quando moído designado cominho em pó. Deverá ter aspecto de pó homogêneo e cheiro aromático característico, conforme padrões. Deverão obedecer à legislação de alimentos vigente, observando as boas práticas de fabricação. Rotulagem: O produto deverá ter no rótulo da embalagem primária identificação do produto, data do empacotamento e validade, número de registro e órgão respectivo, obedecendo à legislação em vigor. Embalagem Primária: A embalagem primária deve ser adequada a sua natureza e compatível com o seu prazo de validade. Copo plástico atóxico, com peso líquido de 100 g. A data de fabricação, validade, informações nutricionais, ingredientes, devem constar na embalagem ou rótulo, devendo esta validade ser obedecida. A data de entrega não poderá ser superior a 30 dias da data de fabricação.</p>				
	VINAGRE DE ÁLCOOL Padrão de Identidade e Qualidade: Obtido mediante a fermentação acética de soluções aquosas de álcool acrescido de condimentos como sal, cominho, caramelo,	Garrafa (750 ml)	2.000		





21	<p>alho. O produto deverá obedecer à legislação de alimentos vigente, observando as boas práticas de fabricação. Rotulagem: O produto deverá ter no rótulo da embalagem primária identificação do produto, data do envasamento e validade, número de registro e órgão respectivo, nutrientes obedecendo à legislação em vigor. Embalagem Primária: A embalagem primária deve ser adequada a sua natureza e compatível com o seu prazo de validade. Garrafas plásticas atóxicas, com peso líquido de 750 ml. A data de fabricação, validade, informações nutricionais, ingredientes, devem constar na embalagem ou rótulo, devendo esta validade ser obedecida. A data de entrega não poderá ser superior a 30 dias da data de fabricação.</p>			R\$ 2,99	R\$6.980,00
22	<p>COLORAU Padrão de Identidade e Qualidade: Produto deverá conter urucum óleo vegetal e sal (10%) e aspecto de pó fino e homogêneo e cor avermelhado conforme legislação vigente no Ministério da Agricultura. Deverá obedecer a legislação de alimentos vigente, observando as boas práticas de fabricação. Rotulagem: O produto deverá ter no rótulo da</p>	Pacotes	3.000	R\$ 2,88	R\$8.640,00





	<p>embalagem primária identificação do produto data do empacotamento e validade, número de registro e órgão respectivo, obedecendo à legislação em vigor.</p> <p>Embalagem Primária: A embalagem primária deve ser adequada a sua natureza e compatível como seu prazo validade. Saco de polietileno atóxico, com peso líquido de 100 gramas. A data de fabricação, validade, informações nutricionais, ingredientes, devem constar na embalagem ou rótulo, devendo esta validade ser obedecida. A data de entrega não poderá ser superior a 30 dias da data de fabricação.</p>				
23	<p>EXTRATO DE TOMATE - CONCENTRADO SEM PELE E SEMENTE. Ingredientes: Tomate. Não contém glúten. Rotulagem: O produto deverá ter no rótulo da embalagem primária identificação do produto, data do empacotamento e validade, número de registro e órgão respectivo, informações nutricionais, obedecendo à legislação em vigor.</p> <p>Embalagem Primária: Embalagem asséptica tipo Tetra Pak, com acondicionamento de 340g Validade: A data da fabricação, validade, informações nutricionais, ingredientes, devem constar na embalagem ou rótulo, devendo esta validade</p>	Unidades	8.000	R\$3,39	R\$27.120,00



24	<p>LEITE DE COCO Padrão de Identidade e Qualidade: Leite de coco é a emulsão aquosa extraída do endosperma do fruto do coqueiro (Cocos nucifera) por processos mecânicos adequados. O leite de coco deve ser preparado com endosperma procedente de frutos são e maduros. Deve estar isento de substâncias estranhas à sua composição. Ausência de sujidades, parasitos e larvas. Deverá obedecer aos padrões da legislação de alimentos vigente, observando as boas práticas de fabricação. Rotulagem: Devem constar no rótulo a denominação completa do produto, data do envasamento e validade, número de registro, órgão respectivo e informação nutricional. Embalagem Primária: A embalagem primária deverá ser adequada a sua natureza e compatível com o prazo de validade. A data de fabricação, validade, informações nutricionais, ingredientes, devem constar na embalagem ou rótulo, devendo esta validade obedecida.</p>	Litros	1.800	R\$5,64	R\$ 10.152,00
	<p>FEIJÃO CARIOCA/MULATINHO TIPO 1 Padrão de Qualidade: O produto deverá ter grãos sadios</p>	Kg	5.000		



25	<p>de cor e aparência características da espécie e um limite máximo de 2 % (dois por cento) de impurezas e Gêneros Alimentícios estranhos conforme padrões do Ministério da Agricultura, livre de insetos e larvas. Deverão obedecer à legislação de alimentos vigente, observando as boas práticas de fabricação. Rotulagem: O produto deverá ter no rótulo de embalagem primária identificação do produto, data do empacotamento e validade, números de registro e órgão respectivo, nutrientes como proteínas, gorduras saturadas, colesterol, ferro e sódio, obedecendo à legislação e vigor. Embalagem Primária: A embalagem primária deve ser adequada a sua natureza e compatível com o seu prazo de validade. Saco plástico atóxico com peso líquido de 1 (um) quilo. A data de fabricação, validade, informações nutricionais, ingredientes, devem constar na embalagem ou rótulo, devendo esta validade ser obedecida. A data de entrega não poderá ser superior a 30 dias da data de fabricação.</p>			R\$ 8,60	R\$43.000,00
26	<p>FEIJÃO DE CORDA SECO Padrão de Qualidade: Feijão verde das variedades (cultivares) de phaseolus vulgaris L. e phaseolus coccineus L. que se destine a ser apresentado ao consumidor no estado seco. Inteiro, são ,limpo, isento de parasitas e de ataques de parasitas, isento de umidades exteriores anormais e de odores e/ou sabores</p>	Kg	2.500	R\$13,22	R\$33.050,00



	<p>estranhos. O feijão verde de ser acondicionado de modo a ficar convenientemente protegido. Embalagem primária: Deve ser acondicionado em sacolas transparentes ou outro material aprovado e que confira proteção adequada ao produto. A caixa de comercialização deverá estar limpa, de boa aparência e boa condição de uso. Validade: Produto com validade mínima para consumo</p>				
27	<p>FEIJÃO PRETO TIPO 1 EMBALADOS EM SACO DE POLIETILENO TRANSPARENTE. PRAZO MÍNIMO DE VALIDADE: 06(SEIS) MESES. APRESENTAR 02(DUAS) AMOSTRAS, NA EMBALAGEM ORIGINAL DEVIDAMENTE IDENTIFICADA, COM RÓTULO CONTENDO TODAS AS INFORMAÇÕES DO PRODUTO DE ACORDO COM A LEGISLAÇÃO VIGENTE. A AMOSTRA DEVERÁ SER CORRESPONDENTE AO PRODUTO ENTREGUE. PADRÃO DE QUALIDADE</p>	Kg	2.500	R\$10,48	R\$10.480,00



	IGUAL OU SUPERIOR A ATUAL.				
28	<p>FARINHA DE MANDIOCA Padrão de Identidade e Qualidade: Mandioca submetida ao processo de maceração, secagem, moagem, peneiração e laminação adequadas obedecidas às boas práticas de manipulação, resultando em flocos homogêneos e de coloração amarela esbranquiçada. Deverão obedecer à legislação de alimentos vigente. Rotulagem: O produto deverá ter no rótulo da embalagem primária identificação do produto, data do empacotamento e validade, número de registro e órgão respectivo, nutrientes como proteínas, gorduras saturadas, colesterol ferro e sódio, obedecendo à legislação em vigor. Embalagem Primária: A embalagem primária deve ser adequada a sua natureza e compatível com o seu prazo de validade. Saco plástico atóxico, com peso líquido de 1000 gramas. A data de fabricação, validade, informações nutricionais, ingredientes, devem constar na embalagem ou rótulo, devendo esta validade ser obedecida. A data de entrega não poderá ser superior a 30 dias da data de fabricação.</p>	Kg	1.000	R\$ 6,29	R\$ 6.290,00
29	<p>FARINHA DE TRIGO ESPECIAL - TIPO 1 Enriquecida com ferro e ácido fólico embalagens de 01Kg, de papel resistente, com solda reforçada e íntegra que contenham data de fabricação e</p>	kg	1.800	R\$ 7,09	R\$ 12.762,00





	validade produto com no mínimo 06 meses de validade.				
30	FARINHA TAPIOCA Farinha de tapioca, grupo: seca, subgrupo: grossa, tipo: 1, classe: branca, unidade de fornecimento: pacote de 0,500g	Pacote (500g)	4.000	R\$ 6,38	R\$25.520,00
31	POLVILHO AZEDO Não poderá conter glúten. Prazo de validade: mínimo de 3 meses a partir da data de entrega. A rotulagem deve conter no mínimo as seguintes informações: nome e/ou marca, ingredientes, data de validade, lote e informações nutricionais. Pacote de 0,500g.	Pacote (500g)	2.000	R\$ 18,89	R\$7.556,00
32	POLVILHO DOCE Não poderá conter glúten. Prazo de validade: mínimo de 3 meses a partir da data de entrega. A rotulagem deve conter no mínimo as seguintes informações: nome e/ou marca, ingredientes, data de validade, lote e informações nutricionais. Pacote de 0,500g	Pacote (500g)	2.000	R\$5,62	R\$11.240,00





33	FERMENTO QUÍMICO Latas de 100g que contenham data de fabricação e validade – produto com no máximo 20 dias de fabricação.	Latas	400	R\$ 4,84	R\$ 9.680,00
34	PROTEÍNA TEXTURIZADA DE SOJA Padrão de identidade e qualidade: Proteínas texturizada de soja sabor de carne ingredientes básicos: gordura vegetal, proteína texturizada de soja, aroma natural de carne. Alimento rico em proteínas, baixo em calorias, carboidratos e gorduras, sem colesterol, rico em vitaminas Rotulagem: O produto deverá ter no rótulo da embalagem primária identificação do produto, data do empacotamento e validade, número de registro e órgão respectivo e descrição nutricional, obedecendo à legislação em vigor. Embalagem Primária: Embalagem em sacos de polietileno de 400g atóxico, com identificação do produto, rótulo com ingredientes, valor nutricional, peso, fabricante, data de fabricação, validade. A natureza, os ingredientes, a composição centesimal, a data de fabricação e validade devem constar na embalagem. A data de fabricação, validade, informações nutricionais, ingredientes, devem constar na embalagem ou rótulo, devendo esta validade obedecida. A data de entrega não poderá ser superior a 30 dias da data de fabricação.	Pacotes	4.000	R\$ 3,55	R\$1.420,00





35	<p>LEITE EM PÓ INTEGRAL Padrão de Identidade e Qualidade: É o leite proveniente da ordenha de vacas sadias que foi submetida a alta temperatura, por processo tecnológicos adequado e proveniente de estabelecimento sob inspeção oficial. Deve ser empacotado sob condições assépticas em embalagens estéreis e hermeticamente fechadas. Deverão obedecer à legislação de alimentos vigente, observando as boas práticas de fabricação. Rotulagem:O produto deverá ter no rótulo da embalagem primária identificação do produto data do empacotamento e validade, número de registro e órgão respectivo, nutrientes como proteínas, gorduras saturadas, colesterol, ferro e sódio, obedecendo à legislação em vigor.Embalagem Primária: A embalagem primária deve ser adequada a sua natureza e compatível com o seu prazo de validade. Embalagem asséptica tipo saco de aluminados, com 200 gramas.</p> <p>A data de fabricação, validade, informações nutricionais, ingredientes, devem constar na embalagem ou rótulo, devendo esta validade ser obedecida.</p>	Pacotes (200g)	30.000	R\$5,45	R\$21.800,00
	LEITE EM PÓ ZERO LACTOSE	Pacote	400		



36	Leite em pó integral, sem lactose, enzima lactase, vitaminas (A, D e C) e minerais (ferro e zinco) e estabilizante trifosfato de sódio, monofosfato de sódio, difosfato de sódio e citrato de sódio, isento de lactose e glúten. Embalagem contendo 400g.				R\$10,11	R\$303.300,00
37	FÓRMULA INFANTIL EM PÓ Fórmula infantil para lactentes de 6 a 12 meses de vida, em pó para diluição, à base de leite de vaca, utilizado para lactentes saudáveis, conforme RDC nº. 43, de 19/09/2011 - ANVISA, acondicionado em embalagem de lata aluminizada ou embalagem de polietileno atóxico, contendo 400g, com identificação na embalagem (rótulo) dos ingredientes, valor nutricional, peso, fornecedor, data de fabricação e validade. Validade mínima de 12 (doze) meses a contar da data de entrega.	Lata	3.000		R\$39,31	R\$117.930,00
38	ADOÇANTE DIETÉTICO À BASE DE STÉVIA: Especificação Técnica: Adoçante à base de um edulcorante natural retirado da Stévia. Adoçante dietético em pó. Caixa de 40g com 50 sachês de 0,8g cada.	Caixa	250		R\$11,42	R\$2.855,00





39	ORÉGANO Embalagens de 100 g, íntegras e que contenham data de fabricação e validade – produto com no máximo 20 dias de fabricação.	Pacotes	800	R\$7,80	R\$6.240,00
40	AÇAFRÃO Pó fino, homogêneo, coloração amarela intensa, embalagem plástica com 50 g, com identificação do produto, marca do fabricante, prazo de validade e peso líquido. O produto deverá ter registro no Ministério da Agricultura e/ou Ministério da Saúde.	Pacotes	800	R\$3,37	R\$2.696,00
41	ESSÊNCIA DE BAUNILHA Líquida, embalagem de 30 ml, essência aromática.	Unidades	250	R\$4,37	R\$1.092,50
42	UVA PASSA PRETA SEM SEMENTE Sem adição de açúcar. Embalagem íntegra de 200g. Embalagem deverá constar data de fabricação, data de validade e número de lote do produto. Validade mínima de 6 meses da data da entrega.	Pacotes	600	R\$5,94	R\$3.564,00





43	<p>MARGARINA COM SAL</p> <p>Produto que se apresenta sob forma de emulsão plástica ou fluída contendo obrigatoriamente os ingredientes leite, seus constituintes, sem gordura trans, óleos e/ou gorduras comestíveis, sal e água. Deverá conter no mínimo 60% de lipídios. Produzida a partir da interesterificação dos ácidos graxos, recebendo assim, comercialmente, a designação “livre de gordura trans”. Pode conter vitaminas e outras substâncias permitidas, desde que estejam no rótulo. Fabricada a partir de matérias primas selecionadas, livre de matéria terrosa, parasitas, larvas, e detritos animais e vegetais. No rótulo deverá constar denominação do produto e sua classificação. Rotulagem nutricional obrigatória.</p> <p>Embalada com no mínimo 500 gramas.</p>	Unidade (500g)	2.300	R\$9,07	R\$20.861,00
44	<p>CHÁ DE ERVA CIDREIRA</p> <p>Em sachê, envelopados individualmente, aproximadamente 2g cada sache, sendo caixas com 10 unidades.</p>	Caixas	2.300	R\$4,14	R\$9.522,00
	<p>CHÁ DE CAPIM SANTO</p>	Caixas	2.300		



45	Em sachê, envelopados individualmente, aproximadamente 2g cada sache, sendo caixas com 10 unidades.			R\$ 5,74	R\$ 13.202,00
GRUPO 2 – OVOS, CARNES DE DERIVADOS					
46	<p><u>CHARQUE PONTA DE AGULHA</u> Padrão de Identidade e Qualidade: Entende-se por charque, sem quaisquer outras especificações, a carne salgada e dessecada, dentro dos padrões estabelecidos pelo regulamento de inspeção industrial e sanitária de produtos de origem animal aprovado pelo Decreto nº 30.691 de 29/03/52 e alterado pelo Decreto nº 1.255 de 25/06/62.</p> <p>Devem atender à legislação sanitária vigente e obedecer as boas práticas de manufatura.</p> <p>Rotulagem: Deve obedecer à legislação para alimentos em vigor, no que couber, além dos itens abaixo discriminados: a denominação do alimento, o conteúdo líquido, os ingredientes, a identificação do lote, do número de registro no órgão competente, a identificação da origem, data de fabricação e prazo de validade, nutrientes como proteínas, gorduras saturadas, colesterol, ferro e sódio.</p> <p>Embalagem Primária: Não deve apresentar perda de vácuo. O produto deve ser acondicionado em embalagem adequada à manifestação de</p>	Kg	1.500	R\$41,76	R\$62.640,00





	<p>suas características até o final do prazo de validade. Invólucros plásticos atóxicos vedados à vácuo. A data de fabricação, validade, informações nutricionais, ingredientes, devem constar na embalagem ou rótulo, devendo esta validade se obedecida.</p> <p>A data de entrega não poderá ser superior a 30 dias da data de fabricação.</p>				
47	<p><u>CARNE MOÍDA DE 1ª CONGELADA</u></p> <p>Padrão de Identidade e Qualidade: Carne bovina com baixo teor de gordura proveniente de animais sadios, abatidos sob inspeção veterinária; livre de parasitas e de qualquer substância contaminante que possa alterá-lo ou encobrir alguma alteração. Durante o processamento deve ser realizada a limpeza (eliminação dos excessos de gordura, nervos, e tudo o mais que não seja comestível). Suas condições deverão estar de acordo com a NTA – 02 – 03 – Decreto 12.486 de 20/10/78 e M.A. 22444/97; constando obrigatoriamente registro no SIF. O produto não deverá apresentar-se com superfície úmida, pegajosa, partes flácidas ou de consistência normal, com indícios de fermentação pútrida. Rotulagem: O produto deverá ser entregue, embalado em sacos plásticos, atóxico, resistente. No rótulo da embalagem deverão estar impressas de forma objetiva e legível:</p>	Pacotes	4.500	R\$15,43	R\$69.435,00



	<p>Nome e endereço do abatedouro, constando o selo de inspeção sanitária. Data de fabricação, prazo de validade e prazo máximo de consumo/temperatura de estocagem, armazenamento e conservação. Peso líquido. Condições de armazenamento.</p> <p>Embalagem Primária: A embalagem primária deve ser adequada a sua natureza e compatível com o seu prazo de validade. Saco plástico atóxico, com peso líquido de 500g. O tratamento deve ser feito em carroceria fechada e isotérmica e certificado de vistoria da vigilância sanitária ou em caixas próprias para este fim</p>				
48	<p><u>FILE DO PEITO DE FRANGO CONGELADO</u></p> <p>Padrão de Identidade e Qualidade: Carne do filé de peito de frango proveniente de aves saudáveis, livres de parasitas e de qualquer substância contaminante que possa alterá-lo ou encobrir alguma alteração. Durante o processamento deve ser realizada a limpeza (eliminação de toda gordura, e tudo o mais que não seja comestível). Suas condições deverão estar de acordo com a NTA – 02-03- Decreto 12.486 de 20/10/78 e M.A. 22444/97; constando</p>	Kg	12.000	R\$17,30	R\$207.600,00



	<p>obrigatoriamente registro no SIF.</p> <p>O produto não deverá apresentar-se com superfície úmida, pegajosa, partes flácidas ou de consistência anormal, com indícios de fermentação pútrida.</p> <p>Rotulagem: O produto deverá ser entregue em peças inteiras, embalado em sacos plásticos, atóxico, resistente.</p> <p>No rótulo da embalagem deverão estar impressas de forma objetiva e legível: Nome e endereço do abatedouro, constando o selo de inspeção sanitária. Data de fabricação, prazo de validade e prazo máximo de consumo/temperatura de estocagem, armazenamento e conservação, peso líquido e condições de armazenamento.</p> <p>Embalagem Primária: A embalagem primária deve ser adequada a sua natureza e compatível com o seu prazo de validade.</p> <p>Saco plástico atóxico, com peso líquido de aproximadamente 2,5 kg.</p> <p>O transporte deve ser feito em carroceria fechada e isotérmica e certificado de vistoria da vigilância sanitária ou em caixas térmicas próprias para este fim.</p>				
	<p><u>FRANGO EM PEDAÇOS CONGELADOS (COXA E SOBRECOXA)</u></p> <p>Padrão de Identidade e Qualidade:</p>	KG	7.000		



49	<p>Coxa e sobrecoxa de frango de 1ª qualidade, partes inteiras, com osso; sem tempero congelado; com aspecto, cor, cheiro e sabor próprios; sem manchas e parasitas;</p> <p>Embalagem primária: Acondicionados em embalagem plástica transparente e atóxica.</p> <p>Rotulagem: Carimbo do SIF ou SIE Suas condições deverão estar de acordo com a portaria 210, de 10/11/1998, devendo obedecer o valor limite de 6% de água. Embalagem de 1 kg.</p>			R\$12,01	R\$84.070,00
50	<p><u>OVOS DE GALINHA TAMANHOS EXTRA</u></p> <p>Padrão de Identidade e Qualidade: Deverá ser fresco com clara espessa, gema redonda e fixa no centro do mesmo, com casca porosa. Deverão obedecer à legislação de alimentos vigente, observando as boas práticas de conservação.</p> <p>Rotulagem: Os dizeres de rotulagem obedecerão à legislação em vigor.</p> <p>Embalagem Primária: A embalagem primária deve ser adequada a sua natureza e compatível com o seu prazo de validade.</p>	Unidade	45.000	R\$15,86	R\$59.475,00





	<p>A data de fabricação, validade, informações nutricionais, ingredientes, devem constar na embalagem ou rótulo, devendo esta validade ser obedecida.</p> <p>A data de entrega não poderá ser superior a 3 dias da data de postura.</p>				
51	<p><u>FÍGADO BOVINO</u></p> <p>Definição</p> <p>Tipo víscera, congelado, sem excessos de gorduras, cartilagens e aponevroses.</p> <p><u>Características gerais:</u></p> <p>Firme, não pegajoso, isento de manchas esverdeadas, com aspecto, cor, cheiro e sabor próprios, validade mínima de 180 dias. 1ª qualidade,</p> <p><u>Embalagem:</u></p> <p>Em filme de PVC transparente, ou saco plástico transparente, contendo identificação do produto, marca do fabricante, prazo de validade, data de fabricação, marcas e carimbos oficiais, de acordo com as portarias do Ministério da Agricultura e DSPOA.</p>	Kg	1.700	R\$13,73	R\$23.341,00
	<p><u>FILÉ DE TILÁPIA</u></p> <p>Padrão de Identidade e Qualidade:</p> <p>Filé do peixe tilápia congelado, livre de parasitas e de qualquer substância contaminante que possa alterá-lo ou encobrir alguma alteração. Durante o processamento deve ser realizada a limpeza (remoção de todas escamas, pele e</p>	kg	4.000		





