SECRETARIA DE SAÚDE DO MUNICÍPIO DE JAQUEIRA-PE EDITAL DO PREGÃO ELETRÔNICO Nº 008/2026	
PROCESSO	**Nº 017/2026**
OBJETO	**Aquisição parcelada de gêneros alimentícios, destinados ao atendimento das necessidades das unidades vinculadas ao Fundo Municipal de Saúde de Jaqueira/PE, especialmente do Hospital Municipal Maria Helena Silva de Andrade, pelo período estimado de 12 (doze) meses, observadas as especificações, quantitativos e condições constantes do Anexo I – Termo de Referência.**
CRITÉRIO DE JULGAMENTO	**MENOR PREÇO POR ITEM**
REGIME DE FORNECIMENTO	**PARCELADO, MEDIANTE ORDENS DE FORNECIMENTO**
MODO DE DISPUTA	**ABERTO**
PREFERÊNCIA ME/EPP/EQUIPARADAS	**SIM**
ENVIO DAS PROPOSTAS A PARTIR DE	**DATA: 01/09/2026** **Plataforma | Endereço: www.bnc.org.br**
FIM DE RECEBIMENTO DAS PROPOSTAS	**DATA: 16/09/2026** **HORÁRIO: 09h30min (Horário de Brasília)**
ABERTURA DA SESSÃO	**DATA: 16/09/2026** **HORÁRIO: 10h00min (Horário de Brasília)** **Plataforma | Local: www.bnc.org.br**
MEIOS DE CONTATO	**Fone/Fax (81) 3689-1583 / 1585** **cplsaudejaqueira@gmail.com** Rua Isabel de Melo, nº 25, Centro, Município de Jaqueira-PE
FORMA DE ENTREGA	**FORNECIMENTO PARCELADO**

PROCESSO LICITATÓRIO Nº 017/2026

PREGÃO ELETRÔNICO N° 008/2026

EDITAL

1. PREÂMBULO

O FUNDO MUNICIPAL DE SAÚDE DE JAQUEIRA-PE, pessoa jurídica de direito público interno, com sede na Rua Isabel de Melo, nº 25, Centro, Município de Jaqueira-PE, inscrito no CNPJ sob o nº 09.471.844/0001-95, por intermédio do Agente de Contratação – Pregoeiro e da Equipe de Apoio nomeados e designados pela Portaria nº 001/2026, com esteio no ato de autorização de abertura do certame expedido pela Autoridade Superior, torna público que fará licitação na modalidade **PREGÃO ELETRÔNICO**, com critério de julgamento de **"Menor Preço por Item", no modo de disputa aberto**, observando-se o tratamento diferenciado e favorecido às Microempresas (ME), Empresas de Pequeno Porte (EPP), Microempreendedores Individuais (MEI) e demais beneficiários da Lei Complementar nº 123/2006, na forma da legislação aplicável, através da plataforma eletrônica da Bolsa Nacional de Compras - BNC, acessível no site www.bnc.org.br, o qual será processado e julgado em conformidade com as disposições da Lei Federal nº 14.133, de 1º de abril de 2021, das Leis Complementares n° 123/2006, nº 147/2014, e nº 155/2016, do Decreto Federal n° 8.538, de 06 de outubro de 2015, e das legislações e regulamentos municipais vigentes, de acordo com as condições estabelecidas neste Edital.

1.1. Se por qualquer motivo não houver expediente na data designada abaixo, a reunião será transferida para o primeiro dia útil subsequente, no mesmo horário e local, independente de comunicação.

1.2. Considerando a natureza essencial e continuada do objeto, o parcelamento da contratação por itens, com julgamento pelo menor preço individual de cada produto, a necessidade de assegurar o abastecimento regular das unidades de saúde durante toda a vigência contratual, bem como as particularidades dos gêneros alimentícios quanto à validade, conservação, acondicionamento, transporte, controle sanitário, rastreabilidade e necessidade de substituição tempestiva de produtos recusados, não será estabelecida cota reservada para participação exclusiva de Microempresas e Empresas de Pequeno Porte prevista no art. 48, inciso III, da Lei Complementar nº 123/2006, por não se revelar medida vantajosa à Administração no caso concreto, nos termos do art. 49, inciso III, do mesmo diploma, sem prejuízo da aplicação do tratamento favorecido e da preferência regional previstos no edital.

1.3. A licitação será dividida em itens, pelo critério de menor preço por item, conforme especificações, quantidades e detalhamentos incursos no Termo de Referência (Anexo I).

1.4. O instrumento convocatório e todos os elementos integrantes encontram-se disponíveis, para conhecimento e download, no endereço eletrônico: www.bnc.org.br e também no site

do Poder Executivo do Município de Jaqueira, mantido no link http://netuse.inf.br/jaqueira_j/portaltransparencia/, além de encontrar-se regularmente alimentado no Portal Nacional de Compras Públicas – PNCP, acessível pelo link https://www.gov.br/pncp/pt-br.

Data da sessão: 16/09/2026
Horário: 10h:00min
Local: www.bnc.org.br

2. OBJETO E DO INÍCIO DA LICITAÇÃO

2.1. Constitui objeto desta licitação a **aquisição parcelada de gêneros alimentícios, destinados ao atendimento das necessidades das unidades vinculadas ao Fundo Municipal de Saúde de Jaqueira/PE, especialmente do Hospital Municipal Maria Helena Silva de Andrade, pelo período de 12 (doze) meses**, observadas as especificações, quantitativos e condições constantes do Anexo I – Termo de Referência.

2.2. Os gêneros alimentícios deverão atender integralmente às especificações técnicas estabelecidas para cada item, às normas sanitárias aplicáveis e aos requisitos de qualidade, identificação, acondicionamento, conservação, transporte, validade e segurança alimentar pertinentes à natureza de cada produto, devendo ser entregues em condições próprias para consumo.

2.3. Os quantitativos constantes do Termo de Referência foram dimensionados para o período de 12 (doze) meses, considerando o histórico de consumo, as necessidades atuais das unidades atendidas, a capacidade de armazenamento, os prazos de validade, as condições de conservação e os demais elementos integrantes do planejamento. O fornecimento ocorrerá de forma parcelada, mediante Ordens de Fornecimento emitidas pela Administração, observados os itens e quantitativos contratados e as condições estabelecidas no Termo de Referência.

2.4. Integram este Edital, dele fazendo parte como se transcritos em seu corpo, os seguintes anexos:

APENSO I – Documento de Formalização da Demanda - DFD;
APENSO II – Estudo Técnico Preliminar - ETP
ANEXO I – Termo de Referência - TR;
ANEXO II – Minuta de Contrato;
ANEXO III – Modelo referencial de Proposta Comercial;
ANEXO IV - Carta de Credenciamento;
ANEXO V - Modelo de Declaração Unificada;
ANEXO VI – Modelo de Declaração que não emprega menor

ANEXO VII – Modelo de Declaração de inexistência de fato superveniente impeditivo da habilitação;

ANEXO VIII – Termo de opção pelo tratamento diferenciado e favorecido instituído pela Lei Complementar n° 123/2006;

ANEXO IX – Modelo de Declaração de Integralidade de Custo.

3. DOS VALORES ESTIMADOS E DAS DOTAÇÕES ORÇAMENTÁRIAS

3.1. O valor global estimado para o presente certame, considerando os quantitativos estimados para atendimento da demanda de gêneros alimentícios das unidades vinculadas ao Fundo Municipal de Saúde de Jaqueira/PE, especialmente do Hospital Municipal Maria Helena Silva de Andrade, durante o período de vigência contratual de 12 (doze) meses, é de **R$ 491.109,43 (quatrocentos e noventa e um mil, cento e nove reais e quarenta e três centavos)**, conforme detalhamento constante do Termo de Referência (Anexo I). O fornecimento ocorrerá de forma parcelada, conforme as necessidades efetivamente verificadas durante a execução contratual, observados os limites quantitativos previstos, a disponibilidade orçamentária e financeira e o interesse público, nos termos da Lei Federal nº 14.133/2021.

3.2. Os recursos financeiros para fazer face às despesas decorrentes das vindouras contratações e respectivas aquisições, correrão por conta da seguinte dotação orçamentária constante do orçamento vigente no exercício financeiro 2026, sendo:

Órgão: 03 FUNDO MUNICIPAL DE SAÚDE
Unidade: 030102 FUNDO MUNICIPAL DE SAÚDE
Função: 10 SAÚDE
Subfunção: 10 302 ASSISTÊNCIA HOSPITALAR E AMBULATORIAL
Programa: 10 302 1003 GESTÃO ADMINISTRATIVA MUNICIPAL DE SAÚDE DA ATENÇÃO ESPECIALIZADA
Atividade: 10 302 1003 2208 0000 MANUTENÇÃO DAS AÇÕES E SERV. PÚBLICOS EM SAÚDE – ATENÇÃO ESPECIALIZADA
183 3.3.90.00.00 APLICAÇÕES DIRETAS
1.035.09 213.002 Transferências de Recursos do Estado SUS
184 3.3.90.00.00 APLICAÇÕES DIRETAS
1.035.09 214.001 Transferências de Recursos da União- SUS
186 3.3.90.00.00 APLICAÇÕES DIRETAS
1.035.18 211.001 Receitas e Transf.de Impostos – SAÚDE

Órgão: 03 FUNDO MUNICIPAL DE SAÚDE
Unidade: 030102 FUNDO MUNICIPAL DE SAÚDE
Função: 10 SAÚDE
Subfunção: 10 301 ATENÇÃO BÁSICA
Programa: 10 301 1002 GESTÃO ADMINISTRATIVA MUNICIPAL DE SAÚDE DA ATENÇÃO PRIMÁRIA

Atividade: 10 301 1002 2206 0000 MANUTENÇÃO DAS AÇÕES E SERV. PÚBLICOS EM SAÚDE - ATENÇÃO PRIMÁRIA
166 3.3.90.00.00 APLICAÇÕES DIRETAS
1.035.09 213.002 Transferências de Recursos do Estado SUS
167 3.3.90.00.00 APLICAÇÕES DIRETAS
1.035.09 214.001 Transferências de Recursos da União- SUS
168 3.3.90.00.00 APLICAÇÕES DIRETAS
1.035.18 211.001 Receitas e Transf.de Impostos – SAÚDE

3.3. Considerando que a execução contratual abrangerá o período de 12 (doze) meses e poderá alcançar o exercício financeiro de 2027, as despesas correspondentes ao exercício subsequente correrão à conta das dotações orçamentárias próprias consignadas no respectivo orçamento, ou daquelas que vierem a substituí-las, observadas a disponibilidade orçamentária e financeira e as disposições legais aplicáveis.

4. DAS CONDIÇÕES DE PARTICIPAÇÃO NA LICITAÇÃO

4.1. Poderão participar deste Pregão interessados cujo ramo de atividade seja compatível com o objeto desta licitação, e que disponham de chave de identificação e senha pessoal, obtidas junto ao sistema da "Bolsa Nacional de Compras" (http://bnc.org.br/), onde também deverão informar-se a respeito do seu funcionamento e regulamento e receber instruções detalhadas para sua correta utilização.

4.2. 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.

