

EDITAL CONVOCATÓRIO
Pregão Eletrônico Nº 2026.03.11.1

1ª Parte: PREÂMBULO

A **PREFEITURA MUNICIPAL DE BARBALHA**, sito à Avenida Domingos S. Miranda, nº 715 - Lot. Jardim dos Ipês - Alto da Alegria, Barbalha - Ceará, por intermédio do Ordenador de Despesas da Secretaria Municipal de Educação, tornam público, para conhecimento dos interessados, que no dia e hora abaixo indicados será realizada licitação, na modalidade **PREGÃO ELETRÔNICO**, do tipo **MENOR PREÇO**, que será regida pela Lei nº 14.133, de 01 de julho de 2021, observados os termos da Lei Complementar nº 123, de 14 de dezembro de 2006, assim como as exigências estabelecidas neste Edital. A presente licitação será realizada no ambiente da plataforma eletrônica: <https://bllcompras.com>.

2ª Parte: DAS CLÁUSULAS EDITALÍCIAS

1. DO OBJETO

1.1. A presente licitação tem por objeto a aquisição de gêneros alimentícios destinados à merenda escolar dos alunos da rede pública de ensino do Município de Barbalha/CE, através da Secretaria de Educação, conforme anexos, partes integrantes deste edital.

2. DO ACESSO AO EDITAL, DO LOCAL DE REALIZAÇÃO E DA CONDUÇÃO DO CERTAME.

2.1. O presente edital está disponível gratuitamente nos sítios eletrônicos: <https://municipios-licitacoes.tce.ce.gov.br>, <http://bllcompras.com>, <https://pncp.gov.br> e <https://barbalha.ce.gov.br>.

2.2. O certame será realizado no endereço eletrônico: <http://bllcompras.com>.

2.3. Os trâmites deste certame licitatório serão conduzidos pelo(a) Pregoeiro(a) do Município, juntamente com sua equipe de apoio.

3. DAS DATAS E HORÁRIOS DO CERTAME

3.1. INÍCIO DO ACOLHIMENTO DAS PROPOSTAS: **13 de março de 2026 às 09:00 horas.**

3.2. DATA DE ABERTURA DAS PROPOSTAS: **27 de março de 2026, às 09:00 horas.**

3.3. INÍCIO DA SESSÃO DE DISPUTA: **27 de março de 2026, às 09:30 horas.**

3.4. REFERÊNCIA DE TEMPO: Para todas as referências de tempo utilizadas pelo sistema será observado o horário de Brasília/DF.

3.5. Na hipótese de não haver expediente ou ocorrendo qualquer fato superveniente que impeça a realização do certame na data prevista, a sessão será remarcada, para no mínimo 48h (quarenta e oito horas) a contar da respectiva data.

4. DA SEDE DA ENTIDADE RESPONSÁVEL PELA LICITAÇÃO

4.1. A Prefeitura Municipal de Barbalha está localizada na Avenida Domingos S. Miranda, nº 715 - Lot. Jardim dos Ipês - Alto da Alegria - Barbalha/CE, CEP. 63.092-394 telefone: (88) 3532-2459.

5. DOS RECURSOS ORÇAMENTÁRIOS

5.1. A despesa decorrente desta licitação correrá à conta das dotações orçamentárias constantes no quadro abaixo:

Órgão	Unid. Orç.	Projeto/Atividade	Elemento de Despesa	Fonte do Recurso
08	02	12.306.08012.075.0000	33.90.30.00	1.500.1001.00 1.571.0000.00 1.552.0000.00

6. DA PARTICIPAÇÃO, DO CREDENCIAMENTO E DA DECLARAÇÃO

6.1. Os interessados em participar deste certame deverão estar credenciados junto ao sistema BLL (Bolsa de Licitações e Leilões do Brasil) no site <http://bllcompras.com>.

- 6.1.1. As regras para credenciamento estarão disponíveis no sítio eletrônico constante no **subitem 2.2**, deste edital.
- 6.1.2. Qualquer dúvida em relação ao acesso no sistema operacional (<http://bllcompras.com>) poderá ser esclarecida através de uma empresa associada ou pelo(s) telefone(s) (41) 3148-9870 e (41) 3097-4600, ou ainda através da Bolsa de Licitações do Brasil, pelo e-mail: contato@bllcompras.org.br.
- 6.2. Poderão participar desta licitação empresas sob a denominação de sociedades empresárias (sociedades em nome coletivo, em comandita simples, em comandita por ações, anônima e limitada) e de sociedades simples, associações, fundações e sociedades cooperativas regularmente estabelecidas neste País, cadastradas ou não no Sistema de Cadastramento Unificado de Fornecedores - SICAF e que satisfaçam todas as condições da legislação em vigor e deste edital.
- 6.3. Poderá participar desta licitação toda e qualquer pessoa jurídica isoladamente ou em consórcio, idônea cuja natureza seja compatível com o objeto licitado;
- 6.4. Em se tratando de empresas participantes em forma de Consórcio, deverão ser observadas as seguintes exigências:
- 6.4.1. Será admitida para efeito de habilitação técnica, a apresentação dos quantitativos de cada consorciado e, para efeito de habilitação econômico-financeira, o somatório dos valores de cada consorciado;
- 6.4.2. Para participantes em forma de consórcio, será acrescido 10% (dez por cento) sobre o valor exigido de licitante individual para fins de habilitação econômico-financeira;
- 6.4.3. O acréscimo previsto no item anterior não se aplica aos consórcios compostos, em sua totalidade, de microempresas e pequenas empresas, assim definidas em lei;
- 6.4.4. Em caso de ser declarado vencedor, o consórcio deverá, antes da celebração do contrato, promover a constituição e o registro do consórcio, nos termos do compromisso público ou particular de constituição de consórcio, subscrito pelos consorciados;
- 6.4.5. A substituição de consorciado deverá ser expressamente autorizada pelo órgão contratante e deverá ser apresentada a comprovação de que a nova empresa do consórcio possui, no mínimo, os mesmos quantitativos para efeito de habilitação técnica e os mesmos valores para efeito de qualificação econômico-financeira apresentados pela empresa substituída, para fins de habilitação do consórcio no processo licitatório que originou o contrato.
- 6.5. Será garantido aos licitantes enquadrados como microempresas, empresas de pequeno porte e as cooperativas, que se enquadrem nos termos do art. 34, da Lei Federal nº 11.488/2007, como critério de desempate, preferência de contratação, o previsto na Lei Complementar nº 123/2006, em seu Capítulo V – DO ACESSO AOS MERCADOS / DAS AQUISIÇÕES PÚBLICAS.
- 6.6. Tratando-se de microempresas e empresas de pequeno porte deverão declarar no Sistema BLL (Bolsa de Licitações e Leilões do Brasil) no site <http://bllcompras.com>, o exercício da preferência prevista na Lei Complementar nº 123/2006.
- 6.7. A participação implica a aceitação integral dos termos deste edital.
- 6.8. Não poderão disputar esta licitação:
- 6.8.1. Aquele que não atenda às condições deste edital e seu(s) anexo(s);
- 6.8.2. Autor do anteprojeto, do projeto básico ou do projeto executivo, pessoa física ou jurídica;
- 6.8.3. 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;
- 6.8.4. Pessoa física ou jurídica que se encontre, ao tempo desta licitação, impossibilitada de participar em decorrência de sanção que lhe foi imposta;
- 6.8.5. 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;
- 6.8.6. Empresas controladoras, controladas ou coligadas, nos termos da Lei nº 6.404, de 15 de dezembro de 1976, concorrendo entre si;

6.8.7. Pessoa física ou jurídica que, nos 5 (cinco) anos anteriores à divulgação deste 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;

6.8.8. 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.

6.9. O impedimento de que trata o item 6.8.4 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.

6.10. A critério da Administração e exclusivamente a seu serviço, o autor dos projetos e a empresa a que se referem os itens 6.8.2 e 6.8.3 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.

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

6.12. A vedação de que trata o item 6.8.8 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.

7. DA FORMA DE APRESENTAÇÃO DA PROPOSTA INICIAL

7.2. No preenchimento da proposta inicial, por meio da plataforma digital, deverá ser informado necessariamente o seguinte:

a) Indicação do valor global do objeto licitado com descrição detalhada do seu objeto, de acordo com o disposto no Projeto Básico deste Edital, sendo vedada a cotação parcial de itens ou de quantidade inferior à demandada nesta licitação;

b) Preço global do objeto cotado, em algarismos, com no máximo 2 (duas) casas decimais;

c) Prazo de validade da proposta, que não poderá ser inferior a 90 (noventa) dias, a contar da data de sua apresentação;

7.3. O licitante deverá informar a condição de microempresa (ME) ou empresa de pequeno porte (EPP) que faz jus ao tratamento diferenciado da Lei Complementar nº 123, de 2006, ou cooperativa de que trata o artigo 34 da Lei nº 11.488, de 2007, **no ato do encaminhamento da proposta**, por intermédio de funcionalidade disponível no sistema eletrônico do site <http://bllcompras.com>.

7.4. A licitante deverá apresentar, **no momento do cadastramento da sua PROPOSTA DE PREÇOS INICIAL**, como requisito de pré-habilitação, a comprovação da garantia no montante estipulado em **1% (um por cento)**, do valor estimado para a contratação, conforme previsto no art. 58 da Lei Federal nº 14.133/2021.

7.4.1. Essa garantia deverá ser emitida na mesma data do cadastro da proposta de preços inicial, devendo ainda ser anexada na plataforma até a data e horário marcados para o início da sessão de disputa, em campo próprio, sob pena de desclassificação.

7.4.2. Para entendimento do valor "**Estimado da Contratação**" será considerado de acordo com o critério de julgamento, na seguinte forma:

I) Global: Entende-se por valor "Estimado da Contratação" o valor estimado orçado pela Administração.

II) Lote: Entende-se por valor "Estimado da Contratação" o valor estimado do lote orçado pela Administração, caso a licitação tenha mais de um lote, entende-se que o valor estimado da contratação será a soma dos valores estimados de cada lote que o licitante pretenda concorrer.

III) Item: Entende-se por valor "Estimado da Contratação" o valor total estimado do item orçado pela Administração, caso a licitação tenha mais de um item, entende-se que o valor estimado da contratação será a soma dos valores totais estimados de cada item que o licitante pretenda concorrer.

7.4.3. É importante esclarecer que a fase de lances, na qual a(s) proposta(s) são apresentada(s), é feita de forma sigilosa, de modo que a identificação dos licitantes é vedada até o encerramento dessa fase. A plataforma de disputa utilizada no certame garante que a identificação dos concorrentes só seja revelada

após o término dos lances, momento em que o(a) pregoeiro(a) terá acesso ao documento de pré-habilitação (garantia de proposta).

7.4.4. A licitante poderá optar por uma das seguintes modalidades de garantia:

I) caução em dinheiro ou em títulos da dívida pública emitidos sob a forma escritural, mediante registro em sistema centralizado de liquidação e de custódia autorizado pelo Banco Central do Brasil, e avaliados por seus valores econômicos, conforme definido pelo Ministério da Economia;

II) seguro-garantia;

III) fiança bancária emitida por banco ou instituição financeira devidamente autorizada a operar no País pelo Banco Central do Brasil;

IV) título de capitalização custeado por pagamento único, com resgate pelo valor total.

7.4.5. Optando por caução em dinheiro, o licitante deverá apresentar o comprovante de DEPÓSITO BANCÁRIO, a ser feito em nome da Prefeitura Municipal de Barbalha, Banco do Brasil -Agência nº 1024-3, Conta Corrente nº 19.010-1, sendo que depósitos efetuados em caixas de autoatendimento, só serão validados após sua compensação.

7.4.6. Caso a modalidade de garantia seja seguro garantia, o licitante deverá fazer a comprovação da apólice ou de documento hábil expedido pela seguradora, cuja vigência deverá contemplar toda a validade da proposta de preços apresentada.

7.4.7. Caso a modalidade de garantia escolhida seja a fiança bancária, o licitante enviará o documento fornecido pela instituição que a concede, do qual deverá obrigatoriamente, constar:

- Beneficiário: Prefeitura Municipal de Barbalha/CE.

- Objeto: Garantia de proposta de preços do Pregão Eletrônico nº 2026.03.11.1.

- Valor: 1% (um por cento) do valor estimado da Proposta.

- Prazo de Validade: Deverá contemplar toda a vigência da proposta de preços apresentada.

7.5. A garantia de proposta, no caso de depósito bancário, será devolvida aos licitantes no prazo de 10 (dez) dias úteis, contado da assinatura do contrato ou da data em que for declarada fracassada a licitação, mediante solicitação por parte do licitante.

7.6. Implicará na execução do valor integral da garantia de proposta a recusa em assinar o contrato ou a não apresentação dos documentos de habilitação e/ou documentos complementares quando solicitados pelo condutor.

7.7. Excepcionalmente, será admitida a realização de diligência para que a licitante encaminhe o comprovante da garantia exigida, desde que o respectivo documento **já exista e tenha sido emitido na data do cadastramento na plataforma eletrônica da proposta inicial.**

7.7.1 - A diligência terá como única finalidade permitir a juntada de documento preexistente, em conformidade com o disposto no art. 64 da Lei nº 14.133/2021 e com a jurisprudência do Tribunal de Contas da União – Acórdão 781/2026 – TCU – Plenário, que **veda a aceitação de documentos produzidos ou emitidos após o prazo estabelecido no edital.**

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

7.8.1. O licitante deverá comunicar imediatamente ao provedor da plataforma eletrônica (**bilcompras.com**) qualquer acontecimento que possa comprometer o sigilo ou a segurança, para imediato bloqueio de acesso.

7.9. Os licitantes somente poderão retirar ou substituir as propostas, por eles apresentadas, até a data e horário de abertura da sessão pública.

7.9.1. A desistência de proposta somente poderá ocorrer até o horário de abertura da sessão pública (em conformidade com o disposto no Art. 18, § 4º, da Instrução Normativa SEGES/ME nº 73/2022 c/c entendimento do Tribunal de Contas da União - TCU, Acórdão nº 2132/2021).

7.10. Não será estabelecida, nessa etapa do certame, ordem de classificação entre as propostas apresentadas, o que somente ocorrerá após a fase de envio de lances.

7.11. Será vedada a identificação do licitante.

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

7.13. Nos valores propostos estarão inclusos todos os custos operacionais, encargos previdenciários, trabalhistas, tributários, comerciais e quaisquer outros que incidam direta ou indiretamente no fornecimento dos itens/prestação de serviço.

7.14. Os preços, 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.

8. DA ABERTURA E CLASSIFICAÇÃO DAS PROPOSTAS INICIAIS

8.1. Abertas as propostas iniciais, o(a) pregoeiro(a) fará as devidas verificações, avaliando a aceitabilidade das mesmas. Caso ocorra alguma desclassificação, esta deverá ser fundamentada e registrada no sistema, com acompanhamento em tempo real por todos os participantes.

8.2. Os preços deverão ser expressos em reais, com **até 2 (duas) casas** decimais em seus valores unitários e globais.

8.3. O sistema ordenará automaticamente as propostas classificadas pelo(a) pregoeiro(a) e somente estas participarão da etapa de lances.

8.4. Na elaboração da proposta inicial, o preço cotado poderá ultrapassar o limite máximo discriminado no **Anexo I - TERMO DE REFERÊNCIA** presente nos autos do processo em epígrafe; entretanto, na fase de lances, o lance final deverá atingir **preço** igual ou inferior ao limite máximo estipulado pela Administração e, caso o lote cotado seja composto de itens, o preço unitário destes deverá ser igual ou inferior aos limites previstos para cada item no Termo de Referência.

8.4.1. Caso não sejam realizados envios de lances, o licitante que cotou na proposta inicial o menor preço deverá reduzi-lo a um valor igual ou inferior ao limite máximo previsto pela Administração, junto ao Anexo I – Termo de Referência.

8.5. Serão desclassificadas as propostas que identifiquem o licitante, assim como quando não forem atribuídos valores a algum dos itens componentes do respectivo lote.

8.6. A não desclassificação da proposta não impede o seu julgamento definitivo em sentido contrário, levado a efeito na fase de aceitação.

8.7. O sistema disponibilizará campo próprio para troca de mensagens entre o Pregoeiro(a) e os licitantes.

9. DA ETAPA DE LANCES

9.1. O(A) pregoeiro(a) dará início à etapa competitiva no horário previsto no **subitem 3.3**, quando, então, os licitantes poderão encaminhar lances que deverão ser apresentados exclusivamente por meio do sistema eletrônico.

9.2. A disputa será realizada por lote, sendo os preços registrados na ata da sessão, quando, para efeito de lances, será considerado o valor global do respectivo lote.

9.2.1. Na fase de lances, o lance final deverá atingir preço em conformidade com o item 8.4 do Edital Convocatório, quanto ao preço global e unitário dos itens, quando for o caso. Caso não sejam realizados envios de lances, o licitante que cotou na proposta inicial o menor preço deverá reduzi-lo a um valor igual ou inferior ao limite máximo previsto pela Administração, junto ao Anexo I – Termo de Referência.

9.2.2. Os licitantes poderão ofertar lances sucessivos inferiores ao seu último lance registrado no sistema, ainda que este seja maior que o menor lance já ofertado por outro licitante.

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

9.2.4. 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.

9.3. Durante a sessão pública de disputa, os licitantes serão informados, em tempo real, do valor do menor lance registrado. O sistema não identificará o autor dos lances ao(a) pregoeiro(a) nem aos demais participantes.

9.4. No caso de desconexão entre o(a) pregoeiro(a) e o sistema no decorrer da etapa competitiva, o sistema poderá permanecer acessível à recepção dos lances, retornando o(a) pregoeiro(a), quando possível, sem prejuízos dos atos realizados.

9.4.1. Quando a desconexão do sistema eletrônico para o(a) Pregoeiro(a) persistir por um tempo superior a 10 (dez) minutos, a sessão pública será suspensa e reiniciada somente decorridas 24 (vinte e quatro) horas após a comunicação do fato aos participantes, no sítio eletrônico utilizado para a divulgação.

9.4.2. Caberá ao licitante à responsabilidade por qualquer ônus decorrente da perda de negócio diante da inobservância de quaisquer mensagens emitidas pelo sistema ou da desconexão da parte do próprio licitante.

9.5. O modo de disputa adotado para este certame será o **“Aberto e Fechado”**, nos termos do Art. 56, da Lei Federal nº 14.133/2021, do Art. 22, inciso II e do Art. 24, da Instrução Normativa SEGES/ME nº 73/2022, observados os seguintes termos:

9.5.1. A etapa inicial de envio de lances desta sessão pública terá duração de **15 (quinze) minutos**.

9.5.2. Encerrado o prazo previsto no item acima, o sistema encaminhará o aviso de fechamento iminente dos lances e, transcorrido o período de até **10 (dez) minutos**, aleatoriamente determinado, a recepção de lances será automaticamente encerrada.

9.5.3. Encerrado o prazo aleatoriamente determinado, conforme item acima (**até 10 minutos**), o sistema abrirá a oportunidade para que o autor da oferta de valor mais baixo e os autores das ofertas com valores até 10% (dez por cento) superior àquela possam ofertar um lance final e fechado em até **5 (cinco) minutos**, que será sigiloso até o encerramento deste prazo.

9.5.3.1. No procedimento de que trata o item acima, o licitante poderá optar por manter o seu último lance da etapa aberta ou por ofertar melhor lance.

9.5.4. Na ausência de, no mínimo, 3 (três) ofertas nas condições de que trata o item 9.5.3, os autores dos melhores lances subsequentes, na ordem de classificação, até o máximo de 3 (três), poderão oferecer um lance final e fechado em até 5 (cinco) minutos, que será sigiloso até o encerramento deste prazo.

9.5.5. Encerrados os prazos estabelecidos nos itens acima, o sistema ordenará e divulgará os lances, conforme disposto no § 2º do art. 22, da Instrução Normativa SEGES/ME nº 73/2022.

9.5.6. Definido o resultado do julgamento, o(a) Pregoeiro(a) poderá negociar condições mais vantajosas com o primeiro colocado, conforme previsão do Art. 61, da Lei nº 14.133/2021.

9.6. Após a etapa de envio de lances, 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 artigos 44 e 45, da Lei Complementar nº 123/2006, regulamentada pelo Decreto nº 8538/2015.

9.7. Nessas condições, as propostas de microempresas e empresas de pequeno porte que se encontrarem com preço de até 5% (cinco por cento) acima da melhor proposta, ou melhor, lance serão consideradas empatadas com a primeira colocada, no caso desta não estar enquadrada como ME ou EPP.

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

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

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

9.11. Em caso de empate entre duas ou mais propostas, após encerradas todas as etapas transcritas acima, serão utilizados os critérios de desempate previstos no art. 60 da Lei nº 14.133, de 2021.

10. DA NEGOCIAÇÃO DA PROPOSTA E DO LICITANTE ARREMATANTE

10.1. Encerrada a etapa de envio de lances eletrônicos da sessão pública, o(a) Pregoeiro(a) poderá negociar condições mais vantajosas com o primeiro colocado, conforme previsão do Art. 61, da Lei nº 14.133/2021.

10.2. Na hipótese da proposta do primeiro colocado permanecer acima do preço máximo definido para a contratação, o(a) pregoeiro(a) poderá negociar condições mais vantajosas, após definido o resultado do julgamento, nos termos do Art. 30 da Instrução Normativa SEGES/ME nº 73/2022.

