



PREFEITURA MUNICIPAL DE SANTA RITA
SECRETARIA DE ADMINISTRAÇÃO E GESTÃO
COORDENADORIA DE LICITAÇÃO E CONTRATOS

EDITAL

PROCESSO ADMINISTRATIVO Nº 247/206

PREGÃO ELETRÔNICO Nº 056/2026

O MUNICÍPIO DE **SANTA RITA/PB**, TORNA PÚBLICO, PARA CONHECIMENTO DOS INTERESSADOS, QUE A PREFEITURA MUNICIPAL, REALIZARÁ LICITAÇÃO, PARA **REGISTRO DE PREÇOS**, NA MODALIDADE **PREGÃO**, NA FORMA **ELETRÔNICA**, COM CRITÉRIO DE JULGAMENTO **MENOR PREÇO POR ITEM**, NOS TERMOS DA LEI Nº 14.133, DE 1º DE ABRIL DE 2021, DO DECRETO Nº 11.462, DE 31 DE MARÇO DE 2023, DO DECRETO MUNICIPAL Nº 090/2023, DECRETO MUNICIPAL Nº 092/2023, LEI COMPLEMENTAR Nº 123, DE 2006, DECRETO N.º 8.538, E DEMAIS LEGISLAÇÃO APLICÁVEL E, AINDA, DE ACORDO COM AS CONDIÇÕES ESTABELECIDAS NESTE EDITAL.

Os trabalhos serão conduzidos por servidor designado, denominado Pregoeiro, mediante a inserção e monitoramento de dados gerados ou transferidos diretamente para a página eletrônica www.portaldecompraspublicas.com.br. O servidor terá, dentre outras, as seguintes atribuições: coordenar o processo licitatório; receber, examinar e decidir as impugnações e consultas ao edital, apoiado pela sua equipe responsável pela sua elaboração; conduzir a sessão pública na internet; verificar a conformidade da proposta com os requisitos estabelecidos neste edital; dirigir a etapa de lances; verificar e julgar as condições de habilitação; receber, examinar e decidir os recursos, encaminhando à autoridade competente quando mantiver sua decisão; indicar o vencedor do certame; conduzir os trabalhos da equipe de apoio; e encaminhar o processo devidamente instruído a autoridade responsável pela adjudicação e propor a homologação.

ÓRGÃOS INTERESSADOS:	SECRETARIA MUNICIPAL DE SAÚDE
DATA E HORA DE INICIO DE ACOLHIMENTO DAS PROPOSTAS:	14H:00M DO DIA 10/09/2026(HORÁRIO DE BRASÍLIA).
DATA E HORA FINAL DE ACOLHIMENTO DAS PROPOSTAS:	08H:00M DO DIA 22/09/2026(HORÁRIO DE BRASÍLIA).
DATA E HORA DA DISPUTA DE PREÇOS:	09H:00M DO DIA 22/09/2026(HORÁRIO DE BRASÍLIA).
LOCAL:	www.portaldecompraspublicas.com.br
MODO DE DISPUTA:	ABERTO E FECHADO

1. DO OBJETO.

1.1. O objeto da presente licitação é a escolha da proposta mais vantajosa para **REGISTRO DE PREÇOS PARA AQUISIÇÃO DE GÊNEROS ALIMENTÍCIOS PERECÍVEIS E NÃO PERECÍVEIS, DESTINADOS AO ATENDIMENTO DAS NECESSIDADES ALIMENTARES DOS USUÁRIOS E DAS ATIVIDADES DESENVOLVIDAS PELO CENTRO DE ATENÇÃO PSICOSSOCIAL – CAPS E PELO CENTRO ESPECIALIZADO EM REABILITAÇÃO – CER, INTEGRANTES DA REDE MUNICIPAL DE SAÚDE DE SANTA RITA/PB**, conforme condições, quantidades e exigências estabelecidas neste Edital e seus anexos.

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

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

2. DO REGISTRO DE PREÇOS

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

3. DO CREDENCIAMENTO.

3.1. O Credenciamento é o nível básico do Registro Cadastral no **PORTAL DE COMPRAS PUBLICAS** que permite a participação dos interessados na modalidade LICITATÓRIA PREGÃO, em sua FORMA ELETRÔNICA.

3.2. O cadastro deverá ser feito no Portal de Compras Públicas, no sítio www.portaldecompraspublicas.com.br;

3.3. O credenciamento junto ao provedor do sistema implica a responsabilidade do licitante ou de seu representante legal e a presunção de sua capacidade técnica para realização das transações inerentes a este Pregão.

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

3.5. É de responsabilidade do cadastrado conferir a exatidão dos seus dados cadastrais no **PORTAL DE COMPRAS PUBLICAS** e mantê-los atualizados junto aos órgãos responsáveis pela informação, devendo proceder, imediatamente, à correção ou à alteração dos registros tão logo identifique incorreção ou aqueles se tornem desatualizados.

3.5.1. A não observância do disposto no subitem anterior poderá ensejar desclassificação no momento da habilitação

4. DA PARTICIPAÇÃO NO PREGÃO.

4.1. Poderão participar deste Pregão interessados cujo ramo de atividade seja compatível com o objeto desta licitação, e que estejam com Credenciamento regular no **PORTAL DE COMPRAS PUBLICAS**.

4.2. Será concedido tratamento favorecido para as microempresas e empresas de pequeno porte, para as sociedades cooperativas mencionadas no artigo 34 da Lei nº 11.488, de 2007, para o microempreendedor individual - MEI, nos limites previstos da Lei Complementar nº 123, de 2006.

4.2.1. Cota Exclusiva para EPP e ME: no valor de até R\$ 80.000,00;

4.2.2. Cota Reservada para EPP e ME: até 5% do total do quantitativo do objeto (Itens com valores acima de R\$ 80.000,00);

4.2.3. Cota Principal: ampla concorrência para EPP, ME e demais empresas, no total de 95% do quantitativo do objeto;

(Itens com valores acima de R\$ 80.000,00). Base Legal: art.8º, parágrafos 1º, 2º e 3º do Decreto Federal 8.538/2015.

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

4.4 NÃO PODERÃO PARTICIPAR DESTA LICITAÇÃO OS INTERESSADOS:

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

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

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

- 4.4.4 pessoa física ou jurídica que se encontre, ao tempo da licitação, impossibilitada de participar da licitação em decorrência de sanção que lhe foi imposta;
- 4.4.5 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;
- 4.4.6 empresas controladoras, controladas ou coligadas, nos termos da Lei nº 6.404, de 15 de dezembro de 1976, concorrendo entre si;
- 4.4.7 pessoa física ou jurídica que, nos 5 (cinco) anos anteriores à divulgação do edital, tenha sido condenada judicialmente, com trânsito em julgado, por exploração de trabalho infantil, por submissão de trabalhadores a condições análogas às de escravo ou por contratação de adolescentes nos casos vedados pela legislação trabalhista;
- 4.4.8 agente público do órgão ou entidade licitante;
- 4.4.9 *pessoas jurídicas reunidas em consórcio*;
- 4.4.10 Organizações da Sociedade Civil de Interesse Público - OSCIP, atuando nessa condição;
- 4.4.11 Não poderá participar, direta ou indiretamente, da licitação ou da execução do contrato agente público do órgão ou entidade contratante, devendo ser observadas as situações que possam configurar conflito de interesses no exercício ou após o exercício do cargo ou emprego, nos termos da legislação que disciplina a matéria, conforme § 1º do art. 9º da Lei nº 14.133, de 2021.
- 4.5 O impedimento de que trata o item 4.4.4 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.
- 4.6 A critério da Administração e exclusivamente a seu serviço, o autor dos projetos e a empresa a que se referem os itens 4.4.2 e 4.4.3 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.
- 4.7 Equiparam-se aos autores do projeto as empresas integrantes do mesmo grupo econômico.
- 4.8 O disposto nos itens 4.4.2 e 4.4.3 não impede a licitação ou a contratação de serviço que inclua como encargo do contratado a elaboração do projeto básico e do projeto executivo, nas contratações integradas, e do projeto executivo, nos demais regimes de execução.
- 4.9 Em licitações e contratações realizadas no âmbito de projetos e programas parcialmente financiados por agência oficial de cooperação estrangeira ou por organismo financeiro internacional com recursos do financiamento ou da contrapartida nacional, não poderá participar pessoa física ou jurídica que integre o rol de pessoas sancionadas por essas entidades ou que seja declarada inidônea nos termos da Lei nº 14.133/2021.
- 4.10 A vedação de que trata o item 4.4.8 estende-se a terceiro que auxilie a condução da contratação na qualidade de integrante de equipe de apoio, profissional especializado ou funcionário ou representante de empresa que preste assessoria técnica.
- 4.11 COMO CONDIÇÃO PARA PARTICIPAÇÃO NO PREGÃO, A LICITANTE ASSINALARÁ “SIM” OU “NÃO” EM CAMPO PRÓPRIO DO SISTEMA ELETRÔNICO, RELATIVO ÀS SEGUINTE DECLARAÇÕES:
- 4.11.1 Que cumpre os requisitos estabelecidos no artigo 3º da Lei Complementar nº 123, de 2006, estando apta a usufruir do tratamento favorecido estabelecido em seus arts. 42 a 49;

- 4.11.1.1 Nos itens exclusivos para participação de microempresas e empresas de pequeno porte, a assinalação do campo “não” impedirá o prosseguimento no certame;
- 4.11.1.2 Nos itens em que a participação não for exclusiva para microempresas e empresas de pequeno porte, a assinalação do campo “não” apenas produzirá o efeito de o licitante não ter direito ao tratamento favorecido previsto na Lei Complementar nº 123, de 2006, mesmo que microempresa, empresa de pequeno porte.
- 4.11.2 Que está ciente e concorda com as condições contidas no Edital e seus anexos;
- 4.11.3 Que cumpre os requisitos para a habilitação definidos no Edital e que a proposta apresentada está em conformidade com as exigências editalícias;
- 4.11.4 Que inexistem fatos impeditivos para sua habilitação no certame, ciente da obrigatoriedade de declarar ocorrências posteriores;
- 4.11.5 Que não emprega menor de 18 anos em trabalho noturno, perigoso ou insalubre e não emprega menor de 16 anos, salvo menor, a partir de 14 anos, na condição de aprendiz, nos termos do artigo 7º, XXXIII, da Constituição;
- 4.11.6 Que a proposta foi elaborada de forma independente, nos termos da Instrução Normativa SLTI/MP nº 2, de 16 de setembro de 2009.
- 4.12A declaração falsa relativa ao cumprimento de qualquer condição sujeitará o licitante às sanções previstas em lei e neste Edital.

5 DA APRESENTAÇÃO DA PROPOSTA E DOS DOCUMENTOS DE HABILITAÇÃO.

- 5.1 Na presente licitação, a fase de habilitação sucederá as fases de apresentação de propostas e lances e de julgamento.
- 5.2 Os licitantes encaminharão, exclusivamente por meio do sistema eletrônico, a proposta com o preço ou o percentual de desconto, conforme o critério de julgamento adotado neste Edital, até a data e o horário estabelecidos para abertura da sessão pública.
- 5.3 Caso a fase de habilitação anteceda as fases de apresentação de propostas e lances, os licitantes encaminharão, na forma e no prazo estabelecidos no item anterior, simultaneamente os documentos de habilitação e a proposta com o preço ou o percentual de desconto, observado o disposto nos itens 8.1.1 e 8.13.1 deste Edital.
- 5.4 Incumbirá ao licitante acompanhar as operações no sistema eletrônico durante a sessão pública do Pregão, ficando responsável pelo ônus decorrente da perda de negócios, diante da inobservância de quaisquer mensagens emitidas pelo sistema ou de sua desconexão.
- 5.5 No cadastramento da proposta inicial, o licitante declarará, em campo próprio do sistema, que:
- 5.5.1 está ciente e concorda com as condições contidas no edital e seus anexos, bem como de que a proposta apresentada compreende a integralidade dos custos para atendimento dos direitos trabalhistas assegurados na Constituição Federal, nas leis trabalhistas, nas normas infralegais, nas convenções coletivas de trabalho e nos termos de ajustamento de conduta vigentes na data de sua entrega em definitivo e que cumpre plenamente os requisitos de habilitação definidos no instrumento convocatório;
- 5.5.2 não emprega menor de 18 anos em trabalho noturno, perigoso ou insalubre e não emprega menor de 16 anos, salvo menor, a partir de 14 anos, na condição de aprendiz, nos termos do artigo 7º, XXXIII, da Constituição;
- 5.5.3 não possui empregados executando trabalho degradante ou forçado, observando o disposto nos incisos III e IV do art. 1º e no inciso III do art. 5º da Constituição Federal;
- 5.5.4 cumpre as exigências de reserva de cargos para pessoa com deficiência e para reabilitado da Previdência Social, previstas em lei e em outras normas específicas.

- 5.6 O licitante organizado em cooperativa deverá declarar, ainda, em campo próprio do sistema eletrônico, que cumpre os requisitos estabelecidos no artigo 16 da Lei nº 14.133, de 2021.
- 5.7 O fornecedor enquadrado como microempresa, empresa de pequeno porte ou sociedade cooperativa deverá declarar, ainda, em campo próprio do sistema eletrônico, que cumpre os requisitos estabelecidos no artigo 3º da Lei Complementar nº 123, de 2006, estando apto a usufruir do tratamento favorecido estabelecido em seus arts. 42 a 49, observado o disposto nos §§ 1º ao 3º do art. 4º, da Lei nº 14.133, de 2021.
- 5.7.1 no item exclusivo para participação de microempresas e empresas de pequeno porte, a assinalação do campo “não” impedirá o prosseguimento no certame, para aquele item;
- 5.7.2 nos itens em que a participação não for exclusiva para microempresas e empresas de pequeno porte, a assinalação do campo “não” apenas produzirá o efeito de o licitante não ter direito ao tratamento favorecido previsto na Lei Complementar nº 123, de 2006, mesmo que microempresa, empresa de pequeno porte ou sociedade cooperativa.
- 5.8 A falsidade da declaração de que trata os itens 5.5 ou 5.7 sujeitará o licitante às sanções previstas na Lei nº 14.133, de 2021, e neste Edital.
- 5.9 Os licitantes poderão retirar ou substituir a proposta ou, na hipótese de a fase de habilitação anteceder as fases de apresentação de propostas e lances e de julgamento, os documentos de habilitação anteriormente inseridos no sistema, até a abertura da sessão pública.
- 5.10 Não haverá ordem de classificação na etapa de apresentação da proposta e dos documentos de habilitação pelo licitante, o que ocorrerá somente após os procedimentos de abertura da sessão pública e da fase de envio de lances.
- 5.11 Serão disponibilizados para acesso público os documentos que compõem a proposta dos licitantes convocados para apresentação de propostas, após a fase de envio de lances.
- 5.12 Desde que disponibilizada a funcionalidade no sistema, o licitante poderá parametrizar o seu valor final mínimo ou o seu percentual de desconto máximo quando do cadastramento da proposta e obedecerá às seguintes regras:
- 5.12.1 a aplicação do intervalo mínimo de diferença de valores ou de percentuais entre os lances, que incidirá tanto em relação aos lances intermediários quanto em relação ao lance que cobrir a melhor oferta; e
- 5.12.2 os lances serão de envio automático pelo sistema, respeitado o valor final mínimo, caso estabelecido, e o intervalo de que trata o subitem acima.
- 5.13 O valor final mínimo ou o percentual de desconto final máximo parametrizado no sistema poderá ser alterado pelo fornecedor durante a fase de disputa, sendo vedado:
- 5.13.1 valor superior a lance já registrado pelo fornecedor no sistema, quando adotado o critério de julgamento por menor preço; e
- 5.13.2 percentual de desconto inferior a lance já registrado pelo fornecedor no sistema, quando adotado o critério de julgamento por maior desconto.
- 5.14 O valor final mínimo ou o percentual de desconto final máximo parametrizado na forma do item 5.12 possuirá caráter sigiloso para os demais fornecedores e para o órgão ou entidade promotora da licitação, podendo ser disponibilizado estrita e permanentemente aos órgãos de controle externo e interno.
- 5.15 Caberá ao licitante interessado em participar da licitação acompanhar as operações no sistema eletrônico durante o processo licitatório e se responsabilizar pelo ônus decorrente da perda de negócios diante da inobservância de mensagens emitidas pela Administração ou de sua desconexão.

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

6 DO PREENCHIMENTO DA PROPOSTA.

6.1 O LICITANTE DEVERÁ ENVIAR SUA PROPOSTA, SEM IDENTIFICAÇÃO, SOB PENA DE DESCLASSIFICAÇÃO, MEDIANTE O PREENCHIMENTO NO SISTEMA ELETRÔNICO, DOS SEGUINTE CAMPOS:

6.1.1 Valor unitário e total ou desconto para cada item ou lote de itens (conforme o caso)

6.1.2 Marca/fabricante de cada item ofertado (Caso o licitante seja fabricante e fornecedor exclusivo onde a marca o identifique, deve-se colocar como marca PRÓPRIA, respeitando o item 6.1), o não cumprimento acarretará imediatamente a DESCLASSIFICAÇÃO DA PROPOSTA.

6.1.3 Descrição detalhada do objeto, contendo as informações similares à especificação do Termo de Referência: indicando, no que for aplicável, o modelo, prazo de validade ou de garantia;

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

6.2.1 O licitante [NÃO] poderá oferecer proposta em quantitativo inferior ao máximo previsto para contratação.

6.3 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 bens ou serviços.

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

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

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

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

6.5.3 Caso o critério de julgamento seja o de maior desconto, o preço já decorrente da aplicação do desconto ofertado deverá respeitar os preços máximos previstos no item 5.10.

6.6 Os licitantes deverão apresentar Garantia de proposta com base no art. 58 da Lei n. 14.133/2021, nas seguintes modalidades: dinheiro, títulos da dívida pública, fiança bancária ou seguro-garantia, conforme discriminado a qual será devolvida aos licitantes em até 10 (dez) dias úteis, contado da assinatura do contrato ou da data em que for declarada fracassada a licitação. Esta garantia de Proposta não sofrerá nenhum processo de atualização monetária por parte da Administração, exceto quando em dinheiro. O recibo do seguro, da caução ou carta de fiança deve ser anexado com os demais documentos de habilitação.

6.7 O valor da Garantia de Proposta, correspondente a 1% (um por cento) do valor total estimado é de R\$ 699.158,00 (seiscentos e noventa e nove mil, cento e cinquenta e oito reais).

6.8 A Garantia de Proposta será executada:

6.8.1 Se o Licitante retirar sua proposta durante o período de validade; ou

6.8.2 No caso do Licitante vencedor, se este, dentro do limite do tempo especificado, não assinar o contrato ou não fornecer a garantia de execução exigida.

- 6.9 A Garantia de Proposta feita sob a modalidade de Títulos da Dívida Pública, só será considerada válida se comprovada pelo proprietário quanto à liquidez, validade e registro do título junto ao Banco Central ou Banco do Brasil ou Caixa Econômica Federal.
- 6.10 A Garantia de Proposta deverá ser válida por pelo menos 90 (noventa) dias além da validade da proposta.
- 6.11 A Garantia de Proposta poderá ser convertida em parte da Garantia de Execução Contratual da licitante vencedora.
- 6.12 O descumprimento das regras supramencionadas pela Administração por parte dos contratados pode ensejar a responsabilização pelo Tribunal de Contas da União e, após o devido processo legal, gerar as seguintes consequências: assinatura de prazo para a adoção das medidas necessárias ao exato cumprimento da lei, nos termos do art. 71, inciso IX, da Constituição; ou condenação dos agentes públicos responsáveis e da empresa contratada ao pagamento dos prejuízos ao erário, caso verificada a ocorrência de superfaturamento por sobrepreço na execução do contrato.
- 6.13. Em se tratando de serviços com fornecimento de mão de obra em regime de dedicação exclusiva, o licitante deverá indicar os sindicatos, acordos coletivos, convenções coletivas ou sentenças normativas que regem as categorias profissionais que executarão o serviço e as respectivas datas bases e vigências, com base na Classificação Brasileira de Ocupações – CBO.
- 6.14. Em todo caso, deverá ser garantido o pagamento do salário normativo previsto no instrumento coletivo aplicável ou do salário-mínimo vigente, o que for maior.

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

- 7.8 A abertura da presente licitação dar-se-á em sessão pública, por meio de sistema eletrônico, na data, horário e local indicados neste Edital.
- 7.9 Os licitantes poderão retirar ou substituir a proposta ou os documentos de habilitação, quando for o caso, anteriormente inseridos no sistema, até a abertura da sessão pública.
- 7.10 O Pregoeiro verificará as propostas apresentadas, desclassificando desde logo aquelas que não estejam em conformidade com os requisitos estabelecidos neste Edital, contenham vícios insanáveis ou não apresentem as especificações técnicas exigidas no Termo de Referência.
- 7.10.1 A desclassificação será sempre fundamentada e registrada no sistema, com acompanhamento em tempo real por todos os participantes.
- 7.10.2 A não desclassificação da proposta não impede o seu julgamento definitivo em sentido contrário, levado a efeito na fase de aceitação.
- 7.11 O sistema ordenará automaticamente as propostas classificadas, sendo que somente estas participarão da fase de lances.
- 7.12 O sistema disponibilizará campo próprio para troca de mensagens entre o Pregoeiro e os licitantes.
- 7.13 Iniciada a etapa competitiva, os licitantes deverão encaminhar lances exclusivamente por meio do sistema eletrônico, sendo imediatamente informados do seu recebimento e do valor consignado no registro.
- 7.14 O lance deverá ser ofertado pelo valor unitário do item.
- 7.15 Os licitantes poderão oferecer lances sucessivos, observando o horário fixado para abertura da sessão e as regras estabelecidas no Edital.
- 7.16 O licitante somente poderá oferecer lance **de valor inferior ou percentual** de desconto superior ao último por ele ofertado e registrado pelo sistema.
- 7.17 O intervalo mínimo de diferença de valores ou percentuais entre os lances, que incidirá tanto em relação aos lances intermediários quanto em relação à proposta que cobrir a melhor oferta deverá ser **R\$ 0,01 (HUM CENTAVOS)**.
- 7.18 O intervalo entre os lances enviados pelo mesmo licitante não poderá ser inferior a vinte (20) segundos e o intervalo entre lances não poderá ser inferior a três (3) segundos, sob pena de serem automaticamente descartados pelo sistema os respectivos lances.

7.19 Será adotado para o envio de lances no **pregão eletrônico o modo de disputa “ABERTO e FECHADO”**, em que os licitantes apresentarão seus lances.

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

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

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

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

7.12.5 Não havendo lance final e fechado classificado na forma estabelecida nos itens anteriores, haverá o reinício da etapa fechada, para que os demais licitantes, até o máximo de três, na ordem de classificação, possam ofertar um lance final e fechado em até cinco minutos, o qual será sigiloso até o encerramento deste prazo.

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

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

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

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

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

7.17 Quando a desconexão do sistema eletrônico para o pregoeiro persistir por tempo superior a dez minutos, a sessão pública será suspensa e terá reinício somente após comunicação expressa do Pregoeiro aos participantes do certame, publicada no Portal de Compras Públicas, <http://www.portaldecompraspublicas.com.br>, quando serão divulgadas data e hora para a sua reabertura. E será reiniciada somente após decorridas vinte e quatro horas da comunicação do fato pelo Pregoeiro aos participantes, no sítio eletrônico utilizado para divulgação.

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

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

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

7.19.2 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 5 (cinco) minutos controlados pelo sistema, contados após a comunicação automática para tanto.

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

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

7.20 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.

7.20.1 Havendo eventual empate entre propostas ou lances, o critério de desempate será aquele previsto no [art. 60 da Lei nº 14.133, de 2021](#), nesta ordem:

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

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

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

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

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

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

7.20.2.2 empresas brasileiras;

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

7.20.2.4 empresas que comprovem a prática de mitigação, nos termos da [Lei nº 12.187, de 29 de dezembro de 2009](#).

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

7.22 Encerrada a etapa de envio de lances da sessão pública, o pregoeiro deverá encaminhar, pelo sistema eletrônico, contraproposta ao licitante que tenha apresentado o melhor preço, para que seja obtida melhor proposta, vedada a negociação em condições diferentes das previstas neste Edital.

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

7.22.2 O pregoeiro solicitará ao licitante melhor classificado que, no prazo de **02 (DUAS)** horas, envie a proposta adequada ao último lance ofertado após a negociação realizada, acompanhada, se for o caso, dos documentos complementares, quando necessários à confirmação daqueles exigidos neste Edital e já apresentados.

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

8 FASE DE JULGAMENTO

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

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

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

8.2 . A consulta aos cadastros será realizada em nome da empresa licitante e também de seu sócio majoritário, por força da vedação de que trata o artigo 12 da Lei nº 8.429, de 1992.

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

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

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

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

8.4 Caso o licitante provisoriamente classificado em primeiro lugar tenha se utilizado de algum tratamento favorecido às ME/EPPs, o pregoeiro verificará se faz jus ao benefício, em conformidade com os itens 4.2 e 5.7 deste edital.

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

8.6 Será desclassificada a proposta vencedora que:

8.6.1 Contiver vícios insanáveis

8.6.2 não obedecer às especificações técnicas contidas no Termo de Referência;

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

8.6.4 não tiverem sua exequibilidade demonstrada, quando exigido pela Administração;

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

8.7 No caso de bens e serviços em geral, é indício de inexecutabilidade das propostas valores inferiores a 75% (setenta e cinco) do valor orçado pela Administração.

8.7.1 A inexecutabilidade, na hipótese de que trata o caput, só será considerada após diligência do pregoeiro, que comprove:

8.7.1 A inexecutabilidade, na hipótese de que trata o caput, só será considerada após diligência do pregoeiro, que comprove:

8.7.2 que o custo do licitante ultrapassa o valor da proposta; e

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

8.8 Qualquer interessado poderá requerer que se realizem diligências para aferir a exequibilidade e a legalidade das propostas, devendo apresentar as provas ou os indícios que fundamentam a suspeita;

8.9 Na hipótese de necessidade de suspensão da sessão pública para a realização de diligências, com vistas ao saneamento das propostas, a sessão pública somente poderá ser reiniciada mediante aviso prévio no sistema com, no mínimo, **VINTE E QUATRO HORAS DE ANTECEDÊNCIA**, e a ocorrência será registrada em ata;

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

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

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

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

8.14 Se a(s) amostra(s) apresentada(s) pelo primeiro classificado não for(em) aceita(s), o Pregoeiro analisará a aceitabilidade da proposta ou lance ofertado pelo segundo classificado. Seguir-se-á com a verificação da(s)

amostra(s) e, assim, sucessivamente, até a verificação de uma que atenda às especificações constantes no Termo de Referência.

8.15 O Pregoeiro poderá convocar o licitante para enviar documento digital complementar, por meio de funcionalidade disponível no sistema, no prazo de **02 (DUAS) horas**, sob pena de não aceitação da proposta.

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

8.15.3 Dentre os documentos passíveis de solicitação pelo Pregoeiro, destacam-se os que contenham as características do material ofertado, tais como marca, modelo, tipo, fabricante e procedência, além de outras informações pertinentes, a exemplo de catálogos, folhetos ou propostas, encaminhados por meio eletrônico, ou, se for o caso, por outro meio e prazo indicados pelo Pregoeiro, sem prejuízo do seu ulterior envio pelo sistema eletrônico, sob pena de não aceitação da proposta.

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

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

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

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

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

8.19 Nos itens não exclusivos para a participação de microempresas e empresas de pequeno porte, sempre que a proposta não for aceita, e antes de o Pregoeiro passar à subsequente, haverá nova verificação, pelo sistema, da eventual ocorrência do empate ficto, previsto nos artigos 44 e 45 da LC nº 123, de 2006, seguindo-se a disciplina antes estabelecida, se for o caso.

8.20 Encerrada a análise quanto à aceitação da proposta, o pregoeiro verificará a habilitação do licitante, observado o disposto neste Edital.

9 DA HABILITAÇÃO.

9.1 Encerrada a análise e aceitação da proposta de preço, o licitante melhor classificado será convocado via chat para apresentar os documentos de habilitação no prazo de até 02 (duas) horas, os quais deverão ser enviados via sistema do Portal de Compras Públicas.

9.1.1 Os documentos de habilitação deverão estar válidos na data da abertura da sessão ou da convocação para apresentação dos documentos, nos casos em que a convocação ocorrer em data diferente da abertura.

9.2 Como condição prévia ao exame da documentação de habilitação do licitante detentor da proposta classificada em primeiro lugar, o Pregoeiro verificará o eventual descumprimento das condições de participação, especialmente quanto à existência de sanção que impeça a participação no certame ou a futura contratação, mediante a consulta aos cadastros do item 8.1.

9.3 Caso atendidas as condições de participação, a habilitação dos licitantes será verificada por meio do **PORTAL DE COMPRAS PÚBLICAS**, em relação à habilitação jurídica, à regularidade fiscal e trabalhista, à qualificação econômica financeira e habilitação técnica.

9.3.1 É dever do licitante atualizar previamente as comprovações constantes do **PORTAL DE COMPRAS PÚBLICAS**, para que estejam vigentes na data da abertura da sessão pública, ou encaminhar, em conjunto com a apresentação da proposta, a respectiva documentação atualizada.

9.4 Havendo a necessidade de envio de documentos de habilitação complementares, necessários à confirmação daqueles exigidos neste Edital e já apresentados, o licitante será convocado a encaminhá-los, em formato digital, via sistema, no prazo de **02 (DUAS) HORAS**, sob pena de inabilitação.

9.5 Não serão aceitos documentos de habilitação com indicação de CNPJ/CPF diferentes, salvo aqueles legalmente permitidos.

9.6 Se o licitante for a matriz, todos os documentos deverão estar em nome da matriz, e se o licitante for a filial, todos os documentos deverão estar em nome da filial, exceto aqueles documentos que, pela própria natureza, comprovadamente, forem emitidos somente em nome da matriz.

9.6.1 Serão aceitos registros de CNPJ de licitante matriz e filial com diferenças de números de documentos pertinentes ao CND e ao CRF/FGTS, quando for comprovada a centralização do recolhimento dessas contribuições.

9.7 Ressalvado o disposto no item 5, os licitantes deverão encaminhar, nos termos deste Edital, a documentação relacionada nos itens a seguir, para fins de habilitação:

9.8 HABILITAÇÃO JURÍDICA:

- 9.8.1 No caso de empresário individual: inscrição no Registro Público de Empresas Mercantis, a cargo da Junta Comercial da respectiva sede;
- 9.8.2 Em se tratando de microempreendedor individual – MEI: Certificado da Condição de Microempreendedor Individual - CCMEI, cuja aceitação ficará condicionada à verificação da autenticidade no sítio www.portaldoempreendedor.gov.br;
- 9.8.3 No caso de sociedade empresária ou empresa individual de responsabilidade limitada - EIRELI: ato constitutivo, estatuto ou contrato social em vigor, devidamente registrado na Junta Comercial da respectiva sede, acompanhado de documento comprobatório de seus administradores;
- 9.8.4 Inscrição no Registro Público de Empresas Mercantis onde opera, com averbação no Registro onde tem sede a matriz, no caso de ser o participante sucursal, filial ou agência;
- 9.8.5 No caso de sociedade simples: inscrição do ato constitutivo no Registro Civil das Pessoas Jurídicas do local de sua sede, acompanhada de prova da indicação dos seus administradores;
- 9.8.6 No caso de cooperativa: ata de fundação e estatuto social em vigor, com a ata da assembleia que o aprovou, devidamente arquivado na Junta Comercial ou inscrito no Registro Civil das Pessoas Jurídicas da respectiva sede, bem como o registro de que trata o art. 107 da Lei nº 5.764, de 1971;
- 9.8.7 No caso de empresa ou sociedade estrangeira em funcionamento no País: decreto de autorização;
- 9.8.8 Os documentos acima deverão estar acompanhados de todas as alterações ou da consolidação respectiva;

9.9 REGULARIDADE FISCAL E TRABALHISTA:

- 9.9.1 CNPJ - Prova de inscrição no Cadastro Nacional de Pessoas Jurídicas ou no Cadastro de Pessoas Físicas, conforme o caso;
- 9.9.2 Comprovante de Inscrição no cadastro de contribuintes estadual e/ou municipal, se houver, relativo ao domicílio ou sede do licitante, pertinente ao seu ramo de atividade e compatível com o objeto contratual;
- 9.9.3 Prova de regularidade perante a Fazenda federal, estadual e/ou municipal do domicílio ou sede do licitante, ou outra equivalente, na forma da lei;
- 9.9.4 Prova de regularidade relativa à Seguridade Social e ao FGTS, que demonstre cumprimento dos encargos sociais instituídos por lei;
- 9.9.5 Prova de inexistência de débitos inadimplidos perante a justiça do trabalho, mediante a apresentação de certidão negativa ou positiva com efeito de negativa, nos termos do Título VII-A da Consolidação das Leis do Trabalho, aprovada pelo Decreto-Lei nº 5.452, de 1º de maio de 1943;
- 9.9.6 Declaração ao cumprimento do disposto no inciso XXXIII do art. 7º da Constituição Federal.
- 9.9.7 Caso o licitante detentor do menor preço seja qualificado como microempresa ou empresa de pequeno porte deverá apresentar toda a documentação exigida para efeito de comprovação de regularidade fiscal, mesmo que esta apresente alguma restrição, sob pena de inabilitação.

9.10 QUALIFICAÇÃO ECONÔMICO-FINANCEIRA.

- 9.10.1 Certidão Negativa de falência, de concordata, de recuperação judicial ou extrajudicial (Lei nº 11.101, de 9.2.2005), expedida pelo distribuidor da sede da empresa, datado dos últimos 30 (trinta) dias, ou que esteja dentro do prazo de validade expresso na própria Certidão;
- 9.10.2 Os licitantes deverão apresentar Balanço Patrimonial e Demonstração do Resultado do Exercício – DRE dos 02 (dois) últimos exercícios sociais, que comprovem a boa situação financeira da empresa, vedada a sua substituição por balancetes ou balanços provisórios, podendo ser atualizado por índices oficiais, quando encerrados há mais de 3 (três) meses da data da apresentação da proposta.
 - 9.10.2.1 O Balanço Patrimonial – BP do último exercício financeiro deverá conter quadro comparativo com o exercício anterior (sendo aceito o formato apresentado no SPED ECD – Escrituração Contábil Digital).

9.10.2.2 As Notas Explicativas poderão ser apresentadas, quando necessário, para esclarecer situações relevantes ocorridas até o encerramento do último exercício social

9.10.2.3 O Balanço Patrimonial e a Demonstração do Resultado do Exercício – DRE deverão estar registrados ou autenticados na Junta Comercial da sede ou do domicílio da licitante e estar assinados por Contador ou por outro profissional equivalente, devidamente registrado no Conselho Regional de Contabilidade – CRC.

9.10.2.4 As empresas constituídas no exercício em curso deverão apresentar cópia do Balanço de Abertura ou cópia do livro diário contendo o balanço de abertura, devidamente registrado ou autenticado na Junta Comercial da sede ou do domicílio da licitante.

9.10.2.5 O Balanço Patrimonial também poderá ser disponibilizado, mediante via impressa, por meio da Escrituração Contábil Digital – ECD, desde que comprovada a transmissão desta à Receita Federal do Brasil, por meio da apresentação do Termo de Autenticação (recibo gerado pelo Sistema Público de Escrituração Digital – SPED).

9.10.2.6 Comprovação da boa situação financeira da empresa mediante obtenção de índices de Liquidez Geral (LG), Liquidez Corrente (LC) e Solvência Geral (SG), superiores a 1 (um), obtidos pela aplicação das fórmulas abaixo, assinado por Contador ou profissional equivalente, devidamente registrado no Conselho Regional de Contabilidade - CRC:

ÍNDICE DE LIQUIDEZ GERAL (LG): igual ou superior a **1,00 (um virgula zero)**

$$LG = \frac{\text{Ativo Circulante} + \text{Realizável a Longo Prazo}}{\text{Passivo Circulante} + \text{Passivo Não Circulante}}$$

ÍNDICE DE LIQUIDEZ CORRENTE (LC): igual ou superior a **1,00 (um virgula zero)**

$$LC = \frac{\text{Ativo Circulante}}{\text{Passivo Circulante}}$$

ÍNDICE DE SOLVÊNCIA GERAL (SG): igual ou superior a **1,00 (um virgula zero)**

$$SG = \frac{\text{Ativo Total}}{\text{Passivo Circulante} + \text{Passivo Não Circulante}}$$

9.10.2.7 A licitante que apresentar resultado menor que 01 (um), em qualquer dos indicadores financeiros e econômicos (índice de liquidez corrente, índice de liquidez geral e índice de solvência geral) referidos no item 2, poderá comprovar, por meio de balanço patrimonial do último exercício social, capital mínimo ou patrimônio líquido mínimo

9.11 QUALIFICAÇÃO TÉCNICA.

9.11.1 Comprovação de aptidão no desempenho de atividade pertinente e compatível em características, quantidades e prazos com o objeto da licitação – **Atestado(s) de Capacidade Técnica**, fornecido(s) por pessoa jurídica de direito público ou privado;

9.11.2 As documentações exigidas referentes a qualificação técnica são as estabelecidas no Termo de Referência, anexo a este Edital.

9.12 DECLARAÇÕES

9.12.1 Declaração de sujeição às condições estabelecidas no edital e de inexistência de fatos supervenientes e impeditivos da habilitação;

9.12.2 Declaração nos termos do Inciso XXXIII do Artigo 7º da Constituição Federal;

9.12.3 Declaração de Elaboração Independente de Proposta;

9.12.4 Declaração de Idoneidade ;

9.12.5 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

9.12.6 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.

- 9.12.7 Declaração, assinada por profissional habilitado da área contábil, que ateste o atendimento pelo licitante dos índices econômicos previstos no edital.

9.13 MICROEMPRESAS E EMPRESAS DE PEQUENO PORTE

- 9.13.1 Para as Microempresas e Empresas de Pequeno Porte – EPP, se beneficiem dos critérios adquiridos pela Lei Complementar nº 123/2006 e 147/2014 se faz necessário a apresentação dos seguintes documentos elencados nos subitens abaixo;

- 9.13.2 Declaração do Porte da Empresa (Microempresa ou Empresa de pequeno Porte);

- 9.14A existência de restrição relativamente à regularidade fiscal e trabalhista não impede que a licitante qualificada como microempresa ou empresa de pequeno porte seja declarada vencedora, uma vez que atenda a todas as demais exigências do edital.

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

- 9.15Caso a proposta mais vantajosa seja ofertada por licitante qualificada como microempresa ou empresa de pequeno porte, e uma vez constatada a existência de alguma restrição no que tange à regularidade fiscal e trabalhista, a mesma será convocada para, no prazo de 5 (cinco) dias úteis, após a declaração do vencedor, comprovar a regularização. O prazo poderá ser prorrogado por igual período, a critério da administração pública, quando requerida pelo licitante, mediante apresentação de justificativa.

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

- 9.17Havendo necessidade de analisar minuciosamente os documentos exigidos, o Pregoeiro suspenderá a sessão, informando no “chat” a nova data e horário para a continuidade da mesma.

- 9.18Será inabilitado o licitante que não comprovar sua habilitação, seja por não apresentar quaisquer dos documentos exigidos, ou apresentá-los em desacordo com o estabelecido neste Edital.

- 9.19Nos itens não exclusivos a microempresas e empresas de pequeno porte, em havendo inabilitação, haverá nova verificação, pelo sistema, da eventual ocorrência do empate ficto, previsto nos artigos 44 e 45 da LC nº 123, de 2006, seguindo-se a disciplina antes estabelecida para aceitação da proposta subsequente.

- 9.20Constatado o atendimento às exigências de habilitação fixadas no Edital, o licitante será declarado vencedor.

10 DO ENCAMINHAMENTO DA PROPOSTA VENCEDORA.

- 10.4 A proposta final do licitante declarado vencedor deverá ser encaminhada no prazo de **02 (DUAS) HORAS** a contar da solicitação do Pregoeiro no sistema eletrônico e deverá:

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

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

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

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

- 10.6 Os preços deverão ser expressos em moeda corrente nacional, o valor unitário em algarismos e o valor global em algarismos e por extenso.

10.6.1 Ocorrendo divergência entre os preços unitários e o preço global, prevalecerão os primeiros; no caso de divergência entre os valores numéricos e os valores expressos por extenso, prevalecerão estes últimos.

- 10.7 A oferta deverá ser firme e precisa, limitada, rigorosamente, ao objeto deste Edital, sem conter alternativas de preço ou de qualquer outra condição que induza o julgamento a mais de um resultado, sob pena de desclassificação.

- 10.8 A proposta deverá obedecer aos termos deste Edital e seus Anexos, não sendo considerada aquela que não corresponda às especificações ali contidas ou que estabeleça vínculo à proposta de outro licitante.
- 10.9 As propostas que contenham a descrição do objeto, o valor e os documentos complementares estarão disponíveis na internet, após a homologação.

11 DOS RECURSOS.

- 11.1 A interposição de recurso referente ao julgamento das propostas, à habilitação ou inabilitação de licitantes, à anulação ou revogação da licitação, observará o disposto no art. 165 da Lei nº 14.133, de 2021.
- 11.1 O prazo recursal é de 3 (três) dias úteis, contados da data de intimação, declaração de vencedor ou de lavratura da ata.
- 11.2 Quando o recurso apresentado impugnar o julgamento das propostas ou o ato de habilitação ou inabilitação do licitante:
- 11.3. A intenção de recorrer deverá ser manifestada imediatamente, sob pena de preclusão;
 - 11.3.2 O prazo para a manifestação da intenção de recorrer não será inferior a 10 (dez) minutos.
 - 11.3.3 O prazo para apresentação das razões recursais será iniciado na data de intimação ou de lavratura da ata de habilitação ou inabilitação;
 - 11.3.4 Na hipótese de adoção da inversão de fases prevista no § 1º do art. 17 da Lei nº 14.133, de 2021, o prazo para apresentação das razões recursais será iniciado na data de intimação da ata de julgamento.
- 11.3 Os recursos deverão ser encaminhados em campo próprio do sistema.
- 11.4 O recurso será dirigido à autoridade que tiver editado o ato ou proferido a decisão recorrida, a qual poderá reconsiderar sua decisão no prazo de 3 (três) dias úteis, ou, nesse mesmo prazo, encaminhar recurso para a autoridade superior, a qual deverá proferir sua decisão no prazo de 10 (dez) dias úteis, contado do recebimento dos autos.
- 11.5 Os recursos interpostos fora do prazo não serão conhecidos.
- 11.6 O prazo para apresentação de contrarrazões ao recurso pelos demais licitantes será de 3 (três) dias úteis, contados da data da intimação pessoal ou da divulgação da interposição do recurso, assegurada a vista imediata dos elementos indispensáveis à defesa de seus interesses.
- 11.7 O recurso e o pedido de reconsideração terão efeito suspensivo do ato ou da decisão recorrida até que sobrevenha decisão final da autoridade competente.
- 11.8 O acolhimento do recurso invalida tão somente os atos insuscetíveis de aproveitamento.
- 11.9 Os autos do processo permanecerão com vista franqueada aos interessados, no endereço constante neste Edital.

12 DA REABERTURA DA SESSÃO PÚBLICA.

- 12.1 A sessão pública poderá ser reaberta:
- 12.1.1 Nas hipóteses de provimento de recurso que leve à anulação de atos anteriores à realização da sessão pública precedente ou em que seja anulada a própria sessão pública, situação em que serão repetidos os atos anulados e os que dele dependam.
 - 12.1.2 Quando houver erro na aceitação do preço melhor classificado ou quando o licitante declarado vencedor não assinar o contrato, não retirar o instrumento equivalente ou não comprovar a regularização fiscal e trabalhista, nos termos do art. 43, §1º da LC nº 123/2006. Nessas hipóteses, serão adotados os procedimentos imediatamente posteriores ao encerramento da etapa de lances.
- 12.2 Todos os licitantes remanescentes deverão ser convocados para acompanhar a sessão reaberta.
- 12.2.1 A convocação se dará por meio do sistema eletrônico ("chat"), ou e-mail, ou de acordo com a fase do procedimento licitatório.
 - 12.2.2 A convocação feita por e-mail dar-se-á de acordo com os dados contidos no **CADASTRO DO PORTAL DE COMPRAS PÚBLICAS**, sendo responsabilidade do licitante manter seus dados cadastrais atualizados.

13 DA ADJUDICAÇÃO E HOMOLOGAÇÃO.

- 13.1 O objeto da licitação será adjudicado ao licitante declarado vencedor, por ato da Autoridade Competente, caso não haja interposição de recurso, ou após a regular decisão dos recursos apresentados.
- 13.2 Após a fase recursal, constatada a regularidade dos atos praticados, a autoridade competente homologará o procedimento licitatório.

14 DA ATA DE REGISTRO DE PREÇOS

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

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

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

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

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

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

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

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

15 DA FORMAÇÃO DO CADASTRO DE RESERVA

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

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

15.1.2 dos licitantes que mantiverem sua proposta original

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

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

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

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

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

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

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

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

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

16 DO TERMO DE CONTRATO OU INSTRUMENTO EQUIVALENTE

16.1 Após a homologação da licitação, em sendo realizada a contratação, será firmado Termo de Contrato ou emitido instrumento equivalente.

16.2 O adjudicatário terá o prazo de 05 (CINCO) DIAS ÚTEIS, contados a partir da data de sua convocação, para assinar o Termo de Contrato ou aceitar instrumento equivalente, conforme o caso (Nota de Empenho/Carta Contrato/Autorização), sob pena de decair do direito à contratação, sem prejuízo das sanções previstas neste

16.2.1 Alternativamente à convocação para comparecer perante o órgão ou entidade para a assinatura do Termo de Contrato ou aceite do instrumento equivalente, a Administração poderá encaminhá-lo para assinatura ou aceite da Adjudicatária, por meio eletrônico, para que seja assinado ou aceito no prazo de 05 (CINCO) dias, a contar da data de seu recebimento.

16.2.2 O prazo previsto no subitem anterior poderá ser prorrogado, por igual período, por solicitação justificada do adjudicatário e aceita pela Administração

16.3 O prazo de vigência da contratação é até o final do exercício financeiro, conforme previsão no instrumento contratual ou no termo de referência.

16.4 Previamente à contratação a Administração realizará consultas para identificar possível suspensão temporária de participação em licitação, no âmbito do órgão ou entidade, proibição de contratar com o Poder Público, bem como ocorrências impeditivas indiretas, observado o disposto no art. 29, da Instrução Normativa nº 3, de 26 de abril de 2018, e nos termos do art. 6º, III, da Lei nº 10.522, de 19 de julho de 2002, consulta prévia ao CADIN.

16.5 Por ocasião da assinatura do contrato, será exigida a comprovação das condições de habilitação consignadas neste Edital, as quais deverão ser mantidas pelo licitante durante a vigência do contrato.

16.5.1 Na hipótese de irregularidade, o contratado deverá regularizar a sua situação perante o cadastro no prazo de até 05 (cinco) dias úteis, sob pena de aplicação das penalidades previstas no edital e anexos.

16.6 Na assinatura do contrato ou da ata de registro de preços, será exigida a comprovação das condições de habilitação consignadas no edital, que deverão ser mantidas pelo licitante durante a vigência do contrato ou da ata de registro de preços.

16.7 Na hipótese de o vencedor da licitação não comprovar as condições de habilitação consignadas no edital ou se recusar a assinar o contrato ou a ata de registro de preços, a Administração, sem prejuízo da aplicação das sanções das demais cominações legais cabíveis a esse licitante, poderá convocar outro licitante, respeitada a ordem de classificação, para, após a comprovação dos requisitos para habilitação, analisada a proposta e eventuais documentos complementares e, feita a negociação, assinar o contrato ou a ata de registro de preços.

17 DO REAJUSTAMENTO EM SENTIDO GERAL.

17.1 As regras acerca do reajustamento em sentido geral do valor contratual são as estabelecidas no Termo de Referência, anexo a este Edital.

18 DO RECEBIMENTO DO OBJETO E DA FISCALIZAÇÃO.

4.1. Os critérios de recebimento e aceitação do objeto e de fiscalização estão previstos no Termo de Referência.

19 DAS OBRIGAÇÕES DA CONTRATANTE E DA CONTRATADA.

4.2. As obrigações da Contratante e da Contratada são as estabelecidas no Termo de Referência.

20 DO PAGAMENTO.

20.1 Os critérios de pagamento estão previstos no **anexo I**, Termos de Referência.

20.2 Será retido 1,5% para o Programa Municipal de Desenvolvimento aos Pequenos Negócios – PDPN, conforme dispõe o art. 7º, inciso I, da Lei Complementar nº 22/2019, à exceção dos pagamentos contemplados no inciso VII do Parágrafo único do artigo 7º da referida Lei.

21 DAS INFRAÇÕES ADMINISTRATIVAS E SANÇÕES

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

21.1.1. 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;

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

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

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

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

21.1.2.4. deixar de apresentar amostra;

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

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

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

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

21.1.5. fraudar a licitação;

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

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

21.1.6.2. induzir deliberadamente a erro no julgamento;

21.1.6.3. apresentar amostra falsificada ou deteriorada;

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

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

21.2. 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:

21.2.1. advertência;

21.2.2. multa;

21.2.3. impedimento de licitar e contratar e

21.2.4. 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.

21.3. Na aplicação das sanções serão considerados:

21.3.1. a natureza e a gravidade da infração cometida.

21.3.2. as peculiaridades do caso concreto

21.3.3. as circunstâncias agravantes ou atenuantes

21.3.4. os danos que dela provierem para a Administração Pública

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

21.4. A multa será recolhida em percentual de 0,5% a 30% incidente sobre o valor do contrato licitado, recolhida no prazo máximo de 10 (dez) dias úteis, a contar da comunicação oficial.

21.4.1. Para as infrações previstas nos itens 19.1.1, 19.1.2 e 19.1.3, a multa será de 0,5% a 15% do valor do contrato licitado.

21.4.2. Para as infrações previstas nos itens 19.1.4, 19.1.5, 19.1.6, 19.1.7 e 19.1.8, a multa será de 15% a 30% do valor do contrato licitado.

- 21.5. 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.
- 21.6. 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.
- 21.7. A sanção de impedimento de licitar e contratar será aplicada ao responsável em decorrência das infrações administrativas relacionadas nos itens 21.1.1, 21.1.2 e 21.1.3, 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.
- 21.8. Poderá ser aplicada ao responsável a sanção de declaração de inidoneidade para licitar ou contratar, em decorrência da prática das infrações dispostas nos itens 21.1.4, 21.1.5, 21.1.6, 21.1.7 e 21.1.8, bem como pelas infrações administrativas previstas nos itens 21.1.1, 21.1.2 e 21.1.3 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.
- 21.9. 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 19.1.3, caracterizará o descumprimento total da obrigação assumida e o sujeitará às penalidades e à imediata perda da garantia de proposta em favor do órgão ou entidade promotora da licitação, nos termos do art. 45, §4º da IN SEGES/ME n.º 73, de 2022.
- 21.10. A apuração de responsabilidade relacionadas às sanções de impedimento de licitar e contratar e de declaração de inidoneidade para licitar ou contratar demandará a instauração de processo de responsabilização a ser conduzido por comissão composta por 2 (dois) ou mais servidores estáveis, que avaliará fatos e circunstâncias conhecidos e intimará o licitante ou o adjudicatário para, no prazo de 15 (quinze) dias úteis, contado da data de sua intimação, apresentar defesa escrita e especificar as provas que pretenda produzir.
- 21.11. 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.
- 21.12. 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.
- 21.13. O recurso e o pedido de reconsideração terão efeito suspensivo do ato ou da decisão recorrida até que sobrevenha decisão final da autoridade competente.
- 21.14. A aplicação das sanções previstas neste edital não exclui, em hipótese alguma, a obrigação de reparação integral dos danos causados.

22 DA IMPUGNAÇÃO AO EDITAL E DO PEDIDO DE ESCLARECIMENTO.

- 22.1 Qualquer pessoa é parte legítima para impugnar este Edital por irregularidade na aplicação da Lei nº 14.133, de 2021, devendo protocolar o pedido até **3 (três) dias úteis** antes da data da abertura do certame.
- 22.2 A **IMPUGNAÇÃO DEVERÁ ser realizada EXCLUSIVAMENTE por FORMA ELETRÔNICA no sistema www.portaldecompraspublicas.com.br.**
- 22.3 Caberá ao Pregoeiro, auxiliado pelos responsáveis pela elaboração deste Edital e seus anexos, decidir sobre a impugnação no prazo de até **02 (dois) dias úteis** contados da data de recebimento da impugnação.
- 22.4 Acolhida a impugnação, será definida e publicada nova data para a realização do certame.
- 22.5 Os pedidos de esclarecimentos referentes a este processo licitatório deverão ser enviados ao Pregoeiro, até **03 (três) dias úteis** anteriores à data designada para abertura da sessão pública, exclusivamente por meio eletrônico via internet, em campo próprio do Sistema Portal de Compras Públicas no endereço eletrônico www.portaldecompraspublicas.com.br.
- 22.6 O pregoeiro responderá aos pedidos de esclarecimentos no prazo de **02 (dois) dias úteis**, contado da data de recebimento do pedido, e poderá requisitar subsídios formais aos responsáveis pela elaboração do edital e dos anexos.
- 22.7 As impugnações e pedidos de esclarecimentos não suspendem os prazos previstos no certame.
- 20.7.1 A concessão de efeito suspensivo à impugnação é medida excepcional e deverá ser motivada pelo pregoeiro, nos autos do processo de licitação.
- 22.8 As respostas aos pedidos de esclarecimentos serão divulgadas pelo sistema e vincularão os participantes e a administração.

- 22.9 As respostas às impugnações e aos esclarecimentos solicitados, bem como outros avisos de ordem geral, serão cadastradas no sítio www.portaldecompraspublicas.com.br, sendo de responsabilidade dos licitantes, seu acompanhamento.
- 22.10 Não serão conhecidas as impugnações apresentadas após o respectivo prazo legal ou, no caso de empresas, que estejam subscritas por representante não habilitado legalmente ou não identificado no processo para responder pela proponente.
- 22.11 Acolhida a impugnação, será definida e publicada nova data para a realização do certame.