4.3. Como condição para participação no Pregão, 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 3° da Lei Complementar nº 123, de 2006, estando apto a usufruir do tratamento favorecido estabelecido em seus arts. 42 a 49, observado o disposto nos §§ 1º ao 3º do art. 4º, da Lei n.º 14.133, de 2021, relativo às seguintes declarações:

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

4.3.1.1. Nos itens exclusivos para participação de microempresas e empresas de pequeno porte, a assinalação do campo "não" impedirá o prosseguimento no certame;

4.3.1.2. 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;

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

4.3.3. Que cumpre os requisitos de habilitação definidos no Edital e que a proposta apresentada está em conformidade com as exigências editalícias;

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

4.3.5. 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 7°, XXXIII, da Constituição;

4.3.6. Que a proposta foi elaborada de forma independente, nos termos da Instrução Normativa SLTI/MP nº 2, de 16 de setembro de 2009;

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

4.3.8. Que os fornecimentos e serviços são prestados por empresas que comprovem cumprimento de reserva de cargos prevista em lei para pessoa com deficiência ou para reabilitado da Previdência Social e que atendam às regras de acessibilidade previstas na legislação, conforme disposto no art. 93 da Lei nº 8.213, de 24 de julho de 1991.

4.4. A declaração falsa relativa ao cumprimento de qualquer condição sujeitará o licitante às sanções previstas na Lei nº 14.133, de 2021, e neste Edital.

4.5. Não poderão participar desta licitação:

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

4.5.2. Autor do anteprojeto, do projeto básico ou do projeto executivo, ou ainda do termo de referência, pessoa física ou jurídica, quando a licitação versar sobre serviços ou fornecimento de bens a ele relacionados;

4.5.3. 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;

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

4.5.5. 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;

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

4.5.7. 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;

4.5.8. Agente público do órgão ou entidade licitante;

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

4.5.10. Não poderá participar, direta ou indiretamente, da licitação ou da execução do contrato agente público do órgão ou entidade contratante, devendo ser observadas as situações que possam configurar conflito de interesses no exercício ou após o exercício do cargo ou emprego, nos termos da legislação que disciplina a matéria, conforme § 1º do art. 9º da Lei nº 14.133, de 2021.

4.6. O impedimento de que trata o item 4.5.4 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.

4.7. A critério da Administração e exclusivamente a seu serviço, o autor dos projetos e a empresa a que se referem os itens 4.5.2 e 4.5.3 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.

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

4.9. O disposto nos itens 4.5.2 e 4.5.3 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.

4.10. 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.

4.11. A vedação de que trata o item 4.5.8 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.

5. DO CREDENCIAMENTO NO BNC

5.1. As pessoas jurídicas ou firmas individuais deverão credenciar representantes, mediante a apresentação de Procuração por instrumento público ou particular, atribuindo-lhes poderes para formular lances de preços e praticar todos os demais atos e operação no "BNC".

5.2. A participação do licitante no Pregão Eletrônico se dará por meio de participação direta ou através de empresas associadas à BNC – Bolsa Nacional de Compras, a qual deverá manifestar, por meio de seu operador designado, em campo próprio do sistema, pleno conhecimento, aceitação e atendimento às exigências de habilitação previstas no Edital.

5.3. O acesso do operador ao pregão, para efeito de encaminhamento de proposta de preço e lances sucessivos de preços, em nome do licitante, somente se dará mediante prévia definição de senha privativa.

5.4. 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.

5.5. Para acesso ao sistema eletrônico os interessados em participar do Pregão Eletrônico deverão dispor de chave de identificação e senha pessoal e intransferível, obtidas junto a Bolsa Nacional de Compras.

5.6. A chave de identificação e a senha dos operadores poderão ser utilizadas em qualquer Pregão Eletrônico, salvo quando canceladas por solicitação do credenciado ou por iniciativa da BNC – Bolsa Nacional de Compras.

5.7. 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.

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

5.9. O custo de operacionalização e uso do sistema, ficará a cargo do licitante, que pagará a Bolsa Nacional de Compras, provedora do sistema eletrônico, o equivalente a de taxa pela

utilização dos recursos de tecnologia da informação, em conformidade com o regulamento operacional da Bolsa Nacional de Compras.

6. DA OPÇÃO PELO TRATAMENTO DIFERENCIADO E FAVORECIDO

6.1. As licitantes que optarem pelo tratamento diferenciado e favorecido e instituído pela Lei Complementar nº 123/2006, deverão apresentar, juntamente com documentação necessária a habilitação, o Termo de Opção, **acompanhado da documentação comprobatória de seu enquadramento como Microempresa-ME ou Empresa de Pequeno Porte-EPP.**

6.2. Nos termos do art. 3º da LC nº 123/2006 e LC nº 155/2016, são consideradas microempresas ou empresas de pequeno porte, a sociedade empresária, a sociedade simples e o empresário a que se refere o art. 966, da Lei nº 10.406, de 10 de janeiro de 2002, devidamente registrados no Registro de Empresas Mercantis ou no Registro Civil de Pessoas Jurídicas, conforme o caso, desde que:

6.2.1. No caso das microempresas, o empresário, a pessoa jurídica, ou a ela equiparada, aufira, em cada ano-calendário, **receita bruta igual ou inferior a R$ 360.000,00 (trezentos e sessenta mil reais).**

6.2.2. No caso das empresas de pequeno porte, o empresário, a pessoa jurídica, ou a ela equiparada, aufira, em cada ano-calendário, **receita bruta superior a R$ 360.000,00 (trezentos e sessenta mil reais) e igual ou inferior a R$ 4.800.000,00 (quatro milhões e oitocentos mil reais).**

6.3. Nos termos do parágrafo 1º, do art. 3º, da Lei Complementar nº 123/2006, considera-se **receita bruta o produto da venda de bens e serviços nas operações de conta própria, o preço dos serviços prestados e o resultado nas operações em conta alheia, não incluídas as vendas canceladas e os descontos incondicionais concedidos.**

6.4. As licitantes deverão comprovar que a receita bruta auferida no ano-calendário corrente não ultrapassou os limites previstos no art. 3º, da LC nº 123/2006.

6.5. No caso de início de atividade no próprio ano-calendário, o limite de valor para fins de enquadramento será proporcional ao número de meses em que a microempresa ou a empresa de pequeno porte houver exercido atividade, inclusive as frações de meses (parágrafo 2º, do art. 3º, da LC 123/2006).

6.6. Para fins de determinação da receita bruta, poderá ser considerado o **regime de competência ou de caixa**, mantido o critério para todo o ano-calendário (art. 4º, parágrafo 2º, da Instrução Normativa SRF nº 608, de 09 de janeiro de 2006).

6.7. **Não se inclui** no regime diferenciado e favorecido previsto na LC 123/2006, para quaisquer efeitos legais, a **pessoa jurídica** (parágrafo 4º do art. 3º, da LC nº 123/2006):

6.7.1. De cujo capital participe outra pessoa jurídica;

6.7.2. Que seja filial, sucursal, agência ou representação no país, de pessoa jurídica com sede no exterior;

6.7.3. De cujo capital participe pessoa física que seja inscrita como empresário ou seja sócio de outra empresa que receba tratamento jurídico diferenciado nos termos da LC nº 123/2006, desde que a receita bruta global ultrapasse o limite de que trata o inciso II do art. 3º daquela norma;

6.7.4. De cujo titular ou sócio participe com mais de 10% (dez por cento) do capital de outra empresa não beneficiada pela LC nº 123/2006, desde que a receita bruta global ultrapasse o limite de que trata o inciso II do art. 3º daquela norma alterada pela LC 155/2016;

6.7.5. De cujo sócio ou titular seja administrador ou equiparado de outra pessoa jurídica com fins lucrativos, desde que a receita bruta global ultrapasse o limite de que trata o inciso II do art. 3º, da LC nº 123/2006 alterada pela LC 155/2016;

6.7.6. Empresa constituída sob a forma de cooperativa, salva as de consumo;

6.7.7. Empresa que participe do capital de outra pessoa jurídica;

6.7.8. Que exerça atividade de banco comercial, de investimentos e de desenvolvimento, de caixa econômica, de sociedade de crédito, financiamento e investimento ou de crédito imobiliário, de corretora ou de distribuidora de títulos, valores mobiliários e câmbio, de empresa de arrendamento mercantil, de seguros privados e de capitalização ou de previdência complementar;

6.7.9. Resultante ou remanescente de cisão ou qualquer outra forma de desmembramento de pessoa jurídica que tenha ocorrido em um dos 5 (cinco) anos-calendário anteriores;

6.7.10. Constituída sob a forma de sociedade por ações;

6.7.11. Cujos titulares ou sócios guardem, cumulativamente, com o contratante do serviço, relação de pessoalidade, subordinação ou habitualidade.

6.8. O enquadramento do empresário ou da sociedade simples ou empresária como microempresa ou empresa de pequeno porte, bem como o seu desmembramento não implicará alteração, denúncia ou qualquer restrição em relação a contratos por elas anteriormente firmados (parágrafo 3º do art. 3º, da LC nº 123/2006).

6.9. Será assegurado o tratamento favorecido e diferenciado, com preferência de contratação às MEs/EPPs e Equiparadas, para fins de apuração do empate ficto, previsto nos artigos 44 e 45 da Lei Complementar nº 123, de 2006.

7. DO ENVIO DA PROPOSTA DE PREÇOS, DOS DOCUMENTOS DE HABILITAÇÃO E DA GARANTIA DE PROPOSTA

7.1. As licitantes encaminharão, exclusivamente por meio do sistema, a proposta de preços com a descrição do objeto ofertado e o preço, até a data e o horário estabelecidos para abertura da sessão pública, quando, então, encerrar-se-á automaticamente a etapa de envio dessa documentação.

7.2. O envio da proposta e dos documentos de habilitação exigidos neste Edital, ocorrerá por meio de chave de acesso e senha.

7.3. As Microempresas, Empresas de Pequeno Porte e Equiparadas deverão encaminhar a documentação de habilitação, ainda que haja alguma restrição de regularidade fiscal e trabalhista, nos termos do art. 43, § 1º da LC nº 123, de 2006.

7.4. 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.

7.5. Até a abertura da sessão pública, as licitantes poderão retirar ou substituir a proposta e os documentos de habilitação anteriormente inseridos no sistema.

7.6. Não será estabelecida, nessa etapa do certame, ordem de classificação entre as propostas apresentadas, o que somente ocorrerá após a realização dos procedimentos de negociação e julgamento da proposta.

7.7. Os documentos que compõem a proposta e a habilitação do licitante melhor classificado para cada item somente serão disponibilizados para avaliação do Pregoeiro e para acesso público após o encerramento do envio de lances.

7.8. Para o encaminhamento da proposta de preços dos bens/serviços, objeto desta licitação, será exigido o preenchimento do campo **DESCRIÇÃO DETALHADA DO OBJETO OFERTADO**, com as especificações do objeto de maneira que seja possível analisar a conformidade do objeto ofertado com as exigências do Edital.

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

7.9.1. Valor unitário e total do item;

7.9.2. A quantidade de unidades, observada a quantidade total estimada no Termo de Referência para cada item;

7.9.3. CATMAT correspondente ao item cotado, conforme especificação constante do Termo de Referência;

7.9.4. Descrição do gênero alimentício ofertado, em conformidade com a especificação do respectivo item constante do Termo de Referência, com indicação da marca ou fabricante, quando aplicável, apresentação, unidade de fornecimento, gramatura ou volume e demais características necessárias à verificação da conformidade do produto;

7.9.5. Indicação das informações técnicas, sanitárias, de procedência ou regularidade do produto quando expressamente exigíveis em razão da sua natureza ou pela legislação aplicável;

7.9.6. Fabricante, distribuidora ou responsável técnico-operacional pelo fornecimento, quando aplicável e exigível em razão da natureza do item ofertado.

