



COMISSÃO PERMANENTE DE LICITAÇÃO

EDITAL

PROCESSO LICITATÓRIO
Nº 014/2024/FME

PREGÃO ELETRÔNICO
Nº 010/2024/FME

O **FUNDO MUNICIPAL DE EDUCAÇÃO**, pela Pregoeira oficial, designada pela Portaria nº 063/2024, realizará licitação, para aquisição de gêneros alimentícios para atendimento à demanda do Fundo Municipal De Educação Do Município De Pesqueira-PE, na modalidade PREGÃO, na forma ELETRÔNICA, modo de disputa ABERTO, com critério de julgamento MENOR PREÇO DO ITEM, nos termos da lei 14.133/2021 e demais legislação aplicável e, ainda, de acordo com as condições estabelecidas neste Edital.

EVENTO	DESCRIÇÃO	DATA	HORÁRIO
001	RECEBIMENTO DAS PROPOSTAS - INÍCIO	22/04/2024	08:00
002	RECEBIMENTO DAS PROPOSTAS – FINAL	03/05/2024	08:30
003	ABERTURA DE PROPOSTAS	03/05/2024	08:00
004	INÍCIO DA SESSÃO DE DISPUTA DE PREÇOS	03/05/2024	14:00

LOCALIZAÇÃO DO EDITAL: <https://licitar.digital/>

O fornecedor deverá observar, rigorosamente, as datas e os horários limites para o recebimento e a abertura da proposta, atentando, também, para o início da disputa.

Todas as referências de tempo no Edital, no Aviso e durante a Sessão Pública, observarão, obrigatoriamente, o horário de Brasília – DF, e, dessa forma, serão registradas no sistema eletrônico e na documentação relativa ao Certame.

Formalização de consultas: observado o prazo legal, o fornecedor poderá formular consulta através do próprio sistema no campo “mensagens”, ou pelo e-mail: cpl.sepe@pesqueira.pe.gov.br.

As consultas serão respondidas diretamente no sítio <https://licitar.digital/>, no campo “mensagens”, no link correspondente a este Edital.

1. DO OBJETO

1.1 O objeto da presente licitação é a aquisição de gêneros alimentícios para atendimento à demanda do Fundo Municipal De Educação Do Município De Pesqueira-PE, conforme especificações e quantitativos estabelecidos no Termo de Referência.

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 valor estimado da contratação é de **R\$ 210.407,30 (Duzentos e dez mil, quatrocentos e sete reais e trinta centavos)**.



COMISSÃO PERMANENTE DE LICITAÇÃO

ITEM	DESCRIÇÃO	UND	QUANT
1	ARROZ PARBOILIZADO TIPO 1- Embalagem de 1kg - beneficiado, polido, longo, fino. Livre de sujidades, parasitas e larvas. Com data de fabricação recente (conforme resolução ANVISA N°12/78). Embalagem intacta, informações nutricionais, validade mínima de 06 meses a 01 ano, com registro no ministério competente.	KG	300
2	MACARRÃO DO TIPO ESPAGUETE SEM OVOS - Embalagem de 500g - Livre de sujidades, parasitas e larvas. Com data de fabricação recente (conforme resolução ANVISA N°12/78). A embalagem deverá conter externamente os dados de identificação e procedência, informação nutricional, número do lote, data de validade, quantidade do produto. O produto deverá apresentar validade mínima de 06 meses a 01 ano, com registro no ministério competente.	UND	200
3	FUBÁ PRÉ-COZIDO, FLOCOS DE MILHO - Embalagem de 500g - flocos de milho, amarelo, com aspecto, cor, cheiro e sabor próprios com ausência de umidade, fermentação, ranço, isento de sujidades, parasitas e larvas. A embalagem deverá conter externamente os dados de identificação e procedência, informação nutricional, número do lote, data de validade, quantidade do produto. O produto deverá apresentar validade mínima de 05 (cinco) meses a partir da data de entrega na unidade.	UND	300
4	XERÉM PRÉ-COZIDO, FLOCOS DE MILHO - Embalagem de 500g – Xerém de milho, amarelo, com aspecto, cor, cheiro e sabor próprios com ausência de umidade, fermentação, ranço, isento de sujidades, parasitas e larvas. A embalagem deverá conter externamente os dados de identificação e procedência, informação nutricional, número do lote, data de validade, quantidade do produto. O produto deverá apresentar validade mínima de 05 (cinco) meses a partir da data de entrega na unidade.	UND	150
5	SAL IODADO E REFINADO - Embalagem de 1Kg - informações nutricionais na embalagem, validade mínima de 06 meses a 01 ano, com registro no ministério competente. MARCA DE REFERÊNCIA: MARLIN OU DIANA OU SAL LEBRE.	KG	50
6	AÇÚCAR CRISTAL - Embalagem de 1kg, sacarose de cana de açúcar aspecto granuloso fino a médio, isento de matéria terrosa, livre de umidade e fragmentos estranhos peneirados, de boa qualidade livre de sujidades, embalagem lacrada com todas as informações necessárias, com data de fabricação. Validade mínima de 06 meses a 01 ano, com registro no ministério da saúde.	KG	200



COMISSÃO PERMANENTE DE LICITAÇÃO

7	FEIJÃO PRETO - Embalagem de 1 kg - feijão tipo 01, composição mínima de 95% de grãos inteiros correspondentes ao tamanho e formato naturais, maduros, limpos e secos. Isento de material terroso, sujidades e mistura de outras variedades e espécies. Acondicionado em embalagem primária de polietileno, resistente, atóxico, hermeticamente selado, contendo 01 kg do produto (peso líquido). Embalagem secundária deve ser de polietileno atóxico resistente, lacrada. A embalagem deverá estar devidamente rotulada conforme legislação vigente. O produto deverá apresentar validade mínima de 06 meses no momento da entrega.	KG	80
8	FEIJÃO CARIOCA - Embalagem de 1 kg - feijão tipo 01, composição mínima de 95% de grãos inteiros correspondentes ao tamanho e formato naturais, maduros, limpos e secos. Isento de material terroso, sujidades e mistura de outras variedades e espécies. Acondicionado em embalagem primária de polietileno, resistente, atóxico, hermeticamente selado, contendo 01 kg do produto (peso líquido). Embalagem secundária deve ser de polietileno atóxico resistente, lacrada. A embalagem deverá estar devidamente rotulada conforme legislação vigente. O produto deverá apresentar validade mínima de 06 meses no momento da entrega.	KG	100
9	FARINHA DE TRIGO ESPECIAL TIPO I, ENRIQUECIDA COM FERRO E ÁCIDO FÓLICO: o produto deverá estar de acordo com a NTA 02 e 35 (Decreto 12.486 de 20/10/78) e resolução n.38 FNDE. Obtido pela moagem, exclusivamente do grão de trigo beneficiado, são e limpo, livre de sujidades, materiais terrosos, parasitos, larvas e em perfeito estado de conservação. Deverá apresentar aspecto de pó fino, cor branca, cheiro e odor próprio. Deverá apresentar teor máximo de cinzas de 0,850%, teor Máximo de umidade de 14% e teor de glúten seco de no mínimo 6% p/p. Embalagem primária: pesando 1kg, indelével, plástica, resistente e atóxica, não podendo ter no produto qualquer tipo de etiqueta para identificação de seu fabricante e/ou componentes. Embalagem secundária: de saco plástico, resistente, pesando até 10kg. Validade mínima de 04 meses após a data de fabricação.	KG	150
10	MASSA DE TAPIOCA - Farinha de tapioca, Subgrupo Granulada, Tipo 1. Embalagem: saco plástico transparente, inviolável e resistente, que garantam a integridade do produto até o momento do consumo. Peso líquido de 500g. Validade mínima de 06 (seis) meses, a contar da data de entrega.	UND	100
11	MILHO AMARELO PARA MANGUZÁ - Milho seco processado em grãos crus, inteiros, para o preparo de mungunzá, com aspectos, cor, cheiro e sabor próprio livre de fertilizantes, sujidades, parasitas, larvas e detritos animais ou vegetais, acondicionados em saco	UND	100



COMISSÃO PERMANENTE DE LICITAÇÃO

	plástico resistente. A embalagem deve conter a validade de no mínimo 06 (seis) meses a 01(um) ano. Embalagem 500g.		
12	LEITE DE CÔCO - Embalagem 200ml - Produto de primeira qualidade deverá apresentar-se livre de parasitas e de qualquer substância contaminante, sem traços brancos ou mofo. Embalagem plástica atóxica, intacta, contendo informações sobre o produto, informações nutricionais e prazo de validade.	UND	50
13	CANELA EM PÓ. Textura fina, homogênea, coloração marrom dourado. Isento de sujidades e mofo. Embalagem plástica, atóxica, cor opaca, conter dados do produto: identificação, procedência, ingredientes, informações nutricionais, lote, gramatura, datas de fabricação e vencimento. Validade mínima de 6(seis) meses a contar da data de entrega do produto. Pote com 50 gramas.	UND	40
14	ÓLEO - Embalagem de 900ml - comestível vegetal de soja, puro, refinado sem colesterol, rico em vitamina E. Embalagem com dados de identificação do produto, marca do fabricante, prazo de validade e peso líquido, de acordo com Resolução 482/99. Informações nutricionais na embalagem, validade mínima de 06 meses a 01 ano, com registro no ministério competente	UND	100
15	MANTEIGA Embalagem de 500gr -Manteiga sem Sal – Manteiga de primeira qualidade. Ingrediente Obrigatório: Creme de leite pasteurizado obtido a partir do leite de vaca. Consistência sólida, pastosa à temperatura de 20°C, textura lisa e uniforme, sem manchas ou pontos de coloração, sabor suave, característico, sem odor e sabor estranho. O produto deverá apresentar validade mínima de 06 meses a 01 ano, com registro no ministério competente.	UND	100
16	COLORAL - Embalagem com 200g - o produto deverá apresentar registro no órgão competente. Não deverá apresentar misturas inadequadas ao produto, presença de impurezas, formação de grumos, coloração clara demais, sabor alterado e peso insatisfatório. A embalagem deve estar intacta. Prazo de validade mínimo de 6 meses a partir da data de entrega	UND	80
17	ÓREGANO - Embalagem com 400g - o produto deverá apresentar registro no órgão competente. Não deverá apresentar misturas inadequadas ao produto, presença de impurezas, formação de grumos, coloração clara demais, sabor alterado e peso insatisfatório. A embalagem deve estar intacta. Prazo de validade mínimo de 6 meses a partir da data de entrega.	UND	50
18	COMINHO - Embalagem com 400g - o produto deverá apresentar registro no órgão competente. Não deverá apresentar misturas inadequadas ao produto, presença de impurezas, formação de grumos, coloração clara	UND	80



COMISSÃO PERMANENTE DE LICITAÇÃO

	demais, sabor alterado e peso insatisfatório. A embalagem deve estar intacta. Prazo de validade mínimo de 6 meses a partir da data de entrega.		
19	MAIONESE - Embalagem de 500g - Maionese contendo os seguintes ingredientes: óleo vegetal e ovos pasteurizados entre outros. Embalagem: O produto deverá estar acondicionado em embalagem cartonada, com peso líquido de 500 (quinhentos) gramas e em embalagem secundária conforme embalagem do fornecedor. Rotulagem: As embalagens deverão ser rotuladas de acordo com a legislação vigente. Validade: Prazo de validade mínimo de 12 (doze) meses após a entrega	UND	100
20	VINAGRE DE ÁLCOOL TIPO BRANCO - com data de fabricação e validade, embalagens plásticas, garrafas de 500 ml, íntegra sem vazamentos	UND	80
21	EXTRATO - Embalagem de 240g (refil) – puro e concentrado, resultante da concentração da polpa de frutos maduros, escolhidos, sem pele e sementes por processo tecnológico adequado com identificação do fornecedor, data de validade, data de fabricação, lote e registros conforme Anvisa. Aspecto: massa mole, cor vermelha, envasado e recebido tratamento térmico adequado, ausência de sujidades, parasitas e larvas.	UND	150
22	LEITE CONDENSADO 395g - Leite Condensado, produzido com leite integral e açúcar. Embalagem: O produto deverá estar acondicionado em embalagem cartonada, íntegra, com peso líquido de 395 (trezentos e noventa e cinco) gramas e embalagem secundária conforme fornecedor. Rotulagem: As embalagens deverão ser rotuladas de acordo com a legislação vigente. Validade: Prazo de validade de, no mínimo 6 (seis) meses, a partir da entrega do produto.	UND	100
23	CREME DE LEITE, 200g - Creme de leite, produto obtido do processamento do leite, açúcar e lactose, tipo tradicional. Embalagem: O produto deverá estar acondicionado em embalagem primária tipo cartonada, com peso líquido de 200 (duzentos) gramas e em embalagem secundária conforme embalagem do fornecedor. Rotulagem: As embalagens deverão ser rotuladas de acordo com a legislação vigente. Validade: Prazo de validade de, no mínimo, 06 (seis) meses, sendo que na entrega do produto, a data de fabricação máxima deverá ser de 15 (quinze) dias.	UND	100
24	LEITE EM PÓ - Integral Sachê 200g Leite em pó integral, emb. c/400g (Ingredientes: leite fluído integral, não contém glúten, umidade máxima 3,5%. Informação nutricional no rótulo. Inscrição no Ministério da Agricultura. SIF/DIPOA. Embalagem aluminizada, com prazo de validade de no mínimo 06 meses a contar da data de fabricação.	UND	200
25	BOLACHA CREAM CRACKER - Embalagem de 400g - o biscoito deverá ser fabricado a partir de matéria prima limpa, isenta de matérias terrosos,	UND	300



COMISSÃO PERMANENTE DE LICITAÇÃO

	parasitas e em perfeito estado de conservação, serão rejeitados biscoitos malcozidos, queimados, não podendo apresentar excesso de dureza e nem se apresentar quebradiço. Embalagem de polietileno, fechados e intactos, com data de fabricação recente, informações nutricionais, validade mínima de 06 meses a 01 ano, com registro no ministério competente		
26	BATATA DOCE - As raízes, tubérculos próprios para o consumo deverão proceder de espécimes vegetais genuínos e são, ser de colheita recente, feita pela manhã. A secagem será ao sol ou protegida dos raios solares, conforme o caso, em lugares secos, ventilados e limpos; ser suficientemente desenvolvidos, com tamanho, aroma, sabor e cor próprios da espécie, não estar danificados por qualquer lesão e origem física ou mecânica que afete a sua aparência; estar livre de enfermidades; estar livre da maior parte possível de terra aderente à casca, não apresentar rachaduras ou cortes na casca, deverão estar isentos de umidade externa anormal e livre de resíduos de fertilizantes. A polpa deverá estar intacta e limpa, com cor, odor e sabor característicos. As raízes e tubérculos deverão ser entregues após a colheita, pois são consideradas como alimentos perecíveis, e não se conservam por longo período de tempo.	KG	300
27	MACAXEIRA - As raízes, tubérculos próprios para o consumo deverão proceder de espécimes vegetais genuínos e são, ser de colheita recente, feita pela manhã. A secagem será ao sol ou protegida dos raios solares, conforme o caso, em lugares secos, ventilados e limpos; ser suficientemente desenvolvidos, com tamanho, aroma, sabor e cor próprios da espécie, não estar danificados por qualquer lesão e origem física ou mecânica que afete a sua aparência; estar livre de enfermidades; estar livre da maior parte possível de terra aderente à casca, não apresentar rachaduras ou cortes na casca, deverão estar isentos de umidade externa anormal e livre de resíduos de fertilizantes. A polpa deverá estar intacta e limpa, com cor, odor e sabor característicos. As raízes e tubérculos deverão ser entregues após a colheita, pois são consideradas como alimentos perecíveis, e não se conservam por longo período de tempo.	KG	300
28	INHAME - As raízes, tubérculos próprios para o consumo deverão proceder de espécimes vegetais genuínos e são, ser de colheita recente, feita pela manhã. A secagem será ao sol ou protegida dos raios solares, conforme o caso, em lugares secos, ventilados e limpos; ser suficientemente desenvolvidos, com tamanho, aroma, sabor e cor próprios da espécie, não estar danificados por qualquer lesão e origem física ou mecânica que afete a sua aparência; estar livre de enfermidades; estar livre da maior parte possível de terra aderente à casca, não apresentar rachaduras ou cortes na	KG	200



COMISSÃO PERMANENTE DE LICITAÇÃO

	casca, deverão estar isentos de umidade externa anormal e livre de resíduos de fertilizantes. A polpa deverá estar intacta e limpa, com cor, odor e sabor característicos. As raízes e tubérculos deverão ser entregues após a colheita, pois são consideradas como alimentos perecíveis, e não se conservam por longo período de tempo.		
29	Ovos brancos – Os ovos devem ser acondicionados em bandejas de material descartável com capacidade para 30 (trinta) unidades. O ovo deverá ter um peso mínimo de 50 gramas, a clara deve ser límpida, transparente e consistente e a gema deve ser translúcida, consistente, centralizada e sem desenvolvimento de germes. Deverá ser isento de aditivos ou substâncias estranhas ao produto que sejam impróprias ao consumo e que alterem suas características naturais (físicas, químicas e organolépticas). A embalagem deverá conter externamente os dados de identificação e procedência, número do lote, data da embalagem, data da validade, condições de armazenamento, quantidade do produto, número de registro no Ministério de Agricultura/SIF/DIPOA e carimbo de inspeção do SIF.	Bandeja	200
30	PEITO DE FRANGO - Cortes congelados de frango s/ osso e s/ pele - Embalagem de 2kg-2,5kg – Preparado a partir de aves saudáveis, abatidas sobre prévia inspeção sanitária. O produto não poderá conter pele, cartilagens, tendões ou fragmentos de ossos e outros tecidos inferiores. Deve conter aspecto uniforme, sem manchas, sem corpos estranhos de qualquer natureza, ausência de limo na superfície, sem sinais de perfurações na superfície ou na intimidade muscular ou acúmulo de placas de gelo entre as peças; consistência firme e compacta e odor e sabor característicos do frango. Embalados em saco plástico atóxico, transparente, com boa selagem térmica e boa resistência mecânica. Peça embalada individualmente ou conjuntamente. A embalagem primária deve obedecer aos requisitos da RDC ANVISA nº 91, de 11 de maio de 2001 que estabelece os Critérios gerais para embalagens e equipamentos em contato com os alimentos.	KG	800
31	BISTECA DE PORCO - Embalagem de 1 kg. Apresentar Certificado de Inspeção Estadual/ Federal ou Municipal. Embalada, devidamente identificada com etiquetas internas de acordo com a legislação vigente e especificação de prazo de validade	KG	500
32	CARNE BOVINA MOÍDA - Embalagem de 500g - Trata-se de um produto cru, congelado, de coloração vermelho escuro opaco, característico de produtos congelados, com odor e sabor característicos e ausência de ranço. Os ingredientes considerados obrigatórios para carne moída são: Carnes obtidas de massas musculares esqueléticas de bovinos. A matéria-prima a ser utilizada deverá estar isenta de tecidos inferiores como ossos, sebo,	KG	800



COMISSÃO PERMANENTE DE LICITAÇÃO

	<p>cartilagens, gordura parcial, aponevroses, tendões, coágulos, nodos linfáticos, etc. Não será permitida a obtenção do produto a partir de moagem de carnes oriundas da raspa de ossos e carne mecanicamente separada - CMS; A carne moída deverá ser embalada imediatamente após a moagem, devendo cada tubete ser de plástico resistente e adequado para o produto. O produto deverá ser rotulado de acordo com o Regulamento vigente (Portaria nº 371, de 04/09/97 - Regulamento Técnico para Rotulagem de Alimentos - Ministério da Agricultura e do Abastecimento, Brasil).</p>		
33	<p>BIFE BOVINO RESFRIADO COXÃO MOLE Bife Bovino em peças refiladas, acondicionadas na embalagem primária em porções de 1 kg, juntamente com etiqueta, rótulo e fechadas através da vedação a vácuo. Aspecto próprio, não amolecido e nem pegajosa, cor própria sem manchas esverdeada, cheiro e sabor próprio, com ausência de sujidades, parasitos e larvas. A embalagem primária deverá ser em sacos plásticos de polietileno, material atóxico, transparentes e resistentes. A validade do produto deverá ser de 60 dias a contar da data da fabricação, impressa na etiqueta interna. O produto deverá ser entregue com no máximo de 10 dias da data de fabricação. A carne terá que ter o número de registro SISP OU SIF. Só serão recebidas as carnes que estiverem em temperatura entre 0°C a 5° C.</p>	KG	500
34	<p>SARDINHA EM CONSERVA – embalagem de 400g - eviscerada e descamada enlatadas, rotuladas e esterilizadas - composição: sardinha, óleo de soja. o produto deve estar livre de nadadeiras, cauda e cabeça, pré-cozida. Embalagem primária: lata metálica de, 400g, inviolável, com verniz sanitário, recravada, isenta de estufamento, vazamento, corrosão interna, amassamento, ferrugem, perfurações e outras danificações. Na embalagem do produto deverá conter os dados do fornecedor, tabela nutricional, lote, peso liquido, data de fabricação, data de validade (48 meses após a data de fabricação). o produto recebido deverá ter no mínimo 12 meses para o vencimento.</p>	UND	800
35	<p>CEBOLA - Aspecto límpido e isento de impurezas à 25° C, cor e odor característicos. Fresca, de ótima qualidade, compacta, firme, coloração uniforme, aroma, cor e sabor típicos da espécie, em perfeito estado de desenvolvimento. Não serão permitidos danos que lhe alterem a conformação e a aparência.</p>	KG	100
36	<p>ALHO - Aspecto límpido e isento de impurezas à 25° C, cor e odor característicos. Fresca, de ótima qualidade, compacta, firme, coloração uniforme, aroma, cor e sabor típicos da espécie, em perfeito estado de desenvolvimento. Não serão permitidos danos que lhe alterem a conformação e a aparência.</p>	KG	80



COMISSÃO PERMANENTE DE LICITAÇÃO

37	COENTRO - O produto deve estar intacto, com todas as partes comestíveis aproveitáveis. Aspecto límpido e isento de impurezas, cor e odor característicos. Fresco, de ótima qualidade, coloração uniforme, aroma, cor e sabor típicos da espécie, em perfeito estado de desenvolvimento. São excluídos os produtos que apresentarem podridões ou alterações que os tornem impróprios para o consumo. Devem ser isentos de matérias estranhas, parasitas, odores ou sabores estranhos. Fornecido em molhos / maço	MOLHO	50
38	CEBOLINHA - O produto deve estar intacto, com todas as partes comestíveis aproveitáveis. Aspecto límpido e isento de impurezas, cor e odor característicos. Fresco, de ótima qualidade, coloração uniforme, aroma, cor e sabor típicos da espécie, em perfeito estado de desenvolvimento. São excluídos os produtos que apresentarem podridões ou alterações que os tornem impróprios para o consumo. Devem ser, isentos de matérias estranhas, parasitas, odores ou sabores estranhos. Fornecido em molho / maço	MOLHO	50
39	PIMENTÃO - Aspecto límpido e isento de impurezas à 25° C, cor e odor característicos. Fresca, de ótima qualidade, compacta, firme, coloração uniforme, aroma, cor e sabor típicos da espécie, em perfeito estado de desenvolvimento. São excluídos os produtos que apresentarem podridões ou alterações que os tornem impróprios para o consumo. Devem ser isentos de matérias estranhas, parasitas, odores ou sabores estranhos.	KG	100
40	TOMATE - Aspecto límpido e isento de impurezas à 25° C, cor e odor característicos. Fresca, de ótima qualidade, compacta, firme, coloração uniforme, aroma, cor e sabor típicos da espécie, em perfeito estado de desenvolvimento. São excluídos os produtos que apresentarem podridões ou alterações que os tornem impróprios para o consumo. Devem ser isentos de matérias estranhas, parasitas, odores ou sabores estranhos.	KG	150
41	CENOURA - Legumes de elevada qualidade, suficientemente desenvolvidos. Devem apresentar coloração e tamanhos uniformes e típicos da variedade. Não são permitidos nos legumes defeitos que alterem a sua conformação e aparência; devem ser procedentes de espécimes vegetais genuínos e sãos; serem colhidos ao atingirem o grau normal de evolução do tamanho e apresentados ao consumo em perfeito estado de desenvolvimento do aroma, cor e sabor próprios da variedade e espécie; estarem livres de enfermidades; não estarem danificados por qualquer lesão de origem física ou mecânica que afete a sua aparência; não estarem sujos de terra; não conterem corpos estranhos aderentes à superfície externa e estarem isentas	KG	200