23 DAS DISPOSIÇÕES GERAIS.

- 23.1 Da sessão pública do Pregão divulgar-se-á Ata no sistema eletrônico.
- 23.2 Não havendo expediente ou ocorrendo qualquer fato superveniente que impeça a realização do certame na data marcada, a sessão será automaticamente transferida para o primeiro dia útil subsequente, no mesmo horário anteriormente estabelecido, desde que não haja comunicação em contrário, pelo Pregoeiro.
- 23.3 Todas as referências de tempo no Edital, no aviso e durante a sessão pública observarão o horário de Brasília – DF.
- 23.4 No julgamento das propostas e da habilitação, o Pregoeiro poderá sanar erros ou falhas que não alterem a substância das propostas, dos documentos e sua validade jurídica, mediante despacho fundamentado, registrado em ata e acessível a todos, atribuindo-lhes validade e eficácia para fins de habilitação e classificação.
- 23.5 A homologação do resultado desta licitação não implicará direito à contratação.
- 23.6 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.
- 23.7 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.
- 23.8 Na contagem dos prazos estabelecidos neste Edital e seus Anexos, excluir-se-á o dia do início e incluir-se-á o do vencimento. Só se iniciam e vencem os prazos em dias de expediente na Administração.
- 23.9 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.
- 23.10 O licitante é o responsável pela fidelidade e legitimidade das informações prestadas e dos documentos apresentados em qualquer fase da licitação.
- 23.10.1 A falsidade de qualquer documento apresentado ou a inverdade das informações nele contidas implicará a imediata desclassificação do proponente que o tiver apresentado, ou, caso tenha sido o vencedor, a rescisão do contrato ou do documento equivalente, sem prejuízo das demais sanções cabíveis.
- 23.11 Em caso de divergência entre disposições deste Edital e de seus anexos ou demais peças que compõem o processo, prevalecerá as deste Edital.**
- 23.12 A PREFEITURA MUNICIPAL DE SANTA RITA/PB, poderá revogar este Pregão por razões de interesse público decorrente de fato superveniente que constitua óbice manifesto e incontornável, ou anulá-lo por ilegalidade, de ofício ou por provocação de terceiros, salvo quando for viável a convalidação do ato ou do procedimento viciado, desde que observados os princípios da ampla defesa e contraditório.
- 23.12.1 A anulação do pregão induz à do contrato.
- 23.12.2 A anulação da licitação por motivo de ilegalidade não gera obrigação de indenizar.
- 23.13 É facultado à autoridade superior, em qualquer fase deste Pregão, promover diligência destinada a esclarecer ou completar a instrução do processo, vedada a inclusão posterior de informação ou de documentos que deveriam ter sido apresentados para fins de classificação e habilitação.
- 23.14 O Edital está disponibilizado, na íntegra, nos endereços eletrônicos: www.portaldecompraspublicas.com.br, <https://licitacoes.santarita.pb.gov.br/categoria/editais> e www.tce.pb.gov.br.
- 23.15 Informações através do seguinte e-mail e telefone: pmsrpregaoeletronico@gmail.com
- 23.16 Integram este Edital, para todos os fins e efeitos, os seguintes anexos:

APÊNDICE DO ANEXO I – PLANILHA UNIFICADA
ESTUDO TÉCNICO PRELIMINAR, DFD

ANEXO II - MODELO DE PROPOSTA DE PREÇOS;

ANEXO III– MINUTA DE ATA DE REGISTRO DE PREÇOS

ANEXO IV– MINUTA DE CONTRATO;

SANTA RITA/PB, 09 de setembro de 2026

ANTÔNIO FERNANDES COUTINHO FILHO
Secretário Executivo Municipal de Saúde
Santa Rita/PB

SECRETARIA MUNICIPAL DE SAÚDE - SMS

1.DO OBJETO

1.1. **PROCEDIMENTO ADMINISTRATIVO DE CONTRATAÇÃO**, a ser realizado mediante **PREGÃO ELETRÔNICO PARA REGISTRO DE PREÇOS**, objetivando a **FUTURA E EVENTUAL AQUISIÇÃO DE GÊNEROS ALIMENTÍCIOS PERECÍVEIS E NÃO PERECÍVEIS, DESTINADOS AO ATENDIMENTO DAS NECESSIDADES ALIMENTARES DOS USUÁRIOS E DAS ATIVIDADES DESENVOLVIDAS PELO CENTRO DE ATENÇÃO PSICOSSOCIAL – CAPS E PELO CENTRO ESPECIALIZADO EM REABILITAÇÃO – CER, INTEGRANTES DA REDE MUNICIPAL DE SAÚDE DE SANTA RITA/PB.**

ITEM	DESCRIÇÃO / ESPECIFICAÇÃO	UND.	QUANT.
1	ABACAXI. ABACAXI IN NATURA, DE PRIMEIRA QUALIDADE, FRUTO INTEIRO, FIRME, DESENVOLVIDO E EM GRAU ADEQUADO DE MATURAÇÃO, SEM PODRIDÃO, FUNGOS OU DANOS ACENTUADOS.	KG	480
2	ACHOCOLATADO EM PÓ. PACOTE DE 400 G. ACHOCOLATADO EM PÓ INSTANTÂNEO, À BASE DE AÇÚCAR E CACAU EM PÓ, ENRIQUECIDO OU NÃO COM VITAMINAS E MINERAIS, PRÓPRIO PARA DILUIÇÃO EM LEITE. PRODUTO HOMOGÊNEO, LIVRE DE MATÉRIAS ESTRANHAS, SUJIDADES, PARASITAS E UMIDADE. EMBALAGEM ORIGINAL, ÍNTEGRA, DEVIDAMENTE ROTULADA, CONTENDO IDENTIFICAÇÃO DO PRODUTO, INGREDIENTES, INFORMAÇÃO NUTRICIONAL, LOTE, FABRICAÇÃO, VALIDADE E FABRICANTE.	PCT	1440
3	AÇÚCAR. 1 KG. AÇÚCAR CRISTAL, DE ORIGEM VEGETAL, CONSTITUÍDO FUNDAMENTALMENTE POR SACAROSE DE CANA-DE-AÇÚCAR, ASPECTO SÓLIDO COM CRISTAIS BEM DEFINIDOS, COLORAÇÃO BRANCA, LIVRE DE FERMENTAÇÃO, UMIDADE, MATÉRIAS TERROSAS, PARASITAS E DETRITOS. EMBALAGEM ÍNTEGRA, RESISTENTE E DEVIDAMENTE ROTULADA.	PCT	1920
4	ALHO. KG. ALHO IN NATURA, TIPO COMUM, NACIONAL, CABEÇAS INTEIRAS, FIRMES, DE TAMANHO MÉDIO, BULBOS CURADOS E FISIOLÓGICAMENTE DESENVOLVIDOS, DENTES FIRMES, SEM BROTAÇÃO EXCESSIVA, PODRIDÃO, MOFO, DANOS MECÂNICOS, PRAGAS OU MATERIAIS ESTRANHOS. PRODUTO FRESCO E PRÓPRIO PARA CONSUMO HUMANO.	KG	480
5	ARROZ BRANCO – PACOTE DE 1 KG: ARROZ BRANCO, TIPO 1, CLASSE LONGO FINO, CONSTITUÍDO DE GRÃOS BENEFICIADOS, POLIDOS, INTEIROS, SADIOS, LIMPOS E SECOS, COM CARACTERÍSTICAS PRÓPRIAS DA VARIEDADE, APRESENTANDO COLORAÇÃO, ODOR E SABOR CARACTERÍSTICOS. ISENTO DE MATÉRIA TERROSA, SUJIDADES, PEDRAS, PARASITAS, LARVAS, INSETOS, MOFO, UMIDADE EXCESSIVA, ODORES ESTRANHOS E QUAISQUER SUBSTÂNCIAS NOCIVAS À SAÚDE. PRODUTO PRÓPRIO PARA CONSUMO HUMANO, EM BOM ESTADO DE CONSERVAÇÃO E EM CONFORMIDADE COM A LEGISLAÇÃO SANITÁRIA VIGENTE. EMBALAGEM PRIMÁRIA DE 1 KG , RESISTENTE, ÍNTEGRA, HERMETICAMENTE FECHADA E ADEQUADA À CONSERVAÇÃO DO PRODUTO, CONTENDO IDENTIFICAÇÃO DO PRODUTO, CLASSIFICAÇÃO, PESO LÍQUIDO, INFORMAÇÃO NUTRICIONAL, IDENTIFICAÇÃO DO FABRICANTE, LOTE, DATA DE FABRICAÇÃO E PRAZO DE VALIDADE. NA DATA DA ENTREGA, DEVERÁ APRESENTAR PRAZO DE VALIDADE REMANESCENTE DE, NO MÍNIMO, 6 (SEIS) MESES.	PCT	3840
6	ARROZ INTEGRAL – PACOTE DE 1 KG: ARROZ INTEGRAL, TIPO 1, CONSTITUÍDO DE GRÃOS INTEIROS, SADIOS, LIMPOS E BENEFICIADOS, COM COLORAÇÃO E CARACTERÍSTICAS PRÓPRIAS DA VARIEDADE, ISENTO DE MATÉRIA TERROSA, SUJIDADES, PARASITAS, LARVAS, INSETOS, MOFO, ODORES ESTRANHOS E QUAISQUER SUBSTÂNCIAS NOCIVAS À SAÚDE. DEVERÁ APRESENTAR BOM ESTADO DE CONSERVAÇÃO, SEM SINAIS DE UMIDADE OU DETERIORAÇÃO. PRODUTO PRÓPRIO PARA CONSUMO HUMANO E EM CONFORMIDADE COM A LEGISLAÇÃO SANITÁRIA VIGENTE. EMBALAGEM PRIMÁRIA DE 1 KG , RESISTENTE, ÍNTEGRA, HERMETICAMENTE FECHADA E ADEQUADA À CONSERVAÇÃO DO PRODUTO, CONTENDO IDENTIFICAÇÃO DO PRODUTO, INGREDIENTES, INFORMAÇÃO NUTRICIONAL, PESO LÍQUIDO, IDENTIFICAÇÃO DO FABRICANTE, LOTE, DATA DE FABRICAÇÃO E PRAZO DE VALIDADE.	PCT	2880

	NA DATA DA ENTREGA, O PRODUTO DEVERÁ POSSUIR PRAZO DE VALIDADE REMANESCENTE DE, NO MÍNIMO, 6 (SEIS) MESES.		
7	AVEIA. PACOTE DE 200 G. AVEIA EM FLOCOS, OBTIDA DE GRÃOS DE AVEIA SELECIONADOS, LIMPA E PRÓPRIA PARA CONSUMO HUMANO, SEM SUJIDADES, PARASITAS, MATERIAIS ESTRANHOS OU SINAIS DE DETERIORAÇÃO. EMBALAGEM ORIGINAL, ÍNTEGRA E DEVIDAMENTE ROTULADA.	PCT	1536
8	BANANA. BANANA IN NATURA, DE PRIMEIRA QUALIDADE, FRUTOS ÍNTEGROS, FIRMES, LIMPOS E EM GRAU DE MATURAÇÃO ADEQUADO AO CONSUMO, SEM PODRIDÃO, FUNGOS, DANOS PROFUNDOS OU INFESTAÇÃO.	KG	960
9	BATATA INGLESA. BATATA INGLESA IN NATURA, FRESCA, DE PRIMEIRA QUALIDADE, TAMANHO MÉDIO, FIRME, LIMPA, FISIOLÓGICAMENTE DESENVOLVIDA, SEM BROTO EXCESSIVOS, PODRIDÃO, MANCHAS, CORTES PROFUNDOS, PRAGAS OU DETERIORAÇÃO.	KG	960
10	BATATA-DOCE. BATATA-DOCE IN NATURA, FRESCA, DE PRIMEIRA QUALIDADE, TUBÉRCULOS FIRMES, ÍNTEGROS, LIMPOS E DESENVOLVIDOS, SEM PODRIDÃO, MOFO, PRAGAS OU DANOS QUE COMPROMETAM O CONSUMO.	KG	960
11	BETERRABA. BETERRABA IN NATURA, FRESCA, DE PRIMEIRA QUALIDADE, RAÍZES FIRMES, ÍNTEGRAS E DESENVOLVIDAS, SEM PODRIDÃO, RACHADURAS, PRAGAS OU DETERIORAÇÃO.	KG	480
12	BISCOITO DOCE. PACOTE DE 350 G A 400 G. BISCOITO DOCE, TIPO MAISENA/MARIA OU EQUIVALENTE, PRODUZIDO COM FARINHA DE TRIGO ENRIQUECIDA COM FERRO E ÁCIDO FÓLICO E DEMAIS INGREDIENTES PERMITIDOS, TEXTURA CROCANTE, SEM RECHEIO, LIVRE DE GORDURA RANÇOSA, UMIDADE, SUJIDADES OU MATERIAIS ESTRANHOS. EMBALAGEM ÍNTEGRA E PRÓPRIA PARA ALIMENTOS.	PCT	1920
13	BISCOITO SALGADO. PACOTE DE 350 G A 400 G. BISCOITO SALGADO TIPO CREAM CRACKER OU EQUIVALENTE, PRODUZIDO COM FARINHA DE TRIGO ENRIQUECIDA COM FERRO E ÁCIDO FÓLICO E DEMAIS INGREDIENTES PERMITIDOS, TEXTURA CROCANTE, LIVRE DE UMIDADE, RANÇO, SUJIDADES OU MATERIAIS ESTRANHOS. EMBALAGEM ÍNTEGRA E DEVIDAMENTE ROTULADA.	PCT	1920
14	CANELA. PACOTE DE 50 G. CANELA EM PÓ, OBTIDA DA MOAGEM DA CASCA DE ESPÉCIES PRÓPRIAS PARA CONSUMO, APRESENTANDO AROMA E SABOR CARACTERÍSTICOS, SEM ADIÇÃO DE MATERIAIS ESTRANHOS, LIVRE DE SUJIDADES, PARASITAS, UMIDADE E SINAIS DE DETERIORAÇÃO.	PCT	384
15	CARNE BOVINA MOÍDA, CORTE ACÉM. CONGELADA, DE PRIMEIRA QUALIDADE, PROVENIENTE DE ANIMAIS ABATIDOS EM ESTABELECIMENTO SUBMETIDO À INSPEÇÃO SANITÁRIA COMPETENTE. PRODUTO OBTIDO EXCLUSIVAMENTE DE CARNE BOVINA, SEM OSSO, DEVIDAMENTE LIMPA E MOÍDA, COM ASPECTO, COR, ODOR E TEXTURA CARACTERÍSTICOS. ISENTA DE CARTILAGENS, OSSOS, COÁGULOS, SUJIDADES, MATERIAIS ESTRANHOS E EXCESSO DE APONEUROSSES, NÃO SENDO PERMITIDA A ADIÇÃO DE PROTEÍNA VEGETAL OU OUTRAS CARNES. ACONDICIONADA EM EMBALAGEM PRÓPRIA PARA ALIMENTOS, ÍNTEGRA, RESISTENTE E LACRADA, CONTENDO IDENTIFICAÇÃO DO PRODUTO, CORTE UTILIZADO, PESO LÍQUIDO, FABRICANTE, LOTE, FABRICAÇÃO, VALIDADE, CONDIÇÕES DE CONSERVAÇÃO E IDENTIFICAÇÃO DO SERVIÇO DE INSPEÇÃO COMPETENTE. NÃO SERÃO ACEITOS PRODUTOS COM SINAIS DE DESCONGELAMENTO E RECONGELAMENTO OU DETERIORAÇÃO.	KG	960
16	CARNE BOVINA, CORTE ACÉM. DE PRIMEIRA QUALIDADE, RESFRIADA OU CONGELADA CONFORME DEFINIDO NO FORNECIMENTO, PROVENIENTE DE ANIMAIS ABATIDOS EM ESTABELECIMENTO SUBMETIDO À INSPEÇÃO SANITÁRIA COMPETENTE. PEÇA LIMPA, COM ASPECTO, COR, ODOR E TEXTURA CARACTERÍSTICOS, SEM OSSO, SEM CARTILAGENS, COÁGULOS, HEMATOMAS, APONEUROSSES EM EXCESSO, SUJIDADES OU MATERIAIS ESTRANHOS, COM GORDURA APARADA E SEM EXCESSO DE GORDURA. ACONDICIONADA EM EMBALAGEM PRÓPRIA PARA ALIMENTOS, ÍNTEGRA, RESISTENTE E DEVIDAMENTE LACRADA, CONTENDO IDENTIFICAÇÃO DO PRODUTO, CORTE, PESO LÍQUIDO, FABRICANTE, LOTE, FABRICAÇÃO, VALIDADE, CONDIÇÕES DE CONSERVAÇÃO E IDENTIFICAÇÃO DO SERVIÇO DE INSPEÇÃO COMPETENTE. PRODUTO CONGELADO NÃO DEVERÁ APRESENTAR SINAIS DE DESCONGELAMENTO E RECONGELAMENTO.	KG	3360
17	CEBOLA. CEBOLA IN NATURA, DE PRIMEIRA QUALIDADE, BULBOS FIRMES, SECOS E ÍNTEGROS, TAMANHO MÉDIO, SEM BROTAÇÃO EXCESSIVA, PODRIDÃO, MOFO OU DANOS QUE COMPROMETAM SUA UTILIZAÇÃO.	KG	720
18	CENOURA. CENOURA IN NATURA, FRESCA, DE PRIMEIRA QUALIDADE, RAÍZES FIRMES, LISAS E ÍNTEGRAS, COLORAÇÃO CARACTERÍSTICA, SEM RACHADURAS, PODRIDÃO, MURCHAMENTO ACENTUADO OU DANOS QUE COMPROMETAM O CONSUMO.	KG	720

19	COLORAU. PACOTE DE 100 G. COLORÍFICO ALIMENTÍCIO EM PÓ, À BASE DE URUCUM, ACONDICIONADO EM PACOTE DE 100 G, DE COLORAÇÃO E ODOR CARACTERÍSTICOS, LIVRE DE SUJIDADES, PARASITAS E MATÉRIAS ESTRANHAS. EMBALAGEM ÍNTEGRA E ROTULADA.	PCT	1920
20	COXA E SOBRECOXA DE FRANGO. COXA E SOBRECOXA DE FRANGO CONGELADAS, DE PRIMEIRA QUALIDADE, COM OSSO E PELE, PROVENIENTES DE AVES SADIAS, ABATIDAS SOB INSPEÇÃO SANITÁRIA COMPETENTE. PEÇAS ÍNTEGRAS, LIMPAS, COM ASPECTO, COR, ODOR E TEXTURA CARACTERÍSTICOS, SEM PENAS, SUJIDADES, MATERIAIS ESTRANHOS, HEMATOMAS EXCESSIVOS OU SINAIS DE DETERIORAÇÃO. NÃO DEVERÁ APRESENTAR SINAIS DE DESCONGELAMENTO E RECONGELAMENTO. ACONDICIONADAS EM EMBALAGEM PRÓPRIA PARA ALIMENTOS, ÍNTEGRA, RESISTENTE E DEVIDAMENTE LACRADA, CONTENDO IDENTIFICAÇÃO DO PRODUTO, FABRICANTE, PESO LÍQUIDO, LOTE, FABRICAÇÃO, VALIDADE, CONDIÇÕES DE CONSERVAÇÃO E IDENTIFICAÇÃO DO SERVIÇO DE INSPEÇÃO COMPETENTE.	KG	1200
21	CREME DE LEITE. CAIXA DE 200 G. CREME DE LEITE UHT, DE ORIGEM LÁCTEA, TEXTURA E CARACTERÍSTICAS PRÓPRIAS, ACONDICIONADO EM EMBALAGEM CARTONADA OU EQUIVALENTE APROPRIADA PARA ALIMENTOS, ÍNTEGRA E DEVIDAMENTE ROTULADA, CONTENDO IDENTIFICAÇÃO, LOTE E PRAZO DE VALIDADE.	UND	768
22	CREMOGEMA/AMIDO PARA MINGAU. PACOTE/CAIXA DE 200 G. MISTURA À BASE DE AMIDO DE MILHO PARA PREPARO DE MINGAU, TRADICIONAL OU SABORES ADMITIDOS PELA ADMINISTRAÇÃO, PRODUTO EM PÓ, HOMOGÊNEO, LIVRE DE UMIDADE, SUJIDADES E MATÉRIAS ESTRANHAS. EMBALAGEM ORIGINAL E DEVIDAMENTE IDENTIFICADA.	UND	1536
23	FARINHA DE MANDIOCA. 1 KG. FARINHA DE MANDIOCA, TIPO 1, GRUPO SECA, FINA OU MÉDIA, TORRADA, PRODUTO OBTIDO DE RAÍZES DE MANDIOCA SADIAS, DEVIDAMENTE PROCESSADAS, LIVRE DE UMIDADE EXCESSIVA, SUJIDADES, INSETOS, PARASITAS E MATÉRIAS ESTRANHAS.	PCT	384
24	FARINHA DE TRIGO. 1 KG. FARINHA DE TRIGO TIPO 1, ENRIQUECIDA COM FERRO E ÁCIDO FÓLICO, ASPECTO FINO E HOMOGÊNEO, LIVRE DE FERMENTAÇÃO, UMIDADE, RANÇO, INSETOS, PARASITAS E MATÉRIAS ESTRANHAS. EMBALAGEM ÍNTEGRA E DEVIDAMENTE ROTULADA.	PCT	480
25	FEIJÃO CARIOCA. 1 KG. FEIJÃO COMUM, GRUPO 1, CLASSE CORES, TIPO 1, VARIEDADE CARIOCA, SAFRA CORRENTE, GRÃOS INTEIROS, MADUROS, SECOS, LIMPOS E DE TAMANHO UNIFORME, LIVRE DE INSETOS VIVOS, MATÉRIAS ESTRANHAS, MOFO E ODORES IMPRÓPRIOS.	PCT	1152
26	FEIJÃO MACASSAR. 1 KG. FEIJÃO-CAUPI/MACASSAR, TIPO 1, GRÃOS MADUROS, SECOS, LIMPOS, ÍNTEGROS E PRÓPRIOS PARA CONSUMO, LIVRE DE INSETOS, PARASITAS, FUNGOS, MATÉRIAS ESTRANHAS E ODORES IMPRÓPRIOS.	PCT	576
27	FEIJÃO PRETO. 1 KG. FEIJÃO COMUM, GRUPO 1, CLASSE PRETO, TIPO 1, GRÃOS MADUROS, SECOS, LIMPOS, INTEIROS E UNIFORMES, LIVRE DE INSETOS VIVOS, PARASITAS, FUNGOS, MATÉRIAS ESTRANHAS E ODORES IMPRÓPRIOS.	PCT	1152
28	FÍGADO BOVINO. FÍGADO BOVINO, RESFRIADO OU CONGELADO, LIMPO, ÍNTEGRO, COM COR, TEXTURA E ODOR CARACTERÍSTICOS, SEM ALTERAÇÕES INDICATIVAS DE DETERIORAÇÃO, ACONDICIONADO EM EMBALAGEM PRÓPRIA E PROVENIENTE DE ESTABELECIMENTO SUBMETIDO À INSPEÇÃO SANITÁRIA COMPETENTE.	KG	960
29	FUBÁ. PACOTE DE 500 G. FUBÁ DE MILHO, OBTIDO PELA MOAGEM DE GRÃOS DE MILHO SADIOS, LIMPOS E DESGERMINADOS OU NÃO, TEXTURA FINA, COLORAÇÃO E ODOR CARACTERÍSTICOS, LIVRE DE UMIDADE, FERMENTAÇÃO, RANÇO, INSETOS E MATÉRIAS ESTRANHAS.	PCT	3456
30	INHAME. INHAME IN NATURA, FRESCO, DE PRIMEIRA QUALIDADE, TUBÉRCULOS FIRMES, ÍNTEGROS E DESENVOLVIDOS, SEM PODRIDÃO, MOFO, BROTAÇÃO EXCESSIVA OU DANOS QUE COMPROMETAM O CONSUMO.	KG	960
31	LARANJA. LARANJA IN NATURA, FRESCA, DE PRIMEIRA QUALIDADE, FRUTOS ÍNTEGROS, FIRMES, SUCULENTOS E EM MATURAÇÃO ADEQUADA, SEM PODRIDÃO, MOFO OU DANOS QUE COMPROMETAM O CONSUMO.	KG	960
32	LEITE CONDENSADO. CAIXA DE 395 G. LEITE CONDENSADO, PRODUZIDO A PARTIR DE LEITE E AÇÚCAR, CONSISTÊNCIA CREMOSA E HOMOGÊNEA, ACONDICIONADO EM EMBALAGEM ORIGINAL, ÍNTEGRA, RESISTENTE E DEVIDAMENTE ROTULADA.	UND	960
33	LEITE DE COCO. GARRAFA DE 200 ML. LEITE DE COCO INDUSTRIALIZADO, OBTIDO DA EMULSÃO AQUOSA DO ENDOSPERMA DO COCO, ASPECTO, ODOR E SABOR CARACTERÍSTICOS, ACONDICIONADO EM GARRAFA OU EMBALAGEM APROPRIADA PARA ALIMENTOS, DEVIDAMENTE LACRADA E IDENTIFICADA.	UND	1152

34	LEITE EM PÓ. PACOTE DE 200 G. LEITE EM PÓ INTEGRAL, OBTIDO POR DESIDRATAÇÃO DO LEITE DE VACA INTEGRAL, ASPECTO UNIFORME, SEM GRUMOS ANORMAIS, ODOR E SABOR CARACTERÍSTICOS, ACONDICIONADO EM EMBALAGEM HERMETICAMENTE FECHADA E PRÓPRIA PARA ALIMENTOS.	PCT	2880
35	MAÇÃ. MAÇÃ IN NATURA, DE PRIMEIRA QUALIDADE, TAMANHO MÉDIO, FRUTOS FIRMES, ÍNTEGROS E LIMPOS, SEM PODRIDÃO, PERFURAÇÕES, PRAGAS OU DANOS ACENTUADOS.	KG	480
36	MACARRÃO ESPAGUETE. EMBALAGEM DE 500 G. MACARRÃO TIPO ESPAGUETE, MASSA ALIMENTÍCIA SECA, PRODUZIDO COM SÊMOLA OU FARINHA DE TRIGO ENRIQUECIDA COM FERRO E ÁCIDO FÓLICO, PODENDO CONTER OVOS, DE BOA QUALIDADE, COLORAÇÃO UNIFORME, SEM MANCHAS, UMIDADE, MOFO, FERMENTAÇÃO OU PRESENÇA DE INSETOS E MATÉRIAS ESTRANHAS. EMBALAGEM PLÁSTICA RESISTENTE, ÍNTEGRA, HERMETICAMENTE FECHADA, CONTENDO IDENTIFICAÇÃO DO PRODUTO, INGREDIENTES, INFORMAÇÃO NUTRICIONAL, LOTE, FABRICAÇÃO E VALIDADE.	PCT	2880
37	MACAXEIRA. MACAXEIRA/AIPIM/MANDIOCA DE MESA IN NATURA, FRESCA, DE PRIMEIRA QUALIDADE, RAÍZES FIRMES E ÍNTEGRAS, SEM PODRIDÃO, DETERIORAÇÃO, PRAGAS OU DANOS ACENTUADOS.	KG	960
38	MAIONESE. SACHÊ DE 500 G. MAIONESE INDUSTRIALIZADA, EMULSÃO CREMOSA E HOMOGÊNEA, ACONDICIONADA EM SACHÊ PRÓPRIO PARA ALIMENTOS, HERMETICAMENTE FECHADO, SEM ESTUFAMENTO, VAZAMENTO OU ALTERAÇÕES DE COR, ODOR E CONSISTÊNCIA.	SACHÊ	576
39	MARGARINA. POTE DE 500 G. MARGARINA COM SAL, DE USO CULINÁRIO, CONSISTÊNCIA CREMOSA E HOMOGÊNEA, ACONDICIONADA EM EMBALAGEM DE 500 G, PRÓPRIA PARA ALIMENTOS, ÍNTEGRA, LACRADA E DEVIDAMENTE ROTULADA.	UND	1344
40	MELANCIA. MELANCIA IN NATURA, DE PRIMEIRA QUALIDADE, FRUTO ÍNTEGRO, FIRME E DESENVOLVIDO, EM GRAU ADEQUADO DE MATURAÇÃO, SEM RACHADURAS, PODRIDÃO, PERFURAÇÕES OU DETERIORAÇÃO.	KG	480
41	MELÃO. MELÃO IN NATURA, DE PRIMEIRA QUALIDADE, FRUTO INTEIRO, FIRME, LIMPO E EM MATURAÇÃO ADEQUADA AO CONSUMO, SEM RACHADURAS, PODRIDÃO, FUNGOS OU DANOS ACENTUADOS.	KG	480
42	MILHO PARA MUNGUZÁ. PACOTE DE 500 G. MILHO BRANCO OU AMARELO PARA MUNGUZÁ/CANJICA, CONSTITUÍDO DE GRÃOS SELECIONADOS, SECOS, LIMPOS E PRÓPRIOS PARA CONSUMO HUMANO, LIVRE DE INSETOS, FUNGOS, UMIDADE EXCESSIVA E MATÉRIAS ESTRANHAS.	PCT	960
43	MOLHO DE TOMATE. SACHÊ DE 300 G. MOLHO DE TOMATE PRONTO PARA CONSUMO/PREPARO CULINÁRIO, PRODUZIDO PREDOMINANTEMENTE COM TOMATE E INGREDIENTES PERMITIDOS, TEXTURA HOMOGÊNEA, ACONDICIONADO EM SACHÊ PRÓPRIO PARA ALIMENTOS, ÍNTEGRO E DEVIDAMENTE ROTULADO.	SACHÊ	1920
44	ÓLEO. GARRAFA DE 900 ML. ÓLEO VEGETAL COMESTÍVEL, PREFERENCIALMENTE DE SOJA, REFINADO, TIPO 1, ASPECTO LÍMPIDO, LIVRE DE RANÇO, SEDIMENTOS OU MATERIAIS ESTRANHOS, ACONDICIONADO EM GARRAFA PET OU EMBALAGEM EQUIVALENTE PRÓPRIA PARA ALIMENTOS, DEVIDAMENTE LACRADA.	UND	960
45	OVOS. BANDEJA COM 30 UNIDADES. OVOS DE GALINHA, CLASSE A OU PADRÃO EQUIVALENTE PERMITIDO PELA LEGISLAÇÃO APLICÁVEL, ÍNTEGROS, LIMPOS, CASCA SEM TRINCAS OU DEFORMAÇÕES RELEVANTES, PRÓPRIOS PARA CONSUMO HUMANO. ACONDICIONADOS EM BANDEJA COM 30 UNIDADES, DEVIDAMENTE PROTEGIDOS E IDENTIFICADOS.	BDJ	232
46	PEITO DE FRANGO. SEM OSSO E SEM PELE, CONGELADO, DE PRIMEIRA QUALIDADE, PROVENIENTE DE AVES SADIAS, ABATIDAS EM ESTABELECIMENTO SUBMETIDO À INSPEÇÃO SANITÁRIA COMPETENTE. PRODUTO CONSTITUÍDO EXCLUSIVAMENTE POR CARNE DO PEITO, LIMPO, ÍNTEGRO, COM ASPECTO, COLORAÇÃO, ODOR E TEXTURA CARACTERÍSTICOS, ISENTOS DE OSSOS, CARTILAGENS, PELE, PENAS, COÁGULOS, HEMATOMAS EXCESSIVOS, SUJIDADES E MATERIAIS ESTRANHOS, SEM SINAIS DE DETERIORAÇÃO. DEVERÁ SER ACONDICIONADO EM EMBALAGEM PRÓPRIA PARA ALIMENTOS, ÍNTEGRA, RESISTENTE, DEVIDAMENTE LACRADA, CONTENDO IDENTIFICAÇÃO DO PRODUTO, FABRICANTE, PESO LÍQUIDO, LOTE, DATA DE FABRICAÇÃO, PRAZO DE VALIDADE, CONDIÇÕES DE CONSERVAÇÃO E IDENTIFICAÇÃO DO SERVIÇO DE INSPEÇÃO COMPETENTE. NÃO SERÃO ACEITOS PRODUTOS COM SINAIS DE DESCONGELAMENTO E RECONGELAMENTO OU COM EXCESSO DE LÍQUIDO NO INTERIOR DA EMBALAGEM.	KG	1200
47	POLPA DE FRUTA. PACOTE DE 1 KG, PODENDO CONTER 10 UNIDADES DE 100 G. POLPA DE FRUTA INTEGRAL CONGELADA, NÃO FERMENTADA, NÃO CONCENTRADA, OBTIDA	PCT	1920

	DE FRUTAS SADIAS, LIMPAS E MADURAS, SEM MATÉRIAS ESTRANHAS. SABORES VARIADOS CONFORME SOLICITAÇÃO. DEVE PERMANECER CONGELADA E SER TRANSPORTADA SOB CONDIÇÕES ADEQUADAS DE CONSERVAÇÃO.		
48	SAL. PACOTE DE 1 KG. SAL REFINADO IODADO, CONSTITUÍDO PREDOMINANTEMENTE POR CLORETO DE SÓDIO, CRISTAIS UNIFORMES, LIVRE DE UMIDADE EXCESSIVA, SUJIDADES E MATERIAIS ESTRANHOS, ACONDICIONADO EM EMBALAGEM DE 1 KG, QUANDO ADOTADA ESSA APRESENTAÇÃO.	PCT	192
49	TEMPERO. PACOTE DE 100 G. TEMPERO SECO EM PÓ, DESTINADO AO PREPARO DE ALIMENTOS, ACONDICIONADO EM PACOTE DE 100 G, PRODUZIDO COM INGREDIENTES PRÓPRIOS PARA CONSUMO HUMANO, LIVRE DE SUJIDADES, PARASITAS, UMIDADE EXCESSIVA E MATÉRIAS ESTRANHAS. A COMPOSIÇÃO PRETENDIDA DEVERÁ SER DEFINIDA PARA EVITAR FORNECIMENTO DE PRODUTOS MUITO DISTINTOS.	PCT	1920
50	TOMATE. TOMATE IN NATURA, DE PRIMEIRA QUALIDADE, GRAU DE MATURAÇÃO ADEQUADO AO CONSUMO E TRANSPORTE, FRUTOS FIRMES, ÍNTEGROS E LIMPOS, SEM PODRIDÃO, PERFURAÇÕES, PRAGAS OU DANOS ACENTUADOS.	KG	960

1.2. O presente instrumento tem por objeto a realização de procedimento licitatório na modalidade Pregão Eletrônico, pelo Sistema de Registro de Preços – SRP, visando à futura e eventual aquisição de gêneros alimentícios perecíveis e não perecíveis, destinados ao atendimento das necessidades alimentares dos usuários e das atividades desenvolvidas pelo Centro de Atenção Psicossocial – CAPS e pelo Centro Especializado em Reabilitação – CER, integrantes da Rede Municipal de Saúde de Santa Rita/PB, compreendendo o fornecimento de frutas, verduras, legumes, raízes, tubérculos, cereais, leguminosas, farinhas, massas alimentícias, biscoitos, leite e derivados, carnes bovinas, aves, ovos, polpas de frutas, óleos, condimentos, produtos industrializados e demais gêneros alimentícios necessários à preparação de refeições, lanches e outras preparações alimentares realizadas no âmbito das referidas unidades, conforme condições, especificações, quantidades e exigências estabelecidas no Estudo Técnico Preliminar e neste Termo de Referência.

1.3. Os gêneros alimentícios objeto desta contratação são caracterizados como bens comuns, nos termos da Lei Federal nº 14.133/2021, tendo em vista que seus padrões de desempenho e qualidade podem ser objetivamente definidos por meio de especificações usuais de mercado, contemplando, conforme a natureza de cada item, características relativas à composição, classificação, peso, unidade de fornecimento, apresentação, qualidade, integridade, grau de maturação, acondicionamento, embalagem, rotulagem, procedência, prazo de validade, condições de conservação, transporte, armazenamento e requisitos sanitários, conforme justificativa constante do Estudo Técnico Preliminar.

1.4. O objeto da presente contratação não se enquadra como bem de luxo, tratando-se de gêneros alimentícios de consumo ordinário e necessários ao atendimento das demandas institucionais do CAPS e do CER. Os produtos pretendidos possuem natureza funcional e destinam-se ao atendimento das necessidades alimentares relacionadas às atividades desenvolvidas pelas unidades, não apresentando características de ostentação, requinte ou padrão de qualidade superior ao estritamente necessário ao atendimento da finalidade pública, devendo ser observados critérios de qualidade, segurança alimentar, adequação sanitária, economicidade e compatibilidade com as necessidades da Administração.

1.5. A Ata de Registro de Preços decorrente deste procedimento licitatório terá vigência de 1 (um) ano, contado do primeiro dia útil subsequente à data de divulgação no PNCP, e poderá ser prorrogada por igual período, desde que comprovado que o preço permanece vantajoso, observadas as condições estabelecidas no art. 84 da Lei Federal nº 14.133/2021 e na regulamentação aplicável.

1.6. As aquisições decorrentes da Ata de Registro de Preços serão realizadas de forma parcelada e conforme a efetiva necessidade da Administração, mediante emissão dos instrumentos próprios de contratação, ordens de fornecimento, notas de empenho ou instrumentos equivalentes admitidos pela legislação, observados os quantitativos registrados, a disponibilidade orçamentária e financeira e as necessidades do CAPS e do CER. O registro de preços não implicará obrigação de aquisição integral dos quantitativos estimados, que constituem referência para o dimensionamento da demanda.

1.7. Quando houver formalização de contrato administrativo decorrente da Ata de Registro de Preços, seu prazo de vigência será estabelecido no respectivo instrumento, observadas a natureza do fornecimento, a disponibilidade dos créditos orçamentários e as disposições dos arts. 105 e seguintes da Lei Federal nº 14.133/2021, admitidas as hipóteses de prorrogação legalmente cabíveis.

1.8. O fornecimento deverá ocorrer parceladamente, conforme demanda e mediante solicitação da Administração, em quantitativos compatíveis com as necessidades efetivamente verificadas,

especialmente em relação aos produtos perecíveis, resfriados e congelados, de modo a assegurar a qualidade dos alimentos, reduzir perdas, evitar formação excessiva de estoques e compatibilizar as entregas com a capacidade de armazenamento e conservação das unidades beneficiárias.

1.9. O instrumento contratual, a Ata de Registro de Preços e/ou os instrumentos equivalentes estabelecerão, de forma detalhada, conforme aplicável, as condições de fornecimento, prazos e locais de entrega, frequência das entregas, responsabilidades das partes, critérios de recebimento, procedimentos de inspeção quantitativa e qualitativa, condições de substituição dos produtos recusados, requisitos de embalagem, acondicionamento, rotulagem, transporte, conservação e armazenamento, controle dos prazos de validade, manutenção da cadeia de frio, quando necessária, fiscalização da execução, aplicação de penalidades e demais regras necessárias ao adequado cumprimento do objeto.

1.10. Os produtos deverão ser entregues em perfeitas condições de consumo e utilização, observando rigorosamente as especificações estabelecidas para cada item. Os gêneros industrializados deverão apresentar embalagens originais, íntegras, resistentes e adequadamente lacradas, com rotulagem e demais informações exigidas pela legislação aplicável, incluindo, quando pertinente, identificação do produto, ingredientes, informação nutricional, peso líquido, fabricante, lote, data de fabricação, prazo de validade e condições de conservação.

1.11. Os gêneros alimentícios in natura, especialmente frutas, verduras, legumes, raízes e tubérculos, deverão apresentar características compatíveis com a qualidade exigida, devendo estar frescos, íntegros, limpos, firmes, suficientemente desenvolvidos e em grau de maturação adequado ao consumo e ao período necessário para sua utilização, não sendo admitidos produtos com podridão, mofo, infestação, deterioração, danos acentuados ou quaisquer outras condições que comprometam sua qualidade e segurança.

1.12. Os produtos de origem animal, especialmente carnes bovinas, fígado bovino, peito de frango, coxa e sobrecoxa de frango e ovos, deverão possuir procedência regular e atender às exigências sanitárias aplicáveis, inclusive quanto à inspeção competente, quando exigível. Os produtos refrigerados ou congelados deverão ser transportados e entregues em condições adequadas de temperatura e conservação, preservando-se a cadeia de frio, não sendo admitidos produtos com sinais de descongelamento e recongelamento, deterioração ou comprometimento de suas características.

1.13. Os gêneros alimentícios que, no momento do recebimento, apresentarem embalagens violadas ou danificadas, prazo de validade incompatível com o estabelecido, sinais de deterioração, descongelamento indevido, contaminação, infestação, alterações de odor, cor, textura ou consistência, peso ou quantidade divergentes, ou quaisquer outras desconformidades com as especificações, poderão ser recusados pela Administração, cabendo ao fornecedor promover sua substituição, sem ônus adicional, no prazo e nas condições estabelecidas neste Termo de Referência.

1.14. As condições estabelecidas para o fornecimento deverão assegurar a observância das normas sanitárias, de segurança dos alimentos, transporte, armazenamento e comercialização aplicáveis a cada categoria de produto, bem como dos princípios da economicidade, eficiência, segurança alimentar, qualidade, continuidade do abastecimento e desenvolvimento sustentável, em conformidade com a Lei Federal nº 14.133/2021, com a legislação sanitária vigente e com as demais normas pertinentes à execução do objeto.

2.FUNDAMENTAÇÃO E DESCRIÇÃO DA NECESSIDADE DA CONTRATAÇÃO

2.1. A presente contratação fundamenta-se na necessidade de assegurar o abastecimento regular, contínuo, adequado e seguro de gêneros alimentícios perecíveis e não perecíveis destinados ao Centro de Atenção Psicossocial – CAPS e ao Centro Especializado em Reabilitação – CER, integrantes da Rede Municipal de Saúde de Santa Rita/PB, de modo a garantir o atendimento das necessidades alimentares dos usuários e o suporte às atividades desenvolvidas no âmbito dessas unidades.

2.2. O CAPS e o CER constituem serviços integrantes da Rede Municipal de Saúde e desenvolvem atividades assistenciais que demandam funcionamento regular e condições materiais adequadas para acolhimento, acompanhamento e atendimento dos respectivos usuários. Nesse contexto, a disponibilidade de gêneros alimentícios constitui necessidade operacional vinculada à manutenção das atividades realizadas pelas unidades, especialmente para o preparo e fornecimento de refeições, lanches e demais preparações alimentares previstas em suas rotinas.

2.3. A necessidade apresenta caráter recorrente e continuado sob a perspectiva material do abastecimento, uma vez que os gêneros

alimentícios são bens de consumo utilizados progressivamente e que necessitam de reposição periódica. A interrupção ou insuficiência do fornecimento poderá comprometer a organização das rotinas das unidades e prejudicar atividades que dependam da disponibilidade regular desses produtos.

2.4. A contratação abrange conjunto diversificado de gêneros alimentícios, contemplando frutas, verduras, legumes, raízes e tubérculos; cereais e leguminosas; farinhas e derivados; massas; biscoitos; leite e derivados; carnes bovinas e aves; ovos; polpas de frutas; óleos; condimentos; produtos industrializados e demais gêneros necessários à composição das preparações alimentares, possibilitando variedade compatível com as necessidades institucionais identificadas.

2.5. A diversidade dos produtos pretendidos justifica-se pela necessidade de disponibilização de insumos pertencentes a diferentes grupos alimentares e destinados a distintas preparações. O planejamento contempla, entre outros produtos, arroz branco e integral, feijões, carnes, aves, ovos, leite em pó, macarrão, aveia, farinhas, frutas, verduras, legumes, raízes, polpas de frutas e demais itens necessários ao adequado desenvolvimento das atividades alimentares das unidades.

2.6. A inclusão de produtos perecíveis, resfriados e congelados demanda especial atenção quanto à frequência das entregas, condições de transporte, armazenamento, conservação e controle de qualidade. Produtos como frutas, verduras, legumes, carnes bovinas, fígado, peito de frango, coxa e sobrecoxa, ovos e polpas congeladas apresentam características que desaconselham a aquisição e o armazenamento integral dos quantitativos estimados em uma única oportunidade.

2.7. Por essa razão, a solução deverá possibilitar fornecimentos parcelados e sucessivos, adequados ao consumo efetivamente verificado, à programação das atividades do CAPS e do CER, aos estoques existentes e à capacidade física de armazenamento e conservação das unidades. Essa sistemática permite preservar a qualidade e o frescor dos produtos, reduzir perdas por deterioração ou vencimento e promover utilização racional dos recursos públicos.

2.8. A contratação também se justifica pela necessidade de assegurar padrões mínimos de qualidade e segurança dos alimentos. Os produtos deverão atender às especificações estabelecidas pela Administração e à legislação sanitária pertinente, especialmente quanto à procedência, composição, integridade, embalagem, rotulagem, validade, conservação, transporte e, no caso dos produtos de origem animal, às exigências de inspeção sanitária aplicáveis.

2.9. Para os gêneros in natura, deverão ser asseguradas condições adequadas de frescor, integridade, limpeza e maturação, não sendo admitidos produtos deteriorados ou impróprios para consumo. Para os produtos industrializados, deverão ser observadas a integridade das embalagens, rotulagem, identificação de lote, fabricação, validade e demais informações exigíveis. Quanto aos produtos refrigerados e congelados, deverão ser preservadas as condições apropriadas de temperatura e conservação durante o transporte e a entrega.

2.10. A definição prévia desses requisitos busca não apenas assegurar a conformidade formal dos produtos, mas principalmente reduzir riscos sanitários, evitar desperdícios e impedir o recebimento de gêneros que não apresentem condições adequadas para utilização, conferindo maior segurança à execução da contratação.

2.11. Sob a perspectiva do planejamento, os quantitativos foram estimados com a finalidade de dimensionar a demanda durante o período considerado, contemplando as necessidades projetadas do CAPS e do CER. Tais quantitativos constituem estimativas de consumo, devendo as aquisições efetivas ocorrer de acordo com as necessidades concretamente verificadas durante a execução.

2.12. Nesse contexto, mostra-se adequada a adoção do Sistema de Registro de Preços – SRP, tendo em vista a natureza futura e eventual das aquisições, a necessidade de fornecimentos parcelados e a impossibilidade prática de determinar antecipadamente, com absoluta precisão, o momento e a quantidade de cada solicitação ao longo da vigência da Ata.

2.13. O Registro de Preços permitirá que a Administração mantenha preços e condições previamente definidos para atendimento das demandas, realizando as aquisições à medida que forem necessárias, sem obrigatoriedade de aquisição integral dos

quantitativos estimados, observados os limites registrados e as condições previstas no instrumento convocatório.

2.14. Tal sistemática mostra-se particularmente adequada ao objeto porque reduz a necessidade de manutenção de grandes estoques de alimentos, especialmente de produtos perecíveis, diminuindo riscos de deterioração, vencimento, perda de qualidade, desperdício e ocupação excessiva dos espaços destinados ao armazenamento.

2.15. A utilização do Pregão Eletrônico mostra-se igualmente compatível com a contratação, considerando que os gêneros alimentícios pretendidos podem ser caracterizados como bens comuns, cujos padrões de qualidade e desempenho são passíveis de definição objetiva mediante especificações usuais de mercado. A forma eletrônica também favorece maior participação de fornecedores e ampliação da competitividade.

2.16. O levantamento realizado no âmbito do planejamento demonstra que se trata de produtos ordinariamente comercializados no mercado, existindo fornecedores potencialmente aptos ao atendimento da demanda. Dessa forma, não se identifica necessidade de solução exclusiva ou de tecnologia específica, sendo possível promover competição entre interessados para obtenção de condições mais vantajosas para a Administração.

2.17. A necessidade da contratação deve ser analisada também sob a ótica da prevenção do desabastecimento. Considerando o consumo recorrente dos gêneros e a necessidade de reposição periódica, a inexistência de instrumento apto ao fornecimento poderá ocasionar insuficiência de produtos, comprometer o planejamento das unidades e gerar necessidade de adoção de soluções administrativas menos eficientes.

2.18. O planejamento antecipado da contratação permite, portanto, estruturar o abastecimento de forma organizada, estabelecer padrões de qualidade, prever quantitativos, definir responsabilidades, disciplinar prazos de entrega e instituir mecanismos de fiscalização, proporcionando maior segurança à Administração e às unidades beneficiárias.

2.19. Sob o aspecto econômico, a solução também se mostra justificável, considerando que a contratação apresenta valor global estimado de R\$ 699.158,00 (seiscentos e noventa e nove mil, cento e cinquenta e oito reais), devendo o montante ser entendido como estimativa destinada ao dimensionamento do procedimento e do Registro de Preços, sem representar obrigação de desembolso integral pela Administração.

2.20. A realização das aquisições conforme a necessidade efetiva permitirá racionalizar os gastos, compatibilizar as despesas com a demanda existente e evitar aplicação de recursos públicos em estoques superiores ao necessário. Associada à disputa competitiva do Pregão Eletrônico, essa sistemática apresenta potencial para obtenção de economicidade e melhor aproveitamento dos recursos públicos.

2.21. A contratação encontra-se, ainda, alinhada aos princípios do planejamento, eficiência, economicidade, interesse público e desenvolvimento sustentável previstos na Lei Federal nº 14.133/2021, buscando solução capaz de atender à necessidade administrativa com adequada relação entre qualidade, segurança, disponibilidade e custo.

2.22. A fundamentação da contratação encontra respaldo no planejamento desenvolvido no Estudo Técnico Preliminar, no qual foram analisadas a necessidade administrativa, os requisitos da contratação, as alternativas disponíveis no mercado, a solução como um todo, os quantitativos estimados, o valor da contratação, a adequação do Sistema de Registro de Preços, os riscos, os impactos ambientais e as viabilidades técnica e econômica da solução escolhida.

2.23. Diante desse conjunto de elementos, resta demonstrado que a contratação não decorre de conveniência meramente administrativa, mas de necessidade concreta de assegurar condições materiais para o regular atendimento das demandas alimentares relacionadas às atividades desenvolvidas pelo CAPS e pelo CER, mediante abastecimento planejado, seguro e compatível com o consumo efetivo.

2.24. Assim, a futura e eventual aquisição de gêneros alimentícios perecíveis e não perecíveis revela-se necessária e adequada ao atendimento do interesse público, sendo o Pregão Eletrônico pelo Sistema de Registro de Preços solução compatível com as características da demanda, por permitir ampla competição, fornecimento parcelado, flexibilidade na execução, redução de estoques, prevenção de desperdícios e maior controle sobre as aquisições.

2.25. Conclui-se, portanto, pela necessidade, adequação e pertinência da contratação, recomendando-se o prosseguimento do procedimento licitatório para formação de Ata de Registro de Preços, com observância das especificações, quantitativos, requisitos de qualidade, condições sanitárias, critérios de recebimento e demais exigências estabelecidas no Estudo Técnico Preliminar e neste Termo de Referência.

3.DESCRICÃO DA SOLUÇÃO COMO UM TODO CONSIDERADO O CICLO DE VIDA DO OBJETO E ESPECIFICAÇÕES DOS PRODUTOS

3.1. A solução proposta consiste na realização de Pregão Eletrônico, pelo Sistema de Registro de Preços – SRP, destinado à futura e eventual aquisição de gêneros alimentícios perecíveis e não perecíveis para atendimento das necessidades alimentares dos usuários e das atividades desenvolvidas pelo Centro de Atenção Psicossocial – CAPS e pelo Centro Especializado em Reabilitação – CER, integrantes da Rede Municipal de Saúde de Santa Rita/PB, mediante fornecimento parcelado, conforme demanda efetivamente apresentada pelas unidades beneficiárias.

3.2. A solução foi estruturada considerando não apenas a aquisição isolada dos produtos, mas todo o ciclo de vida do objeto, compreendendo o planejamento da demanda, seleção dos fornecedores, aquisição, acondicionamento, transporte, entrega, recebimento, inspeção quantitativa e qualitativa, armazenamento, conservação, utilização, controle de validade, prevenção de perdas e desperdícios e adequada destinação dos resíduos e embalagens resultantes do consumo.

3.3. A adoção do Sistema de Registro de Preços mostra-se compatível com a dinâmica da necessidade administrativa, considerando que o consumo dos gêneros ocorrerá progressivamente e que não se mostra técnica, econômica ou operacionalmente recomendável promover a aquisição integral dos quantitativos estimados em uma única oportunidade. A solução permitirá que a Administração efetue as solicitações de acordo com o consumo real, a programação das atividades, os estoques existentes e a capacidade de armazenamento e conservação do CAPS e do CER.

3.4. Os quantitativos registrados representarão estimativas máximas para dimensionamento da demanda, não constituindo obrigação de aquisição integral pela Administração. As contratações decorrentes da Ata ocorrerão à medida que forem caracterizadas as necessidades, mediante os instrumentos próprios, possibilitando maior racionalidade na utilização dos recursos públicos e redução dos riscos associados à formação excessiva de estoques.

3.5. O fornecimento deverá ser realizado de maneira parcelada e programada, com frequência compatível com a natureza de cada gênero alimentício. Os produtos de maior perecibilidade deverão ser fornecidos em intervalos que assegurem seu frescor, qualidade e condições adequadas de consumo, enquanto os produtos não perecíveis poderão observar programação compatível com os estoques disponíveis, espaço físico existente e respectivas datas de validade.

3.6. A solução contempla gêneros alimentícios pertencentes a diferentes categorias, incluindo frutas, verduras, legumes, raízes, tubérculos, cereais, leguminosas, farinhas, massas alimentícias, biscoitos, carnes bovinas, aves, ovos, leite e derivados, polpas de frutas, óleos, condimentos e outros produtos industrializados, possibilitando o atendimento das diferentes preparações alimentares realizadas no âmbito das unidades.

3.7. Os gêneros in natura, tais como abacaxi, banana, batata inglesa, batata-doce, beterraba, cebola, cenoura, inhame, laranja, maçã, macaxeira, melancia, melão e tomate, deverão ser fornecidos frescos, íntegros, limpos, firmes e fisiologicamente desenvolvidos, apresentando grau de maturação adequado ao consumo e ao transporte. Não serão admitidos produtos com podridão, mofo, infestação, deterioração, perfurações, rachaduras, brotação excessiva ou danos capazes de comprometer sua qualidade, conservação ou utilização.

3.8. Os produtos secos e de mercearia, compreendendo arroz branco, arroz integral, açúcar, aveia, farinha de mandioca, farinha de trigo, feijão carioca, feijão macassar, feijão preto, fubá, milho para munguzá, macarrão, sal, canela, colorau e demais produtos equivalentes, deverão apresentar características próprias de cada gênero, estar livres de

umidade excessiva, fermentação, ranço, insetos, parasitas, sujidades e matérias estranhas, devendo ser acondicionados em embalagens íntegras, resistentes e adequadas à conservação.