7.10. A descrição do objeto ofertado deverá permitir a identificação inequívoca do gênero alimentício e a aferição de sua compatibilidade com as especificações do Termo de Referência, especialmente quanto à apresentação, unidade de fornecimento, composição, gramatura ou volume, marca ou fabricante, quando aplicável, e demais características pertinentes ao respectivo item.

7.11. Na Proposta Comercial deverão constar as seguintes condições:

7.11.1. Prazo de **validade de 60 (sessenta) dias**, a contar da data de sua apresentação;

7.11.2. Preço unitário e total do item cotado, de acordo com os preços praticados no mercado, em algarismos arábicos e por extenso (total), expresso em moeda corrente nacional, considerando as quantidades constantes da Planilha Estimativa prevista no Termo de Referência (Anexo I) do presente Edital;

7.11.2.1. No preço cotado deverão estar incluídos todos os custos necessários ao integral cumprimento do objeto, inclusive aquisição dos produtos, embalagens, acondicionamento, armazenamento necessário à execução, transporte, frete, carga, descarga, conservação, refrigeração ou congelamento, quando aplicáveis, seguros, tributos, encargos sociais, trabalhistas, previdenciários, fiscais, comerciais, sanitários, ambientais e quaisquer outros custos diretos ou indiretos incidentes sobre o fornecimento;

7.11.3. Indicar o número desta licitação e conter o nome comercial da licitante, o CNPJ, o número de telefone e de fax, e-mail, se houver, e o respectivo endereço com CEP;

7.11.4. Ser emitida por processo mecânico, com identificação do proponente, sem emendas, rasuras, entrelinhas ou ressalvas, datada e assinada e, ainda, rubricada em todas as folhas pelo proponente ou por seu representante legal;

7.11.5. Descrever as características do gênero alimentício ofertado de forma suficiente à verificação de sua compatibilidade com as especificações constantes do Termo de Referência.

7.12. A licitante deve cotar os itens definidos no objeto do Edital, conforme especificado na Planilha Estimativa incursa no Termo de Referência.

7.13. Não será aceita a proposta que oferecer quantidade inferior a 100% (cem por cento) do que foi solicitado para cada item.

7.14. A apresentação da proposta implicará em plena aceitação, por parte do proponente, das condições estabelecidas neste Edital e em seus Anexos.

7.15. Serão desclassificadas as propostas que não atenderem as exigências do presente Edital e seus anexos, que sejam omissas ou apresentem irregularidades insanáveis, ou ainda que sejam declaradas inexequíveis.

7.16. Após apresentação da Proposta não caberá desistência, salvo por motivo justo decorrente de fato superveniente e aceito pelo Pregoeiro.

7.16.1. **Não será aceita pelo Pregoeiro a justificativa de desistência da Proposta (lances) lançada no Sistema por erro de digitação do fornecedor/prestador**, salvo em situações excepcionalíssimas alegadas pelo licitante e em que o erro for patente, ficando este ciente que caso isso ocorra de forma reiterada o mesmo estará sujeito a responder as penalidades constantes neste Edital e na legislação regente. Nesta hipótese pode o Agente de Contratação – Pregoeiro excluir justificadamente o lance, mediante registro no sistema.

7.17. Nenhuma indenização será devida às licitantes pela elaboração de proposta ou apresentação de documentos relativos a esta licitação.

7.18. Não serão admitidos produtos ou condições de fornecimento em desacordo com as especificações previstas neste Edital, no Termo de Referência e nos demais anexos.

7.19. O licitante deverá obedecer rigorosamente aos termos deste Edital e seus anexos.

7.20. Os licitantes devem respeitar os preços máximos estabelecidos nas normas de regência de contratações públicas, quando participarem de licitações públicas.

7.20.1. O descumprimento das regras supramencionadas pela Administração por parte dos contratados pode ensejar a fiscalização do Tribunal de Contas 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.

7.21. DA GARANTIA DE PROPOSTA

7.21.1. Nos termos do art. 58 da Lei Federal nº 14.133/2021 e do Termo de Referência, será exigida garantia de proposta correspondente a 1% (um por cento) do valor estimado da contratação, no valor de **R$ 4.911,09**, como requisito de pré-habilitação.

7.21.2. A garantia deverá ser apresentada no momento da apresentação da proposta, observadas as regras operacionais da plataforma eletrônica e a preservação do sigilo da identidade dos licitantes até o momento legalmente adequado.

7.21.3. A garantia poderá ser prestada mediante caução em dinheiro ou títulos da dívida pública, seguro-garantia, fiança bancária ou título de capitalização custeado por pagamento único, com resgate pelo valor total, observadas as condições legais aplicáveis.

7.21.4. A garantia será devolvida no prazo de 10 (dez) dias úteis, contado da assinatura do contrato ou da data em que for declarada fracassada a licitação.

7.21.5. A recusa do licitante vencedor em assinar o contrato ou a não apresentação dos documentos necessários à contratação implicará execução integral da garantia, sem prejuízo das demais sanções cabíveis.

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

8.1. A abertura da presente licitação dar-se-á em sessão pública, por meio de sistema eletrônico, na data, horário e local indicados neste Edital.

8.2. 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.

8.2.1. Também será desclassificada a proposta:

8.2.1.1. Que identifique o licitante.

8.2.1.2. Que não atendam às exigências do ato convocatório ou que apresentem dispositivos contrários à lei e à regulamentação vigente;

8.2.1.3. Que contiverem percentuais, preço ou materiais condicionados a prazos, vantagens de qualquer natureza ou descontos não previstos neste Pregão, inclusive financiamentos subsidiados ou a fundo perdido;

8.2.1.4. Que forem omissas, vagas, apresentarem irregularidades ou defeitos capazes de dificultar o julgamento, bem como as que apresentarem percentuais, preços ou vantagens baseadas nas ofertas de outras licitantes;

8.2.2. A desclassificação será sempre fundamentada e registrada no sistema, com acompanhamento em tempo real por todos os participantes.

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

8.3. O sistema ordenará automaticamente as propostas classificadas, conforme parâmetros legais prescritos na legislação de regência, sendo que somente estas participarão da fase de lances.

8.4. O sistema disponibilizará campo próprio para troca de mensagens entre o Pregoeiro e os licitantes fornecedores/prestadores.

8.4.1. Iniciada a etapa competitiva, as licitantes deverão encaminhar lances exclusivamente por meio do sistema eletrônico, sendo imediatamente informados do seu recebimento e do valor consignado no registro.

8.5. O lance deverá ser ofertado sobre o valor unitário de cada item.

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

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

8.8. 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.

8.8.1. Será adotado para o envio de lances no pregão eletrônico o modo de **disputa "aberto",** em que as licitantes apresentarão lances públicos e sucessivos, com prorrogações.

8.9. A etapa de lances da sessão pública terá duração de dez minutos e, após isso, será prorrogada automaticamente pelo sistema quando houver lance ofertado nos últimos dois minutos do período de duração da sessão pública.

8.10. A prorrogação automática da etapa de lances, de que trata o item anterior, será de dois minutos e ocorrerá sucessivamente sempre que houver lances enviados nesse período de prorrogação, inclusive no caso de lances intermediários.

8.11. Não havendo novos lances na forma estabelecida nos itens anteriores, a sessão pública encerrar-se-á automaticamente.

8.12. Encerrada a fase competitiva sem que haja a prorrogação automática pelo sistema, poderá o Pregoeiro, justificadamente, admitir o reinício da sessão pública de lances, em prol da consecução de melhor preço.

8.13. Em caso de falha no sistema, os lances em desacordo com os subitens anteriores deverão ser desconsiderados pelo Pregoeiro, devendo a ocorrência ser comunicada imediatamente à Secretaria competente.

8.14. Na hipótese do subitem anterior, a ocorrência será registrada em campo próprio do sistema.

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

8.16. Durante o transcurso da sessão pública, as licitantes serão informadas, em tempo real, do lance referente ao preço registrado, vedada a identificação do licitante.

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

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

8.19. O critério de julgamento adotado será o de **MENOR PREÇO POR ITEM**, considerando a divisibilidade do objeto e a necessidade de ampliação da competitividade do certame, observadas as condições estabelecidas neste Edital e em seus anexos. Será considerada vencedora de cada item a licitante que apresentar o menor preço válido, desde que atendidas as exigências de habilitação, qualificação técnica e demais requisitos previstos no instrumento convocatório e na legislação aplicável.

8.19.1. Será aplicado o critério de preferência regional, com fundamento no Decreto Municipal nº 005/2024, com redação atualizada pelo Decreto Municipal nº 018/2025, assegurando-se preferência às empresas locais ou regionais, assim consideradas aquelas sediadas no Município de Jaqueira/PE ou em raio de até 80 km da sede do Município, conforme relação de municípios constante da regulamentação municipal aplicável, sempre que suas propostas forem iguais ou até 5% (cinco por cento) superiores ao menor preço válido, no caso de Pregão Eletrônico.

8.19.2. Na hipótese de a melhor proposta válida ser apresentada por empresa não enquadrada como local ou regional, o Pregoeiro verificará a existência de proposta de empresa local ou regional situada dentro do limite de preferência de até 5% (cinco por cento), oportunizando-lhe, se for o caso, a possibilidade de cobrir a melhor oferta, observadas as regras do sistema eletrônico e da legislação aplicável.

8.19.3. Não havendo empresa local ou regional apta dentro do intervalo de preferência, ou não sendo coberta a melhor oferta, o item será adjudicado à licitante detentora da proposta mais vantajosa, desde que atendidas as exigências do edital e de seus anexos.

8.20. Caso o licitante não apresente lances, concorrerá com o valor constante de sua proposta escrita encaminhada e anexada no sistema em meio digital.

8.21. Na hipótese de empate entre propostas, será observada a ordem de desempate prevista no art. 60 da Lei Federal nº 14.133/2021, observando-se, sucessivamente:

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

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

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

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

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

8.22.1. empresas estabelecidas no território do Estado de Pernambuco;

8.22.2. empresas brasileiras;

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

8.22.4. empresas que comprovem a prática de mitigação, nos termos da Lei Federal nº 12.187/2009.

8.23. Encerrada a etapa de envio de lances da sessão pública, na hipótese da proposta do primeiro colocado permanecer acima do preço máximo definido para cada item da contratação, o Pregoeiro poderá negociar condições mais vantajosas, após definido o resultado do julgamento.

8.23.1. A negociação poderá ser feita com os demais licitantes, segundo a ordem de classificação inicialmente estabelecida, quando o primeiro colocado, mesmo após a negociação, for desclassificado em razão de sua proposta permanecer acima do preço máximo definido pela Administração.

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

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

8.23.4. Se, após a negociação, a licitante classificada provisoriamente em primeiro lugar não oferecer proposta de preço compatível com o valor máximo do orçamento estimado, será desclassificada da licitação, sem prejuízo da aplicação da penalidade cabível.