COMISSÃO PERMANENTE DE LICITAÇÃO

	de umidade externa anormal, odor e sabor estranhos. A cenoura deverá ser entregue após a colheita, pois é considerada como alimento perecível, e não se conserva por longo período de tempo.		
42	BATATA INGLESA - Deve ser lavada, lisa, de primeira qualidade, sem lesões de origem física ou mecânica, não apresentarem rachaduras ou cortes na casca, livre de enfermidades, isenta de partes pútridas. Com tamanho uniforme, devendo ser de porte médio a graúdas. Embalagem em sacos plásticos resistentes, conforme quantidade solicitada, apresentando na embalagem etiqueta de pesagem. Entregar conforme cronograma de perecíveis da merenda escolar.	KG	200
43	CHUCHU - Legumes de elevada qualidade, suficientemente desenvolvidos. Devem apresentar coloração e tamanhos uniformes e típicos da variedade. Não são permitidos nos legumes defeitos que alterem a sua conformação e aparência; devem ser procedentes de espécimes vegetais genuínos e são; serem colhidos ao atingirem o grau normal de evolução do tamanho e apresentados ao consumo em perfeito estado de desenvolvimento do aroma, cor e sabor próprios da variedade e espécie; estarem livres de enfermidades; não estarem danificados por qualquer lesão de origem física ou mecânica que afete a sua aparência; não estarem sujos de terra; não conterem corpos estranhos aderentes à superfície externa e estarem isentas de umidade externa anormal, odor e sabor estranhos. A cenoura deverá ser entregue após a colheita, pois é considerada como alimento perecível, e não se conserva por longo período de tempo.	KG	100
44	ALFACE - O produto deve estar intacto, com todas as partes comestíveis aproveitáveis. Aspecto límpido e isento de impurezas, cor e odor característicos. Fresco, de ótima qualidade, coloração uniforme, aroma, cor e sabor típicos da espécie, em perfeito estado de desenvolvimento. São excluídos os produtos que apresentarem podridões ou alterações que os tornem impróprios para o consumo. Devem ser isentos de matérias estranhas, parasitas, odores ou sabores estranhos.	UND	50
45	PEPINO - O produto deve estar intacto, com todas as partes comestíveis aproveitáveis. Aspecto límpido e, isento de impurezas, cor e odor característicos. Fresco, de ótima qualidade, coloração uniforme, aroma, cor e sabor típicos da espécie, em perfeito estado de desenvolvimento. São excluídos os produtos que apresentarem podridões ou alterações que os tornem impróprios para o consumo. Devem ser isentos de matérias estranhas, parasitas, odores ou sabores estranhos.	KG	80
46	REPOLHO VERDE - O produto deve estar intacto, com todas as partes comestíveis aproveitáveis. Aspecto límpido e isento de impurezas, cor e	KG	50



COMISSÃO PERMANENTE DE LICITAÇÃO

	odor característicos. Fresco, de ótima qualidade, coloração uniforme, aroma, cor e sabor típicos da espécie, em perfeito estado de desenvolvimento. São excluídos os produtos que apresentarem podridões ou alterações que os tornem impróprios para o consumo. Devem ser isentos de matérias estranhas, parasitas, odores ou sabores estranhos.		
47	RÚCULA - O produto deve estar intacto, com todas as partes comestíveis aproveitáveis. Aspecto límpido e isento de impurezas, cor e odor característicos. Fresco, de ótima qualidade, coloração uniforme, aroma, cor e sabor típicos da espécie, em perfeito estado de desenvolvimento. São excluídos os produtos que apresentarem podridões ou alterações que os tornem impróprios para o consumo. Devem ser isentos de matérias estranhas, parasitas, odores ou sabores estranhos.	KG	50
48	BRÓCOLIS - O produto deve estar intacto, com todas as partes comestíveis aproveitáveis. Aspecto límpido e isento de impurezas, cor e odor característicos. Fresco, de ótima qualidade, coloração uniforme, aroma, cor e sabor típicos da espécie, em perfeito estado de desenvolvimento. São excluídos os produtos que apresentarem podridões ou alterações que os tornem impróprios para o consumo. Devem ser isentos de matérias estranhas, parasitas, odores ou sabores estranhos.	KG	50
49	QUEIJO COALHO de 1ª qualidade, embalagem original, em saco plástico transparente, atóxico, limpo, não violado, resistente. Conter os dados de identificação, informações nutricionais, nº de lote, quantidade de 1 kg, prazo de validade mínimo de 30 dias, com selo do serviço de inspeção municipal (SIM) ou do serviço de inspeção estadual (SEI) ou selo do serviço de inspeção federal (SIF).	kg	100
50	QUEIJO TIPO MUSSARELA FATIADO; Produto de primeira qualidade; resfriado; proveniente de leite de bovino, coalho, sal e aditivos permitidos pela legislação vigente – sem adição de glúten; em fatias de aproximadamente 20 g cada, resfriados e divididos em saco plástico leitoso, atóxico, a vácuo ou cryovac, lacrada, sem sinais de rachaduras na superfície, sem furos e sem acúmulos com rótulo adesivo em pacotes de 50 fatias. Embalagem: Resistente ao transporte e armazenamento, contendo peso líquido de aproximadamente 1 kg (um) para os pacotes com 50 fatias. Embalagem Secundária: Caixa de papelão ondulado resistente ao impacto e às condições de estocagem e armazenamento totalmente lacradas com fita adesiva ou similar, garantindo a integridade do produto durante todo seu período de validade com peso mínimo de 6 (seis) quilos e máximo 12 (doze) quilos por embalagem. Validade: Deverá ter validade mínima de 45 dias (quarenta e cinco) a partir da data de fabricação. Fabricação: O produto não	kg	100



COMISSÃO PERMANENTE DE LICITAÇÃO

	deverá ter data de fabricação anterior a 15 (quinze) dias da data da entrega. Rotulagem: Deverá estar em acordo c/ o regulamento vigente na instrução normativa nº 22, de 24/11/05 regulamento técnico para Rotulagem do Produto de Origem Animal embalado. Ministério da Agricultura, Pecuária e Abastecimento.		
51	<p>PRESUNTO MAGRO COZIDO FATIADO; Produto de primeira qualidade; proveniente de carne suína 100% pernil, sal, especiarias naturais e aditivos permitidos pela legislação vigente – sem adição de glúten; sem capa de gordura; baixo teor de sódio; com aspecto, cheiro, cor e sabor próprios; isento de sujidades, parasitas e larvas; deverão estar fatiados, em fatias de aproximadamente 20 g cada, resfriados e divididos em saco plástico leitoso, atóxico, a vácuo ou cryovac, lacrada, sem sinais de rachaduras na superfície, sem furos e sem acúmulos com rótulo adesivo em pacotes de 50 fatias. Embalagem: Resistente ao transporte e armazenamento, contendo peso líquido de aproximadamente 1 kg (um) para os pacotes com 50 fatias. Embalagem Secundária: Caixa de papelão ondulado resistente ao impacto e às condições de estocagem e armazenamento totalmente lacradas com fita adesiva ou similar, garantindo a integridade do produto durante todo seu período de validade com peso mínimo de 6 (seis) quilos e máximo 12 (doze) quilos por embalagem. Validade: Deverá ter validade mínima de 45 dias (quarenta e cinco) a partir da data de fabricação. Fabricação: O produto não deverá ter data de fabricação anterior a 15 (quinze) dias da data da entrega. Rotulagem: Deverá estar em acordo c/ o regulamento vigente na instrução normativa nº 22, de 24/11/05 regulamento técnico para Rotulagem do Produto de Origem Animal embalado. Ministério da Agricultura, Pecuária e Abastecimento</p>	KG	100
52	<p>LINGÜIÇA TIPO TOSCANA. Preparadas com carne suína pura e limpa de primeira qualidade, picada, não mista, adicionada de toucinho e condimentos, em gomos uniformes e padronizados, não admitindo superfície úmida, pegajosa, partes flácidas ou de consistência anormal, isenta de sujidades e materiais estranhos as suas composições normais. Embalada em saco plástico transparente e atóxico, limpo, não violado, resistente, que garanta a integridade do produto até o momento de consumo, acondicionadas em caixas lacradas. A embalagem deverá conter externamente os dados de identificação, procedências, informações nutricionais, número de lote, data de validade, peso do produto, número do registro do ministério da agricultura SIF/DIPOA (departamento inspeção de produtos de origem animal) e carimbo de inspeção do SIF.</p>	KG	150



COMISSÃO PERMANENTE DE LICITAÇÃO

53	<p>CARNE BOVINA TIPO CHARQUE - Produto preparado com carne bovina tipo charque, de boa qualidade, de consistência firme, com cor, sabor e cheiro característicos. Com no máximo 10% de gordura, embalada em saco plástico vácuo transparente e atóxico, limpo, não violado, resistente, que garanta a integridade do produto até o momento do consumo, acondicionado em caixas lacradas. A embalagem deverá conter externamente os dados de identificação, procedência, número de lote, data de validade, quantidade do produto, número do registro no Ministério da Agricultura/SIF/DIPOA e carimbo de inspeção do SIF. O produto deverá ser entregue com prazo máximo de 30 (trinta) dias da data de fabricação. O produto deverá apresentar validade mínima de 6 meses a partir da data de entrega. Fardo com 6 unidades de 5 kg (30kg). O produto deve estar de acordo com a legislação vigente, especialmente a Instrução Normativa nº 6, de 19 de fevereiro de 2001 do Ministério da Agricultura - MA. A carne de charque tradicional deverá ser bovino dianteiro, não deve apresentar odor de ranço, nem depósitos de líquido na embalagem primária, devendo se apresentar em perfeito estado de conservação</p>	KG	150
54	<p>POLPA DE FRUTA 100% SABOR GOIABA natural, obtida de frutos sadios e maturação plena, através de processos específicos a cada fruta nos sabores (acerola, goiaba, laranja, manga, maracujá e etc), congelada sem adição de açúcar, conservantes, corante, e edulcorantes, com aspecto, sabor, cor e odor próprios, ausente de substancia estranhas. Deverá estar acondicionada em embalagem plástica, transparente, com peso de 1000 gramas, data de empacotamento e prazo de validade visíveis, sendo a última no mínimo 4 meses a contar da data de entrega. Devem ser atendidos os requisitos tecnológicos, sanitários e de identidade e qualidade estabelecidos nas Leis 8.918/1994 ou normas que a substitua, e nas normas regulamentadoras.</p>	KG	500
55	<p>POLPA DE FRUTA 100% SABOR MANGA, natural, obtida de frutos sadios e maturação plena, através de processos específicos a cada fruta nos sabores (acerola, goiaba, laranja, manga, maracujá e etc), congelada sem adição de açúcar, conservantes, corante, e edulcorantes, com aspecto, sabor, cor e odor próprios, ausente de substancia estranhas. Deverá estar acondicionada em embalagem plástica, transparente, com peso de 1000 gramas, data de empacotamento e prazo de validade visíveis, sendo a última no mínimo 4 meses a contar da data de entrega. Devem ser atendidos os requisitos tecnológicos, sanitários e de identidade e qualidade estabelecidos nas Leis 8.918/1994 ou normas que a substitua, e nas normas regulamentadoras.</p>	KG	500



COMISSÃO PERMANENTE DE LICITAÇÃO

56	REFRIGERANTE ORIGINAL COCA COLA, 2lt: diversos sabores. embalagem com identificação do produto, informação nutricional, marca do fabricante, prazo de validade, número de lote e capacidade. deverá ter registro no ministério da agricultura e/ou ministério da saúde.	UNI	500
57	REFRIGERANTE ORIGINAL GUARANÁ, 2lt: diversos sabores. Embalagem com identificação do produto, informação nutricional, marca do fabricante, prazo de validade, número de lote e capacidade. deverá ter registro no ministério da agricultura e/ou ministério da saúde.	UNI	500
58	CAFÉ TRADICIONAL TORRADO MOÍDO 1º qualidade, selo de pureza da associação brasileira da indústria do café - ABIC, embalagem a vácuo, data de fabricação, prazo de validade, registro no ministério da saúde, portaria 451/97, resolução 12/78 da comissão nacional de normas e padrões para alimentos - CNNPA, pacote 250.0 gramas	PCT	500
59	BOMBOM DE CHOCOLATE BRANCO, redondo, contendo 25 gramas, embalado individualmente com plástico, que contenha em sua composição açúcar, gordura vegetal, manteiga de cacau, leite em pó integral, farinha de trigo enriquecida com ferro e ácido fólico, soro de leite em pó, cacau em pó, flocos de arroz, milho, gema de ovo, castanha de caju, óleo de soja, gordura de manteiga desidratada, emulsificantes: lecitina de soja e poliglicerol polirricinoleato, aromatizante e fermento químico bicarbonato de sódio. Pode conter traços de avelã e amêndoa. Pacote contendo 01 kg	PCT	400
60	BOMBOM DE CHOCOLATE, tipo sonho de valsa, contendo 20 gramas, embalado individualmente com plástico, que contenha em sua composição açúcar, gorduras vegetal, farinha de trigo enriquecida com ferro e ácido fólico, castanha de caju, soro de leite em pó, manteiga de cacau, cacau em pó, massa de cacau, leite em pó integral, leite em pó desnatado, flocos de arroz, amido de milho, farinha de soja, emulsificantes: lecitina de soja (322) e poliglicerol polirricinoleato (476), aromatizante e fermento químico bicarbonato de sódio (500ii). pode conter traços de amêndoas, amendoim, avelã, castanha do Pará e nozes	PCT	400
61	BISCOITO DOCE MARIA, ingredientes: farinha de trigo, açúcar, gordura vegetal hidrogenada, leite em pó integral, sal, estabilizante, lecitina de soja. contendo glúten. com registro no ministério da saúde. com data de fabricação e validade de no mínimo 08 meses. pacote contendo 200 gramas.	PCT	300
62	CALDO DE GALINHA, embalagens de 01 kg, em pó, conter na formulação: sal, gordura vegetal, glutamato monossódico, proteína vegetal hidrolizada, extrato/carne de galinha respectivamente, condimentos naturais e conservantes permitidos por lei	PCT	80



COMISSÃO PERMANENTE DE LICITAÇÃO

63	BATATA PALHA (140g): Classificação/ Características gerais: produto obtido a partir de batata, óleos vegetais, sal, fécula de batata e antiumectante dióxido de silício sem sinais de alterações, ou qualquer modificação de natureza física, química ou organoléptica do produto, deverá ser característico ao tipo do produto destacando-se a crocância. Em embalagens de 140 g. Declarar marca e apresentar amostra.	PCT	100
64	CHÁ DIVERSOS (250g): Classificação/ Características gerais: constituído pelas folhas, hastes, pecíolos das variedades “Ilex brasiliensis ou paraguayensis”. Não deverá conter substâncias estranhas à sua constituição normal, nem elementos vegetais estranhos à espécie. O mate deverá ser constituído, no mínimo, de 70% de folhas. O produto deve estar isento de sujidades, parasitas e larvas. Não poderá ser colorido artificialmente. Prazo mínimo de validade de 6 meses e data de fabricação de 30 dias.	PCT	50
65	KETCHUP (390g): Classificação/ Características Gerais: ingredientes: polpa de tomate, açúcar líquido, vinagre, sal, amido modificado, conservador ácido sórbico, aroma natural de ketchup, acidulante ácido cítrico realçador de sabor glutamato monossódico. O produto a ser entregue deverá estar identificado na embalagem, devendo constar rotulagem de acordo com a legislação vigente. Prazo mínimo de validade de 6 meses e data de fabricação de até 30 dias. Em embalagens de 390 a 400g	PCT	80
66	MOSTARDA (Aprox. 180g): Classificação/ Características Gerais: ingredientes: mostarda, açúcar, vinagre, sal, amido modificado, conservador ácido sórbico, aroma natural de mostarda. O produto a ser entregue deverá estar identificado na embalagem, devendo constar rotulagem de acordo com a legislação vigente. Prazo mínimo de validade de 6 meses e data de fabricação de até 30 dias.	PCT	50
67	PÃO DE FORMA (500g): Classificação/ Características gerais: Farinha de trigo fortificada com ferro e ácido fólico, açúcar, gordura vegetal, sal, fosfatos monocálcico e tricálcico, vitaminas PP, B6, B1 e B12, emulsificantes, conservadores, podendo conter glúten. Isento de contaminantes, pontos escuros e ou mofos ou qualquer outra alteração de possa alterar o produto. As fatias deverão ser de tamanhos padronizados e macias. Não serão aceitas embalagens com fatias queimadas, duras, esfareladas e ou alteradas. Embalagem: em embalagens plásticas atóxicas, contendo rotulagem de acordo com a legislação vigente, com 500g	PCT	250
68	MILHO VERDE. Congelado (Kg): Classificação/ Características gerais: preparo com vegetais selecionados, embalado em embalagens plásticas atóxicas, congeladas, sem sinais de alterações (vazamento e furos), bem como, qualquer modificação de natureza física, química ou organolépticas	PCT	80



COMISSÃO PERMANENTE DE LICITAÇÃO

	do produto, com peso de 1 Kg. Validade não inferior a 06 meses e data de fabricação de 30 dias.		
69	IOGURTE SABOR DIVERSOS (400ML) - Leite pasteurizado integral, açúcar, fermento lácteo, aroma idêntico ao natural e/ou preparado de fruta e corante natural. Validade mínima de 30 dias na data da entrega, contendo o número do SIF ou SISP do fabricante.	UNI	100
70	BANANA PRATA - Tamanho regular em pencas de 1ª qualidade, tamanho e coloração uniformes, com polpa intacta e firme, devendo ser bem desenvolvidas, sem danos físicos e mecânicos oriundos do manuseio e transporte. Acondicionadas em pencas avulsas e caixas apropriadas de 16 Kg.	KG	300
71	MAMÃO FORMOSA Tamanho regular, de 1ª qualidade, aspecto globoso, acondicionar frutos mistos: verdes e maduros, cor própria, classificada como fruta com polpa firme e intacta, isenta de enfermidades, com boa qualidade, livre de resíduos de fertilizantes, sujidades, defensivos, parasitas, larvas, sem lesões de origem física e mecânica. Acondicionados em embalagem própria	KG	150
72	MELANCIA de tamanho regular, de 1ª qualidade, redonda, casca lisa, graúda, livre de sujidades, parasitas e larvas, tamanho e coloração uniformes, devendo ser bem desenvolvida e madura, com polpa firme e intacta, fornecimento a granel, pesando entre 10 a 12 Kg cada.	KG	300
73	MELÃO de 1ª qualidade, redondo, casca lisa, graúdo, livre de sujidades, parasitas e larvas, tamanho e coloração uniformes desenvolvida e madura.	KG	150
74	MAÇA NACIONAL Fuji - tamanho grande, de 1ª qualidade. O produto não deverá apresentar problemas com coloração não características, não estar machucada, perfurado, muito maduro e nem muito verde. O produto deve estar intacto e em caixa de 18Kg	KG	150

2. DA PARTICIPAÇÃO NA LICITAÇÃO

2.1 Poderão participar deste Pregão os interessados que estiverem previamente credenciados no Sistema de Cadastramento de Fornecedores do Município e/ou no Sistema de Compras: <https://licitar.digital>.

2.1.1 Os interessados deverão atender às condições exigidas no cadastramento eletrônico até a data prevista para recebimento das propostas na plataforma do sistema <https://licitar.digital>.

2.2 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



COMISSÃO PERMANENTE DE LICITAÇÃO

órgão ou entidade promotora da licitação por eventuais danos decorrentes de uso indevido das credenciais de acesso, ainda que por terceiros.

2.3 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.

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

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

2.6 Não poderão disputar esta licitação:

2.6.1 Aquele que não atenda às condições deste Edital e seu(s) anexo(s);

2.6.2 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;

2.6.3 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;

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

2.6.5 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;

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

2.6.7 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;

2.6.8 Agente público do órgão ou entidade licitante;

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

2.6.10 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.



COMISSÃO PERMANENTE DE LICITAÇÃO

2.7 O impedimento de que trata o item 2.6.4 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.

2.8 A critério da Administração e exclusivamente a seu serviço, o autor dos projetos e a empresa a que se referem os itens 2.6.2 e 2.6.3 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.

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

2.10 O disposto nos itens 2.6.2 e 2.6.3 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.

2.11 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.

2.12 A vedação de que trata o item 2.6.8 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.

3. DA APRESENTAÇÃO DA PROPOSTA E DOS DOCUMENTOS DE HABILITAÇÃO

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

3.2 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.

3.3 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 7.1.1 e 7.13.1 deste Edital.

3.4 No cadastramento da proposta inicial, o licitante declarará, em campo próprio do sistema, que:

3.4.1 Está ciente e concorda com as condições contidas no edital e seus anexos, bem como de que a proposta apresentada compreende a integralidade dos custos para atendimento dos direitos trabalhistas assegurados na Constituição Federal, nas leis trabalhistas, nas normas infralegais, nas convenções coletivas de trabalho e nos termos de ajustamento de conduta vigentes na data de sua entrega em definitivo e que cumpre plenamente os requisitos de habilitação definidos no instrumento convocatório;



COMISSÃO PERMANENTE DE LICITAÇÃO

- 3.4.2 Não emprega menor de 18 anos em trabalho noturno, perigoso ou insalubre e não emprega menor de 16 anos, salvo menor, a partir de 14 anos, na condição de aprendiz, nos termos do artigo 7º, XXXIII, da Constituição;
- 3.4.3 Não possui empregados executando trabalho degradante ou forçado, observando o disposto nos incisos III e IV do art. 1º e no inciso III do art. 5º da Constituição Federal;
- 3.4.4 Cumpre as exigências de reserva de cargos para pessoa com deficiência e para reabilitado da Previdência Social, previstas em lei e em outras normas específicas.
- 3.5 O licitante organizado em cooperativa deverá declarar, ainda, em campo próprio do sistema eletrônico, que cumpre os requisitos estabelecidos no artigo 16 da Lei nº 14.133, de 2021.
- 3.6 O fornecedor enquadrado como microempresa, empresa de pequeno porte ou sociedade cooperativa deverá declarar, ainda, em campo próprio do sistema eletrônico, que cumpre os requisitos estabelecidos no artigo 3º da Lei Complementar 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.
- 3.7 A falsidade da declaração de que trata os itens deste Edital sujeitará o licitante às sanções previstas na Lei nº 14.133, de 2021, e neste Edital.
- 3.8 Os licitantes poderão retirar ou substituir a proposta ou, na hipótese de a fase de habilitação anteceder as fases de apresentação de propostas e lances e de julgamento, os documentos de habilitação anteriormente inseridos no sistema, até a abertura da sessão pública.
- 3.9 Não haverá ordem de classificação na etapa de apresentação da proposta e dos documentos de habilitação pelo licitante, o que ocorrerá somente após os procedimentos de abertura da sessão pública e da fase de envio de lances.
- 3.10 Serão disponibilizados para acesso público os documentos que compõem a proposta dos licitantes convocados para apresentação de propostas, após a fase de envio de lances.
- 3.11 Desde que disponibilizada a funcionalidade no sistema, o licitante poderá parametrizar o seu valor final mínimo ou o seu percentual de desconto máximo quando do cadastramento da proposta e obedecerá às seguintes regras:
- 3.11.1 A aplicação do intervalo mínimo de diferença de valores ou de percentuais entre os lances, que incidirá tanto em relação aos lances intermediários quanto em relação ao lance que cobrir a melhor oferta; e
- 3.11.2 Os lances serão de envio automático pelo sistema, respeitado o valor final mínimo, caso estabelecido, e o intervalo de que trata o subitem acima.
- 3.12 O valor final mínimo ou o percentual de desconto final máximo parametrizado no sistema poderá ser alterado pelo fornecedor durante a fase de disputa, sendo vedado:
- 3.12.1 Valor superior a lance já registrado pelo fornecedor no sistema, quando adotado o critério de julgamento por menor preço; e
- 3.12.2 Percentual de desconto inferior a lance já registrado pelo fornecedor no sistema, quando adotado o critério de julgamento por maior desconto.
- 3.13 O valor final mínimo ou o percentual de desconto final máximo parametrizado na forma dos itens descritos e possuirá caráter sigiloso para os demais fornecedores e para o órgão ou



COMISSÃO PERMANENTE DE LICITAÇÃO

entidade promotora da licitação, podendo ser disponibilizado estrita e permanentemente aos órgãos de controle externo e interno.

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

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

4. DO PREENCHIMENTO DA PROPOSTA

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

4.1.1 Valor unitário e total do item;

4.1.2 Marca/Fabricante;

4.1.3 Quantidades

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

4.3 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.

4.4 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.

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

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

4.7 Na presente licitação, a Microempresa e a Empresa de Pequeno Porte não poderão se beneficiar do regime de tributação pelo Simples Nacional, visto que os serviços serão prestados com disponibilização de trabalhadores em dedicação exclusiva de mão de obra, o que configura cessão de mão de obra para fins tributários, conforme art. 17, inciso XII, da Lei Complementar no 123/2006.

4.8 A apresentação das propostas implica obrigatoriedade do cumprimento das disposições nelas contidas, em conformidade com o que dispõe o Termo de Referência, assumindo o proponente o compromisso de executar 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.

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

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



COMISSÃO PERMANENTE DE LICITAÇÃO

4.8.3 Caso o critério de julgamento seja o de maior desconto, o preço já decorrente da aplicação do desconto ofertado deverá respeitar os preços máximos previstos neste Edital.

4.9 O descumprimento das regras supramencionadas pela Administração por parte dos contratados pode ensejar a responsabilização pelo Tribunal de Contas do Estado 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.

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

5.1 A abertura da presente licitação dar-se-á automaticamente em sessão pública, por meio de sistema eletrônico, plataforma: <https://licitar.digital>, na data, horário e local indicados neste Edital.

5.2 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.

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

5.4 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.

5.5 O lance deverá ser ofertado pelo VALOR UNITÁRIO DO ITEM

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

5.7 O licitante somente poderá oferecer lance de valor inferior ao último por ele ofertado e registrado pelo sistema.

5.8 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\$ 0,10 (dez centavos)**.

5.9 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.

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

5.11 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.

5.11.1 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.

5.11.2 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.



COMISSÃO PERMANENTE DE LICITAÇÃO

5.11.3 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.

5.11.4 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.

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

5.12 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.

5.12.1 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.

5.12.2 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.

5.12.3 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.

5.12.4 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.

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

5.13 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.

5.13.1 Não havendo pelo menos 3 (três) propostas nas condições definidas em item anterior, poderão os licitantes que apresentaram as três melhores propostas, consideradas as empatadas, oferecer novos lances sucessivos.

5.13.2 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.

5.13.3 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.



COMISSÃO PERMANENTE DE LICITAÇÃO

5.13.4 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.

5.13.5 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.

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

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

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

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

5.17 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.

5.18 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.

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

5.20 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.

5.20.1 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.