3.9. Os produtos industrializados, como achocolatado em pó, biscoitos, creme de leite, mistura à base de amido para mingau, leite condensado, leite de coco, leite em pó, maionese, margarina, molho de tomate, óleo vegetal e temperos, deverão ser fornecidos em suas embalagens originais, devidamente lacradas e rotuladas, sem sinais de violação, vazamento, estufamento, umidade ou qualquer alteração capaz de comprometer sua qualidade e segurança.

3.10. As embalagens deverão conter, conforme aplicável e exigido pela legislação pertinente, identificação do produto, ingredientes, informação nutricional, peso ou volume líquido, identificação do fabricante, lote, data de fabricação, prazo de validade, condições de conservação e demais informações obrigatórias. Os produtos deverão apresentar prazo de validade suficiente para possibilitar seu armazenamento e consumo regular, observados os prazos mínimos expressamente estabelecidos nas especificações de cada item.

3.11. Especial atenção deverá ser destinada aos produtos de origem animal, incluindo carne bovina moída, carne bovina em peça, fígado bovino, coxa e sobrecoxa de frango, peito de frango e ovos. Esses produtos deverão possuir procedência regular, apresentar características próprias de produto adequado ao consumo humano e atender às exigências sanitárias e de inspeção aplicáveis.

3.12. As carnes bovinas e aves deverão apresentar aspecto, cor, odor e textura característicos, sem sinais de deterioração, materiais estranhos ou alterações incompatíveis com o consumo. Os cortes deverão corresponder exatamente às especificações estabelecidas para cada item, não sendo admitida substituição por cortes de qualidade ou características distintas sem autorização da Administração.

3.13. A carne bovina moída, corte acém, deverá ser produzida exclusivamente a partir de carne bovina correspondente ao corte especificado, sem ossos, cartilagens, materiais estranhos ou adição de outras carnes ou proteína vegetal, observadas as condições sanitárias e de conservação previstas na especificação.

3.14. A carne bovina, corte acém, deverá ser entregue limpa, sem osso, com gordura aparada e sem excesso de cartilagens, coágulos, hematomas, aponeuroses ou materiais estranhos. O peito de frango deverá ser fornecido sem osso e sem pele, enquanto a coxa e sobrecoxa deverão observar rigorosamente a apresentação definida no respectivo item.

3.15. Os produtos congelados deverão permanecer sob condições adequadas de conservação durante todas as etapas de transporte e entrega, preservando-se a cadeia de frio até o recebimento pela Administração. Não serão aceitos produtos que apresentem sinais de descongelamento e recongelamento, deterioração, excesso anormal de líquidos ou quaisquer condições indicativas de conservação inadequada.

3.16. As polpas de frutas deverão permanecer congeladas e ser transportadas em condições apropriadas, sendo obtidas de frutas sadias, limpas e maduras, livres de fermentação, matérias estranhas e alterações incompatíveis com o consumo, nos sabores solicitados pela Administração.

3.17. Os ovos deverão ser fornecidos íntegros, limpos, sem trincas ou deformações relevantes, acondicionados em bandejas com a quantidade prevista na especificação e protegidos adequadamente contra impactos, contaminação e outras condições capazes de comprometer sua utilização.

3.18. O transporte dos gêneros deverá ocorrer em veículos compatíveis com a natureza dos alimentos, em condições adequadas de higiene, limpeza e conservação, protegendo os produtos contra contaminações, intempéries, poeira, umidade, exposição indevida ao calor e demais agentes externos. Para alimentos que exijam temperatura controlada, deverão ser utilizadas condições de transporte capazes de preservar suas características até o momento da entrega.

3.19. O recebimento dos produtos deverá envolver conferência quantitativa e qualitativa, contemplando, conforme a natureza do item, quantidade, peso, apresentação, integridade, embalagem, rotulagem, lote, validade, características organolépticas perceptíveis, temperatura e condições de conservação, procedência e correspondência com as especificações estabelecidas.

3.20. A Administração poderá recusar produtos que apresentem desconformidade, incluindo alimentos vencidos, deteriorados, contaminados, com prazo de validade incompatível, embalagens violadas, peso ou quantidade divergentes, características diferentes das especificadas, sinais de descongelamento e recongelamento ou quaisquer condições capazes de comprometer a qualidade e a segurança alimentar. Nessas situações, deverá ser exigida a substituição pelo fornecedor, sem ônus adicional para a Administração e dentro do prazo estabelecido no Termo de Referência.

3.21. Após o recebimento, os gêneros deverão ser armazenados de acordo com suas características, promovendo-se a separação adequada entre produtos secos, perecíveis, refrigerados e congelados. O controle dos estoques deverá considerar datas de entrada e validade, priorizando-se a utilização dos produtos com vencimento mais próximo e evitando acúmulos desnecessários.

3.22. A solução deverá buscar a redução de perdas e desperdícios ao longo de todo o ciclo de vida dos alimentos. Para tanto, as solicitações deverão ser dimensionadas conforme o consumo efetivo, especialmente para frutas, verduras, legumes, carnes, aves e demais produtos de elevada perecibilidade. A Administração deverá compatibilizar a frequência e os quantitativos das entregas com a capacidade real de armazenamento e utilização das unidades.

3.23. Sob o aspecto ambiental, deverá ser incentivada a redução da geração desnecessária de resíduos, o correto manejo dos resíduos orgânicos e, sempre que operacionalmente possível, a segregação e destinação adequada de embalagens recicláveis. As medidas ambientais não poderão comprometer as exigências sanitárias indispensáveis à adequada proteção e conservação dos alimentos.

3.24. A solução deverá assegurar, portanto, que a contratação não se limite à obtenção do menor preço nominal, mas resulte na aquisição de alimentos efetivamente adequados à finalidade pretendida, conciliando economicidade, qualidade, segurança alimentar, regularidade do abastecimento, eficiência logística, redução de desperdícios e adequada aplicação dos recursos públicos.

3.25. Considerado todo o ciclo de vida do objeto, a solução definida mostra-se adequada às necessidades do CAPS e do CER, uma vez que associa Pregão Eletrônico, Sistema de Registro de Preços, fornecimento parcelado, especificações objetivas, requisitos sanitários, controle de qualidade, fiscalização das entregas e gestão racional dos estoques, proporcionando condições para manutenção regular do abastecimento durante a vigência da contratação.

3.26. Dessa forma, a solução como um todo consiste na formação de Ata de Registro de Preços para aquisição futura e eventual dos gêneros alimentícios especificados, com entregas realizadas conforme a efetiva necessidade da Secretaria Municipal de Saúde, observando-se rigorosamente as características técnicas de cada produto e as condições de qualidade, higiene, procedência, embalagem, transporte, conservação, validade, armazenamento e segurança alimentar estabelecidas no Estudo Técnico Preliminar, neste Termo de Referência, na legislação sanitária aplicável e nas demais normas pertinentes.

4. REQUISITOS DA CONTRATAÇÃO SUSTENTABILIDADE

4.1. A contratação deverá observar requisitos técnicos, sanitários, operacionais, logísticos e de qualidade compatíveis com a futura e eventual aquisição de gêneros alimentícios perecíveis e não perecíveis destinados ao CAPS e ao CER da Rede Municipal de Saúde de Santa Rita/PB, de modo a assegurar que os produtos fornecidos sejam próprios para consumo humano e atendam integralmente às especificações estabelecidas no Termo de Referência.

4.2. Os gêneros alimentícios deverão ser novos, próprios para consumo, de qualidade compatível com as especificações, procedência regular e em perfeito estado de conservação, não sendo admitidos produtos deteriorados, contaminados, adulterados, vencidos, impróprios para consumo ou que apresentem características divergentes das estabelecidas pela Administração.

4.3. Os produtos industrializados deverão ser fornecidos em embalagens originais, íntegras, resistentes, adequadamente fechadas ou

lacradas e próprias para contato com alimentos, contendo todas as informações obrigatórias previstas na legislação aplicável, especialmente identificação do produto, fabricante, ingredientes, informação nutricional, peso ou volume líquido, lote, fabricação, validade e condições de conservação, quando pertinentes.

4.4. Os produtos deverão possuir prazo de validade compatível com o período necessário ao armazenamento e consumo, observando-se os prazos mínimos expressamente estabelecidos nas especificações de cada item. Não serão admitidos produtos com prazo remanescente insuficiente para sua utilização regular pelas unidades.

4.5. Os gêneros in natura, especialmente frutas, verduras, legumes, raízes e tubérculos, deverão apresentar frescor, integridade, limpeza, firmeza e grau adequado de maturação, não sendo admitidos produtos com podridão, mofo, infestação, deterioração, perfurações, danos mecânicos acentuados ou quaisquer alterações que comprometam sua qualidade ou segurança.

4.6. As carnes bovinas, aves, fígado, ovos e demais produtos de origem animal deverão possuir procedência regular e atender às exigências sanitárias e de inspeção aplicáveis, devendo apresentar características próprias do produto, sem sinais de deterioração ou conservação inadequada.

4.7. Os produtos refrigerados ou congelados deverão ser mantidos nas condições de temperatura adequadas durante o transporte, armazenamento temporário e entrega, preservando-se a cadeia de frio. Não serão aceitos alimentos que apresentem sinais de descongelamento e recongelamento ou alterações decorrentes de conservação inadequada.

4.8. A contratada deverá realizar o transporte em veículos limpos, higienizados e compatíveis com a natureza dos produtos, garantindo proteção contra contaminação, poeira, umidade, intempéries e outros agentes capazes de comprometer a qualidade dos alimentos. Não deverá ocorrer transporte conjunto com substâncias ou materiais capazes de contaminar ou alterar os gêneros alimentícios.

4.9. O fornecimento será realizado parceladamente e conforme demanda, mediante solicitação da Administração, nas quantidades, locais, horários e prazos definidos nas ordens de fornecimento ou instrumento equivalente, ficando todos os custos necessários à adequada execução, inclusive transporte, carga, descarga e acondicionamento, sob responsabilidade da contratada, quando assim definido no instrumento convocatório.

4.10. A contratada deverá possuir capacidade operacional suficiente para atender às solicitações durante a vigência da contratação, inclusive quanto ao fornecimento simultâneo ou sucessivo dos quantitativos demandados, observadas as condições e os prazos estabelecidos.

4.11. No momento do recebimento, a Administração realizará a conferência dos produtos, podendo verificar quantidade, peso, qualidade, integridade, embalagem, rotulagem, validade, conservação, temperatura, procedência e correspondência com as especificações. O recebimento inicial não impedirá posterior rejeição caso seja constatado vício, inadequação ou desconformidade não identificável imediatamente.

4.12. Os produtos recusados deverão ser substituídos pela contratada, sem qualquer ônus adicional para a Administração, no prazo definido no Termo de Referência, sem prejuízo da adoção das demais medidas administrativas cabíveis.

4.13. A contratada deverá manter, durante toda a execução, as condições exigidas para sua habilitação e cumprir as obrigações previstas na legislação sanitária, comercial, trabalhista, fiscal, ambiental e demais normas relacionadas à atividade de fornecimento de alimentos.

4.14. As especificações deverão ser interpretadas como requisitos mínimos de qualidade, não sendo admitida a entrega de produto inferior ao padrão estabelecido, tampouco a substituição unilateral de apresentação, composição, peso, corte, categoria ou característica relevante sem prévia anuência da Administração.

4.15. Os requisitos estabelecidos deverão ser aplicados de maneira proporcional à natureza de cada item, evitando exigências desnecessárias ou excessivamente restritivas que possam comprometer a competitividade, sem prejuízo dos padrões indispensáveis à qualidade e à segurança alimentar.

4.16. A execução da contratação deverá observar práticas de sustentabilidade ambiental, social e econômica compatíveis com a natureza do objeto, buscando conciliar o adequado abastecimento do CAPS e do CER com a utilização racional dos recursos públicos, redução de desperdícios, prevenção da geração desnecessária de resíduos e adequada destinação dos materiais resultantes do consumo.

4.17. A principal medida de sustentabilidade relacionada à contratação consiste na adoção do fornecimento parcelado e conforme a demanda efetivamente verificada. Considerando a existência de produtos perecíveis, a aquisição antecipada de grandes quantidades poderia resultar em deterioração, vencimento e descarte de alimentos ainda não consumidos.

4.18. As solicitações deverão, portanto, considerar os estoques existentes, o consumo médio, a programação das unidades, o prazo de validade dos produtos e a capacidade disponível para armazenamento, refrigeração e congelamento, buscando-se adquirir somente as quantidades necessárias para cada período.

4.19. Deverá ser promovida a adequada gestão dos estoques, priorizando-se a utilização dos produtos com menor prazo de validade remanescente e evitando a manutenção de quantidades superiores à capacidade de consumo. Essa prática contribui simultaneamente para sustentabilidade ambiental e economicidade, reduzindo perdas físicas e financeiras.

4.20. Sempre que tecnicamente possível e sem comprometer a conservação, higiene e segurança dos alimentos, deverão ser privilegiadas embalagens adequadas à quantidade efetivamente fornecida, recicláveis, reutilizáveis ou que empreguem menor quantidade de material, evitando-se embalagens secundárias desnecessárias.

4.21. Entretanto, nenhuma exigência de redução de embalagens poderá comprometer a proteção sanitária dos produtos. Nos casos em que a embalagem individual, hermética ou específica seja necessária à segurança alimentar, conservação, rastreabilidade ou manutenção das características do produto, deverá prevalecer o requisito sanitário.

4.22. Os fornecedores deverão adotar cuidados para evitar danos às embalagens durante transporte, carga e descarga, reduzindo perdas decorrentes de vazamentos, rupturas, amassamentos ou contaminações que possam resultar no descarte prematuro dos alimentos.

4.23. As entregas deverão ser planejadas, sempre que possível, de modo a otimizar rotas e reduzir deslocamentos desnecessários, sem prejuízo da periodicidade necessária à preservação da qualidade dos produtos perecíveis. A consolidação de entregas deverá ser adotada somente quando compatível com a segurança alimentar e com a capacidade de armazenamento das unidades.

4.24. Os produtos refrigerados e congelados deverão ser transportados e conservados em condições apropriadas, evitando perdas decorrentes da interrupção da cadeia de frio. A correta conservação desses alimentos constitui medida de sustentabilidade, uma vez que reduz o descarte de produtos deteriorados e o desperdício dos recursos empregados em sua produção, processamento e transporte.

4.25. Os resíduos orgânicos decorrentes da preparação e consumo deverão ser reduzidos mediante planejamento das quantidades e aproveitamento adequado dos alimentos, respeitadas as condições sanitárias. Quando houver sistemas municipais ou soluções operacionalmente disponíveis, poderá ser adotada destinação ambientalmente adequada dos resíduos orgânicos.

4.26. As embalagens de papelão, plástico, vidro, metal e demais materiais recicláveis deverão, sempre que possível e de acordo com a estrutura existente, ser segregadas e destinadas à coleta seletiva, reciclagem ou outro sistema ambientalmente adequado, evitando seu descarte conjunto quando houver alternativa viável.

4.27. O óleo alimentar eventualmente utilizado nas preparações não deverá ser descartado diretamente em pias, ralos, redes de drenagem ou no solo, devendo receber armazenamento e destinação ambientalmente adequada, quando aplicável.

4.28. Também deverá ser evitado o estabelecimento de critérios ambientais desproporcionais ou sem relação direta com o objeto, especialmente aqueles capazes de restringir injustificadamente a competitividade. As exigências de

sustentabilidade deverão possuir pertinência com o fornecimento, ser tecnicamente justificáveis e compatíveis com as práticas existentes no mercado.

4.29.

A sustentabilidade econômica será promovida mediante planejamento das aquisições, controle de consumo, fornecimento parcelado, prevenção de perdas, ampla competição no Pregão Eletrônico e utilização do Sistema de Registro de Preços, permitindo que os recursos sejam empregados conforme a necessidade efetiva.

4.30.

Sob a perspectiva social, a contratação deverá assegurar produtos adequados ao consumo humano e condições de fornecimento compatíveis com a proteção da saúde e da segurança dos usuários, além de observar, naquilo que for aplicável à execução do objeto, as obrigações legais pertinentes às relações de trabalho, proteção social e demais normas vigentes.

4.31.

Dessa forma, os critérios de sustentabilidade deverão integrar a execução da contratação de maneira proporcional, objetiva e compatível com o mercado, buscando reduzir desperdícios e impactos ambientais sem comprometer a qualidade, a segurança alimentar, a competitividade, a economicidade e a continuidade do abastecimento do CAPS e do CER da Rede Municipal de Saúde de Santa Rita/PB.

SUBCONTRATAÇÃO

4.32. Não será admitida a subcontratação do objeto principal da contratação, considerando que a futura contratada deverá possuir capacidade técnica, operacional, logística e comercial suficiente para assegurar diretamente o fornecimento dos gêneros alimentícios perecíveis e não perecíveis nas condições estabelecidas neste Termo de Referência.

4.33. A vedação justifica-se pela necessidade de preservar a responsabilidade direta da contratada pela procedência, qualidade, segurança sanitária, acondicionamento, conservação, transporte, prazo de validade e conformidade dos produtos, especialmente em relação aos gêneros perecíveis, refrigerados, congelados e de origem animal.

4.34. A contratada permanecerá integralmente responsável pelo cumprimento das obrigações assumidas perante a Administração, não podendo transferir a terceiros a execução do núcleo essencial do objeto, inclusive as obrigações relativas ao atendimento das ordens de fornecimento, observância dos quantitativos e prazos, garantia das condições sanitárias e substituição de produtos recusados ou em desconformidade.

4.35. Não será considerada subcontratação, contudo, a utilização de serviços acessórios ou instrumentais necessários à logística da operação, a exemplo de transportadoras ou operadores logísticos, quando admitidos pela legislação e pelo instrumento convocatório, desde que isso não implique transferência da responsabilidade pelo fornecimento nem prejudique a rastreabilidade, a qualidade, a conservação e a segurança dos gêneros alimentícios.

4.36. A eventual utilização de terceiros para atividades meramente acessórias não afastará, reduzirá ou transferirá qualquer responsabilidade da contratada perante a Administração, permanecendo esta integralmente responsável pelos atos de seus empregados, prepostos, transportadores e demais agentes utilizados na execução.

4.37. Em qualquer hipótese, deverão ser integralmente preservadas as condições exigidas para o transporte e conservação dos alimentos, especialmente a manutenção da cadeia de frio dos produtos refrigerados e congelados, bem como as condições de higiene, acondicionamento e proteção contra contaminação.

4.38. Fica igualmente vedada a cessão ou transferência integral da Ata de Registro de Preços, do contrato ou das obrigações principais dele decorrentes a terceiros, ressalvadas exclusivamente as hipóteses expressamente admitidas pela legislação aplicável e previamente autorizadas pela Administração.

4.39. A inobservância das disposições relativas à subcontratação poderá caracterizar inadimplemento contratual, sujeitando a contratada às medidas administrativas e sanções previstas no instrumento convocatório, na Ata de Registro de Preços, no contrato e na Lei Federal nº 14.133/2021, assegurados o contraditório e a ampla defesa.

ENTREGA E CRITÉRIOS DE ACEITAÇÃO

4.40. O fornecimento dos gêneros alimentícios perecíveis e não perecíveis será realizado de forma parcelada, conforme a necessidade do Centro de Atenção Psicossocial – CAPS e do Centro Especializado em Reabilitação – CER, mediante emissão de Ordem de Fornecimento, Nota de Empenho ou

instrumento equivalente pela Secretaria Municipal de Saúde de Santa Rita/PB, não havendo obrigação de aquisição integral dos quantitativos registrados.

4.41. As entregas deverão ocorrer nos locais indicados pela Secretaria Municipal de Saúde, em dias e horários previamente estabelecidos pela Administração, observando-se rigorosamente os quantitativos, especificações, apresentações, unidades de medida e demais condições constantes da solicitação. A contratada será responsável pelo transporte, carga, descarga e demais providências necessárias até a efetiva disponibilização dos produtos no local determinado.

4.42. O prazo para entrega será aquele estabelecido na respectiva Ordem de Fornecimento ou instrumento equivalente, contado do seu recebimento pela contratada, devendo ser rigorosamente observado. Tratando-se de produtos perecíveis ou de necessidades que exijam maior frequência de abastecimento, a Administração poderá estabelecer cronograma específico de entregas, compatível com o consumo, a capacidade de armazenamento e as condições de conservação das unidades.

4.43. A contratada deverá manter estrutura logística suficiente para assegurar a regularidade e pontualidade do abastecimento, inclusive quanto aos produtos perecíveis, refrigerados e congelados, evitando interrupções capazes de comprometer as atividades desenvolvidas pelo CAPS e pelo CER.

4.44. Os gêneros alimentícios deverão ser transportados em veículos adequados à natureza dos produtos, limpos, higienizados e em condições sanitárias apropriadas, protegidos contra poeira, chuva, calor excessivo, contaminação, contato com substâncias incompatíveis e demais fatores capazes de comprometer sua qualidade ou segurança.

4.45. Os alimentos congelados e, quando aplicável, refrigerados deverão ser transportados sob condições adequadas de temperatura, preservando-se a cadeia de frio durante todo o percurso até o recebimento, não sendo admitidos produtos que apresentem sinais de descongelamento e recongelamento, deterioração ou conservação inadequada.

4.46. As carnes bovinas, fígado, cortes de frango e demais produtos de origem animal deverão ser provenientes de estabelecimentos submetidos à inspeção sanitária competente, observadas as exigências legais aplicáveis, devendo as embalagens e/ou documentação correspondente permitir a identificação da procedência e do serviço de inspeção, quando exigível.

4.47. As frutas, verduras, legumes, raízes e tubérculos deverão ser entregues frescos, íntegros, firmes, limpos e em grau de maturação adequado ao consumo e à conservação pelo período razoavelmente necessário, não sendo aceitos produtos excessivamente verdes ou maduros, deteriorados, murchos de forma acentuada, fermentados, mofados, infestados ou com danos que comprometam sua utilização.

4.48. Os produtos industrializados deverão ser entregues em suas embalagens originais, íntegras, resistentes, lacradas e sem sinais de violação, vazamento, estufamento, perfuração, umidade ou deterioração, contendo as informações obrigatórias de rotulagem previstas na legislação pertinente.

4.49. No ato da entrega, os produtos deverão possuir prazo de validade compatível com seu consumo regular, observando-se eventual prazo mínimo especificamente estabelecido para cada item. Para os itens em que tenha sido exigida validade remanescente mínima de 6 (seis) meses, essa condição deverá ser integralmente atendida.

4.50. A entrega deverá estar acompanhada do respectivo documento fiscal, no qual deverão constar informações suficientes para identificação do fornecimento, permitindo sua vinculação à Ordem de Fornecimento, Nota de Empenho ou instrumento correspondente.

4.51. O recebimento dos produtos ficará condicionado à verificação quantitativa e qualitativa realizada por servidor, comissão, fiscal ou responsável designado pela Administração, sem que a simples descarga ou assinatura de comprovante de entrega represente aceitação definitiva dos gêneros fornecidos.

4.52. Na análise quantitativa, será verificada a correspondência entre os produtos efetivamente entregues e os quantitativos solicitados, incluindo, conforme o item, número de unidades, pacotes, sachês, bandejas, peso líquido ou quantidade em quilogramas.

4.53. Na análise qualitativa serão verificados, conforme aplicável, identidade do produto, composição, apresentação, integridade física, aparência, coloração, odor, textura, grau de maturação, embalagem, rotulagem, peso, lote, fabricação, validade, condições de conservação, temperatura, procedência e conformidade com as especificações técnicas.

4.54. Para produtos comercializados por peso, a Administração poderá realizar conferência mediante pesagem, não sendo admitida diferença injustificada entre o quantitativo faturado e aquele efetivamente entregue, observadas as tolerâncias legalmente admitidas.

4.55. Não serão aceitos produtos que apresentem, entre outras situações:

4.56. prazo de validade vencido ou inferior ao mínimo exigido;

- 4.57. embalagem aberta, violada, rasgada, perfurada, estufada ou com vazamento;
- 4.58. quantidade, peso, apresentação ou composição divergentes do solicitado;
- 4.59. sinais de mofo, fermentação, ranço, infestação, contaminação ou deterioração;
- 4.60. sujidades, parasitas, insetos ou matérias estranhas;
- 4.61. frutas, verduras, legumes, raízes ou tubérculos impróprios para consumo;
- 4.62. produtos congelados com indícios de descongelamento e recongelamento;
- 4.63. carnes ou produtos de origem animal sem condições sanitárias adequadas ou sem procedência regular quando exigida;
- 4.64. alteração anormal de cor, odor, sabor, textura ou consistência;
- 4.65. produtos diferentes daqueles efetivamente especificados e solicitados pela Administração; ou
- 4.66. quaisquer outras condições que comprometam a qualidade, segurança, conservação ou utilização pretendida.
- 4.67. Os produtos que apresentarem desconformidade poderão ser recusados total ou parcialmente, devendo a contratada promover sua retirada e substituição por produtos adequados, dentro do prazo fixado pela Administração, sem qualquer custo adicional para o Município de Santa Rita/PB.
- 4.68. A substituição de produtos recusados não afastará eventual aplicação das medidas administrativas cabíveis quando houver atraso, reincidência, fornecimento de produto impróprio para consumo ou descumprimento das condições estabelecidas.
- 4.69. O recebimento poderá ocorrer de forma provisória, para conferência inicial das condições aparentes e quantitativos, e posteriormente de forma definitiva, após a verificação da conformidade do fornecimento com as especificações e demais exigências da contratação, na forma estabelecida no Termo de Referência e no instrumento contratual.
- 4.70. Ainda que realizado o recebimento definitivo, a contratada permanecerá responsável por vícios, defeitos, irregularidades ou desconformidades não identificáveis no momento da entrega, devendo providenciar a substituição dos produtos quando constatada situação que lhes seja imputável.
- 4.71. As entregas deverão observar rigorosamente os princípios de qualidade, segurança alimentar, higiene, rastreabilidade, regularidade e eficiência, de modo a assegurar que somente sejam incorporados aos estoques e utilizados pelo CAPS e pelo CER produtos plenamente compatíveis com as especificações estabelecidas pela Administração.

1. MODELO DE GESTÃO DO CONTRATO

- 1.2. A gestão e a fiscalização da contratação serão realizadas pela Secretaria Municipal de Saúde de Santa Rita/PB, por meio de servidores formalmente designados para as funções de Gestor e Fiscal do Contrato, observando-se as disposições da Lei Federal nº 14.133/2021, do Termo de Referência, da Ata de Registro de Preços, do instrumento contratual e das demais normas municipais aplicáveis.
- 1.3. O modelo de gestão deverá assegurar o acompanhamento contínuo da execução, desde a emissão das Ordens de Fornecimento até o recebimento definitivo dos gêneros alimentícios, abrangendo o controle dos quantitativos solicitados e efetivamente entregues, qualidade dos produtos, prazos, condições sanitárias, validade, acondicionamento, transporte, conservação, documentação fiscal e demais obrigações assumidas pela contratada.
- 1.4. Considerando que a contratação será realizada pelo Sistema de Registro de Preços – SRP, o gerenciamento deverá contemplar também o acompanhamento dos quantitativos registrados, contratados e consumidos, evitando aquisições superiores às necessidades efetivas ou aos limites constantes da Ata de Registro de Preços.
- 1.5. A existência de quantitativos registrados não representará obrigação de aquisição integral pela Administração. As solicitações serão realizadas parceladamente, conforme a necessidade efetivamente identificada pelo CAPS e pelo CER, observados o planejamento de consumo, os estoques existentes, a capacidade de armazenamento, a disponibilidade orçamentária e a programação das atividades desenvolvidas pelas unidades.

2. Fiscalização

- 2.1. A execução da contratação será objeto de acompanhamento e fiscalização sistemáticos pela Secretaria Municipal de Saúde de Santa Rita/PB, por intermédio de servidor ou servidores formalmente designados pela autoridade competente, nos termos da Lei Federal nº 14.133/2021, sem prejuízo da atuação do Gestor do Contrato e dos demais agentes responsáveis pelo acompanhamento administrativo.

- 2.2. A fiscalização terá por finalidade assegurar que a futura e eventual aquisição de gêneros alimentícios perecíveis e não perecíveis destinados ao CAPS e ao CER seja executada em estrita conformidade com o Edital, Termo de Referência, Ata de Registro de Preços, instrumento contratual, Ordens de Fornecimento e legislação sanitária aplicável.
- 2.3. O Fiscal deverá acompanhar cada fornecimento, verificando a correspondência entre os produtos solicitados e aqueles efetivamente entregues, especialmente quanto à descrição, quantidade, unidade de medida, peso, apresentação, qualidade, integridade, procedência, embalagem, rotulagem, lote, fabricação, prazo de validade e condições de conservação.
- 2.4. Nos gêneros alimentícios in natura, a fiscalização deverá verificar as condições de frescor, limpeza, firmeza, integridade e grau de maturação, recusando frutas, verduras, legumes, raízes e tubérculos que apresentem podridão, mofo, infestação, deterioração, danos acentuados, brotação excessiva ou qualquer condição incompatível com o consumo humano.
- 2.5. Quanto às carnes bovinas, fígado, peito de frango, coxa e sobrecoxa e demais produtos de origem animal, deverá ser verificada a procedência, integridade das embalagens, identificação do produto e do serviço de inspeção competente, quando aplicável, além das características aparentes de cor, odor, textura e conservação.
- 2.6. Os produtos refrigerados ou congelados deverão receber atenção específica quanto à manutenção da cadeia de frio durante o transporte e a entrega. Não deverão ser aceitos produtos com sinais de descongelamento e recongelamento, excesso anormal de líquidos, alterações de consistência ou outras evidências de conservação inadequada.
- 2.7. Nos produtos industrializados, a fiscalização deverá verificar a integridade das embalagens e a existência das informações obrigatórias de rotulagem, recusando embalagens abertas, violadas, rasgadas, perfuradas, estufadas, enferrujadas, com vazamentos ou em condições que possam comprometer a segurança ou conservação do alimento.
- 2.8. Quando os produtos forem adquiridos por quilograma, a Administração poderá realizar pesagem para conferência dos quantitativos efetivamente entregues. Para produtos fornecidos por pacote, unidade, sachê, bandeja ou outra apresentação, deverá ser verificada a correspondência entre a apresentação entregue e aquela estabelecida na especificação e na Ordem de Fornecimento.
- 2.9. O Fiscal deverá verificar, ainda, se os produtos possuem prazo de validade compatível com o estabelecido no Termo de Referência, inclusive quanto à validade remanescente mínima expressamente exigida para determinados itens.
- 2.10. As condições dos veículos utilizados no transporte poderão ser verificadas no momento da entrega, devendo estes apresentar condições adequadas de limpeza, higiene e conservação, compatíveis com a natureza dos gêneros transportados e capazes de proteger os alimentos contra contaminação, intempéries e demais fatores externos.
- 2.11. Constatada qualquer desconformidade, o Fiscal poderá recusar total ou parcialmente a entrega, registrando a ocorrência e comunicando formalmente a contratada para que providencie a retirada e substituição dos produtos, no prazo estabelecido pela Administração e sem qualquer custo adicional.
- 2.12. A substituição do produto recusado não impedirá o registro da ocorrência para fins de avaliação do desempenho contratual e eventual aplicação das medidas previstas no instrumento convocatório e contratual, especialmente nos casos de reincidência ou de irregularidade capaz de comprometer a segurança alimentar.
- 2.13. O Fiscal deverá manter registro próprio das ocorrências relacionadas à execução, consignando as providências necessárias à regularização das falhas identificadas e encaminhando ao Gestor do Contrato as situações que ultrapassem sua competência.
- 2.14. As ocorrências consideradas graves, especialmente fornecimento de alimentos impróprios para consumo, suspeita de contaminação, irregularidades sanitárias relevantes, adulteração, fraude, reiterado descumprimento das especificações ou comprometimento da continuidade do abastecimento, deverão ser imediatamente comunicadas ao Gestor e à autoridade administrativa competente para adoção das providências cabíveis.
- 2.15. A fiscalização deverá acompanhar também o cumprimento dos prazos de entrega, registrando atrasos, entregas parciais não autorizadas, recusas injustificadas de fornecimento e demais ocorrências capazes de comprometer o abastecimento do CAPS e do CER.
- 2.16. Para fins de pagamento, o Fiscal somente deverá realizar o atesto do documento fiscal após verificar que os produtos faturados foram efetivamente entregues e aceitos, nas quantidades e condições estabelecidas. Produtos recusados, não entregues ou pendentes de substituição não deverão ser atestados como regularmente executados.

- 2.17. A fiscalização poderá solicitar à contratada, sempre que necessário e dentro das exigências previstas na contratação, documentos e informações destinados à comprovação da procedência, regularidade sanitária, inspeção, transporte, conservação e demais requisitos relacionados aos produtos fornecidos.
- 2.18. A atuação fiscalizatória da Administração não excluirá nem reduzirá a responsabilidade integral da contratada pela qualidade, segurança, procedência e regularidade dos gêneros alimentícios, inclusive perante terceiros, nem implicará corresponsabilidade da Administração por vícios, irregularidades ou danos decorrentes da execução inadequada.
- 2.19. O Fiscal não poderá alterar unilateralmente especificações, quantitativos, preços, prazos ou demais condições essenciais da contratação. Qualquer necessidade de alteração deverá ser encaminhada ao Gestor do Contrato para análise e adoção dos procedimentos administrativos cabíveis.
- 2.20. A fiscalização deverá ser exercida de forma preventiva, contínua, objetiva e documentada, priorizando a identificação tempestiva de irregularidades e a adoção das medidas necessárias à manutenção da qualidade e regularidade do abastecimento.
- 2.21. Dessa forma, a fiscalização da contratação deverá constituir mecanismo permanente de controle da execução, assegurando que somente sejam recebidos e pagos gêneros alimentícios efetivamente entregues, próprios para consumo humano e integralmente compatíveis com as especificações estabelecidas, resguardando a segurança alimentar dos usuários do Centro de Atenção Psicossocial – CAPS e do Centro Especializado em Reabilitação – CER da Rede Municipal de Saúde de Santa Rita/PB, bem como a economicidade e a adequada aplicação dos recursos públicos.

Fiscalização Administrativa

- 2.22. A Fiscalização Administrativa da contratação será exercida por servidor formalmente designado pela autoridade competente da Secretaria Municipal de Saúde de Santa Rita/PB, observadas as disposições da Lei Federal nº 14.133/2021, do Edital, da Ata de Registro de Preços, do Termo de Referência, do instrumento contratual e das demais normas aplicáveis.
- 2.23. A fiscalização administrativa terá por finalidade acompanhar os aspectos formais, documentais, financeiros, fiscais e administrativos da execução contratual, distinguindo-se da fiscalização técnica relacionada à conferência material e sanitária dos gêneros alimentícios entregues, sem prejuízo da necessária atuação integrada entre os agentes responsáveis.
- 2.24. No âmbito desta contratação, destinada à futura e eventual aquisição de gêneros alimentícios perecíveis e não perecíveis para atendimento das necessidades do CAPS e do CER, a fiscalização administrativa deverá assegurar que cada fornecimento possua respaldo nos instrumentos administrativos correspondentes e que os pagamentos sejam realizados somente após a comprovação da regular execução.
- 2.25. Compete à Fiscalização Administrativa, entre outras atribuições compatíveis com o objeto:
- 2.26. acompanhar a manutenção das condições de habilitação e qualificação exigidas da contratada durante a execução, naquilo que for legalmente aplicável;
- 2.27. acompanhar os prazos de vigência da Ata de Registro de Preços e dos instrumentos contratuais dela decorrentes;
- 2.28. verificar a existência e regularidade das Ordens de Fornecimento, Notas de Empenho, autorizações, documentos fiscais, termos de recebimento e respectivos atestos;
- 2.29. conferir a correspondência entre os documentos fiscais apresentados e os produtos efetivamente solicitados, entregues e aceitos;
- 2.30. acompanhar os valores contratados, faturados, pagos e os respectivos saldos;
- 2.31. acompanhar os quantitativos registrados, solicitados, efetivamente fornecidos e os saldos remanescentes da Ata de Registro de Preços;
- 2.32. verificar se os preços faturados correspondem aos preços registrados ou contratados, consideradas eventuais alterações formalmente autorizadas;
- 2.33. acompanhar os prazos administrativos relacionados à execução e aos pagamentos;
- 2.34. registrar ocorrências administrativas e comunicar ao Gestor do Contrato eventuais irregularidades;
- 2.35. acompanhar as notificações encaminhadas à contratada e os respectivos prazos para manifestação ou regularização;
- 2.36. subsidiar o Gestor do Contrato nos procedimentos relacionados a alterações, reajustes, reequilíbrio econômico-financeiro, prorrogações, extinção e aplicação de sanções, quando cabíveis;
- 2.37. acompanhar a documentação necessária à liquidação da despesa; e

2.38. manter registros administrativos suficientes para permitir a rastreabilidade e o controle da execução.

2.39. A fiscalização deverá observar que os quantitativos constantes da Ata de Registro de Preços possuem caráter estimativo, não constituindo obrigação de aquisição integral pela Administração. Consequentemente, o controle administrativo deverá considerar exclusivamente os quantitativos efetivamente requisitados mediante instrumento próprio e regularmente fornecidos.

2.40. Deverá ser mantido controle atualizado dos saldos quantitativos e financeiros, evitando solicitações superiores aos limites registrados ou contratados e permitindo à Administração acompanhar a evolução do consumo durante a vigência da Ata.

2.41. Para fins de liquidação e pagamento, a Fiscalização Administrativa deverá verificar a existência do atesto do Fiscal competente, certificando que os gêneros alimentícios relacionados no documento fiscal foram efetivamente recebidos e aceitos pela Administração.

2.42. Havendo produtos recusados, entregas incompletas, divergências quantitativas ou itens pendentes de substituição, a documentação deverá ser analisada antes do processamento do pagamento, adotando-se, conforme o caso, as medidas de regularização ou glosa cabíveis.

2.43. A Nota Fiscal deverá guardar correspondência com a respectiva Ordem de Fornecimento ou instrumento equivalente, especialmente quanto à identificação da contratada, descrição dos produtos, quantitativos, unidades de medida, preços unitários e valor total, não devendo ser processados valores relativos a produtos não solicitados ou não efetivamente aceitos.

2.44. A Fiscalização Administrativa deverá acompanhar, durante a execução, a regularidade documental da contratada nos limites e momentos exigidos pela legislação e pelos instrumentos da contratação, solicitando a atualização dos documentos quando necessária ao regular processamento administrativo.

2.45. Eventuais irregularidades documentais ou administrativas deverão ser comunicadas à contratada para regularização, quando juridicamente cabível, sem prejuízo da comunicação ao Gestor do Contrato quando a ocorrência puder caracterizar inadimplemento.

2.46. Quando identificada situação capaz de ensejar aplicação de penalidade, a Fiscalização Administrativa deverá registrar os fatos e reunir os elementos comprobatórios disponíveis, encaminhando-os ao Gestor ou à autoridade competente para análise e adoção das providências pertinentes, assegurados o contraditório e a ampla defesa.

2.47. Deverá ser mantido histórico das ocorrências relevantes, incluindo atrasos, notificações, recusas de fornecimento, substituições, descumprimentos reiterados, glosas e demais fatos que possam influenciar a avaliação da execução contratual.

2.48. A Fiscalização Administrativa atuará de maneira integrada com a Fiscalização Técnica e o Gestor do Contrato, compartilhando informações necessárias à adequada gestão da contratação. As irregularidades de natureza técnica ou sanitária identificadas documentalmente deverão ser encaminhadas ao Fiscal Técnico, enquanto questões que demandem decisão administrativa superior deverão ser submetidas ao Gestor.

2.49. A Fiscalização Administrativa não poderá promover, por iniciativa própria, alterações de preços, quantitativos, prazos, especificações ou demais condições essenciais da contratação, devendo qualquer necessidade dessa natureza ser formalmente encaminhada ao Gestor para processamento na forma legal.

2.50. Ao final da execução, a fiscalização deverá auxiliar na verificação da existência de pendências administrativas, financeiras ou documentais, incluindo notas fiscais pendentes, pagamentos, glosas, fornecimentos não concluídos, substituições, notificações, processos sancionatórios e demais obrigações ainda não solucionadas.

2.51. A atuação da Fiscalização Administrativa não exclui nem reduz a responsabilidade da contratada pelo integral cumprimento de suas obrigações, permanecendo esta responsável pela regularidade do fornecimento e pelas consequências decorrentes de eventual inadimplemento.

2.52. Dessa forma, a Fiscalização Administrativa deverá proporcionar controle documental, financeiro e procedimental permanente da contratação, garantindo rastreabilidade das aquisições, regularidade dos pagamentos, controle dos saldos da Ata de Registro de Preços e observância das obrigações assumidas, contribuindo para a legalidade, eficiência, economicidade e transparência da aquisição de gêneros alimentícios destinados ao CAPS e ao CER da Rede Municipal de Saúde de Santa Rita/PB.

Gestor do Contrato

2.53. A gestão da contratação será exercida por servidor formalmente designado pela autoridade competente da Secretaria Municipal de Saúde de Santa Rita/PB, em conformidade com a Lei Federal nº

14.133/2021, com o Edital, a Ata de Registro de Preços, o Termo de Referência, o instrumento contratual e as demais normas aplicáveis.

2.54.O Gestor do Contrato será responsável pela coordenação geral da execução contratual, cabendo-lhe acompanhar os aspectos administrativos, técnicos, operacionais e financeiros da contratação, de forma articulada com os fiscais designados, assegurando o regular fornecimento dos gêneros alimentícios perecíveis e não perecíveis destinados ao Centro de Atenção Psicossocial – CAPS e ao Centro Especializado em Reabilitação – CER.

2.55.Compete ao Gestor do Contrato, especialmente:

2.56.coordenação e acompanhamento a execução global da contratação, desde sua formalização até o encerramento;

2.57.acompanhar o cumprimento das obrigações previstas no Edital, na Ata de Registro de Preços, no Termo de Referência, no contrato e nas Ordens de Fornecimento;

2.58.manter interlocução com os Fiscais Técnico e Administrativo, recebendo e avaliando registros, relatórios e ocorrências relacionadas à execução;

2.59.acompanhar os quantitativos registrados, contratados, solicitados, efetivamente fornecidos e os respectivos saldos, prevenindo aquisições superiores aos limites estabelecidos;

2.60.acompanhar a utilização dos valores contratados e os respectivos saldos financeiros;

2.61.assegurar que as solicitações sejam realizadas conforme a necessidade efetiva das unidades, sem que os quantitativos registrados sejam interpretados como obrigação de aquisição integral;

2.62.acompanhar os prazos de vigência da Ata de Registro de Preços e dos contratos dela decorrentes;

2.63.verificar a regularidade das Ordens de Fornecimento, Notas de Empenho e demais instrumentos necessários à execução;

2.64.acompanhar o cumprimento dos prazos de entrega e das providências determinadas pela fiscalização;

2.65.promover a comunicação formal com a contratada quando necessária à regularização da execução;

2.66.acompanhar as situações de recusa e substituição de produtos em desconformidade;

2.67.avaliar ocorrências de atrasos, entregas incompletas, interrupção do abastecimento, reincidências e demais hipóteses de inadimplemento;

2.68.adotar, dentro de sua competência, as medidas necessárias à correção de falhas e encaminhar à autoridade competente as situações que demandem providências superiores;

2.69.instruir ou subsidiar procedimentos relacionados à eventual aplicação de sanções administrativas;

2.70.acompanhar os procedimentos de liquidação e pagamento, certificando-se da existência dos respectivos atestados e demais documentos necessários;

2.71.acompanhar eventuais solicitações de reajuste, revisão, reequilíbrio econômico-financeiro, alteração ou prorrogação, encaminhando-as para análise pelos setores competentes;

2.72.verificar a manutenção das condições necessárias à regular execução da contratação;

2.73.manter organizados os documentos e registros relevantes relacionados à gestão contratual;

2.74.comunicar tempestivamente à autoridade competente situações que possam comprometer a continuidade do abastecimento do CAPS e do CER; e

2.75.adotar as providências necessárias ao regular encerramento da contratação.

2.76.O Gestor deverá manter controle permanente da execução da Ata de Registro de Preços, especialmente quanto aos quantitativos utilizados e saldos disponíveis, considerando que o registro de preços estabelece limites máximos estimados e não gera obrigação de aquisição integral pela Administração.

2.77.As demandas deverão ser compatibilizadas com o consumo efetivo, disponibilidade de estoque, capacidade de armazenamento e conservação das unidades, programação das atividades e disponibilidade orçamentária, especialmente em razão da presença de gêneros perecíveis, refrigerados e congelados, cuja aquisição excessiva poderá ocasionar perdas e desperdícios.

2.78.O Gestor deverá acompanhar, juntamente com a fiscalização, a regularidade do abastecimento, adotando providências preventivas sempre que houver risco de descontinuidade no fornecimento de gêneros alimentícios essenciais às atividades desenvolvidas pelo CAPS e pelo CER.

2.79.Quando constatadas irregularidades pela fiscalização, caberá ao Gestor avaliar as informações apresentadas e determinar, dentro dos limites de sua competência, as medidas corretivas necessárias. As situações que possam resultar em aplicação de sanções, alteração contratual, extinção do contrato ou outras decisões reservadas à autoridade competente deverão ser formalmente encaminhadas para apreciação.

2.80.O Gestor não substituirá as atribuições específicas dos Fiscais Técnico e Administrativo. Sua atuação deverá possuir caráter de coordenação, supervisão e integração, utilizando os registros produzidos pela fiscalização para subsidiar as decisões relacionadas à execução contratual.

2.81.As comunicações relevantes com a contratada deverão ser realizadas por meios formais que possibilitem sua comprovação e rastreabilidade, especialmente quando envolverem inadimplemento, determinação de correção, substituição de produtos, cumprimento de prazos ou outras obrigações contratuais.

2.82.O Gestor deverá acompanhar a documentação necessária ao pagamento, assegurando que somente sejam processadas despesas correspondentes a produtos efetivamente solicitados, entregues, conferidos e aceitos pela Administração, devidamente atestados pelo responsável competente.

2.83.Nos casos de produtos recusados, não entregues ou pendentes de substituição, o Gestor deverá acompanhar a regularização da ocorrência antes do processamento definitivo das respectivas parcelas, observadas as regras estabelecidas no instrumento contratual.

2.84.O Gestor deverá ainda acompanhar a vigência da contratação com antecedência suficiente para permitir a adoção tempestiva das providências necessárias à continuidade do abastecimento, evitando que o encerramento da Ata ou do contrato resulte em descontinuidade das atividades das unidades beneficiárias.

2.85.Ao término da contratação, deverá verificar, em conjunto com os fiscais e setores competentes, a existência de fornecimentos pendentes, obrigações não cumpridas, pagamentos, glosas, substituições, notificações, procedimentos sancionatórios, saldos e demais pendências administrativas ou financeiras, promovendo os encaminhamentos necessários ao encerramento regular do ajuste.

2.86.A atuação do Gestor não exclui ou reduz a responsabilidade da contratada pela execução integral e adequada do objeto, permanecendo o fornecedor responsável pela qualidade, procedência, segurança sanitária, transporte, conservação e conformidade dos gêneros alimentícios fornecidos.

2.87.Dessa forma, a gestão contratual deverá assegurar uma atuação planejada, preventiva, integrada e documentada, proporcionando controle efetivo da execução, regularidade do abastecimento, segurança alimentar, economicidade e adequada utilização dos recursos públicos destinados ao atendimento das necessidades do CAPS e do CER da Rede Municipal de Saúde de Santa Rita/PB.

3.CRITÉRIOS DE MEDIÇÃO E DE PAGAMENTO RECEBIMENTO

3.1. A medição da execução contratual será realizada com base nos quantitativos de gêneros alimentícios efetivamente solicitados, entregues, conferidos e aceitos pela Administração, observadas as respectivas unidades de medida estabelecidas para cada item, tais como quilograma (kg), pacote (pct), unidade (und), sachê e bandeja (bdj), bem como os preços unitários registrados na Ata de Registro de Preços e/ou constantes do instrumento contratual.

3.2. Considerando que a contratação será realizada mediante Sistema de Registro de Preços – SRP, os quantitativos registrados constituem estimativas máximas para atendimento das necessidades do Centro de Atenção Psicossocial – CAPS e do Centro Especializado em Reabilitação – CER, não representando obrigação de aquisição integral pela Administração. Dessa forma, somente serão objeto de medição e pagamento os produtos efetivamente requisitados e regularmente fornecidos.

3.3. A medição deverá guardar correspondência com as Ordens de Fornecimento, Notas de Empenho ou instrumentos equivalentes, sendo vedado o pagamento de produtos fornecidos sem prévia autorização da Administração, salvo situação excepcional devidamente reconhecida e formalizada pela autoridade competente.

3.4. Para os itens cuja unidade de fornecimento seja quilograma, a medição será realizada com base no peso líquido efetivamente entregue e aceito, podendo a Administração proceder à pesagem dos produtos para conferência. Para os itens fornecidos por pacote, unidade, sachê ou bandeja, será considerada a quantidade efetivamente entregue, desde que correspondente à apresentação e ao peso ou volume especificados.

3.5. Não serão computados para fins de medição e pagamento os gêneros alimentícios recusados, deteriorados, vencidos, entregues em quantidade ou apresentação divergente, com embalagem violada, em condições inadequadas de conservação, com sinais de descongelamento e recongelamento ou que apresentem qualquer outra desconformidade com as especificações estabelecidas.

3.6. Quando houver entrega parcial devidamente aceita pela Administração, a medição deverá considerar exclusivamente a parcela efetivamente executada e aceita, sem prejuízo das medidas cabíveis quanto ao saldo não fornecido, quando caracterizado descumprimento da obrigação.

- 3.7. A medição deverá ser formalizada mediante documentação que permita identificar, no mínimo, a Ordem de Fornecimento correspondente, os itens fornecidos, as quantidades solicitadas e recebidas, as eventuais recusas ou substituições e o respectivo aceite pelo Fiscal responsável.
- 3.8. O pagamento será realizado após o recebimento definitivo dos produtos, mediante apresentação da Nota Fiscal/Fatura regularmente emitida pela contratada e devidamente atestada pelo servidor competente, observadas as condições e os prazos estabelecidos no Edital, no Termo de Referência, na Ata de Registro de Preços, no contrato e na legislação aplicável.
- 3.9. A Nota Fiscal deverá discriminar adequadamente os produtos fornecidos, contendo informações compatíveis com a respectiva Ordem de Fornecimento e com os preços contratados, especialmente descrição dos itens, quantidades, unidades de medida, preços unitários e valor total.
- 3.10. Havendo divergência entre a Nota Fiscal e os produtos efetivamente entregues ou entre os valores faturados e aqueles registrados ou contratados, o documento será devolvido ou submetido à regularização, conforme o caso, sem que disso decorra direito a atualização, indenização ou encargos decorrentes de atraso imputável à própria contratada.
- 3.11. O pagamento ficará condicionado à comprovação da regular liquidação da despesa, mediante verificação do direito adquirido pelo credor com base nos documentos comprobatórios da efetiva execução, nos termos da legislação aplicável.
- 3.12. A Administração poderá efetuar glosa dos valores correspondentes aos produtos não entregues, recusados ou fornecidos em desconformidade, sem prejuízo da aplicação das medidas administrativas cabíveis.
- 3.13. Caso a irregularidade alcance apenas parcela determinada do fornecimento e seja possível individualizar o valor incontroverso, poderá ser processado o pagamento da parcela regularmente executada e aceita, observados os procedimentos administrativos e financeiros aplicáveis.
- 3.14. Os pagamentos serão realizados por meio de ordem bancária, transferência eletrônica ou outro meio regularmente adotado pela Administração, em conta indicada pela contratada, após o cumprimento das condições necessárias à liquidação da despesa.
- 3.15. Serão efetuadas as retenções tributárias e demais deduções legalmente aplicáveis, quando incidentes, não cabendo à contratada alegar desconhecimento das obrigações fiscais decorrentes da execução contratual.
- 3.16. O pagamento realizado pela Administração não implicará reconhecimento da regularidade definitiva de produtos que posteriormente apresentem vícios, irregularidades, adulterações ou desconformidades não identificáveis no momento do recebimento, permanecendo a contratada responsável pelas obrigações previstas no instrumento contratual e na legislação aplicável.
- 3.17. O recebimento dos gêneros alimentícios será realizado por servidor, Fiscal do Contrato, comissão ou outro agente formalmente designado pela Administração, observando-se as disposições da Lei Federal nº 14.133/2021 e as condições estabelecidas no Termo de Referência e no instrumento contratual.
- 3.18. O recebimento deverá compreender a verificação quantitativa e qualitativa dos gêneros alimentícios, considerando as especificidades dos produtos perecíveis e não perecíveis e a necessidade de garantir que somente sejam destinados ao consumo dos usuários do CAPS e do CER alimentos em condições adequadas de qualidade e segurança.
- 3.19. O recebimento provisório ocorrerá no momento da entrega, mediante conferência inicial dos produtos e da documentação apresentada, com a finalidade de verificar sua aparente correspondência com a Ordem de Fornecimento.
- 3.20. Nesta etapa deverão ser conferidos, conforme aplicável:
- 3.21. identificação e descrição do produto;
 - 3.22. quantidade e unidade de medida;
 - 3.23. peso ou volume da embalagem;
 - 3.24. integridade das embalagens;
 - 3.25. identificação do fabricante;
 - 3.26. lote e prazo de validade;
 - 3.27. condições aparentes de conservação;
 - 3.28. temperatura dos produtos refrigerados ou congelados, quando pertinente;
 - 3.29. condições de transporte;
 - 3.30. características visuais e organolépticas perceptíveis;
 - 3.31. procedência e identificação sanitária dos produtos de origem animal, quando exigíveis; e
 - 3.32. correspondência entre os produtos entregues e aqueles efetivamente solicitados.