8.23.5. O Pregoeiro solicitará a licitante melhor classificada que, no prazo mínimo de até **2 (duas) horas**, envie a **proposta readequada (via sistema)** ao último lance ofertado e/ou após a negociação realizada, acompanhada, se for o caso, dos documentos complementares, **quando necessários à confirmação daqueles exigidos neste Edital e já apresentados**, não sendo permitido a inclusão de documentos que deveriam constar já na fase de cadastramento de proposta/documentos de habilitação, ressalvada, excepcionalmente, a comprovação de condição atendida pelo licitante quando apresentou sua proposta, que não foi juntado com os demais comprovantes de habilitação e/ou da proposta, por equívoco ou falha, o qual deverá ser solicitado e avaliado pelo Pregoeiro, na forma do Acórdão TCU nº 1.211/21.

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

8.24. Após a negociação, caso seja necessária análise técnica da conformidade dos gêneros alimentícios ofertados, das respectivas especificações ou dos documentos pertinentes ao produto, o Pregoeiro poderá solicitar apoio do setor técnico competente para subsidiar a análise da proposta.

8.25. As propostas de preços contendo a descrição do objeto, dos preços e dos eventuais anexos estarão disponíveis na internet.

8.26. A comunicação entre o Pregoeiro e as licitantes ocorrerá mediante troca de mensagens, em campo próprio do sistema eletrônico.

8.27. A indicação do lance vencedor, a classificação dos lances apresentados e demais informações relativas à sessão pública deste pregão constarão de ata divulgada no sistema eletrônico.

9. DA ACEITABILIDADE E JULGAMENTO DA PROPOSTA

9.1. Encerrada a etapa de negociação, o Agente de Contratação - 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 de cada item neste Edital e em seus anexos.

9.2. Caso o licitante provisoriamente classificado em primeiro lugar tenha se utilizado de algum tratamento favorecido às ME/EPPs ou tenha se valido da aplicação da margem de preferência, o Pregoeiro verificará se o licitante faz jus ao benefício aplicado.

9.2.1. Caso o licitante não venha a comprovar o atendimento dos requisitos para fazer jus ao benefício da margem de preferência, as propostas serão reclassificadas, para fins de nova aplicação da margem de preferência.

9.3. Será desclassificada a proposta ou o lance vencedor que apresentar preço que que resulte em preços superiores aos limites máximos admitidos (Acórdão nº 1455/2018 – TCU – Plenário), ou que apresentar preço manifestamente inexequível.

9.3.1. **Considera-se inexequível** a proposta que apresente preço que resulte em descontos que reflitam em preços unitários e totais simbólicos, irrisórios ou de valor zero, incompatíveis com os preços dos insumos e salários de mercado, acrescidos dos respectivos encargos, ainda que o ato convocatório da licitação não tenha estabelecido limites mínimos, exceto quando se referirem a materiais e instalações de propriedade do próprio licitante, para os quais ele renuncie a parcela ou à totalidade da remuneração.

9.3.2. No caso de bens e serviços em geral, fica estabelecido como indício de inexequibilidade das propostas que resultem em valores inferiores a 50% (cinquenta por cento) do valor orçado pela Administração.

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

9.3.3.1. Que o custo do licitante ultrapassa o valor da proposta; e

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

9.4. O agente de contratação ou o setor competente, quando o substituir, realizará a diligência prevista no item anterior, mediante solicitação feita no chat do sistema BNC.

9.5. A diligência deverá ser realizada por meio de análise de documentos, tais como:

9.5.1. Planilhas de composição de custos e declaração de exequibilidade;

9.5.2. Notas fiscais;

9.5.3. Contratos;

9.5.4. Outros documentos que sejam relevantes para a análise da exequibilidade da proposta.

9.6. O agente de contratação ou o setor competente, quando o substituir, poderá desclassificar a proposta do licitante que não comprovar a exequibilidade da proposta.

9.7. A decisão do agente de contratação ou o setor competente, quando o substituir, de desclassificar a proposta do licitante deverá ser fundamentada e comunicada ao licitante por meio do sistema BNC.

9.8. O licitante poderá impugnar a decisão do agente de contratação ou o setor competente, quando o substituir, de desclassificar a proposta do licitante, mediante recurso administrativo.

9.9. 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.

9.10. 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 24 (vinte e quatro) horas de antecedência, e a ocorrência será registrada em ata.

9.11. O agente de contratação poderá convocar o licitante para enviar documento digital complementar, via chat ou e-mail, no prazo máximo de até 02 (duas) horas, sob pena de não aceitação da proposta.

9.11.1. Dentre os documentos passíveis de solicitação, destacam-se os que contenham as características dos bens/produtos/serviços ofertados, tais como marca, modelo, tipo, fabricante e procedência, além de outras informações pertinentes, a exemplo de catálogos, folhetos, folders 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.

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

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

9.14. Também nas hipóteses em que o Pregoeiro não aceitar a proposta e passar à subsequente, deverá negociar sempre com o próximo licitante fornecedor, para que seja obtido preço melhor.

9.15. O Agente de Contratação - Pregoeiro poderá solicitar pareceres de técnicos pertencentes ao quadro pessoal da Prefeitura Municipal de Jaqueira ou do Fundo Municipal de Saúde, e ainda de pessoas físicas ou jurídicas estranhas a ele, e com a devida expertise comprovada no assunto para orientar sua decisão.

9.16. Havendo necessidade, o agente de contratação suspenderá a sessão, informando no "chat" a nova data e horário para a sua continuidade.

9.17. Encerrada a análise quanto à aceitação da proposta, o Agente de Contratação - Pregoeiro analisará e declarará o julgamento da proposta, observado o critério de MENOR

PREÇO POR ITEM e também o tratamento favorecido e diferenciado às MEs/EPPs e Equiparadas, e depois de avaliar os preços finais registrados, mediante registro na funcionalidade própria do sistema do BNC, passando a verificação das condições de habilitação do licitante à luz das disposições deste Edital.

10. DA DISPENSA DE APRESENTAÇÃO DE AMOSTRAS

10.1. Não será exigida apresentação prévia de amostras como condição de classificação da proposta ou habilitação, considerando que a conformidade dos gêneros alimentícios poderá ser aferida a partir das especificações objetivamente definidas no Termo de Referência e, posteriormente, por ocasião do recebimento dos produtos.

10.2. A dispensa de amostras não afasta a obrigação de atendimento integral às especificações técnicas, qualitativas e sanitárias estabelecidas para cada item, nem às exigências de validade, embalagem, acondicionamento, transporte e conservação aplicáveis.

10.3. Os produtos serão submetidos à conferência no recebimento provisório e definitivo, podendo ser recusados e exigida sua substituição nas hipóteses e prazos estabelecidos no Termo de Referência e no instrumento contratual.

11. DA FASE DE JULGAMENTO DE HABILITAÇÃO

11.1. Como **condição prévia ao exame da documentação de habilitação** da licitante detentora da proposta classificada em primeiro lugar, o Agente de Contratação - 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 seguintes cadastros:

11.1.1. Cadastro Nacional de Empresas Inidôneas e Suspensas - CEIS, mantido pela Controladoria-Geral da União (www.portaldatransparencia.gov.br/ceis);

11.1.2. Cadastro Nacional de Condenações Cíveis por Atos de Improbidade Administrativa, mantido pelo Conselho Nacional de Justiça (www.cnj.jus.br/improbidade_adm/consultar_requerido.php); e

11.1.3. Lista de Inidôneos mantida pelo Tribunal de Contas da União - TCU; e

11.1.4. Certidão Negativa de Contas Irregulares perante o Tribunal de Contas do Estado de Pernambuco (https://tcepe.tc.br/internet/index.php/certidao-negativa).

11.2. Para a consulta de fornecedores pessoa jurídica poderá haver a substituição das consultas dos itens 11.1.1, 11.1.2 e 11.1.3 acima pela Consulta Consolidada de Pessoa Jurídica do TCU (https://certidoesapf.apps.tcu.gov.br/).

11.3. **A consulta aos cadastros será realizada em nome da empresa licitante e também de seu sócio majoritário**, por força do artigo 12 da Lei n° 8.429, de 1992, que prevê, dentre

as sanções impostas ao responsável pela prática de ato de improbidade administrativa, a proibição de contratar com o Poder Público, inclusive por intermédio de pessoa jurídica da qual seja sócio majoritário.

11.4. 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)

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

11.4.2. A licitante será convocada para manifestação previamente à sua desclassificação. (IN nº 3/2018, art. 29,§2º)

11.4.3. Constatada a existência de sanção, o Pregoeiro reputará a licitante inabilitada, por falta de condição de participação.

11.5. No caso de inabilitação, haverá nova verificação, pelo sistema, da eventual ocorrência do empate ficto, previsto nos artigos 44 e 45 da Lei Complementar nº 123, de 2006, seguindo-se a disciplina antes estabelecida para aceitação da proposta subsequente.

11.6. **Para fins de habilitação a este Pregão, deverá à licitante detentora da melhor oferta, encaminhar exclusivamente por meio do sistema eletrônico, no prazo de 02 (duas) horas contadas da solicitação emitida via chat pelo Pregoeiro, os documentos relacionados nos subitens 11.10, 11.11, 11.12 e 11.13, a fim de comprovar a respectiva regularidade jurídica, fiscal, trabalhista, econômico-financeira e a qualificação técnica da interessada.**

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

11.8. Não serão aceitos documentos de habilitação entregues fora do prazo estipulado no subitem anterior, considerando o prazo estipulado no sistema BNC ou registrado pelo Agente de Contratação – Pregoeiro, tampouco documentos com indicação de CNPJ/CPF diferentes, salvo aqueles legalmente permitidos.

11.9. 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.

11.9.1. 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.

11.9.2. É de responsabilidade exclusiva do licitante a não apresentação dos documentos solicitados, inclusive o não cumprimento dos prazos estabelecidos neste Edital ou determinados pelo Agente de Contratação – Pregoeiro mediante registro no sistema BNC, o que poderá ocasionar a sua inabilitação para o item correspondente no certame.

11.9.3. Ressalvado o disposto no item 6.3, as licitantes deverão encaminhar concomitantemente com o **cadastramento da proposta de preços**, conforme subitem deste Edital, a documentação relacionada nos itens a seguir, para fins de aceitação e habilitação:

11.10. HABILITAÇÃO JURÍDICA

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

11.10.2. 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;

11.10.3. 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;

11.10.4. 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;

11.10.5. 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;

11.10.6. No caso de microempresa ou empresa de pequeno porte: certidão expedida pela Junta Comercial ou pelo Registro Civil das Pessoas Jurídicas, conforme o caso, que comprove a condição de microempresa ou empresa de pequeno porte, nos termos do artigo 8° da Instrução Normativa n° 103, de 30/04/2007, do Departamento Nacional de Registro do Comércio – DNRC;

11.10.7. No caso de cooperativa, se aceito no procedimento: 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;

11.10.8. No caso de empresa ou sociedade estrangeira em funcionamento no País, se aceito no procedimento: decreto de autorização; e

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

11.11. REGULARIDADE FISCAL E TRABALHISTA

11.11.1. Prova de inscrição no Cadastro Nacional de Pessoas Jurídicas (CNPJ) ou no Cadastro de Pessoas Físicas (CPF), conforme o caso;

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

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

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

11.11.5. Prova de inexistência de débitos inadimplidos perante a Justiça do Trabalho (CNDT), 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 5.452, de 1º de maio de 1943 e (Inciso incluído pela Lei 12.440 de 2011) – (www.tst.gov.br);

11.11.6. Prova de regularidade para com a CERTIDÃO ESTADUAL, do domicílio ou sede do licitante, na forma da lei (Certidão de Regularidade Fiscal – CRF);

11.11.7. Prova de regularidade para com a CERTIDÃO MUNICIPAL do domicílio ou sede do licitante, na forma da lei (Certidão de Regularidade Fiscal – CRF);

11.11.8. Caso o prestador / fornecedor seja considerado isento dos tributos estaduais relacionados ao objeto licitatório, deverá comprovar tal condição mediante a apresentação de declaração da Fazenda Estadual do domicílio ou sede do fornecedor, ou outra equivalente, na forma da lei; e

11.11.9. Caso o licitante melhor classificado seja microempresa, empresa de pequeno porte, ou sociedade cooperativa enquadrada no artigo 34 da Lei nº 11.488, de 2007, deverá apresentar toda a documentação exigida para efeito de comprovação de regularidade fiscal, mesmo que esta apresente alguma restrição, sob pena de inabilitação. 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.