10.3. A negociação será realizada por meio do sistema e poderá ser acompanhada pelos demais licitantes.

10.4. Quando o primeiro colocado, mesmo após a negociação, for desclassificado em razão de sua proposta permanecer acima do preço máximo definido para a contratação, a negociação poderá ser feita com os demais licitantes classificados, exclusivamente por meio do sistema, respeitada a ordem de classificação estabelecida no § 2º do art. 22, ou, em caso de propostas intermediárias empatadas, serão utilizados os critérios de desempate definidos no art. 28, ambos da Instrução Normativa SEGES/ME nº 73/2022.

10.5. Concluída a negociação, se houver, o resultado será registrado na ata da sessão pública, devendo esta ser anexada aos autos do processo de contratação.

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

10.7. É facultado ao(a) pregoeiro(a) prorrogar o prazo estabelecido no item acima, a partir de solicitação fundamentada feita no chat pelo licitante, antes de findo o prazo.

10.8. A não apresentação da proposta de preços final, exclusivamente por meio do sistema, no sítio eletrônico <http://bllcompras.com>, dentro do prazo estipulado no item 10.6, acarretará a desclassificação do proponente, sendo convocado o licitante subsequente, e assim sucessivamente, observada a ordem de classificação, sem prejuízo da sanção prevista no Art. 156, inciso III, da Lei nº 14.133/2021.

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

11. DA APRESENTAÇÃO E DO JULGAMENTO DA(S) PROPOSTA(S) DE PREÇOS FINAL(IS)

11.1. A proposta final deverá ser apresentada em via única original, com os preços ajustados ao menor lance, nos termos do Anexo II - Proposta de preços deste edital, assinada pelo representante legal do licitante, em linguagem clara e concisa, sem emendas, rasuras ou entrelinhas, com as especificações técnicas, quantitativos, devendo ser indicada a marca do produto e/ou fornecedor do serviço e demais informações relativas ao produto/serviço ofertado.

11.2. Prazo de validade não inferior a 60 (sessenta) dias, contados a partir da data da sua emissão.

11.3. O licitante não poderá cotar proposta com quantitativo de itens divergentes dos contidos no respectivo lote.

11.4. Na cotação do preço unitário não será admitido o fracionamento do centavo.

11.5. Nos preços propostos já estarão incluídas as despesas referentes a frete, tributos e demais ônus atinentes à entrega do objeto.

11.6. No caso da licitante ser cooperativa que executará (entregará) o objeto da licitação através de empregados, a mesma gozará dos privilégios fiscais e previdenciários pertinentes ao regime das cooperativas, devendo a proposta apresentar exequibilidade no aspecto tributário e sujeitar-se ao mesmo regime de qualquer outro agente econômico.

11.7. Após a apresentação da proposta não caberá desistência, sob pena de aplicações de possíveis sanções administrativas, observado o devido processo legal.

11.8. Iniciada a fase de julgamento, o(a) pregoeiro(a) 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, especialmente quanto à existência de sanção que impeça a participação no certame ou a futura contratação, mediante a consulta aos seguintes cadastros:

a) SICAF;

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

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

11.9. A consulta aos cadastros será realizada em nome da empresa licitante e de seu sócio majoritário.

11.10. Constatada a existência de sanção, o licitante será reputado desclassificado, por falta de condição de participação.

11.11. Caso observada a inexistência de sanções impeditivas da participação, será iniciado o procedimento de julgamento da(s) proposta(s) de preços finais.

11.12. Para julgamento das propostas será adotado o critério de MENOR PREÇO (POR LOTE), observado o estabelecido nas condições definidas neste edital e o disposto no Termo de Referência que norteia a contratação, sempre buscando alcançar a maior vantajosidade, quando serão desclassificadas as propostas que:

11.12.1. Contiverem vícios insanáveis e/ou condições ilegais;

11.12.2. Não obedecerem às especificações técnicas contidas no Termo de Referência;

11.12.3. Apresentarem preços manifestamente inexequíveis ou permanecerem acima do preço máximo definido para a contratação;

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

11.12.5. Apresentarem desconformidade com quaisquer outras exigências deste Edital ou seus anexos, desde que insanável.

11.12.6. Contiverem para o lote item com valor superior ao estimado pela Administração, independentemente do valor total do lote, devendo o licitante, readequar o valor do lote aos valores constantes no mapa de preços emitido pela plataforma eletrônica.

11.13. Será considerado indício de inexequibilidade das propostas, valores inferiores a 50% (cinquenta por cento) do valor orçado pela Administração, nos termos da Instrução Normativa SEGES/ME nº 73/2022.

11.14. A inexequibilidade, na hipótese de que trata o item anterior, só será considerada após diligência do(a) pregoeiro(a), que venha a comprovar:

11.14.1. Que o preço de custo do licitante ultrapassa o valor da proposta; e

11.14.2. Inexistirem custos de oportunidade capazes de justificar o vulto da oferta.

11.15. 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.

11.16. Toda desclassificação será sempre fundamentada e registrada na plataforma eletrônica.

11.17. Se a proposta de menor preço não for aceitável, o(a) pregoeiro(a) examinará a proposta subsequente, observada a ordem de classificação, verificando sua compatibilidade e assim sucessivamente, até a apuração de uma proposta que atenda a este edital.

12. DA FASE DE HABILITAÇÃO

12.1. Os documentos de habilitação exigidos consistem nos seguintes:

- Habilitação Jurídica:

a) Ato constitutivo, estatuto ou contrato social em vigor e seus aditivos, devidamente registrado na Junta Comercial da sede do Licitante, em se tratando de sociedades comerciais, e, no caso de sociedades por ações, acompanhada de documentos de eleição de seus administradores;

b) Registro comercial e seus aditivos, no caso de empresa individual, devidamente registrado na Junta Comercial da sede do Licitante;

c) Inscrição do ato constitutivo, no caso de sociedades civis, acompanhadas de prova de diretoria em exercício;

d) Decreto de autorização, em se tratando de empresa ou sociedade estrangeira em funcionamento no País, e ato de registro ou autorização para funcionamento expedido pelo órgão competente, quando a atividade assim o exigir;

e) Comprovação de compromisso público ou particular de constituição de consórcio, subscrito pelos consorciados em se tratando de empresas organizadas sob esta forma, devendo ser realizada a indicação da empresa líder, que será responsável por sua representação perante a Administração e apresentar declaração formal de responsabilidade solidária dos integrantes pelos atos praticados em consórcio, devidamente assinado por todos os representantes legais das empresas que farão parte da composição;

- Qualificação Técnica:

f) Comprovação de aptidão para desempenho de atividade pertinente e compatível em características, quantidades e prazos com o objeto da licitação, sendo esta feita mediante a apresentação de atestado(s), fornecido(s) por pessoa(s) jurídica(s) de direito público ou privado;

f.1) Em sede de diligência, poderão ser requisitados documentos complementares, no sentido de comprovar o que está sendo afirmado no teor do atestado de qualificação técnica apresentado;

- Regularidade Fiscal, Social e Trabalhista:

g) Prova de inscrição no Cadastro Nacional da Pessoa Jurídica – CNPJ;

h) Prova de inscrição no Cadastro de Contribuintes Estadual, relativo ao domicílio ou sede do licitante, pertinente ao seu ramo de atividade e compatível com o objeto contratual;

i) Prova de regularidade perante a Fazenda Federal;

j) Prova de regularidade perante a Fazenda Estadual;

k) Prova de regularidade perante a Fazenda Municipal;

l) Prova de regularidade relativa à Seguridade Social;

m) Prova de regularidade relativa ao Fundo de Garantia por Tempo de Serviço – FGTS;

n) Prova de regularidade perante a Justiça do Trabalho;

- Qualificação Econômico-financeira:

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

o.1) A documentação exigida acima estará restrita ao último exercício social, no caso de empresas constituídas há menos de dois anos;

p) Certidão negativa de feitos sobre falência expedida pelo distribuidor da sede do licitante;

q) Comprovação de capital social mínimo de 10% (dez por cento) do valor total arrematado pela licitante. A comprovação poderá ser feita mediante a apresentação de qualquer documento legal que conste o valor do capital social da empresa;

- Declarações:

r) 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;

s) Declaração emitida pela licitante de que não possui em seu quadro de pessoal, empregados menores de 18 (dezoito) anos em trabalho noturno, perigoso ou insalubre e menores de 16 (dezesseis) anos em qualquer trabalho, salvo na condição de aprendiz a partir de 14 (quatorze) anos, nos termos do inciso XXXIII, do Art. 7º da Constituição Federal;

t) 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.

u) Declaração de que atendem aos requisitos de habilitação, e que responderá pela veracidade das informações prestadas, na forma da lei;

12.2. Os Documentos que não tiverem prazo de validade declarado no próprio documento, da mesma forma que não conste previsão em legislação específica, deverão ter sido emitidos há, no máximo, 90 (noventa) dias, contados da data da realização da licitação ou, se emitidos por prazo indeterminado, conforme legislação do órgão expedidor.

12.2.1. Ficam excluídos da validade de 90 (noventa) dias os atestados técnicos e comprovações de inscrições.

12.3. Os licitantes vencedores deverão encaminhar/anexar, exclusivamente por meio do Sistema da Bolsa de Licitações do Brasil, no sítio eletrônico <http://bilcompras.com>, em formato digital, os documentos de habilitação exigidos neste Edital, após solicitação do(a) Pregoeiro(a), por meio do sistema eletrônico, no prazo

de 2 (duas) horas, podendo ser prorrogado, por igual período, nas situações elencadas no § 3º do art. 29, da Instrução Normativa SEGES/ME Nº 73, de 30 de setembro de 2022.

12.4. Os licitantes enquadrados como ME ou EPP deverão encaminhar a documentação de habilitação, ainda que haja alguma restrição de regularidade fiscal ou trabalhista, nos termos do Art. 43, § 1º, da Lei Complementar nº 123/2006.

12.5. A não apresentação dos documentos de habilitação exigidos neste edital, exclusivamente por meio do Sistema BLL (Bolsa de Licitações e Leilões do Brasil), no sítio eletrônico <http://bllcompras.com>, dentro do prazo estipulado no item 12.3, assim como o desatendimento a algum dos requisitos de habilitação, estipulados acima, acarretará na **inabilitação/desclassificação** do proponente, sendo convocado o licitante subsequente, e assim sucessivamente, observada a ordem de classificação, sem prejuízo da sanção prevista no Art. 156, inciso III, da Lei nº 14.133/2021.

13.DISPOSIÇÕES SOBRE A APLICAÇÃO DA LEI COMPLEMENTAR 123/2006

13.1. Havendo restrição quanto à regularidade fiscal e trabalhista da microempresa, da empresa de pequeno porte ou da cooperativa que se enquadre nos termos do art. 34, da Lei Federal nº 11.488/2007, será assegurado o prazo de **5 (cinco) dias úteis**, contados da convocação do(a) pregoeiro(a), para a regularização do(s) documento(s), podendo tal prazo ser prorrogado por igual período, conforme dispõe a Lei Complementar nº 123/2006.

13.2. A não comprovação da regularidade fiscal e trabalhista, até o final do prazo estabelecido, implicará na decadência do direito, sem prejuízo das sanções cabíveis, sendo facultado ao(a) pregoeiro(a) convocar os licitantes remanescentes, por ordem de classificação.

14. DOS PEDIDOS DE ESCLARECIMENTOS E DA IMPUGNAÇÃO DO ATO CONVOCATÓRIO

14.1. Os pedidos de esclarecimentos referentes ao presente processo licitatório deverão ser enviados ao(a) pregoeiro(a), até **3 (três) dias úteis** anteriores à data fixada para abertura das propostas, exclusivamente por meio eletrônico, no endereço licitacao@barbalha.ce.gov.br, informando o número deste pregão e o órgão interessado ou por meio da plataforma <http://bllcompras.com>.

14.2. Nos pedidos de esclarecimentos encaminhados, os interessados deverão se identificar (CNPJ, Razão Social e nome do representante que pediu esclarecimentos, se pessoa jurídica, e CPF para pessoa física) e disponibilizar as informações para contato (endereço completo, telefone e e-mail).

14.3. Os esclarecimentos serão prestados pelo(a) pregoeiro(a) por escrito, por meio de e-mail e pela plataforma eletrônica aos interessados.

14.4. Até **3 (três) dias** úteis antes da data fixada para abertura das propostas, qualquer pessoa poderá impugnar o presente edital, mediante petição por escrito, exclusivamente por meio eletrônico, no endereço licitacao@barbalha.ce.gov.br, informando o número deste pregão e o órgão interessado ou por meio da plataforma <http://bllcompras.com>.

14.5. Acolhida a petição contra o ato convocatório, a decisão será comunicada aos interessados, através da plataforma eletrônica.

14.6. As respostas aos pedidos de impugnações e esclarecimentos aderem a esse Edital tal como se dele fizessem parte, vinculando a Administração e os licitantes.

14.7. Deferida a impugnação contra o presente Edital, será definida e publicada nova data para realização do certame, observado, para esta, a contagem mínima do mesmo prazo inicial.

14.8. Não serão conhecidas as impugnações apresentadas fora do prazo legal e/ou subscritas por representante não habilitado legalmente, exceto quando se tratar de matéria de ordem pública.

14.9. As impugnações e os pedidos de esclarecimentos não suspendem os prazos previstos neste certame.

14.9.1. A concessão de efeito suspensivo à impugnação é medida excepcional e deverá ser motivada nos autos do presente processo.

14.10. A resposta à impugnação ou ao pedido de esclarecimento será divulgado por meio da plataforma eletrônica, no prazo de até 3 (três) dias úteis, limitado ao último dia útil anterior à data de abertura do certame.

15. DOS RECURSOS ADMINISTRATIVOS

15.1. 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.

15.2. Declarado o vencedor, a intenção de recorrer deverá ser manifestada imediatamente, sob pena de preclusão, em campo próprio do sistema, quando será concedido o prazo de 3 (três) dias úteis para apresentação das razões por escrito, exclusivamente por meio eletrônico, através da plataforma <http://blcompras.com>.

15.2.1. Os demais licitantes ficarão desde logo notificados a apresentar contrarrazões dentro de igual prazo, que começará a contar a partir do término do prazo do recorrente, sendo-lhes assegurado vista imediata dos elementos indispensáveis à defesa de seus interesses.

15.3. Não serão conhecidos os recursos intempestivos e/ou subscritos por representante não habilitado legalmente ou não identificado no processo licitatório para responder pelo proponente.

15.4. A ausência de manifestação imediata do licitante quanto à intenção de recorrer importará na preclusão desse direito e o processo poderá ser adjudicado ao licitante declarado vencedor.

15.5. O acolhimento de recurso importará na invalidação apenas dos atos insuscetíveis de aproveitamento.

15.6. 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.

15.7. A decisão em grau de recurso será definitiva e dela dar-se-á conhecimento aos interessados através da plataforma <http://blcompras.com>.

16. DAS INFRAÇÕES ADMINISTRATIVAS E SANÇÕES

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

16.1.1. 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;

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

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

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

c) Pedir para ser desclassificado quando encerrada a etapa competitiva; ou

d) Deixar de apresentar amostra, quando for o caso;

e) Apresentar proposta em desacordo com as especificações do edital;

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

16.1.3.1. Recusar-se, sem justificativa, a assinar o contrato ou, quando for o caso a ata de registro de preço, ou ainda aceitar ou retirar o instrumento equivalente no prazo estabelecido pela Administração;

16.1.4. Apresentar declaração ou documentação falsa exigida para o certame ou prestar declaração falsa durante a licitação;

16.1.5. Fraudar a licitação;

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

a) Agir em conluio ou em desconformidade com a lei;

b) Induzir deliberadamente a erro no julgamento;

c) Apresentar amostra falsificada ou deteriorada, no caso de solicitação de amostras;

16.1.7. Praticar atos ilícitos com vistas a frustrar os objetivos da licitação;

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

16.2. 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:

16.2.1. Advertência;

16.2.2. Multa;

16.2.3. Impedimento de licitar e contratar e;

16.2.4. 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.

16.3. Na aplicação das sanções serão considerados:

16.3.1. A natureza e a gravidade da infração cometida;

16.3.2. As peculiaridades do caso concreto;

16.3.3. As circunstâncias agravantes ou atenuantes;

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

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

16.4. A multa será recolhida em percentual de 0,5% a 30% incidente sobre o valor do contrato licitado, recolhida no prazo máximo de 30 (trinta) dias úteis, a contar da comunicação oficial.

16.4.1. Para as infrações previstas nos itens 16.1.1, 16.1.2 e 16.1.3, a multa será de 0,5% a 15% do valor do contrato licitado.

16.4.2. Para as infrações previstas nos itens 16.1.4, 16.1.5, 16.1.6, 16.1.7 e 16.1.8, a multa será de 15% a 30% do valor do contrato licitado.

16.5. 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.

16.6. 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.

16.7. A sanção de impedimento de licitar e contratar será aplicada ao responsável em decorrência das infrações administrativas relacionadas nos itens 16.1.1, 16.1.2 e 16.1.3, quando não se justificar a imposição de penalidade mais grave, e impedirá o responsável de licitar e contratar no âmbito da Administração Pública direta e indireta do ente federativo a qual pertencer o órgão ou entidade, pelo prazo máximo de 3 (três) anos.

16.8. Poderá ser aplicada ao responsável a sanção de declaração de inidoneidade para licitar ou contratar, em decorrência da prática das infrações dispostas nos itens 16.1.4, 16.1.5, 16.1.6, 16.1.7 e 16.1.8, bem como pelas infrações administrativas previstas nos itens 16.1.1, 16.1.2 e 16.1.3 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.

16.9. A recusa injustificada do adjudicatário em assinar o contrato ou a ata de registro de preço, ou em aceitar ou retirar o instrumento equivalente no prazo estabelecido pela Administração, descrita no item 16.1.3.1., 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, quando tiver sido exigida, nos termos do art. 45, §4º da IN SEGES/ME n.º 73, de 2022.

16.10. A apuração de responsabilidade relacionada 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 públicos pertencentes aos seus quadros permanentes, 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.

16.11. 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.

16.12. 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.

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

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

17. DAS AMOSTRAS, DA ADJUDICAÇÃO E DA HOMOLOGAÇÃO

17.1. Será requisitada aos licitantes melhores classificados junto aos lotes a apresentação de amostras, nos termos e condições definidos no item 5 do Termo de Referência, parte integrante deste Edital.

17.2. Encerradas as fases de julgamento e habilitação e exauridos os recursos administrativos, o processo licitatório será encaminhado à autoridade superior para adjudicar o objeto e homologar o procedimento, observado o disposto no art. 71, da Lei nº 14.133, de 2021.

17.3. O titular da origem desta licitação se reserva ao direito de não homologar ou revogar o presente processo por razões de interesse público decorrentes de fato superveniente devidamente comprovado e mediante fundamentação escrita.

17.4. O sistema gerará ata circunstanciada, na qual estarão registrados todos os atos do procedimento e as ocorrências relevantes.

18. DA CONTRATAÇÃO

18.1. A adjudicatária terá o prazo de **5 (cinco) dias úteis**, contados a partir da convocação, para a assinatura do contrato. Este prazo poderá ser prorrogado uma vez por igual período, desde que solicitado durante o seu transcurso e, ainda assim, se devidamente justificado e aceito.

18.2. O contratado estará obrigado a manter, durante toda a execução do contrato, em compatibilidade com as obrigações por ele assumidas, todas as condições exigidas para a habilitação na presente licitação.

18.3. Será facultado à Administração, quando o convocado não assinar o termo de contrato ou não aceitar ou não retirar o instrumento equivalente no prazo e nas condições estabelecidas, convocar os licitantes remanescentes, na ordem de classificação, para a celebração do contrato nas condições propostas pelo licitante vencedor.

18.4. Na hipótese de nenhum dos licitantes aceitar a contratação nos termos do item acima, a Administração, observados o valor estimado e sua eventual atualização nos termos do edital, poderá:

18.4.1. Convocar os licitantes remanescentes para negociação, na ordem de classificação, com vistas à obtenção de preço melhor, mesmo que acima do preço do adjudicatário;

18.4.2. Adjudicar e celebrar o contrato nas condições ofertadas pelos licitantes remanescentes, atendida a ordem classificatória, quando frustrada a negociação de melhor condição.

18.5. A recusa injustificada do adjudicatário em assinar o contrato ou em aceitar ou retirar o instrumento equivalente no prazo estabelecido pela Administração caracterizará o descumprimento total da obrigação assumida e o sujeitará às penalidades legalmente estabelecidas e à imediata perda da garantia de proposta em favor do órgão ou entidade licitante.

18.5.1. A regra transcrita acima não se aplicará aos licitantes remanescentes convocados na forma item 18.4.1.

18.6. Será facultada à Administração a convocação dos demais licitantes classificados para a contratação de remanescente, em consequência de rescisão contratual, observados os mesmos critérios estabelecidos nos itens acima.

18.7. Decorrido o prazo de validade da proposta indicado no edital sem convocação para a contratação, ficarão os licitantes liberados dos compromissos assumidos.

18.8. As condições contratuais estão definidas no Anexo IV – Minuta do Contrato, parte integrante deste edital.

19. DAS DISPOSIÇÕES GERAIS

19.1. O Edital e seus anexos estão disponíveis, na íntegra, no Portal Nacional de Contratações Públicas (PNCP) e endereços eletrônicos constantes no item 2.1 deste Edital;

19.2. Será divulgada ata da sessão pública no sistema eletrônico;

19.3. Na contagem dos prazos estabelecidos neste edital excluir-se-ão os dias de início e incluir-se-ão os dias de vencimento.