- 3.33. O recebimento provisório não representará aceitação definitiva do objeto, permanecendo os produtos sujeitos à conferência qualitativa e à constatação de eventuais vícios ou desconformidades.
- 3.34. O recebimento definitivo ocorrerá após a verificação da conformidade dos produtos com todas as especificações estabelecidas pela Administração e consequente aceitação pelo servidor competente.
- 3.35. Somente serão definitivamente recebidos os gêneros que apresentem condições adequadas de qualidade, integridade, higiene, conservação, procedência, embalagem, rotulagem, validade e segurança alimentar, conforme as características de cada produto.
- 3.36. Para frutas, verduras, legumes, raízes e tubérculos, deverão ser observados frescor, firmeza, integridade e grau adequado de maturação, não sendo aceitos produtos deteriorados, mofados, excessivamente murchos, infestados ou com danos que comprometam o consumo.
- 3.37. As carnes bovinas, aves, fígado e demais produtos de origem animal deverão apresentar aspecto, coloração, odor, textura, conservação e procedência compatíveis com as especificações, observadas as exigências sanitárias e de inspeção aplicáveis.
- 3.38. Os produtos congelados deverão permanecer em condições adequadas de conservação, sendo recusados aqueles que apresentem sinais de descongelamento e recongelamento, deterioração, alteração significativa de consistência ou outras evidências de quebra inadequada da cadeia de frio.
- 3.39. Os produtos industrializados deverão estar em embalagens originais, íntegras e devidamente identificadas, não sendo aceitas embalagens violadas, abertas, perfuradas, estufadas, com vazamento ou em condições capazes de comprometer o conteúdo.
- 3.40. Os produtos que não atenderem às especificações poderão ser recusados total ou parcialmente, independentemente de terem sido descarregados nas dependências da Administração.
- 3.41. A recusa deverá ser registrada pelo responsável pelo recebimento, com indicação da desconformidade identificada, sempre que necessário à adequada instrução e rastreabilidade da ocorrência.
- 3.42. A contratada deverá providenciar a retirada e substituição dos produtos recusados, dentro do prazo determinado pela Administração, por outros que atendam integralmente às especificações, sem qualquer ônus adicional para o Município de Santa Rita/PB.
- 3.43. Todos os custos decorrentes da retirada, transporte, substituição e nova entrega dos produtos rejeitados serão de responsabilidade exclusiva da contratada.
- 3.44. Quando a desconformidade envolver produto potencialmente impróprio para consumo ou representar risco sanitário, sua utilização deverá ser imediatamente impedida, adotando-se as providências administrativas cabíveis.
- 3.45. A substituição do produto não afastará eventual responsabilidade da contratada por atraso, reincidência ou demais consequências decorrentes do fornecimento inadequado.
- 3.46. O recebimento definitivo não excluirá a responsabilidade da contratada por vícios, irregularidades ou desconformidades posteriormente identificados, especialmente quando não puderem ser detectados mediante a conferência ordinária realizada no momento da entrega.
- 3.47. Dessa forma, somente serão considerados regularmente executados, para fins de atesto, liquidação e pagamento, os quantitativos efetivamente entregues e definitivamente aceitos pela Administração, garantindo-se correspondência entre a despesa pública realizada e os gêneros alimentícios efetivamente disponibilizados, em condições adequadas, ao CAPS e ao CER da Rede Municipal de Saúde de Santa Rita/PB.

LIQUIDAÇÃO

- 3.48. A liquidação da despesa decorrente da contratação será realizada após a efetiva entrega, conferência e aceitação dos gêneros alimentícios perecíveis e não perecíveis, mediante verificação do direito adquirido pela contratada, com base nos documentos comprobatórios da execução, observadas as disposições da Lei Federal nº 4.320/1964, da Lei Federal nº 14.133/2021, do Termo de Referência, da Ata de Registro de Preços, do instrumento contratual e das demais normas aplicáveis.
- 3.49. A liquidação terá por finalidade apurar a origem e o objeto do que se deve pagar, a importância exata a pagar e a quem se deve pagar, mediante confrontação entre a obrigação assumida pela Administração e o fornecimento efetivamente realizado e aceito.
- 3.50. Considerando a utilização do Sistema de Registro de Preços – SRP e o caráter futuro, eventual e parcelado das aquisições, a liquidação incidirá exclusivamente sobre os quantitativos efetivamente requisitados, entregues e aceitos, não constituindo os quantitativos registrados obrigação de aquisição ou pagamento integral pela Administração.

- 3.51. Para fins de liquidação, a contratada deverá apresentar a respectiva Nota Fiscal/Fatura, devidamente emitida e compatível com a Ordem de Fornecimento, Nota de Empenho ou instrumento equivalente, contendo a discriminação dos gêneros fornecidos, quantitativos, unidades de medida, preços unitários e valor total correspondente.
- 3.52. A documentação apresentada deverá possibilitar a perfeita identificação da operação e sua vinculação ao respectivo instrumento administrativo, permitindo verificar a correspondência entre o que foi solicitado, o que foi efetivamente entregue, o que foi aceito e o que está sendo faturado.
- 3.53. A liquidação ficará condicionada à existência do atesto do servidor competente, após a confirmação do recebimento dos produtos em conformidade com as especificações técnicas, quantitativos e demais condições estabelecidas.
- 3.54. Para os produtos adquiridos por quilograma, deverá ser considerado o peso efetivamente entregue e aceito. Para os produtos fornecidos por pacote, unidade, sachê, bandeja ou outra apresentação, deverão ser considerados exclusivamente os quantitativos efetivamente recebidos e aprovados pela fiscalização.
- 3.55. Não integrarão a liquidação os valores correspondentes a produtos não entregues, recusados, deteriorados, vencidos, fornecidos em quantidade inferior, com peso ou apresentação divergentes, pendentes de substituição ou em qualquer outra situação de desconformidade.
- 3.56. Havendo divergência entre a Nota Fiscal/Fatura e a execução efetivamente constatada, a contratada será comunicada para promover a regularização do documento ou do fornecimento, conforme o caso. O prazo relacionado ao processamento do pagamento deverá observar as regras estabelecidas no instrumento convocatório e contratual, considerando-se a necessidade de prévia regularização da pendência.
- 3.57. Quando a irregularidade alcançar somente parte do fornecimento e for possível individualizar a parcela regularmente executada, a Administração poderá promover a liquidação da parcela incontroversa, adotando-se glosa, retenção ou outro procedimento cabível quanto à parcela irregular, observadas as disposições legais e contratuais.
- 3.58. A Administração deverá verificar, previamente à liquidação, conforme aplicável:
- 3.59. a existência da correspondente Ordem de Fornecimento, Nota de Empenho ou instrumento equivalente;
- 3.60. a efetiva entrega dos gêneros alimentícios;
- 3.61. a correspondência dos quantitativos faturados com os efetivamente recebidos;
- 3.62. o recebimento e aceite pelo Fiscal responsável;
- 3.63. a compatibilidade dos preços unitários com os valores registrados ou contratados;
- 3.64. a exatidão dos cálculos constantes do documento fiscal;
- 3.65. a inexistência de cobrança por produtos recusados ou não fornecidos;
- 3.66. a regularidade formal da Nota Fiscal/Fatura;
- 3.67. a existência de eventuais glosas, descontos ou deduções;
- 3.68. a documentação de regularidade exigível no momento do pagamento; e
- 3.69. a observância das retenções tributárias e demais deduções legalmente aplicáveis.
- 3.70. Eventuais erros na Nota Fiscal/Fatura, divergências de valores, ausência de documentação necessária ou outras inconsistências deverão ser formalmente comunicados à contratada para correção, não devendo ser concluída a liquidação da parcela irregular enquanto persistirem impedimentos que impossibilitem a comprovação do direito ao recebimento.
- 3.71. A simples emissão da Nota Fiscal/Fatura não constituirá, por si só, direito ao pagamento, sendo indispensável a comprovação da efetiva execução e do correspondente aceite pela Administração.
- 3.72. O atesto e a liquidação não afastarão a responsabilidade da contratada por vícios, defeitos, irregularidades sanitárias ou desconformidades posteriormente constatadas, permanecendo aplicáveis as obrigações de substituição, ressarcimento e demais consequências previstas na contratação e na legislação.
- 3.73. Concluída a verificação e constatada a regularidade da documentação e do fornecimento, a despesa será considerada liquidada no valor correspondente aos gêneros efetivamente entregues e aceitos, prosseguindo-se para a etapa de pagamento, observada a ordem cronológica e as demais regras aplicáveis à execução financeira.
- 3.74. Dessa forma, a liquidação deverá assegurar que nenhum valor seja reconhecido como devido sem a correspondente comprovação do fornecimento, preservando a regularidade da despesa, a rastreabilidade das aquisições, a economicidade e a adequada aplicação dos recursos públicos destinados ao abastecimento do CAPS e do CER da Rede Municipal de Saúde de Santa Rita/PB.

PRAZO PARA PAGAMENTO

3.75. O pagamento será efetuado pela Secretaria Municipal de Saúde de Santa Rita/PB, após o recebimento definitivo dos gêneros alimentícios, a apresentação da Nota Fiscal/Fatura devidamente atestada e a regular conclusão da etapa de liquidação da despesa, observadas as condições estabelecidas no Termo de Referência, no instrumento contratual e na legislação aplicável.

3.76. O pagamento será realizado no prazo de até 30 (trinta) dias, contados da conclusão da liquidação da despesa, desde que estejam atendidas todas as condições necessárias ao processamento do pagamento e inexistam pendências imputáveis à contratada.

3.77. Para fins de processamento, a Nota Fiscal/Fatura deverá corresponder aos gêneros alimentícios efetivamente solicitados, entregues, conferidos e aceitos pela Administração, contendo descrição dos produtos, quantitativos, unidades de medida, preços unitários e valor total compatíveis com a Ordem de Fornecimento, Nota de Empenho ou instrumento equivalente.

3.78. Caso seja constatado erro na Nota Fiscal/Fatura, divergência de valores ou quantitativos, ausência de documento indispensável, fornecimento pendente de regularização ou qualquer outra circunstância imputável à contratada que impeça a liquidação regular da despesa, esta será comunicada para promover a devida correção. O processamento do pagamento prosseguirá após a regularização da pendência.

3.79. Quando houver controvérsia apenas sobre parte do fornecimento e for possível individualizar o montante incontroverso, a Administração poderá efetuar o pagamento da parcela regularmente executada, liquidada e reconhecida como devida, sem prejuízo da apuração da parcela controvertida.

3.80. O pagamento será efetuado mediante ordem bancária, transferência eletrônica ou outro meio regularmente adotado pela Administração, em conta indicada pela contratada, observadas as retenções tributárias e demais deduções previstas na legislação.

3.81. A Administração observará, para fins de pagamento, a ordem cronológica das exigibilidades, de acordo com a fonte de recursos e a categoria contratual pertinente, ressalvadas as hipóteses legalmente admitidas e devidamente justificadas.

3.82. Nenhum pagamento será devido por quantitativos meramente registrados na Ata de Registro de Preços. Somente serão pagos os gêneros alimentícios efetivamente requisitados, fornecidos, recebidos, aceitos e regularmente liquidados, considerando o caráter futuro, eventual e parcelado da contratação.

3.83. O pagamento efetuado não afastará a responsabilidade da contratada por vícios, defeitos, irregularidades sanitárias ou desconformidades posteriormente constatadas, permanecendo exigíveis as obrigações de substituição, ressarcimento e demais responsabilidades previstas no instrumento contratual e na legislação aplicável.

3.84. Dessa forma, o prazo de pagamento ficará condicionado à regular execução do fornecimento e à conclusão da liquidação da despesa, assegurando-se o controle da execução financeira e a adequada aplicação dos recursos públicos destinados ao atendimento das necessidades do CAPS e do CER da Rede Municipal de Saúde de Santa Rita/PB.

Forma de Pagamento

3.85. O pagamento será efetuado pela Secretaria Municipal de Saúde de Santa Rita/PB, em moeda corrente nacional, mediante ordem bancária, transferência eletrônica ou outro meio de pagamento oficialmente adotado pela Administração, em conta bancária indicada pela contratada, após a regular liquidação da despesa.

3.86. Considerando que a contratação será realizada por meio de Pregão Eletrônico, pelo Sistema de Registro de Preços – SRP, com fornecimento futuro, eventual e parcelado, o pagamento ocorrerá de forma correspondente às entregas efetivamente realizadas, não sendo devido qualquer pagamento antecipado ou pela mera existência de saldo registrado na Ata de Registro de Preços.

3.87. Somente serão objeto de pagamento os gêneros alimentícios efetivamente requisitados, entregues, conferidos, recebidos e aceitos pela Administração, observados os quantitativos, unidades de medida e preços unitários registrados ou contratados.

3.88. O pagamento será processado mediante apresentação da respectiva Nota Fiscal/Fatura, devidamente emitida pela contratada e acompanhada dos documentos exigidos para comprovação da regular execução, devendo guardar correspondência com a Ordem de Fornecimento, Nota de Empenho ou instrumento equivalente.

3.89. A Nota Fiscal/Fatura deverá discriminar adequadamente os produtos fornecidos, contendo, conforme aplicável, a descrição dos itens, quantitativos, unidades de medida, preços unitários e valor

total, não sendo admitida cobrança de produtos não solicitados, não entregues, recusados ou pendentes de substituição.

3.90. O documento fiscal deverá ser submetido ao atesto do servidor competente, após a conferência e aceitação dos gêneros alimentícios. Somente após a regular liquidação da despesa o processo será encaminhado para pagamento.

3.91. Os pagamentos serão realizados proporcionalmente às quantidades efetivamente fornecidas e aceitas, aplicando-se os preços unitários constantes da Ata de Registro de Preços ou do instrumento contratual correspondente.

3.92. Não haverá pagamento mínimo garantido à contratada, tampouco obrigação de aquisição integral dos quantitativos registrados, uma vez que estes representam estimativas máximas destinadas ao planejamento da contratação.

3.93. Caso sejam constatados produtos em desconformidade, a Administração poderá promover a glosa dos valores correspondentes, ficando o pagamento da parcela afetada condicionado à regularização do fornecimento, quando cabível.

3.94. Quando a irregularidade atingir apenas parte determinada da Nota Fiscal/Fatura e houver possibilidade de individualização, poderá ser processado o pagamento da parcela incontroversa e regularmente liquidada, permanecendo suspenso apenas o valor relacionado à pendência.

3.95. Do valor devido serão efetuadas as retenções tributárias e demais deduções legalmente aplicáveis, observada a legislação vigente e a natureza jurídica e tributária da contratada.

3.96. A contratada deverá manter seus dados bancários e cadastrais atualizados durante toda a execução. Eventuais alterações deverão ser formalmente comunicadas à Administração, acompanhadas da documentação necessária.

3.97. Não será admitido, como regra, pagamento antecipado, devendo o desembolso ocorrer somente após a comprovação do fornecimento, o recebimento dos produtos, o atesto e a liquidação da respectiva despesa.

3.98. O pagamento realizado pela Administração não implicará aceitação definitiva de vícios ou irregularidades não identificáveis no momento do recebimento, permanecendo a contratada responsável pela qualidade, procedência e conformidade dos produtos fornecidos e pela substituição daqueles posteriormente identificados como inadequados.

3.99. Dessa forma, a forma de pagamento observará a correspondência direta entre demanda autorizada, fornecimento efetivamente executado, recebimento, atesto, liquidação e pagamento, assegurando controle financeiro, rastreabilidade, economicidade e adequada aplicação dos recursos públicos destinados ao abastecimento do CAPS e do CER da Rede Municipal de Saúde de Santa Rita/PB.

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

4.1. A seleção do fornecedor será realizada mediante procedimento licitatório na modalidade Pregão, em sua forma eletrônica, pelo Sistema de Registro de Preços – SRP, em conformidade com a Lei Federal nº 14.133/2021 e demais normas regulamentares aplicáveis, considerando que o objeto consiste na aquisição de gêneros alimentícios perecíveis e não perecíveis caracterizados como bens comuns, cujos padrões de desempenho e qualidade podem ser objetivamente definidos no Edital e no Termo de Referência por meio de especificações usuais de mercado.

4.2. A adoção do Pregão Eletrônico mostra-se adequada à natureza do objeto por favorecer a ampliação da competitividade, transparência, isonomia, eficiência, economicidade e obtenção da proposta mais vantajosa para a Administração, possibilitando a participação de fornecedores que atendam às condições de habilitação e aos requisitos estabelecidos no instrumento convocatório.

4.3. A seleção deverá observar não apenas o preço ofertado, mas também o atendimento integral às especificações técnicas, sanitárias, qualitativas, quantitativas e logísticas estabelecidas para cada gênero alimentício, de modo que somente poderão ser aceitas propostas cujos produtos atendam às condições mínimas definidas pela Administração.

4.4. O licitante deverá apresentar proposta compatível com as especificações constantes do Termo de Referência, indicando os valores unitários e totais e demais informações exigidas no Edital, responsabilizando-se pela exatidão dos dados apresentados e pela inclusão de todos os custos necessários ao cumprimento integral das obrigações.

4.5. Os preços propostos deverão compreender todos os custos diretos e indiretos relacionados ao fornecimento, incluindo, conforme aplicável, aquisição, produção, beneficiamento, embalagem, acondicionamento, armazenamento, conservação, refrigeração, congelamento, transporte, carga,

descarga, tributos, encargos trabalhistas, previdenciários, fiscais e comerciais, bem como quaisquer outras despesas necessárias à entrega dos produtos nos locais indicados pela Administração.

4.6. Não serão aceitas propostas que contemplem produtos com especificações inferiores às estabelecidas, que apresentem condições incompatíveis com o Termo de Referência ou que, após as diligências legalmente cabíveis, permaneçam com inconsistências capazes de comprometer a adequada execução.

4.7. A habilitação do fornecedor deverá observar os requisitos definidos no Edital, mediante comprovação da habilitação jurídica, regularidade fiscal, social e trabalhista, qualificação econômico-financeira e qualificação técnica, na medida necessária e proporcional à natureza do objeto, nos termos da Lei Federal nº 14.133/2021.

4.8. Considerando a natureza alimentícia do objeto, poderão ser exigidos os documentos sanitários e demais comprovações pertinentes à atividade exercida pelo fornecedor, desde que possuam relação direta com o objeto, sejam juridicamente exigíveis e estejam expressamente previstos no instrumento convocatório.

4.9. A documentação de qualificação não deverá estabelecer condições desnecessárias ou desproporcionais capazes de restringir injustificadamente a competição, devendo as exigências limitar-se ao necessário para demonstrar a capacidade do licitante de executar adequadamente o fornecimento.

FORMA DE FORNECIMENTO

4.10. O fornecimento será realizado de forma parcelada, sob demanda e de acordo com as necessidades efetivamente verificadas pelo CAPS e pelo CER, mediante emissão de Ordem de Fornecimento, Nota de Empenho ou instrumento equivalente pela Secretaria Municipal de Saúde de Santa Rita/PB.

4.11. A Administração não ficará obrigada a adquirir integralmente os quantitativos registrados na Ata de Registro de Preços, constituindo estas estimativas máximas destinadas ao dimensionamento da contratação.

4.12. As entregas deverão observar os quantitativos, produtos, unidades de medida, locais, prazos e demais condições estabelecidas em cada solicitação, cabendo à contratada assegurar estrutura logística suficiente para o atendimento regular das demandas.

4.13. A periodicidade das entregas poderá variar de acordo com a natureza dos produtos, especialmente em relação aos gêneros perecíveis, refrigerados e congelados, cuja frequência deverá ser compatível com sua conservação, consumo e capacidade de armazenamento das unidades.

4.14. Todos os custos necessários à entrega dos produtos nos locais determinados pela Administração deverão estar incluídos nos preços registrados, não sendo admitida cobrança adicional por frete, carga, descarga, acondicionamento, conservação ou demais despesas inerentes ao fornecimento.

FORMA DE SELEÇÃO E CRITÉRIO DE JULGAMENTO DA PROPOSTA

4.15. A seleção do fornecedor será realizada mediante Pregão Eletrônico para Registro de Preços, adotando-se como critério de julgamento o menor preço por item, desde que atendidas integralmente as especificações e demais exigências estabelecidas no Edital e no Termo de Referência.

4.16. A adoção do julgamento pelo menor preço por item mostra-se adequada em razão da divisibilidade do objeto e da independência existente entre os diversos gêneros alimentícios, permitindo a adjudicação de cada item ao licitante que apresentar a proposta mais vantajosa para aquele produto específico.

4.17. O julgamento por item também favorece a ampliação da competitividade, possibilitando a participação de fornecedores especializados em diferentes segmentos do mercado, como hortifrutigranjeiros, carnes e produtos de origem animal, gêneros secos, produtos industrializados, laticínios e congelados, sem exigir que uma única empresa possua capacidade para fornecer a totalidade dos produtos.

4.18. Será considerada vencedora, para cada item, a proposta que apresentar o menor preço, após a fase competitiva e eventual negociação, desde que o valor seja aceitável para a Administração e o produto ofertado atenda integralmente às características e condições estabelecidas.

4.19. A análise da proposta deverá verificar a compatibilidade dos preços com os valores estimados pela Administração e a correspondência entre o produto ofertado e a respectiva especificação técnica, não sendo suficiente a apresentação do menor valor quando o produto estiver em desacordo com as exigências estabelecidas.

- 4.20. Serão desclassificadas as propostas que apresentem preços inexequíveis ou permaneçam acima do orçamento estimado, quando não houver êxito na negociação e estiverem presentes as condições legais para desclassificação, bem como aquelas que contenham vícios insanáveis ou não atendam às especificações técnicas exigidas.
- 4.21. Sempre que necessário, poderão ser realizadas diligências para esclarecimento ou complementação de informações, nos limites admitidos pela legislação, vedada a utilização da diligência para alteração substancial da proposta ou para suprir requisito que deveria existir na data legalmente exigida.
- 4.22. O preço ofertado deverá ser suficiente para suportar integralmente as obrigações assumidas pelo fornecedor durante a execução, não sendo admitida posteriormente alegação de desconhecimento de custos relacionados ao transporte, conservação, embalagem, logística, tributos ou demais despesas ordinariamente previsíveis.
- 4.23. A adjudicação por item permitirá que a Administração constitua a Ata de Registro de Preços com um ou mais fornecedores, conforme os resultados obtidos no certame, preservando a independência dos itens e os respectivos preços registrados.
- 4.24. Dessa forma, a combinação entre Pregão Eletrônico, Sistema de Registro de Preços, julgamento pelo menor preço por item e fornecimento parcelado sob demanda apresenta-se como solução adequada para promover ampla competição, economicidade, flexibilidade operacional e segurança no abastecimento dos gêneros alimentícios destinados ao Centro de Atenção Psicossocial – CAPS e ao Centro Especializado em Reabilitação – CER da Rede Municipal de Saúde de Santa Rita/PB.

EXIGÊNCIAS DE HABILITAÇÃO

- 4.25. Para fins de habilitação no procedimento licitatório, o licitante deverá comprovar que reúne condições jurídicas, fiscais, sociais, trabalhistas, econômico-financeiras e técnicas suficientes para executar adequadamente o objeto, observadas as disposições dos arts. 62 a 70 da Lei Federal nº 14.133/2021, bem como as exigências estabelecidas no Edital e seus anexos.
- 4.26. As exigências de habilitação deverão guardar pertinência e proporcionalidade com a natureza do objeto, evitando-se condições excessivas ou desnecessárias que possam restringir injustificadamente a competitividade. Considerando que a contratação compreende o fornecimento de gêneros alimentícios perecíveis e não perecíveis destinados ao consumo humano, deverão ser observadas, adicionalmente, as normas sanitárias, de inspeção, armazenamento, conservação e transporte aplicáveis aos produtos ofertados.

HABILITAÇÃO JURÍDICA

- 4.26.1. A habilitação jurídica tem por finalidade demonstrar a capacidade do licitante para exercer direitos e assumir obrigações, devendo a documentação apresentada limitar-se à comprovação de sua existência jurídica e, quando cabível, da autorização necessária ao exercício da atividade relacionada ao objeto da contratação, em conformidade com o art. 66 da Lei Federal nº 14.133/2021.
- 4.26.2. Para fins de habilitação jurídica, deverá ser apresentada, conforme a natureza jurídica do licitante, a documentação pertinente:
- 4.26.3. Empresário individual: inscrição no Registro Público de Empresas Mercantis, a cargo da Junta Comercial da respectiva sede;
- 4.26.4. Microempreendedor Individual – MEI: Certificado da Condição de Microempreendedor Individual – CCMEI, cuja autenticidade poderá ser verificada nos meios oficiais;
- 4.26.5. Sociedade empresária, sociedade limitada unipessoal ou outra sociedade sujeita a registro empresarial: ato constitutivo, estatuto ou contrato social em vigor, devidamente registrado na Junta Comercial competente, acompanhado das alterações ou da respectiva consolidação;
- 4.26.6. Sociedade simples: inscrição do ato constitutivo no Registro Civil de Pessoas Jurídicas competente, acompanhada da documentação comprobatória de seus administradores;
- 4.26.7. Sociedade empresária estrangeira autorizada a funcionar no País: documentação correspondente à autorização para funcionamento no Brasil, observadas as disposições legais aplicáveis;
- 4.26.8. Cooperativa, quando admitida sua participação e desde que sua atuação seja compatível com o objeto: documentação constitutiva e de registro pertinente, além dos documentos específicos legalmente exigíveis para sua natureza jurídica.
- 4.26.9. Quando o licitante for representado por procurador ou representante que não possua poderes expressos constantes dos atos constitutivos apresentados, deverá ser juntado o respectivo instrumento

de mandato, acompanhado da documentação necessária à identificação e comprovação dos poderes do outorgante.

4.26.10.Os documentos apresentados deverão estar acompanhados de todas as alterações posteriores ou da respectiva consolidação vigente, de maneira que seja possível identificar adequadamente a constituição, administração, representação e situação jurídica atual do licitante.

4.26.11.A atividade econômica desenvolvida pelo licitante deverá apresentar compatibilidade com o fornecimento dos gêneros alimentícios para os quais concorrer, considerando a natureza do objeto licitado. Não será exigida correspondência literal entre a descrição constante do objeto social e a redação empregada no Termo de Referência, desde que seja possível verificar a compatibilidade material entre as atividades regularmente exercidas pelo licitante e o objeto a ser fornecido.

4.26.12.A habilitação jurídica não deverá ser utilizada para imposição de requisitos de natureza técnica, econômico-financeira, fiscal ou sanitária que possuam disciplina própria nas demais etapas da habilitação, preservando-se a finalidade específica prevista no art. 66 da Lei nº 14.133/2021.

4.26.13.Os documentos deverão estar válidos, regulares e atualizados, quando sujeitos a prazo de validade, podendo a Administração realizar consultas em bases oficiais e promover diligências destinadas à confirmação de sua autenticidade ou ao esclarecimento de informações, observados os limites previstos na legislação.

4.26.14.As exigências de habilitação jurídica serão aplicadas de maneira proporcional e compatível com a natureza do licitante, assegurando-se às microempresas, empresas de pequeno porte e demais beneficiários legais o tratamento previsto na legislação pertinente.

4.26.15.Dessa forma, a habilitação jurídica deverá assegurar que o futuro fornecedor dos gêneros alimentícios destinados ao Centro de Atenção Psicossocial – CAPS e ao Centro Especializado em Reabilitação – CER, integrantes da Rede Municipal de Saúde de Santa Rita/PB, esteja regularmente constituído e possua capacidade jurídica para assumir e executar as obrigações decorrentes da Ata de Registro de Preços e das contratações dela decorrentes.

HABILITAÇÃO FISCAL, SOCIAL E TRABALHISTA

4.26.16.A habilitação fiscal, social e trabalhista terá por finalidade comprovar a regularidade do licitante perante as Fazendas Públicas, a Seguridade Social, o Fundo de Garantia do Tempo de Serviço – FGTS e a Justiça do Trabalho, observando-se o disposto no art. 68 da Lei Federal nº 14.133/2021, na Lei Complementar nº 123/2006 e nas demais normas aplicáveis.

4.26.17.Para fins de habilitação fiscal, social e trabalhista, o licitante deverá apresentar, conforme aplicável, os seguintes documentos:

4.26.18.prova de inscrição no Cadastro Nacional da Pessoa Jurídica – CNPJ ou no Cadastro de Pessoas Físicas – CPF, quando cabível;

4.26.19.prova de inscrição no cadastro de contribuintes estadual e/ou municipal, quando houver, relativo ao domicílio ou sede do licitante, pertinente ao seu ramo de atividade e compatível com o objeto contratual;

4.26.20.prova de regularidade perante a Fazenda Federal, mediante apresentação de certidão expedida pelos órgãos competentes, abrangendo os tributos federais e a Dívida Ativa da União, inclusive as contribuições sociais abrangidas pela certidão conjunta, na forma da legislação vigente;

4.26.21.prova de regularidade perante a Fazenda Estadual do domicílio ou sede do licitante, mediante certidão expedida pelo órgão fazendário competente;

4.26.22.prova de regularidade perante a Fazenda Municipal do domicílio ou sede do licitante, mediante certidão expedida pelo órgão competente, na forma da legislação local;

4.26.23.prova de regularidade relativa ao Fundo de Garantia do Tempo de Serviço – FGTS, mediante apresentação do Certificado de Regularidade do FGTS – CRF ou documento equivalente legalmente admitido;

4.26.24.prova de inexistência de débitos inadimplidos perante a Justiça do Trabalho, mediante apresentação da Certidão Negativa de Débitos Trabalhistas – CNDT ou de Certidão Positiva com Efeitos de Negativa, na forma da legislação vigente; e

4.26.25.declaração de cumprimento do disposto no art. 7º, inciso XXXIII, da Constituição Federal, relativamente à proibição de trabalho noturno, perigoso ou insalubre a menores de 18 (dezoito) anos e de qualquer trabalho a menores de 16 (dezesseis) anos, salvo na condição de aprendiz, a partir dos 14 (quatorze) anos.

- 4.26.26.As certidões apresentadas deverão encontrar-se válidas na data em que forem exigidas, admitindo-se certidões positivas com efeitos de negativas quando reconhecidas pela legislação como comprovação de regularidade.
- 4.26.27.Quando o documento não estabelecer expressamente prazo de validade, deverá ser observado o prazo definido no Edital ou na legislação correspondente, evitando-se a adoção de critérios desproporcionais ou incompatíveis com a natureza da documentação.
- 4.26.28.A Administração poderá verificar a regularidade fiscal, social e trabalhista mediante consulta direta aos sistemas e bases oficiais disponíveis, quando legalmente admitido, inclusive para confirmação da autenticidade e validade das certidões apresentadas.
- 4.26.29.Às Microempresas – ME e Empresas de Pequeno Porte – EPP, bem como aos demais beneficiários legalmente equiparados, será assegurado o tratamento diferenciado previsto na Lei Complementar nº 123/2006.
- 4.26.30.A ME ou EPP deverá apresentar a documentação exigida para comprovação da regularidade fiscal e trabalhista ainda que esta contenha alguma restrição, assegurando-se, quando cabível, o prazo legal para sua regularização após ser declarada vencedora, nos termos da legislação aplicável.
- 4.26.31.A existência de restrição na documentação fiscal ou trabalhista da ME ou EPP não implicará, por si só, sua imediata inabilitação quando a legislação assegurar prazo específico para regularização.
- 4.26.32.A não regularização dentro do prazo legal aplicável poderá acarretar a perda do direito à contratação, sem prejuízo das demais consequências previstas na legislação e no instrumento convocatório.
- 4.26.33.O fornecedor deverá manter, durante a vigência da Ata de Registro de Preços e durante toda a execução das contratações dela decorrentes, as condições de habilitação e qualificação exigidas no procedimento licitatório, na medida legalmente aplicável.
- 4.26.34.A Administração poderá verificar a manutenção dessas condições antes da formalização das contratações, da emissão dos instrumentos pertinentes e nos demais momentos previstos na legislação e no Termo de Referência.
- 4.26.35.A constatação de irregularidade superveniente será tratada conforme a legislação e o instrumento contratual, assegurados, quando cabíveis, o contraditório e a ampla defesa, não devendo ser estabelecida automaticamente consequência diversa daquela legalmente prevista.
- 4.26.36.As exigências de habilitação fiscal, social e trabalhista destinam-se, portanto, a assegurar que o fornecedor responsável pela futura e eventual aquisição de gêneros alimentícios perecíveis e não perecíveis destinados ao CAPS e ao CER da Rede Municipal de Saúde de Santa Rita/PB esteja regularmente constituído perante as obrigações fiscais, sociais e trabalhistas exigíveis, preservando a legalidade, a segurança jurídica e a regularidade da contratação pública.

QUALIFICAÇÃO ECONÔMICO-FINANCEIRA

- 4.26.37.A qualificação econômico-financeira terá por finalidade demonstrar a aptidão econômica do licitante para cumprir as obrigações decorrentes da futura contratação, mediante comprovação objetiva de sua capacidade financeira, observados os princípios da razoabilidade, proporcionalidade, competitividade e seleção da proposta mais vantajosa, em conformidade com o art. 69 da Lei Federal nº 14.133/2021.
- 4.26.38.Considerando que o objeto compreende o fornecimento futuro, eventual e parcelado de gêneros alimentícios perecíveis e não perecíveis, mediante Sistema de Registro de Preços – SRP, as exigências econômico-financeiras deverão restringir-se ao necessário para reduzir os riscos de inadimplemento, descontinuidade do abastecimento ou incapacidade financeira do fornecedor, sem estabelecer condições excessivas capazes de restringir injustificadamente a participação de potenciais interessados.
- 4.26.39.Para fins de comprovação da qualificação econômico-financeira, poderão ser exigidos os seguintes documentos:
- 4.26.40.balanço patrimonial, demonstração de resultado do exercício e demais demonstrações contábeis dos 2 (dois) últimos exercícios sociais, na forma da legislação aplicável, ressalvadas as hipóteses legais específicas relativas às empresas constituídas há menos tempo;
- 4.26.41.certidão negativa de feitos sobre falência, expedida pelo distribuidor da sede do licitante, observadas as disposições legais aplicáveis;
- 4.26.42.comprovação dos índices econômico-financeiros definidos no instrumento convocatório, quando adotados e devidamente justificados no processo administrativo; e
- 4.26.43.demais documentos expressamente admitidos pela legislação, quando necessários e proporcionais aos riscos da contratação.

- 4.26.44. As empresas criadas no exercício financeiro da licitação deverão atender às exigências legalmente aplicáveis, podendo substituir os demonstrativos contábeis pelo balanço de abertura, conforme autorizado pela Lei nº 14.133/2021.
- 4.26.45. O balanço patrimonial e as demonstrações contábeis deverão ser apresentados na forma exigida pela legislação empresarial e contábil aplicável ao licitante, não sendo admitida sua substituição por balancetes ou balanços provisórios quando estes não forem legalmente suficientes para a finalidade da habilitação.
- 4.26.46. Quando a escrituração contábil for realizada por meio do Sistema Público de Escrituração Digital – SPED, poderão ser apresentados os documentos extraídos do sistema, acompanhados dos respectivos comprovantes de transmissão e autenticação, quando exigíveis.
- 4.26.47. As demonstrações deverão permitir à Administração avaliar objetivamente a situação econômico-financeira do licitante, especialmente sua capacidade de suportar as obrigações relacionadas ao fornecimento dos gêneros alimentícios durante a execução das contratações decorrentes da Ata de Registro de Preços.
- 4.26.48. Quando tecnicamente justificada sua adoção, a boa situação financeira do licitante poderá ser avaliada mediante índices previstos no Edital, calculados com base no balanço patrimonial e nas demonstrações contábeis apresentadas.
- 4.26.49. Os índices utilizados deverão ser objetivos, usualmente adotados para avaliação da situação financeira e devidamente justificados no processo licitatório, sendo vedada a utilização de índices ou valores não usualmente adotados ou sem fundamentação técnica adequada.
- 4.26.50. Poderão ser utilizados, quando expressamente previstos e justificados, indicadores como Liquidez Geral – LG, Liquidez Corrente – LC e Solvência Geral – SG, observados os parâmetros estabelecidos no instrumento convocatório.
- 4.26.51. Não será admitida a exigência de índices de rentabilidade ou lucratividade, nos termos da legislação aplicável.
- 4.26.52. Caso a Administração considere necessária a exigência de patrimônio líquido mínimo ou capital social mínimo como requisito complementar de qualificação econômico-financeira, tal condição deverá estar expressamente prevista no Edital, devidamente motivada no processo administrativo e observar os limites estabelecidos pela Lei nº 14.133/2021.
- 4.26.53. Eventual exigência deverá ser proporcional ao valor estimado da contratação e aos riscos efetivamente envolvidos, não podendo constituir barreira injustificada à participação de empresas que possuam capacidade suficiente para executar o objeto.
- 4.26.54. O licitante deverá apresentar certidão negativa de feitos sobre falência, expedida pelo distribuidor da sede da pessoa jurídica, dentro do respectivo prazo de validade.
- 4.26.55. A existência de recuperação judicial ou extrajudicial deverá ser analisada de acordo com a legislação e a jurisprudência aplicáveis, não devendo ser tratada automaticamente como causa absoluta de inabilitação quando o licitante demonstrar possuir condições efetivas de cumprir as obrigações decorrentes da contratação.
- 4.26.56. Quando admitida a participação de empresas reunidas em consórcio, as exigências econômico-financeiras observarão as regras estabelecidas na Lei nº 14.133/2021 e no Edital.
- 4.26.57. Às Microempresas – ME e Empresas de Pequeno Porte – EPP será assegurado o tratamento previsto na Lei Complementar nº 123/2006, sem prejuízo da comprovação das condições econômico-financeiras que sejam legalmente exigíveis e necessárias à contratação.
- 4.26.58. As exigências de qualificação econômico-financeira deverão ser fixadas exclusivamente na extensão necessária para assegurar que o fornecedor possua capacidade de cumprir regularmente as obrigações assumidas, considerando especialmente que o objeto será executado parceladamente e conforme a demanda efetiva do CAPS e do CER.
- 4.26.59. Deverão ser evitadas exigências cumulativas excessivas, índices financeiros injustificados, valores desproporcionais de patrimônio ou quaisquer condições que possam reduzir indevidamente o universo de competidores sem correspondente benefício para a segurança da contratação.
- 4.26.60. A análise econômico-financeira deverá buscar equilíbrio entre a necessidade de mitigar riscos de inadimplemento e preservar a ampla competitividade, especialmente diante da possibilidade de participação de fornecedores de diferentes portes e da adjudicação pelo menor preço por item.
- 4.26.61. Dessa forma, a qualificação econômico-financeira permitirá aferir, de maneira objetiva e proporcional, se o licitante possui condições econômicas suficientes para assumir o fornecimento parcelado de gêneros alimentícios perecíveis e não perecíveis destinados ao CAPS e ao CER da Rede

Municipal de Saúde de Santa Rita/PB, contribuindo para a continuidade do abastecimento, a segurança da execução contratual e a proteção do interesse público.

QUALIFICAÇÃO TÉCNICA

4.26.62.A qualificação técnica terá por finalidade comprovar que o licitante possui aptidão e capacidade operacional compatíveis com a natureza e as características do objeto, de modo a assegurar o fornecimento regular, seguro e adequado dos gêneros alimentícios perecíveis e não perecíveis destinados ao Centro de Atenção Psicossocial – CAPS e ao Centro Especializado em Reabilitação – CER, integrantes da Rede Municipal de Saúde de Santa Rita/PB, observadas as disposições do art. 67 da Lei Federal nº 14.133/2021 e demais normas aplicáveis.

4.26.63.Considerando que a contratação envolve alimentos destinados diretamente ao consumo humano, incluindo hortifrutigranjeiros, carnes bovinas, aves, ovos, produtos congelados, produtos de origem animal, gêneros secos, cereais, farinhas, laticínios, produtos industrializados e demais alimentos, a capacidade técnica do fornecedor deverá ser compatível com os produtos para os quais apresentar proposta, especialmente quanto às condições de armazenamento, acondicionamento, conservação, transporte e entrega.

4.26.64.Quando exigida no instrumento convocatório, a comprovação da capacidade técnico-operacional será realizada mediante apresentação de um ou mais atestados de capacidade técnica, fornecidos por pessoa jurídica de direito público ou privado, que demonstrem que o licitante executou ou executa satisfatoriamente fornecimento de bens de natureza semelhante ou compatível com aqueles para os quais estiver concorrendo.

4.26.65.Os atestados deverão conter informações suficientes para permitir a identificação do emitente e a avaliação da compatibilidade da experiência comprovada com o objeto licitado, podendo indicar, conforme pertinente, a natureza dos produtos fornecidos, período de execução e demais elementos necessários à comprovação da capacidade operacional.

4.26.66.Não será exigida comprovação de experiência anterior com objeto absolutamente idêntico ao licitado, devendo ser admitidos fornecimentos de características semelhantes e compatíveis, preservando-se a competitividade e evitando-se exigências desproporcionais.

4.26.67.Quando o licitante concorrer a itens de diferentes grupos de alimentos, a comprovação deverá guardar pertinência com as características relevantes dos produtos correspondentes, especialmente quando houver necessidade de estrutura diferenciada para armazenamento ou transporte de alimentos perecíveis, refrigerados ou congelados.

4.26.68.A Administração poderá realizar diligência para confirmar a autenticidade dos atestados apresentados e obter esclarecimentos junto aos respectivos emitentes, observados os limites estabelecidos pela Lei nº 14.133/2021.

4.26.69.O licitante deverá comprovar, quando legalmente exigível em razão da atividade efetivamente exercida, a regularidade sanitária do estabelecimento responsável pelo armazenamento, distribuição ou comercialização dos gêneros alimentícios, mediante apresentação de Licença Sanitária, Alvará Sanitário ou documento equivalente, expedido pelo órgão sanitário competente e válido na forma da legislação aplicável.

4.26.70.A exigência deverá guardar correspondência com a atividade desenvolvida pelo licitante e com os itens para os quais apresentar proposta, não sendo admitida a imposição de documento sanitário sem fundamento normativo ou sem pertinência com o objeto.

4.26.71.Para carnes bovinas, fígado bovino, cortes de frango, leite e derivados, ovos e demais produtos de origem animal sujeitos à inspeção oficial, deverão ser observadas as normas sanitárias e de inspeção aplicáveis.

4.26.72.Os produtos deverão ser provenientes de estabelecimentos devidamente submetidos ao serviço oficial de inspeção competente, conforme a abrangência de comercialização admitida pela legislação, devendo apresentar identificação sanitária correspondente quando legalmente exigível.

4.26.73.A comprovação da inspeção poderá ser verificada por meio da rotulagem, documentação do produto ou outros meios legalmente admitidos, conforme a natureza do gênero alimentício.

4.26.74.Não será admitido o fornecimento de carnes, aves, ovos, laticínios ou outros produtos sujeitos à inspeção provenientes de estabelecimentos clandestinos ou sem a regular fiscalização sanitária exigível.

4.26.75.O fornecedor deverá possuir ou disponibilizar meios de transporte adequados à natureza dos produtos, capazes de preservar sua qualidade, segurança e integridade durante todo o percurso até os locais de entrega indicados pela Secretaria Municipal de Saúde.

- 4.26.76. Para alimentos secos e não perecíveis, os veículos deverão apresentar condições adequadas de higiene, proteção contra intempéries, umidade, poeira, pragas, produtos químicos ou qualquer outra fonte de contaminação.
- 4.26.77. Para alimentos perecíveis, refrigerados ou congelados, especialmente carnes, aves e polpas de frutas, o transporte deverá ser realizado em condições compatíveis com as necessidades de conservação de cada produto, preservando-se a cadeia de frio e as condições sanitárias aplicáveis.
- 4.26.78. Não serão aceitos produtos que apresentem sinais de descongelamento e recongelamento, deterioração ou comprometimento decorrente de transporte inadequado.
- 4.26.79. O fornecedor deverá assegurar que os produtos sejam armazenados, antes da entrega, em condições compatíveis com sua natureza, respeitando as exigências de higiene, temperatura, ventilação, proteção contra contaminação, umidade e demais parâmetros sanitários aplicáveis.
- 4.26.80. Os alimentos não poderão ser armazenados ou transportados conjuntamente com materiais capazes de provocar contaminação, alteração de odor, sabor ou composição, especialmente produtos químicos, saneantes, combustíveis ou substâncias potencialmente nocivas.
- 4.26.81. Os produtos congelados deverão permanecer sob condições adequadas de conservação até o momento da entrega, enquanto os produtos secos deverão permanecer protegidos contra umidade, infestação, calor excessivo e demais fatores capazes de comprometer sua qualidade.
- 4.26.82. A qualificação técnica não afastará a obrigação de cada produto entregue atender integralmente às especificações constantes do Termo de Referência.
- 4.26.83. Os gêneros deverão apresentar qualidade adequada ao consumo humano, integridade, procedência, conservação e características organolépticas compatíveis com sua natureza, sendo recusados produtos deteriorados, contaminados, adulterados, vencidos ou em desconformidade com as especificações.
- 4.26.84. Os produtos industrializados deverão apresentar embalagens íntegras, devidamente fechadas e rotuladas, contendo as informações obrigatórias aplicáveis, incluindo identificação do produto, fabricante, peso ou conteúdo líquido, lote, fabricação, prazo de validade, ingredientes, informações nutricionais e condições de conservação, conforme o caso.
- 4.26.85. Os hortifrutigranjeiros deverão ser entregues frescos, íntegros e em grau de maturação adequado, sem podridão, fungos, infestações ou danos que comprometam sua utilização.
- 4.26.86. Quando houver necessidade objetiva de verificar a conformidade de determinado produto com as especificações estabelecidas, o Edital poderá prever, de maneira motivada, a apresentação de amostra, ficha técnica, rótulo, catálogo, laudo ou documento equivalente, preferencialmente do licitante provisoriamente classificado em primeiro lugar, observadas as condições, prazos e critérios objetivos definidos no instrumento convocatório.
- 4.26.87. A exigência deverá ser utilizada apenas quando necessária para aferir características que não possam ser suficientemente verificadas pela descrição constante da proposta ou por documentação ordinária.
- 4.26.88. Todas as exigências de qualificação técnica deverão guardar relação direta com o objeto e proporcionalidade com os riscos da contratação, sendo vedadas condições excessivas, irrelevantes ou desnecessárias que possam restringir injustificadamente a participação de fornecedores.
- 4.26.89. Não deverão ser exigidas instalações, equipamentos, veículos ou estruturas de propriedade exclusiva do licitante quando for juridicamente admissível demonstrar sua disponibilidade por outros meios legítimos para a execução da contratação.
- 4.26.90. Da mesma forma, eventual exigência de quantitativos mínimos em atestados de capacidade técnica somente deverá ser estabelecida quando expressamente justificada no processo e dentro dos limites admitidos pelo art. 67 da Lei nº 14.133/2021, especialmente em relação às parcelas de maior relevância ou valor significativo do objeto.
- 4.26.91. A qualificação técnica será analisada considerando os itens efetivamente disputados pelo licitante, evitando-se exigir capacidade relativa a gêneros alimentícios para os quais a empresa não tenha apresentado proposta.
- 4.26.92. Dessa forma, as exigências de qualificação técnica destinam-se a selecionar fornecedores que demonstrem condições efetivas para realizar o fornecimento parcelado, contínuo, seguro e sanitariamente adequado dos gêneros alimentícios, preservando simultaneamente a segurança alimentar dos usuários do CAPS e do CER, a continuidade dos serviços públicos, a ampla competitividade do certame e a seleção da proposta mais vantajosa para a Administração Municipal.

REGULARIDADE SANITÁRIA

4.26.93. Considerando que o objeto da contratação compreende a futura e eventual aquisição de gêneros alimentícios perecíveis e não perecíveis destinados ao consumo humano, a contratada e os produtos fornecidos deverão observar integralmente as normas sanitárias, higiênico-sanitárias, de inspeção, armazenamento, conservação, acondicionamento, transporte, rotulagem e comercialização aplicáveis, de modo a garantir a qualidade e a segurança dos alimentos destinados aos usuários e às atividades desenvolvidas pelo Centro de Atenção Psicossocial – CAPS e pelo Centro Especializado em Reabilitação – CER da Rede Municipal de Saúde de Santa Rita/PB.

4.26.94. A empresa licitante deverá apresentar, quando legalmente exigível em razão da atividade desenvolvida, Licença Sanitária, Alvará Sanitário ou documento equivalente, válido e expedido pela autoridade sanitária competente do local onde estiver estabelecida, compatível com as atividades de comercialização, distribuição, armazenamento ou fornecimento dos gêneros alimentícios abrangidos pela contratação.

4.26.95. A exigência de regularidade sanitária deverá guardar pertinência com os itens efetivamente disputados pelo licitante, não sendo admitida a imposição de documento sanitário que não seja legalmente aplicável à atividade desenvolvida ou à categoria dos produtos ofertados.

4.26.96. Os estabelecimentos envolvidos na produção, industrialização, beneficiamento, fracionamento, armazenamento e distribuição dos alimentos deverão observar as Boas Práticas aplicáveis à respectiva atividade, mantendo condições adequadas de higiene, limpeza, conservação, controle de pragas, prevenção de contaminação e demais requisitos sanitários pertinentes.

4.26.97. As carnes bovinas, carne bovina moída, fígado bovino, peito de frango, coxa e sobrecoxa, leite e derivados, ovos e demais produtos de origem animal sujeitos à inspeção deverão ser provenientes de estabelecimentos regularmente submetidos ao serviço oficial de inspeção competente, observada a legislação aplicável à origem e à abrangência de comercialização dos produtos.

4.26.98. Quando legalmente exigido, a embalagem ou rotulagem deverá apresentar a identificação do respectivo serviço oficial de inspeção, não sendo admitidos produtos provenientes de estabelecimentos clandestinos, sem procedência comprovada ou que não atendam às condições sanitárias necessárias à sua comercialização.

4.26.99. Os gêneros alimentícios industrializados deverão ser fornecidos em suas embalagens originais, íntegras, resistentes, limpas, devidamente fechadas e apropriadas ao contato com alimentos, sem sinais de violação, vazamento, estufamento, ferrugem, umidade, perfurações ou qualquer condição capaz de comprometer a integridade do produto.

4.26.100. A rotulagem deverá apresentar as informações obrigatórias previstas na legislação aplicável, incluindo, conforme a natureza do produto, identificação e denominação, ingredientes, conteúdo líquido, identificação do fabricante, lote, prazo de validade, informação nutricional, advertências e condições de conservação.

4.26.101. Não serão aceitos produtos com prazo de validade expirado, identificação ilegível ou adulterada, ausência de lote, embalagem violada ou qualquer irregularidade que impeça a identificação, rastreabilidade ou avaliação da segurança do alimento.

4.26.102. As frutas, verduras, raízes, tubérculos e demais produtos in natura deverão apresentar condições adequadas de higiene e conservação, sendo fornecidos frescos, íntegros, limpos, firmes e em grau de maturação compatível com o consumo e o período necessário para utilização.

4.26.103. Não serão aceitos produtos com podridão, mofo, fermentação, infestação por pragas, contaminação aparente, odor impróprio, deterioração, danos profundos ou outras alterações capazes de comprometer a qualidade ou a segurança para consumo humano.

4.26.104. Os alimentos refrigerados ou congelados deverão permanecer submetidos às condições de temperatura e conservação aplicáveis durante o armazenamento, transporte e entrega, de maneira a preservar a cadeia de frio e impedir deterioração ou proliferação microbológica decorrente de conservação inadequada.

4.26.105. Os veículos, recipientes, caixas térmicas ou equipamentos empregados deverão ser adequados à natureza dos alimentos transportados e mantidos em condições satisfatórias de higiene e conservação.

4.26.106. Não serão aceitos produtos congelados que apresentem sinais de descongelamento e recongelamento, excesso anormal de líquido, formação incompatível de cristais de gelo, alterações de cor, odor, textura, embalagem danificada ou quaisquer evidências de ruptura das condições adequadas de conservação.

4.26.107. O transporte deverá ser realizado em veículos adequados, limpos, conservados e protegidos contra poeira, chuva, calor excessivo, pragas, substâncias contaminantes e demais fatores capazes de comprometer a segurança dos alimentos.

- 4.26.108.É vedado transportar alimentos conjuntamente com produtos químicos, saneantes, combustíveis, resíduos, materiais tóxicos ou outras substâncias capazes de provocar contaminação física, química ou biológica.
- 4.26.109.Quando a legislação sanitária aplicável exigir documentação ou autorização específica relacionada ao transporte dos alimentos, caberá à contratada manter a respectiva regularidade durante a execução.
- 4.26.110.No momento da entrega, a fiscalização poderá verificar as condições sanitárias e qualitativas dos produtos, incluindo integridade das embalagens, identificação, lote, validade, aparência, odor, textura, peso, temperatura, condições do veículo, conservação e correspondência com as especificações do Termo de Referência, conforme aplicável a cada item.
- 4.26.111.A Administração poderá recusar, total ou parcialmente, os gêneros que apresentarem condições inadequadas de conservação, contaminação, deterioração, irregularidade de embalagem ou rotulagem, temperatura incompatível, prazo de validade inadequado ou qualquer outra desconformidade sanitária ou técnica.
- 4.26.112.Os produtos recusados deverão ser retirados e substituídos pela contratada, sem qualquer ônus adicional para a Administração, no prazo estabelecido no Termo de Referência ou determinado pela fiscalização, sem prejuízo das responsabilidades e sanções cabíveis.
- 4.26.113.A Administração poderá, quando houver dúvida fundamentada quanto à qualidade ou segurança de determinado produto, solicitar documentação complementar, realizar diligências ou adotar outras medidas de verificação legalmente admitidas, inclusive encaminhamento à autoridade sanitária competente quando houver indícios de risco sanitário.
- 4.26.114.A contratada deverá manter durante toda a execução as condições sanitárias legalmente exigíveis para sua atividade, comunicando à Administração qualquer fato superveniente que possa comprometer sua regularidade ou a segurança dos produtos fornecidos.
- 4.26.115.Dessa forma, as exigências de regularidade sanitária constituem condição essencial para assegurar que os gêneros alimentícios fornecidos ao CAPS e ao CER de Santa Rita/PB apresentem procedência, qualidade, conservação e segurança compatíveis com sua destinação ao consumo humano, protegendo a saúde dos usuários e garantindo a adequada execução da contratação pública.