52	<p>espinhas apenas e tudo o mais que não seja comestível). Suas condições deverão estar de acordo com a NTA – 02-03- Decreto 12.486 de 20/10/78 e M.A. 22444/97; constando obrigatoriamente registro no SIF.</p> <p>Rotulagem: O produto deverá ser entregue em peças inteiras, embalado em sacos plásticos, atóxico, resistente. No rótulo da embalagem deverão estar impressas de forma objetiva e legível. Nome e endereço do fornecedor, constando o selo de inspeção sanitária. Data de fabricação, prazo de validade e prazo máximo de consumo/temperatura de estocagem, armazenamento e conservação, peso líquido e condições de armazenamento.</p> <p>Embalagem Primária: A embalagem primária deve ser adequada a sua natureza e compatível com o seu prazo de validade. Saco plástico atóxico</p>			R\$33,98	R\$135.920,00
53	<p><u>CARNE BOVINA RESFRIADA (SEM OSSO) TIPO (ALCATRA)</u></p> <p>Carne bovina proveniente de animais sadios, abatidos sob inspeção veterinária; livre de parasitas e de qualquer substância contaminante que possa alterá-lo ou encobrir alguma alteração. Durante o processamento deve ser</p>	kg	4.000		



	<p>realizada a limpeza (eliminação dos excessos de gordura, nervos, e tudo o mais que não seja comestível). Suas condições deverão estar de acordo com a NTA – 02 – 03 – Decreto 12.486 de 20/10/78 e M.A. 22444/97; constando obrigatoriamente registro no SIF. O produto não deverá apresentar-se com superfície úmida, pegajosa, partes flácidas ou de consistência normal, com indícios de fermentação pútrida.</p> <p>Rotulagem: O produto deverá ser entregue, emba em sacos plásticos, atóxico, resistente. No rótulo da embalagem deverão estar impressas de forma objetiva e legível: Nome e endereço do abatedouro, constando o selo de inspeção sanitária. Data de fabricação, prazo de validade e prazo Máximo de consumo/temperatura de estocagem, armazenamento e conservação. Peso líquido. Condições de armazenamento.</p> <p>Embalagem Primária: A embalagem primária deve ser adequada a sua natureza e compatível com o seu prazo de validade. Saco plástico atóxico, com peso líquido de 500g. O tratamento deve ser feito em carroceria fechada e isotérmica e certificado de vistoria da vigilância sanitária ou em caixas próprias para este fim</p>			R\$32,96	R\$131.840,00
	<p><u>CARNE BOVINA</u> <u>RESFRIADA (SEM OSSO)</u> <u>TIPO MAMINHA</u></p>	kg	4.000		



54	<p>Carne bovina proveniente de animais sadios, abatidos sob inspeção veterinária; livre de parasitas e de qualquer substância contaminante que possa alterá-lo ou encobrir alguma alteração. Durante o processamento deve ser realizada a limpeza (eliminação dos excessos de gordura, nervos, e tudo o mais que não seja comestível). Suas condições deverão estar de acordo com a NTA – 02 – 03 – Decreto 12.486 de 20/10/78 e M.A. 22444/97; constando obrigatoriamente registro no SIF. O produto não deverá apresentar-se com superfície úmida, pegajosa, partes flácidas ou de consistência normal, com indícios de fermentação pútrida.</p> <p>Rotulagem: O produto deverá ser entregue, embala em sacos plásticos, atóxico, resistente.</p> <p>No rótulo da embalagem deverão estar impressas de forma objetiva e legível: Nome e endereço do abatedouro, constando o selo de inspeção sanitária. Data de fabricação, prazo de validade e prazo Máximo de consumo/temperatura de estocagem, armazenamento e conservação. Peso líquido. Condições de armazenamento.</p> <p>Embalagem Primária: A embalagem primária deve ser adequada a sua natureza e</p>			R\$36,10	R\$144.400,00
----	---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------	--	--	----------	---------------



	<p>compatível com o seu prazo de validade.</p> <p>Saco plástico atóxico, com peso líquido de 500g.</p> <p>O tratamento deve ser feito em carroceria fechada e isotérmica e certificado de vistoria da vigilâncias sanitária ou em caixas próprias para</p> <p>este fim</p>				
GRUPO 3 – LEITE E DERIVADOS					
55	<p><u>BEBIDA LÁCTEA FERMENTADA SABOR MORANGO</u></p> <p>Padrão de Identidade e Qualidade:</p> <p>Bebida láctea fermentada é o elemento composto de leite + soro de leite, sendo que a composição do leite é inferior a 51% do total dos ingredientes do produto.</p> <p>Embalagem Primária:</p> <p>Embalagens plásticas de 900 ML, reembalada em caixas de papelão resistente. Registro no Ministério da Agricultura, Ficha Técnica e Alvará de Licença Sanitária</p> <p>Validade:</p> <p>Validade mínima de 30 dias</p>	Litros	10.000	R\$4,96	R\$49.600,00
56	<p><u>IOGURTE DIET</u></p> <p>Iogurte de frutas, sem adição de açúcar, obtido de leite pasteurizado, com consistência cremosa ou firme, com validade máximo de 30 dias, a partir da data de recebimento.</p> <p>A embalagem deverá conter externamente os dados de</p>	Unidade	2.500	R\$4,82	R\$12.050,00





	identificação, procedência, informação nutricional, número de lote, data de validade, quantidade do produto, número do registro no ministério da agricultura/sif/dipoa e carimbo de inspeção. Unidade de 900 g.				
57	<u>IOGURTE SEM LACTOSE</u> Alimento com bebida vegetal de aveia ou amêndoa sabor morango ou frutas vermelhas 100% vegetal. Validade mínima de 6 meses a partir da data de entrega do produto. Unidade de 165g.	Unidade	2.000	R\$9,73	R\$19.460,00
58	<u>QUEIJO COALHO</u> Obtido por coagulação do leite por meio do coalho ou outras enzimas coagulantes apropriadas, complementada ou não pela ação de bactérias lácteas selecionadas e comercializado normalmente com até 10 (dez) dias de fabricação. Por processo tecnologicamente adequado e de acordo com “normas higiênico-sanitárias de elaboração”, com média a alta umidade, de massa semi-cozida ou cozida e apresentando teor de gordura nos sólidos totais variáveis entre 35 e 60% de consistência semi-dura, elástica; textura compacta macia; cor branca amarelada	Kg	3.500	R\$39,82	R\$139.370,00



	<p>uniforme; sabor brando, ligeiramente ácido, podendo ser salgado; odor ligeiramente ácido, lembrando massa coagulada; crosta fina, sem trinca, não sendo usual a formação de casca bem definida; algumas olhaduras pequenas ou sem olhaduras; formato e peso variáveis. O produto não deverá conter impurezas ou substâncias de qualquer natureza. O queijo Coalho não deverá manter-se a uma temperatura superior a 12° C; embalagem bromatologicamente apta, de preferência plástica, transparente e resistente apresentando data de fabricação e prazo de validade.</p>				
59	<p><u>REQUEIJÃO CREMOSO</u></p> <p>Padrão de Identidade e Qualidade: Queijo que tem como sua principal característica o formato pastoso, aspecto este obtido com a fusão que a massa sofre em uma das etapas de sua confecção.</p> <p>Embalagem Primária:</p> <p>Embalado em copo plástico de 220g. A embalagem deverá conter externamente os dados de identificação e procedência, informação nutricional, número do lote, data de validade, quantidade do produto e número do registro.</p> <p>Validade:</p> <p>Prazo de validade de no mínimo 3 meses a partir da</p>	Unidade	3.000	R\$16,20	R\$48.600,00



	data de entrega Embalagem de 750 mL.				
60	<p><u>ACHOCOLATADO</u></p> <p>Sacarose, cacau em pó maltodextrina, soro de leite em pó estabilizante (lecitina se soja) aroma de baunilha, pacote de 400g.</p>	Pacotes	1.000	R\$9,97	R\$9.970,00
61	<p><u>CANELA EM PÓ</u></p> <p>Padrão de Identidade e Qualidade: Sabor doce e amadeirado, a canela tem uma suave nota cítrica, e o seu sabor picante é muitas vezes comparado ao poderoso cravo-da-índia.</p> <p>Embalagem Primária: Acondicionada em embalagem de polietileno atóxico transparente, aproximadamente 30g, com identificação na embalagem (rótulo) dos ingredientes, peso, fornecedor, data de fabricação e validade. Isento de sujidades, parasitas, larvas e material estranho.</p> <p>Validade:</p>	Unidade	500	R\$6,62	R\$3.310,00





	Validade mínima de 06 (seis) meses a contar da data de entrega.				
62	<u>CACAU EM PÓ CACAU EM PÓ, CACAU 100 %</u> PÓ MARROM DE ODOR E SABOR CARACTERÍSTICO. PRODUZIDO ATRAVÉS DO PROCESSO DE MISTURA DE PÓS. PACOTE DE 100G.	Pacotes	2.500	R\$ 12,57	R\$31.425,00
GRUPO 4 – ÓLEOS E GORDURAS					
63	<u>MANTEIGA COM SAL</u> Ingredientes: Nata, sal. Não Contém glúten Rotulagem: O produto deverá ter no rótulo da embalagem primária identificação do produto, data de fabricação e validade, número do lote e número de registro e órgão respectivo. Embalagem Primária: A embalagem primária deve ser adequada a sua natureza e compatível com o seu prazo de validade. Saco plástico atóxico, com peso líquido de 250 g. A data de fabricação, validade, informações nutricionais, ingredientes, devem constar na embalagem ou rótulo, devendo esta validade ser obedecida. A data de entrega não poderá se superior a 30 dias da data de fabricação.	Und (500 g)	450	R\$13,42	R\$6.039,00



64	<p><u>ÓLEO DE SOJA</u></p> <p>Padrão de Identidade e Qualidade: É o alimento obtido por prensagem mecânica e/ou exportação por solventes dos grãos de soja, Glycine Max L menil, isento de misturas de outros óleos ou matérias estranhas ao produto. Deverão atender à legislação de alimentos em vigor, observando as boas práticas de fabricação.</p> <p>Rotulagem: O produto deverá ter no rótulo da embalagem primária identificação do produto, data do empacotamento e validade, número de registro e órgão respectivo, nutrientes como proteínas, gorduras saturadas, colesterol, ferro e sódio, obedecendo à legislação em vigor.</p> <p>Embalagem Primária: A embalagem primária deve ser adequada a sua natureza e compatível com o seu prazo de validade. Garrafas plásticas ou latas de flande com peso líquido de 900 ml.</p> <p>A data de fabricação, validade, informações nutricionais, ingredientes, devem constar na</p>	Latas	2.500	R\$8,46	R\$21.150,00





	embalagem ou rótulo, devendo esta validade ser obedecida. A data de entrega não poderá ser superior a 30 dias da data de fabricação.				
GRUPO 5 – PÃES E BOLOS					
65	<u>BOLO COMUM</u> Padrão de Identidade e Qualidade: O bolo é um alimento a base de farinha de trigo, geralmente doce e cozido em forno. O bolo deve ter boa aparência respeitando suas propriedades organolépticas tais como: sabor, cheiro, aspecto, textura. E ser composto pelos seguintes ingredientes farinha de trigo, fermento em pó, açúcar, leite, ovos e margarina. Embalagem: O bolo deverá ser acondicionado em monoblocos retornáveis de polietileno fechado, em perfeitas condições de higiene e cobertos com material impermeável. Validade prazo de entrega Ver termo de considerações gerais em anexo	Kg	3.500	R\$18,60	R\$65.100,00
66	<u>PÃO TIPO SEDA</u> Padrão de Identidade e Qualidade: Fresco, macio, tamanho uniforme e com boa apresentação. Cada unidade deverá apresentar aproximadamente 50 g. obtido pela cocção, em condições técnicas adequadas substâncias	Und	50.000		



	<p>alimentícias, atendendo as condições gerais da NTA 47 do Decreto nº12.486 de 20/101978, entre outras normas técnicas em vigor.</p> <p>Embalagem Deverá ser acondicionado em monoblocos retornáveis de polietileno fechado, em perfeitas condições de higiene e cobertos com material impermeável.</p>			R\$0,78	R\$39.000,00
GRUPO 6 – HORTIÇAS/FRUTAS IN NATURA E POLPA DE FRUTAS					
67	<p><u>ALHO</u></p> <p>Padrão de Identidade e Qualidade: Graúdo do tipo comum, cabeça inteira fisiologicamente desenvolvido, com bulbos curados, sem chocamento, deve apresentar as características de cultivo bem definidas, estar fisiologicamente desenvolvida, não lenhosa, bem formada, limpa, com coloração uniforme, livre de danos mecânicos, fisiológicos, de praga e doenças, isenta de substâncias nocivas à Saúde, unidades grandes, íntegras, frescas e limpas, sem rachaduras e perfurações. Deverão obedecer à legislação de alimentos vigente, observando as boas práticas de cultivo.</p> <p>Embalagem Primária:</p>	Kg	1.000	R\$15,25	R\$15.250,00



	<p>Deve ser acondicionado em caixas ou outro material aprovado (saco) e que confira Proteção adequada ao produto. A caixa de comercialização deverá estar limpa, de boa aparência e boa condição de uso</p> <p>Validade: Produto com validade mínima para consumo.</p> <p>A data de entrega não poderá ser superior a 2 dias da data de colheita.</p>				
68	<p><u>POLPA DE FRUTAS</u></p> <p>Definição Polpa de fruta é o produto obtido por esmagamento das partes comestíveis de frutas Carnosas por processos tecnológicos adequados. O produto é designado por "polpa" seguido do nome da fruta.</p> <p>Características Gerais O produto deve ser preparado com frutas sãs, limpas e isentas de parasitos e de detritos animais ou vegetais. Não deve conter fragmentos das partes não comestíveis da fruta, nem substâncias estranhas à sua composição normal, exceto as previstas nas normas da ANVISA. Será tolerada a adição de sacarose em proporção a ser declarada no rótulo.</p> <p>Características Organolépticas Aspecto: pasta mole Cor: própria. Cheiro: próprio. Sabor: próprio.</p> <p>Rotulagem:</p>	Kg	10.000	R\$25,36	R\$253.600,00





	<p>No rótulo deverá constar a denominação "Polpa", seguida do nome da fruta.</p> <p>Embalagem Primária: A embalagem primária deverá ser adequada a sua natureza e compatível com o prazo de validade. A data de fabricação, validade, informações nutricionais, ingredientes, devem constar na embalagem ou rótulo, devendo esta validade obedecida.</p>				
69	<p><u>MAÇÃ NACIONAL</u></p> <p>De 1ª qualidade, <i>in natura</i>, tamanho e coloração uniforme, polpa firme, livres de sujidades, parasitas, larvas, resíduo de fertilizante e sinais de apodrecimento. Sem danos físicos e mecânicos oriundos do manuseio e transporte acondicionados em sacos de polietileno, transparentes, atóxico e intacto.</p>	kg	2.500	R\$10,74	R\$26.850,00
70	<p><u>UVA ROXA</u></p> <p>De 1ª qualidade, <i>in natura</i>, tamanho e coloração uniforme, polpa firme, livres de sujidades, parasitas, larvas, resíduo de fertilizante e sinais de apodrecimento. Sem danos físicos e mecânicos oriundos do manuseio e transporte acondicionados em sacos de</p>	kg	2.500	R\$20,88	R\$52.200,00





	polietileno, transparentes, atóxico e intacto.				
71	<u>SUCO DE UVA INTEGRAL- SEM ADIÇÃO DE ACÚCAR</u> Características: produto oriundo da extração do suco da fruta através de processos adequados de extração. Sem adição de conservantes, açúcar ou adoçante. Acondicionado em garrafa de vidro contendo 01 litro. A embalagem deve estar intacta, bem vedada e deve constar: data de fabricação, prazo de validade, informação nutricional e ingredientes.	Litros	2.000	R\$19,81	R\$39.620,00

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

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

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

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

FUNDAMENTAÇÃO E DESCRIÇÃO DA NECESSIDADE DA CONTRATAÇÃO

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

Conforme estabelecido na Lei 14.133/2023, o Município deve elaborar o PCA com o objetivo de racionalizar as contratações, subsidiar as leis orçamentárias e garantir o alinhamento com o planejamento estratégico.

Entretanto, é importante ressaltar que o PCA se tornará obrigatório no exercício subsequente ao decurso do prazo previsto no art. 176 da Lei 14.133/2021, motivo pelo qual ainda não foi instituído o referido instrumento de governança.

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

A solução proposta para a aquisição de gêneros alimentícios para a merenda escolar da rede de ensino municipal de Minador do Negrão deve ser considerada levando em conta todo o ciclo de vida do objeto,



desde a concepção até o descarte adequado dos resíduos. Abaixo está uma descrição detalhada da solução, considerando diferentes aspectos:

Planejamento e especificação do produto:

Inicialmente, é necessário realizar um planejamento detalhado dos gêneros alimentícios necessários para atender às necessidades nutricionais dos alunos.

A especificação dos produtos deve considerar critérios como qualidade nutricional, preferências alimentares dos alunos, restrições alimentares, sazonalidade de alimentos e aspectos culturais locais.

É importante envolver nutricionistas e profissionais de saúde na definição das especificações dos produtos, garantindo que atendam aos requisitos nutricionais adequados para a faixa etária dos estudantes.

Aquisição sustentável:

Ao realizar a aquisição dos gêneros alimentícios, deve-se priorizar fornecedores locais sempre que possível, incentivando a economia regional e reduzindo o impacto ambiental associado ao transporte de mercadorias.

Deve-se dar preferência a produtos orgânicos e de produção sustentável, promovendo práticas agrícolas ecologicamente corretas e contribuindo para a saúde dos alunos e do meio ambiente.

É fundamental considerar aspectos de responsabilidade social e trabalhista ao selecionar os fornecedores, garantindo que sigam padrões éticos e legais em relação às condições de trabalho e remuneração dos trabalhadores envolvidos na produção dos alimentos.

Armazenamento e distribuição:

Os alimentos devem ser armazenados adequadamente em instalações adequadas, garantindo a conservação da qualidade e a segurança alimentar.

A distribuição dos alimentos para as escolas deve ser planejada de forma eficiente, levando em conta a demanda de cada instituição e minimizando o desperdício.

Preparo e consumo:

As escolas devem contar com estruturas adequadas para o preparo das refeições, seguindo as normas de higiene e segurança alimentar.

É importante promover a educação alimentar entre os alunos, incentivando escolhas saudáveis e conscientizando sobre a importância de uma alimentação equilibrada.

Monitoramento e avaliação:

Deve-se implementar um sistema de monitoramento contínuo da qualidade dos alimentos fornecidos, garantindo o cumprimento das especificações e a satisfação dos alunos.

É necessário avaliar periodicamente a eficácia do programa de merenda escolar, identificando possíveis melhorias e ajustes necessários.

Descarte adequado:



Ao final do ciclo de vida dos produtos, deve-se garantir o descarte adequado dos resíduos, seguindo as regulamentações ambientais e promovendo a reciclagem sempre que possível.

Ao considerar esses aspectos ao longo de todo o ciclo de vida dos gêneros alimentícios destinados à merenda escolar, é possível garantir uma solução abrangente e sustentável, que promova a saúde e o bem-estar dos alunos, ao mesmo tempo em que respeita o meio ambiente e os aspectos sociais e econômicos da comunidade local.

REQUISITOS DA CONTRATAÇÃO

Da exigência de amostra

Havendo o aceite da proposta quanto ao valor, o interessado classificado provisoriamente em primeiro lugar deverá apresentar amostra, que terá data, local e horário de sua realização divulgados por mensagem no sistema, cuja presença será facultada a todos os interessados, incluindo os demais fornecedores interessados.

As amostras poderão ser entregues no endereço Rua Belarmino Vieira Barros, nº276, Centro, Minador do Negro, sendo que a empresa assume total responsabilidade pelo envio e por eventual atraso na entrega.

É facultada prorrogação o prazo estabelecido, a partir de solicitação fundamentada no chat pelo interessado, antes de findo o prazo.

No caso de não haver entrega da amostra ou ocorrer atraso na entrega, sem justificativa aceita, ou havendo entrega de amostra fora das especificações previstas, a proposta será recusada.

Serão avaliados os seguintes aspectos e padrões mínimos de aceitabilidade:

Qualidade nutricional:

Os produtos devem atender aos requisitos nutricionais estabelecidos pelas diretrizes do Programa Nacional de Alimentação Escolar (PNAE) e outras legislações pertinentes.

Quantidade adequada de nutrientes essenciais, como vitaminas, minerais, proteínas e fibras.

Perfil de ingredientes:

Baixo teor de açúcares adicionados, gorduras saturadas e sódio, em conformidade com as recomendações de saúde pública.

Evitar aditivos alimentares controversos ou potencialmente prejudiciais à saúde.

Rotulagem e informações nutricionais:

Embalagens devem conter informações claras e precisas sobre ingredientes, valor nutricional, alérgenos e modo de preparo.

As informações nutricionais devem estar em conformidade com a legislação local e serem de fácil compreensão para os consumidores.



Segurança alimentar:

Produtos devem ser fabricados em instalações que cumpram padrões rigorosos de higiene e segurança alimentar.

Certificações de segurança alimentar, como ISO 22000, são valorizadas na seleção de fornecedores.

Sustentabilidade e responsabilidade social:

Preferência por produtos de empresas que adotem práticas sustentáveis em sua cadeia de produção, incluindo gestão de resíduos, uso responsável de recursos naturais e responsabilidade social corporativa.

Certificações de sustentabilidade, como selos de comércio justo ou orgânico, podem ser consideradas como critério de seleção.

Variedade e aceitação pelos alunos:

Oferta de uma variedade de produtos que atendam aos diferentes gostos e preferências dos alunos.

Avaliação da aceitação dos produtos pelos alunos por meio de pesquisas de satisfação ou feedback direto.

Preço e custo-benefício:

Os produtos devem oferecer um bom custo-benefício em termos de qualidade nutricional, segurança alimentar e sustentabilidade.

Comparação de preços entre produtos similares para garantir uma compra econômica e eficiente.

A avaliação desses aspectos e padrões mínimos de aceitabilidade assegurará que os produtos industrializados de gêneros alimentícios para a merenda escolar atendam aos mais altos padrões de qualidade, segurança e sustentabilidade, promovendo a saúde e o bem-estar dos alunos.