11.12. QUALIFICAÇÃO ECONÔMICO-FINANCEIRA

11.12.1. Certidão negativa de falência ou recuperação judicial expedida pelo distribuidor da sede do licitante, ou dos distribuidores (caso exista mais de um na sede do licitante), INCLUSIVE, processos eletrônicos (PJ-e); com data de expedição ou revalidação dos últimos 60 (sessenta) dias anteriores à data da realização da licitação, prevista no preâmbulo, caso o documento não consigne prazo de validade.

11.12.1.1. A certidão de processos vinculados ao PJe somente é exigível quando a certidão negativa de Falência ou Recuperação Judicial do Estado da sede da licitante ou de seu domicílio contiver a ressalva expressa de que não abrange os processos judiciais eletrônicos;

11.12.1.2. Em caso de Certidão Positiva com efeito de negativa, referente a processos eletrônicos (PJe), é necessário que o documento mencione se a licitante já teve o plano de recuperação homologado em juízo e se está apta econômica e financeiramente a participar do procedimento licitatório;

11.12.1.3. Caberá ao licitante obter a Certidão Negativa de Falência ou Recuperação Judicial, de acordo com as disposições normativas do respectivo Estado da Federação da sede da licitante ou de seu domicílio.

11.12.2. **Balanço patrimonial e demonstrações contábeis dos 02 (dois) últimos exercícios sociais**, já exigíveis e apresentados na forma da lei (2024/2025), **acompanhados dos Termos de Aberturas e Encerramentos**, que comprovem a boa situação financeira da empresa, vedada a sua substituição por balancetes ou balanços provisórios, podendo ser atualizados por índices oficiais quando encerrado há mais de 3 (três) meses da data de apresentação da proposta. A comprovação da boa situação financeira da licitante será baseada na obtenção dos índices de Liquidez Geral (LG), Solvência Geral (SG) e Liquidez Corrente (LC) resultantes da aplicação das fórmulas abaixo, sendo considerada habilitada a empresa que apresentar resultado igual ou superior a 1,0 (um), nos índices abaixo indicados:

$$LG = \frac{\text{Ativo Circulante + Realizável a Longo Prazo}}{\text{Passivo Circulante + Exigível a Longo Prazo}} > 1$$

$$SG = \frac{\text{Ativo Total}}{\text{Passivo Circulante + Exigível a Longo Prazo}} > 1$$

$$LC = \frac{\text{Ativo Circulante}}{\text{Passivo Circulante}} > 1$$

a) Os índices acima descritos poderão ser demonstrados, em folha própria, fazendo-se constar os dados do balanço que lhes deram origem.

b) As microempresas ou as empresas que trabalham sob regime de lucro presumido deverão também apresentar, obrigatoriamente, o Balanço Patrimonial na forma aqui exigida, não podendo o mesmo ser substituído por nenhum outro documento. Nas licitações para o fornecimento de bens para pronta entrega ou para a locação de materiais, não será exigido da microempresa ou da empresa de pequeno porte, que gozar do privilégio da Lei Complementar 123/2006, a apresentação de balanço patrimonial do último exercício fiscal, na habilitação.

c) Caso a empresa não ostente índices com resultado igual ou superior a 1,0 (um), admitir-se-á a comprovação da capacidade econômica através da demonstração de patrimônio líquido de 10% (dez por cento) do valor estimado da contratação ou item pertinente, através de Certidão Simplificada emitida pela Junta Comercial ou de declaração assinada pelo contador responsável, com firma reconhecida, dando conta de certificar a possibilidade de cumprimento da eventual obrigação assumida mesmo diante dos compromissos assumidos pela licitante e que importem diminuição da sua capacidade operativa ou absorção de sua disponibilidade financeira.

d) Caso a empresa não ostente índices com resultado igual ou superior a 1,0 (um), admitir-se-á a comprovação da capacidade econômica através da **demonstração de patrimônio líquido de 10% (dez por cento) do valor estimado da contratação ou item pertinente**, através de Certidão Simplificada emitida pela Junta Comercial ou de declaração assinada pelo contador responsável, com firma reconhecida, dando conta de certificar a possibilidade de cumprimento da eventual obrigação assumida mesmo diante dos compromissos assumidos pela licitante e que importem diminuição da sua capacidade operativa ou absorção de sua disponibilidade financeira.

e) Empresas recém-constituída, que apresentarem Balanço Patrimonial de abertura registrado há mais de 03 (três) meses, NÃO estão dispensadas de apresentar os índices de LG, SG e LC, como um dos requisitos de demonstração de sua capacidade econômica; e àquelas que apresentarem balanço

patrimonial de abertura registrado há menos de 03 (três) meses, deverão comprovar a qualificação econômico-financeira através da demonstração de que o capital social mínimo integralizado e atualizado perante a Junta Comercial seja de, no mínimo, 10% do valor estimado da contratação.

11.12.2.1. **Para fins de comprovação dos índices contábeis, o licitante deverá apresentar Balanço Patrimonial e demonstrações contábeis dos últimos 2 (dois) exercícios sociais, exigíveis e apresentados na forma da lei (incluindo o termo de abertura e termo de encerramento)**, salvo quando a licitante tiver sido constituída há menos de 02 (dois) anos, hipótese na qual tais documentos limitar-se-ão ao último exercício financeiro.

11.13. QUALIFICAÇÃO TÉCNICA

11.13.1. Comprovação de aptidão para desempenho de atividade pertinente e semelhante em características, quantidades e prazos com o objeto da licitação, fornecido por pessoa jurídica de direito público ou privado, **devendo o atestado conter, preferencialmente, além do nome do atestante, seu CNPJ, endereço completo, telefone e afirmação de que a Empresa executou corretamente os serviços/fornecimentos pertinentes, atendendo a todas as condições contratuais.** Não será aceito o Atestado de Capacidade Técnica subscrito pela própria empresa licitante.

11.13.2. Os atestados emitidos por pessoas jurídicas de direito privado deverão conter assinatura digital, através de certificado digital.

11.13.3. Os atestados emitidos por pessoas jurídicas de direito público que não contenham assinatura digital, através de certificado digital, **devem ser acompanhados de documentos que originaram tais atestados, tais como: Contrato de fornecimento, Nota de Empenho, e/ou Nota Fiscal, ou indicação expressa do link onde as informações podem ser acessadas.**

11.13.4. Alvará de Funcionamento da empresa licitante, emitido pelo Poder Municipal do local de sua sede, com validade para o exercício vigente.

11.13.5. Alvará Sanitário, Licença Sanitária de Funcionamento, autorização, registro, cadastro ou documento equivalente expedido pela autoridade sanitária competente, **quando exigível em razão da atividade efetivamente desempenhada pela licitante**, compatível com o fornecimento, armazenamento, distribuição ou comercialização dos gêneros alimentícios objeto da contratação.

11.14. INFORMAÇÕES COMPLEMENTARES DE HABILITAÇÃO

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

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

11.14.1.2. Constatada a existência de alguma restrição no que tange à regularidade fiscal e trabalhista, à licitante qualificada como microempresa ou empresa de pequeno porte 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.

11.14.1.3. 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.

11.14.2. Havendo necessidade de analisar minuciosamente os documentos exigidos, o Agente de Contratação - Pregoeiro suspenderá a sessão, informando no "chat" a nova data e horário para a continuidade da mesma.

11.14.3. Será inabilitado o licitante que não comprovar sua habilitação, seja por não apresentar quaisquer dos documentos exigidos, ou apresentá-los em desacordo com o estabelecido neste Edital ou em ato e no prazo registrado no sistema BNC pelo Agente de Contratação.

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

12. DO ENCAMINHAMENTO DA PROPOSTA VENCEDORA

12.1. A proposta final da licitante declarada vencedora deverá ser encaminhada no prazo mínimo de até **2 (duas) horas** ininterruptas, sendo contados da solicitação do Pregoeiro no sistema eletrônico BNC, e deverá:

12.1.1. 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 pela licitante ou seu representante legal.

12.1.2. Conter a indicação do banco, número da conta e agência da licitante vencedora, para fins de pagamento.

12.2. 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.

12.2.1. Todas as especificações e características do gênero alimentício indicadas na proposta vencedora, inclusive marca ou fabricante, quando aplicável, apresentação, unidade de fornecimento, gramatura, volume, composição e demais características declaradas, vinculam a CONTRATADA, observado o Termo de Referência.

12.3. Os valores deverão ser expressos em algarismo e por extenso, em moeda corrente nacional. (inciso II, art. 12 da Lei nº 14.133/2021).

12.3.1. Ocorrendo divergência entre os valores numéricos e os valores expressos por extenso, prevalecerão estes últimos.

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

12.5. 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.

12.6. As propostas que contenham a descrição do objeto, os valores e os documentos complementares estarão disponíveis na internet, após a homologação.

13. DOS RECURSOS

13.1. Declarado o vencedor, qualquer licitante poderá no prazo máximo de **15 (quinze) minutos**, na sessão pública, de forma imediata e motivada, em campo próprio do sistema, manifestar sua intenção de recorrer, quando lhe será concedido o prazo **de até 03 (três) dias úteis** para apresentar as razões de recurso, ficando os demais licitantes, desde logo, intimados para, querendo, apresentarem contra razões em igual prazo, que começará a contar do término do prazo do recorrente, sendo-lhes assegurada vista imediata aos elementos indispensáveis à defesa de seus interesses.

13.2. A falta de manifestação imediata e motivada do licitante quanto à intenção de recorrer, nos termos do item 13.1, importará na decadência desse direito, ficando a Autoridade Superior autorizada a adjudicar o objeto ao licitante declarado vencedor.

13.3. A decisão do Agente de Contratação - Pregoeiro deverá ser motivada e submetida à apreciação da autoridade responsável pela licitação.

13.4. O acolhimento do recurso implica tão somente na invalidação daqueles atos que não sejam passíveis de aproveitamento.

13.5. O recurso contra decisão do Agente de Contratação - Pregoeiro terá efeito suspensivo, conforme o art. 168 da lei 14.133/2021.

13.6. Decididos os recursos e constada à regularidade dos atos praticados, a autoridade competente adjudicará o objeto e homologará o procedimento licitatório.

13.7. Não serão conhecidos os recursos interpostos após os respectivos prazos legais, bem como, os que não forem registrados no Sistema.