19.4. Os prazos estabelecidos neste edital se iniciam e se vencem somente em dia de expediente na Prefeitura Municipal;

- 19.5. Esta licitação não importa necessariamente em contratação, podendo a autoridade competente revogá-la por razões de interesse público, anulá-la por ilegalidade de ofício ou por provocação de terceiros, mediante decisão devidamente fundamentada;
- 19.6. É facultada ao(a) pregoeiro(a) ou à autoridade superior, em qualquer fase da licitação, a promoção de diligência destinada a esclarecer ou a complementar a instrução do processo licitatório;
- 19.7. 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;
- 19.8. Os casos omissos serão resolvidos pelo(a) pregoeiro(a), nos termos da legislação pertinente;
- 19.9. 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;
- 19.10. Os licitantes são responsáveis pela fidelidade e legitimidade das informações e dos documentos apresentados em qualquer fase da licitação;
- 19.11. Caberá ao licitante acompanhar as operações no sistema eletrônico, ficando responsável pelo ônus decorrente da perda de negócios diante da inobservância de quaisquer mensagens emitidas pelo sistema ou de sua desconexão;
- 19.12. O descumprimento de prazos estabelecidos neste edital e/ou pelo(a) pregoeiro(a), ou ainda o não atendimento às solicitações/convocações, ensejará DESCLASSIFICAÇÃO ou INABILITAÇÃO;
- 19.13. 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;
- 19.14. Todas e quaisquer comunicações com o(a) pregoeiro(a) deverão se dar por escrito, via chat da plataforma eletrônica, na “sala virtual” onde estará acontecendo o certame;
- 19.15. Fica terminantemente proibido ao(a) pregoeiro(a) prestar quaisquer informações sobre o pregão já publicado e/ou em andamento, sob qualquer hipótese ou pretexto usando telefonia fixa ou móvel, como forma de garantir a lisura do certame;
- 19.16. O foro designado para julgamento de quaisquer questões judiciais resultantes deste edital será o da Comarca de Barbalha, Estado do Ceará.

20. DOS ANEXOS

20.1. Constituem anexos deste edital, dele fazendo parte:

ANEXO I - Termo de Referência

ANEXO II -Modelo de Proposta de Preços

ANEXO III -Modelos de Declarações

ANEXO IV - Minuta do Contrato

Barbalha/CE, 11 de março de 2026.

Agnes Soares de Souza
Ordenadora de Despesas
Secretaria Municipal de Educação

ESTUDO TÉCNICO PRELIMINAR FORNECIMENTO DE GÊNEROS ALIMENTÍCIOS DESTINADOS À MERENDA ESCOLAR DOS ALUNOS DA REDE PÚBLICA DE ENSINO, DE INTERESSE E DE RESPONSABILIDADE DA SECRETARIA MUNICIPAL DE EDUCAÇÃO DE BARBALHA/CE.

O presente documento caracteriza a primeira etapa da fase de planejamento e apresenta os devidos estudos para a contratação de solução que atenderá à necessidade abaixo especificada, o qual fora realizado pela Equipe Técnica da Secretaria de Educação do Município de Barbalha/CE.

O objetivo principal é estudar detalhadamente e identificar no mercado a melhor solução para supri-la, em observância às normas vigentes e aos princípios que regem a Administração Pública.

O referido estudo visa analisar possibilidade e necessidade de Aquisição de gêneros alimentícios destinados à merenda escolar dos alunos da rede pública de ensino do Município de Barbalha/CE, através da Secretaria de Educação, conforme segue abaixo:

I - Descrição da necessidade da demanda, considerado o problema a ser resolvido sob a perspectiva do interesse público, demonstrativo dos resultados pretendidos e previsão no PCA (incisos I, II e IX do § 1º do art. 18 da Lei nº 14.133/21):

Este Estudo Técnico Preliminar viabiliza o Fornecimento de gêneros alimentícios para compor a merenda escolar, atendendo o disposto na Resolução do FNDE Nº 26 de 17 de junho de 2013, que prevê alimentação para os alunos matriculados no ensino básico das redes públicas de ensino federal, estadual e municipal e desempenha um papel estratégico no quadro educacional como mecanismo indispensável para garantir o acesso e a permanência do aluno na escola, focando no bem-estar das crianças e jovens, indo além do simples fornecimento de alimentos.

Trata-se de um elemento fundamental para promover a educação integral, criando condições favoráveis para o aprendizado e contribuindo para a formação de cidadãos saudáveis e ativos. Ao fornecer uma boa alimentação, a Administração Pública reforça o compromisso com a redução das desigualdades sociais e apoio incondicional.

A finalidade é garantir uma refeição adequada aos estudantes do Ensino Fundamental, Ensino Fundamental Integral, Ensino Infantil e EJA, considerando as recomendações nutricionais estabelecidas por órgãos competentes.

A merenda escolar, mais do que uma refeição, é um instrumento essencial no combate a insegurança alimentar em casa. Estudos indicam que uma alimentação equilibrada melhora a concentração, o desempenho e a capacidade de assimilação de conhecimentos, fatores indispensáveis para o crescimento educacional. Além disso, se feito de forma regular, contribui para o combate à fome e à desnutrição, problemas que afetam diretamente o rendimento e a permanência dos alunos nas instituições de ensino. Essa política pública promove a inclusão e a igualdade de oportunidades, uma vez que assegura que crianças de diferentes contextos socioeconômicos tenham condições básicas para participar plenamente de ambientes educacionais.

A implementação dessa ação demonstra o compromisso da gestão com a erradicação de ciclos de pobreza. Por fim, a elaboração deste ETP reflete a preocupação com o planejamento das contratações públicas, considerando as demandas da comunidade escolar e os critérios de economicidade, qualidade e sustentabilidade.

Este documento embasa a tomada de decisões estratégicas para que os recursos públicos sejam aplicados corretamente e que o processo licitatório atenda a todos os requisitos legais e técnicos, promovendo a satisfação das necessidades educacionais e nutricionais do município com ética e responsabilidade.

Dito isto, o fornecimento pretendido vai muito além de simples transações comerciais. Ele reflete diretamente no desenvolvimento de crianças e jovens, contribuindo para a construção de uma sociedade saudável. Tais resultados esperados incluem:

- **Melhoria na Saúde e Nutrição:** O fornecimento de alimentos nutritivos e balanceados contribui para a melhoria da saúde e nutrição dos estudantes, impactando positivamente em todo quesito de desenvolvimento.
- **Desenvolvimento Educacional:** Alunos bem alimentados tendem a apresentar melhor desempenho acadêmico, frequência escolar e capacidade de concentração, proporcionando um ambiente propício ao aprendizado.
- **Segurança Alimentar:** Assegurar que os alimentos fornecidos estejam em conformidade com padrões de segurança, contribui para a prevenção de doenças quanto as refeições ofertadas.
- **Redução do Absenteísmo:** Uma boa alimentação pode ajudar a reduzir a incidência de doenças e, conseqüentemente, o absenteísmo, mantendo os alunos mais presentes nas atividades realizadas.
- **Satisfação da Comunidade Escolar:** A oferta de uma boa merenda resulta na satisfação dos alunos, pais e professores, criando um ambiente mais positivo e engajado na escola.
- **Logística Operacional:** Processos logísticos eficientes garantem que os alimentos cheguem às escolas, evitando interrupções e garantindo o cumprimento do calendário escolar.

Quanto a ausência desse fornecimento, pode acarretar uma série de impactos negativos, incluindo:

- **Impacto na Nutrição e Saúde:** A ausência pode resultar em carências nutricionais nos alunos, especialmente aqueles que dependem da escola para uma parte significativa de suas refeições diárias. Isso pode levar a problemas de saúde, comprometendo o desenvolvimento físico e cognitivo.
- **Aumento do Absenteísmo:** A falta de uma merenda escolar pode levar a um aumento nas taxas de absenteísmo, especialmente em regiões onde a merenda é um fator motivador para a frequência regular às aulas.
- **Desigualdades Sociais:** A ausência de gêneros alimentícios que compõem a merenda escolar pode intensificar desigualdades sociais, uma vez que estudantes em situações socioeconômicas mais vulneráveis podem ser mais impactados, aumentando disparidades no acesso a oportunidades educacionais.
- **Prejuízo ao Clima Escolar:** A ausência da oferta de merenda escolar, pode criar um ambiente menos acolhedor. A alimentação é um aspecto crucial e pode afetar negativamente o clima e a atmosfera na escola.

A análise das alternativas e a seleção da melhor solução contribuirão significativamente para o desenvolvimento educacional e social dos alunos, atendendo ao interesse público e às diretrizes legais vigentes.

Em síntese, visa proporcionar uma base educacional sólida, promovendo saúde, igualdade e bem-estar na comunidade como um todo.

A contratação para fornecimento de gêneros alimentícios destinados à merenda escolar não foi prevista no Plano de Contratações Anual (PCA), considerando que este não fora elaborado para o ano de 2026.

II – Levantamento de mercado, que consiste na análise das alternativas possíveis, e justificativa técnica e econômica da escolha do tipo de solução a contratar (inciso V do § 1º do art. 18 da Lei nº 14.133/2021):

No mercado existem diversos fornecedores que trabalham com os produtos solicitados, desde fabricantes, distribuidores e comerciantes, não havendo, portanto, restrições, para os itens elencados.

O levantamento de mercado realizado pela Secretaria de Educação do Município de Barbalha/CE, identificou três possíveis soluções para atender à demanda.

Cada alternativa foi analisada com base em critérios técnicos e econômicos, buscando a melhor relação entre custo, qualidade e eficiência, em conformidade com os princípios da Lei nº 14.133/2021:

Solução	Vantagens	Desvantagens	Custo-Benefício
Contratação Terceirizada para Fornecimento de Alimentação Pronta	✓ Atendimento nutricional e sanitária; ✓ Refeições preparadas por profissionais capacitados; ✓ Redução de necessidade de infraestrutura e pessoal próprios.	× Custos mais elevados; × Necessidade de monitoramento rigoroso para cumprimento contratual; × Possibilidade de tornar obsoleta a mão de obra qualificada atualmente existente nas escolas.	Alto custo inicial, mas compensa pela eficácia operacional e garantia de qualidade.
Contratação de Empresa Especializada	✓ Padronização dos itens fornecidos; ✓ Negociação de preços competitivos; ✓ Ampla concorrência e transparência.	× Exige infraestrutura e pessoal capacitado nas escolas; × Custos operacionais adicionais.	Custo moderado com boa relação custo benefício, mas depende de infraestrutura própria
Utilização de um Sistema de Registro de Preços (SRP)	✓ Flexibilidade na aquisição de itens; ✓ Redução de estoques excessivos; ✓ Possibilidade de substituição rápida de fornecedores.	× Exige maior coordenação e monitoramento para assegurar a disponibilidade dos produtos.	Custo inicial baixo, mas demanda esforços administrativos significativos para a gestão.

Considerações e Justificativa Técnica

Com base no levantamento de mercado e na análise das possíveis soluções para o fornecimento de gêneros alimentícios destinados à merenda escolar dos alunos da rede pública, conclui-se que a melhor alternativa para o Município de Barbalha é a contratação de empresa(s) especializada(s) para o fornecimento. Essa decisão considera as características específicas do município, que já dispõe de infraestrutura própria e mão de obra qualificada para o preparo das refeições nas unidades escolares.

Assim, permite padronização dos itens, garantindo conformidade com o cardápio nutricional e o atendimento da demanda, proporcionando transparência, economicidade e uma relação de custo-benefício.

Análise do levantamento realizado

O levantamento de mercado realizado para o fornecimento e visando atender às necessidades das escolas, identificou diversas formas de contratação que a administração pública pode utilizar, considerando aspectos de vantajosidade, sustentabilidade e viabilidade.

Abaixo, apresentamos uma análise detalhada de cada modalidade e como ela se alinha com os objetivos da aquisição:

Pregão Eletrônico: destaca-se como uma das modalidades mais vantajosas para a Administração Pública, pois permite ampla concorrência entre fornecedores, assegurando a obtenção de propostas vantajosas e a transparência no processo de aquisição. Essa competitividade se reflete especialmente em economias para itens padronizados, como uniformes e materiais escolares, que podem ser adquiridos em grandes volumes com melhores preços. Em termos de sustentabilidade, elimina a necessidade de processos presenciais, promovendo uma redução significativa no uso de papel e minimizando o deslocamento físico, o que reduz a pegada de carbono associada à licitação. A viabilidade é alta, especialmente para bens e serviços comuns, sendo amplamente utilizado e reconhecido como uma prática para atender a demandas públicas com rapidez e segurança, tornando-se um método ágil e responsável para suprir a rede municipal de ensino.

Dispensa de Licitação: É uma modalidade ágil e prática, aplicável para aquisições de menor valor ou em situações emergenciais. Essa alternativa simplifica o processo e permite uma resposta rápida, o que é particularmente vantajoso para suprimentos urgentes ou inesperados. No entanto, é importante observar que sua aplicabilidade é limitada a condições específicas, geralmente para aquisições de menor porte, o que restringe sua utilização para grandes demandas. No contexto da sustentabilidade, embora não apresente tantas vantagens para incluir critérios sustentáveis, permite uma reação imediata a situações que demandem ações rápidas, como aquisições voltadas para emergências ambientais ou de última hora. A viabilidade é alta para situações pontuais e específicas, mas seu uso é limitado para demandas amplas e contínuas, tornando-a uma solução rápida em contextos de menor escala.

Adesão a Ata de Registro de Preços: É uma alternativa vantajosa que permite que a administração pública aproveite condições de mercado já negociadas em outros processos licitatórios, economizando tempo e esforço ao evitar a repetição do procedimento. Esta modalidade oferece agilidade no acesso a preços previamente estabelecidos e competitivos, especialmente quando há uma ata que abrange o escopo exato da demanda. Quanto à sustentabilidade, pode favorecer práticas ecológicas, pois permite a inclusão de requisitos sustentáveis e ambientalmente responsáveis previamente definidos na licitação original. A viabilidade é alta quando existe compatibilidade com os requisitos da Administração municipal, sendo uma alternativa para demandas recorrentes e padronizadas, o que simplifica o processo e garante a entrega dos itens.

SRP – Sistema de Registro de Preços: Apresenta-se como uma solução flexível para a administração pública adquirir itens ao longo do ano. Essa flexibilidade permite atender a demandas variáveis, evitando o desperdício e aproveitando a economia de escala para obter melhores condições de preço. O SRP é particularmente útil para aquisições de grande volume e recorrentes, como merenda escolar, já que oferece previsibilidade e segurança quanto aos

valores no período de vigência. Porém no presente caso não se mostra viável para atender o município. Isso ocorre porque o planejamento é baseado em um cardápio previamente definido, com quantidades estimadas conforme histórico de consumo e o número de alunos matriculados. Essa previsibilidade inviabiliza a flexibilidade que o SRP oferece, tornando-o uma solução desnecessária e inadequada para a situação apresentada.

Conclusão:

Conforme alternativas e considerando os aspectos técnicos, econômicos e legais envolvidos, o pregão eletrônico emerge como a solução mais coerente e vantajosa para a contratação de uma empresa responsável pelo fornecimento dos itens, pelo critério de julgamento de menor preço. Este modelo de licitação alinha-se aos princípios de eficiência, economicidade e transparência que regem as contratações públicas, assegurando o fornecimento dos itens de maneira justa e competitiva.

Nesse contexto, a licitação pública se configura como a solução que concilia qualidade, sustentabilidade financeira e valorização dos recursos internos do município, utilizando-os de forma racional e para o benefício direto aos estudantes.

Diante o exposto, viabiliza-se a Contratação de empresa(s) especializada(s) para fornecimento de gêneros alimentícios destinados à merenda escolar dos alunos da rede pública de ensino, de interesse e de responsabilidade da Secretaria Municipal de Educação de Barbalha/CE.

III - Descrição dos requisitos da contratação necessários e suficientes à escolha da solução e requisitos de sustentabilidade (incisos III e XII do § 1º do art. 18 e inciso IV do art. 11 ambos da Lei nº 14.133/2021):

Visando atender à demanda, é necessária a contratação por meio de licitação na modalidade Pregão Eletrônico, para fornecimento dos itens, junto à Secretaria Municipal de Educação de Barbalha/CE.

1. A contratada deverá apresentar documentos que comprovem qualificação técnica, econômico financeira, jurídica e fiscal que serão explicitados no Termo de Referência e no respectivo Edital.
2. O fornecimento será realizado depois de emitida a ordem de compra, de acordo com a necessidade e com a programação da Secretaria e das unidades escolares.
3. A contratada deverá realizar o fornecimento de alimentos diversos, de acordo com o tipo especificado, atendendo o tipo de embalagem, unidade de medida e prazos de validade especificados no Termo de Referência.

4. Deverá ainda atender ao seguinte regramento: os itens entregues deverão estar no terço inicial de validade, e apresentar as características constantes nas especificações do edital.

5. Os licitantes deverão possuir logística suficiente de armazenagem, principalmente em relação às temperaturas operacionais. As temperaturas devem ser mantidas durante o embarque, transporte, desembarque e entrega dos itens. O desembarque deve ocorrer por conta dos fornecedores. A qualidade física das embalagens e condições de refrigeração, serão de responsabilidade do fornecedor até o momento da entrega.

6. Isto posto, havendo qualquer anomalia qualitativa com lotes recebidos, durante o armazenamento e preparo, quando não ocasionado por condições internas de guarda e armazenagem de responsabilidade da Contratante, ou mesmo pelo fornecedor, este será comunicado para o imediato contato com a indústria para elucidar os fatos.

7. Quando constatado que o problema não foi gerado pela Contratante e sim pelo fornecedor ou indústria, caberá a solicitação de coleta e reposição da mercadoria na mesma quantidade e em condições sanitárias para o preparo e consumo.

8. Importante ressaltar que, quando da entrega, as frutas e alimentos prontos para consumo deverão apresentar-se:

Isentos de substâncias terrosas;

- Sem sujidades ou corpos estranhos aderidos à superfície externa;
- Sem parasitas, larvas ou outros animais, inclusive nas embalagens;
- Sem umidade externa anormal; isentos de odor e sabor estranhos;
- Embalados individualmente, conforme unidade pré-estabelecida;
- Rotulados com a descrição dos ingredientes utilizados na sua preparação, de acordo com as normas técnicas, e com identificação fácil e legível das datas de fabricação e validade; conter baixo teor de açúcares e gorduras, conforme especificação; e ser livres de gordura trans.

9. Quanto as amostras tem diversas finalidades, todas voltadas para a segurança alimentar e conformidade com as especificações estabelecidas no edital. A seguir, apresento algumas justificativas para essa exigência:

- **Garantia da Qualidade:** As amostras permitem avaliar os gêneros alimentícios propostos pelos licitantes. Isso inclui aspectos como frescor, sabor, textura e aparência, essenciais para proporcionar uma alimentação saudável e atrativa aos estudantes.
- **Conformidade com Especificações:** A análise, possibilita verificar se os produtos atendem às especificações técnicas estabelecidas no edital. Isso inclui critérios como teor nutricional, validade, embalagem e outros requisitos determinados para a compra.

- **Segurança Alimentar:** A realização de análises laboratoriais contribui para a segurança. Isso inclui a verificação de possíveis contaminações por microrganismos indesejados, substâncias tóxicas ou outros elementos prejudiciais à saúde.
- **Transparência e Imparcialidade:** A exigência promove transparência no processo licitatório, garantindo que a escolha do vencedor seja feita com imparcialidade e baseada em critérios objetivos.
- **Evitar Problemas Futuros:** A análise ajuda a evitar problemas futuros, prevenindo situações de desconformidade que poderiam surgir após a entrega e consumo.
- **Atendimento às Necessidades Específicas do Município:** O município de Barbalha/CE, pode ter características específicas em relação à cultura alimentar e às questões nutricionais da população local. A avaliação permite adaptar a oferta de merenda escolar de acordo com essas particularidades. Poderá ainda ser previsto no Edital e Termo de Referência exigências quanto as garantias de propostas e contratuais nos termos da Lei.

Para melhor explanação quanto ao pedido de amostras, o principal objetivo ao requerer, é a excelência na qualidade dos alimentos que serão oferecidos aos estudantes. A realização de avaliações por profissional técnico permite uma verificação minuciosa da textura, sabor, aparência e características nutricionais. Isso, assegura não apenas a atratividade das refeições, mas também a conformidade com os padrões nutricionais estabelecidos para promover uma alimentação saudável, devendo ao final da avaliação ser emitido parecer pelo profissional responsável da Secretaria de Educação de Barbalha.

Outro ponto fundamental é a conformidade com as especificações técnicas do edital. A devida apresentação proporciona uma oportunidade para verificar se os produtos atendem aos critérios detalhados no documento licitatório, incluindo validade, embalagem, origem dos ingredientes, entre outros. Essa exigência é crucial para todo o processo e entrega dos itens solicitados.

Quanto a exigência, não apenas promove a transparência e a imparcialidade no processo licitatório, mas também atua como um mecanismo preventivo para evitar problemas futuros. Ao permitir que os licitantes demonstrem seus produtos antes da adjudicação, reduz-se significativamente a probabilidade de desconformidades que poderiam surgir após a entrega dos alimentos.

A contratação dos gêneros alimentícios para execução do Programa da Merenda Escolar exige a observação de uma série de requisitos essenciais e suficientes para a escolha. Estes requisitos devem suprir a carência nutricional dos alunos, promovendo práticas sustentáveis conforme previsto na legislação e regulamentações específicas, bem como atender padrões mínimos na busca pelo desenvolvimento nacional sustentável, conforme o inciso IV do art. 11 da Lei Federal 14.133/2021.