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

Se a(s) amostra(s) apresentada(s) pelo primeiro classificado não for(em) aceita(s), será analisada a aceitabilidade da proposta ou lance ofertado pelo segundo classificado. Seguir-se-á com a verificação da(s) amostra(s) e, assim, sucessivamente, até a verificação de uma que atenda às especificações constantes neste Termo de Referência.

Os exemplares colocados à disposição da Administração serão tratados como protótipos, podendo ser manuseados e desmontados pela equipe técnica responsável pela análise, não gerando direito a ressarcimento.



Após a divulgação do resultado final do certame, as amostras entregues deverão ser recolhidas pelos fornecedores no prazo de 02 (dois) dias, após o qual poderão ser descartadas pela Administração, sem direito a ressarcimento.

Os interessados deverão colocar à disposição da Administração todas as condições indispensáveis à realização de testes e fornecer, sem ônus, os manuais impressos em língua portuguesa, necessários ao seu perfeito manuseio, quando for o caso.

Da exigência de carta de solidariedade

Em caso de fornecedor revendedor ou distribuidor, será exigida carta de solidariedade emitida pelo fabricante, que assegure a execução do contrato.

Subcontratação

Não é admitida a subcontratação do objeto contratual.

MODELO DE EXECUÇÃO DO OBJETO

Condições de Entrega

O prazo de entrega dos bens é de 10(dez) dias, contados do(a) , em remessa parceladas conforme demanda do município.

Caso não seja possível a entrega na data assinalada, a empresa deverá comunicar as razões respectivas com pelo menos 02 (dois) dias de antecedência para que qualquer pleito de prorrogação de prazo seja analisado, ressalvadas situações de caso fortuito e força maior.

Os itens deverão ser entregues no seguinte endereço Rua Graciliano Ramos, nº395, Centro – Minador do Negro/AL.

No caso de produtos perecíveis, o prazo de validade na data da entrega não poderá ser inferior a 07 (sete) (dias), do prazo total recomendado pelo fabricante.

MODELO DE GESTÃO DO CONTRATO

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

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

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

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

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



Fiscalização

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

Fiscalização Técnica

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

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

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

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

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

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

Fiscalização Administrativa

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

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

Gestor do Contrato

O gestor do contrato coordenará a atualização do processo de acompanhamento e fiscalização do contrato contendo todos os registros formais da execução no histórico de gerenciamento do contrato, a exemplo da



ordem de serviço, do registro de ocorrências, das alterações e das prorrogações contratuais, elaborando relatório com vistas à verificação da necessidade de adequações do contrato para fins de atendimento da finalidade da administração. (Decreto nº 11.246, de 2022, art. 21, IV).

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

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

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

O gestor do contrato tomará providências para a formalização de processo administrativo de responsabilização para fins de aplicação de sanções, a ser conduzido pela comissão de que trata o art. 158 da Lei nº 14.133, de 2021, ou pelo agente ou pelo setor com competência para tal, conforme o caso. (Decreto nº 11.246, de 2022, art. 21, X).

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

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

CRITÉRIOS DE MEDIÇÃO E DE PAGAMENTO

Recebimento

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

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

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

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



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

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

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

Liquidação

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

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

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

- o prazo de validade;
- a data da emissão;
- os dados do contrato e do órgão contratante;
- o período respectivo de execução do contrato;
- o valor a pagar; e
- eventual destaque do valor de retenções tributárias cabíveis.

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

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

A Administração deverá realizar consulta ao SICAF para: a) verificar a manutenção das condições de habilitação exigidas no edital; b) identificar possível razão que impeça a participação em licitação, no



âmbito do órgão ou entidade, proibição de contratar com o Poder Público, bem como ocorrências impeditivas indiretas (INSTRUÇÃO NORMATIVA Nº 3, DE 26 DE ABRIL DE 2018).

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

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

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

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

Prazo de pagamento

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

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

Forma de pagamento

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

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

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

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

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

FORMA E CRITÉRIOS DE SELEÇÃO DO FORNECEDOR E FORMA DE FORNECIMENTO

Forma de seleção e critério de julgamento da proposta

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



Forma de fornecimento

O fornecimento dos itens de gênero alimentício para a merenda escolar será realizado de forma parcelada, conforme a necessidade da Secretaria demandante. Esse método de fornecimento oferece várias vantagens, incluindo:

Flexibilidade: O fornecimento parcelado permite ajustar a quantidade e variedade dos alimentos de acordo com as necessidades específicas de cada período escolar, levando em consideração o número de alunos atendidos, eventos especiais, e outras demandas sazonais.

Redução de Desperdício: Ao fornecer os alimentos conforme a demanda, há uma redução significativa do desperdício de alimentos, pois evita-se o excesso de estoque e a possível deterioração dos produtos.

Qualidade dos Alimentos: Os alimentos são entregues frescos e em seu ponto ideal de consumo, garantindo a qualidade e a segurança alimentar dos estudantes.

Controle de Custos: O fornecimento parcelado permite um melhor controle dos custos, pois os pagamentos são feitos de acordo com a entrega dos itens, evitando grandes desembolsos financeiros de uma única vez.

Agilidade na Reposição: Em caso de necessidade de reposição rápida de algum item, o fornecimento parcelado permite uma resposta ágil às demandas emergenciais, garantindo a continuidade do programa de merenda escolar.

Para garantir o sucesso do fornecimento parcelado, é importante estabelecer uma comunicação eficaz entre a Secretaria demandante e os fornecedores, além de um planejamento cuidadoso das necessidades alimentares dos alunos, levando em consideração aspectos nutricionais, preferências alimentares e eventos escolares programados.

Exigências de habilitação

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

Habilitação jurídica

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

Empresário individual: inscrição no Registro Público de Empresas Mercantis, a cargo da Junta Comercial da respectiva sede;

Microempreendedor Individual - MEI: Certificado da Condição de Microempreendedor Individual - CCMEI, cuja aceitação ficará condicionada à verificação da autenticidade no sítio <https://www.gov.br/empresas-e-negocios/pt-br/empreendedor>;

Sociedade empresária, sociedade limitada unipessoal – SLU ou sociedade identificada como empresa individual de responsabilidade limitada - EIRELI: inscrição do ato constitutivo, estatuto ou contrato social no Registro Público de Empresas Mercantis, a cargo da Junta Comercial da respectiva sede, acompanhada de documento comprobatório de seus administradores;



Sociedade empresária estrangeira: portaria de autorização de funcionamento no Brasil, publicada no Diário Oficial da União e arquivada na Junta Comercial da unidade federativa onde se localizar a filial, agência, sucursal ou estabelecimento, a qual será considerada como sua sede, conforme [Instrução Normativa DREI/ME n.º 77, de 18 de março de 2020](#).

Sociedade simples: inscrição do ato constitutivo no Registro Civil de Pessoas Jurídicas do local de sua sede, acompanhada de documento comprobatório de seus administradores;

Filial, sucursal ou agência de sociedade simples ou empresária: inscrição do ato constitutivo da filial, sucursal ou agência da sociedade simples ou empresária, respectivamente, no Registro Civil das Pessoas Jurídicas ou no Registro Público de Empresas Mercantis onde opera, com averbação no Registro onde tem sede a matriz

Sociedade cooperativa: ata de fundação e estatuto social, com a ata da assembleia que o aprovou, devidamente arquivado na Junta Comercial ou inscrito no Registro Civil das Pessoas Jurídicas da respectiva sede, além do registro de que trata o [art. 107 da Lei nº 5.764, de 16 de dezembro 1971](#).

Agricultor familiar: Declaração de Aptidão ao Pronaf – DAP ou DAP-P válida, ou, ainda, outros documentos definidos pela Secretaria Especial de Agricultura Familiar e do Desenvolvimento Agrário, nos termos do [art. 4º, §2º do Decreto nº 10.880, de 2 de dezembro de 2021](#).

Produtor Rural: matrícula no Cadastro Específico do INSS – CEI, que comprove a qualificação como produtor rural pessoa física, nos termos da [Instrução Normativa RFB n. 971, de 13 de novembro de 2009](#) (arts. 17 a 19 e 165).

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

Habilitação fiscal, social e trabalhista

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

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

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

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

Prova de inscrição no cadastro de contribuintes [*Estadual ou Municipal*] relativo ao domicílio ou sede do fornecedor, pertinente ao seu ramo de atividade e compatível com o objeto contratual;

Prova de regularidade com a Fazenda [*Estadual ou Municipal*] do domicílio ou sede do fornecedor, relativa à atividade em cujo exercício contrata ou concorre;



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

O fornecedor enquadrado como microempreendedor individual que pretenda auferir os benefícios do tratamento diferenciado previstos na Lei Complementar n. 123, de 2006, estará dispensado da prova de inscrição nos cadastros de contribuintes estadual e municipal.

Qualificação Econômico-Financeira

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

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

Balço patrimonial, demonstração de resultado de exercício e demais demonstrações contábeis dos 2 (dois) últimos exercícios sociais, comprovando;

índices de Liquidez Geral (LG), Liquidez Corrente (LC), e Solvência Geral (SG) superiores a 1 (um);

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

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

Os documentos referidos acima deverão ser exigidos com base no limite definido pela Receita Federal do Brasil para transmissão da Escrituração Contábil Digital - ECD ao Sped.

Caso a empresa licitante apresente resultado inferior ou igual a 1 (um) em qualquer dos índices de Liquidez Geral (LG), Solvência Geral (SG) e Liquidez Corrente (LC), será exigido para fins de habilitação [capital mínimo] OU [patrimônio líquido mínimo] de% [até 10%] do [valor total estimado da contratação] OU [valor total estimado da parcela pertinente].

As empresas criadas no exercício financeiro da licitação deverão atender a todas as exigências da habilitação e poderão substituir os demonstrativos contábeis pelo balanço de abertura. (Lei nº 14.133, de 2021, art. 65, §1º).

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

Qualificação Técnica

Registro ou inscrição da empresa na entidade profissional(escrever por extenso, se o caso), em plena validade;



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

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

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

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

Caso admitida a participação de cooperativas, será exigida a seguinte documentação complementar:

A relação dos cooperados que atendem aos requisitos técnicos exigidos para a contratação e que executarão o contrato, com as respectivas atas de inscrição e a comprovação de que estão domiciliados na localidade da sede da cooperativa, respeitado o disposto nos [arts. 4º, inciso XI, 21, inciso I e 42, §§2º a 6º da Lei n. 5.764, de 1971](#);

A declaração de regularidade de situação do contribuinte individual – DRSCI, para cada um dos cooperados indicados;

A comprovação do capital social proporcional ao número de cooperados necessários à execução contratual;

O registro previsto na [Lei n. 5.764, de 1971, art. 107](#);

A comprovação de integração das respectivas quotas-partes por parte dos cooperados que executarão o contrato; e

Os seguintes documentos para a comprovação da regularidade jurídica da cooperativa: a) ata de fundação; b) estatuto social com a ata da assembleia que o aprovou; c) regimento dos fundos instituídos pelos cooperados, com a ata da assembleia; d) editais de convocação das três últimas assembleias gerais extraordinárias; e) três registros de presença dos cooperados que executarão o contrato em assembleias gerais ou nas reuniões seccionais; e f) ata da sessão que os cooperados autorizaram a cooperativa a contratar o objeto da licitação;

A última auditoria contábil-financeira da cooperativa, conforme dispõe o [art. 112 da Lei n. 5.764, de 1971](#), ou uma declaração, sob as penas da lei, de que tal auditoria não foi exigida pelo órgão fiscalizador.

ESTIMATIVAS DO VALOR DA CONTRATAÇÃO

O custo estimado total da contratação é R\$ 2.872.045,50 (dois milhões oitocentos e setenta e dois mil quarenta e cinco reais e cinquenta centavos), conforme custos unitários apostos na tabela acima.

A estimativa de custo levou em consideração o risco envolvido na contratação e sua alocação entre contratante e contratado, conforme especificado na matriz de risco constante do Contrato.



Em caso de licitação para Registro de Preços, os preços registrados poderão ser alterados ou atualizados em decorrência de eventual redução dos preços praticados no mercado ou de fato que eleve o custo dos bens, das obras ou dos serviços registrados, nas seguintes situações (art. 25 do Decreto nº 11.462/2023):

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 da ata tal como pactuada, nos termos do disposto na alínea “d” do inciso II do caput do art. 124 da Lei nº 14.133, de 2021;

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

serão reajustados os preços registrados, respeitada a contagem da anualidade e o índice previsto para a contratação; ou

poderão ser repactuados, a pedido do interessado, conforme critérios definidos para a contratação.

ADEQUAÇÃO ORÇAMENTÁRIA

As despesas decorrentes da presente contratação correrão à conta de recursos específicos consignados no Orçamento Geral da União.

A contratação será atendida pela seguinte dotação:

12.361.0007.4001 MANUTENÇÃO DAS ATIVIDADES DA SECRETARIA DE EDUCAÇÃO

12.361.0007.4014 MANUT. DO PROGRAMA NAC. DE ALIMENTAÇÃO ESCOLAR – PNAE FUNDAMENTAL

12.361.0007.4015 MANUT. DO PROGRAMA NAC. DE ALIMENTAÇÃO ESCOLAR – PNAE – AEE

12.361.0007.4017 MANUT. DO PROGRAMA NAC. DE ALIMENTAÇÃO ESCOLAR – PNAE PRÉ ESCOLA

12.361.0007.4018 MANUT. DO PROGRAMA NAC. DE ALIMENTAÇÃO ESCOLAR – PNAEC CRECHE

12.361.0007.4019 MANUT. DO PROGRAMA NAC. DE ALIMENTAÇÃO ESCOLAR – PNAE EJA

33.90.30 MATERIAL DE CONSUMO

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

Minador do Negro, 21 de fevereiro de 2023.



BRIZA B. LINS FERREIRA
NUTRICIONISTA RESPONSÁVEL TÉCNICA
CRN 14623

JANILEIDE DE OLIVEIRA NOLASCO CORREIA

LUCAS ALVES SOARES

MATHEUS DE BARROS CORREIA
SETOR DE PLANEJAMENTO





APÊNDICE DO ANEXO I – ESTUDO TÉCNICO PRELIMINAR

ESTUDO TÉCNICO PRELIMINAR

AQUISIÇÃO DE GENÊROS ALIMENTÍCIOS

PROCESSO ADMINISTRATIVO Nº 320240602005/2024.

ÓRGÃO REQUISITANTE:

a) SECRETARIA MUNICIPAL DE EDUCAÇÃO

ENDEREÇO DE ENTREGA:

b) RUA GRACILIANO RAMOS-S/N, CENTRO , MINADOR DO NEGRÃO/ALAGOAS, CEP.: 57.615-000(AO LADO DA ESCOLA MUNICIPAL MENINO JESUS DE PRAGA).

1. INTRODUÇÃO

A alimentação escolar desempenha um papel crucial na vida dos estudantes, contribuindo para o seu desenvolvimento físico e cognitivo. Pensando nisso, o presente estudo técnico preliminar tem como objetivo analisar a melhor forma de aquisição de gêneros alimentícios para a merenda escolar das escolas municipais do município de Minador do Negrão, localizado no estado de Alagoas.

Através desta análise, será possível identificar as necessidades nutricionais dos alunos, bem como as melhores opções de alimentos a serem adquiridos, levando em consideração a qualidade, variedade e custo-benefício. Além disso, serão avaliadas as práticas de armazenamento, distribuição e preparo dos alimentos, visando garantir a segurança e a higiene da merenda escolar.

Por meio deste estudo, espera-se contribuir para a melhoria da qualidade da alimentação oferecida às crianças e adolescentes das escolas municipais de Minador do Negrão, promovendo assim a saúde e o bem-estar dos alunos e colaborando para o seu melhor desempenho acadêmico.

2. JUSTIFICATIVA DA NECESSIDADE DA CONTRATAÇÃO

A aquisição de gêneros alimentícios para a merenda escolar da rede pública de ensino do município de Minador do Negrão é de extrema importância para garantir a alimentação adequada e saudável dos estudantes.

A merenda escolar é uma importante fonte de nutrientes essenciais para o crescimento e desenvolvimento das crianças, sendo fundamental para o desempenho escolar e para a



promoção da saúde. Além disso, a merenda escolar contribui para a redução da evasão escolar e para a criação de hábitos alimentares saudáveis desde a infância.

A aquisição de gêneros alimentícios de qualidade e variados para a merenda escolar é essencial para garantir uma alimentação balanceada e adequada às necessidades nutricionais dos estudantes. Além disso, a oferta de alimentos frescos, naturais e saudáveis contribui para a promoção da segurança alimentar e nutricional dos estudantes.

Dessa forma, a aquisição de gêneros alimentícios para a merenda escolar da rede pública de ensino do município de Minador do Negrão se faz necessária para garantir o direito à alimentação adequada e saudável dos estudantes, contribuindo para o seu desenvolvimento físico, intelectual e social.

3. DOS REQUISITOS DA CONTRATAÇÃO

3.1. NATUREZA DO BEM E MODALIDADE DE LICITAÇÃO

Neste caso, a natureza do bem a ser adquirido é de gêneros alimentícios, sendo considerado um bem de consumo essencial e comum. Portanto, não se trata de um bem de luxo, mas sim de necessidade básica para atender as demandas alimentares.

Considerando a Lei 14.133/21, que estabelece normas gerais para a realização de licitações e contratos administrativos no âmbito da Administração Pública, a modalidade sugerida para a aquisição desses gêneros alimentícios seria o pregão eletrônico, que é indicado para a compra de bens e serviços comuns, assim como o modo de disputa será aberto e fechado, tendo como critério de julgamento e classificação das propostas, o menor preço por item, tendo como referência o valor estimado.

Além disso, o registro de preços pode ser utilizado nesse caso, permitindo a aquisição dos gêneros alimentícios de forma mais ágil e econômica, por meio da definição de valores pré-estabelecidos para a aquisição dos produtos ao longo de um determinado período.

Dessa forma, a escolha da modalidade de licitação adequada, como o pregão eletrônico e o registro de preços, contribui para garantir a transparência, competitividade e eficiência na aquisição dos bens necessários para atender às demandas da Administração Pública.

3.2. AMOSTRA

As licitantes julgadas vencedoras deverão apresentar as amostras, conforme disposto no artigo 41 da Resolução nº 06, de 08 de maio de 2020 –FNDE, no prazo máximo de 03 (três) dias úteis, contados a partir da sua notificação. As amostras deverão ser apresentadas na Sede da Secretaria Municipal de Educação, localizada na Rua Belarmino Vieira Barros, s/n, Centro, Minador do Negrão/AL, no horário de 08h às 12h e das 14h às 17h de segunda a sexta.

As amostras serão analisadas pela nutricionista para elaboração de laudo aprovando ou reprovando a sua aceitabilidade, de acordo com a RESOLUÇÃO Nº 06, DE 08 DE MAIO DE 2020 e



RESOLUÇÃO Nº 20, DE 02 DE DEZEMBRO DE 2020 que dispõe sobre o atendimento da alimentação escolar aos alunos da educação básica no âmbito do Programa Nacional de Alimentação Escolar – PNAE, expedida por MINISTÉRIO DA EDUCAÇÃO FUNDO NACIONAL DE DESENVOLVIMENTO DA EDUCAÇÃO CONSELHO DELIBERATIVO.

3.3. GARANTIA

Não se mostra necessário nesta contratação a exigência de garantia contratual.

3.4. OBRIGAÇÕES DA CONTRATADA

A) Sem prejuízo das disposições das cláusulas e em cumprimento as suas obrigações contratuais, além das decorrentes de lei e de normas regulamentares, constituem obrigações específicas da CONTRATADA:

B) Manter, durante toda a execução do contrato, em compatibilidade com as demais obrigações assumidas, todas as condições de habilitação e qualificação exigidas no Termo de Referência;

C) Entregar os produtos nos locais definidos para recebimento, quando solicitado pelo setor responsável, na forma e condições estabelecidas no termo do processo licitatório, do CONTRATANTE e proposta apresentada pelo CONTRATADO, no prazo máximo de 10 (dez) dias a partir do recebimento do pedido / ordem de fornecimento;

D) O atraso na entrega sujeitará a empresa vencedora a rescisão contratual, sem prejuízo da aplicação de penalidade, quando cabível, sendo convocados os demais licitantes obedecendo-se a ordem de classificação.

E) Aceitar as alterações que se fizerem necessárias, conforme disposto no Art. 65 a Lei nº 8.666/93;

F) Não transferir, no todo ou em parte, o objeto deste contrato, sem prévia e expressa anuência da CONTRATANTE.

G) Responsabilizar-se pela entrega dos produtos inclusive o que se referir a não observância da legislação em vigor;

H) Reparar ou corrigir, as suas expensas, no todo ou em parte, os vícios resultantes da má execução do objeto deste contrato;

I) Arcar com todos os ônus necessários á completa a entrega dos produtos objeto deste contrato, inclusive no que se referir à qualidade dos recursos materiais empregados;

J) Responder integralmente, por quaisquer perdas e danos que vier a causar ao Município de Minador do Negro/ AL ou à terceiros em razão de ação ou omissão, dolosa ou culposa, sua ou dos seus prepostos, independentemente de outras cominações contratuais ou legais a que estiver sujeita;

L) Responder, em relação aos seus empregados, por todas as despesas decorrentes do fornecimento dos



produtos, tais como: salários, seguros de acidentes, taxas, impostos e contribuições, indenizações, encargos trabalhistas, acidentes de trabalho;

M) Comunicar a contratante por escrito, qualquer anormalidade de caráter urgente e prestar os esclarecimentos que julgar necessário, que impeça o cumprimento das obrigações deste contrato, em especial ao descumprimento da entrega do produto solicitado, que deverá ser comprovado.

N) Manter contato com a CONTRATANTE sobre quaisquer assuntos relativos à os entendimentos verbais determinados pela urgência de cada caso;

O) Estabelecer normas e procedimentos, em conjunto com a CONTRATANTE, para o fluxo operacional da entrega dos produtos objetos deste contrato;

P) Não efetuar a entrega do produto sem ordem de fornecimento formal expedida pelo setor responsável;

3.5. PRAZO DE ENTREGA

A entrega dos produtos será realizada de acordo com a necessidade da CONTRATADA, não devendo ultrapassar o prazo de 10 (dez) dias úteis para entrega, de acordo com a necessidade informada.