5. ESTIMATIVA DO VALOR DA CONTRATAÇÃO

- 5.1. O valor estimado para a presente contratação é de **R\$ 699.158,00 (seiscentos e noventa e nove mil, cento e cinquenta e oito reais)**, correspondente à estimativa necessária para a futura e eventual aquisição de gêneros alimentícios perecíveis e não perecíveis, destinados ao atendimento das necessidades alimentares dos usuários e das atividades desenvolvidas pelo Centro de Atenção Psicossocial – CAPS e pelo Centro Especializado em Reabilitação – CER, integrantes da Rede Municipal de Saúde de Santa Rita/PB.
- 5.2. A estimativa do valor da contratação deverá estar fundamentada em pesquisa de preços realizada em conformidade com o art. 23 da Lei Federal nº 14.133/2021 e com a regulamentação aplicável, mediante utilização de parâmetros e fontes aptos a representar os preços praticados no mercado para produtos com características, unidades de fornecimento, quantitativos e condições equivalentes ou semelhantes às estabelecidas neste procedimento.
- 5.3. Para a formação do preço estimado, deverão ser considerados os valores unitários correspondentes a cada gênero alimentício e os respectivos quantitativos estimados, abrangendo produtos perecíveis e não perecíveis, tais como hortifrutigranjeiros, carnes e derivados, aves, ovos, cereais, leguminosas, farinhas, massas, leite e derivados, produtos congelados, gêneros industrializados, temperos e demais itens previstos na contratação.
- 5.4. A pesquisa deverá considerar, sempre que possível, condições comerciais comparáveis às pretendidas pela Administração, especialmente quanto ao fornecimento parcelado, locais de entrega, acondicionamento, transporte, conservação, manutenção da cadeia de frio para produtos refrigerados ou congelados, carga e descarga e demais obrigações necessárias à adequada execução do objeto.
- 5.5. O valor estimado deverá compreender todos os custos necessários ao integral cumprimento das obrigações do futuro fornecedor, incluindo aquisição ou produção dos gêneros, embalagem, acondicionamento, armazenamento, conservação, transporte, frete, carga, descarga, mão de obra, tributos, encargos fiscais, trabalhistas, previdenciários e comerciais, seguros e demais despesas diretas ou indiretas relacionadas ao fornecimento.
- 5.6. A diversidade dos produtos contemplados na contratação também deverá ser considerada na análise dos preços, uma vez que o comportamento de mercado dos hortifrutigranjeiros e produtos

perecíveis pode apresentar variações decorrentes de fatores como sazonalidade, oferta, condições climáticas e custos logísticos, enquanto os produtos industrializados e não perecíveis podem apresentar dinâmica distinta de formação de preços.

5.7. Nesse contexto, a estimativa de R\$ 699.158,00 constitui importante parâmetro para o planejamento da contratação, análise da aceitabilidade das propostas, condução da fase competitiva e avaliação da vantajosidade econômica do procedimento, não devendo ser interpretada como obrigação automática de desembolso integral pela Administração.

5.8. Isso decorre especialmente da adoção do Sistema de Registro de Preços – SRP, no qual os quantitativos estabelecidos possuem natureza estimativa e destinam-se ao dimensionamento das necessidades potenciais durante a vigência da Ata de Registro de Preços. As aquisições serão realizadas de forma futura, eventual e parcelada, de acordo com a demanda efetivamente verificada pelo CAPS e pelo CER e mediante emissão das respectivas Ordens de Fornecimento ou instrumentos equivalentes.

5.9. Consequentemente, a existência de quantitativos registrados e de valor global estimado não obriga a Administração a adquirir integralmente os produtos ou consumir a totalidade do valor estimado, sendo devido ao fornecedor apenas o pagamento correspondente aos gêneros efetivamente solicitados, entregues, recebidos, aceitos e regularmente liquidados.

5.10. A estimativa deverá ainda servir de referência para a avaliação dos preços ofertados durante o Pregão Eletrônico, especialmente para identificação de propostas incompatíveis com os valores de mercado e para eventual negociação destinada à obtenção de condições mais vantajosas para a Administração.

5.11. A adjudicação deverá observar o critério de menor preço por item, de modo que o valor final da contratação dependerá dos preços efetivamente obtidos no certame para cada gênero alimentício, podendo o resultado global da licitação ser inferior ao valor inicialmente estimado.

5.12. A pesquisa de preços e a respectiva memória de cálculo deverão integrar os autos do processo administrativo, permitindo identificar as fontes consultadas, preços coletados, metodologia empregada e demais elementos utilizados para formação do orçamento estimado, garantindo transparência, rastreabilidade e adequada fundamentação do valor de referência.

5.13. Diante disso, estabelece-se como valor global estimado da contratação o montante de R\$ 699.158,00 (seiscentos e noventa e nove mil, cento e cinquenta e oito reais), considerado suficiente, em caráter estimativo, para dimensionar a futura e eventual aquisição dos gêneros alimentícios destinados ao CAPS e ao CER da Rede Municipal de Saúde de Santa Rita/PB, sem prejuízo da obtenção de preços mais vantajosos durante a disputa eletrônica e da aquisição exclusivamente conforme as necessidades efetivamente apresentadas pela Administração.

6.DO REAJUSTE

6.1. Os preços inicialmente contratados serão fixos e irrevogáveis pelo período de 12 (doze) meses, contado da data do orçamento estimado, observadas as disposições da Lei Federal nº 14.133/2021 e demais normas aplicáveis.

6.2. Após o interregno mínimo de 1 (um) ano, e desde que atendidos os requisitos legais, os preços poderão ser reajustados, independentemente de solicitação específica da contratada quando assim disciplinado no instrumento contratual, mediante aplicação do Índice Nacional de Preços ao Consumidor Amplo – IPCA, apurado pelo Instituto Brasileiro de Geografia e Estatística – IBGE, ou de outro índice oficial que venha a substituí-lo, tomando-se como referência a data do orçamento estimado.

6.3. Para fins de cálculo, o reajuste incidirá exclusivamente sobre as obrigações executadas após a ocorrência da respectiva anualidade, observadas as condições estabelecidas no Edital, na Ata de Registro de Preços, no instrumento contratual e na legislação vigente.

6.4. Nos reajustes subsequentes ao primeiro, o intervalo mínimo de 12 (doze) meses será contado a partir dos efeitos financeiros do último reajuste concedido.

6.5. Caso o índice estabelecido deixe de existir ou se torne inaplicável durante a vigência da contratação, será adotado o índice oficial que vier a substituí-lo. Na inexistência de substituto legalmente definido, as partes poderão estabelecer outro índice oficial que reflita adequadamente a variação dos custos relacionados ao objeto, mediante formalização própria e observância da legislação.

6.6. Considerando que a contratação será processada pelo Sistema de Registro de Preços – SRP, deverão ser distinguidos o reajuste contratual e os mecanismos legalmente admitidos de alteração ou atualização dos preços registrados na Ata. A existência de preço registrado não impede a aplicação das regras específicas previstas na legislação e na regulamentação do SRP para situações de alteração dos preços praticados no mercado.

- 6.7. Eventuais variações ordinárias dos preços dos gêneros alimentícios durante período inferior a 12 (doze) meses, inclusive aquelas relacionadas à sazonalidade, disponibilidade de produtos, custos logísticos ou oscilações normais de mercado, integram, em regra, o risco ordinário da atividade empresarial e não ensejam automaticamente reajuste.
- 6.8. O reajuste não se confunde com o restabelecimento do equilíbrio econômico-financeiro, que poderá ser analisado independentemente do transcurso do prazo de 12 (doze) meses quando ocorrer fato superveniente que se enquadre nas hipóteses legalmente admitidas e que efetivamente altere a equação econômico-financeira originalmente estabelecida, mediante requerimento devidamente fundamentado e instruído com documentação comprobatória suficiente.
- 6.9. A simples alegação de aumento dos preços de alimentos, combustíveis, insumos, transporte ou demais componentes de custos não será suficiente para caracterizar direito ao reequilíbrio econômico-financeiro, cabendo à parte interessada demonstrar concretamente a ocorrência do evento, seus efeitos sobre os custos e o respectivo nexo causal com a alteração da equação econômico-financeira da contratação.
- 6.10. A concessão de reajuste ou de eventual recomposição econômico-financeira deverá ser formalmente registrada no processo administrativo, acompanhada da respectiva memória de cálculo e fundamentação, observando-se o instrumento jurídico adequado para sua formalização.
- 6.11. Dessa forma, o regime de reajustamento deverá preservar simultaneamente a manutenção das condições efetivas da proposta, o equilíbrio econômico-financeiro da contratação e a proteção do interesse público, garantindo que os preços relacionados ao fornecimento dos gêneros alimentícios destinados ao CAPS e ao CER da Rede Municipal de Saúde de Santa Rita/PB permaneçam compatíveis com as disposições legais e contratuais aplicáveis.

SANÇÕES ADMINISTRATIVAS

- 11.1. O licitante ou a contratada será responsabilizado administrativamente pelas infrações praticadas durante o procedimento licitatório, a formação e execução da Ata de Registro de Preços, bem como durante a execução das contratações dela decorrentes, observados os arts. 155 a 163 da Lei Federal nº 14.133/2021, o Edital, o Termo de Referência, a Ata de Registro de Preços e o instrumento contratual, quando houver.
- 11.2. Constituem infrações administrativas, entre outras previstas no art. 155 da Lei nº 14.133/2021:
- 11.3. dar causa à inexecução parcial do contrato;
- 11.4. dar causa à inexecução parcial que provoque grave dano à Administração, ao funcionamento dos serviços públicos ou ao interesse coletivo;
- 11.5. dar causa à inexecução total do contrato;
- 11.6. deixar de entregar a documentação exigida para o certame;
- 11.7. não manter a proposta, salvo em decorrência de fato superveniente devidamente justificado;
- 11.8. não celebrar o contrato ou não entregar a documentação exigida para a contratação quando convocado dentro do prazo de validade de sua proposta;
- 11.9. ensejar o retardamento da execução ou da entrega do objeto sem motivo justificado;
- 11.10. apresentar declaração ou documentação falsa exigida para o certame ou prestar declaração falsa durante a licitação ou execução;
- 11.11. fraudar a licitação ou praticar ato fraudulento na execução;
- 11.12. comportar-se de modo inidôneo ou cometer fraude de qualquer natureza;
- 11.13. praticar atos ilícitos com vistas a frustrar os objetivos da licitação; e
- 11.14. praticar ato lesivo previsto no art. 5º da Lei Federal nº 12.846/2013.
- 11.15. Considerando a natureza do objeto, poderão caracterizar inadimplemento contratual, conforme sua gravidade e circunstâncias, o atraso injustificado nas entregas; recusa de atendimento às Ordens de Fornecimento; entrega em quantidade inferior à solicitada; fornecimento de produto diverso do especificado; fornecimento de alimento vencido, deteriorado, contaminado ou impróprio para consumo; violação das condições sanitárias; quebra da cadeia de frio; fornecimento de carnes ou produtos de origem animal sem a inspeção exigível; embalagens violadas ou inadequadas; recusa injustificada de substituição; reincidência em desconformidades; e demais descumprimentos das obrigações assumidas.
- 11.16. Pela prática das infrações administrativas poderão ser aplicadas, conforme o caso, as seguintes sanções previstas no art. 156 da Lei nº 14.133/2021:
- 11.17. I – Advertência: aplicável exclusivamente pela infração administrativa de inexecução parcial do contrato, quando não se justificar a imposição de penalidade mais grave.

- 11.18. II – Multa: poderá ser aplicada nos percentuais estabelecidos no Edital e no instrumento contratual, observado o limite legal de 0,5% (cinco décimos por cento) a 30% (trinta por cento) do valor do contrato licitado ou celebrado com contratação direta, conforme a natureza e a gravidade da infração.
- 11.19. Poderão ser previstas, no instrumento convocatório e contratual, multa moratória pelo atraso injustificado e multa compensatória pelas demais hipóteses de inadimplemento, com critérios objetivos para sua incidência e cálculo, respeitados os limites legais.
- 11.20. A aplicação de multa não impedirá que a Administração, diante das circunstâncias concretas, aplique cumulativamente outra sanção prevista na Lei nº 14.133/2021, quando juridicamente cabível.
- 11.21. III – Impedimento de licitar e contratar: poderá ser aplicado nas hipóteses previstas na Lei nº 14.133/2021, quando não se justificar a imposição de penalidade mais grave, impedindo o responsável de licitar ou contratar no âmbito da Administração Pública direta e indireta do ente federativo que tiver aplicado a sanção, pelo prazo máximo de 3 (três) anos.
- 11.22. IV – Declaração de inidoneidade para licitar ou contratar: será aplicada nas hipóteses e condições previstas no art. 156 da Lei nº 14.133/2021, impedindo o responsável de licitar ou contratar no âmbito da Administração Pública direta e indireta de todos os entes federativos, pelo prazo mínimo de 3 (três) anos e máximo de 6 (seis) anos, observada a competência legal para sua aplicação.
- 11.23. Na definição da sanção aplicável, a Administração deverá considerar a natureza e a gravidade da infração, as peculiaridades do caso concreto, as circunstâncias agravantes ou atenuantes, os danos causados à Administração e a implantação ou aperfeiçoamento de programa de integridade, conforme previsto na legislação.
- 11.24. Especial atenção deverá ser conferida às infrações capazes de comprometer a segurança alimentar ou a continuidade do atendimento aos usuários do CAPS e do CER, considerando que o fornecimento de produtos impróprios para consumo ou a interrupção injustificada do abastecimento poderá produzir consequências relevantes para o funcionamento das unidades.
- 11.25. A aplicação das penalidades será precedida do competente processo administrativo, assegurados ao licitante ou contratado o contraditório, a ampla defesa e os demais direitos e prazos estabelecidos pela Lei nº 14.133/2021.
- 11.26. A aplicação das sanções administrativas não excluirá a obrigação de reparação integral dos danos causados à Administração, nem afastará outras responsabilidades civis, administrativas ou penais eventualmente incidentes.
- 11.27. Os valores correspondentes às multas poderão ser descontados dos créditos eventualmente devidos pela Administração à contratada, recolhidos administrativamente ou cobrados pelos meios legalmente admitidos, observadas as garantias processuais pertinentes.
- 11.28. O atraso injustificado na execução sujeitará a contratada à multa de mora prevista no Edital ou contrato, na forma do art. 162 da Lei nº 14.133/2021, sem prejuízo das demais consequências cabíveis quando o atraso caracterizar hipótese de inexecução contratual.
- 11.29. As sanções aplicadas serão registradas e divulgadas nos sistemas legalmente previstos, quando exigível, observadas as disposições da Lei nº 14.133/2021 relativas à publicidade das penalidades.
- 11.30. A eventual aplicação de sanção não afastará o dever da contratada de substituir imediatamente os gêneros alimentícios recusados ou fornecidos em desconformidade, quando a substituição ainda for útil e determinada pela Administração, sem qualquer custo adicional.
- 11.31. Dessa forma, o regime sancionatório deverá funcionar como instrumento de proteção da Administração e dos usuários dos serviços públicos, assegurando a regularidade, continuidade, qualidade e segurança sanitária do fornecimento dos gêneros alimentícios destinados ao CAPS e ao CER da Rede Municipal de Saúde de Santa Rita/PB, sempre mediante aplicação proporcional das penalidades e observância do devido processo legal.

ADEQUAÇÃO ORÇAMENTÁRIA

- 12.1. As despesas decorrentes da presente contratação, destinada à futura e eventual aquisição de gêneros alimentícios perecíveis e não perecíveis para atendimento das necessidades alimentares dos usuários e das atividades desenvolvidas pelo Centro de Atenção Psicossocial – CAPS e pelo Centro Especializado em Reabilitação – CER, integrantes da Rede Municipal de Saúde de Santa Rita/PB, correrão à conta dos recursos orçamentários consignados ao Fundo Municipal de Saúde de Santa Rita/PB, observadas as dotações próprias e as fontes de recursos legalmente aplicáveis.
- 12.2. Considerando que o procedimento será realizado mediante Pregão Eletrônico pelo Sistema de Registro de Preços – SRP, a formação da Ata de Registro de Preços, por si só, não representa

obrigação imediata de contratação nem de execução integral da despesa estimada, uma vez que as aquisições ocorrerão de forma futura, eventual e parcelada, conforme as necessidades efetivamente verificadas durante sua vigência.

12.3. O valor global estimado de R\$ 699.158,00 (seiscentos e noventa e nove mil, cento e cinquenta e oito reais) constitui parâmetro para dimensionamento do procedimento licitatório e não deverá ser interpretado como obrigação de aquisição integral dos quantitativos estimados ou de desembolso imediato pela Administração.

12.4. As despesas somente serão efetivamente constituídas à medida que forem formalizadas as respectivas contratações ou emitidas as Ordens de Fornecimento, Notas de Empenho ou instrumentos equivalentes, de acordo com a demanda do CAPS e do CER e observada a disponibilidade orçamentária e financeira existente no momento de cada aquisição.

12.5. Previamente à emissão de cada instrumento que implique obrigação de despesa, deverá ser verificada a existência de dotação orçamentária suficiente e adequada, bem como a compatibilidade da despesa com o planejamento orçamentário e financeiro da Secretaria Municipal de Saúde/Fundo Municipal de Saúde.

12.6. As respectivas dotações orçamentárias, classificações funcionais-programáticas, elementos de despesa e fontes de recursos deverão ser indicados pelo setor competente da Administração, conforme a estrutura orçamentária vigente e a natureza da despesa, antes da realização dos respectivos empenhos.

12.7. A execução financeira observará as disposições da Lei Federal nº 4.320/1964, da Lei Complementar nº 101/2000 – Lei de Responsabilidade Fiscal, da Lei Federal nº 14.133/2021, da Lei Orçamentária Anual – LOA, da Lei de Diretrizes Orçamentárias – LDO e dos demais instrumentos de planejamento e execução orçamentária aplicáveis ao Município.

12.8. Nenhuma aquisição deverá ser realizada sem a correspondente cobertura orçamentária e o prévio empenho da despesa, observadas as hipóteses e procedimentos previstos na legislação pertinente.

12.9. Quando as contratações decorrentes da Ata de Registro de Preços alcançarem exercícios financeiros subsequentes, as despesas correspondentes ficarão condicionadas à existência de créditos orçamentários próprios nos respectivos exercícios, observados o planejamento administrativo, a disponibilidade financeira e as disposições legais aplicáveis.

12.10. A Administração deverá, ainda, promover o acompanhamento dos saldos orçamentários e financeiros durante a execução, compatibilizando as aquisições com as necessidades efetivamente apresentadas pelas unidades beneficiárias, evitando compromissos superiores às disponibilidades existentes.

12.11. Dessa forma, considera-se a contratação compatível com o planejamento orçamentário da Administração, ficando a execução das despesas decorrentes da Ata de Registro de Preços condicionada à indicação das dotações próprias, à disponibilidade orçamentária e financeira e à emissão dos respectivos empenhos, assegurando-se a regularidade fiscal e financeira das aquisições destinadas ao CAPS e ao CER da Rede Municipal de Saúde de Santa Rita/PB.

Município de **Santa Rita/PB**, 21 de agosto de 2026.

PETTERSON DOS SANTOS RODRIGUES

Assistente Operacional

Secretaria de Municipal de Saúde

Santa Rita/PB

INTRODUÇÃO

O presente **Estudo Técnico Preliminar – ETP** constitui etapa integrante do planejamento da contratação pública e tem por finalidade demonstrar a necessidade administrativa, avaliar as alternativas disponíveis no mercado e identificar a solução mais adequada para atendimento da demanda apresentada pela **Secretaria Municipal de Saúde de Santa Rita/PB**, em observância aos princípios do planejamento, eficiência, economicidade, interesse público, competitividade, transparência e busca da proposta mais vantajosa que orientam as contratações regidas pela **Lei Federal nº 14.133/2021**.

A presente demanda refere-se à realização de **procedimento licitatório na modalidade Pregão Eletrônico, com adoção do Sistema de Registro de Preços – SRP**, objetivando a **futura e eventual aquisição de gêneros alimentícios perecíveis e não perecíveis, destinados ao atendimento das necessidades alimentares dos usuários e das atividades desenvolvidas pelo Centro de Atenção Psicossocial – CAPS e pelo Centro Especializado em Reabilitação – CER, integrantes da Rede Municipal de Saúde de Santa Rita/PB**.

A contratação pretendida decorre da necessidade de assegurar o abastecimento regular e adequado das referidas unidades de saúde com alimentos indispensáveis à preparação e disponibilização de refeições, lanches e demais preparações alimentares oferecidas no contexto das atividades assistenciais, terapêuticas, de convivência, acompanhamento e reabilitação desenvolvidas junto aos usuários atendidos.

O **Centro de Atenção Psicossocial – CAPS** desenvolve ações de atenção continuada em saúde mental, envolvendo atendimentos individuais e coletivos, oficinas terapêuticas, atividades de convivência, acompanhamento multiprofissional e outras ações próprias da assistência psicossocial, circunstâncias que podem demandar a permanência dos usuários por períodos prolongados nas dependências da unidade. De modo semelhante, o **Centro Especializado em Reabilitação – CER** presta atendimento especializado e multiprofissional a usuários que necessitam de acompanhamento e processos continuados de habilitação e reabilitação, o que igualmente exige adequada estrutura de apoio para execução das atividades programadas.

Nesse contexto, o fornecimento regular de gêneros alimentícios constitui componente relevante da estrutura necessária ao funcionamento desses serviços, especialmente em razão das características dos atendimentos prestados, da permanência de usuários nas unidades e da necessidade de proporcionar condições adequadas para a continuidade das ações assistenciais e terapêuticas desenvolvidas pela Rede Municipal de Saúde.

O objeto possui natureza diversificada e abrange gêneros pertencentes a diferentes grupos alimentares, contemplando produtos **in natura, industrializados, refrigerados e congelados**, com diferentes características de conservação, armazenamento, transporte, validade e frequência de consumo.

Entre os produtos previstos encontram-se frutas, verduras, legumes, raízes e tubérculos, tais como **abacaxi, banana, laranja, maçã, melancia, melão, tomate, cebola, cenoura, beterraba, batata inglesa, batata-doce, inhame e macaxeira**; cereais, farinhas e derivados, incluindo **arroz branco, arroz integral, aveia, farinha de mandioca, farinha de trigo, fubá, macarrão e milho para munguzá**; leguminosas, como **feijão carioca, feijão macassar e feijão preto**; produtos de origem animal, incluindo **carne bovina, carne bovina moída, fígado bovino, peito de frango, coxa e sobrecoxa de frango e ovos**; bem como produtos lácteos, ingredientes culinários e demais gêneros necessários à elaboração das preparações alimentares.

Também integram a demanda produtos como **achocolatado em pó, açúcar, biscoitos doce e salgado, canela, colorau, creme de leite, mistura à base de amido para preparo de mingau, leite condensado, leite de coco, leite em pó, maionese, margarina, molho de tomate, óleo vegetal, polpas de frutas, sal, temperos e outros alimentos complementares**, formando conjunto capaz de atender à diversidade das preparações realizadas no CAPS e no CER.

As especificações preliminares estabelecidas para os produtos buscam assegurar que os alimentos adquiridos apresentem **condições adequadas de qualidade, integridade, higiene, conservação e segurança para consumo humano**, exigindo-se, conforme a natureza de cada item, ausência de sinais de deterioração, contaminação,

infestação, fermentação, umidade excessiva, sujidades, matérias estranhas, danos físicos ou outras condições incompatíveis com o consumo.

Para os gêneros industrializados, deverão ser observadas condições apropriadas de embalagem, identificação, rotulagem, lote, fabricação, prazo de validade, composição e demais informações legalmente exigíveis. Para produtos de origem animal, especialmente carnes e aves, deverá ser assegurada a procedência de estabelecimentos sujeitos à **inspeção sanitária competente**, além da manutenção das condições adequadas de conservação e da cadeia de frio durante armazenamento, transporte e entrega.

Do mesmo modo, os gêneros hortifrutigranjeiros deverão ser fornecidos frescos, íntegros, limpos, fisiologicamente desenvolvidos e em estágio de maturação compatível com o consumo e com o período estimado de utilização, não sendo admitidos produtos deteriorados, excessivamente maduros, infestados, mofados, amassados de forma significativa ou que apresentem condições capazes de comprometer sua qualidade e aproveitamento.

A diversidade do objeto demonstra, ainda, a necessidade de planejamento logístico específico. Produtos como arroz, açúcar, farinhas, biscoitos, massas, temperos e demais gêneros secos possuem maior estabilidade de armazenamento, enquanto frutas, verduras, carnes, aves, ovos, polpas e outros produtos perecíveis demandam **entregas frequentes e parceladas**, sob condições adequadas de temperatura, higiene e conservação.

A aquisição integral dos quantitativos estimados em uma única oportunidade não se apresenta adequada, especialmente diante da perecibilidade de parcela relevante dos produtos, das limitações naturais de armazenamento das unidades e da necessidade de preservar a qualidade dos alimentos até o momento de sua utilização.

Por essa razão, os quantitativos previstos no planejamento — a exemplo de **3.840 pacotes de arroz branco de 1 kg, 2.880 pacotes de arroz integral de 1 kg, 3.456 pacotes de fubá de 500 g, 2.880 pacotes de leite em pó de 200 g, 2.880 pacotes de macarrão espaguete de 500 g, 3.360 kg de carne bovina tipo acém, 1.200 kg de peito de frango, 1.200 kg de coxa e sobrecoxa, 1.920 kg de polpa de frutas, além dos quantitativos estimados de frutas, hortaliças, leguminosas e demais produtos** — representam projeções destinadas ao dimensionamento da contratação, não significando obrigação de aquisição integral e imediata pela Administração.

Nesse cenário, a adoção do **Sistema de Registro de Preços** apresenta-se compatível com a natureza da demanda, uma vez que possibilita que os fornecimentos sejam realizados de maneira gradual, de acordo com as necessidades efetivamente verificadas durante o período de vigência da futura Ata de Registro de Preços, permitindo maior racionalidade na formação dos estoques e melhor adequação entre aquisição, armazenamento e consumo.

A sistemática pretendida possibilitará que a Administração solicite os gêneros nas quantidades e periodicidades efetivamente necessárias, reduzindo o risco de desperdício, vencimento, deterioração ou perda de alimentos, particularmente no caso dos produtos perecíveis, além de contribuir para melhor organização logística e administrativa das unidades beneficiárias.

A escolha do **Pregão Eletrônico** mostra-se igualmente adequada em razão de o objeto envolver bens cujos padrões de desempenho e qualidade podem ser objetivamente definidos por meio de especificações usuais de mercado, permitindo julgamento objetivo das propostas, ampliação da competitividade, participação de fornecedores de diferentes localidades e obtenção de condições potencialmente mais vantajosas para a Administração.

O planejamento da contratação deverá observar não apenas o aspecto econômico, mas também a qualidade e a segurança dos alimentos fornecidos. A proposta de menor preço somente poderá ser considerada efetivamente vantajosa quando associada ao integral cumprimento das especificações técnicas, sanitárias, quantitativas, logísticas e de qualidade definidas no instrumento convocatório e no respectivo Termo de Referência.

Pretende-se, assim, estabelecer condições que assegurem a aquisição de produtos adequados ao consumo humano, com padrões mínimos de qualidade e segurança, evitando contratações baseadas exclusivamente no

menor valor nominal quando o produto ofertado não apresentar características suficientes para atendimento da necessidade administrativa.

O presente ETP deverá, portanto, subsidiar a definição dos **requisitos da contratação, quantitativos estimados, critérios de qualidade, condições de fornecimento e recebimento, levantamento das alternativas disponíveis no mercado, estimativa do valor da contratação, forma de parcelamento, resultados pretendidos, providências administrativas necessárias, análise de riscos e conclusão quanto à viabilidade técnica e econômica da solução**, fornecendo os elementos indispensáveis à elaboração do posterior Termo de Referência e demais documentos da fase preparatória.

Diante do exposto, o planejamento da futura contratação busca assegurar solução que concilie **continuidade do abastecimento, qualidade dos gêneros alimentícios, segurança sanitária, eficiência logística, redução de desperdícios, competitividade, economicidade e utilização racional dos recursos públicos**, garantindo condições adequadas para manutenção das atividades desenvolvidas pelo CAPS e pelo CER e para o atendimento dos usuários vinculados à Rede Municipal de Saúde de Santa Rita/PB.

7.- DESCRIÇÃO DA NECESSIDADE DA CONTRATAÇÃO

A presente contratação decorre da necessidade de assegurar o abastecimento regular, contínuo e adequado de **gêneros alimentícios perecíveis e não perecíveis destinados ao Centro de Atenção Psicossocial – CAPS e ao Centro Especializado em Reabilitação – CER**, unidades integrantes da Rede Municipal de Saúde de Santa Rita/PB, cuja dinâmica de funcionamento exige a disponibilidade permanente de insumos alimentares necessários à preparação e oferta de refeições, lanches e demais preparações vinculadas às atividades assistenciais desenvolvidas junto aos respectivos usuários.

O CAPS e o CER constituem importantes equipamentos públicos de saúde que realizam atendimentos especializados, multiprofissionais e continuados, envolvendo usuários que, em determinadas situações, permanecem por períodos prolongados nas unidades para participação em consultas, terapias, oficinas, atividades coletivas, ações de convivência, acompanhamento psicossocial, procedimentos de habilitação e reabilitação, entre outras ações próprias da assistência ofertada pela Rede Municipal de Saúde.

Nesse contexto, a oferta de alimentação não deve ser compreendida como atividade acessória isolada, mas como elemento de apoio indispensável à adequada organização dos serviços, especialmente diante da permanência dos usuários nas unidades durante o período de realização das atividades programadas. A inexistência ou insuficiência de gêneros alimentícios pode comprometer a rotina de atendimento, dificultar o desenvolvimento das atividades coletivas e terapêuticas e afetar diretamente as condições de acolhimento e permanência dos usuários.

A demanda compreende ampla variedade de alimentos, distribuídos entre diferentes grupos alimentares, de modo a possibilitar a elaboração de preparações diversificadas e compatíveis com as necessidades cotidianas das unidades. Foram previstos cereais, leguminosas, massas, farinhas, produtos lácteos, carnes, aves, ovos, frutas, verduras, legumes, raízes, tubérculos, condimentos, produtos industrializados e demais ingredientes necessários à composição das refeições e lanches.

A inclusão de itens como **arroz branco e integral, feijão carioca, macassar e preto, macarrão, farinha de mandioca, farinha de trigo, fubá, aveia e milho para munguzá** justifica-se pela necessidade de disponibilização de alimentos básicos utilizados rotineiramente na composição das refeições e preparações culinárias, permitindo variedade de cardápios e adequada utilização dos gêneros disponíveis.

Da mesma forma, a previsão de **carne bovina tipo acém, carne bovina moída, fígado bovino, peito de frango, coxa e sobrecoxa de frango e ovos** destina-se ao atendimento das necessidades relativas à oferta de fontes proteicas nas preparações alimentares, sendo indispensável que tais produtos apresentem procedência regular, condições apropriadas de conservação e estejam submetidos à inspeção sanitária competente, em razão do maior risco associado ao armazenamento e manipulação de alimentos de origem animal.

Os quantitativos de carnes refletem a necessidade projetada para o período de vigência da contratação, contemplando, entre outros, **3.360 kg de carne bovina tipo acém, 960 kg de carne bovina moída, 960 kg de fígado bovino, 1.200 kg de peito de frango sem osso e sem pele, 1.200 kg de coxa e sobrecoxa de frango e 232 bandejas de ovos com 30 unidades**, devendo as aquisições ocorrer de maneira parcelada, conforme o consumo efetivo e a programação das unidades.

A contratação contempla igualmente frutas, verduras, legumes, raízes e tubérculos, a exemplo de **abacaxi, banana, laranja, maçã, melancia, melão, tomate, cebola, cenoura, beterraba, batata inglesa, batata-doce, inhame, macaxeira e alho**, cuja inclusão busca proporcionar maior diversidade às preparações e possibilitar a utilização de gêneros frescos no cotidiano das unidades.

Esses produtos apresentam elevada perecibilidade e, por essa razão, demandam especial atenção quanto ao grau de maturação, integridade, limpeza, ausência de pragas, deterioração, fungos, danos físicos e demais fatores capazes de comprometer sua qualidade ou utilização. Tal circunstância reforça a necessidade de fornecimento parcelado, em quantidades compatíveis com o consumo e com a capacidade de armazenamento do CAPS e do CER.

Também se fazem necessários produtos de apoio às preparações, como **açúcar, achocolatado em pó, leite em pó, creme de leite, leite condensado, leite de coco, margarina, óleo vegetal, maionese, molho de tomate, sal, colorau, canela e temperos**, além de alimentos utilizados em lanches e refeições intermediárias, como biscoitos doces e salgados, polpas de frutas e mistura à base de amido para preparo de mingau.

A diversidade dos itens previstos decorre, portanto, da necessidade de garantir flexibilidade na elaboração dos cardápios e preparações realizadas pelas unidades, evitando dependência excessiva de um número reduzido de produtos e permitindo melhor adaptação das refeições às atividades efetivamente desenvolvidas e à demanda apresentada ao longo do período.

Os quantitativos estimados demonstram que se trata de demanda contínua e significativa. Entre os itens de maior consumo projetado encontram-se **3.840 pacotes de arroz branco de 1 kg, 2.880 pacotes de arroz integral de 1 kg, 3.456 pacotes de fubá de 500 g, 2.880 pacotes de leite em pó de 200 g, 2.880 pacotes de macarrão espagete de 500 g, 1.920 pacotes de biscoito doce, 1.920 pacotes de biscoito salgado, 1.920 sachês de molho de tomate, 1.920 pacotes de tempero e 1.920 pacotes de polpa de fruta de 1 kg**, além dos produtos hortifrutigranjeiros, carnes e demais gêneros relacionados.

Tais quantitativos não representam obrigação de aquisição integral e imediata pela Administração, mas constituem estimativas destinadas ao adequado dimensionamento do procedimento licitatório. O consumo efetivo poderá variar conforme a frequência dos usuários, o planejamento das atividades, as necessidades assistenciais, os cardápios adotados, o estoque disponível e outras circunstâncias verificadas durante a execução.

Esse aspecto constitui uma das razões que justificam a realização da contratação mediante **Sistema de Registro de Preços**, pois a solução permite que a Administração adquira os produtos de forma gradual, conforme a demanda efetivamente verificada, evitando a formação de estoques excessivos, o comprometimento da capacidade de armazenamento e o desperdício de alimentos em decorrência de vencimento ou deterioração.

A sistemática de fornecimento parcelado mostra-se especialmente necessária diante da coexistência, no mesmo objeto, de produtos com características logísticas distintas. Enquanto arroz, feijão, massas, farinhas, açúcar e outros gêneros secos podem ser armazenados por períodos mais prolongados, carnes congeladas, polpas, hortifrutigranjeiros e outros perecíveis dependem de maior frequência de reposição e de condições específicas de conservação.

Por essa razão, a Administração deverá manter capacidade de requisitar os itens conforme sua necessidade real, observando a programação interna, o nível dos estoques e a perecibilidade dos produtos. Tal modelo favorece melhor gestão logística e financeira e reduz a possibilidade de perdas decorrentes de armazenamento inadequado ou aquisição antecipada de produtos cuja utilização somente ocorreria em momento futuro.

A necessidade da contratação envolve, ainda, a garantia de **qualidade e segurança dos gêneros alimentícios**, uma vez que os produtos serão destinados ao consumo de usuários atendidos em unidades públicas de saúde. Por essa razão, não basta que os alimentos sejam disponibilizados em quantidade suficiente; é necessário que atendam aos padrões mínimos de qualidade, conservação, higiene, integridade, procedência, rotulagem e validade definidos pela Administração e pela legislação sanitária aplicável.

Nesse sentido, as especificações técnicas preveem que os produtos industrializados sejam entregues em embalagens íntegras, resistentes, devidamente fechadas e rotuladas, contendo identificação do produto, fabricante, peso líquido, lote, datas de fabricação e validade e demais informações aplicáveis.

Para itens de maior prazo de conservação, deverá ser observado prazo de validade remanescente suficiente para assegurar seu adequado aproveitamento. No caso do arroz branco e do arroz integral, por exemplo, foi estabelecida exigência de prazo de validade remanescente mínimo de **6 meses na data da entrega**, medida destinada a evitar o recebimento de mercadorias próximas do vencimento e reduzir perdas de estoque.

Para carnes bovinas, aves e fígado bovino, mostra-se imprescindível exigir procedência de estabelecimento submetido à inspeção sanitária competente, integridade das embalagens, condições adequadas de congelamento ou resfriamento e ausência de sinais de descongelamento e recongelamento, deterioração ou contaminação.

Da mesma forma, a polpa de fruta deverá ser mantida congelada e transportada sob condições compatíveis com sua conservação, e os demais produtos que demandem controle de temperatura deverão permanecer submetidos à cadeia adequada de armazenamento e transporte até o momento do recebimento.

A observância desses requisitos é essencial porque eventual fornecimento de alimentos em condições impróprias pode representar risco sanitário e comprometer diretamente a saúde dos usuários atendidos. A futura contratação deve, portanto, prever mecanismos de fiscalização e recebimento que permitam a rejeição de produtos deteriorados, vencidos, danificados, descongelados indevidamente ou em desacordo com as especificações.

A ausência de contratação planejada e regular pode acarretar consequências relevantes para o funcionamento das unidades. Entre os principais riscos estão o **desabastecimento de alimentos, interrupção ou redução do fornecimento de refeições e lanches, necessidade de aquisições pontuais e urgentes, aumento dos custos administrativos, dificuldade de planejamento dos cardápios, redução da variedade alimentar e prejuízo às atividades terapêuticas e assistenciais** que dependam da permanência dos usuários nas unidades.

Aquisições esporádicas e fragmentadas também tendem a dificultar a padronização dos produtos, a fiscalização da qualidade e a obtenção de melhores condições comerciais, além de exigirem maior número de procedimentos administrativos. A realização de procedimento licitatório abrangente e previamente planejado permite racionalizar essas aquisições e conferir maior segurança ao abastecimento.

O modelo proposto possibilitará, ainda, maior previsibilidade para as unidades demandantes, uma vez que os gêneros necessários estarão previamente registrados e poderão ser solicitados dentro dos quantitativos estimados e conforme as condições definidas no instrumento convocatório, contribuindo para redução do risco de interrupção do fornecimento.

Sob a perspectiva da economicidade, a contratação mediante Pregão Eletrônico e Sistema de Registro de Preços tende a ampliar a competitividade e possibilitar a obtenção de propostas mais vantajosas, uma vez que os produtos serão submetidos a disputa entre fornecedores aptos a atender às especificações técnicas e às condições de entrega.

Todavia, a vantajosidade não deverá ser avaliada exclusivamente pelo menor preço. Em contratação dessa natureza, a economia pretendida deve estar necessariamente associada ao atendimento dos padrões mínimos de qualidade e segurança, de modo que alimentos em desacordo com as especificações ou impróprios ao consumo não podem ser considerados solução adequada, ainda que ofertados por valor inferior.

Nesse sentido, mostra-se necessária a definição clara de critérios para inspeção e recebimento, permitindo a recusa dos produtos que apresentem embalagens violadas, validade insuficiente, sinais de deterioração, alteração sensorial, infestação, sujidades, descongelamento indevido, inadequação do grau de maturação ou qualquer outra condição incompatível com o especificado.

A contratação também contribuirá para melhor aplicação dos recursos públicos, pois as aquisições ocorrerão conforme a necessidade efetiva, reduzindo a imobilização antecipada de recursos e evitando despesas decorrentes de perdas de alimentos não utilizados dentro de seus prazos adequados de conservação.

Assim, o **Sistema de Registro de Preços** mostra-se especialmente apropriado à demanda, considerando a necessidade de contratações frequentes e entregas parceladas, a existência de itens perecíveis, a impossibilidade de definição exata do momento de consumo de cada produto e a conveniência de compatibilizar o abastecimento com a capacidade de armazenamento das unidades.

A realização do procedimento por **Pregão Eletrônico** mostra-se adequada por se tratar de gêneros alimentícios cujos padrões de desempenho e qualidade podem ser objetivamente definidos no instrumento convocatório mediante especificações usuais de mercado, possibilitando ampla competição e julgamento objetivo das propostas.

Dessa forma, a contratação pretendida revela-se **necessária, adequada e indispensável à continuidade das atividades desenvolvidas pelo CAPS e pelo CER**, constituindo instrumento essencial para assegurar abastecimento regular, qualidade dos alimentos, segurança sanitária, eficiência logística, redução de desperdícios, previsibilidade administrativa e melhor utilização dos recursos públicos.

Conclui-se, portanto, que a **futura e eventual aquisição de gêneros alimentícios perecíveis e não perecíveis** encontra-se devidamente justificada pela necessidade de manutenção das condições materiais indispensáveis ao atendimento dos usuários e ao regular desenvolvimento das atividades assistenciais, terapêuticas e de reabilitação realizadas pelo Centro de Atenção Psicossocial – CAPS e pelo Centro Especializado em Reabilitação – CER, integrantes da Rede Municipal de Saúde de Santa Rita/PB, recomendando-se o prosseguimento do planejamento da contratação, com a definição dos requisitos técnicos, quantitativos, condições de fornecimento, critérios de recebimento e demais elementos necessários à realização do certame.

8.– DEMONSTRAÇÃO DA PREVISÃO DA CONTRATAÇÃO NO PLANO DE CONTRATAÇÕES ANUAL (PCA)

A presente contratação, destinada à **futura e eventual aquisição de gêneros alimentícios perecíveis e não perecíveis para atendimento das necessidades alimentares dos usuários e das atividades desenvolvidas pelo Centro de Atenção Psicossocial – CAPS e pelo Centro Especializado em Reabilitação – CER, integrantes da Rede Municipal de Saúde de Santa Rita/PB**, encontra-se alinhada ao planejamento institucional da Secretaria Municipal de Saúde e às necessidades recorrentes de funcionamento de suas unidades assistenciais.

Nos termos do art. 18, §1º, inciso II, da **Lei Federal nº 14.133/2021**, o Estudo Técnico Preliminar deve demonstrar a previsão da contratação no Plano de Contratações Anual, sempre que elaborado, de modo a evidenciar seu alinhamento com o planejamento da Administração. Nesse sentido, a presente demanda guarda compatibilidade material com o planejamento anual de aquisições da área da saúde, uma vez que se refere ao fornecimento de bens de consumo indispensáveis à continuidade das atividades desenvolvidas pelo CAPS e pelo CER.

A natureza da contratação possui caráter previsível e recorrente, considerando que o consumo de gêneros alimentícios decorre da própria rotina de funcionamento dessas unidades, da frequência dos usuários, da realização de atividades terapêuticas, assistenciais, de convivência e de reabilitação, bem como da necessidade de preparação e disponibilização regular de refeições, lanches e demais preparações alimentares.

Assim, não se trata de demanda ocasional, extraordinária ou imprevisível, mas de necessidade passível de planejamento prévio, cuja inclusão no Plano de Contratações Anual contribui para a organização das aquisições,

programação dos procedimentos licitatórios, definição de prioridades administrativas, compatibilização com a disponibilidade orçamentária e redução do risco de desabastecimento ao longo do exercício.

A previsão no PCA mostra-se ainda mais relevante diante da amplitude e diversidade dos itens envolvidos. A contratação compreende produtos perecíveis e não perecíveis, incluindo frutas, verduras, legumes, raízes, tubérculos, cereais, leguminosas, farinhas, massas, laticínios, carnes, aves, ovos, produtos congelados, condimentos e demais ingredientes empregados na preparação das refeições.

Os quantitativos estimados reforçam a necessidade de planejamento antecipado da contratação. Entre os itens previstos encontram-se, por exemplo, **3.840 pacotes de arroz branco de 1 kg, 2.880 pacotes de arroz integral de 1 kg, 3.456 pacotes de fubá de 500 g, 2.880 pacotes de leite em pó de 200 g, 2.880 pacotes de macarrão espaguete de 500 g, 3.360 kg de carne bovina tipo acém, 1.200 kg de peito de frango, 1.200 kg de coxa e sobrecoxa, 1.920 kg de polpa de frutas**, além de quantidades expressivas de frutas, hortaliças, leguminosas e outros gêneros alimentícios.

Esses quantitativos possuem caráter estimativo e foram dimensionados para subsidiar o planejamento da Administração durante o período de vigência da futura Ata de Registro de Preços, não constituindo obrigação de aquisição integral ou imediata. A efetiva contratação ocorrerá conforme a necessidade das unidades, o consumo verificado, a disponibilidade de estoque e a programação administrativa.

A adoção do **Sistema de Registro de Preços – SRP** encontra-se igualmente compatível com essa lógica de planejamento, uma vez que permitirá a aquisição parcelada e gradual dos gêneros, evitando formação excessiva de estoques, perdas por vencimento ou deterioração, especialmente quanto aos produtos perecíveis, e possibilitando melhor adequação entre consumo, armazenamento e disponibilidade financeira.

A inclusão da demanda no Plano de Contratações Anual também favorece a racionalização dos procedimentos administrativos, permitindo que a Administração antecipe providências relacionadas à elaboração dos documentos da fase preparatória, levantamento dos quantitativos, pesquisa de preços, definição das especificações, análise de mercado, elaboração do Termo de Referência, identificação das fontes orçamentárias e programação da licitação.

Essa antecipação é particularmente importante em contratação de gêneros alimentícios, pois eventual atraso na condução do procedimento licitatório pode resultar em risco de desabastecimento das unidades, comprometimento da execução das atividades programadas e necessidade de adoção de medidas administrativas excepcionais, situações que devem ser evitadas mediante adequado planejamento.

A previsão no PCA contribui, portanto, para reduzir riscos de improvisação administrativa, fragmentação de despesas, aquisições emergenciais, compras em pequenas quantidades e realização de procedimentos sucessivos para atendimento de uma necessidade que possui caráter contínuo e previsível.

Além disso, o planejamento anual possibilita melhor compatibilização entre a demanda física e a programação orçamentária e financeira, permitindo que a Administração avalie previamente a capacidade de atendimento da despesa durante o período de execução da futura contratação e adote as providências necessárias à reserva e utilização dos recursos públicos.

Sob a perspectiva da governança das contratações, o alinhamento da presente aquisição ao PCA demonstra que o objeto está relacionado às finalidades institucionais da Secretaria Municipal de Saúde e ao regular funcionamento das unidades integrantes da Rede Municipal de Saúde, não se tratando de aquisição desconectada das necessidades finalísticas do órgão.

A contratação está diretamente vinculada à manutenção das condições adequadas de atendimento oferecidas pelo CAPS e pelo CER, cujos usuários demandam acompanhamento continuado e participação em atividades que podem envolver permanência prolongada nas unidades. A disponibilidade regular de gêneros alimentícios constitui, portanto, elemento de suporte à execução dessas atividades.

O planejamento contempla ainda requisitos específicos relacionados à segurança alimentar e sanitária, principalmente quanto às carnes, aves, ovos, polpas de frutas, produtos industrializados e gêneros

hortifrutigranjeiros, exigindo condições adequadas de procedência, conservação, embalagem, transporte, validade e qualidade. Tais requisitos também reforçam a necessidade de uma contratação previamente estruturada, evitando aquisições improvisadas e sem uniformidade de critérios.

Dessa forma, a demonstração da previsão da contratação no Plano de Contratações Anual evidencia a observância ao princípio do planejamento e a coerência entre a necessidade administrativa identificada, as metas institucionais da Secretaria Municipal de Saúde e a programação das contratações públicas do exercício.

Assim, conclui-se que a **futura e eventual aquisição de gêneros alimentícios perecíveis e não perecíveis destinados ao CAPS e ao CER** apresenta plena compatibilidade com o planejamento anual da Administração, considerando sua natureza recorrente, previsível, indispensável e diretamente vinculada à continuidade dos serviços públicos de saúde, encontrando-se justificada sua inserção no Plano de Contratações Anual e o prosseguimento das demais etapas da fase preparatória do procedimento licitatório.

9.- DESCRIÇÃO DOS REQUISITOS DA CONTRATAÇÃO

A definição dos requisitos da presente contratação tem por finalidade assegurar que a **futura e eventual aquisição de gêneros alimentícios perecíveis e não perecíveis destinados ao Centro de Atenção Psicossocial – CAPS e ao Centro Especializado em Reabilitação – CER, integrantes da Rede Municipal de Saúde de Santa Rita/PB**, atenda de forma efetiva às necessidades das unidades beneficiárias, garantindo regularidade do abastecimento, qualidade dos produtos, segurança alimentar, adequação sanitária, eficiência logística e compatibilidade com a finalidade pública pretendida.

Considerando que os produtos serão destinados ao preparo e à oferta de refeições, lanches e demais preparações alimentares aos usuários atendidos nas referidas unidades, os requisitos da contratação devem ultrapassar a simples descrição nominal dos itens, estabelecendo parâmetros objetivos de **qualidade, integridade, conservação, acondicionamento, procedência, validade, transporte, entrega, recebimento e substituição**, compatíveis com a natureza de cada gênero alimentício.

A contratação deverá observar as disposições da **Lei Federal nº 14.133/2021**, a legislação sanitária e de alimentos aplicável, as normas expedidas pelos órgãos competentes e os critérios técnicos constantes do Termo de Referência, devendo a futura contratada fornecer produtos próprios para consumo humano e em perfeitas condições de utilização.

1. REQUISITOS GERAIS DE QUALIDADE:

Todos os gêneros alimentícios deverão ser de boa qualidade, compatíveis com as especificações estabelecidas pela Administração, não sendo admitidos produtos vencidos, deteriorados, contaminados, adulterados, com presença de insetos, parasitas, larvas, fungos, sujidades, matérias estranhas, odores anormais, umidade incompatível, sinais de fermentação ou quaisquer outras características que possam comprometer sua qualidade, segurança ou aptidão ao consumo humano.

Os produtos deverão apresentar características organolépticas próprias de cada espécie ou categoria, especialmente quanto à cor, aroma, odor, textura, consistência e aspecto, devendo ser rejeitados aqueles que apresentem alterações indicativas de conservação inadequada ou deterioração.

A exigência de padrões mínimos de qualidade mostra-se indispensável porque os gêneros serão consumidos por usuários de serviços públicos de saúde, devendo a Administração adotar cautelas suficientes para reduzir riscos sanitários e garantir que o menor preço obtido no certame esteja associado ao atendimento integral das especificações técnicas.

2. REQUISITOS PARA PRODUTOS INDUSTRIALIZADOS:

Os produtos industrializados, entre os quais se incluem **achocolatado em pó, açúcar, arroz branco, arroz integral, aveia, biscoitos, canela, colorau, creme de leite, mistura para mingau, farinhas, feijões, fubá, leite condensado, leite de coco, leite em pó, macarrão, maionese, margarina, milho para munguzá, molho de tomate, óleo, sal e temperos**, deverão ser entregues em suas embalagens originais.

As embalagens deverão estar **íntegras, limpas, resistentes, devidamente fechadas ou lacradas e adequadas à conservação do alimento**, não podendo apresentar rasgos, furos, vazamentos, estufamento, amassamentos que

comprometam o conteúdo, sinais de violação ou quaisquer outras condições capazes de prejudicar a integridade do produto.

A rotulagem deverá conter, conforme aplicável, identificação do produto, lista de ingredientes, informação nutricional, conteúdo ou peso líquido, identificação do fabricante, número do lote, data de fabricação, prazo de validade, condições de conservação e demais informações exigidas pela legislação vigente.

Não serão admitidos produtos com rótulos ilegíveis, rasurados ou que impossibilitem a identificação de sua procedência, lote ou validade.

3. PRAZO DE VALIDADE:

Os gêneros industrializados deverão apresentar prazo de validade compatível com o período estimado de armazenamento e consumo.

Quando houver prazo mínimo expressamente definido na especificação, este deverá ser rigorosamente observado. Para os itens **arroz branco e arroz integral**, por exemplo, deverá ser assegurada, na data da entrega, validade remanescente mínima de **6 (seis) meses**.

Para os demais produtos, o Termo de Referência poderá estabelecer percentuais ou períodos mínimos de validade remanescente compatíveis com sua natureza, de forma a impedir o recebimento de produtos próximos do vencimento e reduzir o risco de perda de estoque.

Produtos vencidos ou cuja validade seja incompatível com o prazo mínimo definido pela Administração deverão ser recusados e substituídos pela contratada, sem ônus adicional.

4. REQUISITOS PARA HORTIFRUTIGRANJEIROS:

Os produtos **in natura**, tais como abacaxi, banana, maçã, laranja, melancia, melão, tomate, cebola, cenoura, beterraba, batata inglesa, batata-doce, inhame, macaxeira e alho, deverão ser entregues frescos, limpos, íntegros, fisiologicamente desenvolvidos e em grau de maturação compatível com o consumo e com o período previsto para sua utilização.

Não serão aceitos produtos com podridão, mofo, infestação, brotação excessiva, rachaduras graves, perfurações, danos mecânicos acentuados, murchamento excessivo ou quaisquer outras condições que reduzam significativamente sua qualidade ou vida útil.

O grau de maturação deverá ser adequado ao transporte, armazenamento e consumo, evitando-se tanto gêneros excessivamente verdes quanto produtos sobremaduros ou em processo de deterioração.

A Administração deverá poder rejeitar total ou parcialmente o lote quando identificar percentual significativo de unidades impróprias ou em desacordo com as especificações.

5. REQUISITOS PARA CARNES E PRODUTOS DE ORIGEM ANIMAL:

As carnes bovinas, aves, fígado e demais produtos de origem animal deverão ser provenientes de estabelecimentos submetidos à **inspeção sanitária competente**, devendo ser possível identificar a origem e o serviço de inspeção aplicável.

A **carne bovina tipo acém**, a carne bovina moída, o fígado bovino, o peito de frango e a coxa e sobrecoxa deverão apresentar aspecto, cor, odor, textura e consistência próprios, não podendo conter sinais de deterioração, contaminação, descongelamento indevido ou recongelamento.

A carne bovina moída deverá ser obtida exclusivamente do corte previsto na especificação, sem adição de proteína vegetal, carnes de outras espécies ou componentes não autorizados, sendo vedada a presença excessiva de ossos, cartilagens, aponeuroses, coágulos ou materiais estranhos.

O peito de frango deverá ser fornecido **sem osso e sem pele**, conforme especificação, enquanto coxa e sobrecoxa deverão atender exatamente à composição definida, sendo inadmissível o fornecimento de cortes distintos ou em desacordo com o solicitado.

Todos esses produtos deverão ser acondicionados em embalagens próprias para alimentos, resistentes, lacradas e identificadas, contendo fabricante, peso líquido, lote, fabricação, validade, condições de conservação e identificação do serviço de inspeção.

6. CADEIA DE FRIO E CONTROLE DE TEMPERATURA:

Os gêneros congelados ou refrigerados deverão ser armazenados e transportados em condições capazes de preservar a temperatura compatível com sua conservação, mantendo-se a **cadeia de frio** até o momento da entrega.

Não serão aceitos produtos congelados que apresentem sinais de descongelamento e recongelamento, formação excessiva de cristais de gelo, presença anormal de líquido no interior da embalagem, deformações decorrentes de descongelamento ou outras evidências de perda das condições adequadas de conservação.