5.20.2 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.

5.20.3 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.



COMISSÃO PERMANENTE DE LICITAÇÃO

5.20.4 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.

5.21 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.

5.21.1 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:

5.21.1.1 Disputa final, hipótese em que os licitantes empatados poderão apresentar nova proposta em ato contínuo à classificação;

5.21.1.2 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;

5.21.1.3 Desenvolvimento pelo licitante de ações de equidade entre homens e mulheres no ambiente de trabalho, conforme regulamento;

5.21.1.4 Desenvolvimento pelo licitante de programa de integridade, conforme orientações dos órgãos de controle.

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

5.21.2.1 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;

5.21.2.2 Empresas brasileiras;

5.21.2.3 Empresas que invistam em pesquisa e no desenvolvimento de tecnologia no País;

5.21.2.4 Empresas que comprovem a prática de mitigação, nos termos da Lei nº 12.187, de 29 de dezembro de 2009.

5.22 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.

5.22.1 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.

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

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

5.22.4 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



COMISSÃO PERMANENTE DE LICITAÇÃO

for o caso, dos documentos complementares, quando necessários à confirmação daqueles exigidos neste Edital e já apresentados.

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

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

6. DA FASE DE JULGAMENTO

6.1 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 do edital, especialmente quanto à existência de sanção que impeça a participação no certame ou a futura contratação, mediante a consulta aos seguintes cadastros:

6.1.1 Sistema de Cadastro de Fornecedores do Município

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

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

6.2 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.

6.3 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)

6.3.1 A tentativa de burla será verificada por meio dos vínculos societários, linhas de fornecimento similares, dentre outros. (IN nº 3/2018, art. 29, §1º).

6.3.2 O licitante será convocado para manifestação previamente a uma eventual desclassificação. (IN nº 3/2018, art. 29, §2º).

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

6.4 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 os itens 2.5 e 3.6 deste edital.

6.5 Verificadas as condições de participação e de utilização do tratamento favorecido, o pregoeiro examinará a proposta classificado 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.

6.6 Será desclassificada a proposta vencedora que:

6.6.1 Contiver vícios insanáveis;

6.6.2 Não obedecer às especificações técnicas contidas no Termo de Referência;



COMISSÃO PERMANENTE DE LICITAÇÃO

- 6.6.3 Apresentar preços inexequíveis ou permanecerem acima do preço máximo definido para a contratação;
- 6.6.4 Não tiverem sua exequibilidade demonstrada, quando exigido pela Administração;
- 6.6.5 Apresentar desconformidade com quaisquer outras exigências deste Edital ou seus anexos, desde que insanável.
- 6.7 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.
- 6.7.1 A inexequibilidade, na hipótese de que trata o **caput**, só será considerada após diligência do pregoeiro, que comprove:
- 6.7.1.1 Que o custo do licitante ultrapassa o valor da proposta; e
- 6.7.1.2 Inexistirem custos de oportunidade capazes de justificar o vulto da oferta.
- 6.8 Em contratação de serviços de engenharia, além das disposições acima, a análise de
- 6.9 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.
- 6.10 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;
- 6.10.1 O ajuste de que trata este dispositivo se limita a sanar erros ou falhas que não alterem a substância das propostas;
- 6.10.2 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.
- 6.11 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.
- 6.12 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.
- 6.13 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.
- 6.14 Os resultados das avaliações serão divulgados por meio de mensagem no sistema.
- 6.15 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.
- 6.16 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.



COMISSÃO PERMANENTE DE LICITAÇÃO

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.

7. DA FASE DE HABILITAÇÃO

7.1 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.

7.1.1 A documentação exigida para fins de habilitação jurídica, fiscal, social e trabalhista e econômico-financeira, poderá ser substituída pelo registro cadastral no Sistema de Cadastro de Fornecedores do Município.

7.2 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.

7.3 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.

7.4 Os documentos exigidos para fins de habilitação poderão ser apresentados em original, por cópia autenticada em cartório ou por componentes da Comissão de Licitação do Município.

7.5 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.

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

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

7.8 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.

7.9 A habilitação será verificada por meio dos sítios oficiais, nos documentos por ele abrangidos.

7.9.1 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).



COMISSÃO PERMANENTE DE LICITAÇÃO

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

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

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

7.11.1 Os documentos exigidos para habilitação que não estejam contemplados no Cadastro de Fornecedores do Município, serão enviados por meio do sistema, em formato digital, no prazo de 02 (duas) horas, prorrogável por igual período, contado da solicitação do pregoeiro.

7.11.2 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, observado o disposto no § 1º do art. 36 e no § 1º do art. 39 da Instrução Normativa SEGES nº 73, de 30 de setembro de 2022.

7.12 A verificação no Sistema de Cadastro de Fornecedores ou a exigência dos documentos nele não contidos somente será feita em relação ao licitante vencedor.

7.12.1 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.

7.12.2 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.

7.13 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):

7.13.1 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

7.13.2 Atualização de documentos cuja validade tenha expirado após a data de recebimento das propostas;

7.14 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.

7.15 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 8.13.1.

7.16 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.



COMISSÃO PERMANENTE DE LICITAÇÃO

7.17 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).

7.18 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.

7.19 **Habilitação jurídica:**

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

7.21 Em se tratando de Microempreendedor Individual – MEI: Certificado da Condição de Microempreendedor Individual - CCMEI, cuja aceitação ficará condicionada à verificação da autenticidade no sítio www.portaldoempreendedor.gov.br;

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

7.23 inscrição no Registro Público de Empresas Mercantis onde opera, com averbação no Registro onde tem sede a matriz, no caso de ser o participante sucursal, filial ou agência;

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

7.25 Os documentos acima deverão estar acompanhados de todas as alterações ou da consolidação respectiva;

7.26 **Regularidade fiscal e trabalhista:**

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

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

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

7.30 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;



COMISSÃO PERMANENTE DE LICITAÇÃO

- 7.31 Prova de inscrição no cadastro de contribuintes estadual e municipal relativo ao domicílio ou sede do licitante, pertinente ao seu ramo de atividade e compatível com o objeto contratual;
- 7.32 Prova de regularidade com a Fazenda Estadual e municipal do domicílio ou sede do licitante, relativa à atividade em cujo exercício contrata ou concorre;
- 7.33 Caso o licitante seja considerado isento dos tributos estaduais relacionados ao objeto licitatório, deverá comprovar tal condição mediante a apresentação de declaração da Fazenda Estadual do seu domicílio ou sede, ou outra equivalente, na forma da lei;
- 7.34 Quando se tratar da subcontratação prevista no art. 48, II, da Lei Complementar n. 123, de 2006, a licitante melhor classificada deverá, também, apresentar a documentação de regularidade fiscal e trabalhista das microempresas e/ou empresas de pequeno porte que serão subcontratadas no decorrer da execução do contrato, ainda que exista alguma restrição, aplicando-se o prazo de regularização previsto no art. 4º, §1º do Decreto nº 8.538, de 2015.
- 7.35 Qualificação Econômico-Financeira
- 7.36 Balanço patrimonial e demonstrações contábeis do último exercício social, já exigíveis e apresentados na forma da lei, que comprovem a boa situação financeira da empresa, vedada a sua substituição por balancetes ou balanços provisórios, podendo ser atualizados por índices oficiais quando encerrado há mais de 3 (três) meses da data de apresentação da proposta;
- 7.37 No caso de fornecimento de bens para pronta entrega, não será exigido da licitante qualificada como microempresa ou empresa de pequeno porte, a apresentação de balanço patrimonial do último exercício financeiro. (Art. 3º do Decreto nº 8.538, de 2015);
- 7.38 No caso de empresa constituída no exercício social vigente, admite-se a apresentação de balanço patrimonial e demonstrações contábeis referentes ao período de existência da sociedade;
- 7.39 É admissível o balanço intermediário, se decorrer de lei ou contrato social/estatuto social.
- 7.40 Caso o licitante seja cooperativa, tais documentos deverão ser acompanhados da última auditoria contábil-financeira, conforme dispõe o artigo 112 da Lei nº 5.764, de 1971, ou de uma declaração, sob as penas da lei, de que tal auditoria não foi exigida pelo órgão fiscalizador;
- 7.41 comprovação da boa situação financeira da empresa será constatada mediante obtenção de índices de Liquidez Geral (LG), Solvência Geral (SG) e Liquidez Corrente (LC), superiores a 1 (um), obtidos pela aplicação das seguintes fórmulas:

LG =	Ativo Circulante + Realizável a Longo Prazo
Passivo Circulante + Passivo Não Circulante	
SG =	Ativo Total
Passivo Circulante + Passivo Não Circulante	
LC =	Ativo Circulante
Passivo Circulante	



COMISSÃO PERMANENTE DE LICITAÇÃO

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

7.43 **Qualificação Técnica:**

7.44 Comprovação de aptidão para a prestação dos fornecimentos em características, quantidades e prazos compatíveis com o objeto desta licitação, ou com o item pertinente, mediante a apresentação de atestado(s) fornecido(s) por pessoas jurídicas de direito público ou privado.

7.45 Os atestados deverão referir-se aos fornecimentos no âmbito de sua atividade econômica principal ou secundária especificadas no contrato social vigente;

7.46 Somente serão aceitos atestados expedidos após a conclusão do contrato ou se decorrido, pelo menos, um ano do início de sua execução, exceto se firmado para ser executado em prazo inferior, conforme parâmetro contido no item 10.8 do Anexo VII-A da IN SEGES/MP n. 5, de 2017.

7.47 Poderá ser admitida, para fins de comprovação de quantitativo mínimo do fornecimento, a apresentação de diferentes atestados de fornecimentos executados de forma concomitante, pois essa situação se equivale, para fins de comprovação de capacidade técnico-operacional, a uma única contratação, conforme parâmetro contido no item 10.9 do Anexo VII-A da IN SEGES/MP n. 5/2017.

7.48 O licitante disponibilizará todas as informações necessárias à comprovação da legitimidade dos atestados apresentados, apresentando, dentre outros documentos, cópia do contrato que deu suporte à contratação, endereço atual da contratante e local em que foram prestados os serviços, conforme parâmetro contido no item 10.10 do Anexo VII-A da IN SEGES/MP n. 5/2017.

7.49 O licitante enquadrado como microempreendedor individual que pretenda auferir os benefícios do tratamento diferenciado previstos na Lei Complementar n. 123, de 2006, estará dispensado (a) da prova de inscrição nos cadastros de contribuintes estadual e municipal e (b) da apresentação do balanço patrimonial e das demonstrações contábeis do último exercício.

7.50 A existência de restrição relativamente à regularidade fiscal e trabalhista não impede que a licitante qualificada como microempresa ou empresa de pequeno porte seja declarada vencedora, uma vez que atenda a todas as demais exigências do edital.

7.51 A declaração do vencedor acontecerá no momento imediatamente posterior à fase de habilitação.

7.52 Caso a proposta mais vantajosa seja ofertada por licitante qualificada como microempresa ou empresa de pequeno porte, e uma vez constatada a existência de alguma restrição no que tange à regularidade fiscal e trabalhista, a mesma será convocada para, no prazo de 5 (cinco) dias úteis, após a declaração do vencedor, comprovar a regularização. O prazo poderá ser prorrogado por igual



COMISSÃO PERMANENTE DE LICITAÇÃO

período, a critério da administração pública, quando requerida pelo licitante, mediante apresentação de justificativa.

7.53 A não-regularização fiscal e trabalhista no prazo previsto no subitem anterior acarretará a inabilitação do licitante, sem prejuízo das sanções previstas neste Edital, sendo facultada a convocação dos licitantes remanescentes, na ordem de classificação. Se, na ordem de classificação, seguir-se outra microempresa, empresa de pequeno porte ou sociedade cooperativa com alguma restrição na documentação fiscal e trabalhista, será concedido o mesmo prazo para regularização.

7.54 Havendo necessidade de analisar minuciosamente os documentos exigidos, o Pregoeiro suspenderá a sessão, informando no “chat” a nova data e horário para a continuidade da mesma.

7.55 Será inabilitado o licitante que não comprovar sua habilitação, seja por não apresentar quaisquer dos documentos exigidos, ou apresentá-los em desacordo com o estabelecido neste Edital.

7.56 Nos itens não exclusivos a microempresas e empresas de pequeno porte, em havendo inabilitação, haverá nova verificação, pelo sistema, da eventual ocorrência do empate ficto, previsto nos artigos 44 e 45 da LC nº 123, de 2006, seguindo-se a disciplina antes estabelecida para aceitação da proposta subsequente.

7.57 O licitante provisoriamente vencedor em um item, que estiver concorrendo em outro item, ficará obrigado a comprovar os requisitos de habilitação cumulativamente, isto é, somando as exigências do item em que venceu às do item em que estiver concorrendo, e assim sucessivamente, sob pena de inabilitação, além da aplicação das sanções cabíveis.

7.58 Não havendo a comprovação cumulativa dos requisitos de habilitação, a inabilitação recairá sobre o(s) item(ns) de menor(es) valor(es) cuja retirada(s) seja(m) suficiente(s) para a habilitação do licitante nos remanescentes.

7.59 Constatado o atendimento às exigências de habilitação fixadas no Edital, o licitante será declarado vencedor.

8. DOS RECURSOS

8.1 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.

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

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

8.3.1 A intenção de recorrer deverá ser manifestada imediatamente, sob pena de preclusão;

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

8.3.3 O prazo para apresentação das razões recursais será iniciado na data de intimação ou de lavratura da ata de habilitação ou inabilitação;



COMISSÃO PERMANENTE DE LICITAÇÃO

8.3.4 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.

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

8.5 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.

8.6 Os recursos interpostos fora do prazo não serão conhecidos.

8.7 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.

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

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

8.10 Os autos do processo permanecerão com vista franqueada aos interessados no sítio eletrônico: <https://licitar.digital>.

9. DAS INFRAÇÕES ADMINISTRATIVAS E SANÇÕES

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

9.1.1 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;

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

9.1.2.1 Não enviar a proposta adequada ao último lance ofertado ou após a negociação;

9.1.2.2 Recusar-se a enviar o detalhamento da proposta quando exigível;

9.1.2.3 Pedir para ser desclassificado quando encerrada a etapa competitiva; ou

9.1.2.4 Deixar de apresentar amostra;

9.1.2.5 Apresentar proposta ou amostra em desacordo com as especificações do edital;

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

9.1.3.1 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;

9.1.4 Apresentar declaração ou documentação falsa exigida para o certame ou prestar declaração falsa durante a licitação

9.1.5 Fraudar a licitação

9.1.6 Comportar-se de modo inidôneo ou cometer fraude de qualquer natureza, em especial quando:

9.1.6.1 Agir em conluio ou em desconformidade com a lei;

9.1.6.2 Induzir deliberadamente a erro no julgamento;



COMISSÃO PERMANENTE DE LICITAÇÃO

9.1.6.3 Apresentar amostra falsificada ou deteriorada;

9.1.7 Praticar atos ilícitos com vistas a frustrar os objetivos da licitação

9.1.8 Praticar ato lesivo previsto no art. 5º da Lei n.º 12.846, de 2013.

9.2 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:

9.2.1 Advertência;

9.2.2 Multa;

9.2.3 Impedimento de licitar e contratar e

9.2.4 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.

9.3 Na aplicação das sanções serão considerados:

9.3.1 A natureza e a gravidade da infração cometida.

9.3.2 As peculiaridades do caso concreto

9.3.3 As circunstâncias agravantes ou atenuantes

9.3.4 Os danos que dela provierem para a Administração Pública

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

9.4 A multa será recolhida em percentual de 10% (Dez por cento), incidente sobre o valor do contrato licitado, recolhida no prazo máximo de 30 (trinta) dias úteis, a contar da comunicação oficial.

9.4.1 Para as infrações previstas nos itens 9.1.1, 9.1.2 e 9.1.3, a multa será de 10% do valor do contrato licitado.

9.4.2 Para as infrações previstas nos itens 9.1.4, 9.1.5, 9.1.6, 9.1.7 e 9.1.8, a multa será de 15% do valor do contrato licitado.

9.5 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.

9.6 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.

9.7 A sanção de impedimento de licitar e contratar será aplicada ao responsável em decorrência das infrações administrativas relacionadas nos itens 9.1.1, 9.1.2 e 9.1.3, quando não se justificar a imposição de penalidade mais grave, e impedirá o responsável de licitar e contratar no âmbito da Administração Pública do Município a qual pertence o órgão, pelo prazo máximo de 3 (três) anos.

9.8 Poderá ser aplicada ao responsável a sanção de declaração de inidoneidade para licitar ou contratar, em decorrência da prática das infrações dispostas nos itens 9.1.4, 9.1.5, 9.1.6, 9.1.7 e 9.1.8, bem como pelas infrações administrativas previstas nos itens 9.1.1, 9.1.2 e 9.1.3 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.

9.9 A recusa injustificada do adjudicatário em assinar o contrato ou a ata de registro de preço,



COMISSÃO PERMANENTE DE LICITAÇÃO

ou em aceitar ou retirar o instrumento equivalente no prazo estabelecido pela Administração, descrita no item 9.1.3, 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.

9.10 A apuração de responsabilidades 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.

9.11 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.

9.12 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.

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

9.14 A aplicação das sanções previstas neste edital não exclui, em hipótese alguma, a obrigação de reparação integral dos danos causados à Administração Pública Municipal de Pesqueira.

10. DA IMPUGNAÇÃO AO EDITAL E DO PEDIDO DE ESCLARECIMENTO

10.1 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.

10.2 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.

10.3 A impugnação e o pedido de esclarecimento poderão ser realizados por forma eletrônica, pelos seguintes meios: <https://licitar.digital> e ainda pelo email: cpl.sepe@pesqueira.pe.gov.br.

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

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

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

11. DAS DISPOSIÇÕES GERAIS

11.0 Será divulgada ata da sessão pública no sistema eletrônico: <https://licitar.digital>.

11.1 Não havendo expediente ou ocorrendo qualquer fato superveniente que impeça a realização



COMISSÃO PERMANENTE DE LICITAÇÃO

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.

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

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

11.4 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.

11.5 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.

11.6 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.

11.7 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.

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

11.9 O Edital e seus anexos estão disponíveis, na íntegra, no endereço eletrônico: <https://licitar.digital>.

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

- 11.10.1 ANEXO I - Termo de Referência
- 11.10.2 ANEXO II - Estudo Técnico Preliminar
- 11.10.3 ANEXO III - Minuta de Termo de Contrato
- 11.10.4 ANEXO IV - Modelo de Declaração Conjunta

Pesqueira, 17 de abril de 2024

Juliana Moura Pinheiro
Pregoeira – FME



COMISSÃO PERMANENTE DE LICITAÇÃO

ANEXO I TERMO DE REFERÊNCIA

1- APRESENTAÇÃO

A elaboração do presente Termo de Referência tem por finalidade fornecer aos interessados a perfeita caracterização dos bens a serem adquiridos, descrevendo-os detalhadamente e, assim, servir de base para a apresentação das propostas.

Portanto, serão analisadas aqui as obrigações da empresa a ser contratada para o fornecimento de gêneros alimentícios.

O objeto deste Termo de Referência, tem amparo legal, integralmente, na Lei nº 14.133/21, art. 6º, inciso XLI - pregão: modalidade de licitação obrigatória para aquisição de bens e serviços comuns, cujo critério de julgamento poderá ser o de menor preço ou o de maior desconto; XIII - bens e serviços comuns: aqueles cujos padrões de desempenho e qualidade podem ser objetivamente definidos pelo edital, por meio de especificações usuais de mercado; no Decreto nº 3.555, de 08 de agosto de 2000.

2- DO OBJETO

Aquisição de gêneros alimentícios para atendimento à demanda do Fundo Municipal De Educação Do Município De Pesqueira-PE.

3 - JUSTIFICATIVA

A contratação acima descrita, que será processada nos termos deste instrumento, especificações A contratação acima descrita, que será processada nos termos deste instrumento, especificações técnicas e informações complementares que o acompanham, justifica-se pela necessidade de aquisição dos gêneros alimentícios visando a atender as necessidades da Secretaria Municipal de Educação, nas atividades desenvolvidas no exercício de 2024.

A aquisição dos gêneros alimentícios também justifica-se pela utilização em atividades, projetos, eventos promovidos e desenvolvidos pela Secretaria de Educação, além de produtos para dar suporte as atividades internas de cada Unidade de Educação do Município, tendo em vista que são realizados diversos eventos durante todo o ano, onde a Secretaria fornece os alimentos para preparação de almoço e lanches para os participantes dos encontros pedagógicos, conferências, seminários, formações continuadas, reuniões, datas comemorativas como dias das mães, pais, mulher, crianças, campanhas nacionais entre outros, onde os profissionais envolvidos despendem maior tempo nas instalações da Secretaria, fazendo-se necessários o fornecimento da alimentação.



COMISSÃO PERMANENTE DE LICITAÇÃO

4.0 DETALHAMENTO DA NECESSIDADE

4.1 Com base nos custos para execução do objeto da contratação em tela, obtidos mediante pesquisa de mercado devidamente realizada nos termos da legislação, regulamentos e normas vigentes, relacionamos abaixo a média dos preços encontrados.

4.2 O Valor total estimado para a aquisição é de **R\$ 210.407,30 (Duzentos e dez mil, quatrocentos e sete reais e trinta centavos).**

ITEM	DESCRIÇÃO	UND	QUANTI	VLR UNT	VLR. TOTAL
1	ARROZ PARBOILIZADO TIPO 1- Embalagem de 1 kg - beneficiado, polido, longo, fino. Livre de sujidades, parasitas e larvas. Com data de fabricação recente (conforme resolução ANVISA N°12/78). Embalagem intacta, informações nutricionais, validade mínima de 06 meses a 01 ano, com registro no ministério competente.	KG	300	5,71	1.713,00
2	MACARRÃO DO TIPO ESPAGUETE SEM OVOS - Embalagem de 500g - Livre de sujidades, parasitas e larvas. Com data de fabricação recente (conforme resolução ANVISA N°12/78). A embalagem deverá conter externamente os dados de identificação e procedência, informação nutricional, número do lote, data de validade, quantidade do produto. O produto deverá apresentar validade mínima de 06 meses a 01 ano, com registro no ministério competente.	UND	200	6,83	1.366,00
3	FUBÁ PRÉ-COZIDO, FLOCOS DE MILHO - Embalagem de 500g - flocos de milho, amarelo, com aspecto, cor, cheiro e sabor próprios com ausência de umidade, fermentação, ranço, isento de sujidades, parasitas e larvas. A embalagem deverá conter externamente os dados de identificação e procedência, informação nutricional, número do lote, data de validade, quantidade do produto. O produto deverá apresentar validade mínima de 05 (cinco) meses a partir da data de entrega na unidade.	UND	300	2,12	636,00
4	XERÉM PRÉ-COZIDO, FLOCOS DE MILHO - Embalagem de 500g – Xerém de milho, amarelo, com aspecto, cor, cheiro e sabor próprios com	UND	150	3,23	484,50



COMISSÃO PERMANENTE DE LICITAÇÃO

	ausência de umidade, fermentação, ranço, isento de sujidades, parasitas e larvas. A embalagem deverá conter externamente os dados de identificação e procedência, informação nutricional, número do lote, data de validade, quantidade do produto. O produto deverá apresentar validade mínima de 05 (cinco) meses a partir da data de entrega na unidade.				
5	SAL IODADO E REFINADO - Embalagem de 1Kg - informações nutricionais na embalagem, validade mínima de 06 meses a 01 ano, com registro no ministério competente. marca de referência: Marlin ou Diana ou sal lebre.	KG	50	1,45	72,50
6	AÇÚCAR CRISTAL - Embalagem de 1kg, sacarose de cana de açúcar aspecto granuloso fino a médio, isento de matéria terrosa, livre de umidade e fragmentos estranhos peneirados, de boa qualidade livre de sujidades, embalagem lacrada com todas as informações necessárias, com data de fabricação. Validade mínima de 06 meses a 01 ano, com registro no Ministério da Saúde.	KG	200	3,9	780,00
7	FEIJÃO PRETO - Embalagem de 1 kg - feijão tipo 01, composição mínima de 95% de grãos inteiros correspondentes ao tamanho e formato naturais, maduros, limpos e secos. Isento de material terroso, sujidades e mistura de outras variedades e espécies. Acondicionado em embalagem primária de polietileno, resistente, atóxico, hermeticamente selado, contendo 01 kg do produto (peso líquido). Embalagem secundária deve ser de polietileno atóxico resistente lacrada. A embalagem deverá estar devidamente rotulada conforme legislação vigente. O produto deverá apresentar validade mínima de 06 meses no momento da entrega.	KG	80	10,55	844,00
8	FEIJÃO CARIOCA - Embalagem de 1 kg - feijão tipo 01, composição mínima de 95% de grãos inteiros correspondentes ao tamanho e formato naturais, maduros, limpos e secos. Isento de	KG	100	10,76	1.076,00