Requisitos Gerais:

- Produtos devidamente registrados e aprovados pela Agência Nacional de Vigilância Sanitária (ANVISA);
- Rótulos com informações nutricionais claras e detalhadas;
- Adequação dos produtos nas diretrizes nutricionais estabelecidas pelo Programa Nacional de Alimentação Escolar (PNAE);
- Capacidade de fornecimento dentro dos prazos requeridos pelo calendário escolar;
- Comprovação de boas práticas de fabricação e de armazenamento dos alimentos.

Requisitos Legais:

- Cumprimento da Lei Federal nº 14.133/2021 e legislação correlata sobre licitações e contratos administrativos;
- Atendimento das normas municipais e estaduais de vigilância sanitária;
- Respeito das legislações trabalhistas e ambientais vigentes.

Requisitos de Sustentabilidade:

- Promoção de práticas sustentáveis de produção, com menor impacto ao meio ambiente;
- Preferência por produtos orgânicos e com certificação ecológica;
- Minimização da utilização de embalagens e incentivos ao uso de materiais recicláveis ou biodegradáveis.

Requisitos da Contratação:

- Qualidade dos alimentos, comprovada por meio de laudos técnicos e atestados de conformidade;
- Compatibilidade dos preços ofertados com o mercado, observando-se a economicidade e a eficiência das despesas;
- Condição de pagamento e de execução do contrato que sejam compatíveis com a prática de mercado e a legislação vigente;
- Mecanismo de controle e de fiscalização dos produtos entregues, garantindo o cumprimento dos padrões estabelecidos.

Fora utilizado como fonte principal na definição das exigências a Lei Federal nº. 14.133/2021, assim como os princípios constitucionais das contratações públicas, especificações e exigências mínimas para o fornecimento dispostos acima.

A contratação em questão se refere a fornecimento contínuo e será realizada para o período **de 12 (doze) meses**, podendo ser prorrogada.

A contratação em questão não envolve requisitos de práticas de sustentabilidade específica que gere a exigência de documento comprobatório para este fim, considerando que fora realizada busca no Guia Nacional de Licitações Sustentáveis 6º edição - da CGU/AGU, setembro de 2023, e não foi localizado manifestações sobre as práticas e ou critérios de sustentabilidade economicamente viáveis adotadas no referido objeto desta futura contratação

IV - Estimativa das quantidades a serem contratadas, acompanhada das memórias de cálculo e dos documentos que lhe dão suporte (inciso IV do § 1º do art. 18 da Lei nº 14.133/21):

O quantitativo dos itens a serem contratados foi proveniente de pesquisa interna realizada, considerando o cardápio elaborado pela nutricionista responsável técnica a partir das diretrizes do Programa Nacional de Alimentação Escolar, e calendário do ano letivo, bem como quantidade de alunos das escolas e creches e refeições servidas diariamente.

Vale ressaltar que o quantitativo constante na pauta anexa se refere tanto aos itens que compõem a merenda escolar do ensino regular, quanto do ensino em tempo integral, sendo que este último alterou o padrão dos quantitativos praticados nos processos de contratações anteriores, pois alterou as refeições diárias servidas nas unidades escolares participantes.

Fora considerado ainda os dados quânticos nas contratações anteriores de mesma natureza para verificar a conformidade com os padrões adotados do período dos últimos 12 (doze) meses, bem como fora realizado o levantamento previsto para o período de 2026 e adaptações necessárias, conforme tabela abaixo:

Item	Especificação	Unid.	Qnt.
01	ALHO IN NATURA de primeira qualidade, bulbo inteiro, apresentando as características bem definidas, fisiologicamente desenvolvidas, bem formadas, limpas, com coloração própria, livre de danos mecânicos, fisiológicos, pragas e doenças e estarem em perfeitas condições de conservação e maturação	KG	3322
02	BATATA INGLESA lavada, lisa, de 1ª qualidade, sem lesões de origem física ou mecânica, não apresentar rachaduras ou cortes na casca, livre de enfermidades, isentas e partes pútridas. Com tamanho uniforme, devendo ser graúdas, Embalagem: adequada para transporte e armazenamento em sacos de 10 kg, apresentando na embalagem etiqueta de pesagem	KG	2980
03	BETERRABAS em folhas, bulbos, de tamanho médio, uniformes, sem ferimentos ou defeitos, sem corpos estranhos ou terra aderida à superfície	KG	3500
04	CEBOLA BRANCA tamanho médio, nova, de 1ª qualidade com casca, compacta, são, sem rupturas e firme, sem lesões de origem física ou mecânica, isenta de partes pútridas, livre de enfermidades. Embalagem adequada para transporte e armazenamento, apresentando na embalagem etiqueta de pesagem em sacos	KG	2910
05	CENOURA não brotada, sem danos fisiológicos ou mecânicos, tamanho médio, uniforme, sem ferimentos ou defeitos, tenra e com brilho, turgescência, intactas, firmes e bem desenvolvidas Acondicionadas em embalagens de 10kg	KG	4500
06	LARANJA PÊRA de primeira qualidade. Casca lisa e brilhante, tamanho e coloração uniformes, fresca, compacta e firme, sem lesões de origem, rachaduras e cortes, sem danos físicos e mecânicos oriundos de manuseio e transporte, devendo ser bem desenvolvidas. Acondicionadas em embalagens de 10 kg	KG	7000
07	MAÇÃ NACIONAL fruto de tamanho médio, com características íntegras e de primeira qualidade fresco, limpo, coloração uniforme aroma, cor e sabor típicos da espécie, apresentando grau de maturação tal que permite suportar a manipulação, o transporte e a conservação em condições adequadas para consumo isento de sujidades, insetos, parasitas, larvas e corpos estranhos aderidos à superfície externa. Não deve apresentar quaisquer lesões de origem física, mecânica ou biológica	KG	3216

08	MELANCIA fruta in natura, de primeira qualidade. Íntegros e sem imperfeições, livres de impurezas e sujidades. Tamanho médio a grande. Peso mínimo da unidade 8kg	KG	4020
09	TOMATE in natura, de primeira, íntegro e firme com grau de maturação adequado, fruta de tamanho médio, no grau máximo de evolução no tamanho, aroma e sabor da espécie, uniformes, isenta de substância terrosa, sujidades ou corpos estranhos. Embalagem primária em sacos plásticos. Apresentando grau de maturação tal que lhe permita suportar a manipulação, o transporte e a conservação em condições adequadas para o consumo. De acordo com a resolução 12/78 da CNNPA	KG	3250
10	OVOS DE GALINHA Frescos, vermelhos, tamanho médio, classe "A", acondicionados em bandejas apropriadas, revestidas em plástico, contendo as seguintes informações: data de embalagem, prazo de validade, lote, informações nutricionais, razão social, endereço, telefone, cidade, estado, CNPJ, SIF e SIE. Bandeja com 30 unidades. O prazo de validade deve ser de no mínimo 30 trinta dias a partir da entrega na unidade requisitante	Bdj	7656
11	CARNE BOVINA MOIDA DE MÚSCULO -DIANTEIRO OU TRASEIRO –composta APENAS de bovino de 1ª, congelada, sem osso e sem gordura Embalagem primária plástica transparente a vácuo termo formada em filme pet de alta barreira em pacotes de 1kg, inviolados, íntegros Produto com coloração vermelha escura, produzido de acordo com a legislação vigente in 83 3 de água e 15 gordura máximo Em perfeito estado de conservação, sem odores impróprios ou quaisquer característica que inviabilizem o consumo humano NÃO DEVE CONTER GLUTAMATO MONOSSÓDICO Produto deve chegar congelado ao local de entrega Produto com registro do serviço de inspeção/ma/sif/sie Validade de 180 dias Embalagem secundária em caixa de papelão	KG	18000
12	CARNE BOVINA PEÇA coxão mole ou patinho, de primeira qualidade, sem osso, sem adição de sal, sem gordura, sem pele Embalagem primária à vácuo, contendo identificação do produto, marca do fabricante, prazo de validade, marcas e carimbos oficiais, de acordo com as portarias do ministério da agricultura, dipoa n304 de 22/04/96 e n145 de 22/04/98, da resolução da ANVISA n105 de 19/05/99 e da lei municipal / vigilância sanitária n5504/99	KG	15216
13	COSTELA SUÍNA carne suína, costela, congelada, embalada a vácuo em sacos não violados transparentes, atóxicos, resistentes que garantam a integridade do produto e transportada em veículo fechado. A embalagem deverá conter externamente, os dados de identificação, procedência, informações nutricionais, número de lote, quantidade do produto e número do Registro no Ministério da Agricultura e carimbo de inspeção do SIF, com prazo de validade mínimo de 30 dias a partir da data de entrega. Não deve conter temperos adicionados e nem Glutamato monossódico na composição	KG	6854
14	FRANGO CONGELADO embalagem de peso aproximadamente de 1 kg o peso deve estar registrado na embalagem do produto, com adição de água de no máximo 6 com identificação do produto, data de fabricação e selo de inspeção federal SIF, acondicionada em caixas de papelão com tampa lacrada e identificação do peso total, validade mínima de 120 dias a contar da data da entrega do produto, sem temperos	KG	26400
15	LOMBO SUÍNO carne suína, LOMBO, sem osso, congelada, embalada a vácuo em sacos não violados transparentes, atóxicos, resistentes que garantam a integridade do produto e transportada em veículo fechado. A embalagem deverá conter externamente, os dados de identificação, procedência, informações nutricionais, número de lote, quantidade do produto e número do Registro no Ministério da Agricultura e carimbo de inspeção do SIF, com prazo de validade mínimo de 30 dias a partir da data de entrega a requisitante. Não deve conter temperos adicionados e nem Glutamato monossódico na composição	KG	2999
16	PEITO DE FRANGO COM OSSO - de 1ª qualidade, congelado, sem adição de sal e outros ingredientes. Apresentar percentual de gelo igual ou inferior a 10. Embalagem contendo identificação do produto, marca do fabricante, prazo de validade, marcas e carimbos oficiais, de acordo com as portarias do Ministério da Agricultura. DIPOA nº 304 de 22.04.96 e nº 145 de 22.04.98, da resolução da ANVISA nº 105 de 19.05.99. SEM TEMPERO.	KG	20160
17	FILÉ DE PEIXE, TILÁPIA, SEM ESPINHAS Pacotes de 800 gramas Filé de peixe, tilápia de primeira qualidade, sem tempero, limpo, sem espinha, fatiados em bifes de 100g em média, congelados a 18°C, isentas de aditivos ou substâncias estranhas que sejam impróprias ao consumo e que alterem suas características naturais físicas, químicas e organolépticas. Deverá ser acondicionada em embalagem primária constituída de plástico atóxico transparente, isenta de sujidades e ou ação de microrganismos. Devidamente selada, com especificação de peso, validade, do produto e procedência. 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	KG	3576
18	SARDINHA ao próprio suco com óleo comestível, lata de flandres com verniz sanitário perfeitamente recravada com peso líquido de 125 g centoe vinte e cinco com registro e data de fabricação e validade de no mínimo 12 doze meses apartir da data de entrega na unidade requisitante.	UND	26070
19	AÇUCAR CRISTAL tipo cristal de coloração uniforme, livre de impurezas ou outros fatores que o torne impróprio para o consumo, embalagem em saco plástico resistente, adequado à natureza do produto, pacote de 1 kg acondicionado em fardos de 10 kg, prazo de validade mínimo de 04 meses, contando a partir da data de entrega do produto	KG	17400
20	ARROZ BRANCO tipo 1, longo, fino constituído de grãos íntegros, sem glúten, com o máximo de 15 de umidade, com o rendimento após o cozimento de no mínimo 2,5 vezes superior ao peso anterior ao cozimento. Apresentar coloração branca com grão integral após o cozimento. Pacotes de 1 kg, em sacos plásticos transparentes e atóxicos, limpos não violados, resistentes que garantam a integridade do produto até o momento do consumo. Acondicionado em fardos lacrados de 30 kg 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 04 meses a partir da data de entrega na unidade requisitante, registrada devidamente no ministério da agricultura	KG	15216

21	ARROZ PARBOILIZADO embalagem, saco plástico transparente, hermeticamente fechado com 1 kg tipo 1, parabolizado, constituído de grãos inteiros, com teor de umidade máxima de 15, livre de impurezas: inseto de microrganismos que possam torná-lo impróprio para consumo humano ou comprometer o armazenamento. Validade mínima de 180 dias a partir da data da entrega. Deve ter informações nutricionais na embalagem conforme o ministério da agricultura	KG	29064
22	AVEIA EM FLOCOS FINOS Aveia em flocos finos, limpos, produzidos sob condições higiênicas tecnicamente recomendadas, livre de impurezas e microrganismos que o tornem impróprio para o consumo Ingredientes: AVEIA EM FLOCOS FINOS. Produto em papel impermeável e acondicionado em caixa de papelão ou recipiente de folha de flandres íntegros, ou saco de polietileno resistente, hermeticamente fechados, contendo cerca de 170 gramas de peso líquido do produto, devidamente rotulado nos aspectos qualitativo, quantitativo, constando o prazo de validade, marca comercial, procedência de fabricação, número do registro no órgão competente e demais dados conforme as disposições da legislação vigente, reembalado de acordo com a praxe comercial. O produto deverá apresentar validade mínima de 04 meses a partir da data de entrega	UND	970
23	CAFÉ TIPO TORRADO Torrado e moído, tradicional, embalagem a vácuo de 250g, pó em boas condições de higiene e livre de impurezas que o torne impróprio para o consumo. Sabor e aroma característico, de primeira qualidade. Embalagem em material resistente. 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 04 meses a partir da data de entrega na unidade requisitante	PCT	240
24	FEIJÃO DE CORDA - Tipo 1, novo, constituído de grãos inteiros e sadios com teor de umidade máximo de 15, isento de material terroso, sujidades e misturas de outras variedades e espécies, embalagem de 1 kg em sacos plásticos transparentes e atóxicos limpos não violados, resistentes garantam a integridade do produto até o momento do consumo, acondicionados em fardos de 10 ou 30 kg lacrados. A embalagem deverá conter externamente os dados de validade e procedência, informação nutricional, número do lote, data de validade, quantidade do produto. O produto deverá apresentar validade mínima de 04 meses a partir da data de entrega na unidade requisitante.	KG	12000
25	FEIJÃO PRETO TIPO 1 Novo, constituído de grãos inteiros e sadios com teor de umidade máxima de 15, isentos de material terroso, sujidades e misturas de outras variedades e espécies, embalagem de 1 kg. Acondicionados em fardos de 10 kg, lacrados em sacos plásticos transparentes e atóxicos, limpos e não violados, resistentes que garantam a integridade do produto até o momento do consumo. 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 04 meses a partir da data de entrega na unidade requisitante		5016
26	FLOCOS DE MILHO précozidos, tipo flocão, amarelo, com aspecto, cor, cheiro e sabor próprios, com ausência de umidade, fermentação, ranço, isento de sujidades, parasitas e larvas. Embalagem de 500g, sacos plásticos transparentes e atóxicos, resistentes, que garantam a integridade do produto até o momento do consumo. 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 04 meses a partir da data de entrega na unidade requisitante	PCT	40584
27	MACARRÃO SPAGUETTI com semolina, embalagem de 400 gramas massa de . Embalagem em saco plástico transparente, hermeticamente fechado de 400g, tipo spaguetti, com umidade permitida em lei, isento de impurezas que possam torná-lo impróprio para consumo humano ou comprometer o armazenamento. Validade mínima de 04 meses a partir da data da entrega. Deve ter informações nutricionais conforme o ministério	PCT	28404
28	MILHO DE PIPOCA Grãos pequenos no formato achatados ou pontiagudos, que apresentem amido duro ou cristalino que obtenham a propriedade de estourar quando submetidos ao aquecimento. O produto deverá apresentar registro no órgão competente, com cheiro e gosto próprio, não deverá apresentar problemas com presença de impureza bem como carunchos e outros insetos, cheiro e sabor não característico, embalagens, não devem conter perfurações, não deve apresentar peso insatisfatório. A embalagem deverá estar intacta, conter data de fabricação e prazo de validade mínima de 04 meses a partir da data da entrega Embalagens de 500g	PCT	738
29	MILHO PARA MUNGUNZÁ tipo1, apresentação em embalagens de 500g, que deve constar os dados de identificação e procedência, informações nutricionais, lote, data de fabricação e validade. Não apresentar manchas escuras, brancas, avermelhadas ou esverdeadas. Prazo de validade mínima de 04 meses a partir da data de entrega	PCT	10670
30	MILHO VERDE EM CONSERVA - MILHO VERDE – Enlatado em conserva, lata de 170 gramas. O produto deverá apresentar registro no órgão competente, com cheiro e gosto próprio, não deverá apresentar problemas com presença de impureza, cheiro e sabor não característico, embalagens, amassadas e/ou estufadas, não devem conter perfurações, não deve apresentar peso insatisfatório. A embalagem deverá estar intacta, conter data de fabricação e prazo de validade mínima de 06 meses a partir da data da entrega. Ingredientes: podendo conter apenas água, açúcar e sal.	UND	2310
31	PROTEÍNA TEXTURIZADA DE SOJA em flocos, texturizada, desidratada, tipo carnes brancas natural, pacote de 400g. A embalagem deve conter dados de identificação, procedência, informações nutricionais, lote, fabricação, validade e atender as normativas da legislação vigente. Prazo de validade de 04 meses a partir da entrega	PCT	360
32	CACAU EM PÓ 100 -chocolate em pó 100% de cacau -embalagem contendo 500 gramas. Ingredientes contendo apenas 100% cacau em pó.	UND	8376

33	FARINHA DE TRIGO COM FERMENTO tipo1, enriquecida com ferro e ácido fólico, acondicionados em fardos de 10 unidades de 1 kg. Massa a base de trigo refinado, amido, leite e fermento. Saco plástico de 1 kg, hermeticamente fechado, com umidade permitida em lei, isento de impurezas, sujidades, parasitas, materiais terrosos e detritos animais ou vegetais que possam torná-lo impróprio para consumo humano ou comprometer o armazenamento. Validade mínima de 180 dias a partir da data da entrega. Deve ter informações nutricionais conforme o ministério	PCT	2160
34	PÃO FRANCÊS/CARIOCA: com adição de sal, composto apenas de farinha de trigo, água, sal, e fermento químico. Deverão ser acondicionadas em sacos de polietileno atóxico, resistente e transparente de forma que o produto seja entregue íntegro. O produto deverá apresentar validade mínima de 48 horas após entrega. Pesando 50 gramas. O pão deve ser firme suficiente para aguentar o manuseio e também deve ser macio por dentro. O produto deverá ser entregue diretamente nas escolas da rede municipal de ensino de acordo com calendário pré estabelecido pelo Setor da Alimentação Escolar	UND	206402
35	COCO RALADO umido. Não pode ser adoçado. Que contenha em sua composição coco ralado, podendo ser adicionado de conservante e umectante. Não deve conter gordura trans. Embalagem de 100 g	PCT	1820
36	COLORIFICO EM PÓ fino, homogêneo, obtidos de frutos maduros, de urucum, limpos, dessecados e moídos, de coloração característica, com aspecto com cor, cheiro e sabor próprio, isento de materiais estranhos em sua espécie, acondicionado em saco plástico transparente e atóxico, hermeticamente vedado e existente, colorífico deverá ser preparado com matérias primas de boa qualidade. Não poderá conter substâncias estranhas na sua composição normal Exceto as previstas na Norma Vigente. O rótulo deverá trazer a denominação "colorífico". Rotulagem nutricional obrigatória. Embalagens de 100g em fardos de 1 kg Mínimo de 08 oito meses a partir da data de entrega na unidade requisitante	KG	1512
37	EXTRATO DE TOMATE concentrado 01 kg Extrato de tomate 01 kg, concentrado, produto resultante da concentração da polpa de tomate por processo tecnológico preparado com frutos maduros selecionados sem pele, sem sementes e corantes artificiais, isento de sujidades e fermentação, acondicionada em embalagem de no mínimo 01 kg contendo nos ingredientes apenas: tomate, açúcar e sal	KG	2052
38	MARGARINA - de uso culinário, pote com 1kg, mínimo de 80 de lipídios, com prazo de validade mínima de 60 dias a contar da data da entrega. Embalagem plástica tipo pote de 1 kg. produto com consistência firme, não liquefeita, sabor e aroma característico sem ranço ou substâncias que comprometem o valor nutricional e a segurança do produto. Validade mínima de 180 dias a partir da data de entrega. Deve ter informações nutricionais na embalagem conforme o ministério. Ingredientes: óleos de soja e palma, água, sal 3, leite desnatado pasteurizado reconstituído e soro de leite reconstituído, vitamina A 1.500 u.i/100g, estabilizantes: mono e diglicerídeos de ácidos graxos, lecitina de soja e ésteres de poliglicerol de ácidos graxos, conservadores: sorbato de potássio e benzoato de sódio, aroma idêntico ao natural de manteiga, acidulante ácido láctico, antioxidantes: edta - cálcio dissódico, bht e ácido cítrico e corante natural de urucum e cúrcuma e idêntico ao natural beta-caroteno. Não contém glúten. Não deve conter gorduras TRANS.	KG	1800
39	ÓLEO DE SOJA - Óleo de Soja Refinado, Tipo 1: Embalagem Plástica Pets de 900 noventa e cinco mil 1ª Qualidade. Produto obtido de vegetal de origem de uma única espécie, tendo sofrido processo tecnológico adequado. O produto deverá apresentar aspecto, cheiro, sabor e cor peculiares e deverá estar isento de ranço e outras características indesejáveis. Como óleo refinado, deverá apresentar teor máximo de acidez de 0,3 p/p. Não deverá apresentar mistura de outros óleos, cheiro forte e volume insatisfatório. Deve apresentar teores de Vitamina E e 0 de gordura trans. O produto deve estar acondicionado em embalagem primária adequada tipo Pet de 900ml, intacta, sem amassamento e vazamento e embalagem secundária de caixas de papelão resistente. O produto e suas condições deverão estar de acordo com a NTA 50	UND	3924
40	SAL REFINADO embalagem de 1 kg em saco plástico transparente, resistente, hermeticamente fechado. Produto refinado, iodado, cor branca, com no mínimo 96,95 de cloreto de sódio e sais de iodo com umidade permitida por lei, isento de impurezas que possam torná-lo impróprio para consumo humano ou comprometer o armazenamento. Validade mínima de 180 dias a partir da data da entrega. Deve conter informações nutricionais na embalagem	Kg	2472
41	TEMPERO MISTO embalagem com informação nutricional, obtido a partir de cominho e pimenta do reino selecionadas. Data de fabricação e prazo de validade mínima de 10 dez meses após a entrega na unidade requisitante Embalagem de 1kg	Kg	1344
42	VINAGRE DE ALCOOL BRANCO garrafa com 500ml. Composto por fermentado acético de vinho branco, água apresentando 4 de acidez volátil. Validade de no mínimo 6 meses a partir da data de entrega	Frasco	3660
43	FÓRMULA INFANTIL EM PÓ PARA LACTENTES -Fórmula infantil à base de proteínas lácteas, enriquecida com ferro, isenta de sacarose, em pó, indicada para a primeira infância a partir de 1 ano de vida até 3 anos de idade, com predominância de caseína em relação às proteínas do soro do leite. Deve conter prebióticos, DHA e ARA nucleotídeos. Embalagem de 800g.	UND	260
44	LEITE DE SOJA – Integral, embalagem longa vida tetrapack, contendo 1000 ml Deve conter vitaminas e minerais. A embalagem deverá conter externamente os dados de identificação, procedência, informação nutricional, número de lote, data de validade, quantidade do produto. Prazo de validade mínimo de 04 meses após a sua entrega na unidade requisitante	L	72
45	LEITE EM PÓ INTEGRAL produto desidratado, integral, embalagem resistente, metalizada, atóxico, hermeticamente fechada de 750g Diluição, teor de umidade e forma de preparo relatado na embalagem, sabor sem ranço e característico do produto original Livre de impurezas, insetos ou microrganismos que possam torná-lo impróprio para consumo humano ou comprometer o armazenamento A matéria prima ser a partir de origem exclusivamente nacional, contendo APENAS o seguintes ingrediente: leite integral Deve ter informações nutricionais na embalagem conforme o ministério	PCT	1620