4. DOS DOCUMENTOS DE HABILITAÇÃO ESPECÍFICOS

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

2. Habilitação jurídica

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

2.2. **Empresário individual:** inscrição no Registro Público de Empresas Mercantis, a cargo da Junta Comercial da respectiva sede;

2.3. **Microempreendedor Individual - MEI:** Certificado da Condição de Microempreendedor Individual - CCMEI, cuja aceitação ficará condicionada à verificação da autenticidade no sítio <https://www.gov.br/empresas-e-negocios/pt-br/empreendedor>;

2.4. Sociedade empresária, sociedade limitada unipessoal – SLU ou sociedade identificada como empresa individual de responsabilidade limitada - EIRELI: inscrição do ato constitutivo, estatuto ou contrato social no Registro Público de Empresas Mercantis, a cargo da Junta Comercial da respectiva sede, acompanhada de documento comprobatório de seus administradores;

2.5. **Sociedade empresária estrangeira:** portaria de autorização de funcionamento no Brasil, publicada no Diário Oficial da União e arquivada na Junta Comercial da unidade federativa onde se localizar a filial, agência, sucursal ou estabelecimento, a qual será considerada como sua sede, conforme Instrução [Normativa DREI/ME n.º 77, de 18 de março de 2020](#).

2.6. **Sociedade simples:** inscrição do ato constitutivo no Registro Civil de Pessoas Jurídicas do local de sua sede, acompanhada de documento comprobatório de seus administradores;

2.7. **Filial, sucursal ou agência de sociedade simples ou empresária:** inscrição do ato constitutivo da filial, sucursal ou agência da sociedade simples ou empresária, respectivamente, no Registro Civil das Pessoas Jurídicas ou no Registro Público de Empresas Mercantis onde opera, com averbação no Registro onde tem sede a matriz



- 2.8. **Sociedade cooperativa:** ata de fundação e estatuto social, com a ata da assembleia que o aprovou, devidamente arquivado na Junta Comercial ou inscrito no Registro Civil das Pessoas Jurídicas da respectiva sede, além do registro de que trata o [art. 107 da Lei nº 5.764, de 16 de dezembro 1971](#).
- 2.9. **Agricultor familiar:** Declaração de Aptidão ao Pronaf – DAP ou DAP-P válida, ou, ainda, outros documentos definidos pela Secretaria Especial de Agricultura Familiar e do Desenvolvimento Agrário, nos termos do [art. 4º, §2º do Decreto nº 10.880, de 2 de dezembro de 2021](#).
- 2.10. **Produtor Rural:** matrícula no Cadastro Específico do INSS – CEI, que comprove a qualificação como produtor rural pessoa física, nos termos da [Instrução Normativa RFB n. 971, de 13 de novembro de 2009](#) (arts. 17 a 19 e 165).
- 2.11. **Ato de autorização** para o exercício da atividade de (especificar a atividade contratada sujeita à autorização), expedido por (especificar o órgão competente) nos termos do art. da (Lei/Decreto) nº
- 2.12. Os documentos apresentados deverão estar acompanhados de todas as alterações ou da consolidação respectiva.

3. **Habilitação fiscal, social e trabalhista**

- 3.1. Prova de inscrição no Cadastro Nacional de Pessoas Jurídicas ou no Cadastro de Pessoas Físicas, conforme o caso;
- 3.2. Prova de regularidade fiscal perante a Fazenda Nacional, mediante apresentação de certidão expedida conjuntamente pela Secretaria da Receita Federal do Brasil (RFB) e pela Procuradoria-Geral da Fazenda Nacional (PGFN), referente a todos os créditos tributários federais e à Dívida Ativa da União (DAU) por elas administrados, inclusive aqueles relativos à Seguridade Social, nos termos da Portaria Conjunta nº 1.751, de 02 de outubro de 2014, do Secretário da Receita Federal do Brasil e da Procuradora-Geral da Fazenda Nacional.
- 3.3. Prova de regularidade com o Fundo de Garantia do Tempo de Serviço (FGTS);
- 3.4. Prova de inexistência de débitos inadimplidos perante a Justiça do Trabalho, mediante a apresentação de certidão negativa ou positiva com efeito de negativa, nos termos do Título VII-A da Consolidação das Leis do Trabalho, aprovada pelo Decreto-Lei nº 5.452, de 1º de maio de 1943;
- 3.5. Prova de inscrição no cadastro de contribuintes *Municipal* relativo ao domicílio ou sede do fornecedor, pertinente ao seu ramo de atividade e compatível com o objeto contratual;
- 3.6. Prova de regularidade com a Fazenda *municipal* do domicílio ou sede do fornecedor, relativa à atividade em cujo exercício contrata ou concorre;
- 3.7. Caso o fornecedor seja considerado isento dos tributos **Estadual ou Municipal** relacionados ao objeto contratual, deverá comprovar tal condição mediante a apresentação de declaração da Fazenda respectiva do seu domicílio ou sede, ou outra equivalente, na forma da lei.
- 3.8. O fornecedor enquadrado como microempreendedor individual que pretenda auferir os benefícios do tratamento diferenciado previstos na Lei Complementar n. 123, de 2006, estará dispensado da prova de inscrição nos cadastros de contribuintes estadual e municipal.



4. Qualificação Econômico-Financeira

- 4.1. Certidão negativa de insolvência civil expedida pelo distribuidor do domicílio ou sede do licitante, caso se trate de pessoa física, desde que admitida a sua participação na licitação ([art. 5º, inciso II, alínea "c", da Instrução Normativa Seges/ME nº 116, de 2021](#)), ou de sociedade simples;
- 4.2. Certidão negativa de falência expedida pelo distribuidor da sede do fornecedor - [Lei nº 14.133, de 2021, art. 69, caput, inciso II](#));
- 4.3. Balanço patrimonial, demonstração de resultado de exercício e demais demonstrações contábeis dos 2 (dois) últimos exercícios sociais, comprovando;
índices de Liquidez Geral (LG), Liquidez Corrente (LC), e Solvência Geral (SG) superiores a 1 (um);
As empresas criadas no exercício financeiro da licitação deverão atender a todas as exigências da habilitação e poderão substituir os demonstrativos contábeis pelo balanço de abertura.
Os documentos referidos acima limitar-se-ão ao último exercício no caso de a pessoa jurídica ter sido constituída há menos de 2 (dois) anos;
Os documentos referidos acima deverão ser exigidos com base no limite definido pela Receita Federal do Brasil para transmissão da Escrituração Contábil Digital - ECD ao Sped.
- 4.4. As empresas criadas no exercício financeiro da licitação deverão atender a todas as exigências da habilitação e poderão substituir os demonstrativos contábeis pelo balanço de abertura. (Lei nº 14.133, de 2021, art. 65, §1º).
- 4.5. O atendimento dos índices econômicos previstos neste item deverá ser atestado mediante declaração assinada por profissional habilitado da área contábil, apresentada pelo fornecedor.

5. Qualificação Técnica

- 5.1. Comprovação de aptidão para o fornecimento de bens similares de complexidade tecnológica e operacional equivalente ou superior com o objeto desta contratação, ou com o item pertinente, por meio da apresentação de certidões ou atestados, por pessoas jurídicas de direito público ou privado, ou regularmente emitido(s) pelo conselho profissional competente, quando for o caso.
Será admitida, para fins de comprovação de quantitativo mínimo, a apresentação e o somatório de diferentes atestados executados de forma concomitante.
Os atestados de capacidade técnica poderão ser apresentados em nome da matriz ou da filial do fornecedor.
O fornecedor disponibilizará todas as informações necessárias à comprovação da legitimidade dos atestados, apresentando, quando solicitado pela Administração, cópia do contrato que deu suporte à contratação, endereço atual da contratante e local em que foi executado o objeto contratado, dentre outros documentos.
- 5.2. Caso admitida a participação de cooperativas, será exigida a seguinte documentação complementar:
A relação dos cooperados que atendem aos requisitos técnicos exigidos para a contratação e que executarão o contrato, com as respectivas atas de inscrição e a comprovação de que estão domiciliados na localidade da sede da cooperativa, respeitado o disposto nos [arts. 4º, inciso XI, 21, inciso I e 42, §§2º a 6º da Lei n. 5.764, de 1971](#);
A declaração de regularidade de situação do contribuinte individual – DRSCI, para cada um dos cooperados indicados;
A comprovação do capital social proporcional ao número de cooperados necessários à execução



contratual;

O registro previsto na [Lei n. 5.764, de 1971, art. 107](#);

A comprovação de integração das respectivas quotas-partes por parte dos cooperados que executarão o contrato; e

Os seguintes documentos para a comprovação da regularidade jurídica da cooperativa: a) ata de fundação; b) estatuto social com a ata da assembleia que o aprovou; c) regimento dos fundos instituídos pelos cooperados, com a ata da assembleia; d) editais de convocação das três últimas assembleias gerais extraordinárias; e) três registros de presença dos cooperados que executarão o contrato em assembleias gerais ou nas reuniões seccionais; e f) ata da sessão que os cooperados autorizaram a cooperativa a contratar o objeto da licitação;

5.3. A última auditoria contábil-financeira da cooperativa, conforme dispõe o [art. 112 da Lei n. 5.764, de 1971](#), ou uma declaração, sob as penas da lei, de que tal auditoria não foi exigida pelo órgão fiscalizador.

5. DA DESCRIÇÃO DO OBJETO

ITEM	DESCRIÇÃO DETALHADA DOS GÊNEROS	UNIDADE	QUANTIDADE	VALOR UNITÁRIO	VALOR TOTAL
01	BISCOITO DOCE (TIPO MARIA) Padrão de Identidade e Qualidade: Alimento obtido pelo amassamento e cozimento de massa de farinha de trigo enriquecida com ferro e ácido fólico, açúcares, gordura vegetal, soro de leite, sal, vitaminas: PP, B6, B2 e B1; Emulsificante lecitina de soja, fermentos químicos: bicarbonato de amônio, pirofosfato ácido de sódio, e bicarbonato de sódio; melhorador de farinha metabissulfito de sódio e aromatizantes. Deverá obedecer aos padrões da legislação de alimentos vigente, observando as boas práticas de fabricação. Rotulagem: O produto deverá ter no seu rótulo da embalagem primária identificação do produto, data do empacotamento e validade, número de registro e órgão respectivo, nutrientes como	PACOTES (400G)	4.000	R\$5,39	R\$21.560,00





	<p>proteínas, gorduras saturadas, colesterol, ferro e sódio, obedecendo à legislação em vigor.</p> <p>Embalagem Primária: A embalagem primária deverá ser adequada a sua natureza e compatível com o seu prazo de validade.</p> <p>Saco plástico atóxico, transparente com peso líquido de 400 gramas.</p>				
02	<p><u>BISCOITO SALGADO (TIPO CRACKER)</u></p> <p>Padrão de Identidade e Qualidade: Alimento obtido pelo amassamento e cozimento de massa de farinha de trigo enriquecida com ferro e ácido fólico, gordura vegetal, extrato de malte, amido de milho, soro de leite, açúcares, sal, fermento químico bicarbonato de sódio, emulsificante lecitina de soja e aromatizante. Deverá obedecer aos padrões da legislação de alimentos vigente, observando as boas práticas de fabricação.</p> <p>Rotulagem: O produto deverá ter no seu rótulo da embalagem primária identificação do produto, data do empacotamento e validade, número de registro e órgão respectivo, nutrientes como proteínas, gorduras saturadas, colesterol, ferro e sódio, obedecendo à legislação em vigor.</p> <p>Embalagem Primária: A embalagem primária deverá ser adequada a sua natureza e compatível com o seu prazo de validade.</p> <p>Saco plástico atóxico, transparente com peso líquido de 400 gramas.</p> <p>A data de fabricação, validade, informações nutricionais, ingredientes, devem constar na embalagem ou rótulo, devendo esta validade obedecida.</p> <p>A data de entrega não poderá ser superior a 30 dias da data de fabricação</p>	PACOTES (400G)	6.000	<u>R\$6,22</u>	R\$ 37.320,00



03	<p><u>BISCOITO MAISENA</u> Padrão de Identidade e Qualidade:Deverá ser fabricada a partir de matérias primas sãs e limpas, não devem estar mal assadas ou com caracteres organolépticos anormais. Embalagem Primária:Saco de polietileno atóxico, transparente, resistente, lacrado, contendo 400g. Validade:Prazo de validade mínimo 10 meses a contar a partir da data de entrega.</p>	PACOTES (400G)	4.000	R\$5,77	R\$23.080,00
04	<p>BISCOITO TIPO ROSQUINHAPadrão de Identidade e Qualidade:Biscoito doce s/ recheio; tipo rosquinha; nos sabores coco ou leite; composição básica de farinha de trigo enriquecida com ferro e ácido fólico, gordura ou óleo vegetal (livre de gordura trans), sal, açúcar e outras substâncias permitidas. Não deverá conter: soja, gordura vegetal hidrogenada, corantes artificiais. Deverá apresentar aspecto cor, odor, sabor e textura próprios, crocante e macia; e suas condições deverão estar de acordo com a resolução 263, de 22/09/2005, ANVISA e suas alterações posteriores. Deve atender às normas de rotulagem geral, nutricional e específicas no respectivo Regulamento Técnico, quando for o caso. Embalagem Primária: Embalagem de 400 gramas.</p>	PACOTES (400G)	3.000	R\$6,55	R\$ 19.650,00





	Validade: Prazo de validade mínimo de 6 (seis) meses, a contar a partir da data de entrega.				
05	<p>MACARRÃO DE SÊMOLA - TIPO ESPAGUETE Padrão de Identidade e Qualidade:Alimento não fermentado obtido pelo amassamento da farinha de trigo, semolina ou sêmola de trigo, adicionado de vitaminas.Deverão obedecer à legislação de alimentos vigente, observando as boas práticas de fabricação.Rotulagem:O produto deverá ter no rótulo da embalagem primária identificação do produto, data do empacotamento e validade, número de registro e órgão respectivo, nutrientes como proteínas, gorduras saturadas, colesterol, ferro e sódio, obedecendo à legislação em vigor. Embalagem Primária: A embalagem primária deve ser adequada a sua natureza e compatível com o seu prazo de validade. Saco de filme plástico atóxico com peso líquido de 500 gramas. A data de fabricação, validade, informações nutricionais, ingredientes, devem constar na embalagem ou rótulo, devendo esta validade ser obedecida. A data de entrega não poderá ser superior a 30 dias da data de fabricação.</p>	UNIDADE	4.500	R\$ 4,98	R\$ 22.410,00





06	MACARRÃO TIPO PARAFUSO Sêmola de trigo enriquecida com ferro e ácido fólico ((Vitamina B9) e corantes naturais cúrcum urucum) contém glúten, pacote com 500 gramas.	UNIDADE	4.500	R\$ 5,95	R\$26.775,00
07	AMIDO DE MILHO Produto amiláceo extraído do milho. Deve ser fabricado a partir de matérias primas sãs e limpas, isenta de matérias terrosas e parasitas. Não deverá apresentar resíduos ou impurezas, bolor ou cheiro não característico. Embalagem: deve estar intacta, vedada com 200g. Prazo de validade mínimo 12 meses a contar a partir da data de entrega.	CAIXAS	800	R\$ 4,17	R\$3.336,00
08	MISTURA PARA MINGAU DEFINIÇÃO: Mistura à base de milho para o preparo de mingau sabor baunilha. Tipo Cremogema EMBALAGEM: Caixas de 200g. Embalagem íntegra. O produto deverá apresentar validade Mínima de 01 ano a partir da data de entrega na unidade requisitante.	CAIXAS (200G)	800	R\$10,91	R\$ 8.728,00
09	ARROZ PARBOLIZADO – TIPO 1 Padrão de Identidade e Qualidade: Grãos sadios provenientes da espécie Oryza sativa L. parbolizado e classificado conforme legislação vigente do Ministério da Agricultura. Deverá obedecer aos padrões da legislação de alimentos vigente, observando as boas práticas de fabricação. Rotulagem: O produto deverá ter no seu rótulo da embalagem primária identificação do	KG	6.500,00	R\$6,20	R\$40.300,00





	<p>produto, data do empacotamento e validade, número de registro e órgão respectivo, nutrientes como proteínas, gorduras saturadas, colesterol, ferro e sódio, obedecendo à legislação em vigor. Embalagem Primária: A embalagem primária deverá ser adequada a sua natureza e compatível com o seu prazo de validade. Saco plástico atóxico, transparente com peso líquido de 1 quilo. A data de fabricação, validade, informações nutricionais, ingredientes, devem constar na embalagem ou rótulo, devendo esta validade obedecida. A data de entrega não poderá ser superior a 30 dias da data de fabricação.</p>				
10	<p>ARROZ BRANCO POLIDO Padrão de Identidade e Qualidade: Grãos sadios provenientes da espécie Oryza sativa L. obtido através do polimento do grão integral e classificado conforme legislação vigente do Ministério da Agricultura. Deverá obedecer aos padrões da legislação de alimentos vigente, observando as boas práticas de fabricação. Rotulagem: O produto deverá ter no seu rótulo da embalagem primária identificação do produto, data do empacotamento e validade, número de registro e órgão respectivo, nutrientes como proteínas, gorduras saturadas, colesterol, ferro e sódio, obedecendo à legislação em vigor. Embalagem Primária: A embalagem primária deverá ser adequada a sua natureza e compatível com o seu prazo de validade. Saco plástico atóxico, transparente com peso líquido de 1 quilo. A data de fabricação,</p>	KG	5.000	R\$6,81	R\$ 34.050,00





	validade, informações nutricionais, ingredientes, devem constar na embalagem ou rótulo, devendo esta validade obedecida. A data de entrega não poderá ser superior a 30 dias da data de fabricação.				
11	FARINHA DE MILHO FLOCADA Padrão de Identidade e Qualidade: Grãos de milho, Zea mays L. desgerminados e submetidos aos processos de maceração, secagem moagem, peneiração e laminação adequadas obedecidas às boas práticas de manufatura, resultando em flocos homogêneos e de coloração amarela. Deverão obedecer à legislação de alimentos vigente. Rotulagem: O produto deverá ter no rótulo de embalagem primária identificação do produto, data do empacotamento e validade, número de registro e órgão respectivo, nutrientes como proteínas, gorduras saturadas, colesterol, ferro e sódio, obedecendo à legislação em vigor. Embalagem Primária: A embalagem primária deve ser adequada a sua natureza e compatível com o seu prazo de validade. Saco plástico atóxico, com peso líquido de 1kg. A data de fabricação, validade, informações nutricionais,	KG	5.000	R\$4,96	R\$24.800,00





	ingredientes, devem constar na embalagem ou rótulo, devendo esta validade ser obedecida. A data de entrega não poderá ser superior a 30 dias da data de fabricação.				
12	MILHO PARA PIPOCA Embalados em plástico atóxico, transparente e incolor, termos selada, isenta de mofo ou bolores, odores estranhos e substâncias nocivas. A embalagem primária deverá declarar a marca, nome e endereço do fabricante, peso líquido, prazo de validade, lote, número do registro no órgão competente. Embalagem 500 g.	PACOTES	800	R\$3,81	R\$3.048,00
13	AVEIA EM FLOCOS FINOS O produto deverá estar em conformidade com as legislações específicas vigentes. Validade mínima de 6 meses após a entrega, caixa com 200g.	CAIXAS (200G)	5.000	R\$ 4,51	R\$22.550,00
14	AVEIA EM FLOCOS O produto deverá estar em conformidade com as legislações específicas vigentes. Validade mínima de 6 meses após a entrega, caixa com 200g.	CAIXAS (200G)	2.000	R\$ 4,44	R\$ 8.880,00
15	MILHO PARA MUNGUNZÁ Padrão de Identidade e Qualidade: Grãos de milho amarelo, com aspecto, cor, cheiro e sabor próprios com ausência de umidade, fermentação, ranço, isento de sujidades, parasitas e larvas. Embalagem Primária: Embalagem de 500g, em sacos plásticos transparentes e atóxicos, limpos não violados, resistentes que garantam a integridade do produto até o momento do consumo acondicionados em fardos lacrados. A embalagem deverá conter externamente os dados de identificação e procedência, informação nutricional, número do lote, data de validade, quantidade	PACOTES	4.000	R\$ 3,85	R\$15.400,00





	do produto Validade:O produto deverá apresentar validade mínima de 05 (cinco) meses a partir da Data de entrega na unidade requisitante.				
16	<p>SARDINHA AO ÓLEO Padrão de Identidade e Qualidade:Industrializado com os seguintes produtos: Sardinhas inteiras e livres de escamas, nadadeiras, cabeça e vísceras; óleo de soja, molho de tomate, água de constituição (ao próprio suco) e sal. É permitido um limite de 15% de óleo em relação ao peso líquido total.Deverão obedecer à legislação de alimentos vigente, observando as boas práticas de fabricação. Rotulagem:Os dizeres de rotulagem obedecerão à legislação em vigor.Embalagem Primária:A embalagem primária deve ser adequada a sua natureza e compatível com o seu prazo de validade. Lata em folha de flandres de 125 gramas.A data de fabricação, validade, informações nutricionais, ingredientes, devem constar na embalagem ou rótulo, devendo esta validade ser obedecida.A data de entrega não poderá ser superior a 30 dias da data de fabricação.</p>	LATAS	11.000	R\$4,57	R\$50.270,00
17	<p>AÇÚCAR CRISTAL Padrão de Identidade e Qualidade: É a sacarose obtida de Sacharum officinarum por processos industriais adequados. O alimento deverá apresentar-se sob a forma de cristais irregulares de coloração uniforme e odor característico. Deverá obedecer aos padrões da legislação de alimentos vigente, observando as boas práticas de fabricação. Rotulagem: O produto</p>	KG	5.000	R\$5,43	R\$27.150,00