COMISSÃO PERMANENTE DE LICITAÇÃO

	material terroso, sujidades e mistura de outras variedades e espécies. Acondicionado em embalagem primária de polietileno, resistente, atóxico, hermeticamente selado, contendo 01 kg do produto (peso líquido). Embalagem secundária deve ser de polietileno atóxico resistente, lacrada. A embalagem deverá estar devidamente rotulada conforme legislação vigente. O produto deverá apresentar validade mínima de 06 meses no momento da entrega.				
9	FARINHA DE TRIGO ESPECIAL TIPO I, enriquecida com ferro e ácido fólico: o produto deverá estar de acordo com a NTA 02 e 35 (Decreto 12.486 de 20/10/78) e resolução n.38 FNDE. Obtido pela moagem, exclusivamente do grão de trigo beneficiado, são e limpo, livre de sujidades, materiais terrosos, parasitos, larvas e em perfeito estado de conservação. Deverá apresentar aspecto de pó fino, cor branca, cheiro e odor próprio. Deverá apresentar teor máximo de cinzas de 0,850%, teor Máximo de umidade de 14% e teor de glúten seco de no mínimo 6% p/p. Embalagem primária: pesando 1kg, indelével, plástica, resistente e atóxica, não podendo ter no produto qualquer tipo de etiqueta para identificação de seu fabricante e/ou componentes. Embalagem secundária: de saco plástico, resistente, pesando até 10kg. Validade mínima de 04 meses após a data de fabricação.	KG	150	7,45	1.117,50
10	MASSA DE TAPIOCA - Farinha de tapioca, Subgrupo Granulada, Tipo1. Embalagem: saco plástico transparente, inviolável e resistente, que garantam a integridade do produto até o momento do consumo. Peso líquido de 500g. Validade mínima de 06 (seis) meses, a contar da data de entrega.	UND	100	6,56	656,00
11	MILHO AMARELO PARA MANGUZÁ _Milho seco processado em grãos crus, inteiros, para o preparo de mungunzá, com aspectos, cor, cheiro e	UND	100	3,4	340,00



COMISSÃO PERMANENTE DE LICITAÇÃO

	sabor próprio livre de fertilizantes, sujidades, parasitas, larvas e detritos animais ou vegetais, acondicionados em saco plástico resistente. A embalagem deve conter a validade de no mínimo 06 (seis) meses a 01(um) ano. Embalagem 500g.				
12	LEITE DE CÔCO - Embalagem 200ml - Produto de primeira qualidade deverá apresentar-se livre de parasitas e de qualquer substância contaminante, sem traços brancos ou mofo. Embalagem plástica atóxica, intacta, contendo informações sobre o produto informações nutricionais e prazo de validade.	UND	50	5,11	255,50
13	CANELA EM PÓ. Textura fina, homogênea, coloração marrom dourado. Isento de sujidades e mofo. Embalagem plástica, atóxica, cor opaca, conter dados do produto: identificação, procedência, ingredientes, informações nutricionais, lote, gramatura, datas de fabricação e vencimento. Validade mínima de 6(seis) meses a contar da data de entrega do produto. Pote com 50 gramas.	UND	40	3,72	148,80
14	ÓLEO - Embalagem de 900ml - comestível vegetal de soja, puro, refinado sem colesterol, rico em vitamina E. Embalagem com dados de identificação do produto, marca do fabricante, prazo de validade e peso líquido, de acordo com Resolução 482/99. Informações nutricionais na embalagem, validade mínima de 06 meses a 01 ano, com registro no ministério competente	UND	100	10,13	1.013,00
15	MANTEIGA Embalagem de 500gr -Manteiga sem Sal – Manteiga de primeira qualidade. Ingrediente Obrigatório: Creme de leite pasteurizado obtido a partir do leite de vaca. Consistência sólida, pastosa à temperatura de 20°C, textura lisa e uniforme, sem manchas ou pontos de coloração, sabor suave, característico, sem odor e sabor estranho. O produto deverá apresentar validade mínima de 06 meses a 01 ano, com registro no ministério competente.	UND	100	8,91	891,00



COMISSÃO PERMANENTE DE LICITAÇÃO

16	COLORAL - Embalagem com 200g - o produto deverá apresentar registro no órgão competente. Não deverá apresentar misturas inadequadas ao produto, presença de impurezas, formação de grumos, coloração clara demais, sabor alterado e peso insatisfatório. A embalagem deve estar intacta. Prazo de validade mínimo de 6 meses a partir da data de entrega	UND	80	6,11	488,80
17	ÓREGANO - Embalagem com 400g - o produto deverá apresentar registro no órgão competente. Não deverá apresentar misturas inadequadas ao produto, presença de impurezas, formação de grumos, coloração clara demais, sabor alterado e peso insatisfatório. A embalagem deve estar intacta. Prazo de validade mínimo de 6 meses a partir da data de entrega.	UND	50	4,88	244,00
18	COMINHO - Embalagem com 400g - o produto deverá apresentar registro no órgão competente. Não deverá apresentar misturas inadequadas ao produto, presença de impurezas, formação de grumos, coloração clara demais, sabor alterado e peso insatisfatório. A embalagem deve estar intacta. Prazo de validade mínimo de 6 meses a partir da data de entrega.	UND	80	3,61	288,80
19	MAIONESE - Embalagem de 500g - Maionese contendo os seguintes ingredientes: óleo vegetal e ovos pasteurizados entre outros. Embalagem: O produto deverá estar acondicionado em embalagem cartonada, com peso líquido de 500 (quinhentos) gramas e em embalagem secundária conforme embalagem do fornecedor. Rotulagem: As embalagens deverão ser rotuladas de acordo com a legislação vigente. Validade: Prazo de validade mínimo de 12 (doze) meses após a entrega	UND	100	4,11	411,00
20	VINAGRE DE ÁLCOOL TIPO BRANCO - com data de fabricação e validade, embalagens plásticas, garrafas de 500 ml, íntegra sem vazamentos	UND	80	2,2	176,00



COMISSÃO PERMANENTE DE LICITAÇÃO

21	<p>EXTRATO - Embalagem de 240g (refil) – puro e concentrado, resultante da concentração da polpa de frutos maduros, escolhidos, sem pele e sementes por processo tecnológico adequado com identificação do fornecedor, data de validade, data de fabricação, lote e registros conforme Anvisa. Aspecto: massa mole, cor vermelha, envasado e recebido tratamento térmico adequado, ausência de sujidades, parasitas e larvas.</p>	UND	150	1,86	279,00
22	<p>LEITE CONDENSADO 395g - Leite Condensado, produzido com leite integral e açúcar. Embalagem: O produto deverá estar acondicionado em embalagem cartonada, íntegra, com peso líquido de 395 (trezentos e noventa e cinco) gramas e embalagem secundária conforme fornecedor. Rotulagem: As embalagens deverão ser rotuladas de acordo com a legislação vigente. Validade: Prazo de validade de, no mínimo 6 (seis) meses, a partir da entrega do produto.</p>	UND	100	6,17	617,00
23	<p>CREME DE LEITE, 200g - Creme de leite, produto obtido do processamento do leite, açúcar e lactose, tipo tradicional. Embalagem: O produto deverá estar acondicionado em embalagem primária tipo cartonada, com peso líquido de 200 (duzentos) gramas e em embalagem secundária conforme embalagem do fornecedor. Rotulagem: As embalagens deverão ser rotuladas de acordo com a legislação vigente. Validade: Prazo de validade de, no mínimo, 06 (seis) meses, sendo que na entrega do produto, a data de fabricação máxima deverá ser de 15 (quinze) dias.</p>	UND	100	2,81	281,00
24	<p>LEITE EM PÓ - Integral Sachê 200g Leite em pó integral, emb. c/400g (Ingredientes: leite fluído integral, não contém glúten, umidade máxima 3,5%. Informação nutricional no rótulo. Inscrição no Ministério da Agricultura. SIF/DIPOA. Embalagem aluminizada, com prazo de validade de no mínimo 06 meses a contar da data de fabricação.</p>	UND	200	7,36	1.472,00



COMISSÃO PERMANENTE DE LICITAÇÃO

25	BOLACHA CREAM CRACKER - Embalagem de 400g - o biscoito deverá ser fabricado a partir de matéria prima limpa, isenta de matérias terrosos, parasitas e em perfeito estado de conservação, serão rejeitados biscoitos malcozidos, queimados, não podendo apresentar excesso de dureza e nem se apresentar quebradiço. Embalagem de polietileno, fechados e intactos, com data de fabricação recente, informações nutricionais, validade mínima de 06 meses a 01 ano, com registro no ministério competente	UND	300	5,52	1.656,00
26	BATATA DOCE - As raízes, tubérculos próprios para o consumo deverão proceder de espécimes vegetais genuínos e são, ser de colheita recente, feita pela manhã. A secagem será ao sol ou protegida dos raios solares, conforme o caso, em lugares secos, ventilados e limpos; ser suficientemente desenvolvidos, com tamanho, aroma, sabor e cor próprios da espécie, não estar danificados por qualquer lesão e origem física ou mecânica que afete a sua aparência; estar livre de enfermidades; estar livre da maior parte possível de terra aderente à casca, não apresentar rachaduras ou cortes na casca, deverão estar isentos de umidade externa anormal e livre de resíduos de fertilizantes. A polpa deverá estar intacta e limpa, com cor, odor e sabor característicos. As raízes e tubérculos deverão ser entregues após a colheita, pois são consideradas como alimentos perecíveis, e não se conservam por longo período de tempo.	KG	300	4,51	1.353,00
27	MACAXEIRA - As raízes, tubérculos próprios para o consumo deverão proceder de espécimes vegetais genuínos e são, ser de colheita recente, feita pela manhã. A secagem será ao sol ou protegida dos raios solares, conforme o caso, em lugares secos, ventilados e limpos; ser suficientemente desenvolvidos, com tamanho, aroma, sabor e cor próprios da espécie, não estar danificados por qualquer lesão e origem física ou	KG	300	3,60	1.080,00



COMISSÃO PERMANENTE DE LICITAÇÃO

	<p>mecânica que afete a sua aparência; estar livre de enfermidades; estar livre da maior parte possível de terra aderente à casca, não apresentar rachaduras ou cortes na casca, deverão estar isentos de umidade externa anormal e livre de resíduos de fertilizantes. A polpa deverá estar intacta e limpa, com cor, odor e sabor característicos. As raízes e tubérculos deverão ser entregues após a colheita, pois são consideradas como alimentos perecíveis, e não se conservam por longo período de tempo.</p>				
28	<p>INHAME - As raízes, tubérculos próprios para o consumo deverão proceder de espécimes vegetais genuínos e sãos, ser de colheita recente, feita pela manhã. A secagem será ao sol ou protegida dos raios solares, conforme o caso, em lugares secos, ventilados e limpos; ser suficientemente desenvolvidos, com tamanho, aroma, sabor e cor próprios da espécie, não estar danificados por qualquer lesão e origem física ou mecânica que afete a sua aparência; estar livre de enfermidades; estar livre da maior parte possível de terra aderente à casca, não apresentar rachaduras ou cortes na casca, deverão estar isentos de umidade externa anormal e livre de resíduos de fertilizantes. A polpa deverá estar intacta e limpa, com cor, odor e sabor característicos. As raízes e tubérculos deverão ser entregues após a colheita, pois são consideradas como alimentos perecíveis, e não se conservam por longo período de tempo.</p>	KG	200	4,83	966,00
29	<p>Ovos brancos – Os ovos devem ser acondicionados em bandejas de material descartável com capacidade para 30 (trinta) unidades. O ovo deverá ter um peso mínimo de 50 gramas, a clara deve ser límpida, transparente e consistente e a gema deve ser translúcida, consistente, centralizada e sem desenvolvimento de germes. Deverá ser isento de aditivos ou substâncias estranhas ao produto que sejam impróprias ao consumo e que alterem suas</p>	BANDEJA	200	17,58	3.516,00



COMISSÃO PERMANENTE DE LICITAÇÃO

	características naturais (físicas, químicas e organolépticas). A embalagem deverá conter externamente os dados de identificação e procedência, número do lote, data da embalagem, data da validade, condições de armazenamento, quantidade do produto, número de registro no Ministério de Agricultura /SIF/ DIPOA e carimbo de inspeção do SIF.				
30	PEITO DE FRANGO - Cortes congelados de frango s/ osso e s/ pele - Embalagem de 2kg-2,5kg – Preparado a partir de aves saudáveis, abatidas sobre prévia inspeção sanitária. O produto não poderá conter pele, cartilagens, tendões ou fragmentos de ossos e outros tecidos inferiores. Deve conter aspecto uniforme, sem manchas, sem corpos estranhos de qualquer natureza, ausência de limo na superfície, sem sinais de perfurações na superfície ou na intimidade muscular ou acúmulo de placas de gelo entre as peças; consistência firme e compacta e odor e sabor característicos do frango. Embalados em saco plástico atóxico, transparente, com boa selagem térmica e boa resistência mecânica. Peça embalada individualmente ou conjuntamente. A embalagem primária deve obedecer aos requisitos da RDC ANVISA nº 91, de 11 de maio de 2001 que estabelece os Critérios gerais para embalagens e equipamentos em contato com os alimentos.	KG	800	16,74	13.392,00
31	BISTECA DE PORCO - Embalagem de 1 kg. Apresentar Certificado de Inspeção Estadual/ Federal ou Municipal. Embalada, devidamente identificada com etiquetas internas de acordo com a legislação vigente e especificação de prazo de validade	KG	500	18,72	9.360,00
32	CARNE BOVINA MOÍDA - Embalagem de 500g - Trata-se de um produto cru, congelado, de coloração vermelho escuro opaco, característico de produtos congelados, com odor e sabor característicos e ausência de ranço. Os	KG	800	30,53	24.424,00



COMISSÃO PERMANENTE DE LICITAÇÃO

	<p>ingredientes considerados obrigatórios para carne moída são: Carnes obtidas de massas musculares esqueléticas de bovinos. A matéria-prima a ser utilizada deverá estar isenta de tecidos inferiores como ossos, sebo, cartilagens, gordura parcial, aponevroses, tendões, coágulos, nodos linfáticos, etc. Não será permitida a obtenção do produto a partir de moagem de carnes oriundas da raspa de ossos e carne mecanicamente separada - CMS; A carne moída deverá ser embalada imediatamente após a moagem, devendo cada tubete ser de plástico resistente e adequado para o produto. O produto deverá ser rotulado de acordo com o Regulamento vigente (Portaria nº 371, de 04/09/97 - Regulamento Técnico para Rotulagem de Alimentos - Ministério da Agricultura e do Abastecimento, Brasil).</p>				
33	<p>BIFE BOVINO RESFRIADO COXÃO MOLE Bife Bovino em peças refiladas, acondicionadas na embalagem primária em porções de 1 kg, juntamente com etiqueta, rótulo e fechadas através da vedação a vácuo. Aspecto próprio, não amolecido e nem pegajosa, cor própria sem manchas esverdeada, cheiro e sabor próprio, com ausência de sujidades, parasitos e larvas. A embalagem primária deverá ser em sacos plásticos de polietileno, material atóxico, transparentes e resistentes. A validade do produto deverá ser de 60 dias a contar da data da fabricação, impressa na etiqueta interna. O produto deverá ser entregue com no máximo de 10 dias da data de fabricação. A carne terá que ter o número de registro SISP OU SIF. Só serão recebidas as carnes que estiverem em temperatura entre 0°C a 5° C.</p>	KG	500	35,02	17.510,00
34	<p>SARDINHA EM CONSERVA – embalagem de 400g - eviscerada e descamada enlatadas, rotuladas e esterilizadas - composição: sardinha, óleo de soja. o produto deve estar livre de nadadeiras, cauda e cabeça, pré-cozida.</p>	UND	800	6,66	5.328,00



COMISSÃO PERMANENTE DE LICITAÇÃO

	Embalagem primária: lata metálica de 400g, inviolável, com verniz sanitário, recravada, isenta de estufamento, vazamento, corrosão interna, amassamento, ferrugem, perfurações e outras danificações. Na embalagem do produto deverá conter os dados do fornecedor, tabela nutricional, lote, peso líquido, data de fabricação, data de validade (48 meses após a data de fabricação). o produto recebido deverá ter no mínimo 12 meses para o vencimento.				
35	CEBOLA - Aspecto límpido e isento de impurezas à 25° C, cor e odor característicos. Fresca, de ótima qualidade, compacta, firme, coloração uniforme, aroma, cor e sabor típicos da espécie, em perfeito estado de desenvolvimento. Não serão permitidos danos que lhe alterem a conformação e a aparência.	KG	100	7,9	790,00
36	ALHO - Aspecto límpido e isento de impurezas à 25° C, cor e odor característicos. Fresca, de ótima qualidade, compacta, firme, coloração uniforme, aroma, cor e sabor típicos da espécie, em perfeito estado de desenvolvimento. Não serão permitidos danos que lhe alterem a conformação e a aparência.	KG	80	24,09	1.927,20
37	COENTRO - O produto deve estar intacto, com todas as partes comestíveis aproveitáveis. Aspecto límpido e isento de impurezas, cor e odor característicos. Fresco, de ótima qualidade, coloração uniforme, aroma, cor e sabor típicos da espécie, em perfeito estado de desenvolvimento. São excluídos os produtos que apresentarem podridões ou alterações que os tornem impróprios para o consumo. Devem ser isentos de matérias estranhas, parasitas, odores ou sabores estranhos. Fornecido em molhos / maço	MOLHO	50	2,72	136,00
38	CEBOLINHA - O produto deve estar intacto, com todas as partes comestíveis aproveitáveis. Aspecto límpido e isento de impurezas, cor e odor característicos. Fresco, de ótima qualidade,	MOLHO	50	2,34	117,00



COMISSÃO PERMANENTE DE LICITAÇÃO

	coloração uniforme, aroma, cor e sabor típicos da espécie, em perfeito estado de desenvolvimento. São excluídos os produtos que apresentarem podridões ou alterações que os tornem impróprios para o consumo. Devem ser, isentos de matérias estranhas, parasitas, odores ou sabores estranhos. Fornecido em molho / maço				
39	PIMENTÃO - Aspecto límpido e isento de impurezas à 25° C, cor e odor característicos. Fresca, de ótima qualidade, compacta, firme, coloração uniforme, aroma, cor e sabor típicos da espécie, em perfeito estado de desenvolvimento. São excluídos os produtos que apresentarem podridões ou alterações que os tornem impróprios para o consumo. Devem ser isentos de matérias estranhas, parasitas, odores ou sabores estranhos.	KG	100	2,57	257,00
40	TOMATE - Aspecto límpido e isento de impurezas à 25° C, cor e odor característicos. Fresca, de ótima qualidade, compacta, firme, coloração uniforme, aroma, cor e sabor típicos da espécie, em perfeito estado de desenvolvimento. São excluídos os produtos que apresentarem podridões ou alterações que os tornem impróprios para o consumo. Devem ser isentos de matérias estranhas, parasitas, odores ou sabores estranhos.	KG	150	5,14	771,00
41	CENOURA - Legumes de elevada qualidade, suficientemente desenvolvidos. Devem apresentar coloração e tamanhos uniformes e típicos da variedade. Não são permitidos nos legumes defeitos que alterem a sua conformação e aparência; devem ser procedentes de espécimes vegetais genuínos e são; serem colhidos ao atingirem o grau normal de evolução do tamanho e apresentados ao consumo em perfeito estado de desenvolvimento do aroma, cor e sabor próprios da variedade e espécie; estarem livres de enfermidades; não estarem danificados por qualquer lesão de origem física ou mecânica que afete a sua aparência; não estarem sujos de terra;	KG	200	4,4	880,00



COMISSÃO PERMANENTE DE LICITAÇÃO

	não conterem corpos estranhos aderentes à superfície externa e estarem isentas de umidade externa anormal, odor e sabor estranhos. A cenoura deverá ser entregue após a colheita, pois é considerada como alimento perecível, e não se conserva por longo período de tempo.				
42	BATATA INGLESA - Deve ser lavada, lisa, de primeira qualidade, sem lesões de origem física ou mecânica, não apresentarem rachaduras ou cortes na casca, livre de enfermidades, isenta de partes pútridas. Com tamanho uniforme, devendo ser de porte médio a graúdas. Embalagem em sacos plásticos resistentes, conforme quantidade solicitada, apresentando na embalagem etiqueta de pesagem. Entregar conforme cronograma de perecíveis da merenda escolar.	KG	200	6,42	1.284,00
43	CHUCHU - Legumes de elevada qualidade, suficientemente desenvolvidos. Devem apresentar coloração e tamanhos uniformes e típicos da variedade. Não são permitidos nos legumes defeitos que alterem a sua conformação e aparência; devem ser procedentes de espécimes vegetais genuínos e sãos; serem colhidos ao atingirem o grau normal de evolução do tamanho e apresentados ao consumo em perfeito estado de desenvolvimento do aroma, cor e sabor próprios da variedade e espécie; estarem livres de enfermidades; não estarem danificados por qualquer lesão de origem física ou mecânica que afete a sua aparência; não estarem sujos de terra; não conterem corpos estranhos aderentes à superfície externa e estarem isentas de umidade externa anormal, odor e sabor estranhos. A cenoura deverá ser entregue após a colheita, pois é considerada como alimento perecível, e não se conserva por longo período de tempo.	KG	100	6,27	627,00
44	ALFACE - O produto deve estar intacto, com todas as partes comestíveis aproveitáveis. Aspecto límpido e isento de impurezas, cor e odor	UND	50	3,20	160,00



COMISSÃO PERMANENTE DE LICITAÇÃO

	característicos. Fresco, de ótima qualidade, coloração uniforme, aroma, cor e sabor típicos da espécie, em perfeito estado de desenvolvimento. São excluídos os produtos que apresentarem podridões ou alterações que os tornem impróprios para o consumo. Devem ser isentos de matérias estranhas, parasitas, odores ou sabores estranhos.				
45	PEPINO - O produto deve estar intacto, com todas as partes comestíveis aproveitáveis. Aspecto límpido e, isento de impurezas, cor e odor característicos. Fresco, de ótima qualidade, coloração uniforme, aroma, cor e sabor típicos da espécie, em perfeito estado de desenvolvimento. São excluídos os produtos que apresentarem podridões ou alterações que os tornem impróprios para o consumo. Devem ser isentos de matérias estranhas, parasitas, odores ou sabores estranhos.	KG	80	5,53	442,40
46	REPOLHO VERDE - O produto deve estar intacto, com todas as partes comestíveis aproveitáveis. Aspecto límpido e isento de impurezas, cor e odor característicos. Fresco, de ótima qualidade, coloração uniforme, aroma, cor e sabor típicos da espécie, em perfeito estado de desenvolvimento. São excluídos os produtos que apresentarem podridões ou alterações que os tornem impróprios para o consumo. Devem ser isentos de matérias estranhas, parasitas, odores ou sabores estranhos.	KG	50	5,49	274,50
47	RÚCULA - O produto deve estar intacto, com todas as partes comestíveis aproveitáveis. Aspecto límpido e isento de impurezas, cor e odor característicos. Fresco, de ótima qualidade, coloração uniforme, aroma, cor e sabor típicos da espécie, em perfeito estado de desenvolvimento. São excluídos os produtos que apresentarem podridões ou alterações que os tornem impróprios para o consumo. Devem ser isentos de matérias estranhas, parasitas, odores ou sabores estranhos.	KG	50	5,15	257,50



COMISSÃO PERMANENTE DE LICITAÇÃO

48	BRÓCOLIS - O produto deve estar intacto, com todas as partes comestíveis aproveitáveis. Aspecto límpido e isento de impurezas, cor e odor característicos. Fresco, de ótima qualidade, coloração uniforme, aroma, cor e sabor típicos da espécie, em perfeito estado de desenvolvimento. São excluídos os produtos que apresentarem podridões ou alterações que os tornem impróprios para o consumo. Devem ser isentos de matérias estranhas, parasitas, odores ou sabores estranhos.	KG	50	7,35	367,50
49	QUEIJO COALHO de 1ª qualidade, embalagem original, em saco plástico transparente, atóxico, limpo, não violado, resistente. Conter os dados de identificação, informações nutricionais, nº de lote, quantidade de 1 kg, prazo de validade mínimo de 30 dias, com selo do serviço de inspeção municipal (SIM) ou do serviço de inspeção estadual (SEI) ou selo do serviço de inspeção federal (SIF).	kg	100	28,93	2.893,00
50	QUEIJO TIPO MUSSARELA FATIADO; Produto de primeira qualidade; resfriado; proveniente de leite de bovino, coalho, sal e aditivos permitidos pela legislação vigente – sem adição de glúten; em fatias de aproximadamente 20 g cada, resfriados e divididos em saco plástico leitoso, atóxico, a vácuo ou cryovac, lacrada, sem sinais de rachaduras na superfície, sem furos e sem acúmulos com rótulo adesivo em pacotes de 50 fatias. Embalagem: Resistente ao transporte e armazenamento, contendo peso líquido de aproximadamente 1 kg (um) para os pacotes com 50 fatias. Embalagem Secundária: Caixa de papelão ondulado resistente ao impacto e às condições de estocagem e armazenamento totalmente lacradas com fita adesiva ou similar, garantindo a integridade do produto durante todo seu período de validade com peso mínimo de 6 (seis) quilos e máximo 12 (doze) quilos por embalagem. Validade: Deverá ter validade	kg	100	39,45	3.945,00



COMISSÃO PERMANENTE DE LICITAÇÃO

	<p>mínima de 45 dias (quarenta e cinco) a partir da data de fabricação. Fabricação: O produto não deverá ter data de fabricação anterior a 15 (quinze) dias da data da entrega. Rotulagem: Deverá estar em acordo c/ o regulamento vigente na instrução normativa nº 22, de 24/11/05 regulamento técnico para Rotulagem do Produto de Origem Animal embalado. Ministério da Agricultura, Pecuária e Abastecimento.</p>				
51	<p>PRESUNTO MAGRO COZIDO FATIADO; Produto de primeira qualidade; proveniente de carne suína 100% pernil, sal, especiarias naturais e aditivos permitidos pela legislação vigente – sem adição de glúten; sem capa de gordura; baixo teor de sódio; com aspecto, cheiro, cor e sabor próprios; isento de sujidades, parasitas e larvas; deverão estar fatiados, em fatias de aproximadamente 20 g cada, resfriados e divididos em saco plástico leitoso, atóxico, a vácuo ou cryovac, lacrada, sem sinais de rachaduras na superfície, sem furos e sem acúmulos com rótulo adesivo em pacotes de 50 fatias. Embalagem: Resistente ao transporte e armazenamento, contendo peso líquido de aproximadamente 1 kg (um) para os pacotes com 50 fatias. Embalagem Secundária: Caixa de papelão ondulado resistente ao impacto e às condições de estocagem e armazenamento totalmente lacradas com fita adesiva ou similar, garantindo a integridade do produto durante todo seu período de validade com peso mínimo de 6 (seis) quilos e máximo 12 (doze) quilos por embalagem. Validade: Deverá ter validade mínima de 45 dias (quarenta e cinco) a partir da data de fabricação. Fabricação: O produto não deverá ter data de fabricação anterior a 15 (quinze) dias da data da entrega. Rotulagem: Deverá estar em acordo c/ o regulamento vigente na instrução normativa nº 22, de 24/11/05 regulamento técnico para Rotulagem do Produto</p>	KG	100	29,23	2.923,00