46	LEITE LONGA VIDA UHT INTEGRAL -Deverá receber em tratamento térmico especial UHT ultra high temperature, aquecido até 145° por 3 segundos e resfriado rapidamente. Armazenado em embalagem de 1 litro, caixa multilaminada, cartonada, asséptica impermeável ao ar, luz e germes e possuir perfeita conservação do sabor e das qualidades nutritivas, 1ª qualidade. Embalagem com composição nutricional, possuir o selo de inspeção federal SIF, SIM ou SIE. O produto deverá ter validade não inferior a 04 meses, a partir da data de entrega na unidade requisitante	L	55000
47	LEITE SEM LACTOSE produto obtido a partir do leite da vaca com enzima lactase, próprio para dieta com restrição de lactose. Armazenado em embalagem de 1LT, caixa laminada, cartonada, asséptica impermeável ao ar, luz e germes e possuir perfeita conservação do sabor e das qualidades nutritivas, 1ª qualidade Possuir o selo de inspeção federal SIF, sim ou sie. O produto deverá ter validade não inferior a 4 meses, a partir da data de entrega da unidade requisitante. Com data de fabricação, data de validade de lote impressos na embalagem	L	720
48	BISCOITO DOCE TIPO MARIA composição básica: farinha de trigo, gordura vegetal hidrogenada, água, sal, açúcar e demais substâncias permitidas. Serão rejeitados biscoitos mal conduzidos, queimados ou com características organolépticas anormais, não podendo apresentar excesso de dureza e nem apresentar quebradiços acondicionada em pacotes de polipropileno, atóxicos hermeticamente vedados com no mínimo 350g 3x1 e embalados em caixa de papelão limpa contendo 20 pacotes, íntegra e resistente. 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 04 meses a partir da data de entrega na unidade requisitante	PCT	10296
49	BISCOITO DOCE TIPO MARIA SEM LACTOSE Ingredientes básicos: farinha de trigo, fortificada com ácido fólico e ferro, açúcar, fermentos químicos, sal, lecitina de soja. Embalagem dupla de polietileno atóxico, contendo 350g do produto. Sem lactose Rotulagem de acordo com as normas da ANVISA. O produto deverá apresentar validade mínima de 04 meses a partir da data de entrega na unidade requisitante	PCT	110
50	BISCOITO SALGADO TIPO CREAM CRACKER Composição básica: farinha de trigo, gordura vegetal hidrogenada, água, sal, açúcar e demais substâncias permitidas. Serão rejeitados biscoitos mal conduzidos, quebrados ou com características organolépticas anormais, não podendo apresentar excesso de dureza e nem apresentar quebradiços acondicionada em pacotes de polipropileno, atóxicos hermeticamente vedados com no mínimo 350g 3x1 íntegra e resistente. 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 04 meses a partir da data de entrega na unidade requisitante	PCT	10856
51	POLPA DE FRUTA CONGELADA ACEROLA - Congelada, concentrado do produto de acordo com a legislação vigente, registro nos órgãos competentes Acondicionados em embalagens de 1 kg em material resistente, com composição nutricional, identificação da Empresa, data de fabricação e prazo de validade de no mínimo 04 meses a partir da entrega na unidade requisitante Ingredientes: apenas polpa de fruta	KG	9600
52	POLPA DE FRUTA CONGELADA GOIABA Congelada, concentrado do produto de acordo com a legislação vigente, registro nos órgãos competentes Acondicionados em embalagens de 1 kg em material resistente, com composição nutricional, identificação da Empresa, data de fabricação e prazo de validade de no mínimo 04 meses a partir da entrega na unidade requisitante Ingredientes: apenas polpa de fruta	KG	9600
53	POLPA DE FRUTA CONGELADA MANGA Congelada, concentrado do produto de acordo com a legislação vigente, registro nos órgãos competentes Acondicionados em embalagens de 1 kg em material resistente, com composição nutricional, identificação da Empresa, data de fabricação e prazo de validade de no mínimo 04 meses a partir da entrega na unidade requisitante Ingredientes: apenas polpa de fruta	KG	9600
54	POLPA DE FRUTA CONGELADA SABOR ABACAXI Congelada, concentrado do produto de acordo com a legislação vigente, registro nos órgãos competentes Acondicionados em embalagens de 1 kg em material resistente, com composição nutricional, identificação da Empresa, data de fabricação e prazo de validade de no mínimo 04 meses a partir da entrega na unidade requisitante Ingredientes: apenas polpa de fruta	KG	9600
55	POLPA DE FRUTA SABOR CAJÁ- Congelada, concentrado do produto de acordo com a legislação vigente, registro nos órgãos competentes Acondicionados em embalagens de 1 kg em material resistente, com composição nutricional, identificação da Empresa, data de fabricação e prazo de validade de no mínimo 04 meses a partir da entrega na unidade requisitante Ingredientes: apenas polpa de fruta	KG	9600

V - Estimativa do valor da contratação, acompanhada dos preços unitários referenciais, das memórias de cálculo e dos documentos que lhe dão suporte (inciso VI do § 1º da Lei nº 14.133/21):

Para composição da pesquisa de preços foi utilizada a metodologia seguindo as diretrizes da Instrução Normativa nº 65, de 7 de julho de 2021, para viabilidade econômica do estudo e contendo todas as especificações e valores de referência adotados, conforme anexo.

Esta, fora realizada exclusivamente com a alternativa escolhida, ou seja, a contratação de empresa(s) para fornecimento, uma vez que as demais opções analisadas foram descartadas previamente por razões técnicas, operacionais e econômicas. Considerando que essas alternativas não atendiam à Administração, tornou-se desnecessária a inclusão de seus custos na pesquisa de preços, pois não representavam soluções viáveis para a demanda apresentada.

O levantamento seguiu os parâmetros exigidos, assegurando a compatibilidade dos valores pesquisados com os praticados no mercado, respeitando os princípios da economicidade e vantajosidade.

A solução encontrada apresenta valores compatíveis, se alinhando aos princípios da Administração Pública, conforme estabelecido na Lei nº 14.133/2021.

VI - Descrição da solução como um todo, mapa de riscos e justificativas para o parcelamento ou não da solução (incisos VII e VIII do § 1º da Lei nº 14.133/21):

Restou como solução viável, a Contratação de empresa(s) especializada(s) para fornecimento de gêneros alimentícios destinados à merenda escolar dos alunos da rede pública de ensino, de interesse e de responsabilidade da Secretaria Municipal de Educação de Barbalha/CE, considerando previsão orçamentária e viabilidade para este tipo de despesa.

A solução proposta visa o abastecimento contínuo e regular dos itens alimentícios necessários, respeitando as diretrizes nutricionais e sanitárias, atendendo ao planejamento prévio baseado no cardápio definido, bem como o alinhamento com os requisitos legais estabelecidos pela Lei nº 14.133/2021.

Esta, contempla a entrega periódica de gêneros alimentícios diretamente às unidades escolares, em conformidade com as quantidades estimadas com base no histórico de consumo e no número de alunos matriculados. A empresa contratada será responsável por assegurar a qualidade, a padronização e a segurança dos alimentos fornecidos, conforme as especificações detalhadas no Termo de Referência. O município, por sua vez, utilizará a infraestrutura existente e a mão de obra qualificada já disponível para o preparo das refeições, garantindo que atenda o programa de alimentação escolar.

Além disso, a licitação pública permitirá que a Administração Municipal obtenha a proposta mais vantajosa para o fornecimento, promovendo ampla concorrência e transparência no processo. O modelo escolhido também assegura a manutenção de padrões previamente definidos, evitando interrupções no serviço e permitindo um planejamento efetivo para o cumprimento das metas estabelecidas no plano de merenda escolar.

De forma integrada, a solução combina eficiência operacional, sustentabilidade e conformidade legal, além de garantir a continuidade da merenda escolar. Sendo esta, uma abordagem estratégica para atender o demandado com agilidade e confiança junto às melhores

práticas em âmbito público e integra diferentes aspectos que sustentam sua viabilidade na contratação.

Abaixo está o mapa de risco que detalha os cenários de contratação e não contratação para o fornecimento pretendido. Em cada cenário, também estão indicadas as ações de mitigação respectivamente.

Mapa de Risco x Ação de Mitigação

Cenário	Risco Identificado	Probabilidade	Impacto	Ação de Mitigação
<u>CONTRATAÇÃO</u>	Atraso no fornecimento de gêneros alimentícios pela empresa contratada	<u>Médio</u>	<u>Alto</u>	Incluir no contrato cláusulas de penalidades por atraso.
	Fornecimento de alimentos fora dos padrões.	<u>Baixo</u>	<u>Alto</u>	Estabelecer critérios rigorosos no Termo de Referência e realizar inspeções periódicas nos produtos fornecidos
	Sobre preço nos itens contratados.	<u>Baixo</u>	<u>Médio</u>	Realizar pesquisa de preços detalhada no mercado e comparar com históricos de aquisições semelhantes
<u>Não Contratação</u>	Interrupção do fornecimento de merenda escolar.	<u>Alto</u>	<u>Muito Alto</u>	Estabelecer parcerias emergenciais com produtores locais para fornecimento provisório.
	Impacto no avanço escolar devido à falta de alimentação	<u>Alto</u>	<u>Muito Alto</u>	Implementar ações de emergência, como uso de estoques existentes e mobilização de recursos adicionais.
	Aumento de custos operacionais com compras emergenciais.	<u>Alto</u>	<u>Alto</u>	Planejar compras em menor escala como contingência até regularização do processo de contratação.

Esse mapa de riscos evidencia a importância de uma contratação bem estruturada para a continuidade do serviço público, bem como a preparação para mitigar eventuais problemas que possam surgir.

O objeto a ser contratado é tecnicamente viável sua divisão em grupos/lotas, sendo que o parcelamento é mais satisfatório do ponto de vista de eficiência técnica, por manter a qualidade do fornecimento, haja vista que o gerenciamento é completamente possível, ressaltando que se vislumbra a efetividade de nível de controle pela Administração

na execução deste, cumprimento das obrigações contratuais e observância de prazos com a concentração da responsabilidade do fornecimento e resultados.

Essa diversidade não apenas enriquece o critério nutricional, mas também abre espaço para a participação de uma variedade de fornecedores, incluindo pequenos produtores locais e regionais, tornando o processo licitatório inclusivo, promovendo a concorrência e fomentando a economia local.

Ao dividir os itens em lotes, é possível estabelecer critérios específicos para cada grupo de alimentos. Isso assegura atendimento aos padrões estabelecidos, permitindo uma melhor gestão na aquisição e garantindo que seja composta por alimentos frescos, saudáveis e seguros.

É importante ressaltar que a divisão do objeto da licitação deve ser feita com coerência, bem como observar as legislações e normas vigentes relacionadas a licitações e contratos, para garantir a legalidade e a transparência do processo.

Pelas razões expostas, recomendamos que a contratação seja parcelada em grupos/lotos, tendo por base a possibilidade da divisão e a ampliação da competitividade, pois ao dividir o objeto da licitação, levando-se em consideração a natureza dos itens, não fomenta somente o ganho de escala, mas também promove uma gestão mais econômica e sustentável e oferece oportunidades para otimizar a produção, os custos e os processos logísticos, proporcionando benefícios tanto para os fornecedores quanto para a contratante, resultando na vantagem para a Administração Pública, e não representar prejuízo ao conjunto ou ao complexo do objeto a ser contratado.

VII - Providências a serem adotadas pela Administração previamente à celebração do contrato e/ou contratações correlatas e/ou interdependentes (incisos X e XI do § 1º da Lei nº 14.133/21):

Não foram identificadas providências a serem tomadas anteriormente à celebração do futuro contrato, tendo em vista que a presente solução identificada neste ETP não envolve adaptações no ambiente do órgão ou da entidade, capacitação de servidores ou de empregados para fiscalização, obtenção de licenças, outorgas ou autorizações de forma antecipada.

Não foram identificadas contratações correlatas * ou interdependentes** em andamento que venham a interferir ou merecer maiores cuidados no planejamento da futura contratação.

**contratações correlatas: aquelas cujos objetos sejam similares ou correspondentes entre si; (inciso III, art. 3º da IN 58/2022) **

***contratações interdependentes: aquelas que, por guardarem relação direta na execução do objeto, devem ser contratadas juntamente para a plena satisfação da necessidade da Administração. (inciso IV, art. 3º da IN 58/2022)*

VIII - Posicionamento conclusivo sobre a adequação da contratação para o atendimento da necessidade a que se destina (inciso XIII DO § 1º da Lei nº 14.133/21):

Com base nas informações levantadas ao longo dos Estudos Técnicos Preliminares (ETP), a equipe de Planejamento da Contratação considera a contratação **TECNICAMENTE VIÁVEL**, além de **NECESSÁRIA** para o atendimento e interesses coletivos, visto que há no mercado ofertas que atendem à demanda.

Quanto à viabilidade econômica, entende-se que o quantitativo a ser contratado está ajustado à necessidade do objeto em análise e, apresentando custo total compatível com outros modelos similares em diversos órgãos da Administração Pública.

Quanto ao atendimento às necessidades da Administração, apresenta potencial para os benefícios requeridos.

Diante do que fora analisado no presente ETP, é saudável a contratação do objeto e de flagrante necessidade o Fornecimento de gêneros alimentícios destinados à merenda escolar dos alunos da rede pública, incluindo aqueles do ensino integral de interesse e de responsabilidade da Secretaria Municipal de Educação de Barbalha/CE, por todo exposto neste estudo.

Barbalha/CE, 27 de fevereiro de 2026.

Agnes Soares de Souza
Secretária Executiva, Administrativa Financeira
Ordenadora de Despesas
Secretaria Municipal de Educação

TERMO DE REFERÊNCIA

1 - DO OBJETO

1.1 - Aquisição de gêneros alimentícios destinados à merenda escolar dos alunos da rede pública de ensino do Município de Barbalha/CE, através da Secretaria de Educação, conforme especificações contidas nos anexos deste Edital.

2 - DA MODALIDADE DE LICITAÇÃO E DO CRITÉRIO DE JULGAMENTO

2.1 - Para a aquisição deste objeto será adotada a modalidade de licitação denominada PREGÃO, em sua forma ELETRÔNICA, a qual observará os preceitos de direito público e, em especial as disposições da Lei federal Nº 14.133, de 01 de abril de 2021, observados os termos da Lei Complementar nº 123, de 14 de dezembro de 2006 e outras normas aplicáveis à espécie.

2.2 - Para o julgamento das propostas será adotado o critério de **MENOR PREÇO POR LOTE**, observando todas as condições definidas no edital e seus anexos.

2.3 - A proposta final não poderá conter item/ns com valor(es) superior(es) ao(s) estimado(s) pela administração, sob pena de desclassificação, independentemente do valor total do lote.

3 - JUSTIFICATIVAS

3.1 - DA AQUISIÇÃO/NECESSIDADE

3.1.1 - A aquisição desses produtos se faz necessária para o fornecimento adequado da alimentação escolar aos alunos que frequentam as Escolas da Rede Pública de Educação do Município de Barbalha/CE, com o objetivo de suprir as necessidades alimentares e nutricionais dos mesmos, promovendo, consequentemente, os bons hábitos alimentares e contribuindo dessa forma, para o crescimento e o desenvolvimento dos alunos e para redução dos índices de evasão escolar.

3.1.2 - Nos termos da Lei nº 11.947/2009, a alimentação escolar é um direito assegurado a todos os alunos inseridos na Rede Pública de Ensino, devendo estar em consonância com o Programa Nacional de Alimentação Escolar (PNAE).

3.1.3 - Levando em consideração que, a vigência dos contratos atuais é até o 14/03/2026, há necessidade de realizar novo processo licitatório, tendo em vista que o fornecimento de alimentação escolar não pode ser interrompido.

3.1.4 - A Rede Pública de Ensino do município de Barbalha é composta por 42 escolas ativas que atendem 10.284 alunos matriculados na rede pública de ensino. São 2.677 alunos na Educação Infantil, 3.941 no Ensino Fundamental I, 3.475 no ensino Fundamental II e mais 191 alunos na Educação de jovens e Adultos-EJA.

3.1.5 - A Coordenação de Alimentação Escolar estruturou o cardápio de refeições levando em consideração o período que o aluno permanece no ambiente escolar, bem como os aspectos nutricionais para o desenvolvimento dos educandos, conforme preconiza a resolução nº 6 de 08 de maio de 2020 que rege o PNAE.

3.1.6 - Para que esse objetivo seja alcançado na sua plenitude, faz-se necessário o estabelecimento de medidas destinadas à otimização do pleno fornecimento da alimentação escolar aos educandos da Rede Pública de Educação do Município de Barbalha/CE.

3.2 - DESCRIÇÃO DA SOLUÇÃO

3.2.1 A descrição da solução como um todo, encontra-se pormenorizada em Tópico específico do Estudo Técnico Preliminar – ETP, apêndice deste Termo de Referência.

3.3 - DA DIVISÃO POR LOTES

3.3.1 - Tais itens foram agrupados em LOTES, de forma que favoreça a logística, a fiscalização e o gerenciamento do contrato. Em contraponto, seria desproporcional, a administração gerenciar os itens pretendidos, quando da demanda ser única em relação a especificidade da finalidade buscada. Por fim, ressaltamos que a competitividade resta amplamente preservada, pois o agrupamento dos itens leva em

consideração as características comuns aos objetos dos itens pertencentes que se unificam em um único conjunto. Essa didática tem como finalidade facilitar o processamento do certame, além disso, com a maior quantidade fornecida através da formação dos lotes, a administração poderá contratar por preços menores uma vez que a maior quantidade representa maior margem de lucro à contratada e possíveis descontos ao contratante.

3.3.2 - Vale destacar ainda que os itens foram unificados em “LOTES” em virtude dos mesmos guardarem compatibilidade entre si, ou seja, estão divididos pela semelhança dos produtos/serviço, observando-se, inclusive as regras mercadológicas para a contratação dos produtos/serviço, de modo a não prejudicar a concorrência entre os participantes, mantendo a competitividade necessária à disputa.