	<p>deverá ter no seu rótulo da embalagem primária identificação do produto, data do empacotamento e validade, número de registro e órgão respectivo, nutrientes como proteínas, gorduras saturadas, colesterol, ferro e sódio, obedecendo à legislação em vigor. Embalagem Primária: A embalagem primária deverá ser adequada a sua natureza e compatível com o seu prazo de validade. Saco plástico atóxico, transparente com peso líquido de 1 quilo. A data de fabricação, validade, informações nutricionais, ingredientes, devem constar na embalagem ou rótulo, devendo esta validade obedecida. A data de entrega não poderá ser superior a 30 dias da data de fabricação.</p>				
18	<p>CAFÉ EM PÓ Padrão de Identidade e Qualidade: Produto resultante da desidratação do extrato aquoso de café (Coffea arabica e outras espécies do gênero Coffea) torrado e moído. Os grãos de café devem se apresentar são e limpos, estar isentos de matéria terrosa, parasitos, detritos vegetais e animais e em perfeito estado de conservação. O café solúvel resultante deve apresentar composição tal que o extrato reconstituído, segundo as indicações contidas no rótulo, reproduza exatamente o café bebida comum. Não são toleradas quaisquer adições de conservadores ou outros aditivos. Rotulagem: O produto deverá ter no rótulo da embalagem primária identificação do produto, data do empacotamento e validade, número de registro e órgão respectivo e descrição nutricional, obedecendo à legislação em vigor. Embalagem Primária: Embalagem em pacotes característicos, de 250g, com identificação do produto, rótulo com ingredientes, valor nutricional, peso, fabricante, data de fabricação, validade. A data de fabricação, validade,</p>	<p>PACOTES</p>	<p>1.000</p>	<p>R\$2,05</p>	<p>R\$5.125,00</p>



	informações nutricionais, ingredientes, devem constar na embalagem ou rótulo, devendo esta validade obedecida. A data de entrega não poderá se superior a 30 dias da data de fabricação.				
19	SAL REFINADO IODADO Padrão de Identidade e Qualidade: Entende-se por sal para uso em alimentos, o cloreto de sódio obtido de jazidas, fontes naturais ou de água do mar e classificado de acordo com suas características de pureza e granulação. Deve apresentar cristais homogêneos de coloração uniforme e adição de sais de iodo na proporção de 10 mg a 15 mg por cada Kg do produto. Deverão obedecer à legislação de alimentos vigente, observando as boas práticas de fabricação. Rotulagem: Os dizeres de rotulagem obedecerão à legislação em vigor. Embalagem Primária: A embalagem primária deve ser adequada a sua natureza e compatível com o seu prazo de validade. Sacos de filme plástico atóxico com acondicionamento de 1000 gramas. A data de fabricação, validade, informações nutricionais, ingredientes, devem constar na embalagem ou rótulo, devendo esta validade ser	KG	2.500	R\$8,15	R\$8.150,00





	obedecida. A data de entrega não poderá ser superior a 30 dias da data de fabricação.				
20	<p>COMINHO S/ PIMENTA. Padrão de Identidade e Qualidade: Produto elaborado a partir do fruto maduro de espécie vegetal Cominum Cymunum, quando moído designado cominho em pó. Deverá ter aspecto de pó homogêneo e cheiro aromático característico, conforme padrões. Deverão obedecer à legislação de alimentos vigente, observando as boas práticas de fabricação. Rotulagem: O produto deverá ter no rótulo da embalagem primária identificação do produto, data do empacotamento e validade, número de registro e órgão respectivo, obedecendo à legislação em vigor. Embalagem Primária: A embalagem primária deve ser adequada a sua natureza e compatível com o seu prazo de validade. Copo plástico atóxico, com peso líquido de 100 g. A data de fabricação, validade, informações nutricionais, ingredientes, devem constar na embalagem ou rótulo, devendo esta validade ser obedecida. A data de entrega não poderá ser superior a 30 dias da data de fabricação.</p>	PACOTES	1.800	R\$1,22	R\$2.196,00



21	<p>VINAGRE DE ÁLCOOL Padrão de Identidade e Qualidade: Obtido mediante a fermentação acética de soluções aquosas de álcool acrescido de condimentos como sal, cominho, caramelo, alho. O produto deverá obedecer à legislação de alimentos vigente, observando as boas práticas de fabricação. Rotulagem: O produto deverá ter no rótulo da embalagem primária identificação do produto, data do envasamento e validade, número de registro e órgão respectivo, nutrientes obedecendo à legislação em vigor. Embalagem Primária: A embalagem primária deve ser adequada a sua natureza e compatível com o seu prazo de validade. Garrafas plásticas atóxicas, com peso líquido de 750 ml. A data de fabricação, validade, informações nutricionais, ingredientes, devem constar na embalagem ou rótulo, devendo esta validade ser obedecida. A data de entrega não poderá ser superior a 30 dias da data de fabricação.</p>	GARRAFA (750ML)	2.000	R\$ 2,99	R\$6.980,00
----	-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------	--------------------	-------	----------	-------------



22	<p>COLORAU Padrão de Identidade e Qualidade: Produto deverá conter urucum óleo vegetal e sal (10%) e aspecto de pó fino e homogêneo e cor avermelhado conforme legislação vigente no Ministério da Agricultura. Deverá obedecer a legislação de alimentos vigente, observando as boas práticas de fabricação. Rotulagem: O produto deverá ter no rótulo da embalagem primária identificação do produto data do empacotamento e validade, número de registro e órgão respectivo, obedecendo à legislação em vigor. Embalagem Primária: A embalagem primária deve ser adequada a sua natureza e compatível como seu prazo validade. Saco de polietileno atóxico, com peso líquido de 100 gramas. A data de fabricação, validade, informações nutricionais, ingredientes, devem constar na embalagem ou rótulo, devendo esta validade ser obedecida. A data de entrega não poderá ser superior a 30 dias da data de fabricação.</p>	PACOTES	3.000	R\$ 2,88	R\$8.640,00
23	<p>EXTRATO DE TOMATE - CONCENTRADO SEM PELE E SEMENTE. Ingredientes: Tomate. Não contém glúten. Rotulagem: O produto deverá ter no rótulo da embalagem primária identificação do produto, data do empacotamento e validade, número de registro e órgão respectivo, informações nutricionais, obedecendo à legislação em vigor. Embalagem Primária: Embalagem asséptica tipo Tetra Pak, com acondicionamento de 340g Validade: A data da fabricação, validade, informações nutricionais, ingredientes, devem constar na embalagem ou rótulo, devendo esta validade</p>	UNIDADES	8.000	R\$3,39	R\$27.120,00





24	<p>LEITE DE COCO Padrão de Identidade e Qualidade: Leite de coco é a emulsão aquosa extraída do endosperma do fruto do coqueiro (Cocos nuóifera) por processos mecânicos adequados. O leite de coco deve ser preparado com endosperma procedente de frutos sãos e maduros. Deve estar isento de substâncias estranhas à sua composição. Ausência de sujidades, parasitos e larvas. Deverá obedecer aos padrões da legislação de alimentos vigente, observando as boas práticas de fabricação. Rotulagem: Devem constar no rótulo a denominação completa do produto, data do envasamento e validade, número de registro, órgão respectivo e informação nutricional. Embalagem Primária: A embalagem primária deverá ser adequada a sua natureza e compatível com o prazo de validade. A data de fabricação, validade, informações nutricionais, ingredientes, devem constar na embalagem ou rótulo, devendo esta validade obedecida.</p>	LITROS	1.800	R\$5,64	R\$ 10.152,00
25	<p>FEIJÃO CARIOCA/MULATINHO TIPO 1 Padrão de Qualidade: O produto deverá ter grãos sadios de cor e aparência características da espécie e um limite máximo de 2 % (dois por cento) de impurezas e Gêneros Alimentícios estranhos conforme padrões do Ministério da Agricultura, livre de insetos e larvas. Deverão obedecer à legislação de alimentos vigente, observando as boas práticas de fabricação. Rotulagem: O produto deverá ter no rótulo de embalagem primária identificação do produto, data do empacotamento e validade, números de registro e órgão respectivo, nutrientes como proteínas, gorduras saturadas,</p>	KG			





	colesterol, ferro e sódio, obedecendo à legislação e vigor. Embalagem Primária: A embalagem primária deve ser adequada a sua natureza e compatível com o seu prazo de validade. Saco plástico atóxico com peso líquido de 1 (um) quilo. A data de fabricação, validade, informações nutricionais, ingredientes, devem constar na embalagem ou rótulo, devendo esta validade ser obedecida. A data de entrega não poderá ser superior a 30 dias da data de fabricação.		5.000	R\$ 8,60	R\$43.000,00
26	FEIJÃO DE CORDA SECO Padrão de Qualidade: Feijão verde das variedades (cultivares) de phaseolus vulgaris L. e phaseolus coccineus L. que se destine a ser apresentado ao consumidor no estado seco. Inteiro, são ,limpo, isento de parasitas e de ataques de parasitas, isento de umidades exteriores anormais e de odores e/ou sabores estranhos. O feijão verde de ser acondicionado de modo a ficar convenientemente protegido. Embalagem primária: Deve ser acondicionado em sacolas transparentes ou outro material aprovado e que confira proteção adequada ao produto. A caixa de comercialização deverá estar limpa, de boa aparência e boa condição de uso. Validade: Produto com validade mínima para consumo	KG	2.500	R\$13,22	R\$33.050,00
27	FEIJÃO PRETO TIPO 1 EMBALADOS EM SACO DE POLIETILENO TRANSPARENTE. PRAZO MÍNIMO DE VALIDADE: 06(SEIS) MESES. APRESENTAR 02(DUAS) AMOSTRAS, NA EMBALAGEM ORIGINAL DEVIDAMENTE IDENTIFICADA, COM RÓTULO CONTENDO TODAS AS INFORMAÇÕES DO PRODUTO DE ACORDO COM A LEGISLAÇÃO VIGENTE. A AMOSTRA DEVERÁ SER CORRESPONDENTE AO PRODUTO ENTREGUE.	KG	2.500	R\$10,48	R\$10.480,00





	PADRÃO DE QUALIDADE IGUAL OU SUPERIOR A ATUAL.				
28	FARINHA DE MANDIOCA Padrão de Identidade e Qualidade: Mandioca submetida ao processo de maceração, secagem, moagem, peneiração e laminação adequadas obedecidas às boas práticas de manipulação, resultando em flocos homogêneos e de coloração amarela esbranquiçada. Deverão obedecer à legislação de alimentos vigente. Rotulagem: O produto deverá ter no rótulo da embalagem primária identificação do produto, data do empacotamento e validade, número de registro e órgão respectivo, nutrientes como proteínas, gorduras saturadas, colesterol ferro e sódio, obedecendo à legislação em vigor. Embalagem Primária: A embalagem primária deve ser adequada a sua natureza e compatível com o seu prazo de validade. Saco plástico atóxico, com peso líquido de 1000 gramas. A data de fabricação, validade, informações nutricionais, ingredientes, devem constar na embalagem ou rótulo, devendo esta validade ser obedecida. A data de entrega não poderá ser superior a 30 dias da data de fabricação	KG	1.000	R\$ 6,29	R\$ 6.290,00
29	FARINHA DE TRIGO ESPECIAL - TIPO 1 Enriquecida com ferro e ácido fólico embalagens de 01Kg, de papel resistente, com solda reforçada e íntegra que contenham data de fabricação e validade produto com no mínimo 06 meses de validade.	KG	1.800	R\$ 7,09	R\$ 12.762,00





30	FARINHA TAPIOCA Farinha de tapioca, grupo: seca, subgrupo: grossa, tipo: 1, classe: branca, unidade de fornecimento: pacote de 0,500g	PACOTES (500G)	4.000	R\$ 6,38	R\$25.520,00
31	LEITE EM PÓ ZERO LACTOSE Leite em pó integral, sem lactose, enzima lactase, vitaminas (A, D e C) e minerais (ferro e zinco) e estabilizante trifosfato de sódio, monofosfato de sódio, difosfato de sódio e citrato de sódio, isento de lactose e glúten. Embalagem contendo 400g	PACOTE	400	R\$ 18,89	R\$7.556,00
32	POLVILHO AZEDO Não poderá conter glúten. Prazo de validade: mínimo de 3 meses a partir da data de entrega. A rotulagem deve conter no mínimo as seguintes informações: nome e/ou marca, ingredientes, data de validade, lote e informações nutricionais. Pacote de 0,500g.	PACOTES (500G)	2.000	R\$5,62	R\$11.240,00
33	POLVILHO DOCE Não poderá conter glúten. Prazo de validade: mínimo de 3 meses a partir da data de entrega. A rotulagem deve conter no mínimo as seguintes informações: nome e/ou marca, ingredientes, data de validade, lote e informações nutricionais. Pacote de 0,500g	PACOTES (500G)	2.000	R\$ 4,84	R\$ 9.680,00
34	FERMENTO QUÍMICO Latas de 100g que contenham data de fabricação e validade – produto com no máximo 20 dias de fabricação	LATAS	400	R\$ 3,55	r\$1.420,00
35	PROTEÍNA TEXTURIZADA DE SOJA Padrão de identidade e qualidade: Proteínas texturizada de soja sabor de carne ingredientes básicos: gordura vegetal, proteína texturizada de soja, aroma natural de carne. Alimento rico em proteínas, baixo em calorias, carboidratos e gorduras, sem colesterol, rico em vitaminas Rotulagem: O produto deverá ter no rótulo da embalagem primária identificação do produto, data do empacotamento e validade, número de registro e órgão respectivo e descrição nutricional,	PACOTES			





	<p>obedecendo à legislação em vigor. Embalagem Primária: Embalagem em sacos de polietileno de 400g atóxico, com identificação do produto, rótulo com ingredientes, valor nutricional, peso, fabricante, data de fabricação, validade .A natureza, os ingredientes, a composição centesimal, a data de fabricação e validade devem constar na embalagem. A data de fabricação, validade, informações nutricionais, ingredientes, devem constar na embalagem ou rótulo, devendo esta validade obedecida. A data de entrega não poderá se superior a 30 dias da data de fabricação.</p>		4.000	R\$5,45	R\$21.800,00
36	<p>LEITE EM PÓ INTEGRAL Padrão de Identidade e Qualidade: É o leite proveniente da ordenha de vacas sadias que foi submetida a alta temperatura, por processo tecnológicos adequado e proveniente de estabelecimento sob inspeção oficial. Deve ser empacotado sob condições assépticas em embalagens estéreis e hermeticamente fechadas. Deverão obedecer à legislação de alimentos vigente, observando as boas práticas de fabricação. Rotulagem: O produto deverá ter no rótulo da embalagem primária identificação do produto data do empacotamento e validade, número de registro e órgão respectivo, nutrientes como proteínas, gorduras saturadas, colesterol, ferro e sódio, obedecendo à legislação em vigor. Embalagem Primária: A embalagem primária deve ser adequada a sua natureza e compatível com o seu prazo de validade. Embalagem asséptica tipo saco de aluminados, com 200 gramas.</p>	PACOTES (200G)	30.000	R\$10,11	R\$303.300,00





	A data de fabricação, validade, informações nutricionais, ingredientes, devem constar na embalagem ou rótulo, devendo esta validade ser obedecida.				
37	FÓRMULA INFANTIL EM PÓ Fórmula infantil para lactentes de 6 a 12 meses de vida, em pó para diluição, à base de leite de vaca, utilizado para lactentes saudáveis, conforme RDC nº. 43, de 19/09/2011 - ANVISA, acondicionado em embalagem de lata aluminizada ou embalagem de polietileno atóxico, contendo 400g, com identificação na embalagem (rótulo) dos ingredientes, valor nutricional, peso, fornecedor, data de fabricação e validade. Validade mínima de 12 (doze) meses a contar da data de entrega	LATA	3.000	R\$39,31	R\$117.930,00
38	ADOÇANTE DIETÉTICO À BASE DE STÉVIA: Especificação Técnica: Adoçante à base de um edulcorante natural retirado da Stévia. Adoçante dietético em pó. Caixa de 40g com 50 sachês de 0,8g cada	CAIXA	250	R\$11,42	R\$2.855,00
39	ORÉGANO Embalagens de 100 g, íntegras e que contenham data de fabricação e validade – produto com no máximo 20 dias de fabricação	PACOTES	800	R\$7,80	R\$6.240,00
40	AÇAFRÃO Pó fino, homogêneo, coloração amarela intensa, embalagem plástica com 50 g, com identificação do produto, marca do fabricante, prazo de validade e peso líquido. O produto deverá ter registro no Ministério da Agricultura e/ou Ministério da Saúde.	PACOTES	800	R\$3,37	R\$2.696,00
41	ESSÊNCIA DE BAUNILHA Líquida, embalagem de 30 ml, essência aromática.	UNIDADES	250	R\$4,37	R\$1.092,50



42	<p>UVA PASSA PRETA SEM SEMENTE</p> <p>Sem adição de açúcar.</p> <p>Embalagem integral de 200g. Embalagem deverá constar data de fabricação, data de validade e número de lote do produto. Validade mínima de 6 meses da data da entrega.</p>	PACOTES	600	R\$5,94	R\$3.564,00
43	<p>MARGARINA COM SAL</p> <p>Produto que se apresenta sob forma de emulsão plástica ou fluída contendo obrigatoriamente os ingredientes leite, seus constituintes, sem gordura trans, óleos e/ou gorduras comestíveis, sal e água. Deverá conter no mínimo 60% de lipídios. Produzida a partir da Inter esterificação dos ácidos graxos, recebendo assim, comercialmente, a designação “livre de gordura trans”. Pode conter vitaminas e outras substâncias permitidas, desde que estejam no rótulo. Fabricada a partir de matérias primas selecionadas, livre de matéria terrosa, parasitas, larvas, e detritos animais e vegetais. No rótulo deverá constar denominação do produto e sua classificação. Rotulagem nutricional obrigatória.</p> <p>Embalada com no mínimo 500 gramas.</p>	UNID (500G)	2.300	R\$9,07	R\$20.861,00
44	<p>CHÁ DE ERVA CIDREIRA</p> <p>Em sachê, envelopados individualmente, aproximadamente 2g cada sache, sendo caixas com 10 unidades.</p>	CAIXAS	2.300	R\$4,14	R\$9.522,00



45	CHÁ DE CAPIM SANTO Em sachê, envelopados individualmente, aproximadamente 2g cada sache, sendo caixas com 10 unidades.	CAIXAS	2.300	R\$ 5,74	R\$ 13.202,00
GRUPO 2 – OVOS, CARNES DE DERIVADOS					
46	CHARQUE PONTA DE AGULHA Padrão de Identidade e Qualidade: Entende-se por charque, sem quaisquer outras especificações, a carne salgada e dessecada, dentro dos padrões estabelecidos pelo regulamento de inspeção industrial e sanitária de produtos de origem animal aprovado pelo Decreto nº 30.691 de 29/03/52 e alterado pelo Decreto nº 1.255 de 25/06/62. Devem atender à legislação sanitária vigente e obedecer as boas práticas de manufatura. Rotulagem: Deve obedecer à legislação para alimentos em vigor, no que couber, além dos itens abaixo discriminados: a denominação do alimento, o conteúdo líquido, os ingredientes, a identificação do lote, do número de registro no órgão competente, a identificação da origem, data de fabricação e prazo de validade, nutrientes como proteínas, gorduras saturadas, colesterol, ferro e sódio. Embalagem Primária: Não deve apresentar perda de vácuo. O produto deve ser acondicionado em embalagem adequada à manifestação de suas características até o final do prazo de validade. Invólucros plásticos atóxicos vedados à vácuo. A data de fabricação, validade, informações nutricionais, ingredientes, devem constar na embalagem ou rótulo, devendo esta validade se obedecida. A data de entrega não poderá ser	KG	1.500	R\$41,76	R\$62.640,00





	superior a 30 dias da data de fabricação.				
47	<p><u>CARNE MOÍDA DE 1ª CONGELADA</u></p> <p>Padrão de Identidade e Qualidade: Carne bovina com baixo teor de gordura proveniente de animais sadios, abatidos sob inspeção veterinária; livre de parasitas e de qualquer substância contaminante que possa alterá-lo ou encobrir alguma alteração. Durante o processamento deve ser realizada a limpeza (eliminação dos excessos de gordura, nervos, e tudo o mais que não seja comestível). Suas condições deverão estar de acordo com a NTA – 02 – 03 – Decreto 12.486 de 20/10/78 e M.A. 22444/97; constando obrigatoriamente registro no SIF. O produto não deverá apresentar-se com superfície úmida, pegajosa, partes flácidas ou de consistência normal, com indícios de fermentação pútrida. Rotulagem: O produto deverá ser entregue, embalado em sacos plásticos, atóxico, resistente. No rótulo da embalagem deverão estar impressas de forma objetiva e legível: Nome e endereço do abatedouro, constando o selo de inspeção sanitária. Data de fabricação, prazo de validade e prazo máximo de consumo/temperatura de estocagem, armazenamento e conservação. Peso líquido. Condições de armazenamento.</p> <p>Embalagem Primária:</p>	PACOTES	4.500	R\$15,43	R\$69.435,00



	<p>A embalagem primária deve ser adequada a sua natureza e compatível com o seu prazo de validade.</p> <p>Saco plástico atóxico, com peso líquido de 500g.</p> <p>O tratamento deve ser feito em carroceria fechada e isotérmica e certificado de vistoria da vigilância sanitária ou em caixas próprias para este fim</p>				
48	<p><u>FILE DO PEITO DE FRANGO CONGELADO</u></p> <p>Padrão de Identidade e Qualidade: Carne do filé de peito de frango proveniente de aves saudáveis, livres de parasitas e de qualquer substância contaminante que possa alterá-lo ou encobrir alguma alteração. Durante o processamento deve ser realizada a limpeza (eliminação de toda gordura, e tudo o mais que não seja comestível). Suas condições deverão estar de acordo com a NTA – 02-03- Decreto 12.486 de 20/10/78 e M.A. 22444/97; constando obrigatoriamente registro no SIF.</p> <p>O produto não deverá apresentar-se com superfície úmida, pegajosa, partes flácidas ou de consistência anormal, com indícios de fermentação pútrida.</p> <p>Rotulagem: O produto deverá ser entregue em peças inteiras, embalado em sacos plásticos, atóxico, resistente. No rótulo da embalagem deverão estar impressas de forma objetiva e legível: Nome e endereço do abatedouro, constando o selo de inspeção sanitária. Data de fabricação, prazo de validade e prazo máximo de consumo/temperatura de estocagem, armazenamento e conservação, peso líquido e condições de armazenamento.</p> <p>Embalagem Primária: A embalagem primária deve ser adequada a sua natureza e compatível com o seu prazo de validade.</p>	KG	7.000	R\$17,30	R\$207.600,00



	<p>Saco plástico atóxico, com peso líquido de aproximadamente 2,5 kg.</p> <p>O transporte deve ser feito em carroceria fechada e isotérmica e certificado de vistoria da vigilância sanitária ou em caixas térmicas próprias para este fim.</p>				
49	<p><u>FRANGO EM PEDACOS CONGELADOS (COXA E SOBRECOXA)</u></p> <p>Padrão de Identidade e Qualidade: Coxa e sobrecoxa de frango de 1ª qualidade, partes inteiras, com osso; sem tempero congelado; com aspecto, cor, cheiro e sabor próprios; sem manchas e parasitas;</p> <p>Embalagem primária: Acondicionados em embalagem plástica transparente e atóxica.</p> <p>Rotulagem: Carimbo do SIF ou SIE Suas condições deverão estar de acordo com a portaria 210, de 10/11/1998, devendo obedecer o valor limite de 6% de água. Embalagem de 1 kg.</p>	KG	7.000	R\$12,01	R\$84.070,00
50	<p><u>OVOS DE GALINHA TAMANHOS EXTRA</u></p> <p>Padrão de Identidade e Qualidade: Deverá ser fresco com clara espessa, gema redonda e fixa no centro do mesmo, com casca porosa. Deverão obedecer à legislação de alimentos vigente, observando as boas práticas de conservação.</p> <p>Rotulagem: Os dizeres de rotulagem obedecerão à legislação em vigor.</p>	DUZIA	3.750	R\$15,86	R\$59.475,00