COMISSÃO PERMANENTE DE LICITAÇÃO

	de Origem Animal embalado. Ministério da Agricultura, Pecuária e Abastecimento				
52	LINGÜIÇA TIPO TOSCANA - Preparadas com carne suína pura e limpa de primeira qualidade, picada, não mista, adicionada de toucinho e condimentos, em gomos uniformes e padronizados, não admitindo superfície úmida, pegajosa, partes flácidas ou de consistência anormal, isenta de sujidades e materiais estranhos as suas composições normais. Embalada em saco plástico transparente e atóxico, limpo, não violado, resistente, que garanta a integridade do produto até o momento de consumo, acondicionadas em caixas lacradas. A embalagem deverá conter externamente os dados de identificação, procedências, informações nutricionais, número de lote, data de validade, peso do produto, número do registro do ministério da agricultura SIF/DIPOA (departamento inspeção de produtos de origem animal) e carimbo de inspeção do SIF.	KG	150	17,64	2.646,00
53	CARNE BOVINA TIPO CHARQUE - Produto preparado com carne bovina tipo charque, de boa qualidade, de consistência firme, com cor, sabor e cheiro característicos. Com no máximo 10% de gordura, embalada em saco plástico vácuo transparente e atóxico, limpo, não violado, resistente, que garanta a integridade do produto até o momento do consumo, acondicionado em caixas lacradas. A embalagem deverá conter externamente os dados de identificação, procedência, número de lote, data de validade, quantidade do produto, número do registro no Ministério da Agricultura/SIF/DIPOA e carimbo de inspeção do SIF. O produto deverá ser entregue com prazo máximo de 30 (trinta) dias da data de fabricação. O produto deverá apresentar validade mínima de 6 meses a partir da data de entrega. Fardo com 6 unidades de 5 kg (30kg). O produto deve estar de acordo com a legislação vigente,	KG	150	29,98	4.497,00



COMISSÃO PERMANENTE DE LICITAÇÃO

	especialmente a Instrução Normativa nº 6, de 19 de fevereiro de 2001 do Ministério da Agricultura - MA. A carne de charque tradicional deverá ser bovino dianteiro, não deve apresentar odor de ranço, nem depósitos de líquido na embalagem primária, devendo se apresentar em perfeito estado de conservação				
54	POLPA DE FRUTA 100% SABOR GOIABA – Tipo natural, obtida de frutos sadios e maturação plena, através de processos específicos a cada fruta nos sabores (acerola, goiaba, laranja, manga, maracujá e etc), congelada sem adição de açúcar, conservantes, corante, e edulcorantes, com aspecto, sabor, cor e odor próprios, ausente de substancia estranhas. Devera estar acondicionada em embalagem plástica, transparente, com peso de 1000 gramas, data de empacotamento e prazo de validade visíveis, sendo a última no mínimo 4 meses a contar da data de entrega. Devem ser atendidos os requisitos tecnológicos, sanitários e de identidade e qualidade estabelecidos nas Leis 8.918/1994 ou normas que a substitua, e nas normas regulamentadoras.	KG	500	13,48	6.740,00
55	POLPA DE FRUTA 100% SABOR MANGA natural, obtida de frutos sadios e maturação plena, através de processos específicos a cada fruta nos sabores (acerola, goiaba, laranja, manga, maracujá e etc), congelada sem adição de açúcar, conservantes, corante, e edulcorantes, com aspecto, sabor, cor e odor próprios, ausente de substancia estranhas. Devera estar acondicionada em embalagem plástica, transparente, com peso de 1000 gramas, data de empacotamento e prazo de validade visíveis, sendo a última no mínimo 4 meses a contar da data de entrega. Devem ser atendidos os requisitos tecnológicos, sanitários e de identidade e qualidade estabelecidos nas Leis 8.918/1994 ou normas que a substitua, e nas normas regulamentadoras.	KG	500	13,48	6.740,00



COMISSÃO PERMANENTE DE LICITAÇÃO

56	REFRIGERANTE ORIGINAL COCA COLA, 2lt: diversos sabores. Embalagem com identificação do produto, informação nutricional, marca do fabricante, prazo de validade, número de lote e capacidade. Deverá ter registro no ministério da agricultura e/ou ministério da saúde.	UNI	500	9,8	4.900,00
57	REFRIGERANTE ORIGINAL GUARANÁ, 2lt: diversos sabores. Embalagem com identificação do produto, informação nutricional, marca do fabricante, prazo de validade, número de lote e capacidade. deverá ter registro no ministério da agricultura e/ou ministério da saúde.	UNI	500	9,8	4.900,00
58	CAFÉ TRADICIONAL TORRADO MOÍDO 1º qualidade, selo de pureza da associação brasileira da indústria do café - ABIC, embalagem a vácuo, data de fabricação, prazo de validade, registro no ministério da saúde, portaria 451/97, resolução 12/78 da comissão nacional de normas e padrões para alimentos - CNNPA, pacote 250.0 gramas	PCT	500	7,06	3.530,00
59	BOMBOM DE CHOCOLATE BRANCO, redondo, contendo 25 gramas, embalado individualmente com plástico, que contenha em sua composição açúcar, gordura vegetal, manteiga de cacau, leite em pó integral, farinha de trigo enriquecida com ferro e ácido fólico, soro de leite em pó, cacau em pó, flocos de arroz, milho, gema de ovo, castanha de caju, óleo de soja, gordura de manteiga desidratada, emulsificantes: lecitina de soja e poliglicerol polirricinoleato, aromatizante e fermento químico bicarbonato de sódio. pode conter traços de avelã e amêndoa. pacote contendo 01 kg	PCT	400	66,3	26.520,00
60	BOMBOM DE CHOCOLATE, tipo sonho de valsa, contendo 20 gramas, embalado individualmente com plástico, que contenha em sua composição açúcar, gorduras vegetal, farinha de trigo enriquecida com ferro e ácido fólico, castanha de caju, soro de leite em pó, manteiga de cacau, cacau em pó, massa de cacau, leite em pó	PCT	400	66,35	26.540,00



COMISSÃO PERMANENTE DE LICITAÇÃO

	integral, leite em pó desnatado, flocos de arroz, amido de milho, farinha de soja, emulsificantes: lecitina de soja (322) e poliglicerol poliricinoleato (476), aromatizante e fermento químico bicarbonato de sódio (500ii). pode conter traços de amêndoas, amendoim, avelã, castanha do Pará e nozes				
61	BISCOITO DOCE MARIA, ingredientes: farinha de trigo, açúcar, gordura vegetal hidrogenada, leite em pó integral, sal, estabilizante, lecitina de soja. Contendo glúten. Com registro no ministério da saúde. Com data de fabricação e validade de no mínimo 08 meses. Pacote contendo 200 gramas.	PCT	300	4,8	1.440,00
62	CALDO DE GALINHA, embalagens de 01 kg, em pó, conter na formulação: sal, gordura vegetal, glutamato monossódico, proteína vegetal hidrolizada, extrato/carne de galinha respectivamente, condimentos naturais e conservantes permitidos por lei	PCT	80	4,36	348,80
63	BATATA PALHA (140g): Classificação/ Características gerais: produto obtido a partir de batata, óleos vegetais, sal, fécula de batata e antiemectante dióxido de silício sem sinais de alterações, ou qualquer modificação de natureza física, química ou organoléptica do produto, deverá ser característico ao tipo do produto destacando-se a crocância. Em embalagens de 140 g. Declarar marca e apresentar amostra.	PCT	100	5,13	513,00
64	CHÁ DIVERSOS (250g): Classificação/ Características gerais: constituído pelas folhas, hastes, pecíolos das variedades "Ilex brasiliensis ou paraguayensis". Não deverá conter substâncias estranhas à sua constituição normal, nem elementos vegetais estranhos à espécie. O mate deverá ser constituído, no mínimo, de 70% de folhas. O produto deve estar isento de sujidades, parasitas e larvas. Não poderá ser colorido artificialmente. Prazo mínimo de validade de 6 meses e data de fabricação de 30 dias.	PCT	50	3,82	191,00



COMISSÃO PERMANENTE DE LICITAÇÃO

65	Ketchup (390g): Classificação/ Características Gerais: ingredientes: polpa de tomate, açúcar líquido, vinagre, sal, amido modificado, conservador ácido sórbico, aroma natural de ketchup, acidulante ácido cítrico realçador de sabor glutamato monossódico. O produto a ser entregue deverá estar identificado na embalagem, devendo constar rotulagem de acordo com a legislação vigente. Prazo mínimo de validade de 6 meses e data de fabricação de até 30 dias. Em embalagens de 390 a 400g	PCT	80	4,01	320,80
66	MOSTARDA (aprox. 180g): Classificação/ Características Gerais: ingredientes: mostarda, açúcar, vinagre, sal, amido modificado, conservador ácido sórbico, aroma natural de mostarda. O produto a ser entregue deverá estar identificado na embalagem, devendo constar rotulagem de acordo com a legislação vigente. Prazo mínimo de validade de 6 meses e data de fabricação de até 30 dias.	PCT	50	3,97	198,50
67	PÃO DE FORMA (500g): Classificação/ Características gerais: Farinha de trigo fortificada com ferro e ácido fólico, açúcar, gordura vegetal, sal, fosfatos monocalcico e tricalcico, vitaminas PP, B6, B1 e B12, emulsificantes, conservadores, podendo conter glúten. Isento de contaminantes, pontos escuros e ou mofos ou qualquer outra alteração de possa alterar o produto. As fatias deverão ser de tamanhos padronizados e macias. Não serão aceitas embalagens com fatias queimadas, duras, esfareladas e ou alteradas. Embalagem: em embalagens plásticas atóxicas, contendo rotulagem de acordo com a legislação vigente, com 500g	PCT	250	7,85	1.962,50
68	MILHO VERDE. Congelado (Kg): Classificação/ Características gerais: preparo com vegetais selecionados, embalado em embalagens plásticas atóxicas, congeladas, sem sinais de alterações (vazamento e furos), bem como, qualquer	PCT	80	1,84	147,20



COMISSÃO PERMANENTE DE LICITAÇÃO

	modificação de natureza física, química ou organolépticas do produto, com peso de 1 Kg. Validade não inferior a 06 meses e data de fabricação de 30 dias.				
69	IOGURTE SABOR DIVERSOS (400ML) - Leite pasteurizado integral, açúcar, fermento lácteo, aroma idêntico ao natural e/ou preparado de fruta e corante natural. Validade mínima de 30 dias na data da entrega, contendo o número do SIF ou SISF do fabricante.	UNI	100	5,87	587,00
70	BANANA PRATA - Tamanho regular em pencas de 1ª qualidade, tamanho e coloração uniformes, com polpa intacta e firme, devendo ser bem desenvolvidas, sem danos físicos e mecânicos oriundos do manuseio e transporte. Acondicionadas em pencas avulsas e caixas apropriadas de 16 Kg.	KG	300	4,72	1.416,00
71	MAMÃO FORMOSA Tamanho regular, de 1ª qualidade, aspecto globoso, acondicionar frutos mistos: verdes e maduros, cor própria, classificada como fruta com polpa firme e intacta, isenta de enfermidades, com boa qualidade, livre de resíduos de fertilizantes, sujidades, defensivos, parasitas, larvas, sem lesões de origem física e mecânica. Acondicionados em embalagem própria	KG	150	4,9	735,00
72	MELANCIA de tamanho regular, de 1ª qualidade, redonda, casca lisa, graúda, livre de sujidades, parasitas e larvas, tamanho e coloração uniformes, devendo ser bem desenvolvida e madura, com polpa firme e intacta, fornecimento a granel, pesando entre 10 a 12 Kg cada.	KG	300	2,11	633,00
73	MELÃO de 1ª qualidade, redondo, casca lisa, graúdo, livre de sujidades, parasitas e larvas, tamanho e coloração uniformes desenvolvida e madura.	KG	150	3,2	480,00
74	MAÇA NACIONAL Fuji - tamanho grande, de 1ª qualidade. O produto não deverá apresentar problemas com coloração não características, não	KG	150	14,22	2.133,00



COMISSÃO PERMANENTE DE LICITAÇÃO

estar machucada, perfurado, muito maduro e nem muito verde. O produto deve estar intacto e em caixa de 18Kg				
VALOR TOTAL ESTIMADO				210.407,30

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

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

4.5 O prazo de vigência da contratação é de 12 (doze) meses, contados da data de assinaturas de Ata de registro de preços, na forma do artigo 105 da Lei nº 14.133, de 2021.

5. DA FUNDAMENTAÇÃO E DESCRIÇÃO DA NECESSIDADE DA CONTRATAÇÃO

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

5.2 O objeto da contratação está previsto no Plano de Contratações Anual, conforme detalhamento de dotação orçamentária a seguir:

Poder: 2 – Poder Executivo

Órgão: 15000 – Secretaria de Educação

UO: 15002 – Departamento de Ensino

Dotação: 2145 – Manutenção das Atividades do Programa Salário Educação
33903000 – 15500000 – Material de consumo

Poder: 2 – Poder Executivo

Órgão: 15000 – Secretaria de Educação

UO: 15005 – Fundo de Desenvolvimento da Educação Básica – Fundeb

Dotação: 2163: Manutenção das Atividades Gerais do Programa de Manutenção e Desenvolvimento do Ensino – FUNDEB
33903000 - 15400001 - Material de Consumo

Poder: 2 – Poder Executivo

Órgão: 15000 – Secretaria de Educação

UO: 15001 – Departamento de Administração

Dotação: 2135 – Manutenção das Atividades de Gestão da Sec de Educação
33903000 – 15001001 – Material de consumo



COMISSÃO PERMANENTE DE LICITAÇÃO

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

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

7. MODELO DE EXECUÇÃO DO OBJETO

Condições de Entrega

7.1 O prazo de entrega dos bens contratados é de até 05 (cinco) dias úteis, contados da data da solicitação do órgão gestor do contrato.

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

7.3 Os bens deverão ser entregues no seguinte endereço do Almoxarifado da Secretaria de Educação: Av. Cel Carlos de Brito, nº 26 – Bairro Prado – Pesqueira – PE.

8. MODELO DE GESTÃO DO CONTRATO

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

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

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

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

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

Fiscalização

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



COMISSÃO PERMANENTE DE LICITAÇÃO

Fiscalização Técnica

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

8.7.1 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);

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

8.7.3 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).

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

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

Fiscalização Administrativa

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

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

Gestor do Contrato

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

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



COMISSÃO PERMANENTE DE LICITAÇÃO

8.11 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).

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

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

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

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

9. CRITÉRIOS DE MEDIÇÃO E DE PAGAMENTO

Recebimento

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

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

9.3 O recebimento definitivo ocorrerá no prazo de até 05 (cinco) 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.

9.4 Para as 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, o prazo máximo para o recebimento definitivo será de até 05 (cinco) dias úteis.

9.5 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.



COMISSÃO PERMANENTE DE LICITAÇÃO

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

9.7 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.

9.8 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

9.9 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.

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

9.10 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:

9.10.1 O prazo de validade;

9.10.2 A data da emissão;

9.10.3 Os dados do contrato e do órgão contratante;

9.10.4 O período respectivo de execução do contrato;

9.10.5 O valor a pagar; e

9.10.6 Eventual destaque do valor de retenções tributárias cabíveis.

9.11 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;

9.12 A nota fiscal ou instrumento de cobrança equivalente deverá ser obrigatoriamente acompanhado da comprovação da regularidade fiscal, mediante consulta aos sítios eletrônicos oficiais ou à documentação mencionada no art. 68 da Lei nº 14.133, de 2021.

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



COMISSÃO PERMANENTE DE LICITAÇÃO

9.14 Constatando-se 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.

9.15 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.

9.16 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.

9.17 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 sistema de cadastro de fornecedores do município.

Prazo de pagamento

9.18 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.

9.19 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

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

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

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

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

9.23 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.



COMISSÃO PERMANENTE DE LICITAÇÃO

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

Forma de seleção e critério de julgamento da proposta

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

Forma de fornecimento

10.2 O fornecimento do objeto será parcelado.

Exigências de habilitação

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

Habilitação jurídica

10.4 **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;

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

10.6 **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>;

10.7 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;

10.8 **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.

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

10.10 **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

10.11 **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.

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



COMISSÃO PERMANENTE DE LICITAÇÃO

Habilitação fiscal, social e trabalhista

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

10.14 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.

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

10.16 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;

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

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

10.19 Caso o fornecedor seja considerado isento dos tributos Estadual/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.

10.20 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

10.21 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;

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

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

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

10.23.2 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.

10.23.3 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;



COMISSÃO PERMANENTE DE LICITAÇÃO

10.23.4 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.

10.24 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 de 10% (Dez por cento) do valor total estimado da contratação.

10.25 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).

10.26 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

10.27 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.

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

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

10.28.1 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.

11. ADEQUAÇÃO ORÇAMENTÁRIA

11.1 As despesas decorrentes da presente contratação correrão à conta de recursos específicos consignados no Orçamento da Secretaria Municipal de Educação.

11.2 A contratação será atendida pela seguinte dotação:

Poder: 2 – Poder Executivo

Órgão: 15000 – Secretaria de Educação

UO: 15002 – Departamento de Ensino

Dotação: 2145 – Manutenção das Atividades do Programa Salário Educação

33903000 – 15500000 – Material de consumo

Poder: 2 – Poder Executivo

Órgão: 15000 – Secretaria de Educação

UO: 15005 – Fundo de Desenvolvimento da Educação Básica – Fundeb

Dotação: 2163: Manutenção das Atividades Gerais do Programa de Manutenção e Desenvolvimento do Ensino – FUNDEB



COMISSÃO PERMANENTE DE LICITAÇÃO

33903000 - 15400001 - Material de Consumo

Poder: 2 – Poder Executivo

Órgão: 15000 – Secretaria de Educação

UO: 15001 – Departamento de Administração

Dotação: 2135 – Manutenção das Atividades de Gestão da Sec de Educação

33903000 – 15001001 – Material de consumo

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

12. DAS AMOSTRAS DOS PRODUTOS

Da exigência de amostra

12.1 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.

12.1.1 Serão exigidas amostras dos relativos aos produtos não perecíveis.

12.2 As amostras serão entregues no endereço: Rua Carlos Brito, nº 26 – Prado – Pesqueira - PE, **no prazo limite de 24 (Vinte e quatro) horas**, sendo que a empresa assume total responsabilidade pelo envio e por eventual atraso na entrega.

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

12.4 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.

12.5 Serão avaliados os seguintes aspectos e padrões mínimos de aceitabilidade:

12.5.1 Itens: Qualidade do produto, funcionalidade e atendimento à finalidade;

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

12.7 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.

12.8 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.

12.9 Após a divulgação do resultado final do certame, as amostras entregues deverão ser recolhidas pelos fornecedores no prazo de 05 (cinco) dias, após o qual poderão ser descartadas pela Administração, sem direito a ressarcimento.



COMISSÃO PERMANENTE DE LICITAÇÃO

ANEXO II

ESTUDO TÉCNICO PRELIMINAR GÊNEROS ALIMENTÍCIOS PARA A SECRETARIA MUNICIPAL DE EDUCAÇÃO DE PESQUEIRA-PE.

INTRODUÇÃO

A Nova Lei de Licitações, Lei 14.133/2021 atribuiu ao planejamento das licitações a hierarquia de princípio, propiciando aos gestores públicos instrumentos para governança e concretude deste princípio. As contratações públicas são instrumentos para a realização das políticas públicas, cujo planejamento ocasiona contratações significativamente mais efetivas.

Desse modo, a realização de estudos prévios à contratação conduz ao conhecimento de novas modelagens/metodologias ofertadas pelo mercado, resultando na melhor qualidade do gasto promovendo uma gestão mais eficiente dos recursos públicos.

Neste contexto, o presente documento, enquanto elemento essencial ao planejamento, ao cumprir as determinações legais relacionadas à sua elaboração, caracteriza a primeira etapa da fase de planejamento, uma vez que, apresenta os devidos estudos para a contratação de solução que atenderá à necessidade abaixo especificada. Deste modo, se busca assegurar a viabilidade (técnica e econômica) da contratação pública pretendida, bem como o levantamento dos elementos essenciais, que servirão de base para compor o anteprojeto, termo de referência ou projeto básico a serem elaborados, caso se conclua pela viabilidade da contratação.

O objetivo principal é estudar detalhadamente a necessidade e identificar no mercado a melhor solução para supri-la, em observância às normas vigentes e aos princípios que regem a Administração Pública, avaliando todos os aspectos necessários e suficientes à contratação.

1. DEFINIÇÃO DA NECESSIDADE

A alimentação adequada é essencial para o desenvolvimento físico e cognitivo dos estudantes, sendo um pilar fundamental para a eficácia do processo educacional. Nesse contexto, a Secretaria Municipal de Educação de Pesqueira-PE reconhece a necessidade premente de garantir o acesso regular e de qualidade a gêneros alimentícios, tanto perecíveis quanto não perecíveis, nas escolas sob sua jurisdição.

O problema enfrentado pela Secretaria Municipal de Educação é multifacetado. Primeiramente, há a questão da logística e da gestão de estoques, que demandam recursos significativos em termos de tempo e pessoal para monitorar e abastecer as escolas de forma eficiente. Além disso, a variedade e a qualidade dos alimentos disponíveis muitas vezes não atendem aos padrões nutricionais ideais, comprometendo a saúde e o desempenho dos



COMISSÃO PERMANENTE DE LICITAÇÃO

estudantes.

Diante desse cenário, a solução mais adequada é a contratação de uma empresa especializada no fornecimento parcelado de gêneros alimentícios. Tal medida traz uma série de benefícios tanto em termos de eficiência operacional quanto de qualidade dos produtos oferecidos. Ao terceirizar o abastecimento, a Secretaria Municipal de Educação reduzirá significativamente a carga administrativa associada à gestão de estoques, permitindo que seus recursos humanos se concentrem em atividades mais estratégicas.

Além disso, ao optar por uma empresa especializada, há a garantia de que os alimentos fornecidos atendam aos mais altos padrões de qualidade e segurança alimentar. Isso é especialmente importante considerando a vulnerabilidade dos estudantes, que estão em uma fase crucial de crescimento e desenvolvimento. A oferta de uma dieta balanceada e nutritiva contribui não apenas para a saúde física, mas também para o desenvolvimento cognitivo e o desempenho acadêmico.

Outro ponto relevante é a possibilidade de diversificação do cardápio escolar. Uma empresa especializada pode oferecer uma ampla gama de produtos, incluindo opções regionais e sazonais, que enriquecem a experiência alimentar dos estudantes e promovem hábitos alimentares saudáveis desde a infância.

Ante o exposto, a contratação de uma empresa para o fornecimento parcelado de gêneros alimentícios emerge como uma solução estratégica e eficaz para a Secretaria Municipal de Educação de Pesqueira-PE. Ao delegar essa responsabilidade a especialistas, a Secretaria poderá direcionar seus recursos e esforços para melhorar outros aspectos do sistema educacional, enquanto garante aos estudantes acesso regular a uma alimentação nutritiva e de qualidade.

1.1. JUSTIFICATIVA DA NECESSIDADE DA CONTRATAÇÃO

A alimentação escolar desempenha um papel fundamental no processo educacional, influenciando diretamente o desenvolvimento físico, cognitivo e social dos estudantes. Nesse sentido, a Secretaria Municipal de Educação de Pesqueira-PE reconhece a importância de garantir o acesso regular e de qualidade a gêneros alimentícios, tanto perecíveis quanto não perecíveis, para atender à demanda das escolas municipais.

Um dos principais motivos que justificam a contratação de uma empresa especializada para o fornecimento parcelado de alimentos é a otimização dos recursos públicos. Ao terceirizar esse serviço, a Secretaria reduzirá custos operacionais e logísticos, uma vez que a empresa contratada será responsável pela gestão de estoques, compra e entrega dos alimentos. Isso permite uma maior eficiência na utilização dos recursos disponíveis, garantindo um melhor aproveitamento do orçamento destinado à alimentação escolar.

Além disso, a contratação de uma empresa especializada proporciona uma maior garantia de qualidade e segurança alimentar. Essas empresas estão sujeitas a rigorosos controles e normas sanitárias, o que assegura a procedência e a qualidade dos alimentos fornecidos. Dessa forma, os estudantes terão acesso a uma alimentação mais saudável e balanceada,



COMISSÃO PERMANENTE DE LICITAÇÃO

contribuindo para a promoção da saúde e prevenção de doenças relacionadas à má alimentação.

Outro aspecto relevante é a variedade e a diversificação dos alimentos oferecidos. Uma empresa especializada pode oferecer uma ampla gama de produtos, incluindo alimentos regionais e sazonais, que enriquecem o cardápio escolar e estimulam hábitos alimentares saudáveis entre os estudantes. Isso contribui para a formação de uma alimentação adequada e nutritiva desde a infância, impactando positivamente na saúde e no desenvolvimento dos alunos.