13.8. Os autos do processo permanecerão à disposição dos interessados na Comissão Permanente de Contratação, localizada na Rua Isabel de Melo, nº 25, Centro, Município de Jaqueira-PE, sem prejuízo do acesso mediante a plataforma eletrônica BNC ou no Portal Nacional de Compras Públicas – PNCP, além do acesso do Portal da Transparência do Município de Jaqueira.

14. DA ADJUDICAÇÃO E HOMOLOGAÇÃO

14.1. A adjudicação do objeto do presente certame aos fornecedores/prestadores cujos preços estejam aptos a serem contratados será viabilizada pelo Pregoeiro, sempre que não houver recurso, e ficará sujeito a homologação da Autoridade Superior.

14.2. No caso de haver recurso, a Secretaria de Saúde do Município de Jaqueira (Gestora do FMS) realizará a adjudicação e a homologação dos itens em questão.

14.3. A homologação do resultado desta licitação não implicará em direito à aquisição do objeto pela Administração.

14.4. A Adjudicatária é obrigada a substituir às suas expensas, no total ou em parte, o objeto do contrato em que se verificarem vícios, defeitos ou incorreções.

14.5. A Adjudicatária é responsável pelos danos causados diretamente à Administração ou a terceiros, decorrentes de sua culpa ou dolo na execução do objeto, não excluindo ou reduzindo essa responsabilidade a fiscalização ou a acompanhamento pelo órgão interessado.

15. DA IMPUGNAÇÃO E DO PEDIDO DE ESCLARECIMENTO

15.1. Até **03 (três) dias úteis** antes da data fixada para abertura do certame, qualquer pessoa poderá impugnar o ato convocatório deste Pregão por irregularidade na aplicação da Lei Federal nº 14.133/2021, ou apresentar pedidos de esclarecimentos mediante o envio de petição formal com o timbre da empresa, assinada por sócio, dirigente, proprietário ou procurador da licitante e digitalizada, por meio do campo próprio do sistema BNC, para o endereço eletrônico cplsaudejaqueira@gmail.com e/ou protocolada no endereço da Comissão de Contratação.

15.2. Caberá ao Agente de Contratação - Pregoeiro, auxiliado pelos responsáveis pela elaboração deste Edital e seus anexos, decidir sobre a impugnação no prazo de até 03 (três) dias úteis contados da data de recebimento da impugnação, o fazendo divulgar em sítio

eletrônico oficial do Município no prazo de até 3 (três) dias úteis, limitado ao último dia útil anterior à data da abertura do certame.

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

15.3.1. A concessão de efeito suspensivo à impugnação é medida excepcional e deverá ser motivada pelo Agente de Contratação - Pregoeiro, nos autos do processo de licitação.

15.3.2. Acolhida a impugnação, e se como reflexo desta resultar alteração na formulação das propostas ou modificação significativa de critério de julgamento de classificação ou habilitação, será definida e publicada nova data para a realização do certame.

16. DO PREGOEIRO E DA AUTORIDADE SUPERIOR

16.1. Por força do disposto no disposto no § 3º do art. 8º da Lei nº 14.133, de 1º de abril de 2021, caberá ao Agente de Contratação designado Pregoeiro às atribuições dispostas no Decreto Municipal nº 004, de 8 de janeiro de 2024.

16.2. A Autoridade Superior caberá:

16.2.1. Adjudicar o objeto deste Pregão à licitante vencedora, se houver interposição de recurso;

16.2.2. Homologar o resultado;

16.2.3. Promover a contratação correspondente a este Pregão;

16.2.4. Anular este Pregão por ilegalidade, de ofício ou por provocação de qualquer pessoa, mediante ato escrito e fundamentado;

16.2.5. Revogar este Pregão se for considerado inoportuno ou inconveniente ao interesse público, por motivo de fato superveniente devidamente comprovado.

16.3. O Pregoeiro juntamente com a Equipe de Apoio poderá relevar simples falhas, omissões ou inobservância de alguma exigência do Pregão, quando não interferirem ou influírem na habilitação e julgamento das propostas, sendo vedada a inclusão posterior de documento ou informação que deveria constar originariamente na proposta, ressalvada, excepcionalmente, a comprovação de condição atendida pelo licitante quando apresentou sua proposta, que não foi juntado com os demais comprovantes de habilitação e/ou da proposta, por equívoco ou falha, o qual deverá ser solicitado e avaliado pelo pregoeiro, na forma do Acórdão TCU nº 1.211/21.

16.4. O Pregoeiro ou autoridade superior buscarão subsídios em pareceres emitidos por técnicos ou especialistas no assunto do objeto desta licitação.

17. DA FORMALIZAÇÃO DO INSTRUMENTO CONTRATUAL

17.1. O adjudicatário será convocado para, no prazo de até 03 (três) dias úteis, assinar o instrumento contratual (Minuta - Anexo II). A comprovação das condições de habilitação consignadas neste Edital será exigida durante todo o período de cumprimento das obrigações pactuadas.

17.2. O prazo para assinatura do Contrato poderá ser prorrogado uma única vez por igual período, quando solicitado pela adjudicatária durante o seu transcurso e desde que ocorra motivo justificado aceito pela administração.

17.3. Quando o vencedor da licitação recusar-se a assinar o Contrato poderá ser convocado outro licitante, respeitada a ordem de classificação, para, após comprovados os requisitos de habilitação e feita à negociação, assiná-lo, sem prejuízo das multas previstas neste Edital e no instrumento contratual e das demais cominações legais.

17.4. No ato da assinatura do Contrato, se for o caso, a licitante deverá apresentar documento de procuração, devidamente reconhecido em cartório, que habilite o seu representante a assinar o contrato em nome da empresa.

17.5. Após a assinatura do contrato e o cumprimento dos requisitos de publicidade, os fornecimentos serão realizados de forma parcelada e sob demanda, mediante emissão de Ordens de Fornecimento pela Secretaria Municipal de Saúde/Fundo Municipal de Saúde de Jaqueira/PE, observadas as necessidades administrativas, os quantitativos estimados, os limites contratuais e as condições estabelecidas no Termo de Referência.

17.6. Será obrigatório o Termo de Contrato nos casos previstos na Lei 14.133/2021, quando o fornecedor será convocado para assinar o respectivo instrumento, dentro do prazo e condições estabelecidos neste item 17 e seus subitens, sob pena de recair o direito à contratação, sem prejuízo das sanções previstas na Lei nº 14.133/2021, e subsequentes alterações.

17.7. A Administração Pública convocará formalmente os fornecedores, informando o local, dia e hora para a assinatura do contrato.

17.7. As declarações constantes dos documentos firmados eletronicamente mediante a utilização de processo de certificação digital disponibilizado pela ICP-Brasil, ou outro meio de comprovação da autoria e integridade de documentos em forma eletrônica, presumir-se-ão verdadeiras em relação aos signatários, na forma do art. 131 da Lei no 3.071, de 1º de janeiro de 1916 - Código Civil.

17.8. A recusa injustificada do fornecedor em assinar o contrato dentro do prazo estabelecido sujeitará o adjudicatário às sanções previstas neste Edital, no Termo de Referência, na minuta contratual e na Lei Federal nº 14.133/2021, inclusive impedimento de licitar e contratar, quando cabível.

17.9. O contrato implicará compromisso de fornecimento nas condições estabelecidas, após cumpridos os requisitos de publicidade.

17.10. A assinatura do contrato está condicionada à verificação da regularidade fiscal da licitante vencedora.

17.11. Não será admitida a subcontratação integral do objeto. Poderão ser utilizados terceiros para atividades meramente acessórias à execução, especialmente transporte, carga e descarga dos produtos, permanecendo a CONTRATADA integralmente responsável pelo cumprimento das obrigações assumidas, nos termos do Termo de Referência e da minuta contratual.

18. DA VIGÊNCIA

18.1. **O prazo de vigência do contrato será de 12 (doze) meses**, contado da data de sua assinatura, período durante o qual ocorrerá o fornecimento parcelado dos gêneros alimentícios, sob demanda da Administração, podendo ser prorrogado nas hipóteses legalmente admitidas, desde que demonstrada a vantajosidade, a necessidade administrativa, a manutenção das condições de habilitação da contratada e o interesse público.

19. DO RECEBIMENTO DOS OBJETOS E LOCAL DE ENTREGA

19.1. O objeto da presente licitação será recebido:

19.1.1. PROVISORIAMENTE, no ato da entrega, pelo responsável por seu acompanhamento e fiscalização, mediante conferência física e documental dos gêneros alimentícios fornecidos, verificando-se, especialmente, os quantitativos entregues, a identificação dos produtos, a integridade e adequação das embalagens, a rotulagem, a procedência, o prazo de validade, as condições de higiene, acondicionamento, transporte e conservação, a temperatura, quando aplicável, a documentação fiscal apresentada e, quando legalmente exigíveis em razão da natureza do produto, os registros, selos, certificados ou demais documentos pertinentes;

19.1.2. DEFINITIVAMENTE, pelo Fiscal do Contrato ou servidor responsável, mediante atesto ou documento equivalente, após verificação da conformidade do fornecimento com as especificações do Termo de Referência, da proposta vencedora, do contrato e da respectiva Ordem de Fornecimento, no prazo máximo de 3 (três) dias úteis, contado do recebimento provisório.

19.2. O recebimento provisório não implica aceitação definitiva do objeto, ficando condicionado à verificação posterior da conformidade quantitativa, qualitativa, documental e sanitária do fornecimento.

19.3. Serão rejeitados no recebimento os gêneros alimentícios que apresentem especificações diferentes das contidas no Termo de Referência, no contrato, na respectiva Ordem de Fornecimento ou na proposta vencedora, bem como aqueles que apresentem

divergência de quantidade ou identificação, embalagem violada ou avariada, deterioração, contaminação, prazo de validade inadequado, irregularidade de rotulagem ou procedência, condições impróprias de acondicionamento, conservação ou transporte ou qualquer circunstância que comprometa sua qualidade, segurança ou aptidão para consumo.

19.4. Constatadas irregularidades quanto à especificação, quantidade, qualidade, segurança, regularidade documental ou conformidade do objeto, o Contratante poderá:

a) rejeitá-lo, no todo ou em parte, determinando sua substituição, complementação ou regularização, sem prejuízo das penalidades cabíveis;

a.1) na hipótese de substituição, complementação ou regularização, a Contratada deverá promovê-la, às suas expensas e sem qualquer ônus adicional para a Administração, contados da comunicação formal da rejeição, nos seguintes prazos:

I – até 24 (vinte e quatro) horas, para gêneros alimentícios perecíveis, refrigerados, congelados, panificados e demais produtos cuja natureza ou programação de consumo exija reposição imediata; e

II – até 3 (três) dias úteis, para os gêneros alimentícios não perecíveis.

19.5. O objeto desta licitação refere-se ao fornecimento parcelado de gêneros alimentícios destinados ao atendimento das necessidades das unidades vinculadas ao Fundo Municipal de Saúde de Jaqueira/PE, especialmente do Hospital Municipal Maria Helena Silva de Andrade, conforme especificações e quantitativos constantes do Termo de Referência, mediante Ordens de Fornecimento emitidas pela Administração, observado o prazo de vigência contratual de 12 (doze) meses e os quantitativos contratados.