	<p>Embalagem Primária: A embalagem primária deve ser adequada a sua natureza e compatível com o seu prazo de validade.</p> <p>A data de fabricação, validade, informações nutricionais, ingredientes, devem constar na embalagem ou rótulo, devendo esta validade ser obedecida. A data de entrega não poderá ser superior a 3 dias da data de postura.</p>				
51	<p><u>FÍGADO BOVINO</u></p> <p>Definição</p> <p>Tipo víscera, congelado, sem excessos de gorduras, cartilagens e aponevroses.</p> <p><u>Características gerais:</u></p> <p>Firme, não pegajoso, isento de manchas esverdeadas, com aspecto, cor, cheiro e sabor próprios, validade mínima de 180 dias. 1ª qualidade,</p> <p><u>Embalagem:</u> Em filme de PVC transparente, ou saco plástico transparente, contendo identificação do produto, marca do fabricante, prazo de validade, data de fabricação, marcas e carimbos oficiais, de acordo com as portarias do Ministério da Agricultura e DSPOA.</p>	KG	1.700	R\$13,73	R\$23.341,00
52	<p><u>FILE DE TILÁPIA</u></p> <p>Padrão de Identidade e Qualidade: Filé do peixe tilápia congelado, livre de parasitas e de qualquer substância contaminante que possa alterá-lo ou encobrir alguma alteração. Durante o processamento deve ser realizada a limpeza (remoção de todas escamas, pele e espinhas apenas e tudo o mais que não seja comestível). Suas condições deverão estar de acordo com a NTA – 02-03- Decreto 12.486 de 20/10/78 e M.A. 22444/97; constando obrigatoriamente</p>	KG	4.000	R\$33,98	R\$135.920,00



	<p>registro no SIF.</p> <p>Rotulagem: O produto deverá ser entregue em peças inteiras, embalado em sacos plásticos, atóxico, resistente. No rótulo da embalagem deverão estar impressas de forma objetiva e legível. Nome e endereço do fornecedor, constando o selo de inspeção sanitária. Data de fabricação, prazo de validade e prazo máximo de consumo/temperatura de estocagem, armazenamento e conservação, peso líquido e condições de armazenamento.</p> <p>Embalagem Primária: A embalagem primária deve ser adequada a sua natureza e compatível com o seu prazo de validade. Saco plástico atóxico</p>				
53	<p><u>CARNE BOVINA RESFRIADA (SEM OSSO) TIPO (ALCATRA)</u></p> <p>Carne bovina proveniente de animais sadios, abatidos sob inspeção veterinária; livre de parasitas e de qualquer substância contaminante que possa alterá-lo ou encobrir alguma alteração. Durante o processamento deve ser realizada a limpeza (eliminação dos excessos de gordura, nervos, e tudo o mais que não seja comestível). Suas condições deverão estar de acordo com a NTA – 02 – 03 – Decreto 12.486 de 20/10/78 e M.A. 22444/97; constando obrigatoriamente registro no SIF. O produto não deverá apresentar-se com superfície úmida, pegajosa, partes flácidas ou de consistência normal, com indícios de fermentação pútrida.</p> <p>Rotulagem: O produto deverá ser entregue, embala em sacos plásticos,</p>	KG	4.000	R\$32,96	R\$131.840,00





	<p>atóxico, resistente. No rótulo da embalagem deverão estar impressas de forma objetiva e legível: Nome e endereço do abatedouro, constando o selo de inspeção sanitária. Data de fabricação, prazo de validade e prazo Máximo de consumo/temperatura de estocagem, armazenamento e conservação. Peso líquido. Condições de armazenamento.</p> <p>Embalagem Primária: A embalagem primária deve ser adequada a sua natureza e compatível com o seu prazo de validade. Saco plástico atóxico, com peso líquido de 500g. O tratamento deve ser feito em carroceria fechada e isotérmica e certificado de vistoria da vigilância sanitária ou em caixas próprias para este fim.</p>				
54	<p><u>CARNE BOVINA RESFRIADA (SEM OSSO) TIPO MAMINHA</u></p> <p>Carne bovina proveniente de animais sadios, abatidos sob inspeção veterinária; livre de parasitas e de qualquer substância contaminante que possa alterá-lo ou encobrir alguma alteração. Durante o processamento deve ser realizada a limpeza (eliminação dos excessos de gordura, nervos, e tudo o mais que não seja comestível). Suas condições deverão estar de acordo com a NTA – 02 – 03 – Decreto 12.486 de 20/10/78 e M.A. 22444/97; constando obrigatoriamente registro no SIF. O produto não deverá apresentar-se com superfície úmida, pegajosa, partes flácidas ou de consistência normal, com indícios de fermentação pútrida. Rotulagem: O produto deverá ser entregue, emba em sacos plásticos, atóxico, resistente. No rótulo da embalagem deverão estar impressas de forma objetiva e legível:</p>	KG	4.000	R\$36,10	R\$144.400,00



	<p>Nome e endereço do abatedouro, constando o selo de inspeção sanitária. Data de fabricação, prazo de validade e prazo Máximo de consumo/temperatura de estocagem, armazenamento e conservação. Peso líquido. Condições de armazenamento.</p> <p>Embalagem Primária: A embalagem primária deve ser adequada a sua natureza e compatível com o seu prazo de validade. Saco plástico atóxico, com peso líquido de 500g. O tratamento deve ser feito em carroceria fechada e isotérmica e certificado de vistoria da vigilâncias sanitária ou em caixas próprias para este fim</p>				
GRUPO 3 – LEITE E DERIVADOS					
55	<p><u>BEBIDA LÁCTEA</u> <u>FERMENTADA SABOR</u> <u>MORANGO</u></p> <p>Padrão de Identidade e Qualidade: Bebida láctea fermentada é o elemento composto de leite + soro de leite, sendo que a composição do leite é inferior a 51% do total dos ingredientes do produto.</p> <p>Embalagem Primária: Embalagens plásticas de 900 ML, reembalada em caixas de papelão resistente. Registro no Ministério da Agricultura, Ficha Técnica e Alvará de Licença Sanitária</p> <p>Validade:</p>	LITROS	10.000	R\$4,96	R\$49.600,00



	Validade mínima de 30 dias				
56	<u>IOGURTE DIET</u> Iogurte de frutas, sem adição de açúcar, obtido de leite pasteurizado, com consistência cremosa ou firme, com validade máximo de 30 dias, a partir da data de recebimento.	UNIDADE	2.500	R\$4,82	R\$12.050,00
57	<u>IOGURTE SEM LACTOSE</u> Alimento com bebida vegetal de aveia ou amêndoa sabor morango ou frutas vermelhas 100% vegetal. Validade mínima de 6 meses a partir da data de entrega do produto. Unidade de 165g. A embalagem deverá conter externamente os dados de identificação, procedência, informação nutricional, número de lote, data de validade, quantidade do produto, número do registro no ministério da agricultura/sif/dipoa e carimbo de inspeção. Unidade de 900 g.	UNIDADE	2.000	R\$9,73	R\$19.460,00
58	<u>QUEIJO COALHO</u> Obtido por coagulação do leite por meio do coalho ou outras enzimas coagulantes apropriadas, complementada ou não pela ação de bactérias lácteas selecionadas e comercializado normalmente com até 10 (dez) dias de fabricação. Por processo tecnologicamente adequado e de acordo com “normas higiênico- sanitárias de elaboração”, com média a alta umidade, de massa semi-cozida ou cozida e apresentando teor de gordura nos sólidos totais variáveis entre 35 e 60% de consistência semi-dura, elástica; textura compacta macia; cor branca amarelada uniforme; sabor brando, ligeiramente ácido, podendo ser salgado; odor ligeiramente ácido, lembrando massa coagulada; crosta fina, sem trinca, não sendo usual a formação de casca bem	KG	3.500	R\$39,82	R\$139.370,00





	definida; algumas olhaduras pequenas ou sem olhaduras; formato e peso variáveis. O produto não deverá conter impurezas ou substâncias de qualquer natureza. O queijo Coalho não deverá manter-se a uma temperatura superior a 12° C; embalagem bromatologicamente apta, de preferência plástica, transparente e resistente apresentando data de fabricação e prazo de validade.				
59	<p><u>REQUEIJÃO CREMOSO</u></p> <p>Padrão de Identidade e Qualidade: Queijo que tem como sua principal característica o formato pastoso, aspecto este obtido com a fusão que a massa sofre em uma das etapas de sua confecção.</p> <p>Embalagem Primária: Embalado em copo plástico de 220g. A embalagem deverá conter externamente os dados de identificação e procedência, informação nutricional, número do lote, data de validade, quantidade do produto e número do registro.</p> <p>Validade: Prazo de validade de no mínimo 3 meses a partir da data de entrega Embalagem de 750 mL.</p>	UNIDADE	3.000	R\$16,20	R\$48.600,00
60	<p><u>ACHOCOLATADO</u></p> <p>Sacarose, cacau em pó maltodextrina, soro de leite em pó estabilizante (lecitina se soja) aroma de baunilha, pacote de 400g.</p>	PACOTES	1.000	R\$9,97	R\$9.970,00



61	<u>CANELA EM PÓ</u> Padrão de Identidade e Qualidade: Sabor doce e amadeirado, a canela tem uma suave nota cítrica, e o seu sabor picante é muitas vezes comparado ao poderoso cravo-da-índia. Embalagem Primária: Acondicionada em embalagem de polietileno atóxico transparente, aproximadamente 30g, com identificação na embalagem (rótulo) dos ingredientes, peso, fornecedor, data de fabricação e validade. Isento de sujidades, parasitas, larvas e material estranho. Validade: Validade mínima de 06 (seis) meses a contar da data de entrega.	UNIDADE	500	R\$6,62	R\$3.310,00
62	<u>CACAU EM PÓ CACAU EM PÓ, CACAU 100 %</u> PÓ MARROM DE ODOR E SABOR CARACTERÍSTICO. PRODUZIDO ATRAVÉS DO PROCESSO DE MISTURA DE PÓS. PACOTE DE 100G.	PACOTES	2.500	R\$ 12,57	R\$31.425,00
GRUPO 4 – ÓLEOS E GORDURAS					
63	<u>MANTEIGA COM SAL</u> Ingredientes: Nata, sal. Não Contém glúten Rotulagem: O produto deverá ter no rótulo da embalagem primária identificação do produto, data de fabricação e validade, número do lote e número de registro e órgão respectivo. Embalagem Primária: A embalagem primária deve ser	UNIDADE	450		



	<p>adequada a sua natureza e compatível com o seu prazo de validade.</p> <p>Saco plástico atóxico, com peso líquido de 250 g.</p> <p>A data de fabricação, validade, informações nutricionais, ingredientes, devem constar na embalagem ou rótulo, devendo esta validade ser obedecida.</p> <p>A data de entrega não poderá se superior a 30 dias da data de fabricação.</p>			R\$13,42	R\$6.039,00
64	<p><u>ÓLEO DE SOJA</u></p> <p>Padrão de Identidade e Qualidade: É o alimento obtido por prensagem mecânica e/ou exportação por solventes dos grãos de soja, Glycine Max L menil, isento de misturas de outros óleos ou matérias estranhas ao produto. Deverão atender à legislação de alimentos em vigor, observando as boas práticas de fabricação.</p> <p>Rotulagem: O produto deverá ter no rótulo da embalagem primária identificação do produto, data do empacotamento e validade, número de registro e órgão respectivo, nutrientes como proteínas, gorduras saturadas, colesterol, ferro e sódio, obedecendo à legislação em vigor.</p> <p>Embalagem Primária: A embalagem primária deve ser adequada a sua natureza e compatível com o seu prazo de validade. Garrafas plásticas ou latas de flandê com peso líquido de 900 ml.</p>	LATAS	2.500	R\$8,46	R\$21.150,00





	<p>A data de fabricação, validade, informações nutricionais, ingredientes, devem constar na embalagem ou rótulo, devendo esta validade ser obedecida.</p> <p>A data de entrega não poderá ser superior a 30 dias da data de fabricação.</p>				
GRUPO 5 – PÃES E BOLOS					
65	<p><u>BOLO COMUM</u></p> <p>Padrão de Identidade e Qualidade: O bolo é um alimento a base de farinha de trigo, geralmente doce e cozido em forno. O bolo deve ter boa aparência respeitando suas propriedades organolépticas tais como: sabor, cheiro, aspecto, textura. E ser composto pelos seguintes ingredientes farinha de trigo, fermento em pó, açúcar, leite, ovos e margarina.</p> <p>Embalagem: O bolo deverá ser acondicionado em monoblocos retornáveis de polietileno fechado, em perfeitas condições de higiene e cobertos com material impermeável.</p> <p>Validade prazo de entrega Ver termo de considerações gerais em anexo</p>	KG	3.500	R\$18,60	R\$65.100,00
66	<p><u>PÃO TIPO SEDA</u></p> <p>Padrão de Identidade e Qualidade: Fresco, macio, tamanho uniforme e com boa apresentação. Cada unidade deverá apresentar aproximadamente 50 g. obtido pela cocção, em condições técnicas adequadas substâncias alimentícias, atendendo as condições gerais da NTA 47 do Decreto nº12.486 de 20/101978,</p>	UNIDADE			





	<p>entre outras normas técnicas em vigor.</p> <p>Embalagem Deverá ser acondicionado em monoblocos retornáveis de polietileno fechado, em perfeitas condições de higiene e cobertos com material impermeável.</p>		50.000	R\$0,78	R\$39.000,00
67	<p><u>ALHO</u></p> <p>Padrão de Identidade e Qualidade: Graúdo do tipo comum, cabeça inteira fisiologicamente desenvolvido, com bulbos curados, sem chocamento, deve apresentar as características de cultivo bem definidas, estar fisiologicamente desenvolvida, não lenhosa, bem formada, limpa, com coloração uniforme, livre de danos mecânicos, fisiológicos, de praga e doenças, isenta de substâncias nocivas à Saúde, unidades grandes, íntegras, frescas e limpas, sem rachaduras e perfurações. Deverão obedecer à legislação de alimentos vigente, observando as boas práticas de cultivo.</p> <p>Embalagem Primária: Deve ser acondicionado em caixas ou outro material aprovado (saco) e que confira Proteção adequada ao produto. A caixa de comercialização deverá estar limpa, de boa aparência e boa condição de uso</p> <p>Validade: Produto com validade mínima para consumo. A data de entrega não poderá ser superior a 2 dias da data de colheita.</p>	KG	1.000	R\$15,25	R\$15.250,00





68	<p><u>POLPA DE FRUTAS</u></p> <p>Definição Polpa de fruta é o produto obtido por esmagamento das partes comestíveis de frutas Carnosas por processos tecnológicos adequados. O produto é designado por "polpa" seguido do nome da fruta.</p> <p>Características Gerais O produto deve ser preparado com frutas sãs, limpas e isentas de parasitos e de detritos animais ou vegetais. Não deve conter fragmentos das partes não comestíveis da fruta, nem substâncias estranhas à sua composição normal, exceto as previstas nas normas da ANVISA. Será tolerada a adição de sacarose em proporção a ser declarada no rótulo.</p> <p>Características Organoléticas Aspecto: pasta mole Cor: própria. Cheiro: próprio. Sabor: próprio.</p> <p>Rotulagem: No rótulo deverá constar a denominação "Polpa", seguida do nome da fruta.</p> <p>Embalagem Primária: A embalagem primária deverá ser adequada a sua natureza e compatível com o prazo de validade. A data de fabricação, validade, informações nutricionais, ingredientes, devem constar na embalagem ou rótulo, devendo esta validade obedecida.</p>	KG	10.000	R\$25,36	R\$253.600,00
69	<p><u>MAÇÃ NACIONAL</u></p> <p>De 1ª qualidade, <i>in natura</i>, tamanho e coloração uniforme, polpa firme, livres de sujidades, parasitas, larvas, resíduo de fertilizante e sinais de apodrecimento. Sem danos físicos e mecânicos oriundos do manuseio e transporte acondicionados em sacos de polietileno, transparentes, atóxico e intacto.</p>	KG	2.500	R\$10,74	R\$26.850,00





70	<u>UVA ROXA</u> <u>De 1ª qualidade, in natura, tamanho e coloração uniforme, polpa firme, livres de sujidades, parasitas, larvas, resíduo de fertilizante e sinais de apodrecimento. Sem danos físicos e mecânicos oriundos do manuseio e transporte acondicionados em sacos de polietileno, transparentes, atóxico e intacto.</u>	KG	2.500	R\$20,88	R\$52.200,00
71	<u>SUCO DE UVA INTEGRAL- SEM ADIÇÃO DE AÇÚCAR</u> <u>Características: produto oriundo da extração do suco da fruta através de processos adequados de extração. Sem adição de conservantes, açúcar ou adoçante. Acondicionado em garrafa de vidro contendo 01 litro. A embalagem deve estar intacta, bem vedada e deve constar: data de fabricação, prazo de validade, informação nutricional e ingredientes.</u>	KG	2.000	R\$19,81	R\$39.620,00

Levou-se em consideração, para o cálculo dos quantitativos, mensuração estimada da necessidade percebida relativa à quantidade de alunos da rede pública municipal, e levantamento realizado pelo Setor de Nutrição com base no consumo registrado no processo administrativo Nº 320220512001/2022.

6. DO LEVANTAMENTO DO MERCADO E DA ESCOLHA DO TIPO DA SOLUÇÃO A SER CONTRATADA

A solução encontrada para atender à necessidade da Secretaria de Educação do município de Minador do Negrão/AL em relação à aquisição de merenda escolar foi baseada em experiências anteriores de sucesso. A administração optou por seguir o mesmo caminho que já havia dado resultados positivos,



contratando empresas através de processos licitatórios na modalidade pregão eletrônico para registro de preço.

Essa abordagem, já testada e aprovada, garante transparência no processo de aquisição, além de possibilitar a obtenção de melhores preços por meio da concorrência entre os fornecedores. Dessa forma, a necessidade dos alunos da rede municipal será suprida de maneira eficiente e com qualidade, garantindo a continuidade do fornecimento de merenda escolar de forma satisfatória.

7. DA ESTIMATIVA DO VALOR DA CONTRATAÇÃO

7.1 DO DESEMBOLSO PLANEJADO

R\$ 2.872.045,50 (dois milhões oitocentos e setenta e dois mil quarenta e cinco reais e cinquenta centavos) valor estima da contratação realizado através de plataforma eletrônica Banco de preços, pesquisa realizada por o setor de planejamento em conformidade com a Instrução Normativa Nº 65 de 07 de Julho de 2021

8. DA(S) FONTE(S) DE RECURSO(S)

Para a realização das despesas poderão ser utilizados recursos provenientes da **FONTE PNAE**, a serem especificados em dotações orçamentárias, a seguir fornecidas pelo setor competente.

12.361.0007.4014 MANUT. DO PROGRAMA NAC. DE ALIMENTAÇÃO ESCOLAR – PNAE FUNDAMENTAL

12.361.0007.4015 MANUT. DO PROGRAMA NAC. DE ALIMENTAÇÃO ESCOLAR – PNAE –AEE

12.361.0007.4017 MANUT. DO PROGRAMA NAC. DE ALIMENTAÇÃO ESCOLAR – PNAE PRÉ ESCOLA

12.361.0007.4018 MANUT. DO PROGRAMA NAC. DE ALIMENTAÇÃO ESCOLAR – PNAEC CRECHE

12.361.0007.4019 MANUT. DO PROGRAMA NAC. DE ALIMENTAÇÃO ESCOLAR – PNAE EJA

DA DESCRIÇÃO DA SOLUÇÃO COMO UM TODO E DOS RESULTADOS PRETENDIDOS

A solução envolve os processos de trabalho de seleção de itens dotados das especificações desejadas, acondicionamento dos itens necessários e entrega nos locais indicados pela Secretaria Municipal de Educação, conforme Ordens de Fornecimento e demais condições fixadas, especialmente, no Termo de Referência, caso a contratação venha a ser desenvolvida.

10. DA JUSTIFICATIVA DO PARCELAMENTO DA CONTRATAÇÃO

Em atenção ao artigo 40, § 2º, da Lei 14.133/2021 e na Súmula nº 247 do Tribunal de Contas da União, os bens licitados deverão, sempre que possível, ser parcelados sempre que técnica ou economicamente viável, de modo que a reunião/agrupamento do objeto somente será cabível quando devidamente justificado no processo administrativo.



Neste caso, não há indícios concretos de que a reunião de itens em lotes/grupos possa indicar prerrogativas econômicas ou técnicas, razão pela qual deverá ser feito por item.

11. DAS PROVIDÊNCIAS A SEREM ADOTADAS PELA ADMINISTRAÇÃO PREVIAMENTE A CELEBRAÇÃO DO CONTRATO

11.1 Exigência da comprovação regularidade fiscal e trabalhista vigentes

11.2 Verificação da Dotações Orçamentárias vigentes para o momento da assinatura do contrato

11.3 Designação do Fiscal do Contrato no Termo

12. DAS CONTRATAÇÕES CORRELATAS OU INTERDEPENDENTES

Não haverá necessidade de aquisições correlatas ou interdependentes para o objeto a ser contratado.

13. DA DESCRIÇÃO DE POSSÍVEIS IMPACTOS AMBIENTAIS

Não há critérios e/ou práticas de sustentabilidade exigidos para o objeto a ser contrato.

14. DO POSICIONAMENTO CONCLUSIVO SOBRE A ADEQUAÇÃO DA CONTRATAÇÃO

Com base nos dados e informações obtidos neste estudo técnico preliminar, é possível concluir que a contratação de gêneros alimentícios para a merenda escolar é adequada e necessária para garantir a qualidade da alimentação fornecida aos alunos. Considerando a importância da alimentação saudável para o desenvolvimento e aprendizado dos estudantes, é fundamental que o procedimento licitatório seja realizado de forma transparente e seguindo as normas estabelecidas. Portanto, recomenda-se que a contratação dos alimentos seja realizada por meio de um processo licitatório, visando garantir a escolha dos melhores fornecedores e a qualidade dos produtos oferecidos aos alunos.