A contratada deverá utilizar veículos e equipamentos apropriados à natureza dos produtos transportados, observando as exigências sanitárias pertinentes.

A **polpa de fruta**, por exemplo, deverá permanecer congelada desde o armazenamento até sua entrega, sendo recusada caso apresente sinais de descongelamento ou condições incompatíveis com sua adequada conservação.

7. REQUISITOS PARA OVOS:

Os ovos deverão ser próprios para consumo humano, íntegros, limpos, sem trincas, rachaduras ou deformações relevantes na casca, devendo ser acondicionados em bandejas com **30 unidades**, conforme a especificação.

A embalagem deverá proteger adequadamente o produto durante o transporte e manuseio e possibilitar sua identificação e rastreabilidade.

Não serão aceitos ovos quebrados, trincados, excessivamente sujos ou que apresentem sinais de deterioração.

8. REQUISITOS DE TRANSPORTE:

O transporte dos gêneros deverá ocorrer em veículos limpos, higienizados, protegidos contra intempéries, poeira, agentes contaminantes e quaisquer elementos capazes de comprometer a segurança dos alimentos.

Os veículos utilizados para transporte de gêneros refrigerados ou congelados deverão possuir condições adequadas para manutenção da temperatura necessária.

Os alimentos não poderão ser transportados juntamente com produtos químicos, combustíveis, materiais de limpeza, substâncias tóxicas ou outros itens capazes de causar contaminação.

A contratada será responsável por assegurar que todas as etapas de carregamento, transporte e descarga sejam executadas de forma a preservar a integridade dos produtos.

9. FORNECIMENTO PARCELADO:

Considerando a diversidade dos produtos, os diferentes prazos de validade e a elevada perecibilidade de parte significativa do objeto, o fornecimento deverá ocorrer de forma **parcelada**, de acordo com as requisições expedidas pela Administração.

Esse requisito é indispensável para evitar o armazenamento excessivo de alimentos, reduzir perdas por vencimento ou deterioração e preservar a qualidade dos hortifrutigranjeiros, carnes, aves, polpas e demais produtos perecíveis.

Os quantitativos constantes do procedimento constituirão estimativas máximas para o período de vigência da Ata de Registro de Preços, não implicando obrigação de aquisição integral.

10. PRAZOS E LOCAIS DE ENTREGA:

As entregas deverão ser realizadas nos locais definidos pela Secretaria Municipal de Saúde, especialmente no CAPS, no CER ou em outro ponto de recebimento previamente indicado pela Administração.

O prazo para cada entrega deverá ser estabelecido no Termo de Referência de maneira compatível com a necessidade de abastecimento das unidades, considerando-se a natureza dos produtos e a necessidade de evitar interrupções no fornecimento.

Em se tratando de gêneros perecíveis e de consumo frequente, a Administração poderá estabelecer periodicidades diferenciadas de entrega, sempre conforme a necessidade efetivamente verificada.

A contratada deverá cumprir rigorosamente os cronogramas, quantitativos, horários e locais indicados nas ordens de fornecimento.

11. RECEBIMENTO E INSPEÇÃO DOS PRODUTOS:

O recebimento deverá ser acompanhado por servidor designado pela Administração, que poderá verificar, conforme o caso:

- quantidade entregue;
- peso líquido;
- unidade de fornecimento;
- integridade das embalagens;
- validade;
- lote;

- características sensoriais;
- grau de maturação;
- temperatura;
- condições de conservação;
- identificação do fabricante;
- identificação do serviço de inspeção;
- compatibilidade com a especificação do item.

A simples entrega física não implicará aceitação definitiva dos gêneros.

A Administração poderá proceder à conferência imediata ou, quando necessário, realizar avaliações adicionais antes do aceite definitivo.

12. RECUSA E SUBSTITUIÇÃO:

Todo produto entregue em desacordo com as especificações deverá ser recusado, total ou parcialmente.

A contratada deverá substituir, às suas expensas e no prazo definido pela Administração, os gêneros que apresentem:

- validade insuficiente;
- embalagem violada;
- peso inferior ao contratado;
- sinais de deterioração;
- infestação;
- presença de materiais estranhos;
- sinais de descongelamento;
- temperatura inadequada;
- maturação incompatível;
- procedência irregular; ou
- qualquer outra inconformidade com o Termo de Referência.

A substituição não deverá gerar qualquer custo adicional para a Administração.

13. RESPONSABILIDADE PELA QUALIDADE:

A futura contratada será integralmente responsável pela qualidade e segurança dos gêneros fornecidos, permanecendo obrigada a substituir produtos que apresentem vícios, defeitos ou desconformidades identificadas no recebimento ou durante o período razoável de armazenamento, quando comprovadamente decorrentes das condições de fornecimento.

A aceitação inicial não afastará a responsabilidade da empresa por vícios ocultos ou irregularidades posteriormente constatadas.

14. CAPACIDADE OPERACIONAL DO FORNECEDOR:

A empresa contratada deverá possuir estrutura operacional compatível com os itens para os quais se sagrar vencedora, especialmente no tocante ao armazenamento, acondicionamento, transporte e entrega dos gêneros. Para itens refrigerados e congelados, deverá possuir ou disponibilizar meios adequados para manutenção das condições de conservação.

Para hortifrutigranjeiros, deverá garantir capacidade de fornecimento de produtos frescos e em condições de consumo.

Para produtos de origem animal, deverá garantir procedência regular e atendimento às exigências de inspeção sanitária aplicáveis.

15. REGULARIDADE SANITÁRIA E DOCUMENTAL:

Sempre que exigível em razão da natureza do produto ou da atividade desenvolvida pelo fornecedor, deverá ser comprovada regularidade perante os órgãos sanitários competentes, sem prejuízo dos demais documentos de habilitação previstos na legislação.

As exigências deverão ser proporcionais e pertinentes ao objeto, evitando requisitos desnecessários que possam restringir indevidamente a competitividade.

16. PADRONIZAÇÃO DAS UNIDADES DE FORNECIMENTO:

Os produtos deverão ser entregues exatamente nas unidades e apresentações previstas no Termo de Referência.

Assim, quando especificado **pacote de 1 kg, embalagem de 500 g, caixa de 200 g, garrafa de 900 ml, sachê de 300 g, bandeja de 30 unidades ou pacote de 1 kg**, não poderá o fornecedor alterar unilateralmente a apresentação sem autorização da Administração.

Eventuais variações de peso ou apresentação somente poderão ser admitidas quando expressamente previstas no instrumento convocatório e desde que não causem prejuízo ao quantitativo contratado nem dificultem a comparação objetiva das propostas.

17. ADEQUAÇÃO DOS QUANTITATIVOS:

Os quantitativos estimados foram definidos para dimensionar a necessidade durante o período de vigência da futura Ata de Registro de Preços, contemplando, entre outros, **480 kg de abacaxi, 1.440 pacotes de achocolatado, 1.920 pacotes de açúcar, 3.840 pacotes de arroz branco, 2.880 pacotes de arroz integral, 3.360 kg de carne bovina tipo acém, 960 kg de carne bovina moída, 1.200 kg de peito de frango, 1.200 kg de coxa e sobrecoxa, 3.456 pacotes de fubá, 2.880 pacotes de leite em pó, 2.880 pacotes de macarrão, 1.920 pacotes de polpa de fruta e os demais gêneros constantes do planejamento.**

Esses quantitativos deverão ser utilizados como referência máxima de planejamento, sendo as aquisições efetivamente realizadas de acordo com a necessidade das unidades.

18. SUSTENTABILIDADE E REDUÇÃO DE DESPERDÍCIOS:

Sempre que compatível com o objeto e sem prejuízo da segurança sanitária, deverão ser incentivadas práticas de redução de desperdícios e racionalização do uso de embalagens.

O modelo de entregas parceladas já constitui importante medida nesse sentido, pois reduz o risco de aquisição excessiva de produtos perecíveis e de vencimento de gêneros armazenados.

A contratada deverá evitar embalagens ou acondicionamentos desnecessários quando houver alternativa sanitariamente segura e compatível com a legislação vigente.

19. COMPETITIVIDADE E PROPORCIONALIDADE DOS REQUISITOS:

Os requisitos técnicos deverão ser definidos de modo suficiente para assegurar a qualidade e segurança dos produtos, sem inclusão de condições excessivas ou direcionadoras.

Não deverão ser exigidas marcas específicas, salvo nas hipóteses legalmente justificadas, devendo as especificações privilegiar critérios objetivos de qualidade, desempenho, composição, apresentação e segurança. A descrição dos alimentos deve possibilitar que diferentes fornecedores aptos disputem o certame em igualdade de condições, preservando a competitividade e a obtenção da proposta mais vantajosa.

Diante da natureza do objeto, conclui-se que os requisitos ora definidos são indispensáveis para assegurar que a futura contratação não se limite à obtenção do menor preço nominal, mas resulte no fornecimento efetivo de **gêneros alimentícios seguros, adequados, íntegros, devidamente conservados e compatíveis com as necessidades do CAPS e do CER.**

A contratação deverá, portanto, observar rigorosamente requisitos de **qualidade, segurança sanitária, validade, procedência, rastreabilidade, conservação, cadeia de frio, acondicionamento, transporte, entrega parcelada, fiscalização, recebimento, substituição de produtos rejeitados e capacidade operacional do fornecedor**, garantindo condições satisfatórias para o atendimento dos usuários e para o desenvolvimento contínuo das atividades das unidades integrantes da Rede Municipal de Saúde de Santa Rita/PB.

Esses requisitos apresentam-se necessários e proporcionais à finalidade pretendida, contribuindo para a proteção da saúde dos usuários, redução de desperdícios, eficiência administrativa, segurança da execução contratual e obtenção de resultado efetivamente vantajoso para a Administração Pública.

10.– LEVANTAMENTO DE MERCADO

O levantamento de mercado foi realizado com a finalidade de identificar as soluções disponíveis para atendimento da necessidade da Secretaria Municipal de Saúde de Santa Rita/PB quanto à **futura e eventual aquisição de gêneros alimentícios perecíveis e não perecíveis destinados ao Centro de Atenção Psicossocial**

– **CAPS e ao Centro Especializado em Reabilitação – CER**, avaliando-se, especialmente, a disponibilidade dos produtos, as formas usuais de contratação, a estrutura de fornecimento existente no mercado e a solução que apresenta maior adequação técnica e administrativa à demanda.

A análise demonstra que o objeto pretendido possui ampla disponibilidade no mercado, uma vez que abrange gêneros alimentícios comercializados regularmente por supermercados, atacadistas, distribuidores, centrais de abastecimento, empresas especializadas em fornecimento institucional de alimentos, frigoríficos, distribuidores de carnes e aves, fornecedores de hortifrutigranjeiros e estabelecimentos que atuam com produtos congelados, laticínios e demais gêneros de consumo corrente.

O conjunto da contratação contempla grupos distintos de produtos, incluindo alimentos secos e de mercearia, tais como arroz, açúcar, feijão, farinhas, fubá, macarrão, biscoitos, óleo, leite em pó, temperos e demais industrializados; gêneros hortifrutigranjeiros, como frutas, legumes, verduras, raízes e tubérculos; produtos de origem animal, incluindo carnes bovinas, aves, fígado e ovos; além de produtos refrigerados ou congelados, como polpas de frutas e determinados produtos cárneos.

Essa diversidade evidencia a existência de **segmentos distintos de fornecedores**, não havendo dependência de fabricante específico, tecnologia exclusiva ou fornecedor monopolista. Trata-se, em sua maior parte, de produtos padronizados e amplamente comercializados, cujas características de qualidade, peso, apresentação, acondicionamento e conservação podem ser definidas objetivamente no Termo de Referência.

A pesquisa de práticas adotadas por outros órgãos públicos também demonstra que a aquisição de gêneros alimentícios por **Pregão Eletrônico associado ao Sistema de Registro de Preços** constitui solução amplamente utilizada pela Administração Pública. Em 2026, por exemplo, o Fundo Municipal de Saúde de Bom Jardim/RJ promoveu Pregão Eletrônico para futura aquisição de gêneros alimentícios destinados especificamente ao atendimento de demanda do CAPS, envolvendo mais de uma centena de itens alimentícios.

Da mesma forma, o Fundo Municipal de Saúde de Japaratuba/SE divulgou, em fevereiro de 2026, procedimento de **Pregão Eletrônico para Registro de Preços** destinado ao fornecimento de gêneros alimentícios para atendimento das necessidades do Centro de Atenção Psicossocial – CAPS, evidenciando que a solução pretendida encontra correspondência direta em contratações públicas de natureza semelhante.

Também foram identificados procedimentos recentes para registro de preços de gêneros alimentícios em outros entes públicos. A Prefeitura de Cruzeiro da Fortaleza/MG realizou, em 2026, Pregão Eletrônico para registro de preços destinado à futura e eventual aquisição de gêneros alimentícios, tendo promovido tanto certame específico para alimentação quanto novo procedimento de caráter geral para fornecimento futuro e eventual.

No Estado da Paraíba, a Universidade Federal da Paraíba – UFPB realizou procedimentos por **Pregão Eletrônico/SRP** para aquisição eventual de gêneros alimentícios, inclusive com segregação por grupos mercadológicos, como carnes, laticínios e polpas de frutas, bem como alimentos secos e itens de mercearia. Esses procedimentos confirmam que o mercado possui fornecedores especializados em diferentes categorias e que a Administração pode estruturar a disputa de forma compatível com a segmentação comercial dos produtos.

A partir dessa análise, foram consideradas as seguintes alternativas para atendimento da necessidade administrativa:

1. AQUISIÇÃO INTEGRAL DOS QUANTITATIVOS EM ENTREGA ÚNICA:

A primeira possibilidade consistiria na aquisição imediata de todos os quantitativos estimados para o período. Embora teoricamente possível para alguns produtos não perecíveis, essa alternativa não se mostra adequada ao conjunto da contratação, considerando que parcela relevante dos alimentos possui prazo reduzido de conservação ou exige condições especiais de armazenamento.

A aquisição simultânea de **480 kg de abacaxi, 960 kg de banana, 960 kg de tomate, 480 kg de maçã, 480 kg de melancia, 480 kg de melão, 3.360 kg de carne bovina tipo acém, 1.200 kg de peito de frango, 1.200 kg de coxa e sobrecoxa e 1.920 kg de polpas de frutas**, entre diversos outros itens, exigiria expressiva capacidade de armazenamento seco, refrigerado e congelado.

Além disso, haveria elevado risco de perda por deterioração, amadurecimento excessivo, vencimento, comprometimento da cadeia de frio ou redução da qualidade dos produtos.

Por essas razões, a aquisição integral com entrega única é considerada **tecnicamente inadequada e economicamente desaconselhável**.

2. REALIZAÇÃO DE AQUISIÇÕES PONTUAIS AO LONGO DO EXERCÍCIO:

Outra alternativa seria promover compras separadas à medida que as necessidades surgissem.

Essa solução, entretanto, resultaria em repetição de procedimentos administrativos para atendimento de demanda previsível e recorrente, aumentando custos processuais, consumo de recursos humanos e risco de descontinuidade entre uma aquisição e outra.

Além disso, a fragmentação sucessiva das compras reduziria a capacidade de planejamento da Administração, dificultaria a padronização das especificações e poderia prejudicar a obtenção de preços mais competitivos.

Por isso, a realização de sucessivas aquisições isoladas não se apresenta como alternativa administrativa eficiente para o atendimento integral da demanda.

3. AQUISIÇÃO POR CONTRATAÇÃO ÚNICA COM ENTREGAS PARCELADAS, SEM REGISTRO DE PREÇOS:

Também foi considerada a celebração de contratação única com quantitativos previamente definidos e fornecimento parcelado.

Essa solução poderia atender parcialmente à necessidade logística, porém apresentaria menor flexibilidade diante das oscilações reais de consumo do CAPS e do CER, pois a Administração teria que assumir desde o início quantitativos contratuais mais rígidos.

Como a necessidade efetiva pode variar em função da frequência dos usuários, programação das atividades, composição dos cardápios, estoque existente e consumo real, mostra-se mais conveniente utilizar instrumento que permita aquisições progressivas sem obrigatoriedade de aquisição integral da estimativa.

4. UTILIZAÇÃO DE ATA DE REGISTRO DE PREÇOS EXISTENTE MEDIANTE ADESÃO:

A adesão a Ata de Registro de Preços de outro órgão constitui alternativa juridicamente possível quando preenchidos todos os requisitos legais e demonstrada a vantagem para a Administração.

Entretanto, essa solução depende da existência de Ata vigente que contemple, simultaneamente, especificações, unidades de fornecimento, quantitativos, condições de entrega e preços compatíveis com a demanda específica do CAPS e do CER.

Considerando a amplitude do conjunto pretendido, com dezenas de produtos distintos e requisitos específicos para hortifrutigranjeiros, carnes, alimentos congelados e produtos industrializados, eventual Ata de terceiro dificilmente garantiria correspondência integral com a necessidade identificada.

Além disso, uma adesão pressupõe análise específica de vantajosidade e disponibilidade dos quantitativos registrados, razão pela qual não se apresenta, neste momento, como solução principal mais adequada para a contratação.

5. REALIZAÇÃO DE PREGÃO ELETRÔNICO COM SISTEMA DE REGISTRO DE PREÇOS:

A alternativa que apresenta maior compatibilidade com a necessidade administrativa consiste na realização de **Pregão Eletrônico para formação de Ata de Registro de Preços**, com fornecimentos parcelados durante o período de vigência.

Essa solução permite que a Administração registre os preços e demais condições de fornecimento dos produtos e realize as aquisições conforme a demanda efetivamente verificada, respeitados os quantitativos máximos estimados.

O SRP é particularmente adequado à presente contratação porque:

- existe necessidade recorrente dos produtos;
- as quantidades e datas exatas de cada aquisição não podem ser determinadas com precisão absoluta antecipadamente;
- parte significativa do objeto é perecível;
- há necessidade de entregas parceladas;
- a capacidade de armazenamento das unidades deve ser considerada;
- existe conveniência em evitar formação excessiva de estoques;
- os quantitativos registrados funcionam como limites estimativos, permitindo compras de acordo com o consumo real; e
- há ampla oferta dos produtos no mercado.

A realização do certame por meio eletrônico também favorece a ampliação da competitividade, possibilitando a participação de fornecedores de diferentes localidades e aumentando a probabilidade de obtenção de propostas vantajosas.

6. ANÁLISE DA ESTRUTURA DO MERCADO FORNECEDOR:

O levantamento indica a existência de fornecedores capazes de atender integralmente ou parcialmente os grupos de produtos previstos.

Os produtos secos e industrializados são amplamente comercializados por distribuidores e atacadistas de gêneros alimentícios; os hortifrutigranjeiros possuem mercado próprio formado por distribuidores, produtores e empresas especializadas; já carnes, aves e congelados são normalmente fornecidos por frigoríficos, distribuidores especializados e empresas que dispõem de veículos e estruturas compatíveis com a cadeia de frio.

Essa estrutura recomenda que o futuro certame seja formulado de maneira a **não restringir desnecessariamente a participação de fornecedores especializados**.

Nesse sentido, deve-se avaliar no Termo de Referência e no edital a conveniência de julgamento por item ou, se houver agrupamento, a formação de grupos tecnicamente coerentes e comercialmente compatíveis, evitando a reunião indiscriminada de produtos pertencentes a segmentos mercadológicos distintos.

A concentração, em um único lote indivisível, de arroz, feijão, frutas, carnes, aves, ovos, congelados e demais gêneros poderia reduzir significativamente o universo de participantes, pois exigiria que uma única empresa possuísse capacidade operacional para comercializar simultaneamente todos os segmentos.

Assim, sob a perspectiva do levantamento de mercado, a solução deverá prestigiar o **parcelamento sempre que tecnicamente possível e economicamente vantajoso**, preservando a competitividade e ampliando a possibilidade de participação de empresas especializadas.

7. PADRÕES DE QUALIDADE OBSERVADOS NO MERCADO:

Verificou-se que os produtos pretendidos possuem padrões de qualidade facilmente identificáveis e comparáveis no mercado.

Para alimentos industrializados, é usual a comercialização em embalagens padronizadas de **200 g, 300 g, 350 g a 400 g, 395 g, 400 g, 500 g, 900 ml e 1 kg**, entre outras apresentações já utilizadas nas especificações.

No caso dos alimentos in natura, o mercado adota critérios relacionados a tamanho, maturação, firmeza, integridade e ausência de sinais de deterioração.

Para carnes, aves e demais produtos de origem animal, a prática de mercado contempla fornecimento refrigerado ou congelado, embalagem adequada, identificação de lote, validade, fabricante e serviço de inspeção sanitária.

Dessa forma, não foram identificados requisitos excepcionais ou tecnologicamente restritivos que comprometam a competitividade do procedimento.

8. LOGÍSTICA DE FORNECIMENTO:

O levantamento de mercado também evidencia a necessidade de estabelecer condições logísticas diferenciadas de acordo com os grupos de produtos.

Os gêneros secos e industrializados admitem intervalos maiores entre entregas, desde que respeitados os limites de armazenamento e validade.

Já hortifrutigranjeiros deverão ser entregues com maior frequência para garantir frescor e adequado grau de maturação.

Carnes, aves e polpas de frutas exigem transporte compatível com sua condição térmica, sendo indispensável a preservação da cadeia de frio.

Por essa razão, o futuro Termo de Referência deverá permitir cronogramas ou periodicidades diferenciadas de fornecimento, sempre de acordo com as ordens emitidas pela Administração.

9. ANÁLISE DA VANTAJOSIDADE DA SOLUÇÃO ESCOLHIDA:

Sob os aspectos técnico, operacional e econômico, o levantamento realizado indica que a realização de **Pregão Eletrônico para Registro de Preços, com fornecimento parcelado**, representa a solução mais adequada para a Administração.

Esse modelo proporciona maior flexibilidade na gestão dos quantitativos, reduz riscos de desperdício, evita formação desnecessária de estoques, amplia a competitividade, permite participação de fornecedores especializados e possibilita aquisições proporcionais ao consumo efetivamente verificado.

Além disso, há evidências recentes de utilização dessa mesma estrutura de contratação por órgãos públicos para aquisição de gêneros alimentícios, inclusive especificamente destinados ao CAPS, demonstrando que a solução possui ampla aceitação e disponibilidade no mercado fornecedor.

Diante das alternativas avaliadas, conclui-se que existe **mercado amplo, competitivo e suficientemente estruturado** para atendimento da necessidade da Secretaria Municipal de Saúde de Santa Rita/PB, não tendo sido identificada dependência de fornecedor exclusivo, marca específica ou solução tecnológica singular.

A solução mais adequada consiste na realização de **Pregão Eletrônico para Registro de Preços, com adjudicação estruturada de forma a preservar o parcelamento e a competitividade e com fornecimentos parcelados conforme a necessidade do CAPS e do CER.**

Essa alternativa apresenta maior compatibilidade com a diversidade dos gêneros alimentícios, com a perecibilidade de parcela relevante dos produtos, com a impossibilidade de definição antecipada das datas e quantidades exatas de cada entrega e com a necessidade de utilização racional dos recursos públicos.

Assim, o levantamento de mercado **confirma a viabilidade técnica e mercadológica da contratação pretendida**, recomendando-se o prosseguimento do procedimento com elaboração das estimativas de preços e demais elementos da fase preparatória, observando-se as especificações de qualidade, condições sanitárias, logística de entrega e critérios de parcelamento definidos pela Administração.

11.– DESCRIÇÃO DA SOLUÇÃO COMO UM TODO

A solução proposta consiste na realização de **procedimento licitatório na modalidade Pregão Eletrônico, com adoção do Sistema de Registro de Preços – SRP**, destinado à futura e eventual aquisição de **gêneros alimentícios perecíveis e não perecíveis para atendimento das necessidades alimentares dos usuários e das atividades desenvolvidas pelo Centro de Atenção Psicossocial – CAPS e pelo Centro Especializado em Reabilitação – CER, integrantes da Rede Municipal de Saúde de Santa Rita/PB.**

A solução foi definida a partir da necessidade de assegurar abastecimento contínuo, regular e adequado das unidades beneficiárias, mediante disponibilização de alimentos em quantidade, qualidade e periodicidade compatíveis com o consumo efetivamente verificado durante a execução das atividades assistenciais, terapêuticas, de convivência e de reabilitação.

O objeto compreende um conjunto diversificado de gêneros alimentícios, contemplando **produtos in natura, industrializados, secos, refrigerados e congelados**, tais como frutas, verduras, legumes, raízes, tubérculos, cereais, leguminosas, farinhas, massas, biscoitos, leite e derivados, carnes bovinas, aves, ovos, polpas de frutas, condimentos e demais produtos necessários à composição das refeições, lanches e preparações realizadas no CAPS e no CER.

A solução deverá compreender não apenas o fornecimento físico dos produtos, mas todo o conjunto de obrigações necessárias para que os gêneros sejam entregues em condições adequadas ao consumo humano, incluindo **seleção, acondicionamento, armazenamento, transporte, preservação da cadeia de frio quando aplicável, entrega, descarga, substituição de produtos recusados e observância integral das especificações técnicas e sanitárias estabelecidas pela Administração.**

Em razão da diversidade e da perecibilidade de parcela significativa dos itens, o fornecimento deverá ocorrer de forma **parcelada e sob demanda**, mediante solicitações ou ordens de fornecimento emitidas pela Secretaria Municipal de Saúde, respeitando-se os quantitativos registrados e a necessidade real das unidades.

Esse modelo é indispensável para evitar aquisição antecipada de quantidades superiores à capacidade de consumo ou armazenamento, reduzindo o risco de deterioração, vencimento, desperdício e comprometimento da qualidade dos alimentos.

Os quantitativos estimados constantes do planejamento representam limites máximos destinados ao dimensionamento da contratação, não constituindo obrigação de aquisição integral pela Administração. Assim, poderão ser requisitados apenas os quantitativos efetivamente necessários durante a vigência da futura Ata de Registro de Preços.

A solução abrange, entre outros, o fornecimento estimado de **3.840 pacotes de arroz branco de 1 kg, 2.880 pacotes de arroz integral de 1 kg, 3.456 pacotes de fubá de 500 g, 2.880 pacotes de leite em pó de 200 g, 2.880 pacotes de macarrão espaguete de 500 g, 3.360 kg de carne bovina tipo acém, 960 kg de carne bovina moída, 1.200 kg de peito de frango, 1.200 kg de coxa e sobrecoxa, 1.920 pacotes de polpa de frutas**, além dos demais gêneros previstos no planejamento.

Para os produtos industrializados, a solução deverá assegurar o fornecimento em embalagens originais, íntegras, devidamente lacradas e rotuladas, contendo as informações exigidas pela legislação aplicável, inclusive identificação do produto, fabricante, peso ou volume, lote, data de fabricação, prazo de validade e condições de conservação.

Nos casos em que houver prazo mínimo de validade expressamente definido, este deverá ser observado no momento da entrega. Para arroz branco e arroz integral, por exemplo, deverá ser respeitado prazo de validade remanescente mínimo de 6 (seis) meses, conforme especificação definida pela Administração.

Quanto aos gêneros hortifrutigranjeiros, a solução pressupõe o fornecimento de produtos frescos, íntegros, limpos, em estágio adequado de maturação e sem sinais de deterioração, infestação, mofo, podridão ou danos que comprometam sua utilização.

Para carnes, aves, fígado bovino, ovos e demais produtos de origem animal, deverão ser observadas as exigências de procedência regular e inspeção sanitária competente, devendo os produtos apresentar características próprias de cor, odor, textura e conservação.

Os produtos congelados, como carnes, aves e polpas de frutas, deverão ser transportados e entregues sob condições adequadas de temperatura, mantendo-se a cadeia de frio desde a origem até o recebimento pela Administração. Não serão aceitos produtos com sinais de descongelamento e recongelamento, deterioração, vazamento ou outras irregularidades.

A empresa fornecedora deverá utilizar veículos apropriados para o transporte de alimentos, mantendo os compartimentos limpos, higienizados e protegidos contra agentes externos ou materiais capazes de provocar contaminação.

A entrega será realizada nos locais indicados pela Secretaria Municipal de Saúde, especialmente no CAPS, no CER ou em outro ponto de recebimento previamente definido, devendo a contratada observar rigorosamente os prazos, quantidades, unidades de fornecimento e condições estabelecidas em cada solicitação.

A solução deverá prever mecanismos de **recebimento e controle de qualidade**, permitindo que servidores designados realizem conferência dos quantitativos, pesos, embalagens, validade, condições sanitárias, grau de maturação, temperatura, identificação do fabricante e demais requisitos aplicáveis.

Caso sejam identificados produtos em desacordo com as especificações, a Administração poderá recusá-los, total ou parcialmente, sendo a contratada responsável pela substituição no prazo estabelecido e sem qualquer ônus adicional.

A sistemática do Registro de Preços permitirá que a Administração mantenha preços e condições previamente registrados durante o período de vigência da Ata, promovendo aquisições conforme a efetiva necessidade das unidades, sem que a estimativa global implique obrigação imediata de contratação.

A escolha do Pregão Eletrônico também integra a solução como instrumento destinado a ampliar a competitividade, possibilitar maior participação de fornecedores e permitir julgamento objetivo das propostas, considerando que os gêneros alimentícios podem ser descritos por especificações usuais e objetivas de mercado.

A estrutura da contratação deverá ainda respeitar o parcelamento do objeto sempre que tecnicamente possível e economicamente vantajoso, evitando agrupamentos que possam restringir indevidamente a competitividade. Considerando que o mercado de gêneros secos, hortifrutigranjeiros, carnes e congelados possui fornecedores especializados, o julgamento deverá ser estruturado de forma compatível com essa realidade.

A solução como um todo envolve, portanto, a combinação dos seguintes elementos: **Pregão Eletrônico, Sistema de Registro de Preços, fornecimento parcelado, especificações técnicas objetivas, padrões mínimos de qualidade e segurança sanitária, controle de validade, conservação adequada, manutenção da cadeia de frio, fiscalização do recebimento, possibilidade de recusa e substituição e aquisição conforme o consumo efetivo.**

Com esse modelo, pretende-se assegurar maior eficiência na gestão dos estoques e das aquisições, evitando compras excessivas e reduzindo riscos de perdas, além de permitir que o CAPS e o CER disponham dos gêneros necessários à continuidade de suas atividades.

Sob o ponto de vista econômico, a solução também favorece a obtenção de preços mais vantajosos em razão da competição promovida pelo Pregão Eletrônico, ao mesmo tempo em que preserva a flexibilidade necessária para que a Administração adquira apenas os quantitativos efetivamente demandados.

Sob o aspecto sanitário e operacional, a solução possibilita estabelecer critérios objetivos para assegurar que os alimentos entregues estejam em condições adequadas de consumo, protegendo os usuários e reduzindo riscos decorrentes do recebimento de produtos de baixa qualidade ou inadequadamente conservados.

Dessa forma, conclui-se que a solução descrita é **tecnicamente adequada, operacionalmente viável e compatível com a natureza da demanda**, proporcionando abastecimento regular, segurança alimentar, flexibilidade nas aquisições, redução de desperdícios, melhor controle dos estoques, ampliação da competitividade e utilização racional dos recursos públicos.

Assim, a realização de **Pregão Eletrônico para Registro de Preços, com fornecimento parcelado de gêneros alimentícios perecíveis e não perecíveis conforme a necessidade efetivamente apresentada pelo CAPS e pelo CER**, apresenta-se como a solução mais apropriada para assegurar a continuidade e a qualidade das atividades desenvolvidas pelas referidas unidades da Rede Municipal de Saúde de Santa Rita/PB.

12.– ESTIMATIVA DAS QUANTIDADES A SEREM CONTRATADAS

A estimativa das quantidades a serem contratadas foi definida a partir da necessidade projetada de abastecimento do **Centro de Atenção Psicossocial – CAPS** e do **Centro Especializado em Reabilitação – CER**, considerando a continuidade das atividades assistenciais, terapêuticas, de convivência e de reabilitação desenvolvidas pelas unidades, bem como o consumo esperado de gêneros alimentícios ao longo do período de vigência da futura Ata de Registro de Preços.

Os quantitativos foram dimensionados de forma a atender à demanda estimada das unidades beneficiárias, contemplando gêneros alimentícios perecíveis e não perecíveis utilizados na preparação de refeições, lanches e demais preparações alimentares destinadas aos usuários e às atividades regularmente desenvolvidas.

Para definição das quantidades, foram considerados, de forma integrada, fatores como a frequência de utilização dos gêneros, a natureza das preparações realizadas, a necessidade de manutenção de variedade alimentar, a perecibilidade dos produtos, a capacidade de armazenamento das unidades, a possibilidade de oscilações no consumo e a necessidade de assegurar margem suficiente para evitar desabastecimento durante a vigência do registro de preços.

A estimativa não deve ser interpretada como obrigação de aquisição integral dos quantitativos previstos. Por se tratar de **Sistema de Registro de Preços**, as quantidades representam limites máximos estimados para o período, sendo as contratações efetivadas de maneira parcelada e conforme a necessidade real do CAPS e do CER.

Dessa forma, a Administração poderá requisitar os gêneros gradualmente, em quantidades compatíveis com o consumo efetivamente verificado, evitando a formação de estoques excessivos e reduzindo os riscos de deterioração, vencimento, perda de qualidade ou desperdício, especialmente quanto aos alimentos perecíveis.

Os quantitativos estimados para a contratação são os seguintes:

Item	Gênero alimentício	Unidade	Quantidade estimada
1	Abacaxi	KG	480
2	Achocolatado em pó – pacote de 400 g	PCT	1.440
3	Açúcar – pacote de 1 kg	PCT	1.920
4	Alho	KG	480
5	Arroz branco – pacote de 1 kg	PCT	3.840
6	Arroz integral – pacote de 1 kg	PCT	2.880
7	Aveia – pacote de 200 g	PCT	1.536
8	Banana	KG	960
9	Batata inglesa	KG	960
10	Batata-doce	KG	960
11	Beterraba	KG	480
12	Biscoito doce – pacote de 350 g a 400 g	PCT	1.920
13	Biscoito salgado – pacote de 350 g a 400 g	PCT	1.920
14	Canela – pacote de 50 g	PCT	384
15	Carne bovina moída – corte acém	KG	960
16	Carne bovina – corte acém	KG	3.360
17	Cebola	KG	720
18	Cenoura	KG	720
19	Colorau – pacote de 100 g	PCT	1.920
20	Coxa e sobrecoxa de frango	KG	1.200
21	Creme de leite – caixa de 200 g	UND	768
22	Cremogema/amido para mingau – 200 g	UND	1.536
23	Farinha de mandioca – pacote de 1 kg	PCT	384
24	Farinha de trigo – pacote de 1 kg	PCT	480
25	Feijão carioca – pacote de 1 kg	PCT	1.152
26	Feijão macassar – pacote de 1 kg	PCT	576
27	Feijão preto – pacote de 1 kg	PCT	1.152
28	Fígado bovino	KG	960
29	Fubá – pacote de 500 g	PCT	3.456
30	Inhame	KG	960
31	Laranja	KG	960
32	Leite condensado – caixa de 395 g	UND	960
33	Leite de coco – 200 ml	UND	1.152
34	Leite em pó integral – pacote de 200 g	PCT	2.880
35	Maçã	KG	480
36	Macarrão espaguete – pacote de 500 g	PCT	2.880

37	Macaxeira	KG	960
38	Maionese – sachê de 500 g	SACHÊ	576
39	Margarina – pote de 500 g	UND	1.344
40	Melancia	KG	480
41	Melão	KG	480
42	Milho para munguzá – pacote de 500 g	PCT	960
43	Molho de tomate – sachê de 300 g	SACHÊ	1.920
44	Óleo vegetal – garrafa de 900 ml	UND	960
45	Ovos – bandeja com 30 unidades	BDJ	232
46	Peito de frango sem osso e sem pele	KG	1.200
47	Polpa de fruta – pacote de 1 kg	PCT	1.920
48	Sal refinado iodado – pacote de 1 kg	PCT	192
49	Tempero – pacote de 100 g	PCT	1.920
50	Tomate	KG	960

A estimativa demonstra a heterogeneidade da demanda, abrangendo itens com diferentes padrões de consumo e conservação. Enquanto determinados produtos secos e industrializados apresentam maior possibilidade de armazenamento, os hortifrutigranjeiros, carnes, aves, ovos e polpas de frutas demandam fornecimento mais frequente e rigoroso controle das condições de conservação.

Os itens de maior volume projetado, como **3.840 pacotes de arroz branco, 3.456 pacotes de fubá, 2.880 pacotes de arroz integral, 2.880 pacotes de leite em pó, 2.880 pacotes de macarrão, 3.360 kg de carne bovina tipo acém e 1.920 pacotes de polpa de frutas**, refletem produtos com maior participação na rotina alimentar das unidades e cuja disponibilidade deverá ser assegurada ao longo do período contratual.

Os quantitativos de frutas, verduras, legumes, raízes e tubérculos, por sua vez, foram estimados de forma compatível com a necessidade de reposição periódica, considerando sua menor vida útil e a necessidade de fornecimento em condições adequadas de frescor e maturação.

Quanto às carnes e demais produtos de origem animal, os quantitativos previstos deverão ser adquiridos de forma parcelada, observando-se a capacidade de armazenamento refrigerado ou congelado, as condições de conservação e a programação de consumo das unidades.

A utilização do Registro de Preços permitirá que a Administração administre esses quantitativos com maior flexibilidade, emitindo ordens de fornecimento de acordo com a necessidade efetivamente identificada e sem a obrigatoriedade de consumir integralmente os volumes estimados.

Caso ocorram alterações na frequência dos usuários, nas atividades programadas, nos cardápios ou no consumo médio dos produtos, a Administração poderá ajustar o ritmo das solicitações dentro dos limites registrados, preservando-se a adequação entre planejamento e execução.

Assim, os quantitativos apresentados mostram-se suficientes para subsidiar o dimensionamento do procedimento licitatório e permitir ao mercado formular propostas compatíveis com a demanda projetada, sem representar compromisso de aquisição integral pela Administração.

Conclui-se, portanto, que a estimativa das quantidades a serem contratadas encontra-se compatível com a natureza contínua e variável da demanda do CAPS e do CER, devendo os quantitativos ser utilizados como referência para formação da Ata de Registro de Preços e para o planejamento do abastecimento durante sua vigência, sempre observando o consumo efetivo, a capacidade de armazenamento e a necessidade de evitar desperdícios.

13.– ESTIMATIVA DO VALOR DA CONTRATAÇÃO

A estimativa do valor da contratação destinada à **futura e eventual aquisição de gêneros alimentícios perecíveis e não perecíveis, destinados ao atendimento das necessidades alimentares dos usuários e das atividades desenvolvidas pelo Centro de Atenção Psicossocial – CAPS e pelo Centro Especializado em Reabilitação – CER, integrantes da Rede Municipal de Saúde de Santa Rita/PB,** corresponde ao montante global estimado de **R\$ 699.158,00 (seiscentos e noventa e nove mil, cento e cinquenta e oito reais).**

O valor estimado representa a projeção financeira necessária para atendimento dos quantitativos previamente dimensionados no presente Estudo Técnico Preliminar, abrangendo o conjunto de gêneros alimentícios previstos para suprir as necessidades das unidades durante o período de vigência da futura Ata de Registro de Preços.

A estimativa contempla produtos de diferentes naturezas e características de comercialização, incluindo **gêneros secos e industrializados, cereais, leguminosas, massas, farinhas, leite e derivados, frutas, verduras, legumes, raízes, tubérculos, carnes bovinas, aves, ovos, polpas de frutas, condimentos e demais insumos alimentícios,** observadas as respectivas unidades de fornecimento e quantidades estimadas.

Para fins de planejamento da contratação, o valor global deverá corresponder à consolidação dos preços unitários estimados de cada item multiplicados pelos respectivos quantitativos previstos, constituindo parâmetro para aferição da compatibilidade dos preços ofertados no procedimento licitatório e para o adequado dimensionamento econômico da futura contratação.

Considerando a natureza do objeto, destaca-se que os preços dos gêneros alimentícios podem sofrer oscilações decorrentes de fatores como **sazonalidade, condições climáticas, períodos de safra e entressafra, custos de produção, transporte, armazenamento, disponibilidade regional, variação dos preços de carnes, grãos e derivados e demais circunstâncias próprias do mercado de alimentos.** Por essa razão, a pesquisa de preços que fundamentar o procedimento deverá utilizar parâmetros atuais e compatíveis com o mercado, observando a legislação e a regulamentação aplicáveis.

A estimativa deverá considerar, ainda, que os preços apresentados pelos fornecedores deverão contemplar todos os custos necessários ao integral cumprimento do objeto, inclusive embalagem, acondicionamento, armazenamento, transporte, carga e descarga, manutenção da cadeia de frio quando necessária, tributos, encargos trabalhistas, previdenciários, fiscais e comerciais, seguros e demais despesas direta ou indiretamente relacionadas ao fornecimento.

Ressalta-se que o montante de **R\$ 699.158,00** possui natureza **estimativa**, especialmente em razão da adoção do **Sistema de Registro de Preços – SRP**. A indicação do valor global não implica obrigação de aquisição integral dos gêneros ou execução financeira automática da totalidade estimada.

As aquisições serão realizadas **de forma parcelada, futura e eventual**, mediante emissão das correspondentes ordens de fornecimento, conforme as necessidades efetivamente verificadas pelo CAPS e pelo CER, respeitados os quantitativos, preços registrados, disponibilidade orçamentária e demais condições estabelecidas no instrumento convocatório e na futura Ata de Registro de Preços.

Essa sistemática permite que a Administração ajuste as aquisições ao consumo efetivo das unidades, sobretudo porque parcela relevante do objeto é composta por alimentos perecíveis, refrigerados, congelados ou de vida útil reduzida, para os quais a formação de estoques excessivos poderia ocasionar deterioração, perda de qualidade, vencimento e desperdício de recursos públicos.

Sob o aspecto da economicidade, o valor estimado constitui importante parâmetro para o processamento do **Pregão Eletrônico**, possibilitando à Administração avaliar a aceitabilidade das propostas e buscar, por meio da competição entre os licitantes, preços mais vantajosos, sem prejuízo das especificações mínimas de qualidade e das exigências sanitárias estabelecidas para os produtos.

Conclui-se que o referido montante constitui a **estimativa financeira global necessária ao dimensionamento da contratação**, servindo como referência para o planejamento, processamento e julgamento do futuro procedimento licitatório, sem configurar compromisso de aquisição integral, uma vez que a efetiva execução das despesas estará condicionada às necessidades do CAPS e do CER e às contratações decorrentes da futura Ata de Registro de Preços.

14.– JUSTIFICATIVA PARA O SISTEMA DE REGISTRO DE PREÇOS (SRP)

A adoção do **Sistema de Registro de Preços – SRP** mostra-se adequada e vantajosa para a presente contratação, cujo objeto consiste na **futura e eventual aquisição de gêneros alimentícios perecíveis e não perecíveis, destinados ao atendimento das necessidades alimentares dos usuários e das atividades desenvolvidas pelo Centro de Atenção Psicossocial – CAPS e pelo Centro Especializado em Reabilitação – CER, integrantes da Rede Municipal de Saúde de Santa Rita/PB**, tendo em vista, principalmente, a natureza contínua, variável e parcelada da demanda.

A utilização do SRP encontra fundamento na **Lei Federal nº 14.133/2021**, especialmente em seus arts. 82 a 86, constituindo instrumento apropriado para situações em que a Administração necessita estabelecer previamente preços e condições de fornecimento para contratações futuras, sem que seja possível ou conveniente determinar, de forma absolutamente precisa, o momento e a quantidade de cada aquisição ao longo do período de vigência da Ata de Registro de Preços.

No caso em análise, embora tenham sido definidos quantitativos estimados para cada gênero alimentício, tais quantitativos representam **projeções máximas destinadas ao planejamento e dimensionamento da licitação**, não significando que todos os produtos serão adquiridos de uma única vez ou que haverá obrigatoriedade de consumo integral das quantidades registradas.

A demanda do CAPS e do CER apresenta características que justificam especialmente o fornecimento parcelado. O consumo dos alimentos pode variar em razão do número de usuários atendidos, frequência das atividades, programação assistencial, cardápios adotados, necessidade de preparação de refeições e lanches, disponibilidade de estoque, capacidade de armazenamento e demais circunstâncias verificadas durante a execução.

Além disso, parcela expressiva do objeto é composta por **produtos perecíveis ou que dependem de condições específicas de conservação**, como frutas, verduras, legumes, raízes, tubérculos, carnes bovinas, aves, fígado bovino, ovos e polpas de frutas. A aquisição integral ou em grandes quantidades desses produtos poderia resultar em deterioração, perda de qualidade, vencimento, necessidade excessiva de armazenamento e desperdício de recursos públicos.

O SRP possibilita, portanto, que os gêneros sejam requisitados **gradualmente e conforme a efetiva necessidade das unidades**, permitindo que frutas, hortaliças, carnes, aves, congelados e demais produtos sejam fornecidos em condições adequadas de frescor, conservação e segurança sanitária.

A mesma sistemática revela-se conveniente para os gêneros não perecíveis. Embora apresentem maior vida útil, a aquisição integral de grandes quantitativos de arroz, feijão, açúcar, farinha, fubá, leite em pó, macarrão, biscoitos, óleo, condimentos e outros produtos poderia provocar ocupação desnecessária dos espaços de armazenamento, aumento do risco de perdas por vencimento, deterioração ou acondicionamento inadequado e imobilização antecipada de recursos públicos.

Dessa forma, o SRP permite compatibilizar **consumo, estoque, espaço físico disponível e frequência de abastecimento**, favorecendo uma gestão logística mais eficiente.

A adoção do sistema também se justifica pela necessidade de **continuidade do abastecimento**. Os gêneros alimentícios possuem utilização recorrente nas atividades desenvolvidas pelo CAPS e pelo CER, sendo necessário que a Administração disponha de instrumento capaz de proporcionar fornecimentos sucessivos durante o período de vigência da Ata, sem necessidade de instaurar novo procedimento licitatório para cada aquisição ordinária.

Outro aspecto relevante consiste na **impossibilidade de determinar antecipadamente, com precisão absoluta, o quantitativo que será efetivamente consumido**. Os quantitativos previstos no planejamento são estimativas fundamentadas da demanda, porém o consumo real poderá variar ao longo da vigência da Ata. O Registro de Preços proporciona a flexibilidade necessária para que as aquisições acompanhem essas variações, observados os limites e condições estabelecidos no procedimento.

No caso concreto, foram estimados quantitativos expressivos e diversificados, a exemplo de **3.840 pacotes de arroz branco, 2.880 pacotes de arroz integral, 3.456 pacotes de fubá, 2.880 pacotes de leite em pó, 2.880 pacotes de macarrão, 3.360 kg de carne bovina tipo acém, 960 kg de carne bovina moída, 1.200 kg de peito de frango, 1.200 kg de coxa e sobrecoxa e 1.920 pacotes de polpa de frutas**, além dos demais gêneros previstos.

Tais quantitativos, entretanto, destinam-se ao dimensionamento da demanda global estimada, devendo as aquisições ocorrer de maneira progressiva, mediante requisições emitidas conforme o consumo e as necessidades efetivamente verificadas.

O SRP também favorece a **economicidade**, uma vez que possibilita a realização de procedimento competitivo para definição prévia dos preços e fornecedores, permitindo que as unidades realizem aquisições sucessivas nas condições registradas, observados os mecanismos legais de acompanhamento da vantajosidade dos preços.

Do ponto de vista administrativo, a sistemática contribui para a racionalização dos procedimentos, reduzindo a necessidade de realização de múltiplas licitações para aquisições da mesma natureza durante o período abrangido pelo planejamento, ao mesmo tempo em que preserva o controle da Administração sobre cada fornecimento efetivamente solicitado.

Importa registrar, ainda, que a existência da Ata de Registro de Preços **não impõe à Administração a obrigação de contratar integralmente os quantitativos estimados**. A Ata estabelece preços, fornecedores, condições e limites para eventuais contratações futuras, permanecendo a efetiva aquisição condicionada à necessidade administrativa, à emissão da correspondente solicitação e à observância dos demais requisitos legais, orçamentários e administrativos aplicáveis.

No presente caso, essa característica é especialmente relevante diante do **valor global estimado de R\$ 699.158,00 (seiscentos e noventa e nove mil, cento e cinquenta e oito reais)**, uma vez que a adoção do SRP evita que o valor total estimado seja equivocadamente compreendido como despesa de execução imediata e integral. A realização financeira ocorrerá progressivamente, de acordo com os fornecimentos efetivamente demandados e realizados.

A escolha do **Pregão Eletrônico associado ao Sistema de Registro de Preços** também se mostra compatível com a natureza dos bens pretendidos, cujos padrões de desempenho e qualidade podem ser definidos objetivamente mediante especificações usuais de mercado, possibilitando ampla competição e seleção das propostas mais vantajosas para a Administração.

Diante do exposto, **justifica-se a adoção do Sistema de Registro de Preços – SRP** em razão da necessidade de contratações futuras e parceladas, da recorrência do consumo, da diversidade dos gêneros alimentícios, da perecibilidade de parcela relevante dos produtos, da variação da demanda, da necessidade de evitar estoques excessivos e desperdícios e da conveniência de manter preços e condições previamente registrados para atendimento das necessidades do CAPS e do CER.

Conclui-se, portanto, que o **Pregão Eletrônico para Registro de Preços** constitui solução adequada ao objeto, proporcionando **flexibilidade, eficiência logística, continuidade do abastecimento, racionalização administrativa, economicidade, melhor gerenciamento dos estoques e utilização eficiente dos recursos públicos**, sem obrigar a Administração à aquisição integral dos quantitativos registrados.

15.– CONTRATAÇÕES CORRELATAS E/OU INTERDEPENDENTES

Para fins do presente Estudo Técnico Preliminar, procedeu-se à análise da existência de **contratações correlatas e/ou interdependentes** que possam influenciar, complementar ou condicionar a execução da futura e eventual aquisição de gêneros alimentícios perecíveis e não perecíveis destinados ao **Centro de Atenção Psicossocial – CAPS** e ao **Centro Especializado em Reabilitação – CER**, integrantes da Rede Municipal de Saúde de Santa Rita/PB.

Consideram-se **contratações correlatas** aquelas que, embora possuam objetos distintos, apresentam relação funcional, operacional ou logística com a contratação pretendida. Por sua vez, são **interdependentes** aquelas cuja execução se mostra necessária para viabilizar ou assegurar o adequado funcionamento da solução objeto deste planejamento.

No presente caso, a aquisição de gêneros alimentícios possui natureza predominantemente **autônoma**, uma vez que o fornecimento poderá ser realizado diretamente pelos futuros fornecedores, mediante entregas parceladas e de acordo com as ordens de fornecimento emitidas pela Administração, não se identificando, neste momento, contratação distinta cuja formalização constitua condição indispensável para a realização do procedimento licitatório ou para a eficácia da futura Ata de Registro de Preços.

Não obstante, existem atividades e eventuais contratações administrativas que possuem **relação correlata** com o objeto, especialmente aquelas relacionadas à manutenção e ao adequado funcionamento das estruturas utilizadas para **recebimento, armazenamento, conservação, preparação e distribuição dos alimentos** no CAPS e no CER.

Nesse contexto, podem ser consideradas correlatas, quando existentes, as contratações destinadas ao fornecimento e à manutenção de **refrigeradores, freezers, fogões, equipamentos e utensílios de cozinha, mobiliário de apoio, materiais de acondicionamento e demais equipamentos necessários à conservação e preparação dos alimentos**, bem como serviços relacionados à higienização, controle de pragas e manutenção das condições sanitárias dos ambientes utilizados para armazenamento e manipulação dos gêneros.

Tais objetos, entretanto, não devem ser confundidos com a aquisição ora planejada e, em regra, **não configuram condição prévia para sua realização**, desde que as unidades disponham da infraestrutura mínima necessária ao recebimento, armazenamento e utilização dos alimentos.

A adequada conservação dos produtos assume especial relevância diante da composição do objeto, que contempla alimentos **in natura, resfriados e congelados**, incluindo carnes bovinas, fígado bovino, peito de frango, coxa e sobrecoxa, polpas de frutas, frutas, verduras, legumes, raízes e tubérculos. Esses produtos exigem condições específicas de armazenamento e, quando aplicável, manutenção da cadeia de frio.

Por essa razão, antes do início dos fornecimentos, deverá ser verificada pelas unidades responsáveis a disponibilidade e a adequação dos equipamentos e espaços destinados ao armazenamento dos produtos, especialmente quanto à capacidade de refrigeração e congelamento, evitando-se solicitações superiores à capacidade de conservação existente.

A própria opção pelo **Sistema de Registro de Preços, com fornecimento parcelado e sob demanda**, reduz eventual dependência de estruturas de armazenamento de grande capacidade, pois possibilita que as quantidades solicitadas sejam compatibilizadas com o consumo previsto e com a capacidade física de armazenamento do CAPS e do CER.

Também poderá existir correlação com eventuais contratações de **serviços de limpeza, higienização, desinfecção e controle integrado de vetores e pragas**, na medida em que a manutenção das condições higiênico-sanitárias dos ambientes constitui elemento relevante para a segurança dos alimentos. Essa correlação, contudo, possui caráter operacional e não caracteriza dependência jurídica ou procedimental entre as contratações.

Quanto ao transporte dos gêneros alimentícios, **não se identifica necessidade de contratação autônoma de serviço de transporte para execução do objeto**, uma vez que a logística necessária à entrega deverá integrar as obrigações do fornecedor, incluindo transporte adequado, carga, descarga, acondicionamento e preservação das condições de conservação dos produtos até o local indicado pela Secretaria Municipal de Saúde.

Especialmente para carnes, aves, polpas e demais produtos sujeitos a controle de temperatura, caberá ao fornecedor garantir transporte compatível com as características dos alimentos e manutenção das condições adequadas de conservação durante todo o percurso até o recebimento pela Administração.

Da mesma forma, não se mostra necessária contratação específica para armazenamento externo dos produtos, considerando que o modelo adotado prevê entregas parceladas conforme a demanda, justamente para permitir compatibilidade entre quantidade solicitada, capacidade de armazenamento e consumo das unidades.

Registra-se, ainda, que eventuais aquisições de gêneros alimentícios destinadas a **outras unidades, programas ou serviços integrantes da Rede Municipal de Saúde**, ainda que possuam objeto semelhante, deverão ser analisadas de acordo com seus respectivos planejamentos e necessidades, evitando-se sobreposição indevida de quantitativos ou duplicidade de contratações para atendimento da mesma demanda.