3.3.3 - No objeto em tela, caso fosse adotado o critério de julgamento por item, poderia se gerar um número muito grande de vencedores para o atendimento de um mesmo objeto, o que dificultaria a coordenação das atividades, pois a Secretaria solicitante não conta com servidores suficientes para fiscalizar e acompanhar um elevado número de contratos. Desta feita, optamos pelo critério de julgamento “Menor Preço por Lote”, contudo, havendo a divisão, como já mencionado, com base na semelhança dos produtos/serviço unificados em seus respectivos lotes, o que assegura uma maior amplitude na concorrência e uma maior segurança e exatidão no fornecimento dos produtos/serviço, os quais, em virtude da sua similaridade e necessidade da Administração, com esta composição de lotes, serão prestados por um mesmo fornecedor, evitando-se, de tal forma, atrasos na entrega/prestação do serviço, entregas parciais com a ausência de alguns dos itens, e solução de continuidade nas funções primordiais desta Administração Pública, ocasionada pela não integralidade dos produtos imprescindíveis ao atendimento do Interesse Público, com relação aos itens componentes do respectivo lote.

3.3.4 - No que diz respeito ao Princípio da Economicidade e em contratar a proposta mais vantajosa, individualizar a contratação do aludido objeto sobrecarrega a Administração Pública e encarece o contrato final, uma vez que os licitantes possuirão uma margem de negociação bem maior por estarem comercializando uma maior parcela (Lote) do objeto licitado. Dessa forma, na divisão por lote do objeto em tela, há um grande ganho para a Administração na economia de escala, tendo em vista que implicaria em aumento de quantitativos e, conseqüentemente, numa redução de preços a serem pagos pela Administração.

4 - DAS ESPECIFICAÇÕES, QUANTIDADES E VALORES ESTIMADOS

4.1 - A empresa a ser contratada, deverá fornecer os produtos/materiais conforme descrição na planilha abaixo:

Lote 01 - Frutas e Legumes						
Item	Especificação	Unid.	Qtde.	Marca	Valor Estimado	Valor Total
0001	ALHO IN NATURA de primeira qualidade, bulbo inteiro, apresentando as características bem definidas, fisiologicamente desenvolvidas, bem formadas, limpas, com coloração própria, livre de danos mecânicos, fisiológicos, pragas e doenças e estarem em perfeitas condições de conservação e maturação	KG	3322	X	33,75	112.117,50
0002	BATATA INGLESA lavada, lisa, de 1ª qualidade, sem lesões de origem física ou mecânica, não apresentar rachaduras ou cortes na casca, livre de enfermidades, isentas e partes pútridas. Com tamanho uniforme, devendo ser graúdas, Embalagem: adequada para transporte e armazenamento em sacos de 10 kg, apresentando na embalagem etiqueta de pesagem	KG	2980	X	5,97	17.790,60
0003	BETERRABAS em folhas, bulbos, de tamanho médio, uniformes, sem ferimentos ou defeitos, sem corpos estranhos ou terra aderida à superfície	KG	3500	X	6,26	21.910,00
0004	CEBOLA BRANCA Tamanho médio, nova, de 1ª qualidade com casca, compacta, sã, sem rupturas e firme, sem lesões de origem física ou mecânica, isenta de partes pútridas, livre de enfermidades. Embalagem adequada para transporte e armazenamento, apresentando na embalagem etiqueta de pesagem em sacos	KG	2910	X	6,13	17.838,30
0005	CENOURA não brotada, sem danos fisiológicos ou mecânicos, tamanho médio, uniforme, sem ferimentos ou defeitos, tenra e com brilho,, turgescência, intactas, firmes e bem desenvolvidas Acondicionadas em embalagens de 10kg	KG	4500	X	5,88	26.460,00
0006	LARANJA PÊRA de primeira qualidade. Casca lisa e brilhante, tamanho e coloração uniformes, fresca, compacta e firme, sem lesões de origem, rachaduras e cortes, sem danos físicos e mecânicos oriundos de manuseio e transporte, devendo ser bem desenvolvidas. Acondicionadas em embalagens de 10 kg	KG	7000	X	5,83	40.810,00

0007	MAÇÃ NACIONAL fruto de tamanho médio, com características íntegras e de primeira qualidade fresco, limpo, coloração uniforme aroma, cor e sabor típicos da espécie, apresentando grau de maturação tal que permite suportar a manipulação, o transporte e a conservação em condições adequadas para consumo isento de sujidades, insetos, parasitas, larvas e corpos estranhos aderidos à superfície externa. Não deve apresentar quaisquer lesões de origem física, mecânica ou biológica	KG	3216	X	13,57	43.641,12
0008	MELANCIA fruta in natura, de primeira qualidade. Íntegros e sem imperfeições, livres de impurezas e sujidades. Tamanho médio a grande. Peso mínimo da unidade 8kg	KG	4020	X	6,29	25.285,80
0009	TOMATE in natura, de primeira, íntegro e firme com grau de maturação adequado, fruta de tamanho médio, no grau máximo de evolução no tamanho, aroma e sabor da espécie, uniformes, isenta de substância terrosa, sujidades ou corpos estranhos. Embalagem primária em sacos plásticos. Apresentando grau de maturação tal que lhe permita suportar a manipulação, o transporte e a conservação em condições adequadas para o consumo. De acordo com a resolução 12/78 da CNNPA	KG	3250	X	7,63	24.797,50
Total:						330.650,82

Lote 02 – Ovos						
Item	Especificação	Unid.	Qtde.	Marca	Valor Estimado	Valor Total
0001	OVOS DE GALINHA Frescos, vermelhos, tamanho médio, classe “A”, acondicionados em bandejas apropriadas, revestidas em plástico, contendo as seguintes informações: data de embalagem, prazo de validade, lote, informações nutricionais, razão social, endereço, telefone, cidade, estado, CNPJ, SIF e SIE Bandeira com 30 unidades. O prazo de validade deve ser de no mínimo 30 trinta dias a partir da entrega na unidade requisitante	Bdj	7656	x	19,13	146.459,28
Total:						146.459,28

Lote 03 – Proteínas						
Item	Especificação	Unid.	Qtde.	Marca	Valor Estimado	Valor Total
0001	CARNE BOVINA MOIDA DE MÚSCULO -DIANTEIRO OU TRASEIRO –composta APENAS de bovino de 1ª, congelada, sem osso e sem gordura Embalagem primária plástica transparente a vácuo termo formada em filme pet de alta barreira em pacotes de 1kg, inviolados, íntegros Produto com coloração vermelhoescura, produzido de acordo com a legislação vigente in 83 3 de água e 15 gordura máximo Em perfeito estado de conservação, sem odores impróprios ou quaisquer característica que inviabilizem o consumo humano NÃO DEVE CONTER GLUTAMATO MONOSSÓDICO Produto deve chegar congelado ao local de entrega Produto com registro do serviço de inspeção/ma/sif/sie Validade de 180 dias Embalagem secundária em caixa de papelão	KG	18000	x	33,64	605.520,00
0002	CARNE BOVINA PEÇA coxão mole ou patinho, de primeira qualidade, sem osso, sem adição de sal, sem gordura, sem pele Embalagem primária à vácuo, contendo identificação do produto, marca do fabricante, prazo de validade, marcas e carimbos oficiais, de acordo com as portarias do ministério da agricultura, dipoa n304 de 22/04/96 e n145 de 22/04/98, da resolução da ANVISA n105 de 19/05/99 e da lei municipal / vigilância sanitária n5504/99	KG	15216	x	38,64	587.946,24
0003	COSTELA SUÍNA carne suína, costela, congelada, embalada a vácuo em sacos não violados transparentes, atóxicos, resistentes que garantam a integridade do produto e transportada em veículo fechado. A embalagem deverá conter externamente, os dados de identificação, procedência, informações nutricionais, número de lote, quantidade do produto e número do Registro no Ministério da Agricultura e carimbo de inspeção do SIF, com prazo de validade mínimo de 30 dias a partir da data de entrega. Não deve conter temperos adicionados e nem Glutamato monossódico na composição	KG	6854	x	30,86	211.514,44
0004	FRANGO CONGELADO embalagem de peso aproximadamente de 1 kg o peso deve estar registrado na embalagem do produto, com adição de água de no máximo 6 com identificação do produto, data de fabricação e selo de inspeção federal SIF, acondicionada em caixas de papelão com tampa lacrada e identificação do peso total, validade mínima de 120 dias a contar da data da entrega do produto, sem temperos	KG	26400	X	15,14	399.696,00
0005	LOMBO SUÍNO carne suína, LOMBO, sem osso, congelada, embalada a vácuo em sacos não violados transparentes, atóxicos, resistentes que garantam a integridade do produto e transportada em veículo fechado. A embalagem deverá conter externamente, os dados de identificação, procedência, informações nutricionais, número de lote, quantidade do produto e número do Registro no Ministério da Agricultura e carimbo de inspeção do SIF, com prazo de validade mínimo de 30 dias a partir da data de entrega a requisitante. Não deve conter temperos adicionados e nem Glutamato monossódico na composição	KG	2999	X	33,20	99.566,80
0006	PEITO DE FRANGO COM OSSO - de 1ª qualidade, congelado, sem	KG	20160	X	21,39	431.222,40

adição de sal e outros ingredientes. Apresentar percentual de gelo igual ou inferior a 10. Embalagem contendo identificação do produto, marca do fabricante, prazo de validade, marcas e carimbos oficiais, de acordo com as portarias do Ministério da Agricultura. DIPOA nº 304 de 22.04.96 e nº 145 de 22.04.98, da resolução da ANVISA nº 105 de 19.05.99. SEM TEMPERO.						
Total:						2.335.465,88

Lote 04 – Peixes

Item	Especificação	Unid.	Qtde.	Marca	Valor Estimado	Valor Total
0001	FILÉ DE PEIXE, TILÁPIA, SEM ESPINHAS Pacotes de 800 gramas Filé de peixe, tilápia de primeira qualidade, sem tempero, limpo, sem espinha, fatiados em bifes de 100g em média, congelados a 18°C, isentas de aditivos ou substâncias estranhas que sejam impróprias ao consumo e que alterem suas características naturais físicas, químicas e organolépticas. Deverá ser acondicionada em embalagem primária constituída de plástico atóxico transparente, isenta de sujidades e ou ação de microrganismos. Devidamente selada, com especificação de peso, validade, do produto e procedência. 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	KG	3576	x	56,66	202.616,16
0002	SARDINHA ao próprio suco com óleo comestível, lata de flandres com verniz sanitário perfeitamente recravada com peso líquido de 125 g centoe vinte e cinco com registro e data de fabricação e validade de no mínimo 12 doze meses apartir da data de entrega na unidade requisitante.	UND	26070	x	4,48	116.793,60
Total:						319.409,76

Lote 05 – Cereais

Item	Especificação	Unid.	Qtde.	Marca	Valor Estimado	Valor Total
0001	AÇUCAR CRISTAL tipo cristal de coloração uniforme, livre de impurezas ou outros fatores que o torne impróprio para o consumo, embalagem em saco plástico resistente, adequado à natureza do produto, pacote de 1 kg acondicionado em fardos de 10 kg, prazo de validade mínimo de 04 meses, contando a partir da data de entrega do produto	KG	17400	x	4,83	84.042,00
0002	ARROZ BRANCO tipo 1, longo, fino constituído de grãos inteiros, sem glúten, com o máximo de 15 de umidade, com o rendimento após o cozimento de do mínimo 2,5 vezes superior ao peso anterior ao cozimento. Apresentar coloração branca com grão integral após o cozimento. Pacotes de 1 kg, em sacos plásticos transparentes e atóxicos, limpos não violados, resistentes que garantam a integridade do produto até o momento do consumo. Acondicionado em fardos lacrados de 30 kg 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 04 meses a partir da data de entrega na unidade requisitante, registrada devidamente no ministério da agricultura	KG	15216	x	5,55	84.448,80
0003	ARROZ PARBOILIZADO embalagem, saco plástico transparente, hermeticamente fechado com 1 kg tipo 1, parabolizado, constituído de grãos inteiros, com teor de umidade máxima de 15, livre de impurezas: inseto de microrganismos que possam torná-lo impróprio para consumo humano ou comprometer o armazenamento. Validade mínima de 180 dias apartir da data da entrega. Deve ter informações nutricionais na embalagem conforme o ministério da agricultura	KG	29064	x	5,00	145.320,00
0004	AVEIA EM FLOCOS FINOS Aveia em flocos finos, limpos, produzidos sob condições higiênicas tecnicamente recomendadas, livre de impurezas e microrganismos que o tornem impróprio para o consumo Ingredientes: AVEIA EM FLOCOS FINOS. Produto em papel impermeável e acondicionado em caixa de papelão ou recipiente de folha de flandres íntegros, ou saco de polietileno resistente, hermeticamente fechados, contendo cerca de 170 gramas de peso líquido do produto, devidamente rotulado nos aspectos qualitativo, quantitativo, constando o prazo de validade, marca comercial, procedência de fabricação, número do registro no órgão competente e demais dados conforme as disposições da legislação vigente, reembalado de acordo com a praxe comercial. O produto deverá apresentar validade mínima de 04 meses a partir da data de entrega	UND	970	x	4,44	4.306,80
0005	CAFÉ TIPO TORRADO Torrado e moído, tradicional, embalagem a vácuo de 250g, pó em boas condições de higiene e livre de impurezas que o torne impróprio para o consumo. Sabor e aroma característico, de primeira qualidade. Embalagem em material resistente. 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 04 meses apartir da data de entrega na unidade requisitante	PCT	240	x	14,92	3.580,80

0006	FEIJÃO DE CORDA - Tipo 1, novo, constituído de grãos inteiros e sadios com teor de umidade máximo de 15, isento de material terroso, sujidades e misturas de outras variedades e espécies, embalagem de 1 kg em sacos plásticos transparentes e atóxicos limpos não violados, resistentes garantam a integridade do produto até o momento do consumo, acondicionados em fardos de 10 ou 30 kg lacrados. A embalagem deverá conter externamente os dados de validade e procedência, informação nutricional, número do lote, data de validade, quantidade do produto. O produto deverá apresentar validade mínima de 04 meses a partir da data de entrega na unidade requisitante.	KG	12000	X	6,07	72.840,00
0007	FEIJÃO PRETO TIPO 1 Novo, constituído de grãos inteiros e sadios com teor de umidade máxima de 15, isentos de material terroso, sujidades e misturas de outras variedades e espécies, embalagem de 1 kg. Acondicionados em fardos de 10 kg, lacrados em sacos plásticos transparentes e atóxicos, limpos e não violados, resistentes que garantam a integridade do produto até o momento do consumo. 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 04 meses a partir da data de entrega na unidade requisitante	KG	5016	X	7,28	36.516,48
0008	FLOCOS DE MILHO précozidos, tipo flocão, amarelo, com aspecto, cor, cheiro e sabor próprios, com ausência de umidade, fermentação, ranço, isento de sujidades, parasitas e larvas. Embalagem de 500g, sacos plásticos transparentes e atóxicos, resistentes, que garantam a integridade do produto até o momento do consumo. 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 04 meses a partir da data de entrega na unidade requisitante	PCT	40584	X	2,64	107.141,76
0009	MACARRÃO SPAGUETTI com semolina, embalagem de 400 gramas massa de . Embalagem em saco plástico transparente, hermeticamente fechado de 400g, tipo spaguetti, com umidade permitida em lei, isento de impurezas que possam tornalo impróprio para consumo humano ou comprometer o armazenamento. Validade mínima de 04 meses a partir da data da entrega. Deve ter informações nutricionais conforme o ministério	PCT	28404	X	2,23	63.340,92
0010	MILHO DE PIPOCA Grãos pequenos no formato achatados ou pontiagudos, que apresentem amido duro ou cristalino que obtenham a propriedade de estourar quando submetidos ao aquecimento. O produto deverá apresentar registro no órgão competente, com cheiro e gosto próprio, não deverá apresentar problemas com presença de impureza bem como carunchos e outros insetos, cheiro e sabor não característico, embalagens, não devem conter perfurações, não deve apresentar peso insatisfatório. A embalagem deverá estar intacta, conter data de fabricação e prazo de validade mínima de 04 meses a partir da data da entrega Embalagens de 500g	PCT	738	X	3,91	2.885,58
0011	MILHO PARA MUNGUNZÁ tipo1, apresentação em embalagens de 500g, que deve constar os dados de identificação e procedência, informações nutricionais, lote, data de fabricação e validade. Não apresentar manchas escuras, brancas, avermelhadas ou esverdeadas. Prazo de validade mínima de 04 meses a partir da data de entrega	PCT	10670	X	4,15	44.280,50
	MILHO VERDE EM CONSERVA - MILHO VERDE – Enlatado em conserva, lata de 170 gramas. O produto deverá apresentar registro no órgão competente, com cheiro e gosto próprio, não deverá apresentar problemas com presença de impureza, cheiro e sabor não característico, embalagens, amassadas e/ou estufadas, não devem conter perfurações, não deve apresentar peso insatisfatório. A embalagem deverá estar intacta, conter data de fabricação e prazo de validade	UND	2310	X	4,14	9.563,40
0012	PROTEÍNA TEXTURIZADA DE SOJA em flocos, texturizada, desidratada, tipo carnes brancas natural, pacote de 400g. A embalagem deve conter dados de identificação, procedência, informações nutricionais, lote, fabricação, validade e atender as normativas da legislação vigente. Prazo de validade de 04 meses a partir da entrega	PCT	360	X	6,39	2.300,40
					Total:	660.567,44

Lote 06 - Massas e pão						
Item	Especificação	Unid.	Qtde.	Marca	Valor Estimado	Valor Total
0001	CACAU EM PÓ 100 -chocolate em pó 100% de cacau -embalagem contendo 500 gramas. Ingredientes contendo apenas 100% cacau em pó.	UND	8376	x	42,64	357.152,64
0002	FARINHA DE TRIGO COM FERMENTO tipo1, enriquecida com ferro e ácido fólico, acondicionados em fardos de 10 unidades de 1 kg. Massa a base de trigo refinado, amido, leite e fermento. Saco plástico de 1 kg, hermeticamente fechado, com umidade permitida em lei, isento de impurezas, sujidades, parasitas, materiais terrosos e detritos animais ou vegetais que possam torná-lo impróprio para consumo humano ou comprometer o armazenamento. Validade mínima de 180 dias a partir da data da entrega. Deve ter informações nutricionais conforme o ministério	PCT	2160	x	45,55	98.388,00
0003	PÃO FRANCÊS/CARIOCA: com adição de sal, composto apenas de	UND	206402	x	0,66	136.225,32

	farinha de trigo, água, sal, e fermento químico. Deverão ser acondicionadas em sacos de polietileno atóxico, resistente e transparente de forma que o produto seja entregue íntegro. O produto deverá apresentar validade mínima de 48 horas após entrega. Pesando 50 gramas. O pão deve ser firme suficiente para aguentar manuseio e também deve ser macio por dentro. O produto deverá ser entregue diretamente nas escolas da rede municipal de ensino de acordo com calendário pré estabelecido pelo Setor da Alimentação Escolar					
Total:						591.765,96

Lote 07 – Temperos

Item	Especificação	Unid.	Qtde.	Marca	Valor Estimado	Valor Total
0001	COCO RALADO umido. Não pode ser adoçado. Que contenha em sua composição coco ralado, podendo ser adicionado de conservante e umectante. Não deve conter gordura trans. Embalagem de 100 g	PCT	1820	x	6,18	11.247,60
0002	COLORIFICO EM PÓ fino, homogêneo, obtidos de frutos maduros, de urucum, limpos, dessecados e moidos, de coloração característica, com aspecto com cor, cheiro e sabor próprio, isento de materiais estranhos em sua espécie, acondicionado em saco plástico transparente e atóxico, hermeticamente vedado e existente, colorífico deverá ser preparado com matérias primas de boa qualidade. Não poderá conter substâncias estranha na sua composição normal Exceto as previstas na Norma Vigente. O rótulo deverá trazer a denominação “colorífico”. Rotulagem nutricional obrigatória. Embalagens de 100g em fardos de 1 kg Mínimo de 08 oito meses a partir da data de entrega na unidade requisitante	KG	1512	x	11,25	17.010,00
0003	EXTRATO DE TOMATE concentrado 01 kg Extrato de tomate 01 kg, concentrado, produto resultante da concentração da polpa de tomate por processo tecnológico preparado com frutos maduros selecionados sem pele, sem sementes e corantes artificiais, isento de sujidades e fermentação, acondicionada em embalagem de no mínimo 01 kg contendo nos ingredientes apenas: tomate, açúcar e sal	KG	2052	x	12,80	26.265,60
0004	MARGARINA - de uso culinário, pote com 1kg, mínimo de 80 de lipídios, com prazo de validade mínima de 60 dias a contar da data da entrega. Embalagem plástica tipo pote de 1 kg, produto com consistência firme, não liquefeita, sabor e aroma característico sem ranço ou substâncias que comprometem o valor nutricional e a segurança do produto. Validade mínima de 180 dias a partir da data de entrega. Deve ter informações nutricionais na embalagem conforme o ministério. Ingredientes: óleos de soja e palma, água, sal 3, leite desnatado pasteurizado reconstituído e soro de leite reconstituído, vitamina A 1.500 u.i/100g, estabilizantes: mono e diglicerídeos de ácidos graxos, lecitina de soja e ésteres de poliglicerol de ácidos graxos, conservadores: sorbato de potássio e benzoato de sódio, aroma idêntico ao natural de manteiga, acidulante ácido láctico, antioxidantes: edta - cálcido dissódico, bht e ácido cítrico e corante natural de urucum e cúrcuma e idêntico ao natural beta-caroteno. Não contém glúten. Não deve conter gorduras TRANS.	KG	1800	x	14,91	26.838,00
0005	ÓLEO DE SOJA - Óleo de Soja Refinado, Tipo 1: Embalagem Plástica Pets de 900 novecentos ml 1ª Qualidade. Produto obtido de vegetal de origem de uma única espécie, tendo sofrido processo tecnológico adequado. O produto deverá apresentar aspecto, cheiro, sabor e cor peculiares e deverá estar isento de ranço e outras características indesejáveis. Como óleo refinado, deverá apresentar teor máximo de acidez de 0,3 p/p .Não deverá apresentar mistura de outros óleos, cheiro forte e volume insatisfatório. Deve apresentar teores de Vitamina E e 0 de gordura trans. O produto deve estar acondicionado em embalagem primária adequada tipo Pet de 900ml, intacta, sem amassamento e vazamento e embalagem secundária de caixas de papelão resistente. O produto e suas condições deverão estar de acordo com a NTA 50	UND	3924	x	9,05	35.512,20
0006	SAL REFINADO embalagem de 1 kg em saco plástico transparente, resistente, hermeticamente fechado. Produto refinado, iodado, cor branca, com no mínimo 96,95 de cloreto de sódio e sais de iodo com umidade permitida por lei, isento de impurezas que possam torná-lo impróprio para consumo humano ou comprometer o armazenamento. Validade mínima de 180 dias a partir da data da entrega. Deve conter informações nutricionais na embalagem	Kg	2472	x	1,81	4.474,32
0007	TEMPERO MISTO embalagem com informação nutricional, obtido a partir de cominho e pimenta do reino selecionadas. Data de fabricação e prazo de validade mínima de 10 dez meses após a entrega na unidade requisitante Embalagem de 1kg	Kg	1344	x	11,10	14.918,40
0008	VINAGRE DE ALCOOL BRANCO garrafa com 500ml. Composto por fermentado acético de vinho branco, água apresentando 4 de acidez volátil. Validade de no mínimo 6 meses a partir da data de entrega	Frasco	3660	x	2,17	7.942,20
Total:						144.208,32