Minador do Negro -AL, em 19 de fevereiro de 2024.

Briza B. Lins Ferreira
Nutricionista responsável técnica
CRN 14623



Janileide de Oliveira Nolasco Correia

Lucas Alves Soares

Matheus de Barros Correia
Setor de planejamento





ANEXO II DECLARAÇÕES EM GERAL

A empresa inscrita no CNPJ nº
estabelecida na por intermédio do seu representante legal abaixo
assinado,

DECLARA sob as sanções administrativas cabíveis e sob as penas da lei:

- a) que cumpre os requisitos estabelecidos no artigo 3º da Lei Complementar nº 123, de 2006, estando apta a usufruir do tratamento favorecido estabelecido em seus arts. 42 a 49, onde na presente data, enquadra-se como: (...**MICROEMPRESA**, conforme inciso I do artigo 3º da Lei Complementar nº 123, de 14/12/2006 ou **EMPRESA DE PEQUENO PORTE**, conforme inciso II do artigo 3º da Lei Complementar nº 123, de 14/12/2006 ou **COOPERATIVA**, conforme art. 34, da Lei 11.488, de 15 de junho de 2007);
- b) que está ciente e concorda com as condições contidas no Edital e seus anexos;
- c) que cumpre os requisitos para a habilitação definidos no Edital e que a proposta apresentada está em conformidade com as exigências editalícias;
- d) que inexistem fatos impeditivos para sua habilitação no certame, ciente da obrigatoriedade de declarar ocorrências posteriores;
- e) 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;
- f) que não possui, em sua cadeia produtiva, empregados executando trabalho degradante ou forçado, observando o disposto nos incisos III e IV do art. 1º e no inciso III do art. 5º da Constituição Federal;
- g) que os serviços são prestados por empresas que comprovem cumprimento de reserva de cargos prevista em lei para pessoa com deficiência ou para reabilitado da Previdência Social e que atendam às regras de acessibilidade previstas na legislação, conforme disposto no art. 93 da Lei nº 8.213, de 24 de julho de 1991.

Cidade, ___ de _____ de 2024.

(representante legal do licitante, no âmbito da licitação, com identificação completa)



Prefeitura de

**Minador
Do Negrão**

GOVERNO DA RECONSTRUÇÃO


Avenida Belarmino Vieira, nº 32
Centro - CEP: 57.615-000


(82) 9 8174.2111


Prefeturamdndn@gmail.com

 www.minadordonegrao.al.gov.br/site



ANEXO III
(modelo de)

DECLARAÇÃO DE ELABORAÇÃO INDEPENDENTE DE PROPOSTA

(Identificação completa do representante da empresa licitante), como representante devidamente constituído de **(Identificação completa da empresa licitante)** doravante denominado **(Licitante)**, declara, sob as penas da lei, em especial o art. 299 do Código Penal Brasileiro, que:

- a) a proposta apresentada para participar da presente licitação, **foi elaborada** de maneira independente pela empresa **(Nome da empresa Licitante)**, e o conteúdo da proposta não foi, no todo ou em parte, direta ou indiretamente, informado, discutido ou recebido de qualquer outro participante potencial ou de fato, desta licitação por qualquer meio ou por qualquer pessoa;
- b) a intenção de apresentar a proposta elaborada para participar desta licitação, não foi informada, discutida ou recebida de qualquer outro participante potencial ou de fato, por qualquer meio ou por qualquer pessoa;
- c) que não tentou, por qualquer meio ou por qualquer pessoa, influir na decisão de qualquer outro participante potencial ou de fato, quanto a participar ou não da referida licitação;
- d) que o conteúdo da proposta apresentada para participar da licitação, não será, no todo ou em parte, direta ou indiretamente, comunicado ou discutido com qualquer outro participante potencial ou de fato, antes da adjudicação do objeto da referida licitação;
- e) que o conteúdo da proposta apresentada para participar desta licitação, não foi, no todo ou em parte, direta ou indiretamente, informado, discutido ou recebido de qualquer integrante do Setor de Licitações do município de Minador do Negrão - Alagoas, antes da abertura oficial das propostas; e
- f) que está plenamente ciente do teor e da extensão desta declaração e que detém plenos poderes e informações para firmá-la.

Cidade, ____ de _____ de 2024.

(representante legal do licitante, no âmbito da licitação, com identificação completa)



ANEXO IV

MINUTA DE ATA DE REGISTRO DE PREÇOS

PREGÃO ELETRÔNICO Nº ---/2024

PROCESSO ADMINISTRATIVO Nº ---/2024

ATA DE REGISTRO DE PREÇOS Nº ---/2024

O **MUNICÍPIO DE MINADOR DO NEGRÃO**, pessoa Jurídica de Direito Público Interno, inscrito no CNPJ/MF sob o nº 12.237.038/000161, com sede na Avenida Belarmino Vieira Barros, 32, Centro, Minador do Negrão, Alagoas, neste ato representado por seu representante legal Sr. **JOSIAS SOARES DA SILVA**, inscrito no RG 349857775 SSP/SP, CPF/MF nº 757.672.874-49, residente e domiciliado na cidade de Minador do Negrão/AL, considerando o julgamento da licitação na modalidade de Pregão, na forma eletrônica, para **REGISTRO DE PREÇOS** nº.---/2024, Processo Administrativo nº -- -/2024, **RESOLVE** registrar os preços da(s) empresa(s) indicada(s) e qualificada(s) nesta ATA, de acordo com a classificação por ela(s) alcançada(s) e na(s) quantidade(s) cotada(s), atendendo as condições previstas no Edital de licitação, sujeitando-se as partes às normas constantes na Lei nº 14.133, de 1º de abril de 2021, no Decreto Municipal nº 01.2024, de 02 de janeiro de 2024, e em conformidade com as disposições a seguir:

1. DO OBJETO

1.1. A presente Ata tem por objeto o registro de preços para a eventual contratação de , especificado(s) no(s) item(ns)..... do Termo de Referência, anexo do edital de Licitação nº 01/2024, que é parte integrante desta Ata, assim como as propostas cujos preços tenham sido registrados, independentemente de transcrição.

2. DOS PREÇOS, ESPECIFICAÇÕES E QUANTITATIVOS

2.1. O preço registrado, as especificações do objeto, a quantidade, o fornecedor e as demais condições ofertadas na proposta são as que seguem:

EMPRESA:	XXXXXXXXXXXXXXXXXX					
CNPJ: XXXXXXXXXXXXX	TELEFONE: XXXXXXXXXXXXX	E-MAIL: XXXXXXXXXXXXXXXXXXXX				
ENDEREÇO:	XXXXXXXXXXXXXXXXXXXXXXXXXXXXXXXXXX					
ITEM	DESCRIÇÃO DO ITEM	UND	QUANTIDADE E	MARCA	VALOR UNITÁRIO (R\$)	VALOR TOTAL (R\$)



2.2. A listagem do cadastro de reserva referente ao presente registro de preços consta como anexo a esta Ata.

3. DO ÓRGÃO GERENCIADOR E PARTICIPANTES

- 3.1. O órgão gerenciador da Ata é a Secretaria Municipal de Assistência Social/AL
- 3.2. Além do gerenciador não há órgãos e entidades públicas participantes do registro de preços.

4. DA ADESÃO À ATA DE REGISTRO DE PREÇOS

- 4.1. Durante a vigência da ata, os órgãos e as entidades da Administração Pública federal, estadual, distrital e municipal que não participaram do procedimento de IRP poderão aderir à ata de registro de preços na condição de não participantes, observados os seguintes requisitos:
 - 4.2.1. apresentação de justificativa da vantagem da adesão, inclusive em situações de provável desabastecimento ou descontinuidade de serviço público;
 - 4.2.2. demonstração de que os valores registrados estão compatíveis com os valores praticados pelo mercado na forma do art. 23 da Lei nº 14.133, de 2021; e
 - 4.2.3. consulta e aceitação prévias do órgão ou da entidade gerenciadora e do fornecedor.
- 4.3. A autorização do órgão ou entidade gerenciadora apenas será realizada após a aceitação da adesão pelo fornecedor.
 - 4.3.1. O órgão ou entidade gerenciadora poderá rejeitar adesões caso elas possam acarretar prejuízo à execução de seus próprios contratos ou à sua capacidade de gerenciamento.
- 4.4. Após a autorização do órgão ou da entidade gerenciadora, o órgão ou entidade não participante deverá efetivar a aquisição ou a contratação solicitada em até noventa dias, observado o prazo de vigência da ata.
- 4.5. O prazo de que trata o subitem anterior, relativo à efetivação da contratação, poderá ser prorrogado excepcionalmente, mediante solicitação do órgão ou da entidade não participante aceita pelo órgão ou pela entidade gerenciadora, desde que respeitado o limite temporal de vigência da ata de registro de preços.
- 4.6. O órgão ou a entidade poderá aderir a item da ata de registro de preços da qual seja integrante, na qualidade de não participante, para aqueles itens para os quais não tenha quantitativo registrado, observados os requisitos do item 4.1.
- 4.7. As aquisições ou contratações adicionais não poderão exceder, por órgão ou entidade, a cinquenta por cento dos quantitativos dos itens do instrumento convocatório registrados na ata de registro de preços para o gerenciador e para os participantes.
- 4.8. O quantitativo decorrente das adesões não poderá exceder, na totalidade, ao dobro do quantitativo de cada item registrado na ata de registro de preços para o gerenciador e os



participantes, independentemente do número de órgãos ou entidades não participantes que aderirem à ata de registro de preços.

4.9. Para aquisição emergencial de medicamentos e material de consumo médico-hospitalar por órgãos e entidades da Administração Pública federal, estadual, distrital e municipal, a adesão à ata de registro de preços gerenciada pelo Ministério da Saúde não estará sujeita ao limite previsto no item 4.7.

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

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

5. DA VALIDADE DA ATA

5.1. A validade da Ata de Registro de Preços será de 1 (um) ano, contado a partir do primeiro dia útil subsequente à data de divulgação, podendo ser prorrogada por igual período, mediante a anuência do fornecedor, desde que comprovado o preço vantajoso.

5.1.1. O contrato decorrente da ata de registro de preços terá sua vigência estabelecida no próprio instrumento contratual e observará no momento da contratação e a cada exercício financeiro a disponibilidade de créditos orçamentários, bem como a previsão no plano plurianual, quando ultrapassar 1 (um) exercício financeiro.

5.1.2. Na formalização do contrato ou do instrumento substituto deverá haver a indicação da disponibilidade dos créditos orçamentários respectivos.

5.2. A contratação com os fornecedores registrados na ata será formalizada pelo órgão ou pela entidade interessada por intermédio de instrumento contratual, emissão de nota de empenho de despesa, autorização de compra ou outro instrumento hábil, conforme o art. 95 da Lei nº 14.133, de 2021.

5.2.1. O instrumento contratual de que trata o item 5.2. deverá ser assinado no prazo de validade da ata de registro de preços.

5.3. Os contratos decorrentes do sistema de registro de preços poderão ser alterados, observado o art. 124 da Lei nº 14.133, de 2021.

5.4. Após a homologação da licitação ou da contratação direta, deverão ser observadas as seguintes condições para formalização da ata de registro de preços:

5.4.1. Serão registrados na ata os preços e os quantitativos do adjudicatário, devendo ser observada a possibilidade de o licitante oferecer ou não proposta em quantitativo inferior ao máximo previsto no edital ou no aviso de contratação direta e se obrigar nos limites dela;

5.4.2. Será incluído na ata, na forma de anexo, o registro dos licitantes ou dos fornecedores que:

5.4.2.1. Aceitarem cotar os bens, as obras ou os serviços com preços iguais aos do adjudicatário, observada a classificação da licitação; e

5.4.2.2. Mantiverem sua proposta original.



5.4.3. Será respeitada, nas contratações, a ordem de classificação dos licitantes ou dos fornecedores registrados na ata.

5.5. O registro a que se refere o item 5.4.2 tem por objetivo a formação de cadastro de reserva para o caso de impossibilidade de atendimento pelo signatário da ata.

5.6. Para fins da ordem de classificação, os licitantes ou fornecedores que aceitarem reduzir suas propostas para o preço do adjudicatário antecederão aqueles que mantiverem sua proposta original.

5.7. A habilitação dos licitantes que comporão o cadastro de reserva a que se refere o item 5.4.2.2 somente será efetuada quando houver necessidade de contratação dos licitantes remanescentes, nas seguintes hipóteses:

5.7.1. Quando o licitante vencedor não assinar a ata de registro de preços, no prazo e nas condições estabelecidos no edital ou no aviso de contratação direta; e

5.7.2. Quando houver o cancelamento do registro do licitante ou do registro de preços nas hipóteses previstas no item 9.

5.8. O preço registrado com indicação dos licitantes e fornecedores será divulgado e ficará disponibilizado durante a vigência da ata de registro de preços.

5.9. Após a homologação da licitação ou da contratação direta, o licitante mais bem classificado ou o fornecedor, no caso da contratação direta, será convocado para assinar a ata de registro de preços, no prazo e nas condições estabelecidos no edital de licitação ou no aviso de contratação direta, sob pena de decair o direito, sem prejuízo das sanções previstas na Lei nº 14.133, de 2021.

5.9.1. O prazo de convocação poderá ser prorrogado 1 (uma) vez, por igual período, mediante solicitação do licitante ou fornecedor convocado, desde que apresentada dentro do prazo, devidamente justificada, e que a justificativa seja aceita pela Administração.

5.10. A ata de registro de preços será assinada por meio de assinatura digital e disponibilizada no Sistema de Registro de Preços.

5.11. Quando o convocado não assinar a ata de registro de preços no prazo e nas condições estabelecidos no edital ou no aviso de contratação, e observado o disposto no item 5.7, observando o item 5.7 e subitens, fica facultado à Administração convocar os licitantes remanescentes do cadastro de reserva, na ordem de classificação, para fazê-lo em igual prazo e nas condições propostas pelo primeiro classificado.

5.12. Na hipótese de nenhum dos licitantes que trata o item 5.4.2.1, aceitar a contratação nos termos do item anterior, a Administração, observados o valor estimado e sua eventual atualização nos termos do edital, poderá:



- 5.12.1. Convocar para negociação os demais licitantes ou fornecedores remanescentes cujos preços foram registrados sem redução, observada a ordem de classificação, com vistas à obtenção de preço melhor, mesmo que acima do preço do adjudicatário; ou
- 5.12.2. Adjudicar e firmar o contrato nas condições ofertadas pelos licitantes ou fornecedores remanescentes, atendida a ordem classificatória, quando frustrada a negociação de melhor condição.
- 5.13. A existência de preços registrados implicará compromisso de fornecimento nas condições estabelecidas, mas não obrigará a Administração a contratar, facultada a realização de licitação específica para a aquisição pretendida, desde que devidamente justificada.

6. ALTERAÇÃO OU ATUALIZAÇÃO DOS PREÇOS REGISTRADOS

- 6.1. Os preços registrados poderão ser alterados ou atualizados em decorrência de eventual redução dos preços praticados no mercado ou de fato que eleve o custo dos bens, das obras ou dos serviços registrados, nas seguintes situações:
- 6.1.1. 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 da ata tal como pactuada, nos termos da alínea “d” do inciso II do caput do art. 124 da Lei nº 14.133, de 2021;
- 6.1.2. Em caso de criação, alteração ou extinção de quaisquer tributos ou encargos legais ou a superveniência de disposições legais, com comprovada repercussão sobre os preços registrados;
- 6.1.3. Na hipótese de previsão no edital ou no aviso de contratação direta de cláusula de reajustamento ou repactuação sobre os preços registrados, nos termos da Lei nº 14.133, de 2021.
- 6.1.3.1. No caso do reajustamento, deverá ser respeitada a contagem da anualidade e o índice previstos para a contratação;
- 6.1.3.2. No caso da repactuação, poderá ser a pedido do interessado, conforme critérios definidos para a contratação.

7. NEGOCIAÇÃO DE PREÇOS REGISTRADOS

- 7.1. Na hipótese de o preço registrado tornar-se superior ao preço praticado no mercado por motivo superveniente, o órgão ou entidade gerenciadora convocará o fornecedor para negociar a redução do preço registrado.
- 7.1.1. Caso não aceite reduzir seu preço aos valores praticados pelo mercado, o fornecedor será liberado do compromisso assumido quanto ao item registrado, sem aplicação de penalidades administrativas.
- 7.1.2. Na hipótese prevista no item anterior, o gerenciador convocará os fornecedores do cadastro de reserva, na ordem de classificação, para verificar se aceitam reduzir seus preços aos valores de mercado e não convocará os licitantes ou fornecedores que tiveram seu registro cancelado.
- 7.1.3. Se não obtiver êxito nas negociações, o órgão ou entidade gerenciadora procederá ao cancelamento da ata de registro de preços, adotando as medidas cabíveis para obtenção de contratação mais vantajosa.



7.1.4. Na hipótese de redução do preço registrado, o gerenciador comunicará aos órgãos e às entidades que tiverem firmado contratos decorrentes da ata de registro de preços para que avaliem a conveniência e a oportunidade de diligenciar negociação com vistas à alteração contratual, observado o disposto no art. 124 da Lei nº 14.133, de 2021.

7.2. Na hipótese de o preço de mercado tornar-se superior ao preço registrado e o fornecedor não poder cumprir as obrigações estabelecidas na ata, será facultado ao fornecedor requerer ao gerenciador a alteração do preço registrado, mediante comprovação de fato superveniente que supostamente o impossibilite de cumprir o compromisso.

7.2.1. Neste caso, o fornecedor encaminhará, juntamente com o pedido de alteração, a documentação comprobatória ou a planilha de custos que demonstre a inviabilidade do preço registrado em relação às condições inicialmente pactuadas.

7.2.2. Na hipótese de não comprovação da existência de fato superveniente que inviabilize o preço registrado, o pedido será indeferido pelo órgão ou entidade gerenciadora e o fornecedor deverá cumprir as obrigações estabelecidas na ata, sob pena de cancelamento do seu registro, nos termos do item 0, sem prejuízo das sanções previstas na Lei nº 14.133, de 2021, e na legislação aplicável.

7.2.3. Na hipótese de cancelamento do registro do fornecedor, nos termos do item anterior, o gerenciador convocará os fornecedores do cadastro de reserva, na ordem de classificação, para verificar se aceitam manter seus preços registrados, observado o disposto no item 5.7.

7.2.4. Se não obtiver êxito nas negociações, o órgão ou entidade gerenciadora procederá ao cancelamento da ata de registro de preços, nos termos do item 0, e adotará as medidas cabíveis para a obtenção da contratação mais vantajosa.

7.2.5. Na hipótese de comprovação da majoração do preço de mercado que inviabilize o preço registrado, conforme previsto no item 0 e no item 0, o órgão ou entidade gerenciadora atualizará o preço registrado, de acordo com a realidade dos valores praticados pelo mercado.

7.2.6. O órgão ou entidade gerenciadora comunicará aos órgãos e às entidades que tiverem firmado contratos decorrentes da ata de registro de preços sobre a efetiva alteração do preço registrado, para que avaliem a necessidade de alteração contratual, observado o disposto no art. 124 da Lei nº 14.133, de 2021.

8. REMANEJAMENTO DAS QUANTIDADES REGISTRADAS NA ATA DE REGISTRO DE PREÇOS

8.1. As quantidades previstas para os itens com preços registrados nas atas de registro de preços poderão ser remanejadas pelo órgão ou entidade gerenciadora entre os órgãos ou as entidades participantes e não participantes do registro de preços.

8.2. O remanejamento somente poderá ser feito:

8.2.1. De órgão ou entidade participante para órgão ou entidade participante; ou

8.2.2. De órgão ou entidade participante para órgão ou entidade não participante.



8.3. O órgão ou entidade gerenciadora que tiver estimado as quantidades que pretende contratar será considerado participante para efeito do remanejamento.

8.4. Na hipótese de remanejamento de órgão ou entidade participante para órgão ou entidade não participante, serão observados os limites previstos no art. 32 do Decreto nº 11.462, de 2023.

8.5. Competirá ao órgão ou à entidade gerenciadora autorizar o remanejamento solicitado, com a redução do quantitativo inicialmente informado pelo órgão ou pela entidade participante, desde que haja prévia anuência do órgão ou da entidade que sofrer redução dos quantitativos informados.

8.6. Caso o remanejamento seja feito entre órgãos ou entidades dos Estados, do Distrito Federal ou de Municípios distintos, caberá ao fornecedor beneficiário da ata de registro de preços, observadas as condições nela estabelecidas, optar pela aceitação ou não do fornecimento decorrente do remanejamento dos itens.

8.7. Na hipótese da compra centralizada, não havendo indicação pelo órgão ou pela entidade gerenciadora, dos quantitativos dos participantes da compra centralizada, nos termos do item 0, a distribuição das quantidades para a execução descentralizada será por meio do remanejamento.

9. CANCELAMENTO DO REGISTRO DO LICITANTE VENCEDOR E DOS PREÇOS REGISTRADOS

9.1. O registro do fornecedor será cancelado pelo gerenciador, quando o fornecedor:

9.1.1. Descumprir as condições da ata de registro de preços, sem motivo justificado;

9.1.2. Não retirar a nota de empenho, ou instrumento equivalente, no prazo estabelecido pela Administração sem justificativa razoável;

9.1.3. Não aceitar manter seu preço registrado, na hipótese prevista no artigo 27, § 2º, do Decreto nº 11.462, de 2023; ou

9.1.4. Sofrer sanção prevista nos incisos III ou IV do caput do art. 156 da Lei nº 14.133, de 2021.

9.1.4.1. Na hipótese de aplicação de sanção prevista nos incisos III ou IV do caput do art. 156 da Lei nº 14.133, de 2021, caso a penalidade aplicada ao fornecedor não ultrapasse o prazo de vigência da ata de registro de preços, poderá o órgão ou a entidade gerenciadora poderá, mediante decisão fundamentada, decidir pela manutenção do registro de preços, vedadas contratações derivadas da ata enquanto perdurarem os efeitos da sanção.

9.2. O cancelamento de registros nas hipóteses previstas no item 0 será formalizado por despacho do órgão ou da entidade gerenciadora, garantidos os princípios do contraditório e da ampla defesa.

9.3. Na hipótese de cancelamento do registro do fornecedor, o órgão ou a entidade gerenciadora poderá convocar os licitantes que compõem o cadastro de reserva, observada a ordem de classificação.