Além disso, a contratação de uma empresa para o fornecimento parcelado de alimentos permite à Secretaria Municipal de Educação focar em suas atividades essenciais, como a melhoria da qualidade do ensino e a capacitação de professores. Com a gestão da alimentação escolar nas mãos de especialistas, a Secretaria poderá direcionar seus esforços para áreas prioritárias, promovendo uma educação de qualidade e mais integrada.

Por tudo isso, fica evidente a importância da contratação de uma empresa para o fornecimento parcelado de gêneros alimentícios para a Secretaria Municipal de Educação de Pesqueira-PE. Essa medida não apenas otimiza os recursos públicos, mas também garante uma alimentação de qualidade e variada para os estudantes, contribuindo para a melhoria da saúde e do desempenho escolar.

1.2. REQUISITOS DA CONTRATAÇÃO

1.2.1 Tipo de contratação: Os serviços pretendidos nesta contratação se enquadram como SERVIÇOS COMUNS ou usuais de mercado. Conforme prevê o Parágrafo Único do artigo 6º da Lei 14.133/21.

1.2.2 O prazo de execução do contrato será de 12 (doze meses), podendo ser prorrogada, no interesse da Administração, limitada a 60 (sessenta) meses, nos termos do artigo 106, da Lei 14.133/21;

1.2.3 A prorrogação contratual poderá ser realizada quando comprovadamente vantajosa para a Administração e deverá ser promovida mediante a celebração do termo aditivo;

1.2.4 Caso a Contratada não tenha interesse na prorrogação contratual, ela deverá manifestar esta posição com antecedência mínima de 3 (três) meses do término do período de vigência do contrato;

1.2.5 Modalidade de licitação;

1.2.5.1 Em consequência da padronização existente no mercado de tecnologia da informação, modalidade de licitação adotada é o PREGÃO, conforme o artigo 6º, XLI da Lei 14.133/21;

1.2.6 Tipo de licitação

1.2.6.1 O tipo de licitação será o menor preço por item, conforme artigo 33 da Lei 14.133/21.

1.2.6.2 A execução se procederá em regime de empreitada por preço unitário.

1.2.7 Fundamentos Legais



COMISSÃO PERMANENTE DE LICITAÇÃO

1.2.7.1 A contratação em pauta se sujeita à Legislação pertinente, mormente aos diplomas a seguir elencados, bem como às demais normas gerais que se apliquem.

1.2.7.2 Leis Federais:

- a) Lei nº 14.133/21: Institui normas para Licitações e contratos da Administração Pública e dá outras providências;
- b) Lei nº 14.133/21, incisos XIII e XLI: Institui no âmbito da União, Estados, Distrito Federal e Municípios, modalidade de licitação denominada pregão, para aquisição de bens e serviços comuns, e dá outras providências.

1.3. RELAÇÃO ENTRE DEMANDA PREVISTA E A QUANTIDADE DE CADA ITEM

A justificativa para calcular a estimativa com base nos últimos 12 meses do último contrato, conforme registrado nos boletins apresentados pelo último prestador de serviço, é essencial para garantir a transparência, eficiência e a alocação adequada dos recursos públicos, cumprindo princípios de responsabilidade fiscal e governança que são fundamentais para a gestão pública eficaz.

A escolha dos últimos 12 meses como base para o cálculo da estimativa assegura uma visão atualizada dos custos envolvidos no serviço, evitando a utilização de dados desatualizados que poderiam resultar em alocações orçamentárias inadequadas e ineficientes. Além disso, considerar o último contrato e os boletins apresentados pelo prestador de serviço fornece uma base sólida e verificável para a estimativa, uma vez que esses documentos são geralmente auditados e contêm informações detalhadas sobre os custos envolvidos.

No mesmo sentido, a Secretaria Municipal de Educação de Pesqueira-PE, uma gestão responsável e eficaz com os recursos públicos é de fundamental importância para atender às necessidades da comunidade de forma eficiente. O uso de dados de contratos anteriores demonstra o compromisso da administração pública com a responsabilidade fiscal e a gestão eficiente dos recursos. Essa prática também promove a transparência, pois permite que os cidadãos e partes interessadas verifiquem facilmente como as estimativas foram calculadas, aumentando a confiança na gestão pública.

O Ente Público municipal desempenha um papel crucial no desenvolvimento da cidade, fornecendo serviços essenciais que afetam diretamente a qualidade de vida dos cidadãos. Garantir o bom andamento das atividades contínuas e diárias requer um planejamento cuidadoso, e a alocação de recursos com base em informações precisas é crucial para esse propósito. A transparência e a prestação de contas nas estimativas de contratos demonstram o compromisso da administração com a comunidade e seu desejo de utilizar os recursos públicos de forma responsável.

Por tudo isso, a justificativa para calcular a estimativa com base nos últimos 12 meses do último contrato, registrados nos boletins apresentados pelo último prestador de serviço, é uma abordagem sólida que promove a responsabilidade fiscal, a eficiência na gestão pública



COMISSÃO PERMANENTE DE LICITAÇÃO

e a transparência. Ela garante que os recursos sejam alocados de maneira a atender às necessidades do órgão público municipal e impulsionar um papel crucial no bem-estar e na saúde de maneira geral.

2. LEVANTAMENTO DE MERCADO E JUSTIFICATIVA DA ESCOLHA DO TIPO DE SOLUÇÃO A CONTRATAR:

2.1. LEVANTAMENTO DE MERCADO E JUSTIFICATIVA DA ESCOLHA DO TIPO DE SOLUÇÃO A CONTRATAR:

A pesquisa de preços resultou na lista abaixo de valores para os produtos necessários, os quais tornam viável ao mercado atender à demanda identificada. Todos os valores relacionados a demanda foram tomados por meio de pesquisas em sítios eletrônicos tomados de base o valor médio. No mesmo, os relatórios gerados encontram-se em anexo.

IDENTIFICAÇÃO DE TODAS AS SOLUÇÕES DE MERCADO E PREÇOS LEVANTADOS
--

Fontes de pesquisas: TOME CONTAS, SÍTIOS ELETRÔNICOS, BANCO DE PREÇOS E PNCP

Relatório gerado: Entre o mês Março	Forma de pesquisa: Pesquisas via internet
--	--

2.2. ESTIMATIVAS DE PREÇOS OU PREÇOS REFERENCIAIS:

Os resultados foram compilados na planilha de preços estimados, registrando planilha de preços e valores obtidos. Com a metodologia de apuração de preços, utilizou-se a média simples dos preços, excluindo-se as propostas que apresentaram valores significativamente superior à maioria. Ademais, busca-se evitar distorção no cálculo do preço médio.

Outrossim, será especificado no Termo de Referência os limites mínimos e máximos de aquisição dos objetos.

No mesmo sentido, para a realização da pesquisa de preços devem ser seguidos os parâmetros, empregados de forma combinada ou não, devendo ser priorizados os itens I e II.

I- Painel de preços, disponível no endereço eletrônico, desde que as cotações se refiram a aquisições ou contratações firmadas no período de até 1 (um) ano anterior a data de divulgação do instrumento convocatório;

II- Aquisições e contratações similares de outros entes Públicos, firmadas no período de até 1 (um) ano anterior à data de divulgação do instrumento convocatório;

III- Dados publicados de pesquisa publicada em mídia especializada, de sítios eletrônicos especializados ou de domínio amplo, desde que atualizados no momento da pesquisa e compreendidos no intervalo de 6 (seis) meses de antecedência da data de divulgação do instrumento convocatório, contendo a data e hora do acesso; ou

IV- Pesquisa direta com fornecedores, mediante solicitação formal de cotação, desde que os orçamentos considerados estejam compreendidos no intervalo de 6 (seis) meses de antecedência da data de divulgação do instrumento convocatório.



COMISSÃO PERMANENTE DE LICITAÇÃO

2.3. ANÁLISE DE CENÁRIOS E ESCOLHA DO TIPO DE SOLUÇÃO

Nesta etapa é feita a avaliação dos cenários de contratação e a definição e justificativa da alternativa que mais se aproximam dos requisitos definidos. No mesmo sentido, visa-se a atender a demanda e promover assim, a competição entre os prestadores de serviços, sempre visando aos princípios da legalidade, impessoalidade, publicidade, eficiência, proporcionalidade e economicidade. Visando assim, o serviço mais vantajoso para a Administração Pública.

Ademais, levando em consideração as pesquisas realizadas e a demanda a ser atendida, a solução mais vantajosa e que se adequam às necessidades dos órgãos é a concorrência por meio do pregão eletrônico, que tratará da contratação de empresa para a aquisição de gêneros alimentícios para a secretaria municipal de Educação de Pesqueira-PE. Por tudo isso, tal cenário é o mais vantajoso para a Administração Pública do ponto de vista do custo-benefício, eficácia, padronização, segurança e eficiência e disponibilidade do mercado.

3. JUSTIFICATIVA PARA O PARCELAMENTO OU NÃO

Justifica-se o parcelamento, tendo em vista o objeto ser divisível e não haver prejuízo para o conjunto a ser licitado, nos termos do art. 47, inciso II, da Lei 14.133/2021.

A realização de licitação por itens ou lotes encontra previsão no art. 40, § 2º da Lei nº 14.133/2021, desde que (I) o objeto seja divisível econômica e tecnicamente; (II) não reste comprometida a integridade do objeto da contratação e (III) a divisão não culmine na elevação desproporcional dos preços, tudo de forma a garantir ampla e maior competitividade entre os licitantes interessados na licitação.

Diante da necessidade e da vantagem para a Administração Pública no parcelamento da contratação, entende-se que o método mais eficiente para o parcelamento é a realização de um planejamento estratégico detalhado, considerando as especificidades de cada compra e a capacidade de pagamento do órgão público.

4. ESTIMATIVAS PRELIMINARES DE PREÇOS

A tabela a baixo juntamente com a planilha de composição de custos que estará em anexo ao TERMO DE REFERÊNCIA apresenta as unidades de medida de cada item de contratação, a quantidade estimada de bens e serviços e o valor da contratação. No mesmo sentido, faz-se a análise críticas dos preços coletados para, ao final, definir a estimativa preliminar de preços mensal a serem pagos. Vejamos:

ITEM	DESCRIÇÃO	UND	QUANTI	VLR UNT	VLR. TOTAL
1	ARROZ PARBOILIZADO TIPO 1- Embalagem de 1 kg - beneficiado, polido, longo, fino. Livre de sujidades, parasitas e larvas. Com data de fabricação recente (conforme resolução ANVISA	KG	300	5,71	1.713,00



COMISSÃO PERMANENTE DE LICITAÇÃO

	Nº12/78). Embalagem intacta, informações nutricionais, validade mínima de 06 meses a 01 ano, com registro no ministério competente.				
2	MACARRÃO DO TIPO ESPAGUETE SEM OVOS - Embalagem de 500g - Livre de sujidades, parasitas e larvas. Com data de fabricação recente (conforme resolução ANVISA Nº12/78). A embalagem deverá conter externamente os dados de identificação e procedência, informação nutricional, número do lote, data de validade, quantidade do produto. O produto deverá apresentar validade mínima de 06 meses a 01 ano, com registro no ministério competente.	UND	200	6,83	1.366,00
3	FUBÁ PRÉ-COZIDO, FLOCOS DE MILHO - Embalagem de 500g - flocos de milho, amarelo, com aspecto, cor, cheiro e sabor próprios com ausência de umidade, fermentação, ranço, isento de sujidades, parasitas e larvas. A embalagem deverá conter externamente os dados de identificação e procedência, informação nutricional, número do lote, data de validade, quantidade do produto. O produto deverá apresentar validade mínima de 05 (cinco) meses a partir da data de entrega na unidade.	UND	300	2,12	636,00
4	XERÉM PRÉ-COZIDO, FLOCOS DE MILHO - Embalagem de 500g – Xerém de milho, amarelo, com aspecto, cor, cheiro e sabor próprios com ausência de umidade, fermentação, ranço, isento de sujidades, parasitas e larvas. A embalagem deverá conter externamente os dados de identificação e procedência, informação nutricional, número do lote, data de validade, quantidade do produto. O produto deverá apresentar validade mínima de 05 (cinco) meses a partir da data de entrega na unidade.	UND	150	3,23	484,50
5	SAL IODADO E REFINADO - Embalagem de 1Kg - informações nutricionais na embalagem, validade mínima de 06 meses a 01 ano, com	KG	50	1,45	72,50



COMISSÃO PERMANENTE DE LICITAÇÃO

	registro no ministério competente. marca de referência: Marlin ou Diana ou sal lebre.				
6	AÇÚCAR CRISTAL - Embalagem de 1kg, sacarose de cana de açúcar aspecto granuloso fino a médio, isento de matéria terrosa, livre de umidade e fragmentos estranhos peneirados, de boa qualidade livre de sujidades, embalagem lacrada com todas as informações necessárias, com data de fabricação. Validade mínima de 06 meses a 01 ano, com registro no Ministério da Saúde.	KG	200	3,90	780,00
7	FEIJÃO PRETO - Embalagem de 1 kg - feijão tipo 01, composição mínima de 95% de grãos inteiros correspondentes ao tamanho e formato naturais, maduros, limpos e secos. Isento de material terroso, sujidades e mistura de outras variedades e espécies. Acondicionado em embalagem primária de polietileno, resistente, atóxico, hermeticamente selado, contendo 01 kg do produto (peso líquido). Embalagem secundária deve ser de polietileno atóxico resistente lacrada. A embalagem deverá estar devidamente rotulada conforme legislação vigente. O produto deverá apresentar validade mínima de 06 meses no momento da entrega.	KG	80	10,55	844,00
8	FEIJÃO CARIOCA - Embalagem de 1 kg - feijão tipo 01, composição mínima de 95% de grãos inteiros correspondentes ao tamanho e formato naturais, maduros, limpos e secos. Isento de material terroso, sujidades e mistura de outras variedades e espécies. Acondicionado em embalagem primária de polietileno, resistente, atóxico, hermeticamente selado, contendo 01 kg do produto (peso líquido). Embalagem secundária deve ser de polietileno atóxico resistente, lacrada. A embalagem deverá estar devidamente rotulada conforme legislação vigente. O produto deverá apresentar validade mínima de 06 meses no momento da entrega.	KG	100	10,76	1.076,00



COMISSÃO PERMANENTE DE LICITAÇÃO

9	FARINHA DE TRIGO ESPECIAL TIPO I, enriquecida com ferro e ácido fólico: o produto deverá estar de acordo com a NTA 02 e 35 (Decreto 12.486 de 20/10/78) e resolução n.38 FNDE. Obtido pela moagem, exclusivamente do grão de trigo beneficiado, são e limpo, livre de sujidades, materiais terrosos, parasitos, larvas e em perfeito estado de conservação. Deverá apresentar aspecto de pó fino, cor branca, cheiro e odor próprio. Deverá apresentar teor máximo de cinzas de 0,850%, teor Máximo de umidade de 14% e teor de glúten seco de no mínimo 6% p/p. Embalagem primária: pesando 1kg, indelével, plástica, resistente e atóxica, não podendo ter no produto qualquer tipo de etiqueta para identificação de seu fabricante e/ou componentes. Embalagem secundária: de saco plástico, resistente, pesando até 10kg. Validade mínima de 04 meses após a data de fabricação.	KG	150	7,45	1.117,50
10	MASSA DE TAPIOCA - Farinha de tapioca, Subgrupo Granulada, Tipo1. Embalagem: saco plástico transparente, inviolável e resistente, que garantam a integridade do produto até o momento do consumo. Peso líquido de 500g. Validade mínima de 06 (seis) meses, a contar da data de entrega.	UND	100	6,56	656,00
11	MILHO AMARELO PARA MANGUZÁ_ Milho seco processado em grãos crus, inteiros, para o preparo de mungunzá, com aspectos, cor, cheiro e sabor próprio livre de fertilizantes, sujidades, parasitas, larvas e detritos animais ou vegetais, acondicionados em saco plástico resistente. A embalagem deve conter a validade de no mínimo 06 (seis) meses a 01(um) ano. Embalagem 500g.	UND	100	3,40	340,00
12	LEITE DE CÔCO - Embalagem 200ml - Produto de primeira qualidade deverá apresentar-se livre de parasitas e de qualquer substância contaminante, sem traços brancos ou mofo. Embalagem plástica atóxica, intacta, contendo	UND	50	5,11	255,50



COMISSÃO PERMANENTE DE LICITAÇÃO

	informações sobre o produto informações nutricionais e prazo de validade.				
13	CANELA EM PÓ. Textura fina, homogênea, coloração marrom dourado. Isento de sujidades e mofo. Embalagem plástica, atóxica, cor opaca, conter dados do produto: identificação, procedência, ingredientes, informações nutricionais, lote, gramatura, datas de fabricação e vencimento. Validade mínima de 6(seis) meses a contar da data de entrega do produto. Pote com 50 gramas.	UND	40	3,72	148,80
14	ÓLEO - Embalagem de 900ml - comestível vegetal de soja, puro, refinado sem colesterol, rico em vitamina E. Embalagem com dados de identificação do produto, marca do fabricante, prazo de validade e peso líquido, de acordo com Resolução 482/99. Informações nutricionais na embalagem, validade mínima de 06 meses a 01 ano, com registro no ministério competente	UND	100	10,13	1.013,00
15	MANTEIGA Embalagem de 500gr -Manteiga sem Sal – Manteiga de primeira qualidade. Ingrediente Obrigatório: Creme de leite pasteurizado obtido a partir do leite de vaca. Consistência sólida, pastosa à temperatura de 20°C, textura lisa e uniforme, sem manchas ou pontos de coloração, sabor suave, característico, sem odor e sabor estranho. O produto deverá apresentar validade mínima de 06 meses a 01 ano, com registro no ministério competente.	UND	100	8,91	891,00
16	COLORAL - Embalagem com 200g - o produto deverá apresentar registro no órgão competente. Não deverá apresentar misturas inadequadas ao produto, presença de impurezas, formação de grumos, coloração clara demais, sabor alterado e peso insatisfatório. A embalagem deve estar intacta. Prazo de validade mínimo de 6 meses a partir da data de entrega	UND	80	6,11	488,80
17	ÓREGANO - Embalagem com 400g - o produto deverá apresentar registro no órgão competente.	UND	50	4,88	244,00



COMISSÃO PERMANENTE DE LICITAÇÃO

	Não deverá apresentar misturas inadequadas ao produto, presença de impurezas, formação de grumos, coloração clara demais, sabor alterado e peso insatisfatório. A embalagem deve estar intacta. Prazo de validade mínimo de 6 meses a partir da data de entrega.				
18	COMINHO - Embalagem com 400g - o produto deverá apresentar registro no órgão competente. Não deverá apresentar misturas inadequadas ao produto, presença de impurezas, formação de grumos, coloração clara demais, sabor alterado e peso insatisfatório. A embalagem deve estar intacta. Prazo de validade mínimo de 6 meses a partir da data de entrega.	UND	80	3,61	288,80
19	MAIONESE - Embalagem de 500g - Maionese contendo os seguintes ingredientes: óleo vegetal e ovos pasteurizados entre outros. Embalagem: O produto deverá estar acondicionado em embalagem cartonada, com peso líquido de 500 (quinhentos) gramas e em embalagem secundária conforme embalagem do fornecedor. Rotulagem: As embalagens deverão ser rotuladas de acordo com a legislação vigente. Validade: Prazo de validade mínimo de 12 (doze) meses após a entrega	UND	100	4,11	411,00
20	VINAGRE DE ÁLCOOL TIPO BRANCO - com data de fabricação e validade, embalagens plásticas, garrafas de 500 ml, íntegra sem vazamentos	UND	80	2,20	176,00
21	EXTRATO - Embalagem de 240g (refil) – puro e concentrado, resultante da concentração da polpa de frutos maduros, escolhidos, sem pele e sementes por processo tecnológico adequado com identificação do fornecedor, data de validade, data de fabricação, lote e registros conforme Anvisa. Aspecto: massa mole, cor vermelha, envasado e recebido tratamento térmico adequado, ausência de sujidades, parasitas e larvas.	UND	150	1,86	279,00



COMISSÃO PERMANENTE DE LICITAÇÃO

22	LEITE CONDENSADO 395g - Leite Condensado, produzido com leite integral e açúcar. Embalagem: O produto deverá estar acondicionado em embalagem cartonada, íntegra, com peso líquido de 395 (trezentos e noventa e cinco) gramas e embalagem secundária conforme fornecedor. Rotulagem: As embalagens deverão ser rotuladas de acordo com a legislação vigente. Validade: Prazo de validade de, no mínimo 6 (seis) meses, a partir da entrega do produto.	UND	100	6,17	617,00
23	CREME DE LEITE, 200g - Creme de leite, produto obtido do processamento do leite, açúcar e lactose, tipo tradicional. Embalagem: O produto deverá estar acondicionado em embalagem primária tipo cartonada, com peso líquido de 200 (duzentos) gramas e em embalagem secundária conforme embalagem do fornecedor. Rotulagem: As embalagens deverão ser rotuladas de acordo com a legislação vigente. Validade: Prazo de validade de, no mínimo, 06 (seis) meses, sendo que na entrega do produto, a data de fabricação máxima deverá ser de 15 (quinze) dias.	UND	100	2,81	281,00
24	LEITE EM PÓ - Integral Sachê 200g Leite em pó integral, emb. c/400g (Ingredientes: leite fluído integral, não contém glúten, umidade máxima 3,5%. Informação nutricional no rótulo. Inscrição no Ministério da Agricultura. SIF/DIPOA. Embalagem aluminizada, com prazo de validade de no mínimo 06 meses a contar da data de fabricação.	UND	200	7,36	1.472,00
25	BOLACHA CREAM CRACKER - Embalagem de 400g - o biscoito deverá ser fabricado a partir de matéria prima limpa, isenta de matérias terrosos, parasitas e em perfeito estado de conservação, serão rejeitados biscoitos malcozidos, queimados, não podendo apresentar excesso de dureza e nem se apresentar quebradiço. Embalagem de polietileno, fechados e intactos, com data de fabricação recente, informações	UND	300	5,52	1.656,00



COMISSÃO PERMANENTE DE LICITAÇÃO

	nutricionais, validade mínima de 06 meses a 01 ano, com registro no ministério competente				
26	<p>BATATA DOCE - As raízes, tubérculos próprios para o consumo deverão proceder de espécimes vegetais genuínos e sãos, ser de colheita recente, feita pela manhã. A secagem será ao sol ou protegida dos raios solares, conforme o caso, em lugares secos, ventilados e limpos; ser suficientemente desenvolvidos, com tamanho, aroma, sabor e cor próprios da espécie, não estar danificados por qualquer lesão e origem física ou mecânica que afete a sua aparência; estar livre de enfermidades; estar livre da maior parte possível de terra aderente à casca, não apresentar rachaduras ou cortes na casca, deverão estar isentos de umidade externa anormal e livre de resíduos de fertilizantes. A polpa deverá estar intacta e limpa, com cor, odor e sabor característicos. As raízes e tubérculos deverão ser entregues após a colheita, pois são consideradas como alimentos perecíveis, e não se conservam por longo período de tempo.</p>	KG	300	4,51	1.353,00
27	<p>MACAXEIRA - As raízes, tubérculos próprios para o consumo deverão proceder de espécimes vegetais genuínos e sãos, ser de colheita recente, feita pela manhã. A secagem será ao sol ou protegida dos raios solares, conforme o caso, em lugares secos, ventilados e limpos; ser suficientemente desenvolvidos, com tamanho, aroma, sabor e cor próprios da espécie, não estar danificados por qualquer lesão e origem física ou mecânica que afete a sua aparência; estar livre de enfermidades; estar livre da maior parte possível de terra aderente à casca, não apresentar rachaduras ou cortes na casca, deverão estar isentos de umidade externa anormal e livre de resíduos de fertilizantes. A polpa deverá estar intacta e limpa, com cor, odor e sabor característicos. As raízes e tubérculos deverão ser entregues após a colheita, pois são consideradas</p>	KG	300	3,60	1.080,00



COMISSÃO PERMANENTE DE LICITAÇÃO

	como alimentos perecíveis, e não se conservam por longo período de tempo.				
28	<p>INHAME - As raízes, tubérculos próprios para o consumo deverão proceder de espécimes vegetais genuínos e sãos, ser de colheita recente, feita pela manhã. A secagem será ao sol ou protegida dos raios solares, conforme o caso, em lugares secos, ventilados e limpos; ser suficientemente desenvolvidos, com tamanho, aroma, sabor e cor próprios da espécie, não estar danificados por qualquer lesão e origem física ou mecânica que afete a sua aparência; estar livre de enfermidades; estar livre da maior parte possível de terra aderente à casca, não apresentar rachaduras ou cortes na casca, deverão estar isentos de umidade externa anormal e livre de resíduos de fertilizantes. A polpa deverá estar intacta e limpa, com cor, odor e sabor característicos. As raízes e tubérculos deverão ser entregues após a colheita, pois são consideradas como alimentos perecíveis, e não se conservam por longo período de tempo.</p>	KG	200	4,83	966,00
29	<p>Ovos brancos – Os ovos devem ser acondicionados em bandejas de material descartável com capacidade para 30 (trinta) unidades. O ovo deverá ter um peso mínimo de 50 gramas, a clara deve ser límpida, transparente e consistente e a gema deve ser translúcida, consistente, centralizada e sem desenvolvimento de germes. Deverá ser isento de aditivos ou substâncias estranhas ao produto que sejam impróprias ao consumo e que alterem suas características naturais (físicas, químicas e organolépticas). A embalagem deverá conter externamente os dados de identificação e procedência, número do lote, data da embalagem, data da validade, condições de armazenamento, quantidade do produto, número de registro no Ministério de Agricultura /SIF/ DIPOA e carimbo de inspeção do SIF.</p>	BANDEJA	200	17,58	3.516,00