Lote 08 – Leites e Derivados

Item	Especificação	Unid.	Qtde.	Marca	Valor Estimado	Valor Total
0001	FÓRMULA INFANTIL EM PÓ PARA LACTENTES -Fórmula infantil à base de proteínas lácteas, enriquecida com ferro, isenta de sacarose, em pó,	UND	260	x	69,66	18.111,60

	indicada para a primeira infância a partir de 1 ano de vida até 3 anos de idade, com predominância de caseína em relação às proteínas do soro do leite. Deve conter prebióticos, DHA e ARA nucleotídeos. Embalagem de 800g.					
0002	LEITE DE SOJA – Integral, embalagem longa vida tetrapack, contendo 1000 ml Deve conter vitaminas e minerais. A embalagem deverá conter externamente os dados de identificação, procedência, informação nutricional, número de lote, data de validade, quantidade do produto. Prazo de validade mínimo de 04 meses após a sua entrega na unidade requisitante	L	72	x	9,73	700,56
0003	LEITE EM PÓ INTEGRAL produto desidratado, integral, embalagem resistente, metalizada, atóxico, hermeticamente fechada de 750g Diluição, teor de umidade e forma de preparo relatado na embalagem, sabor sem ranço e característico do produto original Livre de impurezas, insetos ou microrganismos quem possam torná-lo impróprio para consumo humano ou comprometer o armazenamento A matéria prima ser a partir de origem exclusivamente nacional, contendo APENAS o seguintes ingrediente: leite integral Deve ter informações nutricionais na embalagem conforme o ministério	PCT	1620	x	30,10	48.762,00
0004	LEITE LONGA VIDA UHT INTEGRAL -Deverá receber em tratamento térmico especial UHT ultra high temperature, aquecido até 145° por 3 segundos e resfriado rapidamente. Armazenado em embalagem de 1 litro, caixa multilaminada, cartonada, asséptica impermeável ao ar, luz e germes e possuir perfeita conservação do sabor e das qualidades nutritivas, 1ª qualidade. Embalagem com composição nutricional, possuir o selo de inspeção federal SIF, SIM ou SIE. O produto deverá ter validade não inferior a 04 meses, a partir da data de entrega na unidade requisitante	L	55000	x	5,81	319.550,00
0005	LEITE SEM LACTOSE produto obtido a partir do leite da vaca com enzima lactase, próprio para dieta com restrição de lactose. Armazenado em embalagem de 1LT, caixa laminada, cartonada, asséptica impermeável ao ar, luz e germes e possuir perfeita conservação do sabor e das qualidades nutritivas, 1ª qualidade Possuir o selo de inspeção federal SIF, sim ou sie. O produto deverá ter validade não inferior a 4 meses, a partir da data de entrega da unidade requisitante. Com data de fabricação, data de validade de lote impressos na embalagem	L	720	x	6,56	4.723,20
Total:						391.847,36

Lote 09 – Biscoitos						
Item	Especificação	Unid.	Qtde.	Marca	Valor Estimado	Valor Total
0001	BISCOITO DOCE TIPO MARIA composição básica: farinha de trigo, gordura vegetal hidrogenada, água, sal, açúcar e demais substâncias permitidas. Serão rejeitados biscoitos mal conduzidos, queimados ou com características organolépticas anormais, não podendo apresentar excesso de dureza e nem apresentar quebradiços acondicionada em pacotes de polipropileno, atóxicos hermeticamente vedados com no mínimo 350g 3x1 e embalados em caixa de papelão limpa contendo 20 pacotes, íntegra e resistente. 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 04 meses a partir da data de entrega na unidade requisitante	PCT	10296	x	7,42	76.396,32
0002	BISCOITO DOCE TIPO MARIA SEM LACTOSE Ingredientes básicos: farinha de trigo, fortificada com ácido fólico e ferro, açúcar, fermentos químicos, sal, lecitina de soja. Embalagem dupla de polietileno atóxico, contendo 350g do produto. Sem lactose Rotulagem de acordo com as normas da ANVISA. O produto deverá apresentar validade mínima de 04 meses a partir da data de entrega na unidade requisitante	PCT	110	x	16,37	1.800,70
0003	BISCOITO SALGADO TIPO CREAM CRACKER Composição básica: farinha de trigo, gordura vegetal hidrogenada, água, sal, açúcar e demais substâncias permitidas. Serão rejeitados biscoitos mal conduzidos, quebrados ou com características organolépticas normais, não podendo apresentar excesso de dureza e nem apresentar quebradiços acondicionada em pacotes de polipropileno, atóxicos hermeticamente vedados com no mínimo 350g 3x1 íntegra e resistente. 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 04 meses a partir da data de entrega na unidade requisitante	PCT	10856	x	5,78	62.747,68
Total:						140.944,70

Lote 10 - Polpas de Frutas						
Item	Especificação	Unid.	Qtde.	Marca	Valor Estimado	Valor Total
0001	POLPA DE FRUTA CONGELADA ACEROLA - Congelada, concentrado do produto de acordo com a legislação vigente, registro nos órgãos competentes Acondicionados em embalagens de 1 kg em material resistente, com composição nutricional, identificação da Empresa, data de fabricação e prazo de validade de no mínimo 04 meses a partir da entrega na unidade requisitante Ingredientes: apenas polpa de fruta	KG	9600	x	17,78	170.688,00
0002	POLPA DE FRUTA CONGELADA GOIABA Congelada, concentrado	KG	9600	x	17,44	167.424,00

	do produto de acordo com a legislação vigente, registro nos órgãos competentes Acondicionados em embalagens de 1 kg em material resistente, com composição nutricional, identificação da Empresa, data de fabricação e prazo de validade de no mínimo 04 meses a partir da entrega na unidade requisitante Ingredientes: apenas polpa de fruta					
0003	POLPA DE FRUTA CONGELADA MANGA Congelada, concentrado do produto de acordo com a legislação vigente, registro nos órgãos competentes Acondicionados em embalagens de 1 kg em material resistente, com composição nutricional, identificação da Empresa, data de fabricação e prazo de validade de no mínimo 04 meses a partir da entrega na unidade requisitante Ingredientes: apenas polpa de fruta	KG	9600	x	17,07	163.872,00
0004	POLPA DE FRUTA CONGELADA SABOR ABACAXI Congelada, concentrado do produto de acordo com a legislação vigente, registro nos órgãos competentes Acondicionados em embalagens de 1 kg em material resistente, com composição nutricional, identificação da Empresa, data de fabricação e prazo de validade de no mínimo 04 meses a partir da entrega na unidade requisitante Ingredientes: apenas polpa de fruta	KG	9600	x	16,96	162.816,00
0005	POLPA DE FRUTA SABOR CAJÁ- Congelada, concentrado do produto de acordo com a legislação vigente, registro nos órgãos competentes Acondicionados em embalagens de 1 kg em material resistente, com composição nutricional, identificação da Empresa, data de fabricação e prazo de validade de no mínimo 04 meses a partir da entrega na unidade requisitante Ingredientes: apenas polpa de fruta	KG	9600	x	17,70	169.920,00
Total:						834.720,00

4.2 - O valor máximo admitido para esta 5.896.039,52 contratação é de **R\$ 5.896.039,52 (cinco milhões, oitocentos e noventa e seis mil, trinta e nove reais e cinquenta e dois centavos)**, apurado através do valor MÉDIO dos preços unitários cotados nas pesquisas de preços realizadas pelo Município de Barbalha, nos termos da Instrução Normativa SEGES/ME N° 65/2021, de 07 de julho de 2021, do Ministério da Economia.

4.2.1 - A escolha dos valores médios para obtenção da estimativa de gastos do processo se deu em virtude da discrepância entre as pesquisas de preços apresentadas.

4.3 - Caso o licitante seja o próprio fabricante do produto, o mesmo deverá indicar a marca de modo a não ser identificado, neste caso, deverá incluir o Termo **“MARCA PRÓPRIA”**.

4.4 - Os quantitativos acima estabelecidos são estimativos, não configura responsabilidade do Município de Barbalha/CE em contratá-lo, pois a efetiva contratação será em função da necessidade da Secretaria contratante, que poderá ser reduzida ou aumentada, sendo mera estimativa de consumo.

4.5 - Não serão aceitos para fins de contratação, preços unitários superiores aos valores constantes no orçamento acima detalhado.

5 - DAS AMOSTRAS

5.1 - Fica Facultado à(ao) Secretaria/Órgão Municipal Contratante, antes da adjudicação do objeto, solicitar amostra de todos produtos referentes aos itens dos lotes, para a competente análise, a qual emitirá laudo de aprovação ou não do referido produto.

5.1.1 - A amostra deverá ser entregue em até 05 (cinco) dias, a contar da solicitação feita pela Unidade Gestora, na sede da Secretaria/Órgão contratante ou em local definido pela mesma, em dias úteis, nos horários de 08h00min à 12h00min no turno da manhã e 13h00min à 17h00min no turno da tarde, sendo as despesas com a entrega de responsabilidade da empresa Contratada.

5.1.2 - No caso de não aprovação do produto apresentado através da amostra, a licitante vencedora deverá proceder com a substituição do mesmo, uma única vez, no prazo não superior a 03 (três) dias, para nova análise por parte da Secretaria/Órgão.

5.1.3 - Se a licitante não proceder com a substituição da amostra anteriormente reprovada, no período previsto no subitem anterior, por uma que seja posteriormente aprovada, esta não poderá ser contratada, podendo o Município convocar a licitante com melhor oferta subsequente, observada a ordem de classificação.

5.2 - As amostras serão analisadas, visando verificar o atendimento às especificações técnicas exigidas no termo de referência a ser constatada a qualidade, eficiência e conformidade com as especificações solicitadas e com a Proposta de Preços apresentada.

6 - DO PRAZO DE VIGÊNCIA CONTRATUAL

6.1 - O presente Contrato terá vigência de **12 (doze) meses**, a contar da data de sua assinatura, ou enquanto decorrer o fornecimento dos produtos/materiais dentro da vigência do mesmo.

7 - DA ENTREGA DOS PRODUTOS/MATERIAIS E DO RECEBIMENTO

7.1 - A contratada deverá realizar o fornecimento de alimentos diversos, de acordo com o tipo especificado, atendendo o tipo de embalagem, unidade de medida e prazos de validade especificados no Termo de Referência

7.1.2 - Deverá ainda atender ao seguinte regramento: os itens entregues deverão estar no terço inicial de validade, e apresentar as características constantes nas especificações do edital

7.2 - Os produtos/materiais serão fornecidos de acordo com as solicitações requisitadas pela Secretaria Municipal contratante, devendo os mesmos ser entregues junto à sede desta, ou onde for mencionado nas respectivas Ordens de Compra, ficando a Administração no direito de solicitar apenas aquela quantidade que lhe for estritamente necessária, sendo as despesas com a entrega de responsabilidade da empresa Contratada.

7.3 - Os produtos deverão ser entregues no prazo de **até 05 (cinco) dias**, a contar do recebimento da respectiva Ordem de Compra.

7.4 - A Contratada ficará obrigada a trocar, as suas expensas, os produtos/materiais que vierem a ser recusados por justo motivo, sendo que o ato do recebimento não importará a sua aceitação.

7.4.1 - Esse fato será comunicado à empresa contratada, para que proceda a respectiva e imediata substituição no prazo de **05 (cinco) dias**, a contar da notificação da contratada, às suas custas, sem prejuízo da aplicação das penalidades.

7.5 - A Contratada deverá efetuar as entregas em transporte adequado para tanto, sendo que os produtos/materiais deverão estar todos em embalagens fechadas, contendo a identificação da data de industrialização e o prazo de validade, quando for o caso.

7.5.1 - Importante ressaltar que, quando da entrega, as frutas e alimentos prontos para consumo deverão apresentar-se, isentos de substâncias terrosas;

a) Sem sujidades ou corpos estranhos aderidos à superfície externa;

b) Sem parasitas, larvas ou outros animais, inclusive nas embalagens;

c) Sem umidade externa anormal; isentos de odor e sabor estranhos;

d) Embalados individualmente, conforme unidade pré-estabelecida;

e) Rotulados com a descrição dos ingredientes utilizados na sua preparação, de acordo com as normas técnicas, e com identificação fácil e legível das datas de fabricação e validade; conter baixo teor de açúcares e gorduras, conforme especificação; e ser livres de gordura trans.

7.6 - Caso a Prefeitura venha optar por entrega programada a contratada deverá dispor de instalações condizentes e compatíveis para a guarda e armazenamento dos produtos/materiais.

7.7 - O recebimento dos produtos/materiais será efetuado nos seguintes termos:

7.7.1 - Provisoriamente, para efeito de posterior verificação da conformidade do produto/material com a especificação;

7.7.2 - Definitivamente, após verificação da qualidade e quantidade do produto/material, pelo setor responsável pela solicitação e consequentemente aceitação.

7.7.3 - O recebimento definitivo dos produtos, não exclui a responsabilidade da licitante vencedora quanto aos vícios ocultos, ou seja, só manifestados quando da sua normal utilização pelo Município, nos termos do Código de Defesa do Consumidor.

8 - DA ORIGEM DOS RECURSOS

8.1 - As despesas deste Contrato correrão por conta de recursos oriundos do Programa Nacional de Alimentação Escolar - PNAE e Tesouro Municipal, previsto na seguinte Dotação Orçamentária:

Órgão	Unid. Orç.	Projeto/Atividade	Elemento de Despesa	Fonte de Recurso
08	02	12.306.0801.2.075.0000	3.3.90.30.00	1.500.1001.00 1.571.0000.00 1.552.0000.00

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

9 - DO PAGAMENTO

9.1 - O pagamento dos produtos/materiais fornecidos será efetuado pela Administração, obedecidas as requisições, em moeda corrente, conforme o valor apresentado na fatura correspondente e certificado pelo setor competente limitando-se o desembolso máximo em conformidade com a disponibilidade de recursos financeiros, em prazo não superior a 30 (trinta) dias.

9.2 - O pagamento será efetuado através de Transferência Bancária.

10 - DAS OBRIGAÇÕES DA CONTRATADA

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

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

10.2.1. Entregar no prazo máximo de **até 05 (cinco) dias**, a contar do recebimento da respectiva Ordem de Compra, os produtos/materiais requisitados pelo setor competente, devendo os mesmos ser entregues na sede da Secretaria/Fundo competente, ou no local indicado na antedita Ordem de Compra, sendo as despesas com a entrega de sua responsabilidade.

10.2.2. Caso a Contratante venha optar por entrega programada a Contratada deverá dispor de instalações condizentes e compatíveis para a guarda e armazenamento dos produtos/materiais pondo-os a salvo de possível deterioração.

10.3. Comunicar ao contratante, no prazo máximo de 24 (vinte e quatro) horas que antecede a data da entrega, os motivos que impossibilitem o cumprimento do prazo previsto, com a devida comprovação;

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

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

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

10.7. O contratado deverá entregar ao setor responsável pela fiscalização do contrato, junto com a Nota Fiscal para fins de pagamento, os seguintes documentos: 1) prova de regularidade relativa à Seguridade Social; 2) certidão conjunta relativa aos tributos federais e à Dívida Ativa da União; 3) certidões que comprovem a regularidade perante a Fazenda Estadual ou Distrital e Municipal do domicílio ou sede do contratado; 4) Certidão de Regularidade do FGTS – CRF; e 5) Certidão Negativa de Débitos Trabalhistas – CNDT;

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

10.9. Comunicar ao Fiscal do contrato, em tempo hábil, qualquer ocorrência anormal ou acidente que se verifique no local da execução do objeto contratual.

10.10. 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.

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

10.12. Cumprir, durante todo o período de execução do contrato, a reserva de cargos prevista em lei para

pessoa com deficiência, para reabilitado da Previdência Social ou para aprendiz, bem como as reservas de cargos previstas na legislação (art. 116, da Lei n.º 14.133, de 2021);

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

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

10.15. 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.

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

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

10.18. Orientar e treinar seus empregados sobre os deveres previstos na Lei nº 13.709, de 14 de agosto de 2018, adotando medidas eficazes para proteção de dados pessoais a que tenha acesso por força da execução deste contrato;

10.19. Conduzir os trabalhos com estrita observância às normas da legislação pertinente, cumprindo as determinações dos Poderes Públicos.

10.20. 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.

10.21. 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.

11 - DAS OBRIGAÇÕES DA CONTRATANTE

11.1. São obrigações do Contratante:

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

11.3. Receber o objeto no prazo e condições estabelecidas no Termo de Referência, vinculado a este contrato;

11.4. Notificar o Contratado, por escrito, sobre vícios, defeitos ou incorreções verificadas no objeto fornecido, para que seja por ele substituído, reparado ou corrigido, no total ou em parte, às suas expensas;

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

11.6. 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 Art. 143, da Lei nº 14.133/2021;

11.7. Efetuar o pagamento ao Contratado do valor correspondente ao fornecimento do objeto, no prazo, forma e condições estabelecidos no presente Contrato;

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

11.9. Cientificar a Procuradoria Geral do Município para adoção das medidas cabíveis, quando do descumprimento de obrigações pelo Contratado;

11.10. 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.

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

11.11. Responder eventuais pedidos de reestabelecimento do equilíbrio econômico-financeiro feitos pelo contratado, no prazo máximo de 15 (quinze) dias úteis.

11.12. 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 - DA GESTÃO E FISCALIZAÇÃO DO CONTRATO

12.1 - A gestão do contrato será exercida por Representante da Administração, formalmente designado pelo(a) ordenador(a) de despesas, para acompanhar a execução do instrumento contratual, com vistas à promoção das medidas necessárias à fiel execução das condições previstas no instrumento contratual.

12.2 - A fiscalização da contratação será exercida por Representante da Administração, formalmente designado pelo(a) ordenador(a) de despesas, ou pessoa física ou jurídica contratada, com as atribuições de subsidiar ou assistir o Gestor de Contrato, de acordo como estabelecido no art. 117, da Lei Federal nº 14.133/21.

12.3 - A fiscalização de que trata este item não exclui nem reduz a responsabilidade da Contratada, inclusive perante terceiros, por qualquer irregularidade, ainda que resultante de imperfeições técnicas, vícios redibitórios, ou emprego de material inadequado ou de qualidade inferior, e, na ocorrência desta, não implica em corresponsabilidade dos órgãos ou de seus agentes e prepostos, de conformidade com o art. 120, da Lei 14.133/21.

12.4 - Fica designada (o)à servidor(a) Sr(a). xxxxxxxxxxxxxxxxx, inscrita no CPF sob o nº xxx.xxx.xxx-xx, especialmente, para este fim conforme Portaria nº xx.xx.xxx/xxxx, de xx de xxxxxxxx de xxxx, para a fiscalização do referido Contrato.

13 - DAS DISPOSIÇÕES FINAIS

13.1 - Este termo de referência visa atender as exigências legais para o procedimento licitatório na modalidade Pregão, em sua forma eletrônica, que será regido pela Lei nº 14.133, de 01 de abril de 2021, ao que determina a Lei Complementar nº 123/2006 e Lei Complementar nº 147/2014 e suas alterações constando todas as condições necessárias e suficientes, ficando proibido por este termo exigir cláusulas ou condições que comprometam, restrinjam, ou frustrem o caráter competitivo e estabeleçam preferências ou destinações em razão de naturalidade dos licitantes ou de qualquer outra circunstância impertinente ou irrelevante para sua especificação.

13.2 - Reproduza-se fielmente este Termo de Referência/Projeto Básico na minuta do edital e seus anexos

Barbalha/CE, 05 de março de 2026.

Agnes Soares de Souza
Secretária Executiva Administrativa Financeira
Ordenadora de Despesas
Secretaria Municipal de Educação

ANEXO II
PROPOSTA PADRONIZADA

A Prefeitura Municipal de Barbalha, Estado do Ceará.