19.6. Os gêneros alimentícios objeto do certame deverão ser entregues prioritariamente no Hospital Municipal Maria Helena Silva de Andrade, sem prejuízo de indicação de outras unidades vinculadas ao Fundo Municipal de Saúde de Jaqueira/PE, de acordo com as necessidades administrativas e conforme endereço indicado nas respectivas Ordens de Fornecimento.

19.7. As entregas regulares serão realizadas, em regra, de segunda a sexta-feira, das 8h às 16h, salvo horário diverso expressamente indicado pela Administração na Ordem de Fornecimento. As Ordens de Fornecimento serão encaminhadas à Contratada com antecedência mínima de 3 (três) dias úteis da data programada para a entrega. Caso não seja possível realizar o fornecimento na data estabelecida, a Contratada deverá comunicar formalmente à Administração as razões da impossibilidade com antecedência mínima de 24 (vinte e quatro) horas, apresentando a respectiva justificativa, sem que a comunicação implique prorrogação automática do prazo.

19.8. Os gêneros alimentícios deverão ser entregues em perfeitas condições de consumo, higiene, conservação e qualidade, em conformidade com as especificações de cada item, acondicionados em embalagens íntegras e adequadas à natureza do produto e, quando aplicável, devidamente identificados com informações relativas à procedência, fabricante, lote, data de fabricação, prazo de validade e demais elementos exigidos pela legislação pertinente. Os produtos deverão possuir prazo de validade compatível com sua utilização regular pela Administração, observadas as exigências específicas estabelecidas no Termo de Referência.

19.9. A Contratada será responsável pelo transporte, frete, carga, descarga, acondicionamento e conservação dos gêneros alimentícios durante todas as etapas necessárias ao fornecimento, inclusive pela manutenção das condições adequadas de higiene, temperatura, refrigeração ou congelamento, quando aplicáveis, cabendo-lhe proceder à substituição, complementação ou regularização sempre que identificada desconformidade pela Administração.

19.10. O recebimento provisório ou definitivo não exime a Contratada de sua responsabilidade pela qualidade, segurança, regularidade e conformidade dos gêneros alimentícios fornecidos, tampouco afasta sua responsabilidade por vícios ocultos, deteriorações, contaminações, irregularidades sanitárias ou desconformidades supervenientes.

20. DOS PAGAMENTOS

20.1. A liquidação da despesa será realizada no prazo de **até 30 (trinta) dias úteis, contado do recebimento da Nota Fiscal** ou documento de cobrança equivalente acompanhado da documentação necessária, desde que não haja pendência impeditiva. O pagamento será efetuado no prazo de até 30 (trinta) dias úteis, contado da conclusão da liquidação da despesa, relativamente aos gêneros alimentícios efetivamente fornecidos, recebidos e aceitos pela Administração, mediante depósito ou transferência bancária em conta corrente indicada pela Contratada.

20.1.1. A Contratada deverá encaminhar junto com a Nota Fiscal ou Fatura documento em papel timbrado da empresa informando a Agência Bancária e o número da Conta a ser depositado o pagamento. Não será aceita a emissão de boleto bancário para efetuar o pagamento das Notas Fiscais e/ou Faturas.

20.1.2. Em caso de devolução da Nota Fiscal ou Fatura para correção, ou quando constatada ausência de documentação necessária, divergência de valores ou qualquer outra circunstância que impeça a regular liquidação da despesa, a Contratada será comunicada para promover o saneamento da pendência, ficando o processamento condicionado à respectiva regularização.

20.1.3. Nos casos de eventuais atrasos de pagamento imputáveis exclusivamente ao Contratante, e desde que a Contratada não tenha concorrido para o atraso, será assegurada a atualização monetária na forma estabelecida no subitem 20.12 deste Edital.

20.1.4. A Nota Fiscal ou Fatura deverá ser emitida pela própria Contratada em nome do FUNDO MUNICIPAL DE SAÚDE DE JAQUEIRA, relativamente aos gêneros alimentícios efetivamente fornecidos e aceitos pela Administração, devendo indicar expressamente o CNPJ do ente contratante, além de conter obrigatoriamente o número de inscrição no CNPJ apresentado nos documentos de habilitação e na proposta de preços, bem como a identificação da respectiva Nota de Empenho, não se admitindo Notas Fiscais ou Faturas emitidas com outros CNPJs.

20.1.5. A critério do Contratante poderão ser utilizados créditos da Contratada para compensar débitos de sua responsabilidade perante a Administração, relativos a multas que lhe tenham sido regularmente aplicadas em decorrência da irregular execução contratual, observado o devido processo legal; e

20.1.6. A liquidação da despesa ficará condicionada à verificação da regular execução do objeto, à compatibilidade dos gêneros alimentícios e respectivos quantitativos fornecidos com as Ordens de Fornecimento emitidas, ao recebimento definitivo dos produtos, à conformidade da Nota Fiscal ou Fatura com o fornecimento efetivamente realizado e à manutenção das condições de habilitação da Contratada.

20.2. Por ocasião do pagamento a contratada deverá apresentar:

a) Certificado de Regularidade do FGTS – CRF, comprovando regularidade com o FGTS;

b) Certidão Negativa de Débitos Relativos a Tributos Federais, Dívida Ativa da União, e INSS expedida pela Secretaria da Receita Federal do Brasil;

c) Certidão Negativa de Débitos Trabalhistas – CNDT, expedida pela Justiça do Trabalho, comprovando a inexistência de débitos inadimplidos perante a Justiça do Trabalho;

d) Prova de regularidade com as Fazendas Estadual e Municipal do domicílio ou sede da contratada.

20.3. O pagamento será realizado, após a apresentação pela Contratada da nota fiscal devidamente preenchida e indicação do banco, agência e conta bancária da empresa que receberá o valor do objeto.

20.4. Não haverá, sob hipótese alguma, pagamento antecipado.

20.5. Nenhum pagamento será efetuado à adjudicatária enquanto pendente de liquidação qualquer obrigação. Esse fato não será gerador de direito a reajustamento de preços ou à atualização monetária.

20.6. A nota fiscal que for apresentada com erro, ou observada qualquer circunstância que desaconselhe o pagamento, será devolvida à contratada para correção e nesse caso o prazo

previsto no subitem **20.1** será interrompido. A contagem do prazo previsto para pagamento será iniciada a partir da respectiva regularização.

20.7. Eventuais atrasos nos pagamentos imputáveis à contratada não gerarão direito a qualquer atualização.

20.8. A adjudicatária não poderá apresentar nota fiscal/fatura com CNPJ/MF diverso do registrado no Contrato.

20.9. Não será concedido reajuste ou correção monetária ao valor do Contrato, até que se completa 12 (doze) meses.

20.10. Fica assegurado o reequilíbrio econômico-financeiro inicial do Contrato, mediante a superveniência de fato imprevisível nos termos e forma estabelecida no artigo 124, inciso II, alínea "d" da Lei Federal nº 14.133/2021, mediante provocação da contratada, cuja pretensão deverá estar suficientemente comprovada através de documento(s).

20.11. Deverão estar inclusos nos preços apresentados todos os gastos do frete, embalagem e todos e quaisquer tributos, sejam eles sociais, trabalhistas, previdenciários, fiscais, comerciais ou de qualquer outra natureza resultantes da execução do contrato.

20.12. Atualização Monetária: Ocorrendo atraso no pagamento imputável exclusivamente ao Contratante, e desde que a Contratada não tenha concorrido para o atraso, haverá incidência de atualização monetária sobre o valor devido, calculada pela variação do Índice Nacional de Preços ao Consumidor Amplo – IPCA, ou de outro índice oficial que venha a substituí-lo, a partir do dia subsequente ao término do prazo estabelecido para pagamento até a data de sua efetiva realização.

21. DAS SANÇÕES ADMINISTRATIVAS

21.1. Comete infração administrativa, nos termos do artigo 155 e seguintes da Lei Federal nº 14.133/2021, o licitante ou a adjudicatária 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 Pregoeiro durante o certame;

21.1.2. Salvo em decorrência de fato superveniente devidamente justificado, não mantiver 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, quando exigido;

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 n.º 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; e,

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 3 (três) dias úteis, a contar da comunicação oficial.

21.4.1. Para as infrações previstas nos subitens **21.1.1, 21.1.2** e **21.1.3**, a multa será de 0,5% a 15% do valor do contrato licitado.

21.4.2. Para as infrações previstas nos subitens **21.1.4, 21.1.5, 22.1.6, 21.1.7** e **21.1.8**, 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 subitens **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 Município de Jaqueira-PE, 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 subitens **21.1.4, 21.1.5, 21.1.6, 21.1.7** e **21.1.8**, bem como pelas infrações administrativas previstas nos subitens **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 não apresentação dos documentos necessários à formalização da contratação, quando regularmente convocado dentro do prazo de validade da proposta, conforme previsto no subitem 21.1.3, caracterizará o descumprimento da obrigação assumida e implicará a execução integral da garantia de

proposta em favor da Administração, sem prejuízo das demais sanções cabíveis, nos termos do art. 58, § 3º, da Lei Federal nº 14.133/2021.

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. DAS DILIGÊNCIAS

22.1. É facultada ao Agente de Contratação - Pregoeiro, em qualquer fase da licitação, a promoção de diligência destinada a esclarecer ou a complementar a instrução do processo, vedada a inclusão posterior de documento ou informação que deveria constar originariamente da **PROPOSTA DE PREÇOS** ou **DOCUMENTAÇÃO DE HABILITAÇÃO,** bem como republicar o Edital de ofício ou por provocação de terceiros, na forma da lei, adiar ou prorrogar datas de reunião, desde que comunique formalmente.

22.1.1. Quanto à inclusão posterior de documento, se comprovado pela licitante que possuía a condição de atendimento da exigência por ocasião da apresentação da proposta comercial e/ou dos documentos de habilitação, excepcionalmente, em fase de diligência, poderá o Pregoeiro, com esteio nas disposições do Acórdão TCU nº 1.211/21, admitir a juntada da documentação faltante que não tenha sido juntada oportunamente por equívoco, falha ou esquecimento do licitante.

23. DAS DISPOSIÇÕES GERAIS

23.1. Esta Licitação na modalidade de Pregão Eletrônico poderá ser revogada por interesse da Secretaria de Saúde do Município de Jaqueira, em decorrência de fato superveniente devidamente comprovado, pertinente e suficiente para justificar o ato ou anulada por vício ou ilegalidade, a modo próprio ou por provocação de terceiros, sem que as licitantes tenham direito a qualquer indenização.

23.2. Qualquer modificação no presente EDITAL será divulgada pela mesma forma que se divulgou o texto original, reabrindo-se o prazo inicialmente estabelecido, exceto quando, inquestionavelmente, a alteração não afetar a formulação da proposta.

23.3. Os proponentes são responsáveis pela fidelidade e legitimidade das informações e dos documentos apresentados em qualquer fase da licitação.

23.4. Para fins de aplicação das sanções administrativas previstas no Termo de Referência o lance é considerado Proposta.

23.5. As normas que disciplinam este Pregão Eletrônico serão sempre interpretadas em favor da ampliação da disputa entre os interessados, sem comprometimento do interesse da Administração, a finalidade e a segurança da contratação.

23.6. O edital estará à disposição dos interessados na internet, no Portal Nacional de Compras Pública-PNCP e no endereço eletrônico: www.bnc.org.br, onde poderá ser consultado e baixado o edital.