COMISSÃO PERMANENTE DE LICITAÇÃO

30	<p>PEITO DE FRANGO - Cortes congelados de frango s/ osso e s/ pele - Embalagem de 2kg-2,5kg – Preparado a partir de aves sadias, abatidas sobre prévia inspeção sanitária. O produto não poderá conter pele, cartilagens, tendões ou fragmentos de ossos e outros tecidos inferiores. Deve conter aspecto uniforme, sem, manchas, sem corpos estranhos de qualquer natureza, ausência de limo na superfície, sem sinais de perfurações na superfície ou na intimidade muscular ou acúmulo de placas de gelo entre as peças; consistência firme e compacta e odor e sabor característicos do frango. Embalados em saco plástico atóxico, transparente, com boa selagem térmica e boa resistência mecânica. Peça embalada individualmente ou conjuntamente. A embalagem primária deve obedecer aos requisitos da RDC ANVISA nº 91, de 11 de maio de 2001 que estabelece os Critérios gerais para embalagens e equipamentos em contato com os alimentos.</p>	KG	800	16,74	13.392,00
31	<p>BISTECA DE PORCO - Embalagem de 1 kg. Apresentar Certificado de Inspeção Estadual/ Federal ou Municipal. Embalada, devidamente identificada com etiquetas internas de acordo com a legislação vigente e especificação de prazo de validade</p>	KG	500	18,72	9.360,00
32	<p>CARNE BOVINA MOÍDA - Embalagem de 500g - Trata-se de um produto cru, congelado, de coloração vermelho escuro opaco, característico de produtos congelados, com odor e sabor característicos e ausência de ranço. Os ingredientes considerados obrigatórios para carne moída são: Carnes obtidas de massas musculares esqueléticas de bovinos. A matéria-prima a ser utilizada deverá estar isenta de tecidos inferiores como ossos, sebo, cartilagens, gordura parcial, aponevroses, tendões, coágulos, nodos linfáticos, etc. Não será permitida a obtenção do produto a partir de moagem de carnes oriundas da raspa de</p>	KG	800	30,53	24.424,00



COMISSÃO PERMANENTE DE LICITAÇÃO

	<p>ossos e carne mecanicamente separada - CMS; A carne moída deverá ser embalada imediatamente após a moagem, devendo cada tubete ser de plástico resistente e adequado para o produto. O produto deverá ser rotulado de acordo com o Regulamento vigente (Portaria nº 371, de 04/09/97 - Regulamento Técnico para Rotulagem de Alimentos - Ministério da Agricultura e do Abastecimento, Brasil).</p>				
33	<p>BIFE BOVINO RESFRIADO COXÃO MOLE Bife Bovino em peças refiladas, acondicionadas na embalagem primária em porções de 1 kg, juntamente com etiqueta, rótulo e fechadas através da vedação a vácuo. Aspecto próprio, não amolecido e nem pegajosa, cor própria sem manchas esverdeada, cheiro e sabor próprio, com ausência de sujidades, parasitos e larvas. A embalagem primária deverá ser em sacos plásticos de polietileno, material atóxico, transparentes e resistentes. A validade do produto deverá ser de 60 dias a contar da data da fabricação, impressa na etiqueta interna. O produto deverá ser entregue com no máximo de 10 dias da data de fabricação. A carne terá que ter o número de registro SISP OU SIF. Só serão recebidas as carnes que estiverem em temperatura entre 0°C a 5° C.</p>	KG	500	35,02	17.510,00
34	<p>SARDINHA EM CONSERVA – embalagem de 400g - eviscerada e descamada enlatadas, rotuladas e esterilizadas - composição: sardinha, óleo de soja. o produto deve estar livre de nadadeiras, cauda e cabeça, pré-cozida. Embalagem primária: lata metálica de 400g, inviolável, com verniz sanitário, recravada, isenta de estufamento, vazamento, corrosão interna, amassamento, ferrugem, perfurações e outras danificações. Na embalagem do produto deverá conter os dados do fornecedor, tabela nutricional, lote, peso líquido, data de fabricação, data de validade (48 meses após a data de fabricação). o</p>	UND	800	6,66	5.328,00



COMISSÃO PERMANENTE DE LICITAÇÃO

	produto recebido deverá ter no mínimo 12 meses para o vencimento.				
35	CEBOLA - Aspecto límpido e isento de impurezas à 25° C, cor e odor característicos. Fresca, de ótima qualidade, compacta, firme, coloração uniforme, aroma, cor e sabor típicos da espécie, em perfeito estado de desenvolvimento. Não serão permitidos danos que lhe alterem a conformação e a aparência.	KG	100	7,90	790,00
36	ALHO - Aspecto límpido e isento de impurezas à 25° C, cor e odor característicos. Fresca, de ótima qualidade, compacta, firme, coloração uniforme, aroma, cor e sabor típicos da espécie, em perfeito estado de desenvolvimento. Não serão permitidos danos que lhe alterem a conformação e a aparência.	KG	80	24,09	1.927,20
37	COENTRO - O produto deve estar intacto, com todas as partes comestíveis aproveitáveis. Aspecto límpido e isento de impurezas, cor e odor característicos. Fresco, de ótima qualidade, coloração uniforme, aroma, cor e sabor típicos da espécie, em perfeito estado de desenvolvimento. São excluídos os produtos que apresentarem podridões ou alterações que os tornem impróprios para o consumo. Devem ser isentos de matérias estranhas, parasitas, odores ou sabores estranhos. Fornecido em molhos / maço	MOLHO	50	2,72	136,00
38	CEBOLINHA - O produto deve estar intacto, com todas as partes comestíveis aproveitáveis. Aspecto límpido e isento de impurezas, cor e odor característicos. Fresco, de ótima qualidade, coloração uniforme, aroma, cor e sabor típicos da espécie, em perfeito estado de desenvolvimento. São excluídos os produtos que apresentarem podridões ou alterações que os tornem impróprios para o consumo. Devem ser, isentos de matérias estranhas, parasitas, odores ou sabores estranhos. Fornecido em molho / maço	MOLHO	50	2,34	117,00



COMISSÃO PERMANENTE DE LICITAÇÃO

39	PIMENTÃO - Aspecto límpido e isento de impurezas à 25° C, cor e odor característicos. Fresca, de ótima qualidade, compacta, firme, coloração uniforme, aroma, cor e sabor típicos da espécie, em perfeito estado de desenvolvimento. São excluídos os produtos que apresentarem podridões ou alterações que os tornem impróprios para o consumo. Devem ser isentos de matérias estranhas, parasitas, odores ou sabores estranhos.	KG	100	2,57	257,00
40	TOMATE - Aspecto límpido e isento de impurezas à 25° C, cor e odor característicos. Fresca, de ótima qualidade, compacta, firme, coloração uniforme, aroma, cor e sabor típicos da espécie, em perfeito estado de desenvolvimento. São excluídos os produtos que apresentarem podridões ou alterações que os tornem impróprios para o consumo. Devem ser isentos de matérias estranhas, parasitas, odores ou sabores estranhos.	KG	150	5,14	771,00
41	CENOURA - Legumes de elevada qualidade, suficientemente desenvolvidos. Devem apresentar coloração e tamanhos uniformes e típicos da variedade. Não são permitidos nos legumes defeitos que alterem a sua conformação e aparência; devem ser procedentes de espécimes vegetais genuínos e sãos; serem colhidos ao atingirem o grau normal de evolução do tamanho e apresentados ao consumo em perfeito estado de desenvolvimento do aroma, cor e sabor próprios da variedade e espécie; estarem livres de enfermidades; não estarem danificados por qualquer lesão de origem física ou mecânica que afete a sua aparência; não estarem sujos de terra; não conterem corpos estranhos aderentes à superfície externa e estarem isentas de umidade externa anormal, odor e sabor estranhos. A cenoura deverá ser entregue após a colheita, pois é considerada como alimento perecível, e não se conserva por longo período de tempo.	KG	200	4,40	880,00



COMISSÃO PERMANENTE DE LICITAÇÃO

42	BATATA INGLESA - Deve ser lavada, lisa, de primeira qualidade, sem lesões de origem física ou mecânica, não apresentarem rachaduras ou cortes na casca, livre de enfermidades, isenta de partes pútridas. Com tamanho uniforme, devendo ser de porte médio a graúdas. Embalagem em sacos plásticos resistentes, conforme quantidade solicitada, apresentando na embalagem etiqueta de pesagem. Entregar conforme cronograma de perecíveis da merenda escolar.	KG	200	6,42	1.284,00
43	CHUCHU - Legumes de elevada qualidade, suficientemente desenvolvidos. Devem apresentar coloração e tamanhos uniformes e típicos da variedade. Não são permitidos nos legumes defeitos que alterem a sua conformação e aparência; devem ser procedentes de espécimes vegetais genuínos e sãos; serem colhidos ao atingirem o grau normal de evolução do tamanho e apresentados ao consumo em perfeito estado de desenvolvimento do aroma, cor e sabor próprios da variedade e espécie; estarem livres de enfermidades; não estarem danificados por qualquer lesão de origem física ou mecânica que afete a sua aparência; não estarem sujos de terra; não conterem corpos estranhos aderentes à superfície externa e estarem isentas de umidade externa anormal, odor e sabor estranhos. A cenoura deverá ser entregue após a colheita, pois é considerada como alimento perecível, e não se conserva por longo período de tempo.	KG	100	6,27	627,00
44	ALFACE - O produto deve estar intacto, com todas as partes comestíveis aproveitáveis. Aspecto límpido e isento de impurezas, cor e odor característicos. Fresco, de ótima qualidade, coloração uniforme, aroma, cor e sabor típicos da espécie, em perfeito estado de desenvolvimento. São excluídos os produtos que apresentarem podridões ou alterações que os tornem impróprios para o consumo. Devem ser isentos de matérias estranhas, parasitas, odores ou sabores estranhos.	UND	50	3,20	160,00



COMISSÃO PERMANENTE DE LICITAÇÃO

45	PEPINO - O produto deve estar intacto, com todas as partes comestíveis aproveitáveis. Aspecto límpido e, isento de impurezas, cor e odor característicos. Fresco, de ótima qualidade, coloração uniforme, aroma, cor e sabor típicos da espécie, em perfeito estado de desenvolvimento. São excluídos os produtos que apresentarem podridões ou alterações que os tornem impróprios para o consumo. Devem ser isentos de matérias estranhas, parasitas, odores ou sabores estranhos.	KG	80	5,53	442,40
46	REPOLHO VERDE - O produto deve estar intacto, com todas as partes comestíveis aproveitáveis. Aspecto límpido e isento de impurezas, cor e odor característicos. Fresco, de ótima qualidade, coloração uniforme, aroma, cor e sabor típicos da espécie, em perfeito estado de desenvolvimento. São excluídos os produtos que apresentarem podridões ou alterações que os tornem impróprios para o consumo. Devem ser isentos de matérias estranhas, parasitas, odores ou sabores estranhos.	KG	50	5,49	274,50
47	RÚCULA - O produto deve estar intacto, com todas as partes comestíveis aproveitáveis. Aspecto límpido e isento de impurezas, cor e odor característicos. Fresco, de ótima qualidade, coloração uniforme, aroma, cor e sabor típicos da espécie, em perfeito estado de desenvolvimento. São excluídos os produtos que apresentarem podridões ou alterações que os tornem impróprios para o consumo. Devem ser isentos de matérias estranhas, parasitas, odores ou sabores estranhos.	KG	50	5,15	257,50
48	BRÓCOLIS - O produto deve estar intacto, com todas as partes comestíveis aproveitáveis. Aspecto límpido e isento de impurezas, cor e odor característicos. Fresco, de ótima qualidade, coloração uniforme, aroma, cor e sabor típicos da espécie, em perfeito estado de desenvolvimento. São excluídos os produtos que apresentarem podridões ou alterações que os tornem	KG	50	7,35	367,50



COMISSÃO PERMANENTE DE LICITAÇÃO

	impróprios para o consumo. Devem ser isentos de matérias estranhas, parasitas, odores ou sabores estranhos.				
49	QUEIJO COALHO de 1ª qualidade, embalagem original, em saco plástico transparente, atóxico, limpo, não violado, resistente. Conter os dados de identificação, informações nutricionais, nº de lote, quantidade de 1 kg, prazo de validade mínimo de 30 dias, com selo do serviço de inspeção municipal (SIM) ou do serviço de inspeção estadual (SEI) ou selo do serviço de inspeção federal (SIF).	KG	100	28,93	2.893,00
50	QUEIJO TIPO MUSSARELA FATIADO; Produto de primeira qualidade; resfriado; proveniente de leite de bovino, coalho, sal e aditivos permitidos pela legislação vigente – sem adição de glúten; em fatias de aproximadamente 20 g cada, resfriados e divididos em saco plástico leitoso, atóxico, a vácuo ou cryovac, lacrada, sem sinais de rachaduras na superfície, sem furos e sem acúmulos com rótulo adesivo em pacotes de 50 fatias. Embalagem: Resistente ao transporte e armazenamento, contendo peso líquido de aproximadamente 1 kg (um) para os pacotes com 50 fatias. Embalagem Secundária: Caixa de papelão ondulado resistente ao impacto e às condições de estocagem e armazenamento totalmente lacradas com fita adesiva ou similar, garantindo a integridade do produto durante todo seu período de validade com peso mínimo de 6 (seis) quilos e máximo 12 (doze) quilos por embalagem. Validade: Deverá ter validade mínima de 45 dias (quarenta e cinco) a partir da data de fabricação. Fabricação: O produto não deverá ter data de fabricação anterior a 15 (quinze) dias da data da entrega. Rotulagem: Deverá estar em acordo c/ o regulamento vigente na instrução normativa nº 22, de 24/11/05 regulamento técnico para Rotulagem do Produto de Origem Animal	KG	100	39,45	3.945,00



COMISSÃO PERMANENTE DE LICITAÇÃO

	embalado. Ministério da Agricultura, Pecuária e Abastecimento.				
51	<p>PRESUNTO MAGRO COZIDO FATIADO; Produto de primeira qualidade; proveniente de carne suína 100% pernil, sal, especiarias naturais e aditivos permitidos pela legislação vigente – sem adição de glúten; sem capa de gordura; baixo teor de sódio; com aspecto, cheiro, cor e sabor próprios; isento de sujidades, parasitas e larvas; deverão estar fatiados, em fatias de aproximadamente 20 g cada, resfriados e divididos em saco plástico leitoso, atóxico, a vácuo ou cryovac, lacrada, sem sinais de rachaduras na superfície, sem furos e sem acúmulos com rótulo adesivo em pacotes de 50 fatias. Embalagem: Resistente ao transporte e armazenamento, contendo peso líquido de aproximadamente 1 kg (um) para os pacotes com 50 fatias. Embalagem Secundária: Caixa de papelão ondulado resistente ao impacto e às condições de estocagem e armazenamento totalmente lacradas com fita adesiva ou similar, garantindo a integridade do produto durante todo seu período de validade com peso mínimo de 6 (seis) quilos e máximo 12 (doze) quilos por embalagem. Validade: Deverá ter validade mínima de 45 dias (quarenta e cinco) a partir da data de fabricação. Fabricação: O produto não deverá ter data de fabricação anterior a 15 (quinze) dias da data da entrega. Rotulagem: Deverá estar em acordo c/ o regulamento vigente na instrução normativa nº 22, de 24/11/05 regulamento técnico para Rotulagem do Produto de Origem Animal embalado. Ministério da Agricultura, Pecuária e Abastecimento</p>	KG	100	29,23	2.923,00
52	<p>LINGÜIÇA TIPO TOSCANA - Preparadas com carne suína pura e limpa de primeira qualidade, picada, não mista, adicionada de toucinho e condimentos, em gomos uniformes e padronizados, não admitindo superfície úmida, pegajosa, partes flácidas ou de consistência</p>	KG	150	17,64	2.646,00



COMISSÃO PERMANENTE DE LICITAÇÃO

	<p>anormal, isenta de sujidades e materiais estranhos as suas composições normais. Embalada em saco plástico transparente e atóxico, limpo, não violado, resistente, que garanta a integridade do produto até o momento de consumo, acondicionadas em caixas lacradas. A embalagem deverá conter externamente os dados de identificação, procedências, informações nutricionais, número de lote, data de validade, peso do produto, número do registro do ministério da agricultura SIF/DIPOA (departamento inspeção de produtos de origem animal) e carimbo de inspeção do SIF.</p>				
53	<p>CARNE BOVINA TIPO CHARQUE - Produto preparado com carne bovina tipo charque, de boa qualidade, de consistência firme, com cor, sabor e cheiro característicos. Com no máximo 10% de gordura, embalada em saco plástico vácuo transparente e atóxico, limpo, não violado, resistente, que garanta a integridade do produto até o momento do consumo, acondicionado em caixas lacradas. A embalagem deverá conter externamente os dados de identificação, procedência, número de lote, data de validade, quantidade do produto, número do registro no Ministério da Agricultura/SIF/DIPOA e carimbo de inspeção do SIF. O produto deverá ser entregue com prazo máximo de 30 (trinta) dias da data de fabricação. O produto deverá apresentar validade mínima de 6 meses a partir da data de entrega. Fardo com 6 unidades de 5 kg (30kg). O produto deve estar de acordo com a legislação vigente, especialmente a Instrução Normativa nº 6, de 19 de fevereiro de 2001 do Ministério da Agricultura - MA. A carne de charque tradicional deverá ser bovino dianteiro, não deve apresentar odor de ranço, nem depósitos de líquido na embalagem primária, devendo se apresentar em perfeito estado de conservação</p>	KG	150	29,98	4.497,00



COMISSÃO PERMANENTE DE LICITAÇÃO

54	POLPA DE FRUTA 100% SABOR GOIABA – Tipo natural, obtida de frutos sadios e maturação plena, através de processos específicos a cada fruta nos sabores (acerola, goiaba, laranja, manga, maracujá e etc), congelada sem adição de açúcar, conservantes, corante, e edulcorantes, com aspecto, sabor, cor e odor próprios, ausente de substancia estranhas. Devera estar acondicionada em embalagem plástica, transparente, com peso de 1000 gramas, data de empacotamento e prazo de validade visíveis, sendo a última no mínimo 4 meses a contar da data de entrega. Devem ser atendidos os requisitos tecnológicos, sanitários e de identidade e qualidade estabelecidos nas Leis 8.918/1994 ou normas que a substitua, e nas normas regulamentadoras.	KG	500	13,48	6.740,00
55	POLPA DE FRUTA 100% SABOR MANGA natural, obtida de frutos sadios e maturação plena, através de processos específicos a cada fruta nos sabores (acerola, goiaba, laranja, manga, maracujá e etc), congelada sem adição de açúcar, conservantes, corante, e edulcorantes, com aspecto, sabor, cor e odor próprios, ausente de substancia estranhas. Devera estar acondicionada em embalagem plástica, transparente, com peso de 1000 gramas, data de empacotamento e prazo de validade visíveis, sendo a última no mínimo 4 meses a contar da data de entrega. Devem ser atendidos os requisitos tecnológicos, sanitários e de identidade e qualidade estabelecidos nas Leis 8.918/1994 ou normas que a substitua, e nas normas regulamentadoras.	KG	500	13,48	6.740,00
56	REFRIGERANTE ORIGINAL COCA COLA, 2lt: diversos sabores. Embalagem com identificação do produto, informação nutricional, marca do fabricante, prazo de validade, número de lote e capacidade. Deverá ter registro no ministério da agricultura e/ou ministério da saúde.	UNI	500	9,80	4.900,00



COMISSÃO PERMANENTE DE LICITAÇÃO

57	REFRIGERANTE ORIGINAL GUARANÁ, 2lt: diversos sabores. Embalagem com identificação do produto, informação nutricional, marca do fabricante, prazo de validade, número de lote e capacidade. deverá ter registro no ministério da agricultura e/ou ministério da saúde.	UNI	500	9,80	4.900,00
58	CAFÉ TRADICIONAL TORRADO MOÍDO 1º qualidade, selo de pureza da associação brasileira da indústria do café - ABIC, embalagem a vácuo, data de fabricação, prazo de validade, registro no ministério da saúde, portaria 451/97, resolução 12/78 da comissão nacional de normas e padrões para alimentos - CNNPA, pacote 250.0 gramas	PCT	500	7,06	3.530,00
59	BOMBOM DE CHOCOLATE BRANCO, redondo, contendo 25 gramas, embalado individualmente com plástico, que contenha em sua composição açúcar, gordura vegetal, manteiga de cacau, leite em pó integral, farinha de trigo enriquecida com ferro e ácido fólico, soro de leite em pó, cacau em pó, flocos de arroz, milho, gema de ovo, castanha de caju, óleo de soja, gordura de manteiga desidratada, emulsificantes: lecitina de soja e poliglicerol polirricinoleato, aromatizante e fermento químico bicarbonato de sódio. pode conter traços de avelã e amêndoa. pacote contendo 01 kg	PCT	400	66,30	26.520,00
60	BOMBOM DE CHOCOLATE, tipo sonho de valsa, contendo 20 gramas, embalado individualmente com plástico, que contenha em sua composição açúcar, gorduras vegetal, farinha de trigo enriquecida com ferro e ácido fólico, castanha de caju, soro de leite em pó, manteiga de cacau, cacau em pó, massa de cacau, leite em pó integral, leite em pó desnatado, flocos de arroz, amido de milho, farinha de soja, emulsificantes: lecitina de soja (322) e poliglicerol polirricinoleato (476), aromatizante e fermento químico bicarbonato de sódio (500ii). pode conter traços de	PCT	400	66,35	26.540,00



COMISSÃO PERMANENTE DE LICITAÇÃO

	amêndoas, amendoim, avelã, castanha do Pará e nozes				
61	BISCOITO DOCE MARIA, ingredientes: farinha de trigo, açúcar, gordura vegetal hidrogenada, leite em pó integral, sal, estabilizante, lecitina de soja. Contendo glúten. Com registro no ministério da saúde. Com data de fabricação e validade de no mínimo 08 meses. Pacote contendo 200 gramas.	PCT	300	4,80	1.440,00
62	CALDO DE GALINHA, embalagens de 01 kg, em pó, conter na formulação: sal, gordura vegetal, glutamato monossódico, proteína vegetal hidrolizada, extrato/carne de galinha respectivamente, condimentos naturais e conservantes permitidos por lei	PCT	80	4,36	348,80
63	BATATA PALHA (140g): Classificação/ Características gerais: produto obtido a partir de batata, óleos vegetais, sal, fécula de batata e antiemectante dióxido de silício sem sinais de alterações, ou qualquer modificação de natureza física, química ou organoléptica do produto, deverá ser característico ao tipo do produto destacando-se a crocancia. Em embalagens de 140 g. Declarar marca e apresentar amostra.	PCT	100	5,13	513,00
64	CHÁ DIVERSOS (250g): Classificação/ Características gerais: constituído pelas folhas, hastes, pecíolos das variedades "Ilex brasiliensis ou paraguayensis". Não deverá conter substâncias estranhas à sua constituição normal, nem elementos vegetais estranhos à espécie. O mate deverá ser constituído, no mínimo, de 70% de folhas. O produto deve estar isento de sujidades, parasitas e larvas. Não poderá ser colorido artificialmente. Prazo mínimo de validade de 6 meses e data de fabricação de 30 dias.	PCT	50	3,82	191,00
65	KETCHUP (390G): Classificação/ Características Gerais: ingredientes: polpa de tomate, açúcar líquido, vinagre, sal, amido modificado, conservador ácido sórbico, aroma natural de ketchup, acidulante ácido cítrico realçador de	PCT	80	4,01	320,80



COMISSÃO PERMANENTE DE LICITAÇÃO

	sabor glutamato monossódico. O produto a ser entregue deverá estar identificado na embalagem, devendo constar rotulagem de acordo com a legislação vigente. Prazo mínimo de validade de 6 meses e data de fabricação de até 30 dias. Em embalagens de 390 a 400g				
66	MOSTARDA (aprox. 180g): Classificação/ Características Gerais: ingredientes: mostarda, açúcar, vinagre, sal, amido modificado, conservador ácido sórbico, aroma natural de mostarda. O produto a ser entregue deverá estar identificado na embalagem, devendo constar rotulagem de acordo com a legislação vigente. Prazo mínimo de validade de 6 meses e data de fabricação de até 30 dias.	PCT	50	3,97	198,50
67	PÃO DE FORMA (500g): Classificação/ Características gerais: Farinha de trigo fortificada com ferro e ácido fólico, açúcar, gordura vegetal, sal, fosfatos monocálcico e tricálcico, vitaminas PP, B6, B1 e B12, emulsificantes, conservadores, podendo conter glúten. Isento de contaminantes, pontos escuros e ou mofos ou qualquer outra alteração de possa alterar o produto. As fatias deverão ser de tamanhos padronizados e macias. Não serão aceitas embalagens com fatias queimadas, duras, esfareladas e ou alteradas. Embalagem: em embalagens plásticas atóxicas, contendo rotulagem de acordo com a legislação vigente, com 500g	PCT	250	7,85	1.962,50
68	MILHO VERDE. Congelado (Kg): Classificação/ Características gerais: preparo com vegetais selecionados, embalado em embalagens plásticas atóxicas, congeladas, sem sinais de alterações (vazamento e furos), bem como, qualquer modificação de natureza física, química ou organolépticas do produto, com peso de 1 Kg. Validade não inferior a 06 meses e data de fabricação de 30 dias.	PCT	80	1,84	147,20



COMISSÃO PERMANENTE DE LICITAÇÃO

69	IOGURTE SABOR DIVERSOS (400ML) - Leite pasteurizado integral, açúcar, fermento lácteo, aroma idêntico ao natural e/ou preparado de fruta e corante natural. Validade mínima de 30 dias na data da entrega, contendo o número do SIF ou SISP do fabricante.	UNI	100	5,87	587,00
70	BANANA PRATA - Tamanho regular em pencas de 1ª qualidade, tamanho e coloração uniformes, com polpa intacta e firme, devendo ser bem desenvolvidas, sem danos físicos e mecânicos oriundos do manuseio e transporte. Acondicionadas em pencas avulsas e caixas apropriadas de 16 Kg.	KG	300	4,72	1.416,00
71	MAMÃO FORMOSA Tamanho regular, de 1ª qualidade, aspecto globoso, acondicionar frutos mistos: verdes e maduros, cor própria, classificada como fruta com polpa firme e intacta, isenta de enfermidades, com boa qualidade, livre de resíduos de fertilizantes, sujidades, defensivos, parasitas, larvas, sem lesões de origem física e mecânica. Acondicionados em embalagem própria	KG	150	4,90	735,00
72	MELANCIA de tamanho regular, de 1ª qualidade, redonda, casca lisa, graúda, livre de sujidades, parasitas e larvas, tamanho e coloração uniformes, devendo ser bem desenvolvida e madura, com polpa firme e intacta, fornecimento a granel, pesando entre 10 a 12 Kg cada.	KG	300	2,11	633,00
73	MELÃO de 1ª qualidade, redondo, casca lisa, graúdo, livre de sujidades, parasitas e larvas, tamanho e coloração uniformes desenvolvida e madura.	KG	150	3,20	480,00
74	MAÇA NACIONAL Fuji - tamanho grande, de 1ª qualidade. O produto não deverá apresentar problemas com coloração não características, não estar machucada, perfurado, muito maduro e nem muito verde. O produto deve estar intacto e em caixa de 18Kg	KG	150	14,22	2.133,00
VALOR TOTAL ESTIMADO					210.407,30



COMISSÃO PERMANENTE DE LICITAÇÃO

Análise crítica dos preços coletados:

Considerando os orçamentos levantados entende-se, também, que os preços coletados utilizados para o orçamento apresentado estão de acordo com os característicos do mercado, representando capacidade de elegibilidade.