Pela presente declaramos inteira submissão aos preceitos legais em vigor, especialmente os da Lei nº 14.133, de 01 de abril de 2021, bem como às cláusulas e condições da modalidade **Pregão Eletrônico nº 2026.03.11.1**.

Declaramos ainda, que não ocorreu fato que nos impeça de participar da mencionada Licitação.

Assumimos o compromisso de bem e fielmente fornecer os produtos/bens especificados no Anexo I, caso sejamos vencedor(es) da presente Licitação.

Objeto: Aquisição de gêneros alimentícios destinados à merenda escolar dos alunos da rede pública de ensino do Município de Barbalha/CE, através da Secretaria de Educação, conforme especificações apresentadas abaixo.

Lote xx – xxxxxxxxxxxxxxxxx

Item	Especificação	Unid.	Qtde.	Marca	Valor Unitário	Valor Total
Total:						

Valor Total da Proposta: R\$

Proponente:

Endereço:

CNPJ:

Data da Abertura:

Horário de Abertura:

Prazo de Entrega: Conforme Edital e Contrato.

Validade da Proposta: 60 (sessenta) dias.

Local e Data:

.....
Assinatura do Proponente

ANEXO III
(alínea r)
Pregão Eletrônico nº 2026.03.11.1

MODELO DE DECLARAÇÃO QUE SUAS PROPOSTAS ECONÔMICAS COMPREENDEM A INTEGRALIDADE DOS CUSTOS PARA ATENDIMENTO DOS DIREITOS TRABALHISTAS ASSEGURADOS NA CONSTITUIÇÃO FEDERAL

A empresa, inscrita no CNPJ sob o nº,
situada na, DECLARA, sob as penas da lei, para
surtir efeito junto à Prefeitura Municipal de Barbalha, no procedimento licitatório sob a modalidade Pregão
Eletrônico, 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.

Por ser verdade, firma a presente.

Local, Data e Assinatura.



ANEXO III

(alínea s)

Pregão Eletrônico nº 2026.03.11.1

MODELO DE DECLARAÇÃO DE CUMPRIMENTO AO DISPOSTO NO INCISO XXXIII DO ART. 7º DA CONSTITUIÇÃO DA REPÚBLICA FEDERATIVA DO BRASIL

A empresa, inscrita no CNPJ sob o nº,
situada na, DECLARA, sob as penas da lei, para
surtir efeito junto à Prefeitura Municipal de Barbalha, no procedimento licitatório sob a modalidade Pregão
Eletrônico, que não incide na proibição contida no inciso XXXIII do Art. 7º da Constituição da República
Federativa do Brasil.

Por ser verdade, firma a presente.

Local, Data e Assinatura.



ANEXO III
(alínea t)
Pregão Eletrônico nº 2026.03.11.1

MODELO DE 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

A empresa, inscrita no CNPJ sob o nº,
situada na, DECLARA, sob as penas da lei, para
surtir efeito junto à Prefeitura Municipal de Barbalha, no procedimento licitatório sob a modalidade Pregão
Eletrônico, 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.

Por ser verdade, firma a presente.

Local, Data e Assinatura.



ANEXO III

(alínea u)

Pregão Eletrônico nº 2026.03.11.1

MODELO DE DECLARAÇÃO DE QUE ATENDEM AOS REQUISITOS DE HABILITAÇÃO, E QUE RESPONDERÁ PELA VERACIDADE DAS INFORMAÇÕES PRESTADAS, NA FORMA DA LEI

A empresa, inscrita no CNPJ sob o nº,
situada na, DECLARA, sob as penas da lei, para
surtir efeito junto à Prefeitura Municipal de Barbalha, no procedimento licitatório sob a modalidade Pregão
Eletrônico, que atendem aos requisitos de habilitação, e que responderá pela veracidade das informações
prestadas, na forma da lei.

Por ser verdade, firma a presente.

Local, Data e Assinatura.

ANEXO IV
MINUTA DO CONTRATO

Contrato Administrativo nº, que entre si
celebram o Município de Barbalha/CE, por intermédio da
Secretaria Municipal de Educação e
.....

O **MUNICÍPIO DE BARBALHA**, Estado do Ceará, pessoa jurídica de direito público interno, inscrita no CNPJ/MF sob o nº 06.740.278/0001-81, através da Secretaria Municipal de Educação, neste ato representada por seu Ordenador de Despesas, o Sr., residente e domiciliado nesta Cidade, apenas denominado de **CONTRATANTE**, e de outro lado, estabelecida na, inscrita(o) no CNPJ sob o nº, neste ato representada por, Função, apenas denominada(o) de **CONTRATADA(O)**, resolvem firmar o presente Contrato, tendo em vista às disposições da Lei nº 14.133, de 1º de abril de 2021, e demais legislação aplicável, decorrente do Pregão Eletrônico nº 2026.03.11.1, mediante as cláusulas e condições a seguir enunciadas.

CLÁUSULA PRIMEIRA - DO FUNDAMENTO LEGAL

1.1. Processo de Licitação na modalidade Pregão Eletrônico nº 2026.03.11.1, de acordo de acordo com as normas gerais da Lei nº 14.133, de 1º de abril de 2021, devidamente homologada pelo Sr., Ordenador de Despesas da Secretaria Municipal de Educação.

CLÁUSULA SEGUNDA - DO OBJETO

2.1. O presente Instrumento tem por objeto a Aquisição de gêneros alimentícios destinados à merenda escolar dos alunos da rede pública de ensino do Município de Barbalha/CE, através da Secretaria de Educação, conforme especificações constantes no Anexo I do Edital Convocatório, nos quais a Contratada sagrou-se vencedora, na forma discriminada no quadro abaixo:

.....

2.2. Vinculam a este contrato, independentemente de transcrição:

- 2.2.1. Termo de Referência;
- 2.2.2. Edital da Licitação;
- 2.2.3. Proposta do contratado;
- 2.2.4. Eventuais anexos dos documentos supracitados.

CLÁUSULA TERCEIRA - DO PRAZO DE VIGÊNCIA E DA POSSIBILIDADE DE PRORROGAÇÃO

3.1. O prazo de vigência desta contratação é de **12 (doze) meses**, contados da data de sua assinatura, na forma do artigo 105, 106 e 107 da Lei nº 14.133/2021.

3.1.1. 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.

CLÁUSULA QUARTA - DOS MODELOS DE EXECUÇÃO E GESTÃO CONTRATUAIS

4.1. 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, vinculado a este Contrato.

4.2. Não haverá exigência de garantia contratual da execução

CLÁUSULA QUINTA - DA SUBCONTRATAÇÃO

5.1. Não será admitida a subcontratação do objeto contratual.

CLÁUSULA SEXTA - DO PREÇO, DO PAGAMENTO, DO REAJUSTE E DO REESTABELECIMENTO DO EQUILÍBRIO ECONÔMICO-FINANCEIRO

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

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

6.3. Os pagamentos serão efetuados no prazo máximo de 30 (trinta) dias, contados da data do recebimento da Nota Fiscal, através de Transferência Bancária para o fornecedor.

6.4. Os preços inicialmente contratados são fixos e irrevogáveis no prazo de um ano contado da data do orçamento estimado.

6.5. Após o interregno de um ano, os preços iniciais poderão ser reajustados, mediante a aplicação, pelo contratante, do IPCA (Índice de Preços ao Consumidor Amplo), exclusivamente para as obrigações iniciadas e concluídas após a ocorrência da anualidade.

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

6.7. No caso de atraso ou não divulgação do índice de reajustamento, o contratante pagará ao contratado a importância calculada pela última variação conhecida, liquidando a diferença correspondente tão logo seja divulgado o índice definitivo.

6.8. Nas aferições finais, o índice utilizado para reajuste será, obrigatoriamente, o definitivo.

6.9. Caso o índice estabelecido para reajustamento venha a ser extinto ou de qualquer forma não possa mais ser utilizado, será adotado, em substituição, o que vier a ser determinado pela legislação em vigor.

6.10. 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.

6.11. O reajuste será realizado por apostilamento, conforme previsão do Art. 136, da Lei 14.133/2021.

6.12. Poderá ser restabelecida a relação que as partes pactuaram inicialmente entre os encargos da contratada e a retribuição da Administração para a justa remuneração do fornecimento, desde que objetivando o restabelecimento do equilíbrio econômico-financeiro inicial do contrato, na hipótese de sobrevirem fatos imprevisíveis, ou previsíveis porém de consequências incalculáveis, retardadores ou impeditivos da execução do ajustado, ou ainda, em caso de força maior, caso fortuito ou fato do príncipe, configurando álea econômica extraordinária e extracontratual, nos termos do Art. 124, Inciso II, alínea "d" da Lei 14.133/2021, devendo ser formalizado através de ato administrativo.

6.13. O pedido de restabelecimento do equilíbrio econômico-financeiro deverá ser formulado durante a vigência do contrato e antes de eventual prorrogação nos termos do art. 107 da Lei nº 14.133/2021.

CLÁUSULA SÉTIMA - DA ENTREGA E DO RECEBIMENTO DOS ITENS

7.1. A contratada deverá realizar o fornecimento de alimentos diversos, de acordo com o tipo especificado, atendendo o tipo de embalagem, unidade de medida e prazos de validade especificados no Termo de Referência

7.1.2 - Deverá ainda atender ao seguinte regramento: os itens entregues deverão estar no terço inicial de validade, e apresentar as características constantes nas especificações do edital

7.2 - Os produtos/materiais serão fornecidos de acordo com as solicitações requisitadas pela Secretaria Municipal contratante, devendo os mesmos ser entregues junto à sede desta, ou onde for mencionado nas respectivas Ordens de Compra, ficando a Administração no direito de solicitar apenas aquela quantidade que lhe for estritamente necessária, sendo as despesas com a entrega de responsabilidade da empresa Contratada.

7.3 - Os produtos deverão ser entregues no prazo de até 05 (cinco) dias, a contar do recebimento da respectiva Ordem de Compra.

7.4 - A Contratada ficará obrigada a trocar, as suas expensas, os produtos/materiais que vierem a ser recusados por justo motivo, sendo que o ato do recebimento não importará a sua aceitação.

7.4.1 - Esse fato será comunicado à empresa contratada, para que proceda a respectiva e imediata substituição no prazo de 05 (cinco) dias, a contar da notificação da contratada, às suas custas, sem prejuízo da aplicação das penalidades.

7.5 - A Contratada deverá efetuar as entregas em transporte adequado para tanto, sendo que os produtos/materiais deverão estar todos em embalagens fechadas, contendo a identificação da data de industrialização e o prazo de validade, quando for o caso.

7.5.1 Importante ressaltar que, quando da entrega, as frutas e alimentos prontos para consumo deverão apresentar-se, isentos de substâncias terrosas;

- a) Sem sujidades ou corpos estranhos aderidos à superfície externa;
- b) Sem parasitas, larvas ou outros animais, inclusive nas embalagens;
- c) Sem umidade externa anormal; isentos de odor e sabor estranhos;
- d) Embalados individualmente, conforme unidade pré-estabelecida;
- e) Rotulados com a descrição dos ingredientes utilizados na sua preparação, de acordo com as normas técnicas, e com identificação fácil e legível das datas de fabricação e validade; conter baixo teor de açúcares e gorduras, conforme especificação; e ser livres de gordura trans.

7.6 - Caso a Prefeitura venha optar por entrega programada a contratada deverá dispor de instalações condizentes e compatíveis para a guarda e armazenamento dos produtos/materiais.

7.7 - O recebimento dos produtos/materiais será efetuado nos seguintes termos:

7.7.1 - Provisoriamente, para efeito de posterior verificação da conformidade do produto/material com a especificação;

7.7.2 - Definitivamente, após verificação da qualidade e quantidade do produto/material, pelo setor responsável pela solicitação e consequentemente aceitação.

7.7.3 - O recebimento definitivo dos produtos, não exclui a responsabilidade da licitante vencedora quanto aos vícios ocultos, ou seja, só manifestados quando da sua normal utilização pelo Município, nos termos do Código de Defesa do Consumidor.

CLÁUSULA OITAVA- DAS OBRIGAÇÕES DO CONTRATANTE

8.1.Exigir o cumprimento de todas as obrigações assumidas pela CONTRATADA, de acordo com o futuro contrato, com atendimento ao prazo e condições estabelecidas no Termo de Referência, vinculado a este contrato;

8.2.Receber o objeto no prazo e condições estabelecidas no Termo de Referência, vinculado a este contrato;

8.3.Notificar a Contratada, por escrito, sobre vícios, defeitos ou incorreções verificadas no objeto fornecido, para que seja por ele substituído, reparado ou corrigido, no total ou em parte, às suas expensas;

8.4.Acompanhar e fiscalizar a execução do contrato e o cumprimento das obrigações pelo Contratado através de um Servidor ou Comissão especialmente designada;

8.5.Comunicar a CONTRATADA toda e qualquer ocorrência relacionada com a execução do objeto contratual, diligenciando nos casos que exigem providências corretivas;

8.6.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 Art. 143, da Lei nº 14.133/2021;

8.7.Efetuar o pagamento ao Contratado do valor correspondente ao fornecimento do objeto, no prazo, forma e condições estabelecidos no presente Contrato;

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

8.9.Cientificar o Órgão competente para adoção das medidas cabíveis, quando do descumprimento de obrigações pela Contratada;

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

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

8.11. Responder eventuais pedidos de restabelecimento do equilíbrio econômico-financeiro feitos pelo contratado, no prazo máximo de 15 (quinze) dias úteis.

8.12. 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.

CLÁUSULA NONA - DAS OBRIGAÇÕES DO CONTRATADO

9.1. O Contratado deve cumprir todas as obrigações constantes deste Contrato e em suas peças vinculadas, 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. Responsabilizar-se pelos vícios e danos decorrentes do objeto, de acordo com o Código de Defesa do Consumidor (Lei nº 8.078, de 1990);

9.2.1. Entregar no prazo máximo de até 05 (cinco) dias, a contar do recebimento da respectiva Ordem de Compra, os produtos/materiais requisitados pelo setor competente, devendo os mesmos ser entregues na sede da Secretaria/Fundo competente, ou no local indicado na antedita Ordem de Compra, sendo as despesas com a entrega de sua responsabilidade.

9.2.2. Caso a Contratante venha optar por entrega programada a Contratada deverá dispor de instalações condizentes e compatíveis para a guarda e armazenamento dos produtos/materiais pondo-os a salvo de possível deterioração.

9.3. Comunicar ao contratante, no prazo máximo de 24 (vinte e quatro) horas que antecede a data da entrega, os motivos que impossibilitem o cumprimento do prazo previsto, com a devida comprovação;

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

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

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

9.7. O contratado deverá entregar ao setor responsável pela fiscalização do contrato, junto com a Nota Fiscal para fins de pagamento, os seguintes documentos: 1) prova de regularidade relativa à Seguridade Social; 2) certidão conjunta relativa aos tributos federais e à Dívida Ativa da União; 3) certidões que comprovem a regularidade perante a Fazenda Estadual ou Distrital e Municipal do domicílio ou sede do contratado; 4) Certidão de Regularidade do FGTS – CRF; e 5) Certidão Negativa de Débitos Trabalhistas – CNDT;

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

9.9. Comunicar ao Fiscal do contrato, em tempo hábil, qualquer ocorrência anormal ou acidente que se verifique no local da execução do objeto contratual.

9.10. 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.

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

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

9.13. Comprovar a reserva de cargos a que se refere a cláusula acima, no prazo fixado pelo fiscal do contrato, com a indicação dos empregados que preencheram as referidas vagas (art. 116, parágrafo único, da

Lei nº 14.133, de 2021);

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

9.15. 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.

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

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

9.18. Orientar e treinar seus empregados sobre os deveres previstos na Lei nº 13.709, de 14 de agosto de 2018, adotando medidas eficazes para proteção de dados pessoais a que tenha acesso por força da execução deste contrato;

9.19. Conduzir os trabalhos com estrita observância às normas da legislação pertinente, cumprindo as determinações dos Poderes Públicos.

9.20. 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.

9.21. 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.

CLÁUSULA DÉCIMA- DAS INFRAÇÕES E SANÇÕES ADMINISTRATIVAS

10.1. Comete infração administrativa, nos termos da Lei nº 14.133, de 2021, o contratado que:

- a) Der causa à inexecução parcial do contrato;
- b) Der causa à inexecução parcial do contrato que cause grave dano à Administração ou ao funcionamento dos serviços públicos ou ao interesse coletivo;
- c) Der causa à inexecução total do contrato;
- d) Ensejar o retardamento da execução ou da entrega do objeto da contratação sem motivo justificado;
- e) Apresentar documentação falsa ou prestar declaração falsa durante a execução do contrato;
- f) Praticar ato fraudulento na execução do contrato;
- g) Comportar-se de modo inidôneo ou cometer fraude de qualquer natureza;
- h) Praticar ato lesivo previsto no art. 5º da Lei nº 12.846, de 1º de agosto de 2013.

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

10.2.1. 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);

10.2.2. 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);

10.2.3. 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).

10.2.4. Multa:

10.2.4.1. Moratória de 1% (um por cento) por dia de atraso injustificado sobre o valor da parcela inadimplida, até o limite de 20 (vinte) dias;

10.2.4.2. O atraso superior a 20 (vinte) dias autoriza a Administração a promover a extinção do contrato por descumprimento ou cumprimento irregular de suas cláusulas, conforme dispõe o inciso I do art. 137 da Lei nº 14.133, de 2021.

10.2.4.3. Compensatória de 10% (dez por cento) sobre o valor total do contrato, no caso de inexecução total do objeto.

10.3. 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)

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

10.4.1. 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)

10.4.2. 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 poderá ser cobrada judicialmente (art. 156, §8º, da Lei nº 14.133, de 2021).

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

10.5. 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.

10.6. 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.

10.7. Os atos previstos como infrações administrativas na Lei nº 14.133, de 2021, que também sejam tipificados como atos lesivos na Lei nº 12.846, de 2013, serão apurados e julgados conjuntamente, nos mesmos autos, observados o rito procedimental e autoridade competente definidos na referida Lei (art. 159).

10.8. 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).

10.9. 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).

10.10. 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.

10.11. 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 Município decorrentes deste mesmo contrato ou de outros contratos administrativos que o contratado possua com o Município contratante, na forma da Instrução Normativa SEGES/ME nº 26, de 13 de abril de 2022.

CLÁUSULA DÉCIMA PRIMEIRA - DA EXTINÇÃO CONTRATUAL

11.1. O contrato se extingue quando cumpridas as obrigações de ambas as partes, ainda que isso ocorra antes do prazo estipulado para tanto.

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

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

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

11.3. Constituem motivos para extinção do contrato, a qual deverá ser formalmente motivada nos presentes autos, as situações previstas no Art. 137, da Lei nº 14.133/2021, assegurados o contraditório e a ampla defesa, com observância às previsões contidas nos artigos 138 e 139 da referida Lei.

CLÁUSULA DÉCIMA SEGUNDA- DA FONTE DE RECURSOS E DA DOTAÇÃO ORÇAMENTÁRIA

12.1. As despesas decorrentes da presente contratação correrão à conta de recursos oriundo previstos na dotação orçamentária abaixo discriminada:

.....

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

CLÁUSULA DÉCIMA TERCEIRA- DA GESTÃO E FISCALIZAÇÃO DO CONTRATO

13.1. A gestão do contrato será exercida por Representante da Administração, formalmente designado pelo(a) ordenador(a) de despesas, para acompanhar a execução do instrumento contratual, com vistas à promoção das medidas necessárias à fiel execução das condições previstas no instrumento contratual.

13.2. A fiscalização da contratação será exercida por Representante da Administração, formalmente designado pelo(a) ordenador(a) de despesas, ou pessoa física ou jurídica contratada, com as atribuições de subsidiar ou assistir o Gestor de Contrato, de acordo como estabelecido no art. 117, da Lei Federal nº 14.133/21.

13.3. A fiscalização de que trata este item não exclui nem reduz a responsabilidade da Contratada, inclusive perante terceiros, por qualquer irregularidade, ainda que resultante de imperfeições técnicas, vícios redibitórios, ou emprego de material inadequado ou de qualidade inferior, e, na ocorrência desta, não implica em corresponsabilidade dos órgãos ou de seus agentes e prepostos, de conformidade com o art. 120, da Lei 14.133/21.

13.4. Fica designado o servidor Sr., inscrito no CPF sob o nº, especialmente, para este fim conforme Portaria nº, para a fiscalização do referido Contrato.

CLÁUSULA DÉCIMA QUARTA- DOS CASOS OMISSOS

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

CLÁUSULA DÉCIMA SEXTA- DAS ALTERAÇÕES

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

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

15.3. As alterações contratuais deverão ser promovidas mediante celebração de termo aditivo.

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

CLÁUSULA DÉCIMA SEXTA - DA 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 à Lei nº. 12.527, de 2011.

CLÁUSULA DÉCIMA SÉTIMA - DO FORO

17.1. O Foro competente para dirimir quaisquer dúvidas oriundas do presente Contrato é o da Comarca de Barbalha/CE, sendo este o foro eleito 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.

Declaram as partes que este Contrato corresponde à manifestação final, completa e exclusiva de acordo entre elas celebrado, assinando o mesmo, na presença das testemunhas abaixo, para que surta seus jurídicos e legais efeitos.

Barbalha/CE,

.....
CONTRATANTE

.....
CONTRATADA

TESTEMUNHAS:

1.CPF

2.CPF