Assim, a Administração deverá manter compatibilidade entre o presente Registro de Preços e outros instrumentos eventualmente vigentes que contemplem gêneros alimentícios destinados ao CAPS ou ao CER, verificando previamente a existência de saldos, vigências e condições de utilização, quando aplicável, de modo a assegurar racionalidade administrativa e adequada aplicação dos recursos públicos.

Diante da análise realizada, **não foram identificadas contratações interdependentes indispensáveis à viabilização da presente aquisição**, de modo que o procedimento licitatório para Registro de Preços poderá ser conduzido autonomamente.

Existem, contudo, **contratações e atividades correlatas de caráter acessório e operacional**, relacionadas principalmente à infraestrutura de armazenamento e conservação, equipamentos de cozinha e refrigeração, higienização dos ambientes e controle de pragas, as quais contribuem para a adequada utilização dos gêneros alimentícios, mas não constituem condição para a realização da presente licitação.

Portanto, a solução planejada apresenta **autonomia operacional suficiente**, devendo a Administração apenas assegurar que, durante a execução da futura Ata de Registro de Preços, estejam disponíveis condições adequadas para o recebimento, armazenamento, conservação, preparação e utilização dos alimentos, especialmente dos produtos perecíveis, refrigerados e congelados, garantindo a qualidade e a segurança alimentar dos usuários atendidos pelo CAPS e pelo CER da Rede Municipal de Saúde de Santa Rita/PB.

16.– ALINHAMENTO ENTRE A CONTRATAÇÃO E O PLANEJAMENTO DA ADMINISTRAÇÃO

A presente contratação encontra-se alinhada ao planejamento institucional da **Secretaria Municipal de Saúde de Santa Rita/PB**, na medida em que se destina a assegurar condições materiais necessárias à continuidade e ao adequado funcionamento do **Centro de Atenção Psicossocial – CAPS** e do **Centro Especializado em Reabilitação – CER**, unidades integrantes da Rede Municipal de Saúde que desenvolvem atividades assistenciais, terapêuticas, de reabilitação, acolhimento e acompanhamento de seus usuários.

O objeto consiste na **futura e eventual aquisição de gêneros alimentícios perecíveis e não perecíveis**, mediante **Pregão Eletrônico para Registro de Preços**, visando atender às necessidades alimentares dos

usuários e às atividades desenvolvidas pelo CAPS e pelo CER. Trata-se, portanto, de aquisição vinculada diretamente à manutenção das condições necessárias à prestação regular dos serviços públicos de saúde desenvolvidos pelas referidas unidades.

O planejamento da contratação considera que o fornecimento de alimentos não constitui demanda isolada ou eventual desvinculada das atividades institucionais, mas necessidade de caráter recorrente, associada à rotina de funcionamento das unidades e à realização de refeições, lanches e preparações alimentares compatíveis com as atividades assistenciais e terapêuticas desenvolvidas.

Nesse sentido, a contratação contribui para a concretização do planejamento administrativo ao permitir que a Secretaria Municipal de Saúde organize previamente o abastecimento de gêneros como **arroz, feijão, carnes, aves, leite e derivados, frutas, verduras, legumes, raízes, tubérculos, massas, farinhas, cereais, ovos, polpas de frutas, biscoitos, óleos, condimentos e demais produtos**, evitando aquisições improvisadas ou realizadas apenas após a ocorrência de situações de desabastecimento.

O dimensionamento prévio dos quantitativos e a adoção do **Sistema de Registro de Preços – SRP** também demonstram alinhamento com os princípios de planejamento, eficiência e economicidade, pois possibilitam estabelecer antecipadamente as necessidades estimadas para determinado período, preservando, ao mesmo tempo, a flexibilidade necessária para que as aquisições sejam efetuadas conforme a demanda efetivamente verificada.

Essa estratégia mostra-se especialmente adequada ao planejamento da Administração porque a demanda por gêneros alimentícios pode sofrer variações decorrentes do número de usuários atendidos, frequência das atividades, cardápios, consumo efetivo, capacidade de armazenamento e características de conservação dos produtos. Dessa forma, a existência de quantitativos estimados não implica aquisição integral ou imediata.

A contratação foi estruturada, ainda, de maneira compatível com a necessidade de **gestão eficiente dos estoques**, uma vez que o fornecimento parcelado possibilitará compatibilizar as ordens de fornecimento com a capacidade física de armazenamento do CAPS e do CER, reduzindo riscos de perdas por vencimento, deterioração ou armazenamento inadequado.

Essa característica assume maior importância quanto aos gêneros perecíveis, refrigerados e congelados, como frutas, verduras, legumes, carnes bovinas, fígado, peito de frango, coxa e sobrecoxa e polpas de frutas, cuja aquisição exige programação adequada para preservar qualidade, frescor e segurança sanitária.

O planejamento também contempla requisitos mínimos de qualidade, conservação, embalagem, validade, procedência e inspeção sanitária, buscando assegurar que a economicidade da contratação não seja analisada exclusivamente sob a perspectiva do menor preço, mas em conjunto com a necessidade de obtenção de produtos adequados e seguros para consumo humano.

Sob o aspecto econômico-financeiro, a contratação foi dimensionada no **valor global estimado de R\$ 699.158,00 (seiscentos e noventa e nove mil, cento e cinquenta e oito reais)**, constituindo parâmetro para planejamento e realização do procedimento licitatório. Por se tratar de Registro de Preços, esse montante representa o valor máximo estimado da demanda e não obrigação de execução integral da despesa.

A opção pelo **Pregão Eletrônico** também se harmoniza com o planejamento da Administração, considerando que os gêneros alimentícios pretendidos possuem características e padrões de qualidade que podem ser objetivamente definidos no instrumento convocatório, favorecendo a ampliação da competitividade, a transparência do procedimento e a obtenção da proposta mais vantajosa.

A contratação deverá, ainda, guardar compatibilidade com o **Plano de Contratações Anual – PCA**, com o planejamento orçamentário e financeiro da Secretaria Municipal de Saúde e com os demais instrumentos administrativos aplicáveis, de modo que a execução das aquisições seja realizada de forma coordenada com as prioridades institucionais e com a disponibilidade de recursos.

O planejamento prévio também permitirá à Administração acompanhar a execução do Registro de Preços, verificar o consumo efetivo dos gêneros, controlar saldos quantitativos e financeiros e aprimorar as estimativas utilizadas em futuras contratações, contribuindo para o aperfeiçoamento contínuo da gestão das aquisições públicas.

Dessa forma, verifica-se que a contratação pretendida apresenta **coerência com o planejamento administrativo, assistencial, logístico e orçamentário da Secretaria Municipal de Saúde**, na medida em que busca antecipar e organizar uma necessidade recorrente indispensável ao funcionamento do CAPS e do CER, evitando descontinuidade do abastecimento e aquisições fragmentadas ou emergenciais decorrentes de ausência de planejamento.

Conclui-se, portanto, que a futura e eventual aquisição de gêneros alimentícios perecíveis e não perecíveis encontra-se devidamente alinhada aos objetivos e às necessidades institucionais da Administração Municipal, constituindo medida planejada para assegurar continuidade, eficiência e qualidade das atividades desenvolvidas pelo CAPS e pelo CER, com racionalização das aquisições, controle dos estoques, redução de desperdícios e utilização eficiente dos recursos públicos.

17.– RESULTADOS PRETENDIDOS

Com a realização do procedimento licitatório na modalidade **Pregão Eletrônico para Registro de Preços**, destinado à **futura e eventual aquisição de gêneros alimentícios perecíveis e não perecíveis para atendimento das necessidades alimentares dos usuários e das atividades desenvolvidas pelo Centro de Atenção Psicossocial – CAPS e pelo Centro Especializado em Reabilitação – CER, integrantes da Rede Municipal de Saúde de Santa Rita/PB**, pretende-se alcançar resultados que conciliem a continuidade dos serviços, a qualidade dos alimentos fornecidos, a eficiência administrativa, a economicidade e a adequada aplicação dos recursos públicos.

O principal resultado esperado consiste em **assegurar o abastecimento regular e contínuo do CAPS e do CER**, evitando a falta de gêneros alimentícios necessários à preparação de refeições, lanches e demais preparações utilizadas no desenvolvimento das atividades das unidades. A disponibilidade dos produtos deverá acompanhar as necessidades efetivamente verificadas durante a vigência da Ata de Registro de Preços, garantindo maior previsibilidade e segurança no abastecimento.

Pretende-se, igualmente, assegurar que os gêneros fornecidos apresentem **padrões adequados de qualidade, higiene, conservação e segurança alimentar**, observando as especificações técnicas estabelecidas pela Administração e a legislação sanitária aplicável. Dessa forma, busca-se impedir o recebimento de produtos deteriorados, vencidos, contaminados, inadequadamente acondicionados ou incompatíveis com as características exigidas.

Quanto aos produtos perecíveis e hortifrutigranjeiros, espera-se obter alimentos frescos, íntegros e em condições adequadas de maturação e consumo. Para carnes, aves, fígado, polpas de frutas e demais produtos refrigerados ou congelados, pretende-se garantir a adequada conservação e manutenção da cadeia de frio durante armazenamento e transporte, bem como a regular procedência sanitária dos produtos de origem animal.

Outro resultado pretendido consiste na **racionalização dos estoques**, mediante fornecimento parcelado e de acordo com a demanda efetiva das unidades. A adoção desse modelo deverá reduzir a necessidade de manutenção de grandes volumes armazenados, especialmente de alimentos com menor vida útil, minimizando perdas decorrentes de deterioração, vencimento, armazenamento prolongado ou inadequado.

Nesse sentido, espera-se alcançar **redução dos índices de desperdício**, fazendo com que os quantitativos requisitados sejam compatíveis com o consumo projetado para cada período. A

Administração poderá programar as entregas considerando a natureza dos produtos, capacidade de armazenamento, frequência de utilização e programação das atividades do CAPS e do CER.

A adoção do **Sistema de Registro de Preços – SRP** deverá proporcionar maior flexibilidade à gestão administrativa, permitindo que os quantitativos registrados sejam utilizados progressivamente, conforme as necessidades efetivamente constatadas, sem obrigatoriedade de aquisição integral da estimativa prevista.

Busca-se também obter **maior eficiência e economicidade**, utilizando a competição proporcionada pelo Pregão Eletrônico para ampliar a participação de fornecedores e selecionar propostas que apresentem condições vantajosas para a Administração, preservados os padrões mínimos de qualidade definidos para cada produto.

Considerando o valor global estimado de **R\$ 699.158,00 (seiscentos e noventa e nove mil, cento e cinquenta e oito reais)**, espera-se que a adequada estruturação do certame possibilite utilização racional dos recursos públicos, com preços compatíveis com o mercado e aquisição apenas das quantidades efetivamente necessárias durante a vigência da Ata.

A contratação pretende, ainda, proporcionar **maior eficiência logística**, mediante definição prévia das condições de entrega, acondicionamento, transporte, conservação, recebimento e substituição dos produtos recusados, reduzindo ocorrências capazes de comprometer o funcionamento das unidades.

Sob o aspecto da gestão contratual, busca-se assegurar condições para o efetivo acompanhamento dos fornecimentos, permitindo à Administração verificar quantitativos entregues, qualidade, peso, apresentação, embalagem, prazo de validade, temperatura e condições sanitárias, quando aplicáveis, bem como determinar a substituição de produtos que não atendam às especificações estabelecidas.

Outro resultado relevante consiste na **redução do risco de desabastecimento**, mediante a formação de Ata de Registro de Preços que permita realizar solicitações sucessivas durante sua vigência. Pretende-se, com isso, diminuir a necessidade de adoção de medidas administrativas extraordinárias decorrentes da ausência de gêneros essenciais ao funcionamento das unidades.

A contratação deverá proporcionar, ainda, melhor capacidade de planejamento das necessidades futuras, uma vez que o acompanhamento dos quantitativos efetivamente consumidos permitirá à Secretaria Municipal de Saúde formar histórico de consumo, avaliar variações de demanda e aperfeiçoar o dimensionamento de contratações posteriores.

De forma objetiva, os principais resultados pretendidos compreendem:

- garantir o **abastecimento regular e contínuo** do CAPS e do CER;
- assegurar a disponibilidade dos gêneros necessários às refeições, lanches e atividades desenvolvidas nas unidades;
- proporcionar alimentos com **qualidade e segurança sanitária adequadas**;
- preservar as condições de conservação e, quando aplicável, a cadeia de frio;
- realizar aquisições **parceladas e compatíveis com o consumo efetivo**;
- reduzir perdas por vencimento, deterioração e armazenamento inadequado;
- evitar formação desnecessária de estoques;
- minimizar riscos de desabastecimento e interrupções;
- ampliar a competitividade mediante Pregão Eletrônico;
- obter preços compatíveis com o mercado e condições mais vantajosas para a Administração;
- racionalizar procedimentos administrativos mediante utilização do SRP;
- fortalecer o controle sobre recebimento, qualidade e quantitativos fornecidos;
- melhorar a gestão logística e o planejamento dos estoques;
- reduzir a necessidade de aquisições urgentes decorrentes de insuficiência de planejamento;
- assegurar utilização eficiente e responsável dos recursos públicos; e
- contribuir para a **continuidade e qualidade das atividades assistenciais desenvolvidas pelo CAPS e pelo CER**.

Dessa forma, os resultados pretendidos não se restringem à simples aquisição material dos gêneros alimentícios. Busca-se estabelecer uma **solução de abastecimento planejada, contínua, flexível e eficiente**, capaz de conciliar disponibilidade dos alimentos, segurança sanitária, redução de desperdícios, economicidade, eficiência logística e continuidade das atividades desenvolvidas pelas unidades.

Conclui-se que a contratação pretendida deverá proporcionar **benefícios administrativos, econômicos, operacionais e assistenciais**, garantindo condições adequadas para o atendimento das necessidades do CAPS e do CER e contribuindo para uma gestão mais eficiente dos recursos destinados à Rede Municipal de Saúde de Santa Rita/PB.

18.– PROVIDÊNCIAS A SEREM ADOTADAS PELA ADMINISTRAÇÃO

Para viabilizar a **futura e eventual aquisição de gêneros alimentícios perecíveis e não perecíveis destinados ao atendimento das necessidades alimentares dos usuários e das atividades desenvolvidas pelo Centro de Atenção Psicossocial – CAPS e pelo Centro Especializado em Reabilitação – CER, integrantes da Rede Municipal de Saúde de Santa Rita/PB**, a Administração deverá adotar previamente e durante a execução da contratação um conjunto de providências de natureza administrativa, orçamentária, logística, sanitária e fiscalizatória.

Inicialmente, deverão ser concluídos os atos relativos à **fase preparatória da contratação**, com a consolidação do Documento de Formalização da Demanda – DFD, do presente Estudo Técnico Preliminar – ETP, da pesquisa de preços, do Termo de Referência e dos demais documentos necessários à instrução do processo, observando-se as disposições da **Lei Federal nº 14.133/2021** e da regulamentação aplicável.

Deverá ser realizada pesquisa de preços suficientemente representativa e atualizada, considerando as características específicas dos gêneros alimentícios, as respectivas unidades de fornecimento, os quantitativos estimados e as condições de entrega, especialmente porque determinados produtos estão sujeitos a variações decorrentes de sazonalidade, safra, condições climáticas, custos logísticos e oscilações próprias do mercado alimentício.

A Administração deverá assegurar que as **especificações técnicas dos itens** sejam suficientemente claras, objetivas e completas, permitindo a identificação dos padrões mínimos de qualidade exigidos sem estabelecer exigências desnecessárias ou capazes de restringir indevidamente a competitividade.

Especial atenção deverá ser conferida aos requisitos relacionados à **qualidade, procedência, validade, embalagem, rotulagem, conservação, transporte e condições sanitárias**, bem como à inspeção competente para carnes, aves, ovos e demais produtos de origem animal.

Antes da publicação do procedimento licitatório, deverão ser consolidados os quantitativos estimados e verificada sua compatibilidade com a demanda projetada do CAPS e do CER, evitando tanto o subdimensionamento, capaz de ocasionar insuficiência do registro, quanto o superdimensionamento injustificado.

Deverá, ainda, ser promovida a adequada **instrução orçamentária e financeira**, observando-se o valor global estimado de **R\$ 699.158,00 (seiscentos e noventa e nove mil, cento e cinquenta e oito reais)** e as dotações e fontes de recursos aplicáveis às futuras aquisições, sem prejuízo de que, no Sistema de Registro de Preços, as despesas sejam efetivamente realizadas conforme as contratações decorrentes da Ata.

Concluída a fase preparatória, deverão ser adotadas as providências necessárias ao processamento do **Pregão Eletrônico para Registro de Preços**, com elaboração e aprovação do instrumento convocatório, divulgação nos meios legalmente exigidos, realização da sessão pública, julgamento das propostas,

análise da habilitação, tratamento dos eventuais recursos, adjudicação e homologação, observadas as competências dos agentes responsáveis.

Após a conclusão do certame, deverá ser formalizada a respectiva **Ata de Registro de Preços**, contendo fornecedores registrados, itens, preços unitários, quantitativos máximos, condições de fornecimento, prazos, obrigações, responsabilidades e demais elementos necessários à adequada execução.

Antes do início dos fornecimentos, a Administração deverá designar formalmente os **agentes responsáveis pela gestão e fiscalização**, definindo as atribuições relacionadas ao acompanhamento das entregas, controle dos saldos, recebimento dos produtos, registro de ocorrências e adoção das providências necessárias diante de eventual descumprimento das obrigações.

Também deverão ser estabelecidos procedimentos internos para emissão das **ordens de fornecimento**, de modo que as solicitações sejam realizadas de acordo com a necessidade efetiva das unidades, disponibilidade dos estoques, programação das atividades e capacidade de armazenamento.

A Administração deverá organizar sistema de controle capaz de acompanhar, no mínimo, os quantitativos registrados, quantidades solicitadas, quantidades efetivamente recebidas, saldo remanescente, valores executados, datas das entregas e eventuais ocorrências relacionadas ao fornecimento.

Considerando que parcela relevante do objeto compreende gêneros perecíveis, resfriados e congelados, deverão ser previamente verificadas as **condições de armazenamento do CAPS e do CER**, especialmente quanto à disponibilidade e funcionamento adequado de refrigeradores, freezers, despensas, prateleiras e demais estruturas necessárias à conservação dos produtos.

As solicitações deverão ser compatibilizadas com a capacidade física de armazenamento das unidades, evitando a entrega de volumes superiores àqueles que possam ser adequadamente conservados e utilizados dentro do prazo apropriado.

Para produtos refrigerados ou congelados, deverão ser estabelecidas rotinas de conferência das condições de transporte e conservação no momento do recebimento, com especial atenção para carnes bovinas, aves, fígado bovino e polpas de frutas, não sendo admitidos produtos com evidências de descongelamento e recongelamento, deterioração ou inadequação sanitária.

Quanto aos hortifrutigranjeiros, os responsáveis pelo recebimento deverão verificar aspectos como **frescor, integridade, limpeza, grau de maturação e ausência de podridão, fungos, pragas ou danos relevantes**, recusando os produtos que não apresentem condições adequadas de consumo.

Nos gêneros industrializados, deverão ser conferidos a integridade das embalagens, peso ou volume, identificação do produto, fabricante, lote, fabricação, prazo de validade, rotulagem e demais características previstas nas especificações.

A Administração deverá prever procedimento para **recusa e substituição dos produtos em desconformidade**, estabelecendo no Termo de Referência prazo adequado para que o fornecedor substitua, sem custos adicionais, os gêneros rejeitados por apresentarem vícios, avarias, deterioração, validade inadequada, divergência quantitativa ou qualquer incompatibilidade com as especificações.

Também deverão ser mantidas condições adequadas de **higiene e organização dos ambientes destinados ao recebimento, armazenamento, manipulação e preparação dos alimentos**, com adoção das rotinas sanitárias pertinentes e controle de vetores e pragas quando necessário.

Não se identifica, em princípio, necessidade de realização de capacitação especializada complexa dos servidores para a gestão da contratação. Entretanto, recomenda-se que os responsáveis pelo recebimento e fiscalização sejam previamente orientados quanto às especificações dos itens, critérios de aceitação e rejeição, condições de conservação, controle de validade, registros de ocorrências e procedimentos para comunicação de irregularidades.

A Administração deverá ainda acompanhar periodicamente o **consumo efetivo dos gêneros**, de forma a ajustar o ritmo das solicitações e evitar tanto o desabastecimento quanto a formação de estoques excessivos.

Assim, antes do início efetivo dos fornecimentos decorrentes da Ata de Registro de Preços, deverão estar assegurados, especialmente: **a formalização da Ata; a designação dos responsáveis pela gestão e fiscalização; a definição dos locais e horários de entrega; a verificação da capacidade de armazenamento; a organização das rotinas de recebimento e conferência; a definição do fluxo de emissão das ordens de fornecimento; o controle dos saldos registrados; e a disponibilidade orçamentária e financeira para cada contratação efetivamente realizada.**

Diante do exposto, conclui-se que **não são necessárias providências extraordinárias ou alterações estruturais de grande complexidade para viabilizar a contratação**, devendo a Administração concentrar-se na adequada conclusão da fase preparatória, na organização logística das unidades, na fiscalização dos fornecimentos e na implementação de controles de estoque, qualidade, validade e execução da Ata de Registro de Preços.

A adoção dessas medidas permitirá que a futura contratação seja executada de maneira **planejada, segura, eficiente e economicamente adequada**, garantindo a qualidade dos gêneros alimentícios, reduzindo riscos de perdas e desperdícios e assegurando a continuidade do abastecimento necessário às atividades desenvolvidas pelo **CAPS e pelo CER da Rede Municipal de Saúde de Santa Rita/PB**.

19. – POSSÍVEIS IMPACTOS AMBIENTAIS E MEDIDAS MITIGADORAS

A futura e eventual aquisição de **gêneros alimentícios perecíveis e não perecíveis destinados ao atendimento das necessidades alimentares dos usuários e das atividades desenvolvidas pelo Centro de Atenção Psicossocial – CAPS e pelo Centro Especializado em Reabilitação – CER, integrantes da Rede Municipal de Saúde de Santa Rita/PB**, embora não apresente, em princípio, impactos ambientais de elevada complexidade, envolve atividades de produção, processamento, embalagem, transporte, armazenamento, consumo e descarte capazes de gerar efeitos ambientais que devem ser considerados no planejamento e na execução da contratação.

A análise dos possíveis impactos ambientais deve observar a natureza diversificada do objeto, que contempla produtos **in natura, industrializados, refrigerados e congelados**, incluindo frutas, verduras, legumes, raízes, cereais, carnes, aves, ovos, leite e derivados, polpas de frutas, óleos, massas, farinhas, biscoitos, condimentos e demais gêneros alimentícios.

Entre os principais impactos potenciais relacionados à contratação destacam-se a **geração de resíduos orgânicos**, decorrente de sobras e perdas de alimentos; geração de resíduos de embalagens plásticas, cartonadas, metálicas e outros materiais; consumo de combustíveis e emissão de gases decorrentes do transporte; consumo de energia para conservação de produtos refrigerados e congelados; desperdício de alimentos em razão de armazenamento inadequado ou vencimento; e destinação inadequada de resíduos, especialmente óleos e embalagens.

1. GERAÇÃO DE RESÍDUOS ORGÂNICOS E DESPERDÍCIO DE ALIMENTOS:

Um dos impactos ambientais mais relevantes está relacionado às perdas de frutas, verduras, legumes, carnes e demais gêneros em decorrência de aquisição excessiva, armazenamento inadequado, deterioração ou expiração do prazo de validade.

Como medida mitigadora, a Administração adotará **fornecimento parcelado e sob demanda**, compatibilizando as quantidades requisitadas com o consumo efetivo do CAPS e do CER, a capacidade de armazenamento e a vida útil dos produtos.

A adoção do **Sistema de Registro de Preços – SRP** contribui diretamente para essa finalidade, pois permite que os quantitativos sejam solicitados progressivamente, evitando a aquisição antecipada de todo o volume estimado.

Deverá ser adotado controle de estoque que priorize o consumo dos produtos com menor prazo de validade, acompanhado de conferências periódicas, de forma a reduzir perdas e desperdícios.

2. RESÍDUOS PROVENIENTES DE EMBALAGENS:

O fornecimento dos gêneros poderá resultar na geração de embalagens plásticas, sacos, sachês, caixas de papelão, embalagens cartonadas, garrafas PET, potes e outros materiais.

Sempre que tecnicamente possível e sem prejuízo das condições sanitárias e de conservação dos alimentos, deverá ser incentivada a utilização de **embalagens adequadas, resistentes e com menor impacto ambiental**, privilegiando materiais recicláveis ou passíveis de destinação ambientalmente adequada.

Após o consumo dos produtos, recomenda-se que as embalagens sejam segregadas de acordo com sua natureza e destinadas aos sistemas de coleta seletiva ou reciclagem disponíveis no Município, quando existentes e operacionalmente viáveis.

3. IMPACTOS RELACIONADOS AO TRANSPORTE E ÀS ENTREGAS:

O transporte dos alimentos gera consumo de combustíveis, emissões atmosféricas e circulação de veículos. A realização de múltiplas entregas sem planejamento também pode aumentar desnecessariamente esses impactos.

Como medida mitigadora, as ordens de fornecimento deverão ser **planejadas e, sempre que possível, consolidadas**, compatibilizando a frequência das entregas com a perecibilidade dos alimentos e a capacidade de armazenamento das unidades.

Isso não deverá resultar, contudo, na concentração excessiva das entregas de alimentos perecíveis, uma vez que a preservação da qualidade e da segurança alimentar constitui requisito prioritário.

4. CONSERVAÇÃO DE PRODUTOS REFRIGERADOS E CONGELADOS:

Carnes bovinas, aves, fígado bovino, polpas de frutas e outros produtos sujeitos à refrigeração ou congelamento demandam consumo energético durante seu armazenamento.

A Administração deverá manter os equipamentos de refrigeração e congelamento em **adequado estado de conservação e funcionamento**, evitando perdas de energia decorrentes de equipamentos defeituosos e, principalmente, perdas de alimentos em razão da interrupção ou inadequação da cadeia de frio.

As quantidades solicitadas deverão ser compatíveis com a capacidade dos equipamentos disponíveis, evitando sobrecarga e armazenamento inadequado.

5. DESCARTE DE ÓLEO E RESÍDUOS ALIMENTARES:

O eventual descarte inadequado de óleo utilizado nas preparações pode causar contaminação do solo e das redes de esgotamento sanitário.

Recomenda-se que resíduos de óleo sejam armazenados de maneira apropriada e destinados, sempre que disponível, a sistemas de coleta ou reaproveitamento ambientalmente adequados, evitando seu lançamento diretamente em pias, ralos ou redes de drenagem.

Os resíduos orgânicos deverão igualmente receber destinação compatível com os procedimentos de manejo de resíduos adotados pelas unidades.

6. CRITÉRIOS DE SUSTENTABILIDADE NA CONTRATAÇÃO:

Sem comprometer a competitividade ou criar exigências desproporcionais ao objeto, poderão ser considerados critérios e práticas sustentáveis relacionados ao acondicionamento, transporte e fornecimento dos produtos.

As exigências ambientais eventualmente inseridas no Termo de Referência deverão possuir relação direta com o objeto e ser **tecnicamente justificadas, proporcionais e compatíveis com as práticas disponíveis no mercado**, evitando condições capazes de restringir injustificadamente a participação de fornecedores.

A Administração deverá buscar equilíbrio entre **sustentabilidade ambiental, segurança alimentar, economicidade, qualidade dos produtos e competitividade do procedimento licitatório**.

7. MEDIDAS MITIGADORAS A SEREM OBSERVADAS:

Nesse contexto, deverão ser priorizadas as seguintes medidas:

- realização das aquisições de forma parcelada e conforme o consumo efetivo;
- planejamento das entregas para reduzir perdas e deslocamentos desnecessários;
- controle permanente dos estoques e dos prazos de validade;
- utilização prioritária dos produtos com vencimento mais próximo;
- armazenamento dos alimentos de acordo com suas características;
- manutenção adequada dos equipamentos de refrigeração e congelamento;
- preservação da cadeia de frio dos produtos que dela dependam;
- segregação adequada dos resíduos produzidos;
- destinação ambientalmente adequada de embalagens e materiais recicláveis, quando viável;
- redução do uso desnecessário de embalagens secundárias;
- adequada destinação de resíduos orgânicos e óleos utilizados;
- prevenção de perdas decorrentes de armazenamento excessivo ou inadequado; e
- orientação dos responsáveis pelo recebimento e armazenamento quanto às práticas de redução de desperdícios.

Diante da análise realizada, verifica-se que a contratação **não apresenta impactos ambientais de elevada magnitude**, sendo os principais efeitos associados à geração de resíduos orgânicos e de embalagens, desperdício de alimentos, transporte dos produtos, consumo energético para refrigeração e congelamento e destinação de resíduos decorrentes da utilização dos gêneros.

Tais impactos podem ser **substancialmente reduzidos mediante medidas de planejamento, controle de estoque, fornecimento parcelado, armazenamento adequado, redução de desperdícios, organização logística e correta destinação dos resíduos**.

A própria adoção do **Sistema de Registro de Preços**, associada às entregas parceladas conforme a demanda, constitui importante medida de sustentabilidade, pois permite ajustar as aquisições ao consumo efetivo, evitando formação desnecessária de estoques e reduzindo o risco de descarte de alimentos por deterioração ou vencimento.

Conclui-se, portanto, que a contratação é **ambientalmente viável**, desde que sejam observadas durante sua execução as medidas mitigadoras indicadas, buscando conciliar o adequado abastecimento do CAPS e do CER com os princípios do desenvolvimento sustentável, da eficiência, da economicidade e do uso racional dos recursos públicos.

20. – ANÁLISE DE RISCOS DA CONTRATAÇÃO

A análise de riscos referente à **futura e eventual aquisição de gêneros alimentícios perecíveis e não perecíveis, destinados ao atendimento das necessidades alimentares dos usuários e das atividades desenvolvidas pelo Centro de Atenção Psicossocial – CAPS e pelo Centro Especializado em Reabilitação – CER, integrantes da Rede Municipal de Saúde de Santa Rita/PB**, tem por finalidade identificar antecipadamente eventos capazes de comprometer o planejamento, a seleção do fornecedor, a execução da futura Ata de Registro de Preços, a qualidade dos produtos, a continuidade do abastecimento e a adequada aplicação dos recursos públicos.

Considerando a natureza do objeto, os riscos assumem especial relevância em razão da existência de **produtos perecíveis, refrigerados e congelados**, da necessidade de entregas parceladas, das oscilações próprias do mercado de alimentos, da diversidade de itens, das exigências sanitárias e da necessidade de manutenção contínua do abastecimento do CAPS e do CER.

A gestão dos riscos deverá ocorrer durante todo o ciclo da contratação, mediante atuação preventiva da Administração, acompanhamento dos fornecedores registrados, fiscalização das entregas e adoção tempestiva das medidas corretivas cabíveis.

MATRIZ DE RISCOS:

Nº	Risco identificado	Probabilidade	Impacto	Medidas preventivas/mitigadoras
01	Subdimensionamento dos quantitativos , ocasionando insuficiência dos gêneros durante a vigência da Ata	Média	Alto	Utilizar histórico de consumo e demanda projetada; acompanhar periodicamente os saldos; controlar o consumo das unidades e iniciar novo planejamento com antecedência quando necessário.
02	Superdimensionamento das quantidades estimadas	Baixa/Média	Médio	Utilizar dados de consumo e projeções justificadas; realizar aquisições somente conforme a necessidade efetiva; evitar formação de estoques desnecessários.
03	Desabastecimento do CAPS e/ou CER	Média	Alto	Planejar as solicitações antecipadamente; controlar estoques mínimos; acompanhar saldos da Ata; fiscalizar prazos de entrega e adotar providências imediatas diante de atrasos.
04	Atraso nas entregas pelo fornecedor	Média	Alto	Estabelecer prazos objetivos no Termo de Referência; acompanhar cada ordem de fornecimento; registrar ocorrências; exigir regularização e aplicar as medidas administrativas cabíveis em caso de inadimplemento.
05	Entrega de produtos em quantidade inferior à solicitada	Média	Médio/Alto	Conferência quantitativa no recebimento; registro das divergências; recebimento somente das quantidades efetivamente entregues e exigência de complementação quando cabível.
06	Fornecimento de alimentos em desacordo com as especificações técnicas	Média	Alto	Elaborar especificações claras; realizar conferência no recebimento; recusar produtos incompatíveis e exigir substituição sem ônus adicional.
07	Entrega de alimentos deteriorados, contaminados ou impróprios para consumo	Baixa/Média	Muito Alto	Inspeção rigorosa no recebimento; verificação de aspecto, odor, integridade, conservação e condições sanitárias; recusa imediata e substituição dos produtos.
08	Entrega de produtos com prazo de validade insuficiente	Média	Alto	Definir prazo mínimo de validade quando pertinente; conferir fabricação e validade no recebimento; rejeitar produtos que não atendam às condições estabelecidas.
09	Rompimento da cadeia de frio de carnes, aves, fígado, polpas e demais congelados	Média	Muito Alto	Exigir transporte e conservação adequados; verificar condições do produto no recebimento; rejeitar produtos com sinais de descongelamento e recongelamento.
10	Transporte inadequado dos alimentos	Baixa/Média	Alto	Exigir veículos e condições de transporte compatíveis com os produtos; realizar inspeção visual no momento da entrega e registrar desconformidades.

Nº	Risco identificado	Probabilidade	Impacto	Medidas preventivas/mitigadoras
11	Entrega de carnes e produtos de origem animal sem procedência ou inspeção sanitária regular	Baixa	Muito Alto	Exigir identificação do serviço de inspeção competente e demais informações obrigatórias; rejeitar produtos cuja procedência não possa ser comprovada.
12	Frutas, verduras, legumes e tubérculos entregues deteriorados ou em maturação inadequada	Média	Médio/Alto	Conferência qualitativa no recebimento; definição de padrões mínimos de qualidade; recusa e substituição dos produtos inadequados.
13	Embalagens violadas, danificadas, estufadas ou inadequadas	Média	Alto	Conferir a integridade das embalagens; rejeitar produtos com vazamentos, violações, estufamento ou outros sinais de comprometimento.
14	Oscilação significativa dos preços dos alimentos durante a vigência da Ata	Alta	Médio/Alto	Realizar pesquisa de preços atualizada; acompanhar os preços de mercado; observar os mecanismos legalmente admitidos para manutenção do equilíbrio e da vantajosidade do registro.
15	Fornecedor se recusar ou deixar de fornecer determinados itens em razão de aumento dos preços de mercado	Média	Alto	Acompanhar a execução da Ata; exigir cumprimento das obrigações assumidas; analisar formalmente eventuais pedidos apresentados e adotar as medidas previstas no edital, Ata e legislação.
16	Licitação deserta ou fracassada para determinados itens	Baixa/Média	Alto	Elaborar especificações sem restrições indevidas; realizar pesquisa de mercado adequada; estabelecer preços estimados compatíveis e promover ampla publicidade do certame.
17	Restrição indevida da competitividade por especificações excessivamente rigorosas	Baixa	Alto	Revisar tecnicamente as especificações; exigir somente características indispensáveis à qualidade e segurança dos produtos; evitar indicação injustificada de marcas ou padrões exclusivos.
18	Preços estimados incompatíveis com o mercado	Média	Alto	Realizar pesquisa de preços atualizada, diversificada e tecnicamente tratada, considerando as condições reais de fornecimento.
19	Armazenamento inadequado após o recebimento	Média	Alto	Verificar previamente a capacidade das unidades; manter despensas, refrigeradores e freezers adequados; orientar os responsáveis pelo armazenamento.
20	Perda de alimentos por vencimento ou deterioração em estoque	Média	Médio/Alto	Adotar fornecimento parcelado; controlar validade e estoque; priorizar utilização dos produtos com menor prazo remanescente; evitar solicitações excessivas.

Nº	Risco identificado	Probabilidade	Impacto	Medidas preventivas/mitigadoras
21	Capacidade insuficiente de refrigeração ou congelamento	Baixa/Média	Alto	Verificar previamente os equipamentos disponíveis; ajustar as quantidades solicitadas à capacidade instalada; realizar manutenção preventiva e corretiva dos equipamentos.
22	Falha no controle dos quantitativos e saldos da Ata de Registro de Preços	Baixa/Média	Alto	Manter registros atualizados das solicitações, entregas, valores executados e saldos; atribuir responsabilidade pelo acompanhamento da Ata.
23	Solicitações superiores às necessidades reais das unidades	Média	Médio	Vincular as ordens de fornecimento ao consumo e estoque existentes; estabelecer fluxo de autorização e controle das requisições.
24	Fiscalização insuficiente das entregas	Baixa/Média	Alto	Designar formalmente gestor e fiscal; orientar os servidores responsáveis; documentar ocorrências e manter registros da execução.
25	Dependência excessiva de determinado fornecedor	Baixa/Média	Alto	Estruturar adequadamente o parcelamento do objeto; acompanhar a capacidade operacional dos fornecedores e adotar os mecanismos previstos para o SRP quando aplicáveis.
26	Descontinuidade do fornecimento antes da conclusão de contratação subsequente	Média	Alto	Monitorar a vigência e os saldos da Ata; iniciar o planejamento da contratação subsequente com antecedência suficiente.
27	Desperdício de alimentos e geração excessiva de resíduos	Média	Médio	Adequar pedidos ao consumo; controlar estoques e validade; promover armazenamento correto e práticas de redução de desperdícios.
28	Falhas na comunicação entre CAPS, CER, setor de compras e fiscalização	Média	Médio/Alto	Definir fluxo formal de solicitações, recebimento e comunicação de ocorrências; manter registros e responsáveis claramente identificados.
29	Inexecução total ou parcial das obrigações pelo fornecedor	Baixa/Média	Muito Alto	Acompanhar continuamente a execução; notificar formalmente o fornecedor; exigir regularização e adotar sanções e demais providências legalmente cabíveis.
30	Comprometimento da continuidade das atividades em razão da falta de alimentos	Baixa/Média	Muito Alto	Planejamento antecipado, controle de estoques, acompanhamento dos fornecedores, gestão dos saldos e adoção imediata das providências administrativas diante de risco de desabastecimento.

Os riscos classificados como de **alto ou muito alto impacto**, especialmente aqueles relacionados ao desabastecimento, qualidade sanitária dos alimentos, rompimento da cadeia de frio, ausência de inspeção dos produtos de origem animal, inexecução do fornecedor e armazenamento inadequado, deverão receber acompanhamento prioritário pela gestão e fiscalização.

A Administração deverá atuar preventivamente, não aguardando a materialização do risco para adoção das providências. O controle dos estoques e dos saldos da Ata deverá permitir identificar antecipadamente eventual possibilidade de desabastecimento, possibilitando a emissão tempestiva das ordens de fornecimento e, quando necessário, o início antecipado de novo planejamento de contratação.

Quanto aos riscos sanitários, o **recebimento dos produtos constitui ponto crítico de controle**. Os responsáveis deverão verificar as condições dos alimentos antes da aceitação, especialmente integridade das embalagens, validade, quantidade, peso, características organolépticas perceptíveis, condições de conservação e procedência, quando aplicável.

Produtos deteriorados, vencidos, com embalagem violada, em condições inadequadas de conservação ou que apresentem sinais de descongelamento e recongelamento deverão ser **recusados**, devendo o fornecedor promover sua substituição nos termos estabelecidos no instrumento convocatório.

Para os hortifrutigranjeiros, deverão ser avaliados frescor, integridade, limpeza e grau de maturação, evitando-se o recebimento de produtos que apresentem condições incompatíveis com o consumo ou cuja vida útil remanescente seja insuficiente para sua utilização regular.

Os riscos relacionados ao desperdício deverão ser tratados principalmente mediante o **fornecimento parcelado**, característica essencial da solução adotada. A emissão das solicitações deverá considerar simultaneamente o consumo médio, os estoques disponíveis, a programação das unidades e a capacidade de armazenamento.

Em relação às oscilações de mercado, especialmente comuns em carnes, frutas, verduras, grãos e outros alimentos, a Administração deverá acompanhar a compatibilidade dos preços registrados com as condições de mercado e analisar eventuais ocorrências de acordo com os mecanismos previstos na legislação, no edital e na Ata de Registro de Preços.

O gerenciamento dos riscos será compartilhado entre os setores envolvidos no planejamento, contratação e execução, especialmente a unidade demandante, setor responsável pelas aquisições, gestor da Ata e servidores responsáveis pela fiscalização e recebimento.

Ao **gestor da contratação/Ata** caberá acompanhar a execução global, os quantitativos consumidos, os saldos disponíveis, o desempenho dos fornecedores e as situações que possam comprometer a continuidade do abastecimento.

Ao **fiscal ou responsável pelo recebimento** caberá acompanhar as entregas e verificar a conformidade quantitativa e qualitativa dos produtos, registrando eventuais irregularidades e comunicando-as tempestivamente ao gestor para adoção das providências cabíveis.

Às unidades beneficiárias caberá planejar suas solicitações de maneira compatível com o consumo, evitar requisições excessivas e manter condições adequadas de armazenamento e conservação dos gêneros recebidos.

A análise realizada demonstra que os riscos associados à contratação são **identificáveis, administráveis e passíveis de mitigação**, não tendo sido constatado risco que, por sua natureza, inviabilize a solução pretendida.

A maior concentração de riscos encontra-se na **continuidade do abastecimento e na qualidade e segurança sanitária dos alimentos**, circunstância compatível com a natureza do objeto e que exige fiscalização efetiva durante toda a execução.

A adoção do **Pregão Eletrônico associado ao Sistema de Registro de Preços, com fornecimento parcelado e sob demanda**, constitui importante mecanismo de mitigação, pois permite compatibilizar as aquisições com o consumo efetivo, reduzir estoques excessivos, minimizar desperdícios e organizar o abastecimento durante a vigência da Ata.

Assim, desde que sejam adotadas as medidas preventivas e corretivas previstas neste ETP, especialmente **planejamento das solicitações, acompanhamento dos estoques e saldos, fiscalização rigorosa das entregas, controle sanitário, adequada conservação dos produtos e atuação tempestiva diante de inadimplimentos**, os riscos residuais mostram-se aceitáveis e compatíveis com os benefícios esperados da contratação.

Diante disso, **a análise de riscos não identifica impedimento à continuidade do procedimento licitatório**, mostrando-se a contratação tecnicamente viável sob a perspectiva do gerenciamento dos riscos, devendo as medidas de controle identificadas ser incorporadas, quando pertinentes, ao Termo de Referência e aos demais instrumentos da futura contratação.

21. – VIABILIDADE TÉCNICA DA CONTRATAÇÃO

Após a análise dos elementos que integram o presente **Estudo Técnico Preliminar – ETP**, conclui-se pela **viabilidade técnica da contratação** destinada à **futura e eventual aquisição de gêneros alimentícios perecíveis e não perecíveis para atendimento das necessidades alimentares dos usuários e das atividades desenvolvidas pelo Centro de Atenção Psicossocial – CAPS e pelo Centro Especializado em Reabilitação – CER, integrantes da Rede Municipal de Saúde de Santa Rita/PB, mediante Pregão Eletrônico para Registro de Preços**.

A viabilidade técnica encontra-se demonstrada, inicialmente, pela existência de **necessidade administrativa concreta, contínua e devidamente caracterizada**, relacionada à manutenção do abastecimento alimentar necessário ao regular desenvolvimento das atividades realizadas pelo CAPS e pelo CER. Os gêneros pretendidos possuem utilização recorrente e são necessários à preparação de refeições, lanches e demais preparações alimentares vinculadas à rotina das unidades.

Sob o ponto de vista técnico, os bens pretendidos possuem características que permitem sua **definição objetiva por meio de especificações usuais de mercado**, sendo possível estabelecer parâmetros mínimos de qualidade, composição, peso, apresentação, embalagem, validade, conservação, procedência e condições sanitárias. Dessa forma, o objeto mostra-se compatível com a realização de procedimento competitivo mediante Pregão Eletrônico.

A solução contempla ampla variedade de gêneros alimentícios, abrangendo produtos **in natura, secos, industrializados, resfriados e congelados**, incluindo frutas, verduras, legumes, raízes, tubérculos, cereais, leguminosas, carnes bovinas, aves, ovos, leite e derivados, massas, farinhas, polpas de frutas, óleos e condimentos. Essa diversidade não representa impedimento técnico à contratação, pois os produtos podem ser individualmente especificados, quantificados, avaliados e recebidos mediante critérios objetivos.

O **levantamento de mercado** demonstra tratar-se de objeto amplamente comercializado, existindo fornecedores atuantes no segmento de gêneros alimentícios capazes de atender às diferentes categorias de produtos pretendidas. Não se identifica, portanto, dependência de tecnologia exclusiva, solução proprietária ou fornecedor único que comprometa a competitividade ou a execução da contratação.

A adoção do **Sistema de Registro de Preços – SRP** também se mostra tecnicamente apropriada às características da demanda, especialmente porque não é recomendável a aquisição integral e simultânea dos quantitativos estimados. A necessidade apresenta variações durante o período de atendimento, e parcela significativa dos produtos possui elevada perecibilidade ou demanda condições específicas de armazenamento.

Nesse sentido, o fornecimento **parcelado e sob demanda** permitirá compatibilizar as aquisições com o consumo efetivamente verificado, a programação das atividades, os estoques existentes e a capacidade de armazenamento do CAPS e do CER.

A solução apresenta especial adequação para frutas, verduras, legumes, raízes, carnes, aves, ovos e polpas de frutas, cuja aquisição em grandes volumes poderia provocar deterioração, perda de qualidade

e desperdício. O parcelamento das entregas possibilitará maior controle sobre o frescor, a conservação e a segurança dos alimentos.

Quanto aos produtos refrigerados e congelados, a viabilidade técnica está condicionada à manutenção das condições adequadas de conservação e transporte, inclusive preservação da cadeia de frio. Tais requisitos são plenamente passíveis de definição no Termo de Referência e de fiscalização no momento do recebimento.

Da mesma forma, para carnes, aves, fígado, ovos e demais produtos de origem animal, poderão ser estabelecidas exigências relativas à procedência e à inspeção sanitária competente, assegurando que somente sejam recebidos produtos adequados ao consumo humano e em conformidade com as normas aplicáveis.

Os quantitativos estimados também se mostram tecnicamente compatíveis com o modelo de contratação proposto, uma vez que funcionam como referência para dimensionamento da futura Ata de Registro de Preços, não representando obrigação de aquisição integral. As requisições poderão ser realizadas progressivamente durante a vigência da Ata.

A contratação apresenta, ainda, **viabilidade logística**, considerando que o fornecimento deverá compreender transporte e entrega dos gêneros nos locais determinados pela Secretaria Municipal de Saúde, ficando sob responsabilidade dos fornecedores a adoção das condições adequadas de acondicionamento e transporte até o efetivo recebimento.

Não foram identificadas **contratações interdependentes indispensáveis** que impeçam ou condicionem a realização do objeto. As eventuais atividades correlatas, como manutenção de equipamentos de refrigeração, higienização dos ambientes e controle de pragas, possuem caráter acessório e não retiram a autonomia da presente contratação.

Sob a perspectiva da gestão e fiscalização, a solução também é exequível, pois a Administração poderá estabelecer procedimentos objetivos para conferência das entregas, contemplando quantidade, peso, embalagem, validade, integridade, características dos produtos, condições de conservação e demais requisitos previstos nas especificações.

Os riscos identificados no planejamento, incluindo atraso nas entregas, desabastecimento, produtos inadequados, rompimento da cadeia de frio, oscilações de mercado, perdas por vencimento e falhas de armazenamento, mostram-se **gerenciáveis mediante medidas preventivas e corretivas**, não constituindo fatores capazes de inviabilizar a contratação.

Também não foram identificados impactos ambientais de magnitude incompatível com a solução. Os principais impactos relacionados à geração de resíduos, embalagens, transporte e desperdício de alimentos podem ser mitigados por meio do fornecimento parcelado, planejamento dos estoques, armazenamento adequado, redução de perdas e destinação apropriada dos resíduos.

Sob o aspecto econômico, a contratação possui **valor global estimado de R\$ 699.158,00 (seiscentos e noventa e nove mil, cento e cinquenta e oito reais)**, devendo esse montante ser compreendido como estimativa máxima para dimensionamento do procedimento, considerando a natureza futura e eventual das aquisições decorrentes do Sistema de Registro de Preços.

A realização do Pregão Eletrônico tende a favorecer a ampla competição entre fornecedores e a obtenção de condições vantajosas, devendo a Administração avaliar conjuntamente preço, atendimento às especificações, capacidade de fornecimento e demais requisitos estabelecidos no instrumento convocatório.

DECLARAÇÃO DE VIABILIDADE

Com base nos estudos realizados, **DECLARA-SE TECNICAMENTE VIÁVEL A CONTRATAÇÃO**, considerando que:

- a necessidade administrativa encontra-se devidamente caracterizada;

- os gêneros alimentícios pretendidos são necessários ao atendimento das demandas do CAPS e do CER;
- os produtos possuem especificações objetivamente definíveis e ampla disponibilidade no mercado;
- o Pregão Eletrônico mostra-se compatível com as características do objeto;
- o Sistema de Registro de Preços é adequado à natureza futura, eventual e parcelada das aquisições;
- os quantitativos encontram-se dimensionados para atendimento da demanda estimada, sem obrigatoriedade de aquisição integral;
- o fornecimento parcelado possibilita compatibilização com o consumo e a capacidade de armazenamento;
- existem mecanismos suficientes para controle da qualidade e segurança sanitária dos alimentos;
- os riscos identificados são passíveis de prevenção, controle e mitigação;
- não foram identificadas contratações interdependentes capazes de impedir a execução da solução; e
- os impactos ambientais identificados são controláveis mediante as medidas mitigadoras previstas.

Diante do conjunto dos elementos analisados, **conclui-se que a contratação é técnica, operacional e economicamente viável**, mostrando-se adequada ao atendimento do interesse público e às necessidades do **Centro de Atenção Psicossocial – CAPS e do Centro Especializado em Reabilitação – CER da Rede Municipal de Saúde de Santa Rita/PB**.

Assim, recomenda-se o **prosseguimento do procedimento administrativo**, com elaboração e consolidação do Termo de Referência e demais documentos da fase preparatória, seguido da realização de **Pregão Eletrônico para Registro de Preços**, observadas as disposições da **Lei Federal nº 14.133/2021**, a regulamentação aplicável e as condições estabelecidas neste Estudo Técnico Preliminar.

22. – VIABILIDADE ECONÔMICA DA CONTRATAÇÃO

A análise da **viabilidade econômica da contratação** tem por finalidade demonstrar que a solução proposta para a **futura e eventual aquisição de gêneros alimentícios perecíveis e não perecíveis, destinados ao atendimento das necessidades alimentares dos usuários e das atividades desenvolvidas pelo Centro de Atenção Psicossocial – CAPS e pelo Centro Especializado em Reabilitação – CER, integrantes da Rede Municipal de Saúde de Santa Rita/PB**, apresenta condições de proporcionar adequada relação entre custo, benefício, eficiência administrativa e atendimento do interesse público.

Com base nos elementos constantes do presente Estudo Técnico Preliminar, a contratação apresenta **valor global estimado de R\$ 699.158,00 (seiscentos e noventa e nove mil, cento e cinquenta e oito reais)**, correspondente ao conjunto dos quantitativos estimados para os gêneros alimentícios contemplados no planejamento.

O referido montante deverá ser compreendido como **valor estimado da contratação**, destinado ao dimensionamento econômico do procedimento licitatório e da futura Ata de Registro de Preços, não representando, por si só, obrigação de aquisição integral dos quantitativos registrados ou desembolso imediato pela Administração.

Essa característica assume especial relevância econômica em razão da adoção do **Sistema de Registro de Preços – SRP**, uma vez que as aquisições serão realizadas de forma **futura, eventual, parcelada e de acordo com as necessidades efetivamente verificadas** pelo CAPS e pelo CER, observados os quantitativos registrados, a disponibilidade orçamentária e as solicitações regularmente autorizadas.

Dessa maneira, a Administração poderá realizar despesas somente quando configurada a necessidade concreta de fornecimento, evitando a imobilização antecipada de recursos públicos e a aquisição de volumes superiores à capacidade de consumo e armazenamento das unidades.

1. ECONOMICIDADE DA SOLUÇÃO ADOTADA:

Sob a perspectiva econômica, a solução mostra-se adequada porque os gêneros alimentícios pretendidos constituem produtos amplamente disponíveis no mercado, comercializados por empresas de diferentes portes e segmentos, circunstância que favorece a existência de **ambiente competitivo**.

A utilização do **Pregão Eletrônico** possibilita ampliação da participação de fornecedores, disputa de preços em ambiente eletrônico, maior transparência e obtenção de propostas potencialmente mais vantajosas para a Administração.

A disputa competitiva mostra-se especialmente relevante diante da diversidade e do volume estimado dos produtos, incluindo arroz, feijão, carnes, aves, leite em pó, macarrão, frutas, verduras, legumes, raízes, polpas, ovos, farinhas, biscoitos e demais gêneros.

2. VANTAGEM ECONÔMICA DO SISTEMA DE REGISTRO DE PREÇOS:

A utilização do SRP apresenta relevante vantagem econômica porque permite que a Administração registre previamente preços e condições de fornecimento e efetive as aquisições conforme as necessidades surgirem durante a vigência da Ata.

Esse modelo reduz a necessidade de manutenção de grandes estoques e, conseqüentemente, diminui custos indiretos relacionados ao armazenamento, conservação, movimentação e controle de grandes quantidades de produtos.

No caso dos gêneros **perecíveis**, a vantagem econômica torna-se ainda mais evidente. A aquisição integral e antecipada de frutas, verduras, legumes, carnes, aves, ovos e demais produtos de menor vida útil poderia provocar perdas por deterioração, vencimento ou redução da qualidade.

O fornecimento parcelado permite que esses produtos sejam adquiridos em quantidades compatíveis com o consumo programado, reduzindo desperdícios e evitando que recursos públicos sejam aplicados em alimentos que posteriormente não possam ser utilizados.

3. COMPATIBILIDADE ENTRE QUANTITATIVOS E DEMANDA:

Os quantitativos estimados foram definidos com a finalidade de proporcionar cobertura adequada às necessidades projetadas do CAPS e do CER durante o período considerado no planejamento.