9.4. O cancelamento dos preços registrados poderá ser realizado pelo gerenciador, em determinada ata de registro de preços, total ou parcialmente, nas seguintes hipóteses, desde que devidamente comprovadas e justificadas:

9.4.1. Por razão de interesse público;

9.4.2. A pedido do fornecedor, decorrente de caso fortuito ou força maior; ou





9.4.3. Se não houver êxito nas negociações, nas hipóteses em que o preço de mercado tornar-se superior ou inferior ao preço registrado, nos termos do artigos 26, § 3º e 27, § 4º, ambos do Decreto nº 11.462, de 2023.

10. DAS PENALIDADES

10.1. O descumprimento da Ata de Registro de Preços ensejará aplicação das penalidades estabelecidas no edital.

10.1.1. As sanções também se aplicam aos integrantes do cadastro de reserva no registro de preços que, convocados, não honrarem o compromisso assumido injustificadamente após terem assinado a ata.

10.2. É da competência do gerenciador a aplicação das penalidades decorrentes do descumprimento do pactuado nesta ata de registro de preço (art. 7º, inc. XIV, do Decreto nº 11.462, de 2023), exceto nas hipóteses em que o descumprimento disser respeito às contratações dos órgãos ou entidade participante, caso no qual caberá ao respectivo órgão participante a aplicação da penalidade (art. 8º, inc. IX, do Decreto nº 11.462, de 2023).

10.3. O órgão ou entidade participante deverá comunicar ao órgão gerenciador qualquer das ocorrências previstas no item 9.1, dada a necessidade de instauração de procedimento para cancelamento do registro do fornecedor.

11. CONDIÇÕES GERAIS

11.1. As condições gerais de execução do objeto, tais como os prazos para entrega e recebimento, as obrigações da Administração e do fornecedor registrado, penalidades e demais condições do ajuste, encontram-se definidos no Termo de Referência, ANEXO AO EDITAL.

11.2. No caso de adjudicação por preço global de grupo de itens, só será admitida a contratação de parte de itens do grupo se houver prévia pesquisa de mercado e demonstração de sua vantagem para o órgão ou a entidade.

Para firmeza e validade do pactuado, a presente Ata foi lavrada em (...) vias de igual teor, que, depois de lida e achada em ordem, vai assinada pelas partes e *encaminhada cópia aos demais órgãos participantes (se houver)*.

Minador do Negrão -Alagoas, --- de ----- de 2023.

MUNICÍPIO DE MINADOR DO NEGRÃO/AL
ÓRGÃO GERENCIADOR
JOSIAS SOARES DA SILVA
PREFEITO



XXXXXXXXXXXXXXXXXXXXX
FORNECEDORA REGISTRADA
XXXXXXXXXXXXX
REPRESENTANTE LEGAL

Anexo

Cadastro Reserva

Seguindo a ordem de classificação, segue relação de fornecedores que aceitaram cotar os itens com preços iguais ao adjudicatário:

Item do TR	Fornecedor (<i>razão social, CNPJ/MF, endereço, contatos, representante</i>)							
	Especificação	Marca (<i>se exigida no edital</i>)	Modelo (<i>se exigido no edital</i>)	Unidade	Quantidade Máxima	Quantidade Mínima	Valor Un	Prazo garantia ou validade
X								



ANEXO V

MINUTA DE TERMO DE CONTRATO

CONTRATO ADMINISTRATIVO Nº/2024, QUE FAZEM ENTRE SI O MUNICÍPIO DE MINADOR DO NEGRÃO, POR INTERMÉDIO DA SECRETARIA MUNICIPAL DE ASSISTÊNCIA SOCIAL E

CONTRATANTE: MUNICÍPIO DE MINADOR DO NEGRÃO, pessoa Jurídica de Direito Público Interno, inscrito no CNPJ/MF sob o nº 12.237.038/0001-61, com sede na Avenida Belarmino Vieira Barros, 32, Centro, Minador do Negrão, Alagoas, neste ato representado por seu representante legal Sr. JOSIAS SOARES DA SILVA, inscrito no RG 349857775 SSP/SP, CPF/MF nº 757.672.874-49, residente e domiciliado na cidade de Minador do Negrão/AL;

CONTRATADO: A empresa (...nome...), inscrita no CNPJ sob o nº (...), com sede na (...endereço...) e com o seguinte endereço eletrônico (...@...), representada pelo seu (...cargo do representante legal...), Sr. (...nome...), de acordo com a representação legal que lhe é outorgada por (...procuração/contrato social/estatuto social...), inscrito no CPF sob o nº (...).

Os CONTRATANTES, em observância às disposições da Lei nº 14.133, de 1º de abril de 2021, e aos preceitos de direito público, aplicados, supletivamente, os princípios da teoria geral dos contratos e as disposições de direito privado, inclusive Lei nº 8.078, de 11 de setembro de 1990 – Código de Defesa do Consumidor, celebram o presente contrato, decorrente do processo administrativo nº (...) e do(...Pregão nº (...), mediante as cláusulas e condições a seguir:

1. CLÁUSULA PRIMEIRA – OBJETO (art. 92, I e II)

1.1. O objeto do contrato é a contratação de (...), conforme especificações e quantitativos estabelecidos no Termo de Referência.

1.2. Objeto da contratação:

Item	Especificação	Unidade de Medida	Quantidade	Valor unitário (R\$)	Valor Total
(...)	(...)		(...)	(...)	(...)
(...)	(...)		(...)	(...)	(...)

1.3. Vinculam esta contratação, independentemente de transcrição:



- 1.3.1. O Termo de Referência;
- 1.3.2. O Edital da Licitação;
- 1.3.3. A Proposta do contratado;
- 1.3.4. Eventuais anexos dos documentos supracitados.

2. CLÁUSULA SEGUNDA – VIGÊNCIA E PRORROGAÇÃO

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

2.1.2. O prazo de vigência será automaticamente prorrogado, independentemente de termo aditivo, quando o objeto não for concluído no período firmado acima, ressalvadas as providências cabíveis no caso de culpa do contratado, previstas neste instrumento.

3. CLÁUSULA TERCEIRA – MODELOS DE EXECUÇÃO E GESTÃO CONTRATUAIS

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

4. CLÁUSULA QUARTA – SUBCONTRATAÇÃO

4.1. Não é admitida a subcontratação do objeto contratual.

5. CLÁUSULA QUINTA – PREÇO

5.1. O valor total da contratação é de R\$(...) (...valor por extenso...).

Item	Especificação	Quantidade	Valor (R\$) unitário
(...)	(...)	(...)	(...)
(...)	(...)	(...)	(...)

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

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

6. CLÁUSULA SEXTA – PAGAMENTO

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

7. CLÁUSULA SÉTIMA – REAJUSTE



- 7.1. Os preços inicialmente contratados são fixos e irrevogáveis no prazo de um ano contado da data do orçamento estimado, em (.../.../...).
 - 7.2. Após o interregno de 1 (um) ano, e independentemente de pedido do Contratado, os preços iniciais serão reajustados, mediante a aplicação, pelo contratante, do índice (...indicar o índice ...), exclusivamente para as obrigações iniciadas e concluídas após a ocorrência da anualidade.
 - 7.3. Nos reajustes subsequentes ao primeiro, o interregno mínimo de um ano será contado a partir dos efeitos financeiros do último reajuste.
 - 7.4. No caso de atraso ou não divulgação do(s) índice (s) de reajustamento, o Contratante pagará ao Contratado a importância calculada pela última variação conhecida, liquidando a diferença correspondente tão logo seja(m) divulgado(s) o(s) índice(s) definitivo(s).
 - 7.5. Nas aferições finais, o(s) índice(s) utilizado(s) para reajuste será(ão), obrigatoriamente, o(s) definitivo(s).
 - 7.6. Caso o(s) índice(s) estabelecido(s) para reajustamento venha(m) a ser extinto(s) ou de qualquer forma não possa(m) mais ser utilizado(s), será(ão) adotado(s), em substituição, o(s) que vier(em) a ser determinado(s) pela legislação então em vigor.
 - 7.7. Na ausência de previsão legal quanto ao índice substituto, as partes elegerão novo índice oficial, para reajustamento do preço do valor remanescente, por meio de termo aditivo.
 - 7.8. O reajuste será realizado por apostilamento.
8. CLÁUSULA OITAVA – OBRIGAÇÕES DO CONTRATANTE
- 8.1. São obrigações do Contratante:
 - 8.2. Exigir o cumprimento de todas as obrigações assumidas pelo Contratado, de acordo com o contrato e seus anexos;
 - 8.3. Receber o objeto no prazo e condições estabelecidas no Termo de Referência;
 - 8.4. Notificar o Contratado, por escrito, sobre vícios, defeitos ou incorreções verificadas no objeto fornecido, para que seja por ele substituído, reparado ou corrigido, no total ou em parte, às suas expensas;
 - 8.5. Acompanhar e fiscalizar a execução do contrato e o cumprimento das obrigações pelo Contratado;
 - 8.6. Efetuar o pagamento ao Contratado do valor correspondente ao fornecimento do objeto, no prazo, forma e condições estabelecidos no presente Contrato e no Termo de Referência.
 - 8.7. Aplicar ao Contratado as sanções previstas na lei e neste Contrato;
 - 8.8. Cientificar o órgão de representação da Prefeitura para adoção das medidas cabíveis quando do descumprimento de obrigações pelo Contratado;



- 8.9. Explicitamente emitir decisão sobre todas as solicitações e reclamações relacionadas à execução do presente Contrato, ressalvados os requerimentos manifestamente impertinentes, meramente protelatórios ou de nenhum interesse para a boa execução do ajuste.
- 8.10. A Administração terá o prazo de XXXXXX, a contar da data do protocolo do requerimento para decidir, admitida a prorrogação motivada, por igual período.
- 8.11. Responder eventuais pedidos de reestabelecimento do equilíbrio econômico-financeiro feitos pelo contratado no prazo máximo de XXXXXX.
- 8.12. Notificar os emitentes das garantias quanto ao início de processo administrativo para apuração de descumprimento de cláusulas contratuais.
- 8.13. A Administração não responderá por quaisquer compromissos assumidos pelo Contratado com terceiros, ainda que vinculados à execução do contrato, bem como por qualquer dano causado a terceiros em decorrência de ato do Contratado, de seus empregados, prepostos ou subordinados.

9. CLÁUSULA NONA - OBRIGAÇÕES DO CONTRATADO (art. 92, XIV, XVI e XVII)

- 9.1. O Contratado deve cumprir todas as obrigações constantes deste Contrato e em seus anexos, assumindo como exclusivamente seus os riscos e as despesas decorrentes da boa e perfeita execução do objeto, observando, ainda, as obrigações a seguir dispostas:
- 9.2. Entregar o objeto acompanhado do manual do usuário, com uma versão em português, e da relação da rede de assistência técnica autorizada;
- 9.3. Responsabilizar-se pelos vícios e danos decorrentes do objeto, de acordo com o Código de Defesa do Consumidor (Lei nº 8.078, de 1990);
- 9.4. Comunicar ao contratante, no prazo máximo de 24 (vinte e quatro) horas que antecede a data da entrega, os motivos que impossibilitem o cumprimento do prazo previsto, com a devida comprovação;
- 9.5. Atender às determinações regulares emitidas pelo fiscal ou gestor do contrato ou autoridade superior (art. 137, II, da Lei n.º 14.133, de 2021) e prestar todo esclarecimento ou informação por eles solicitados;
- 9.6. Reparar, corrigir, remover, reconstruir ou substituir, às suas expensas, no total ou em parte, no prazo fixado pelo fiscal do contrato, os bens nos quais se verificarem vícios, defeitos ou incorreções resultantes da execução ou dos materiais empregados;
- 9.7. Responsabilizar-se pelos vícios e danos decorrentes da execução do objeto, bem como por todo e qualquer dano causado à Administração ou terceiros, não reduzindo essa responsabilidade a fiscalização ou o acompanhamento da execução contratual pelo contratante, que ficará autorizado a descontar dos pagamentos devidos ou da garantia, caso exigida, o valor correspondente aos danos sofridos;
- 9.8. Quando não for possível a verificação da regularidade, o contratado deverá entregar ao setor responsável pela fiscalização do contrato, junto com a Nota Fiscal para fins de pagamento, os seguintes documentos: 1) prova de regularidade relativa à Seguridade Social; 2) certidão conjunta relativa aos tributos federais e à Dívida Ativa da União; 3) certidões que comprovem a regularidade perante a Fazenda Estadual ou Distrital do domicílio ou sede do contratado; 4) Certidão de Regularidade do FGTS – CRF; e 5) Certidão Negativa de Débitos Trabalhistas – CNDT;



- 9.9. Responsabilizar-se pelo cumprimento de todas as obrigações trabalhistas, previdenciárias, fiscais, comerciais e as demais previstas em legislação específica, cuja inadimplência não transfere a responsabilidade ao contratante e não poderá onerar o objeto do contrato;
- 9.10. Comunicar ao Fiscal do contrato, no prazo de 24 (vinte e quatro) horas, qualquer ocorrência anormal ou acidente que se verifique no local da execução do objeto contratual.
- 9.11. Paralisar, por determinação do contratante, qualquer atividade que não esteja sendo executada de acordo com a boa técnica ou que ponha em risco a segurança de pessoas ou bens de terceiros.
- 9.12. Manter durante toda a vigência do contrato, em compatibilidade com as obrigações assumidas, todas as condições exigidas para habilitação na licitação;
- 9.13. Cumprir, durante todo o período de execução do contrato, a reserva de cargos prevista em lei para pessoa com deficiência, para reabilitado da Previdência Social ou para aprendiz, bem como as reservas de cargos previstas na legislação (art. 116, da Lei n.º 14.133, de 2021);
- 9.14. Comprovar a reserva de cargos a que se refere a cláusula acima, no prazo fixado pelo fiscal do contrato, com a indicação dos empregados que preencheram as referidas vagas (art. 116, parágrafo único, da Lei n.º 14.133, de 2021);
- 9.15. Guardar sigilo sobre todas as informações obtidas em decorrência do cumprimento do contrato;
- 9.16. Arcar com o ônus decorrente de eventual equívoco no dimensionamento dos quantitativos de sua proposta, inclusive quanto aos custos variáveis decorrentes de fatores futuros e incertos, devendo complementá-los, caso o previsto inicialmente em sua proposta não seja satisfatório para o atendimento do objeto da contratação, exceto quando ocorrer algum dos eventos arrolados no art. 124, II, d, da Lei nº 14.133, de 2021.
- 9.17. Cumprir, além dos postulados legais vigentes de âmbito federal, estadual ou municipal, as normas de segurança do contratante;
10. CLÁUSULA DÉCIMA – GARANTIA DE EXECUÇÃO (art. 92, XII)
- 10.1. Não haverá exigência de garantia contratual da execução.
11. CLÁUSULA DÉCIMA PRIMEIRA – INFRAÇÕES E SANÇÕES ADMINISTRATIVAS (art. 92, XIV)
- 11.1. Comete infração administrativa, nos termos da Lei nº 14.133, de 2021, o contratado que:
- der causa à inexecução parcial do contrato;
 - der causa à inexecução parcial do contrato que cause grave dano à Administração ou ao funcionamento dos serviços públicos ou ao interesse coletivo;
 - der causa à inexecução total do contrato;
 - ensejar o retardamento da execução ou da entrega do objeto da contratação sem motivo justificado;



- e) apresentar documentação falsa ou prestar declaração falsa durante a execução do contrato;
- f) praticar ato fraudulento na execução do contrato;
- g) comportar-se de modo inidôneo ou cometer fraude de qualquer natureza;
- h) praticar ato lesivo previsto no art. 5º da Lei nº 12.846, de 1º de agosto de 2013.

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

- i. Advertência, quando o contratado der causa à inexecução parcial do contrato, sempre que não se justificar a imposição de penalidade mais grave (art. 156, §2º, da Lei nº 14.133, de 2021);
- ii. Impedimento de licitar e contratar, quando praticadas as condutas descritas nas alíneas “b”, “c” e “d” do subitem acima deste Contrato, sempre que não se justificar a imposição de penalidade mais grave (art. 156, § 4º, da Lei nº 14.133, de 2021);
- iii. Declaração de inidoneidade para licitar e contratar, quando praticadas as condutas descritas nas alíneas “e”, “f”, “g” e “h” do subitem acima deste Contrato, bem como nas alíneas “b”, “c” e “d”, que justifiquem a imposição de penalidade mais grave (art. 156, §5º, da Lei nº 14.133, de 2021).

iv. Multa:

- 1. Moratória de 5% (cinco por cento) por dia de atraso injustificado sobre o valor da parcela inadimplida, até o limite de 10 (dez) dias;

11.3. A aplicação das sanções previstas neste Contrato não exclui, em hipótese alguma, a obrigação de reparação integral do dano causado ao Contratante (art. 156, §9º, da Lei nº 14.133, de 2021)

11.3.1. Todas as sanções previstas neste Contrato poderão ser aplicadas cumulativamente com a multa (art. 156, §7º, da Lei nº 14.133, de 2021).

11.3.2. Antes da aplicação da multa será facultada a defesa do interessado no prazo de 15 (quinze) dias úteis, contado da data de sua intimação (art. 157, da Lei nº 14.133, de 2021)

11.3.3. Se a multa aplicada e as indenizações cabíveis forem superiores ao valor do pagamento eventualmente devido pelo Contratante ao Contratado, além da perda desse valor, a diferença será descontada da garantia prestada ou será cobrada judicialmente (art. 156, §8º, da Lei nº 14.133, de 2021).

11.3.4. Previamente ao encaminhamento à cobrança judicial, a multa poderá ser recolhida administrativamente no prazo máximo de 15 (quinze) dias, a contar da data do recebimento da comunicação enviada pela autoridade competente.

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

11.5. Na aplicação das sanções serão considerados (art. 156, §1º, da Lei nº 14.133, de 2021):

- a) a natureza e a gravidade da infração cometida;
- b) as peculiaridades do caso concreto;
- c) as circunstâncias agravantes ou atenuantes;
- d) os danos que dela provierem para o Contratante;



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

11.6. Os atos previstos como infrações administrativas na Lei nº 14.133, de 2021, ou em outras leis de licitações e contratos da Administração Pública que também sejam tipificados como atos lesivos na Lei nº 12.846, de 2013, serão apurados e julgados conjuntamente, nos mesmos autos, observados o rito procedimental e autoridade competente definidos na referida Lei (art. 159).

11.7. A personalidade jurídica do Contratado poderá ser desconsiderada sempre que utilizada com abuso do direito para facilitar, encobrir ou dissimular a prática dos atos ilícitos previstos neste Contrato ou para provocar confusão patrimonial, e, nesse caso, todos os efeitos das sanções aplicadas à pessoa jurídica serão estendidos aos seus administradores e sócios com poderes de administração, à pessoa jurídica sucessora ou à empresa do mesmo ramo com relação de coligação ou controle, de fato ou de direito, com o Contratado, observados, em todos os casos, o contraditório, a ampla defesa e a obrigatoriedade de análise jurídica prévia (art. 160, da Lei nº 14.133, de 2021).

11.8. O Contratante deverá, no prazo máximo de 15 (quinze) dias úteis, contado da data de aplicação da sanção, informar e manter atualizados os dados relativos às sanções por ela aplicadas, para fins de publicidade no Cadastro Nacional de Empresas Inidôneas e Suspensas (Ceis) e no Cadastro Nacional de Empresas Punidas (Cnep), instituídos no âmbito do Poder Executivo Federal. (Art. 161, da Lei nº 14.133, de 2021).

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

11.10. Os débitos do contratado para com a Administração contratante, resultantes de multa administrativa e/ou indenizações, não inscritos em dívida ativa, poderão ser compensados, total ou parcialmente, com os créditos devidos pelo referido órgão decorrentes deste mesmo contrato ou de outros contratos administrativos que o contratado possua com o mesmo órgão ora contratante, na forma da Instrução Normativa SEGES/ME nº 26, de 13 de abril de 2022.

12. CLÁUSULA DÉCIMA SEGUNDA– DA EXTINÇÃO CONTRATUAL (art. 92, XIX)

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

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

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

a) ficará ele constituído em mora, sendo-lhe aplicáveis as respectivas sanções administrativas; e



b) poderá a Administração optar pela extinção do contrato e, nesse caso, adotará as medidas admitidas em lei para a continuidade da execução contratual.

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

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

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

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

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

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

12.4.2. Relação dos pagamentos já efetuados e ainda devidos;

12.4.3. Indenizações e multas.

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

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

13. CLÁUSULA DÉCIMA TERCEIRA – DOTAÇÃO ORÇAMENTÁRIA (art. 92, VIII)

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

13.1.1. Gestão/Unidade:

13.1.2. Fonte de Recursos:

13.1.3. Programa de Trabalho:

13.1.4. Elemento de Despesa:

13.1.5. Plano Interno:

13.1.6. Nota de Empenho:

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

14. CLÁUSULA DÉCIMA QUARTA – DOS CASOS OMISSOS (art. 92, III)

14.1. Os casos omissos serão decididos pelo contratante, segundo as disposições contidas na Lei nº 14.133, de 2021, e demais normas federais aplicáveis e, subsidiariamente, segundo as disposições contidas na Lei nº 8.078, de 1990 – Código de Defesa do Consumidor – e normas e princípios gerais dos contratos.



15. CLÁUSULA DÉCIMA QUINTA – ALTERAÇÕES

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

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

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

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

16. CLÁUSULA DÉCIMA SEXTA – PUBLICAÇÃO

16.1. Incumbirá ao contratante divulgar o presente instrumento no diário oficial.

17. CLÁUSULA DÉCIMA SÉTIMA – FORO (art. 92, §1º)

17.1. Fica eleito o foro da comarca de Comarca do Município de Cacimbinhas/AL, Alagoas, para dirimir os litígios que decorrerem da execução deste Contrato que não possam ser compostos pela conciliação, conforme art. 92, §1º, da Lei nº 14.133, de 2021.

Minador do Negrão - Alagoas, -- de ----- de 202X.

MUNICÍPIO DE MINADOR DO NEGRÃO

Contratante

JOSIAS SOARES DA SILVA

Prefeito

SECRETARIA MUNICIPAL DE [...]

Interveniente

XXXXXXXXXXXXXXXXXXXXXX

Secretário(a)



EMPRESA [Razão Social da Empresa]

Contratada

Representante legal: [nome completo]

Cargo

Instrumento de outorga de poderes [procuração/contrato social/estatuto social]

TESTEMUNHAS:

1-

2-