Ademais, o método utilizado neste estudo para a estimativa preliminar de preço da contratação foi a média do valor de cada custo da planilha de preços pesquisados dos orçamentos recebidos, que resultou no valor orçado estimado de **R\$ 210.407,30 anuais**.

Estimativa preliminar de preços **R\$ 210.407,30 (Duzentos e dez mil, quatrocentos e sete reais e trinta centavos)**.

5. ANÁLISE DE RISCO, ADEQUAÇÕES E BENEFÍCIOS

Análise de riscos

Nº	Descrição do risco	Probabilidade da ocorrência	Impacto	Ações de prevenção	Ações de contingência	Responsável pelas ações
1.	Definir inadequadamente os requisitos da compra	Médio	Médio	Definir requisitos necessários e suficientes, de forma que o objeto seja precisamente definido.	Aperfeiçoar controles internos.	Secretaria de Educação de Pesqueira-PE.
2.	Solicitar quantidade inadequada	Médio	Alto	Levantamento das necessidades da unidade, a fim de estabelecer e justificar claramente as quantidades demandas do Termo de Referência.	Aperfeiçoar os cálculos de acordo com a demanda necessária.	Secretaria de Educação de Pesqueira-PE.
3.	Durante a operação interna do processo licitatório, levando em consideração a grande demanda de processos em andamento, a presente licitação pode	Médio	Alto	Implementação da licitação em caráter de urgência para atendimento da demanda.	Atualização das pesquisas de preços médio	Secretaria de Educação de Pesqueira-PE. Setor Permanente



COMISSÃO PERMANENTE DE LICITAÇÃO

	sofrer com o atraso, o que pode impactar diretamente o mercado, uma vez que nossos valores apresentaram defasagem com os encontrados no mercado.					de Licitação
4.	Durante a fase de seleção do fornecedor, ocorrem variantes nos valores ofertados, sendo possível que o/os ganhador/es não realize a contemplação de determinado produto que atenderia a demanda.	Médio	Médio	Procurar por um fornecedor para determinado produto, até mesmo por meio de possível processo de chamamento.	Atualização e adequação das especificações dos itens.	Setor de Licitação
5.	Material entregue com defeito, falha ou imperfeição	Alto	Médio	Contactar empresa exigindo substituição imediata.	Encaminhar pedido de solicitação de esclarecimento e providências.	Fiscal do Contrato

Dentre os riscos elencados acima, aqueles com probabilidade de ocorrência alta e impacto alto foram analisados para avaliar a viabilidade da contratação. No mesmo sentido, importa garantir que sejam efetivadas em todas as etapas do processo de contratação e implementação de diante dos riscos elencados no ETP (Estudo Técnico Preliminar) e suas respectivas ações de prevenção e contingência, conclui-se que os riscos apresentados não oferecem impedimento suficiente à viabilidade da contratação do objeto.

5.1. PROVIDÊNCIAS PARA ADEQUAÇÃO DO AMBIENTE

A contratação de uma empresa para o fornecimento parcelado de gêneros alimentícios para atender à demanda da Secretaria Municipal de Educação de Pesqueira-PE requer a adoção de diversas providências para adequação do ambiente. Essas medidas visam garantir que a contratação seja realizada de forma transparente, eficiente e em conformidade com a legislação vigente, garantindo assim a qualidade dos serviços prestados e a satisfação das necessidades da comunidade escolar. Uma das primeiras providências a serem tomadas é a elaboração de um edital de licitação claro e objetivo, que estabeleça de forma detalhada os requisitos e critérios para a contratação da empresa fornecedora. É importante que o edital leve em consideração as especificidades da demanda da Secretaria Municipal de Educação, definindo claramente os tipos e quantidades de alimentos a



COMISSÃO PERMANENTE DE LICITAÇÃO

serem fornecidos, bem como os prazos e condições de entrega.

Ademais, é fundamental realizar um levantamento detalhado das necessidades e demandas das escolas municipais, de forma a garantir que os alimentos fornecidos atendam adequadamente às preferências e restrições alimentares dos estudantes. Esse levantamento também pode auxiliar na definição de um cardápio variado e balanceado, que promova hábitos alimentares saudáveis entre os alunos.

Outra providência importante é a realização de um processo de seleção criterioso da empresa fornecedora, levando em consideração não apenas o preço dos alimentos, mas também a qualidade dos produtos e a capacidade da empresa de atender às demandas da Secretaria Municipal de Educação. É fundamental verificar a idoneidade da empresa, bem como sua capacidade técnica e operacional para fornecer os alimentos de acordo com as especificações estabelecidas.

Além disso, é importante estabelecer mecanismos de controle e fiscalização do contrato, de forma a garantir o cumprimento das obrigações por parte da empresa fornecedora. Isso pode incluir a realização de auditorias periódicas, a análise dos relatórios de entrega dos alimentos e o monitoramento dos índices de satisfação dos estudantes e da comunidade escolar em relação à qualidade dos alimentos fornecidos.

Ante o exposto, a adequação do ambiente para a contratação de uma empresa para o fornecimento parcelado de gêneros alimentícios para a Secretaria Municipal de Educação de Pesqueira-PE requer a adoção de providências que garantam a transparência, eficiência e legalidade do processo de contratação, garantindo assim a qualidade dos serviços prestados e a satisfação das necessidades da comunidade escolar

5.2. RESULTADOS E BENEFÍCIOS PREVISTOS

Nesta etapa são elencados os principais resultados e benefícios que se espera atingir com a empresa selecionada.

- * Agilidade nos procedimentos de entrega e satisfação, com prazo para a execução dos serviços;
- * Redução de despesas operacionais e administrativas do Ente Público Municipal;

6.0. DECLARAÇÃO DE VIABILIDADE OU NÃO DA CONTRATAÇÃO

A lista de verificação abaixo oferece o resumo do atendimento da contratação a todos os requisitos elencados no Estudo Técnico Preliminar.	
Lista de verificação para declaração da viabilidade ou não da contratação	
Item do estudo técnico preliminar	Atende?
1. A necessidade da contratação é clara e adequadamente justificada?	SIM
2. O alinhamento entre a contratação e o planejamento institucional do órgão ou entidade está demonstrado?	SIM
3. Os requisitos técnicos e a solução tecnológica como um todo foram adequadamente descritos e analisados?	SIM



COMISSÃO PERMANENTE DE LICITAÇÃO

4. A quantidade de itens está coerente com a demanda prevista?	SIM
5. O levantamento de mercado e a pesquisa de preços foram devidamente justificadas?	SIM
6. A análise do cenário e escolha do tipo de solução foram devidamente justificadas?	SIM
7. O parcelamento da solução foi analisado e justificado, se for o caso?	SIM
8. As estimativas preliminares dos preços foram feitas, a partir dos preços pesquisados?	SIM
9. Há orçamento disponível para a contratação no exercício corrente, bem como previsão de provimento de recursos no caso de contratação que se estenda por vários exercícios no caso de serviços contínuos?	SIM
10. Os riscos relevantes para a contratação foram levantados, incluindo-se ações para a prevenção ou contingência?	SIM
11. A relação custo-benefício da contratação é considerada favorável e vantajosa para o órgão ou entidade?	SIM
12. Ante o exposto, o presente estudo técnico preliminar, declara-se que a aquisição é viável, necessária e adequada a este órgão. No mesmo sentido, convém ressaltar que o mercado já dispõe de um número razoável de fornecedores capazes de oferecer a solução.	



COMISSÃO PERMANENTE DE LICITAÇÃO

2. CLÁUSULA SEGUNDA – VIGÊNCIA E PRORROGAÇÃO

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

2.2 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.

2.3 A prorrogação de que trata este item é condicionada ao ateste, pela autoridade competente, de que as condições e os preços permanecem vantajosos para a Administração, permitida a negociação com o contratado.

3. CLÁUSULA TERCEIRA – DO VALOR CONTRATADO

3.1. O valor total da contratação é de R\$...... (.....)

3.2. 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, bem como taxas de licenciamento, administração, frete, seguro e outros necessários ao cumprimento integral do objeto da contratação.

3.3. O valor acima é meramente estimativo, de forma que os pagamentos devidos à CONTRATADA dependerão dos quantitativos de serviços efetivamente prestados.

4. CLÁUSULA QUARTA – DOTAÇÃO ORÇAMENTÁRIA

4.1. As despesas decorrentes desta contratação estão programadas em dotação orçamentária própria, prevista no orçamento da Secretaria Municipal de Educação, para o exercício de 2024, na classificação abaixo:

Órgão Orçamentário:

Função:

Programa:

Ação:

Fonte de recurso:

Despesa

4.2 No(s) exercício(s) seguinte(s), correrão à conta dos recursos próprios para atender às despesas da mesma natureza, cuja alocação será feita no início de cada exercício financeiro.

5. CLÁUSULA QUINTA – PAGAMENTO

5.1. O prazo para pagamento à CONTRATADA e demais condições a ele referentes encontram-se definidos no Termo de Referência e no Anexo XI da IN SEGES/MP nº 5/2017.

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



COMISSÃO PERMANENTE DE LICITAÇÃO

6. CLÁUSULA SEXTA – REAJUSTAMENTO DE PREÇOS EM SENTIDO AMPLO.

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

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

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

6.4. 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).

6.5. Nas aferições finais, o(s) índice(s) utilizado(s) para reajuste será(ão), obrigatoriamente, o(s) definitivo(s).

6.6. 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.

6.7. 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.

6.8. O reajuste será realizado por apostilamento.

7. CLÁUSULA SÉTIMA – GARANTIA DE EXECUÇÃO

7.1. Não haverá exigência de garantia de execução para a presente contratação.

8. CLÁUSULA OITAVA – MODELO DE EXECUÇÃO DOS SERVIÇOS E FISCALIZAÇÃO

8.1. O modelo de execução dos serviços a serem executados pela CONTRATADA, os produtos que serão empregados, a disciplina do recebimento do objeto e a fiscalização pela CONTRATANTE são aqueles previstos no Termo de Referência, anexo do Edital.

9. CLÁUSULA NONA – OBRIGAÇÕES DA CONTRATANTE E DA CONTRATADA

9.1. São obrigações do Contratante:

9.1.1 Exigir o cumprimento de todas as obrigações assumidas pelo Contratado, de acordo com o contrato e seus anexos;

9.1.2 Receber o objeto no prazo e condições estabelecidas no Termo de Referência;

9.1.3 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;

9.1.4 Acompanhar e fiscalizar a execução do contrato e o cumprimento das obrigações pelo Contratado;



COMISSÃO PERMANENTE DE LICITAÇÃO

9.1.5 Comunicar a empresa para emissão de Nota Fiscal no que pertine à parcela incontroversa da execução do objeto, para efeito de liquidação e pagamento, quando houver controvérsia sobre a execução do objeto, quanto à dimensão, qualidade e quantidade, conforme o art. 143 da Lei nº 14.133, de 2021;

9.1.6 Efetuar o pagamento ao Contratado do valor correspondente à execução do objeto, no prazo, forma e condições estabelecidos no presente Contrato e no Termo de Referência;

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

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

9.1.9 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.

9.1.9.1 A Administração terá o prazo de 15 (Quinze) dias, a contar da data do protocolo do requerimento para decidir, admitida a prorrogação motivada, por igual período.

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

9.1.11 Comunicar o Contratado na hipótese de posterior alteração do projeto pelo Contratante, no caso do art. 93, §2º, da Lei nº 14.133, de 2021.

9.1.12 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.

12. São obrigações do contratado (ART. 92, XIV, XVI E XVII)

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

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

9.2.3 A indicação ou a manutenção do preposto da empresa poderá ser recusada pelo órgão ou entidade, desde que devidamente justificada, devendo a empresa designar outro para o exercício da atividade.

9.2.4 Atender às determinações regulares emitidas pelo fiscal do contrato ou autoridade superior (art. 137, II);

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



COMISSÃO PERMANENTE DE LICITAÇÃO

- 9.2.6 Reparar, corrigir, remover, reconstruir ou substituir, às suas expensas, no total ou em parte, no prazo fixado pelo fiscal do contrato, os serviços nos quais se verificarem vícios, defeitos ou incorreções resultantes da execução ou dos materiais empregados;
- 9.2.7 Responsabilizar-se pelos vícios e danos decorrentes da execução do objeto, de acordo com o Código de Defesa do Consumidor (Lei nº 8.078, de 1990), bem como por todo e qualquer dano causado à Administração ou terceiros, não reduzindo essa responsabilidade a fiscalização ou o acompanhamento da execução contratual pelo Contratante, que ficará autorizado a descontar dos pagamentos devidos ou da garantia, caso exigida no edital, o valor correspondente aos danos sofridos;
- 9.2.8 Não contratar, durante a vigência do contrato, cônjuge, companheiro ou parente em linha reta, colateral ou por afinidade, até o terceiro grau, de dirigente do contratante ou do fiscal ou gestor do contrato, nos termos do artigo 48, parágrafo único, da Lei nº 14.133, de 2021;
- 9.2.9 Quando não for possível a verificação da regularidade no Sistema de Cadastro de Fornecedores – SICAF, o contratado deverá entregar ao setor responsável pela fiscalização do contrato, até o dia trinta do mês seguinte ao da prestação dos serviços, os seguintes documentos: 1) prova de regularidade relativa à Seguridade Social; 2) certidão conjunta relativa aos tributos federais e à Dívida Ativa da União; 3) certidões que comprovem a regularidade perante a Fazenda Municipal ou Distrital do domicílio ou sede do contratado; 4) Certidão de Regularidade do FGTS – CRF; e 5) Certidão Negativa de Débitos Trabalhistas – CNDT;
- 9.2.10 Comunicar ao Fiscal do contrato, no prazo de 24 (vinte e quatro) horas, qualquer ocorrência anormal ou acidente que se verifique no local dos serviços.
- 9.2.11 Prestar todo esclarecimento ou informação solicitada pelo Contratante ou por seus prepostos, garantindo-lhes o acesso, a qualquer tempo, ao local dos trabalhos, bem como aos documentos relativos à execução do empreendimento.
- 9.2.12 Paralisar, por determinação do Contratante, qualquer atividade que não esteja sendo executada de acordo com a boa técnica ou que ponha em risco a segurança de pessoas ou bens de terceiros.
- 9.2.13 Promover a guarda, manutenção e vigilância de materiais, ferramentas, e tudo o que for necessário à execução do objeto, durante a vigência do contrato.
- 9.2.14 Conduzir os trabalhos com estrita observância às normas da legislação pertinente, cumprindo as determinações dos Poderes Públicos, mantendo sempre limpo o local dos serviços e nas melhores condições de segurança, higiene e disciplina.
- 9.2.15 Submeter previamente, por escrito, ao Contratante, para análise e aprovação, quaisquer mudanças nos métodos executivos que fujam às especificações do memorial descritivo ou instrumento congênere.
- 9.2.16 Não permitir a utilização de qualquer trabalho do menor de dezesseis anos, exceto na condição de aprendiz para os maiores de quatorze anos, nem permitir a utilização do trabalho do menor de dezoito anos em trabalho noturno, perigoso ou insalubre;



COMISSÃO PERMANENTE DE LICITAÇÃO

- 9.2.17 Manter durante toda a vigência do contrato, em compatibilidade com as obrigações assumidas, todas as condições exigidas para habilitação na licitação;
- 9.2.18 Cumprir, durante todo o período de execução do contrato, a reserva de cargos prevista em lei para pessoa com deficiência, para reabilitado da Previdência Social ou para aprendiz, bem como as reservas de cargos previstas na legislação (art. 116);
- 9.2.19 Comprovar a reserva de cargos a que se refere a cláusula acima, no prazo fixado pelo fiscal do contrato, com a indicação dos empregados que preencheram as referidas vagas (art. 116, parágrafo único);
- 9.2.20 Guardar sigilo sobre todas as informações obtidas em decorrência do cumprimento do contrato;
- 9.2.21 Arcar com o ônus decorrente de eventual equívoco no dimensionamento dos quantitativos de sua proposta, inclusive quanto aos custos variáveis decorrentes de fatores futuros e incertos, devendo complementá-los, caso o previsto inicialmente em sua proposta não seja satisfatório para o atendimento do objeto da contratação, exceto quando ocorrer algum dos eventos arrolados no art. 124, II, d, da Lei nº 14.133, de 2021;
- 9.2.22 Cumprir, além dos postulados legais vigentes de âmbito federal, estadual ou municipal, as normas de segurança do Contratante.

10 CLÁUSULA DÉCIMA – DA SUBCONTRATAÇÃO

- 10.1 Não será admitida a subcontratação do objeto licitatório.

11 CLÁUSULA DÉCIMA – PRIMEIRA – SANÇÕES ADMINISTRATIVAS.

- 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;
 - Apresentar documentação falsa ou prestar declaração falsa durante a execução do contrato;
 - Praticar ato fraudulento na execução do contrato;
 - Comportar-se de modo inidôneo ou cometer fraude de qualquer natureza;
 - 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:
- 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);



COMISSÃO PERMANENTE DE LICITAÇÃO

- 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:**
- a) moratória de 2% (dois 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)
- 11.4 Todas as sanções previstas neste Contrato poderão ser aplicadas cumulativamente com a multa (art. 156, §7º, da Lei nº 14.133, de 2021).
- 11.4.1 Antes da aplicação da multa será facultada a defesa do interessado no prazo de 15 (quinze) dias úteis, contado da data de sua intimação (art. 157, da Lei nº 14.133, de 2021)
- 11.4.2 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).
- 11.4.3 Previamente ao encaminhamento à cobrança judicial, a multa poderá ser recolhida administrativamente no prazo máximo de 30 (trinta) dias, a contar da data do recebimento da comunicação enviada pela autoridade competente.
- 11.5 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.
- 11.6 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.
- 11.7 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



COMISSÃO PERMANENTE DE LICITAÇÃO

mesmos autos, observados o rito procedimental e autoridade competente definidos na referida Lei (art. 159).

11.8 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)

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

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

11.11 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 – RESCISÃO

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

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

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

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

12.2 O termo de rescisão, sempre que possível, será precedido:

12.2.1 Balanço dos eventos contratuais já cumpridos ou parcialmente cumpridos;

12.2.2 Relação dos pagamentos já efetuados e ainda devidos;

12.2.3 Indenizações e multas.

12.3 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).



COMISSÃO PERMANENTE DE LICITAÇÃO

13 CLÁUSULA DÉCIMA TERCEIRA – VEDAÇÕES E PERMISSÕES

13.1 É vedado à CONTRATADA interromper a execução dos serviços sob alegação de inadimplemento por parte da CONTRATANTE, salvo nos casos previstos em lei.

13.2 É permitido à CONTRATADA caucionar ou utilizar este Termo de Contrato para qualquer operação financeira, nos termos e de acordo com os procedimentos previstos na Instrução Normativa SEGES/ME nº 53, de 8 de Julho de 2020.

13.2.1 A cessão de crédito, a ser feita mediante celebração de termo aditivo, dependerá de comprovação da regularidade fiscal e trabalhista da cessionária, bem como da certificação de que a cessionária não se encontra impedida de licitar e contratar com o Poder Público, conforme a legislação em vigor, nos termos do Parecer JL-01, de 18 de maio de 2020.

13.2.2 A crédito a ser pago à cessionária é exatamente aquele que seria destinado à cedente (contratada) pela execução do objeto contratual, com o desconto de eventuais multas, glosas e prejuízos causados à Administração, sem prejuízo da utilização de institutos tais como os da conta vinculada e do pagamento direto previstos na IN SEGES/ME nº 5, de 2017, caso aplicáveis.

14 CLÁUSULA DÉCIMA QUARTA – DO REGIME DE EXECUÇÃO E DAS ALTERAÇÕES

14.1 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.

14.2 A diferença percentual entre o valor global do contrato e o preço global de referência não poderá ser reduzida em favor do contratado em decorrência de aditamentos que modifiquem a planilha orçamentária.

14.3 Na hipótese de celebração de aditivos contratuais para a inclusão de novos serviços, o preço desses serviços será calculado considerando o custo de referência e a taxa de BDI de referência especificada no orçamento-base da licitação, subtraindo desse preço de referência a diferença percentual entre o valor do orçamento-base e o valor global do contrato obtido na licitação, com vistas a garantir o equilíbrio econômico-financeiro do contrato e a manutenção do percentual de desconto ofertado pelo contratado, em atendimento ao art. 37, inciso XXI, da Constituição Federal e aos arts. 14 e 15 do Decreto nº 7.983/2013.

14.4 O contrato será realizado por execução indireta, sob o regime de empreitada por preço unitário.

14.5 A diferença percentual entre o valor global do contrato e o preço global de referência poderá ser reduzida para a preservação do equilíbrio econômico-financeiro do



COMISSÃO PERMANENTE DE LICITAÇÃO

contrato em casos excepcionais e justificados, desde que os custos unitários dos aditivos contratuais não excedam os custos unitários do sistema de referência utilizado na forma do Decreto nº 7.983/2013, assegurada a manutenção da vantagem da proposta vencedora ante a da segunda colocada na licitação.

14.6 O serviço adicionado ao contrato ou que sofra alteração em seu quantitativo ou preço deverá apresentar preço unitário inferior ao preço de referência da administração pública divulgado por ocasião da licitação, mantida a proporcionalidade entre o preço global contratado e o preço de referência, ressalvada a exceção prevista no subitem anterior e respeitados os limites do previstos no Lei nº 14133/2021.

15 CLÁUSULA DÉCIMA QUINTA – DOS CASOS OMISSOS

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

16 CLÁUSULA DÉCIMA SEXTA – PUBLICAÇÃO

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

17 CLÁUSULA DÉCIMA SÉTIMA – FORO

17.1 Fica eleito o Foro da Justiça Federal em Pesqueira para dirimir os litígios que decorrerem da execução deste Termo de Contrato que não puderem ser compostos pela conciliação, conforme art. 92, §1º, da Lei nº 14.133/21.

Para firmeza e validade do pactuado, o presente Termo de Contrato foi lavrado em duas (duas) vias de igual teor, que, depois de lido e achado em ordem, vai assinado pelos contraentes.

....., de..... de 2024.

Responsável legal da CONTRATANTE

Responsável legal da CONTRATADA

Testemunhas: 1.....

2.....



COMISSÃO PERMANENTE DE LICITAÇÃO

ANEXO IV

PROCESSO LICITATÓRIO ____/2024
PREGÃO ELETRÔNICO ____/2024
FUNDO MUNICIPAL DE EDUCAÇÃO

DECLARAÇÃO CONJUNTA (MODELO)

A empresa _____, inscrita CNPJ nº _____, com sede na _____, através de seu representante legal Sr. _____ inscrito no CPF _____ e RG _____, DECLARA, para os devidos fins, sob as penalidades cabíveis:

Que está ciente e concorda com as condições contidas no edital e seus anexos, bem como de que a proposta apresentada compreende a integralidade dos custos para atendimento dos direitos trabalhistas assegurados na Constituição Federal, nas leis trabalhistas, nas normas infralegais, nas convenções coletivas de trabalho e nos termos de ajustamento de conduta vigentes na data de sua entrega em definitivo;

Que cumpre plenamente os requisitos de habilitação definidos no instrumento convocatório;
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;

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

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;

Declara ainda não haver fatos impeditivos quanto a participação em licitações ou contratações com a Administração Pública Federal, Estadual e Municipal, inexistindo até a presente data fatos impeditivos para sua habilitação no processo licitatório nº ____ Pregão nº ____/2024, ciente da obrigatoriedade de declarar ocorrências posteriores.

Atenciosamente,

.....

CPF.....