Entretanto, justamente por se tratar de Registro de Preços, esses quantitativos deverão ser interpretados como **limites estimados para atendimento da demanda**, e não como obrigação automática de consumo integral.

Essa sistemática proporciona maior eficiência econômica, pois permite que a Administração ajuste cada solicitação à demanda efetiva, evitando tanto o **subdimensionamento**, capaz de gerar desabastecimento e aquisições urgentes, quanto o **superdimensionamento**, que poderia ocasionar desperdícios e despesas desnecessárias.

4. REDUÇÃO DE CUSTOS ADMINISTRATIVOS:

A concentração da demanda em procedimento licitatório previamente planejado também apresenta potencial de redução de custos administrativos.

A existência de Ata de Registro de Preços vigente permite que as unidades realizem suas solicitações durante o período estabelecido sem necessidade de instauração de novo procedimento licitatório para cada demanda ordinária de abastecimento, respeitadas as condições legais e os limites registrados.

Há, portanto, possibilidade de redução de custos relacionados à repetição de atos administrativos, pesquisas, publicações e demais atividades inerentes à realização de múltiplas contratações isoladas.

5. GANHOS DE ESCALA:

A reunião das necessidades estimadas do CAPS e do CER em um planejamento estruturado também proporciona possibilidade de **ganhos de escala**, na medida em que os fornecedores poderão formular suas propostas considerando volumes potenciais mais expressivos e previsibilidade de fornecimento durante a vigência da Ata.

Embora não exista garantia de aquisição integral dos quantitativos registrados, o volume potencial da demanda pode contribuir para condições comerciais mais favoráveis, especialmente quando associado à disputa promovida pelo Pregão Eletrônico.

6. PREVENÇÃO DE DESPERDÍCIOS:

A economicidade da contratação não deve ser avaliada exclusivamente pelo menor preço unitário obtido, mas também pelos custos e perdas evitados durante a execução.

Nesse sentido, a solução proposta contribui para prevenção de:

- perdas de produtos perecíveis por deterioração;
- vencimento de alimentos industrializados em estoque;

- ocupação desnecessária dos espaços de armazenamento;
 - sobrecarga de equipamentos de refrigeração e congelamento;
 - aquisições em quantidades superiores ao consumo efetivo;
 - compras fragmentadas e não planejadas; e
 - situações emergenciais decorrentes da ausência de planejamento adequado do abastecimento.
- A redução dessas ocorrências representa benefício econômico indireto relevante para a Administração.

7. RELAÇÃO ENTRE PREÇO E QUALIDADE:

A viabilidade econômica da contratação pressupõe, ainda, que a obtenção do menor preço seja conciliada com o atendimento integral das especificações técnicas.

Tratando-se de alimentos destinados ao consumo humano, não se mostra economicamente vantajosa a aquisição de produtos de qualidade inferior, deteriorados, com validade inadequada, acondicionamento deficiente ou em desconformidade com as exigências sanitárias, ainda que apresentados por menor preço.

A proposta economicamente mais vantajosa deverá, portanto, resultar da combinação entre **preço competitivo, qualidade adequada, segurança alimentar, regularidade do fornecimento e atendimento às especificações estabelecidas pela Administração.**

8. OSCILAÇÕES DO MERCADO DE ALIMENTOS:

Deve-se considerar que o mercado de gêneros alimentícios está sujeito a oscilações decorrentes de fatores como sazonalidade, condições climáticas, custos de produção, transporte, disponibilidade de determinados produtos e variações nos preços de commodities.

Essas características reforçam a necessidade de realização de **pesquisa de preços atualizada e tecnicamente consistente**, permitindo que os valores estimados representem adequadamente as condições de mercado existentes no período de realização do procedimento.

Durante a execução da Ata deverão ser observados os mecanismos legalmente aplicáveis para preservação da vantajosidade e tratamento de eventuais alterações extraordinárias das condições econômicas, quando efetivamente caracterizadas.

9. RACIONALIZAÇÃO DO GASTO PÚBLICO:

O modelo escolhido permite associar **planejamento de médio prazo com execução financeira conforme a necessidade concreta.**

Embora a Administração planeje previamente os quantitativos necessários, o desembolso ocorrerá progressivamente, à medida que forem emitidas as correspondentes ordens de fornecimento e efetivamente entregues e aceitos os produtos.

Dessa forma, o SRP evita que o valor global estimado de **R\$ 699.158,00** seja interpretado como despesa obrigatória imediata, permitindo que os recursos públicos sejam empregados de maneira gradual e proporcional à demanda efetivamente apresentada.

Considerando os elementos analisados, **DECLARA-SE ECONOMICAMENTE VIÁVEL A CONTRATAÇÃO**, uma vez que a solução escolhida apresenta condições de proporcionar adequada relação custo-benefício e utilização racional dos recursos públicos.

A utilização do **Pregão Eletrônico para Registro de Preços**, associada ao fornecimento parcelado e conforme demanda, mostra-se economicamente adequada por ampliar a competição, possibilitar a obtenção de preços vantajosos, reduzir estoques desnecessários, minimizar perdas de alimentos, proporcionar ganhos de escala e permitir que os desembolsos ocorram proporcionalmente às necessidades efetivamente verificadas.

O valor global estimado de **R\$ 699.158,00 (seiscentos e noventa e nove mil, cento e cinquenta e oito reais)** apresenta-se como referência para o dimensionamento da contratação, permanecendo a execução financeira condicionada às aquisições efetivamente realizadas e às demais exigências orçamentárias e administrativas aplicáveis.

Dessa forma, consideradas a natureza do objeto, a disponibilidade dos produtos no mercado, a possibilidade de ampla competição, o modelo de fornecimento parcelado, a redução dos riscos de

desperdício e a flexibilidade proporcionada pelo Sistema de Registro de Preços, **não foram identificados elementos de natureza econômica que desaconselhem ou inviabilizem a contratação.**

Conclui-se, portanto, que a solução pretendida é **economicamente adequada, proporcional e compatível com o interesse público**, recomendando-se o prosseguimento do procedimento licitatório, mediante **Pregão Eletrônico para Registro de Preços**, observadas as disposições da **Lei Federal nº 14.133/2021**, a disponibilidade orçamentária e financeira e as demais normas aplicáveis.

23. – POSICIONAMENTO CONCLUSIVO SOBRE A ADEQUAÇÃO DA CONTRATAÇÃO

Com fundamento nas análises desenvolvidas no presente **Estudo Técnico Preliminar – ETP**, e considerando a necessidade administrativa identificada, os requisitos estabelecidos, o levantamento de mercado, a solução proposta, os quantitativos estimados, o valor da contratação, os riscos envolvidos, os aspectos ambientais e as avaliações de viabilidade técnica e econômica, **conclui-se que a contratação pretendida é adequada, necessária, oportuna e viável para o atendimento do interesse público.**

A solução consiste na **futura e eventual aquisição de gêneros alimentícios perecíveis e não perecíveis, destinados ao atendimento das necessidades alimentares dos usuários e das atividades desenvolvidas pelo Centro de Atenção Psicossocial – CAPS e pelo Centro Especializado em Reabilitação – CER, integrantes da Rede Municipal de Saúde de Santa Rita/PB**, mediante realização de **Pregão Eletrônico para Registro de Preços**.

A necessidade encontra-se devidamente caracterizada pela natureza contínua das atividades desenvolvidas pelas unidades beneficiárias e pela indispensabilidade da manutenção de condições adequadas de abastecimento alimentar. A disponibilidade regular de gêneros alimentícios constitui suporte necessário ao funcionamento das atividades institucionais desenvolvidas pelo CAPS e pelo CER, devendo a Administração adotar mecanismos capazes de assegurar continuidade, qualidade e segurança no fornecimento.

A solução proposta mostra-se compatível com as características da demanda, uma vez que contempla gêneros alimentícios de consumo recorrente e amplamente disponíveis no mercado, cujas características podem ser objetivamente definidas por meio de especificações de qualidade, composição, apresentação, peso, embalagem, validade, conservação, procedência e condições sanitárias.

O **Pregão Eletrônico** revela-se adequado em razão das características dos bens pretendidos e da possibilidade de estabelecimento de padrões objetivos de desempenho e qualidade, além de favorecer a ampliação da competitividade, transparência, eficiência procedimental e obtenção de propostas economicamente vantajosas.

Da mesma forma, mostra-se apropriada a utilização do **Sistema de Registro de Preços – SRP**, especialmente em razão da natureza **futura, eventual e parcelada da demanda**, da impossibilidade de definição antecipada do momento exato e das quantidades específicas de cada fornecimento e da necessidade de compatibilização das aquisições com o consumo efetivamente verificado durante a vigência da Ata.

O SRP permite, ainda, que os gêneros sejam requisitados progressivamente, conforme as necessidades do CAPS e do CER, evitando formação excessiva de estoques, desperdícios, vencimentos e deterioração dos produtos, circunstância especialmente relevante para frutas, verduras, legumes, carnes, aves, ovos, polpas de frutas e demais alimentos perecíveis, refrigerados ou congelados.

Os quantitativos estabelecidos no planejamento mostram-se suficientes para o dimensionamento da contratação e deverão constituir referência máxima estimada para o futuro Registro de Preços, **sem que sua previsão represente obrigação de aquisição integral pela Administração**, devendo os fornecimentos decorrer das demandas efetivamente identificadas e formalmente autorizadas.

Sob a perspectiva econômica, a contratação apresenta **valor global estimado de R\$ 699.158,00 (seiscentos e noventa e nove mil, cento e cinquenta e oito reais)**, montante destinado ao

dimensionamento econômico do procedimento. A execução das despesas ocorrerá de maneira proporcional às aquisições efetivamente realizadas, observadas a disponibilidade orçamentária e financeira e as demais exigências aplicáveis.

A análise de mercado evidencia a existência de fornecedores capazes de atender ao objeto, não tendo sido identificada solução exclusiva ou circunstância que torne necessária a concentração da contratação em fornecedor específico. A realização de procedimento competitivo apresenta, portanto, condições de promover ampla disputa e obtenção de preços compatíveis com o mercado.

Também se verificou que os principais riscos relacionados à contratação — especialmente atraso nas entregas, desabastecimento, fornecimento de produtos em desacordo com as especificações, deterioração, validade insuficiente, inadequação sanitária, rompimento da cadeia de frio, armazenamento inadequado e desperdício — são **identificáveis, controláveis e passíveis de mitigação**, mediante planejamento das solicitações, fiscalização das entregas, controle dos estoques e adoção tempestiva das medidas administrativas cabíveis.

Quanto aos aspectos ambientais, não foram identificados impactos capazes de inviabilizar a solução. Os efeitos relacionados à geração de resíduos orgânicos e embalagens, transporte, consumo energético e desperdício poderão ser reduzidos mediante fornecimento parcelado, controle de estoque, adequado armazenamento e conservação e adoção de práticas ambientalmente responsáveis.

A Administração deverá, durante a execução, manter acompanhamento sistemático dos saldos registrados, consumo das unidades, prazos de validade, condições de armazenamento e desempenho dos fornecedores, de modo a prevenir desabastecimentos e assegurar a utilização eficiente dos recursos públicos.

Diante de todo o exposto, **DECLARA-SE A CONTRATAÇÃO ADEQUADA E VIÁVEL**, sob os aspectos **técnico, operacional, econômico, administrativo e ambiental**, considerando que a solução:

- atende à necessidade administrativa identificada;
- apresenta compatibilidade com as atividades desenvolvidas pelo CAPS e pelo CER;
- contempla produtos disponíveis no mercado e passíveis de especificação objetiva;
- favorece ampla competitividade por meio do Pregão Eletrônico;
- mostra-se compatível com a utilização do Sistema de Registro de Preços;
- permite aquisições parceladas e ajustadas à demanda efetiva;
- reduz riscos de desperdício, deterioração e formação excessiva de estoques;
- possibilita controle objetivo da qualidade e das condições sanitárias dos alimentos;
- apresenta riscos passíveis de gerenciamento e mitigação;
- possui impactos ambientais controláveis;
- apresenta viabilidade econômica diante do modelo de contratação adotado; e
- contribui para a continuidade e regularidade do abastecimento das unidades beneficiárias.

Assim, **não foram identificados óbices técnicos, econômicos ou operacionais que impeçam o prosseguimento da contratação**, razão pela qual este Estudo Técnico Preliminar manifesta-se **FAVORAVELMENTE AO PROSSEGUIMENTO DO PROCEDIMENTO LICITATÓRIO**, mediante **PREGÃO ELETRÔNICO PARA REGISTRO DE PREÇOS**, para a futura e eventual aquisição dos gêneros alimentícios especificados.

Por conseguinte, recomenda-se o prosseguimento da fase preparatória, com elaboração e/ou consolidação do **Termo de Referência, pesquisa de preços, definição dos critérios de seleção, condições de fornecimento, recebimento, fiscalização e demais documentos necessários à instrução processual**, observando-se a **Lei Federal nº 14.133/2021**, a regulamentação pertinente e os princípios da legalidade, planejamento, eficiência, economicidade, competitividade, transparência, segurança alimentar e desenvolvimento sustentável.

Conclui-se, portanto, que a solução escolhida se mostra adequada ao atendimento da necessidade que originou a contratação e apta a proporcionar o resultado pretendido pela Administração Pública

Municipal, recomendando-se a continuidade dos atos necessários à realização do certame e à formação da futura Ata de Registro de Preços.

Santa Rita – PB, 20 de agosto de 2026.

PETTERSON DOS SANTOS RODRIGUES

Assistente Operacional

Secretaria de Municipal de Saúde

Santa Rita/PB

ANEXO II – PROPOSTA DE PREÇOS (MODELO)

PREGÃO ELETRÔNICO Nº 56/2026
PROCESSO ADMINISTRATIVO Nº 247/2026

SESSÃO PÚBLICA: ----/----/2026, ÀS ----H----MIN (----) HORAS.
 LOCAL: **PREFEITURA MUNICIPAL DE SANTA RITA/PB**

IDENTIFICAÇÃO DA PROPONENTE

NOME DE FANTASIA:						
RAZÃO SOCIAL:						
CNPJ:						
INSC. EST.:						
OPTANTE PELO SIMPLES? SIM () NÃO()						
ENDEREÇO:						
BAIRRO:				CIDADE:		
CEP:				E-MAIL:		
TELEFONE:				FAX:		
CONTATO DA LICITANTE:				TELEFONE:		
BANCO DA LICITANTE:				CONTA BANCÁRIA DA LICITANTE:		
Nº DA AGÊNCIA:						
ITENS	DESCRIÇÃO	MARCA	QUANT.	UNIDADE	VALOR UNITÁRIO R\$	VALOR TOTAL R\$
1.						
TOTAL POR EXTENSO:						

A EMPRESA: DECLARA QUE:

- 1 ESTÃO INCLUSAS NO VALOR COTADO TODAS AS DESPESAS COM MÃO DE OBRA E, BEM COMO, TODOS OS TRIBUTOS E ENCARGOS FISCAIS, SOCIAIS, TRABALHISTAS, PREVIDENCIÁRIOS E COMERCIAIS E, AINDA, OS GASTOS COM TRANSPORTE E ACONDICIONAMENTO DOS PRODUTOS EM EMBALAGENS ADEQUADAS.
- 2 VALIDADE DA PROPOSTA: 60 (SESSENTA) DIAS.
- 3 PRAZO DE INICIO DE FORNECIMENTO/EXECUÇÃO DOS SERVIÇOS DE ACORDO COM O ESTABELECIDO NO TERMO DE REFERENCIA (ANEXO I) DO EDITAL DESSE PROCESSO.
- 4 QUE **NÃO POSSUI** COMO SÓCIO, GERENTE E DIRETORES, SERVIDORES DA **PREFEITURA MUNICIPAL DE SANTA RITA/PB**, E AINDA CÔNJUGE, COMPANHEIRO OU PARENTE ATÉ TERCEIRO GRAU.
- 5 QUE O PRAZO DE INICIO DA ENTREGA DOS EQUIPAMENTOS SERÁ DE ACORDO COM OS TERMOS ESTABELECIDOS NO **ANEXO I**, DESTE EDITAL A CONTAR DO RECEBIMENTO, POR PARTE DA CONTRATADA, DA ORDEM DE COMPRA OU DOCUMENTO SIMILAR, NA **RUA VIRGÍNIO VELOSO BORGES, CENTRO, SANTA RITA/PB – CEP 58300-270**, TODOS OS EQUIPAMENTOS SERÃO AVALIADOS, SOB PENA DE DEVOLUÇÃO DE NÃO ACEITE, CASO NÃO ATENDA A DESCRIMINAÇÃO DO TERMO DE REFERÊNCIA DO REFERIDO EDITAL OU DE MÁ QUALIDADE.

SANTA RITA/PB, XX DE XX DE 2026

 CARIMBO DA EMPRESA/ASSINATURA DO RESPONSÁVEL

ANEXO III – MINUTA DE ARP

A SECRETARIA DE SAÚDE DO MUNICÍPIO DE SANTA RITA, PB, com sede no(a) _____, Santa Rita/PB, inscrito(a) no CNPJ/MF sob o nº ____/____/____, neste ato representado PELA **SECRETÁRIA**, _____, portador da matrícula funcional nº _____, considerando o julgamento da licitação na modalidade de pregão, na forma eletrônica, para REGISTRO DE PREÇOS nº/2025, processo administrativo n.º, RESOLVE registrar os preços da(s) empresa(s) indicada(s) e qualificada(s) nesta ATA, de acordo com a classificação por ela(s) alcançada(s) e na(s) quantidade(s) cotada(s), atendendo as condições previstas no Edital de licitação PE 017/2025, sujeitando-se as partes às normas constantes na Lei nº 14.133, de 1º de abril de 2021, no Decreto n.º 11.462, de 31 de março de 2023, e em conformidade com as disposições a seguir:

1. DO OBJETO

1.1. A presente Ata tem por objeto o registro de preços para a **REGISTRO DE PREÇOS PARA AQUISIÇÃO DE GÊNEROS ALIMENTÍCIOS PERECÍVEIS E NÃO PERECÍVEIS, DESTINADOS AO ATENDIMENTO DAS NECESSIDADES ALIMENTARES DOS USUÁRIOS E DAS ATIVIDADES DESENVOLVIDAS PELO CENTRO DE ATENÇÃO PSICOSSOCIAL – CAPS E PELO CENTRO ESPECIALIZADO EM REABILITAÇÃO – CER, INTEGRANTES DA REDE MUNICIPAL DE SAÚDE DE SANTA RITA/PB**, especificado(s) no(s) item(ns)..... do Termo de Referência, anexo I *do edital de Licitação nº 017/2025*, que é parte integrante desta Ata, assim como as propostas cujos preços tenham sido registrados, independentemente de transcrição.

2. DOS PREÇOS, ESPECIFICAÇÕES E QUANTITATIVOS

2.1. O preço registrado, as especificações do objeto, as quantidades mínimas e máximas de cada item, fornecedor(es) e as demais condições ofertadas na(s) proposta(s) são as que seguem:

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

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

3. ÓRGÃO(S) GERENCIADOR E PARTICIPANTE(S)

3.1. O órgão gerenciador será o(nome do órgão)....

3.2. {Além do gerenciador, não há [ou] São} órgãos e entidades públicas participantes do registro de preços:

<i>Item nº</i>	<i>Órgãos Participantes</i>	<i>Unidade</i>	<i>Quantidade</i>

4. DA ADESÃO À ATA DE REGISTRO DE PREÇOS

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

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

4.1.2. demonstração de que os valores registrados estão compatíveis com os valores praticados pelo mercado na forma do art. 23 da Lei nº 14.133, de 2021; e

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

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

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

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

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

4.5. O órgão ou a entidade poderá aderir a item da ata de registro de preços da qual seja integrante, na qualidade de não participante, para aqueles itens para os quais não tenha quantitativo registrado, observados os requisitos do item 4.1.

Dos limites para as adesões

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

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

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

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

Vedação a acréscimo de quantitativos

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

5. VALIDADE, FORMALIZAÇÃO DA ATA DE REGISTRO DE PREÇOS E CADASTRO RESERVA

5.1. A validade da Ata de Registro de Preços será de 1 (um) ano, contado a partir do primeiro dia útil subsequente à data de divulgação no PNCP, podendo ser prorrogada por igual período, mediante a anuência do fornecedor, desde que comprovado o preço vantajoso.

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

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

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

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

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

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

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

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

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

5.4.2.2 Mantiverem sua proposta original.

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

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

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

5.7. A habilitação dos licitantes que comporão o cadastro de reserva a que se refere o item 0 somente será efetuada quando houver necessidade de contratação dos licitantes remanescentes, nas seguintes hipóteses:

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

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

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

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

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

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

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

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

5.12.1. Convocar para negociação os demais licitantes ou fornecedores remanescentes cujos preços foram registrados sem redução, observada a ordem de classificação, com vistas à obtenção de preço melhor, mesmo que acima do preço do adjudicatário; ou

5.12.2. Adjudicar e firmar o contrato nas condições ofertadas pelos licitantes ou fornecedores remanescentes, atendida a ordem classificatória, quando frustrada a negociação de melhor condição.

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

5.14. **No caso de prorrogação da vigência da Ata de Registro de Preços e renovação de quantitativos, as atas de registro de preços oriundas do processo licitatório terão validade de 12 meses, podendo ser renovadas por igual período, desde que mantida condição de vantajosidade econômica e seguindo legislação pertinente. Salienta-se, ainda, a possibilidade de renovação de quantitativos das atas de registro de preços de acordo com o comunicado 40/2025 do Governo Federal, em 13 de novembro de 2025.**

6. ALTERAÇÃO OU ATUALIZAÇÃO DOS PREÇOS REGISTRADOS

6.1. Os preços registrados poderão ser alterados ou atualizados em decorrência de eventual redução dos preços praticados no mercado ou de fato que eleve o custo dos bens, das obras ou dos serviços registrados, nas seguintes situações:

6.1.1. Em caso de força maior, caso fortuito ou fato do príncipe ou em decorrência de fatos imprevisíveis ou previsíveis de consequências incalculáveis, que inviabilizem a execução da ata tal como pactuada, nos termos da alínea “d” do inciso II do caput do art. 124 da Lei nº 14.133, de 2021;

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

6.1.3. Na hipótese de previsão no edital ou no aviso de contratação direta de cláusula de reajustamento ou repactuação sobre os preços registrados, nos termos da Lei nº 14.133, de 2021.

6.1.3.1 No caso do reajustamento, deverá ser respeitada a contagem da anualidade e o índice previstos para a contratação;

6.1.3.2 No caso da repactuação, poderá ser a pedido do interessado, conforme critérios definidos para a contratação.

7. NEGOCIAÇÃO DE PREÇOS REGISTRADOS

7.1. Na hipótese de o preço registrado tornar-se superior ao preço praticado no mercado por motivo superveniente, o órgão ou entidade gerenciadora convocará o fornecedor para negociar a redução do preço registrado.

7.1.1. Caso não aceite reduzir seu preço aos valores praticados pelo mercado, o fornecedor será liberado do compromisso assumido quanto ao item registrado, sem aplicação de penalidades administrativas.

7.1.2. Na hipótese prevista no item anterior, o gerenciador convocará os fornecedores do cadastro de reserva, na ordem de classificação, para verificar se aceitam reduzir seus preços aos valores de mercado e não convocará os licitantes ou fornecedores que tiveram seu registro cancelado.

7.1.3. Se não obtiver êxito nas negociações, o órgão ou entidade gerenciadora procederá ao cancelamento da ata de registro de preços, adotando as medidas cabíveis para obtenção de contratação mais vantajosa.

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

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

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

7.2.2. Não hipótese de não comprovação da existência de fato superveniente que inviabilize o preço registrado, o pedido será indeferido pelo órgão ou entidade gerenciadora e o fornecedor deverá cumprir as obrigações estabelecidas na ata, sob pena de cancelamento do seu registro, nos termos do item 9.1, sem prejuízo das sanções previstas na Lei nº 14.133, de 2021, e na legislação aplicável.

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

7.2.4. Se não obtiver êxito nas negociações, o órgão ou entidade gerenciadora procederá ao cancelamento da ata de registro de preços, nos termos do item 9.4, e adotará as medidas cabíveis para a obtenção da contratação mais vantajosa.

7.2.5. Na hipótese de comprovação da majoração do preço de mercado que inviabilize o preço registrado, conforme previsto no item 7.2 e no item 7.2.1, o órgão ou entidade gerenciadora atualizará o preço registrado, de acordo com a realidade dos valores praticados pelo mercado.

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

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

- 8.1. As quantidades previstas para os itens com preços registrados nas atas de registro de preços poderão ser remanejadas pelo órgão ou entidade gerenciadora entre os órgãos ou as entidades participantes e não participantes do registro de preços.
- 8.2. O remanejamento somente poderá ser feito:
- 8.2.1. De órgão ou entidade participante para órgão ou entidade participante; ou
 - 8.2.2. De órgão ou entidade participante para órgão ou entidade não participante.
- 8.3. O órgão ou entidade gerenciadora que tiver estimado as quantidades que pretende contratar será considerado participante para efeito do remanejamento.
- 8.4. Na hipótese de remanejamento de órgão ou entidade participante para órgão ou entidade não participante, serão observados os limites previstos no art. 32 do Decreto nº 11.462, de 2023.
- 8.5. Competirá ao órgão ou à entidade gerenciadora autorizar o remanejamento solicitado, com a redução do quantitativo inicialmente informado pelo órgão ou pela entidade participante, desde que haja prévia anuência do órgão ou da entidade que sofrer redução dos quantitativos informados.
- 8.6. Caso o remanejamento seja feito entre órgãos ou entidades dos Estados, do Distrito Federal ou de Municípios distintos, caberá ao fornecedor beneficiário da ata de registro de preços, observadas as condições nela estabelecidas, optar pela aceitação ou não do fornecimento decorrente do remanejamento dos itens.
- 8.7. Na hipótese da compra centralizada, não havendo indicação pelo órgão ou pela entidade gerenciadora, dos quantitativos dos participantes da compra centralizada, nos termos do item 8.3, a distribuição das quantidades para a execução descentralizada será por meio do remanejamento.

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

- 9.1. O registro do fornecedor será cancelado pelo gerenciador, quando o fornecedor:
- 9.1.1. Descumprir as condições da ata de registro de preços, sem motivo justificado;
 - 9.1.2. Não retirar a nota de empenho, ou instrumento equivalente, no prazo estabelecido pela Administração sem justificativa razoável;
 - 9.1.3. Não aceitar manter seu preço registrado, na hipótese prevista no artigo 27, § 2º, do Decreto nº 11.462, de 2023; ou
 - 9.1.4. Sofrer sanção prevista nos incisos III ou IV do caput do art. 156 da Lei nº 14.133, de 2021.
- 9.2. O cancelamento de registros nas hipóteses previstas no item 9.1 será formalizado por despacho do órgão ou da entidade gerenciadora, garantidos os princípios do contraditório e da ampla defesa.
- 9.3. Na hipótese de cancelamento do registro do fornecedor, o órgão ou a entidade gerenciadora poderá convocar os licitantes que compõem o cadastro de reserva, observada a ordem de classificação.
- 9.4. O cancelamento dos preços registrados poderá ser realizado pelo gerenciador, em determinada ata de registro de preços, total ou parcialmente, nas seguintes hipóteses, desde que devidamente comprovadas e justificadas:
- 9.4.1. Por razão de interesse público;
 - 9.4.2. A pedido do fornecedor, decorrente de caso fortuito ou força maior; ou
 - 9.4.3. Se não houver êxito nas negociações, nas hipóteses em que o preço de mercado tornar-se superior ou inferior ao preço registrado, nos termos do artigos 26, § 3º e 27, § 4º, ambos do Decreto nº 11.462, de 2023.

10. DAS PENALIDADES

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

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

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

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

11. CONDIÇÕES GERAIS

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

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

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

Local e data

Assinaturas

Representante legal do órgão gerenciador e representante(s) legal(is) do(s) fornecedor(s) registrado(s)

Anexo

Cadastro Reserva

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

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

Seguindo a ordem de classificação, segue relação de fornecedores que mantiveram sua proposta original:

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

PREGÃO ELETRÔNICO Nº 056/2026

PROCESSO ADMINISTRATIVO Nº 247/2026

TERMO DE CONTRATO QUE ENTRE SI CELEBRAM A SECRETARIA DE SAÚDE DA PREFEITURA MUNICIPAL DE SANTA RITA/PB E

PARA AQUISIÇÃO DE GÊNEROS ALIMENTÍCIOS PERECÍVEIS E NÃO PERECÍVEIS, DESTINADOS AO ATENDIMENTO DAS NECESSIDADES ALIMENTARES DOS USUÁRIOS E DAS ATIVIDADES DESENVOLVIDAS PELO CENTRO DE ATENÇÃO PSICOSSOCIAL – CAPS E PELO CENTRO ESPECIALIZADO EM REABILITAÇÃO – CER, INTEGRANTES DA REDE MUNICIPAL DE SAÚDE DE SANTA RITA/PB, CONFORME DISCRIMINADO NESTE INSTRUMENTO

As partes, de um lado a PREFEITURA MUNICIPAL DE SANTA RITA, por intermédio da SECRETARIA DE SAÚDE DA PREFEITURA MUNICIPAL DE SANTA RITA/PB – inscrita no CNPJ/MF sob o nº ..-/____-, situada na _____, neste ato representada pelo(a) Secretário(a) _____, *matricula funcional nº ..-, Carteira de Identidade nº _____, doravante denominada CONTRATANTE, e, de outro lado, _____, inscrito no CNPJ sob o nº ..-/_____, neste ato representado por _____, CPF nº ..-, Carteira de Identidade nº _____, doravante denominado CONTRATADO*, resolvem celebrar o presente contrato, que se regerá pelas cláusulas e condições seguintes:

1. DOS FUNDAMENTOS DO CONTRATO

1.1. Este contrato decorre da licitação, na modalidade Pregão Eletrônico nº 056/2026, realizada com base na Lei nº 14.133/2021, no artigo 37 da Constituição Federal e na legislação pertinente, observadas as alterações posteriores dessas normas.

2. DO OBJETO DO CONTRATO

2.1. O presente contrato tem por objeto o **AQUISIÇÃO DE GÊNEROS ALIMENTÍCIOS PERECÍVEIS E NÃO PERECÍVEIS, DESTINADOS AO ATENDIMENTO DAS NECESSIDADES ALIMENTARES DOS USUÁRIOS E DAS ATIVIDADES DESENVOLVIDAS PELO CENTRO DE ATENÇÃO PSICOSSOCIAL – CAPS E PELO CENTRO ESPECIALIZADO EM REABILITAÇÃO – CER, INTEGRANTES DA REDE MUNICIPAL DE SAÚDE DE SANTA RITA/PB**

2.2. O fornecimento deverá obedecer rigorosamente às condições expressas neste instrumento, à proposta apresentada, ao Pregão Eletrônico nº 056/2026 e às instruções do CONTRATANTE, os quais se incorporam por referência.

2.3. **Discriminação do objeto:**

ITEM	ESPECIFICAÇÃO	UNIDADE	QUANTIDADE	VALOR UNITÁRIO	VALOR TOTAL
------	---------------	---------	------------	----------------	-------------

1
2
3
...

3. DO VALOR E DOS PREÇOS

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

3.2. No valor indicado estão inclusas todas as despesas diretas e indiretas decorrentes da execução do objeto, tais como tributos, encargos sociais, trabalhistas, previdenciários, fiscais e comerciais, além de taxa de administração, frete, seguro e quaisquer outros custos necessários para o perfeito atendimento do objeto contratual.

4. DO REAJUSTAMENTO

4.1. Os preços são fixos e irrevogáveis pelo prazo de 1 (um) ano, contado da data limite para apresentação das propostas.

4.1.1. Durante a vigência do contrato, e mediante solicitação do CONTRATADO, os preços poderão ser reajustados após o interregno de 1 (um) ano, aplicando-se o índice IPCA/IBGE para as obrigações iniciadas e concluídas após a ocorrência da anualidade.

4.2. Para os reajustes subsequentes, o interregno mínimo de 1 (um) ano será contado a partir dos efeitos financeiros do último reajuste.

4.3. Na hipótese de atraso ou não divulgação do índice de reajustamento, o CONTRATANTE pagará ao CONTRATADO a variação correspondente à última taxa conhecida, mediante apresentação de memória de cálculo.

4.4. Nas aferições finais, o índice utilizado será o definitivo.

4.5. Se o índice estabelecido for extinto ou impossibilitado de uso, adotar-se-á o índice que vier a ser determinado pela legislação vigente.

4.6. Na ausência de previsão legal para um índice substituto, as partes elegerão, por meio de termo aditivo, um novo índice oficial para o reajustamento do valor remanescente.

4.7. O reajuste será formalizado por meio de apostilamento ao contrato.

5. DA DOTAÇÃO ORÇAMENTÁRIA

5.1. As despesas decorrentes deste contrato correrão por conta da dotação orçamentária vigente, conforme os seguintes parâmetros:

- **Unidade Orçamentária:** _____
- **Projeto/Atividade:** _____
- **Elemento de Despesa:** _____
- **Fonte de Recursos:**
 - (ex.: 02.111 – Fundo Municipal de Saúde ou outro, conforme o orçamento disponível)

6. DO PAGAMENTO

6.1. O pagamento será efetuado no prazo de até 30 (trinta) dias úteis, contados da finalização da liquidação da despesa, conforme previsto na dotação orçamentária e nos termos da Instrução Normativa SEGES/ME nº 77, de 2022.

- 6.2. O pagamento será realizado por meio de ordem bancária, para crédito na conta indicada pelo CONTRATADO.
- 6.3. Considera-se a data do pagamento aquela em que for emitida a ordem bancária correspondente.
- 6.4. No ato do pagamento, serão efetuadas as retenções tributárias aplicáveis, conforme a legislação vigente.
- 6.5. Mesmo que haja percentuais distintos na planilha, serão retidos os percentuais estabelecidos pela legislação aplicável.
- 6.6. O CONTRATADO optante pelo Simples Nacional, conforme a Lei Complementar nº 123/2006, ficará isento da retenção tributária para os impostos e contribuições abrangidos por esse regime, mediante comprovação oficial.
- 6.7. Será retido 1,5% para o Programa Municipal de Desenvolvimento dos Pequenos Negócios – PDPN, conforme disposto no art. 7º, inciso I, da Lei Complementar nº 22/2019, excetuando-se os casos previstos na legislação.**

7. DOS PRAZOS E DO FORNECIMENTO DO OBJETO

7.1. O fornecimento dos gêneros alimentícios perecíveis e não perecíveis será realizado de forma parcelada, conforme a necessidade do Centro de Atenção Psicossocial - CAPS e do Centro Especializado em Reabilitação - CER, mediante emissão de Ordem de Fornecimento, Nota de Empenho ou instrumento equivalente pela Secretaria Municipal de Saúde de Santa Rita/PB, não havendo obrigação de aquisição integral dos quantitativos registrados.

7.2 As entregas deverão ocorrer nos locais indicados pela Secretaria Municipal de Saúde, em dias e horários previamente estabelecidos pela Administração, observando-se rigorosamente os quantitativos, especificações, apresentações, unidades de medida e demais condições constantes da solicitação. A contratada será responsável pelo transporte, carga, descarga e demais providências necessárias até a efetiva disponibilização dos produtos no local determinado.

7.3 O prazo para entrega será aquele estabelecido na respectiva Ordem de Fornecimento ou instrumento equivalente, contado do seu recebimento pela contratada, devendo ser rigorosamente observado. Tratando-se de produtos perecíveis ou de necessidades que exijam maior frequência de abastecimento, a Administração poderá estabelecer cronograma específico de entregas, compatível com o consumo, a capacidade de armazenamento e as condições de conservação das unidades.

7.4 A contratada deverá manter estrutura logística suficiente para assegurar a regularidade e pontualidade do abastecimento, inclusive quanto aos produtos perecíveis, refrigerados e congelados, evitando interrupções capazes de comprometer as atividades desenvolvidas pelo CAPS e pelo CER.

7.5 Os gêneros alimentícios deverão ser transportados em veículos adequados à natureza dos produtos, limpos, higienizados e em condições sanitárias apropriadas, protegidos contra poeira, chuva, calor excessivo, contaminação, contato com substâncias incompatíveis e demais fatores capazes de comprometer sua qualidade ou segurança.

7.6 Os alimentos congelados e, quando aplicável, refrigerados deverão ser transportados sob condições adequadas de temperatura, preservando-se a cadeia de frio durante todo o percurso até o recebimento, não sendo admitidos produtos que apresentem sinais de descongelamento e recongelamento, deterioração ou conservação inadequada.

7.7 As carnes bovinas, fígado, cortes de frango e demais produtos de origem animal deverão ser provenientes de estabelecimentos submetidos à inspeção sanitária competente, observadas as exigências legais aplicáveis, devendo as embalagens e/ou documentação correspondente permitir a identificação da procedência e do serviço de inspeção, quando exigível.

7.8 As frutas, verduras, legumes, raízes e tubérculos deverão ser entregues frescos, íntegros, firmes, limpos e em grau de maturação adequado ao consumo e à conservação pelo período razoavelmente necessário, não sendo aceitos produtos excessivamente verdes ou maduros, deteriorados, murchos de forma acentuada, fermentados, mofados, infestados ou com danos que comprometam sua utilização.

7.9 Os produtos industrializados deverão ser entregues em suas embalagens originais, íntegras, resistentes, lacradas e sem sinais de violação, vazamento, estufamento, perfuração, umidade ou deterioração, contendo as informações obrigatórias de rotulagem previstas na legislação pertinente.

7.10 No ato da entrega, os produtos deverão possuir prazo de validade compatível com seu consumo regular, observando-se eventual prazo mínimo especificamente estabelecido para cada item. Para os itens em que tenha sido exigida validade remanescente mínima de 6 (seis) meses, essa condição deverá ser integralmente atendida.

7.11 A entrega deverá estar acompanhada do respectivo documento fiscal, no qual deverão constar informações suficientes para identificação do fornecimento, permitindo sua vinculação à Ordem de Fornecimento, Nota de Empenho ou instrumento correspondente.

7.12 O recebimento dos produtos ficará condicionado à verificação quantitativa e qualitativa realizada por servidor, comissão, fiscal ou responsável designado pela Administração, sem que a simples descarga ou assinatura de comprovante de entrega represente aceitação definitiva dos gêneros fornecidos.

7.13 Na análise quantitativa, será verificada a correspondência entre os produtos efetivamente entregues e os quantitativos solicitados, incluindo, conforme o item, número de unidades, pacotes, sachês, bandejas, peso líquido ou quantidade em quilogramas.

7.14 Na análise qualitativa serão verificados, conforme aplicável, identidade do produto, composição, apresentação, integridade física, aparência, coloração, odor, textura, grau de maturação, embalagem, rotulagem, peso, lote, fabricação, validade, condições de conservação, temperatura, procedência e conformidade com as especificações técnicas.

7.15 Para produtos comercializados por peso, a Administração poderá realizar conferência mediante pesagem, não sendo admitida diferença injustificada entre o quantitativo faturado e aquele efetivamente entregue, observadas as tolerâncias legalmente admitidas.

7.16 Não serão aceitos produtos que apresentem, entre outras situações:

7.16.1 prazo de validade vencido ou inferior ao mínimo exigido;

7.16.2 embalagem aberta, violada, rasgada, perfurada, estufada ou com vazamento;

7.16.3 quantidade, peso, apresentação ou composição divergentes do solicitado;

7.16.3 sinais de mofo, fermentação, ranço, infestação, contaminação ou deterioração;

7.16.4 sujidades, parasitas, insetos ou matérias estranhas;

7.16.5 frutas, verduras, legumes, raízes ou tubérculos impróprios para consumo;

7.16.6 produtos congelados com indícios de descongelamento e recongelamento;

7.16.7 carnes ou produtos de origem animal sem condições sanitárias adequadas ou sem procedência regular quando exigida;

7.16.8 alteração anormal de cor, odor, sabor, textura ou consistência;

7.16.9 produtos diferentes daqueles efetivamente especificados e solicitados pela Administração; ou

7.16.10 quaisquer outras condições que comprometam a qualidade, segurança, conservação ou utilização pretendida.

7.17 Os produtos que apresentarem desconformidade poderão ser recusados total ou parcialmente, devendo a contratada promover sua retirada e substituição por produtos adequados, dentro do prazo fixado pela Administração, sem qualquer custo adicional para o Município de Santa Rita/PB.

7.18 A substituição de produtos recusados não afastará eventual aplicação das medidas administrativas cabíveis quando houver atraso, reincidência, fornecimento de produto impróprio para consumo ou descumprimento das condições estabelecidas.

7.19 O recebimento poderá ocorrer de forma provisória, para conferência inicial das condições aparentes e quantitativos, e posteriormente de forma definitiva, após a verificação da conformidade do fornecimento com as especificações e demais exigências da contratação, na forma estabelecida no Termo de Referência e no instrumento contratual.

7.20 Ainda que realizado o recebimento definitivo, a contratada permanecerá responsável por vícios, defeitos, irregularidades ou desconformidades não identificáveis no momento da entrega, devendo providenciar a substituição dos produtos quando constatada situação que lhes seja imputável.

7.21 As entregas deverão observar rigorosamente os princípios de qualidade, segurança alimentar, higiene, rastreabilidade, regularidade e eficiência, de modo a assegurar que somente sejam incorporados aos estoques e utilizados pelo CAPS e pelo CER produtos plenamente compatíveis com as especificações estabelecidas pela Administração. 7.3. Todas as despesas relativas ao transporte, tributos, frete, carregamento, descarregamento, encargos trabalhistas e previdenciários, e outros custos diretos ou indiretos do fornecimento, correrão por conta exclusiva do CONTRATADO.

7.22 O prazo de vigência do contrato estender-se-á até o término do exercício financeiro, com validade e eficácia a partir da publicação do extrato deste contrato no órgão oficial.

8. DOS ENCARGOS DAS PARTES

8.1. Responsabilidades da SECRETARIA DE XXXXXX (CONTRATANTE):

8.1.1. Permitir, durante a vigência do contrato, o acesso dos representantes, prepostos e empregados do CONTRATADO ao local de entrega dos produtos, desde que identificados e acompanhados por representante do CONTRATANTE.

8.1.2. Acompanhar e fiscalizar a entrega dos produtos, registrando eventuais falhas e comunicando ao CONTRATADO para a adoção de medidas corretivas.

8.1.3. Comunicar imediatamente ao CONTRATADO qualquer irregularidade no fornecimento, podendo interromper o fornecimento se necessário.

8.1.4. Impedir que terceiros realizem o fornecimento dos produtos objeto deste contrato.

8.1.5. Prestar as informações e esclarecimentos que forem solicitados pelo CONTRATADO.

8.1.6. Efetuar o pagamento ao CONTRATADO em até 30 (trinta) dias após o atesto da Nota Fiscal/Fatura dos materiais e/ou serviços.

8.1.7. Atestar a execução do objeto por meio do setor competente e fornecer atestado de capacidade técnica quando solicitado.

8.2. Responsabilidades do CONTRATADO:

8.2.1. Arcar com todas as despesas decorrentes da entrega dos produtos e/ou serviços, tais como salários, seguros, taxas, impostos, indenizações, vale-refeição, vale-transporte e quaisquer outras despesas que venham a ser exigidas.

8.2.2. Manter os seus empregados identificados por crachá, substituindo-os imediatamente se comprometerem a ordem ou as normas disciplinares.

8.2.3. Respeitar os procedimentos de controle e acesso às dependências da SECRETARIA DE XXXXXX.

8.2.4. Responder por quaisquer danos causados diretamente à SECRETARIA DE XXXXXX ou a terceiros, decorrentes da execução do contrato.

8.2.5. Efetuar a entrega dos produtos no prazo máximo de 10 (dez) dias contados da assinatura do contrato, sob

pena de aplicação de multa em caso de descumprimento.

8.2.6. Arcar com todos os custos decorrentes do transporte, carga, descarga e serviços relacionados à entrega.

8.2.7. Apresentar, no ato da entrega, documento fiscal válido correspondente ao fornecimento.

8.2.8. Comunicar por escrito qualquer anormalidade urgente e prestar os esclarecimentos necessários.

8.2.9. Justificar, por escrito, eventual descumprimento dos prazos ou paralisação do fornecimento em até 24 (vinte e quatro) horas após o ocorrido.

8.2.10. Manter-se em dia com as obrigações fiscais e em conformidade com as exigências do procedimento licitatório.

8.2.11. Emitir a nota fiscal indicando os recursos utilizados para custeio deste contrato e entregar as Notas Fiscais acompanhadas das respectivas certidões de regularidade fiscal ao setor de Empenho.

9. DAS OBRIGAÇÕES E RESPONSABILIDADES GERAIS

9.1. Obrigações do CONTRATANTE:

9.1.1. Exigir o cumprimento integral das obrigações assumidas pelo CONTRATADO, conforme este contrato e seus anexos.

9.1.2. Receber o objeto nos prazos e condições estabelecidos neste instrumento e no Termo de Referência.

9.1.3. Notificar o CONTRATADO, por escrito, sobre vícios, defeitos ou incorreções no objeto, para que sejam sanados às expensas do CONTRATADO.

9.1.4. Acompanhar e fiscalizar a execução do contrato, aplicando as sanções previstas em caso de descumprimento.

9.1.5. Efetuar o pagamento do valor correspondente ao fornecimento, conforme condições pactuadas.

9.1.6. Adotar as medidas cabíveis, inclusive judicialmente, em caso de descumprimento das obrigações pelo CONTRATADO.

9.2. Obrigações do CONTRATADO:

9.2.1. Cumprir todas as obrigações constantes deste contrato e seus anexos, assumindo integralmente os riscos e despesas decorrentes da execução do objeto.

9.2.2. Entregar o objeto acompanhado do manual do usuário (em português) e da relação da rede de assistência técnica autorizada.

9.2.3. Responder pelos vícios e danos decorrentes do objeto, em conformidade com o Código de Defesa do Consumidor.

9.2.4. Comunicar ao CONTRATANTE, com antecedência mínima de 24 (vinte e quatro) horas, os motivos que possam impedir o cumprimento do prazo de entrega, apresentando as devidas comprovações.

9.2.5. Atender às determinações do fiscal ou gestor do contrato e prestar os esclarecimentos solicitados, inclusive nos termos do art. 137, II, da Lei nº 14.133/2021.

9.2.6. Reparar, corrigir, remover, reconstruir ou substituir, às suas expensas e no prazo fixado pelo fiscal do contrato, quaisquer bens que apresentem vícios, defeitos ou incorreções.

9.2.7. Responder integralmente por danos causados à Administração ou a terceiros, autorizando o desconto dos valores correspondentes dos pagamentos ou da garantia, se exigido.

9.2.8. Quando necessário, apresentar a documentação comprobatória de regularidade fiscal, tais como:

- a) Prova de regularidade relativa à Seguridade Social;
- b) Certidão conjunta dos tributos federais e da Dívida Ativa da União;
- c) Certidões de regularidade perante a Fazenda Estadual ou Distrital;
- d) Certidão de Regularidade do FGTS (CRF);

e) Certidão Negativa de Débitos Trabalhistas (CNDT).

9.2.9. Cumprir as obrigações trabalhistas, previdenciárias, fiscais e comerciais previstas na legislação, sem transferir tais ônus à Administração.

9.2.10. Comunicar ao Fiscal do contrato, em até 24 (vinte e quatro) horas, qualquer ocorrência anormal ou acidente durante a execução do objeto.

9.2.11. Paralisar, por determinação do CONTRATANTE, quaisquer atividades que estejam em desacordo com as boas práticas técnicas ou que coloquem em risco a segurança de pessoas ou bens.

9.2.12. Manter, durante toda a vigência do contrato, as condições exigidas para habilitação na licitação.

9.2.13. Cumprir a reserva de cargos prevista em lei para pessoas com deficiência, reabilitados da Previdência Social ou aprendizes, conforme o art. 116 da Lei nº 14.133/2021, e comprovar tal reserva no prazo fixado pelo fiscal.

9.2.14. Manter o sigilo sobre todas as informações obtidas durante a execução do contrato.

9.2.15. Arcar com eventual equívoco no dimensionamento dos quantitativos apresentados na proposta, complementando os valores se necessário, exceto nas hipóteses previstas no art. 124, II, d, da Lei nº 14.133/2021.

9.2.16. Cumprir, além das obrigações legais, as normas de segurança estabelecidas pelo CONTRATANTE.

10. DA ALTERAÇÃO E RESCISÃO DO CONTRATO

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

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

10.3. As alterações contratuais deverão ser formalizadas mediante termo aditivo, com prévia aprovação da consultoria jurídica do CONTRATANTE, salvo hipótese de necessidade justificada para antecipação dos efeitos, hipótese em que o termo aditivo deverá ser celebrado no prazo máximo de 1 (um) mês, conforme o art. 132 da Lei nº 14.133/2021.

10.4. Registros que não caracterizem alteração do contrato poderão ser realizados por simples apostilamento, na forma do art. 136 da Lei nº 14.133/2021.

11. DAS INFRAÇÕES E SANÇÕES ADMINISTRATIVAS

11.1. Constituem infrações administrativas, com dolo ou culpa, as condutas que:

11.1.1. Deixem de entregar a documentação exigida para o certame ou não atendam às solicitações do pregoeiro durante o certame;

11.1.2. Não mantenham a proposta apresentada, salvo em decorrência de fato superveniente justificado, seja por não enviar a proposta adequada ao último lance, por recusa em detalhar a proposta ou por não apresentar amostra, conforme exigido;

11.1.3. Não celebrarem o contrato ou não entregarem a documentação exigida para a contratação, no prazo de validade da proposta, inclusive recusando, sem justificativa, assinar o contrato ou a ata de registro de preços;

11.1.4. Apresentarem declaração ou documentação falsa ou prestarem declarações inverídicas durante a licitação;

11.1.5. Fraudarem o processo licitatório;

11.1.6. Comportarem-se de maneira inidônea ou fraudulenta, agindo em conluio, induzindo o julgamento ao erro ou apresentando amostras falsificadas ou deterioradas;

11.1.7. Praticarem atos ilícitos com vistas a frustrar os objetivos da licitação;

11.1.8. Praticarem atos lesivos conforme o art. 5º da Lei nº 12.846/2013.

11.2. Com fulcro na Lei nº 14.133/2021, a Administração poderá, garantida a prévia defesa, aplicar as seguintes sanções, sem prejuízo das responsabilidades civil e criminal:

1.2.1. Advertência;

11.2.2. Multa;

11.2.3. Impedimento de licitar e contratar;

11.2.4. Declaração de inidoneidade para licitar ou contratar, enquanto persistirem os motivos da punição ou até a reabilitação do responsável. 11.3. Na aplicação das sanções serão consideradas a natureza, gravidade, peculiaridades do caso, circunstâncias agravantes ou atenuantes e os danos causados à Administração.

11.4. A multa será recolhida em percentual de 0,5% a 30% do valor do contrato, no prazo máximo de 10 (dez) dias úteis a partir da comunicação oficial.

11.5. As sanções poderão ser aplicadas cumulativamente ou isoladamente.

11.6. O interessado terá o prazo de 15 (quinze) dias úteis, contados da intimação, para apresentar defesa.

11.7. A sanção de impedimento de licitar e contratar, aplicada em decorrência de infrações específicas, inabilitará o responsável para participar de licitações e contratos na Administração Pública direta e indireta pelo prazo máximo de 3 (três) anos.

11.8. A declaração de inidoneidade para licitar ou contratar, quando imposta, observará o prazo estabelecido no art. 156, §5º, da Lei nº 14.133/2021.

11.9. A recusa injustificada em assinar o contrato, a ata de registro de preços ou instrumento equivalente, no prazo estipulado, caracterizará o descumprimento total da obrigação e acarretará a perda imediata da garantia de proposta, conforme art. 45, §4º da IN SEGES/ME nº 73, de 2022.

11.10. A apuração das responsabilidades decorrentes das sanções que impliquem impedimento de licitar e declaração de inidoneidade será conduzida por comissão interna, com prazo de 15 (quinze) dias úteis para defesa escrita, permitindo recurso conforme os prazos previstos.

12. DA EXTINÇÃO CONTRATUAL

12.1. O contrato será extinto com o cumprimento integral das obrigações de ambas as partes, mesmo que isso ocorra antes do prazo estipulado.

12.2. Se as obrigações não forem cumpridas no prazo, a vigência será prorrogada até a conclusão do objeto, ocasião em que o cronograma deverá ser readequado.

12.2.1. Se a não conclusão do contrato decorrer de culpa do CONTRATADO, este ficará constituído em mora, sujeitando-se às sanções administrativas e possibilitando à Administração optar pela extinção do contrato, adotando as medidas legais para continuidade da execução.

13. DOS CASOS OMISSOS

13.1. Os casos omissos serão decididos pelo CONTRATANTE, com base na Lei nº 14.133/2021 e demais normas federais aplicáveis e, subsidiariamente, no Código de Defesa do Consumidor (Lei nº 8.078/1990) e nos princípios gerais dos contratos.

14. DA SUBCONTRATAÇÃO

14.1. Não será admitida a subcontratação do objeto deste contrato.

15. DA FISCALIZAÇÃO E GESTÃO DO CONTRATO

15.1. A execução deste contrato será acompanhada, controlada, fiscalizada e avaliada por representante do CONTRATANTE, sendo designado como Gestor do contrato o(a) Sr(a). _____, *portador(a) do*

CPF nº ..-, lotado na SECRETARIA DE XXXXXX.

15.2. O Fiscal do contrato, designado formalmente, é o(a) Sr(a). _____, *portador(a) do CPF nº ..-*, lotado na SECRETARIA DE XXXXXX, responsável pelo fiel cumprimento das cláusulas contratuais e dos encargos complementares.

16. DA PUBLICAÇÃO

16.1. Compete ao CONTRATANTE a divulgação deste instrumento no Portal Nacional de Contratações Públicas (PNCP), conforme o art. 94 da Lei nº 14.133/2021, e em seu sítio oficial na Internet, em conformidade com o art. 91, caput, da mesma lei, e com o art. 8º, §2º, da Lei nº 12.527/2011, combinado com o art. 7º, §3º, inciso V, do Decreto nº 7.724/2012.

17. DO FORO

17.1. Fica eleito o Foro da Comarca de Santa Rita/PB para dirimir quaisquer litígios decorrentes da execução deste contrato, ressalvadas as hipóteses de conciliação, conforme o art. 92, §1º, da Lei nº 14.133/2021.

Santa Rita - PB, __ de _____ de 2026

TESTEMUNHAS

PELO CONTRATANTE

PELO CONTRATADO