23.7. Todas as referências de tempo no edital, no aviso e durante a sessão pública observarão obrigatoriamente o horário de Brasília – DF. Desta forma, serão registradas no sistema eletrônico e na documentação relativa ao certame.

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. Aplicam-se a presente licitação, subsidiariamente, a Lei n. 8.078, de 11 de novembro de 1990 – Código de Proteção e Defesa do Consumidor, e demais normas legais pertinentes.

23.10. Toda comunicação oficial ocorrerá no campo próprio do Sistema eletrônico (Avisos/Esclarecimentos/Impugnações), por e-mail ou publicação nos Diários Oficiais/Jornais de Grande Circulação, nos termos e hipóteses prescritos na legislação.

23.11. Para dirimir quaisquer questões decorrentes da licitação, não resolvidas na esfera administrativa, será competente o foro da Comarca de Jaqueira/PE.

23.12. As eventuais dúvidas dos interessados poderão ser dirigidas ao Agente de Contratação - Pregoeiro na Comissão de Contratação, através dos Fones/Fax: (81) 3689-1583, bem como na sede da CPL, sito à Rua Isabel de Melo, nº 25, Centro, Município de Jaqueira-PE

Jaqueira (PE), 31 de agosto de 2026.

LUIZ FREIRE DE SANTANA NETO
Agente de Contratação | CPF nº 109.xxx.354-45

***Aprovo o presente edital e autorizo sua divulgação por estarem aqui presentes as condições necessárias para a seleção da proposta mais vantajosa.**

THAÍS CIBELLE PELLEGRINO DE MACÊDO OLIVEIRA
Gestora do Fundo Municipal de Saúde de Jaqueira | Matrícula nº 103-4.

DOCUMENTO DE FORMALIZAÇÃO DA DEMANDA (DFD)

Setor Requisitante (Unidade/Setor/Depto.): Secretaria de Saúde do Município de Jaqueira – Administração da Unidade de Saúde – Hospital Municipal Maria Helena Silva de Andrade.	
Responsável pela Demanda: Lyvia Lorenna Pellegrino Guerra do Nascimento - Nutricionista	CPF n°: 0xx.xxx.99x-70
Objeto: O presente Documento de Formalização da Demanda (DFD) tem por finalidade registrar a necessidade de aquisição parcelada de gêneros alimentícios, destinados ao atendimento das necessidades das unidades vinculadas ao Fundo Municipal de Saúde de Jaqueira/PE, especialmente do Hospital Municipal Maria Helena Silva de Andrade, pelo período estimado de 12 (doze) meses, conforme especificações, quantitativos e condições estabelecidos neste documento.	

ITEM	CATMAT	OBJETO	UND
1	467288	**TORRADA INTEGRAL** Torrada integral crocante, elaborada com farinha de trigo integral e outros ingredientes selecionados, sem adição de conservantes artificiais. Possui textura leve e firme, sendo ideal para consumo no café da manhã ou lanches. Rica em fibras, contribui para uma alimentação equilibrada	Unidades
2	605938	**BISCOITO DOCE**, tipo sachê, crocante e de textura leve, produzido com ingredientes selecionados. Embalado para garantir frescor e qualidade, ideal para consumo em lanches e cafés.	Unidades
3	436134	**ADOÇANTE ARTIFICIAL LÍQUIDO** Adoçante artificial em sachês, indicado para adoçar bebidas e alimentos. Produto de baixa caloria, ideal para dietas com restrição de açúcar. Embalagem segura e adequada para conservação.	Unidades
4	603269	**AÇUCAR** Açúcar refinado branco, de alta pureza e qualidade, embalado de forma segura para garantir conservação e frescor. Ideal para uso em bebidas e preparações culinárias. Pct 1kg.	Unidades
5	484189	**ACHOCOLATADO** em pó instantâneo à base de cacau, enriquecido com vitaminas, embalagens intactas, acondicionadas em latas de 400g. Prazo de validade mínimo de 6 meses a partir data de entrega.	Unidades
6	475579	**ARROZ TIPO** 1, parboilizado, longo, constituído de grãos inteiros com teor, umidade máxima de 15% , isento de sujidades e materiais estranhos. Pct 1kg.	Unidades
7	474371	**ARROZ TIPO** 1 integral, unidade 1kg, longo, constituído de grãos integrais com teor, umidade máxima de 15%, isento de sujidades e materiais estranhos. Pct 1kg.	Unidades

	8	460501	**AVEIA EM FLOCOS FINOS** produto resultado da moagem de grão de aveia após limpeza e classificação, embalagem com 250, feito com cereal integral, além de ser rico em fibras e proteínas. Embalagem com 200g.	Unidades
	9	605938	**BISCOITO DOCE TIPO MARIA** sem recheio, composição básica farinha de trigo, gordura vegetal, sal com extrato de malte e fermento biológico. Pacotes com 400g.	Pacotes
	10	622355	**BISCOITO SALGADO TIPO CREAM CRACKER** – composição básica farinha de trigo, gordura vegetal, sal com extrato de malte e fermento biológico. Pacotes com 400g.	Unidades
	11	333329	**BOLACHA ÁGUA E SAL**, composição básica farinha de trigo, gordura vegetal, sal com extrato de malte e fermento biológico. Pacotes com 400g.	Unidades
	12	622355	**BOLACHA INTEGRAL**, composição básica farinha de trigo, gordura vegetal, sal com extrato de malte e fermento biológico, Pacotes com 400g.	Unidades
	13	618302	**CAFÉ EM PÓ TORRADO** moído homogêneo, aroma e sabor característicos, com selo de pureza da ABIC, 250g. Embalagem à vácuo, contendo identificação do produto, marca do fabricante, prazo de validade. As embalagens devem conter externamente os dados de identificação, procedência informações nutricionais, número de lote, data de validade, quantidade de produto. Validade mínima de 6 meses a partir da data de entrega.	Unidades
	14	463872	**CANELA EM PÓ**, puríssimo, com 40g.	Unidades
	15	604671	**CHÁ DE BOLDO**, constituído de florais inteiros de espécie vegetais genuínos dessecados de dor cheiro e sabor próprio isento de sujeiras, parasitas e larvas em sachê embaladas em caixa de papelão cartão composta de 10 sachês de 10g.	Caixas
	16	604671	**CHÁ DE CAMOMILA** constituído de florais inteiros de espécie vegetais genuínos dessecados de cor cheiro e sabor próprio isento de sujeiras, parasitas e larvas em sachê embaladas em caixa de papelão cartão composta por 10 sachês de 10g.	Caixas
	17	305794	**CHÁ DE ERVA CIDREIRA**, constituído de florais inteiros de espécie vegetais genuínos dessecados de cor cheiro e sabor próprio isento de sujeiras, parasitas e larvas em sachê embaladas em caixa de papelão cartão composta por 10 sachês de 10g.	Caixas
	18	401735	**CHÁ DE ERVA DOCE**, constituído de florais inteiros de espécie vegetais genuínos dessecados de cor cheiro e sabor próprio isento de sujeiras, parasitas e larvas em sachê embaladas em caixa de papelão cartão composta por 10 sachês de 10g.	Caixas

	19	463937	**COLORÍFICO EM PÓ FINO (COLORAL)** Para preparo de alimentos de primeira qualidade – unidade com 100g.	Unidades
	20	463891	**CONDIMENTO EM PÓ** – Para preparo de alimentos de primeira qualidade – unidade com 100g.	Unidades
	21	446538	**CREME DE LEITE**, elaborado a partir do leite, com textura viscosa e sabor suave embalado protegida com filme plástico termoencolhível. 200g.	Unidades
	22	464405	**CREME VEGETAL** (becel) sem sal 500g ingredientes: INGREDIENTES: ÁGUA, ÓLEOS VEGETAIS LÍQUIDOS E INTERESTERFICADOS, VITAMINAS (E, A, B6, ÁCIDO FÓLICO, D E B12 ESTABILIZANTES MONO E DIGLICERÍDEOS DE ÁCIDOS.	Unidades
	23	620460	**EXTRATO DE TOMATE – SIMPLES** concentrado com mínimo de 1% de carboidrato e 5% de sódio por porção, deverá ser preparado com frutos maduros e colhidos, são, sem pele e sementes. O produto deverá está isento de fermentação e de indicadores processamento defeituoso. Sem corantes artificiais, isento de sujidades e fermentação. 350g. Prazo de validade mínimo de 6 meses a partir da data de entrega.	Unidades
	24	463974	**FARINHA LÁCTEA** – Enriquecida de ferro e vitaminas em latas de 400g.	Unidades
	25	459009	**FARINHA DE MANDIOCA** – isento de sujidades, parasitos e larvas, com aspecto, odor, e sabor próprios, e condicionados em sacos plásticos atóxicos, embalagem de 1kg, que deverá conter externamente os dados de identificação, procedência, informações nutricionais, número de lote, quantidade do produto e embalagem secundária plástica resistente.	Quilogramas
	26	469427	**FARINHA DE TRIGO COM FERMENTO** – Especial em pacote com 1kg, para uso caseiro branca com glúten sem conservantes ou aditivos.	Quilogramas
	27	464566	**FEIJÃO MULATINHO TIPO 1** – Novo, constituído de grãos inteiros e sadios com umidade permitida de Lei, isento de material terroso, sujidades e misturas. Acondicionado em pacote de 01 kg e embalagem secundária plásticas resistente – Pct 1kg.	Quilogramas
	28	472894	**FEIJÃO PRETO TIPO 1** – Novo, constituído de grãos inteiros e sadios, com umidade permitida de lei, isento de material terroso, sujidades e misturas. Acondicionado em pacote de 01 kg e embalagem secundária plástica resistente – Pct 1kg.	Quilogramas
	29	464567	**FEIJÃO MACASSAR TIPO 1**- Novo, constituído de grãos inteiros e sadios, com umidade permitida de Lei, isento de material terroso, sujidades e misturas, Pct 1kg.	Quilogramas

	30	460265	**FARINHA DE TRIGO SEM FERMENTO**- Especial em pacote com 1kg, para uso caseiro branco com glúten sem conservantes ou aditivos.	Quilogramas
	31	453663	**FÓRMULA INFANTIL** (06 a 11 meses de vida) De alimentação com ferro para lactantes, semelhante ao leite materno, indicado para lactante no 2º semestre (Leite Nan 2º semestre ou similar).	Unidades
	32	453663	**FÓRMULA INFANTIL** (0 a 06 meses de vida) De alimentação com ferro para lactantes, semelhante ao leite materno, indicado para lactante no 1º semestre (Leite Nan 1º semestre ou similar).	Unidades
	33	459016	**FUBÁ DE MILHO** – Pré-cozido, e seco por processo adequado, com aspecto, cor, odor e sabor próprios obtido na moagem de grão de milho, fabricados a partir da matéria prima isenta de material terroso e parasitas, sujidades e umidade, de 1º qualidade. 500g.	Unidades
	34	446021	**LEITE EM PO INTEGRAL DESNATADO** em embalagem de 200g – com ausência de umidade, de primeira qualidade, enriquecido com ferro, cálcio e vitamina A e D – Pct de 200g.	Pacotes
	35	459637	**LEITE EM PÓ INTEGRAL** – Com ausência de umidade, de primeira qualidade, enriquecido com ferro, cálcio e vitamina A e D – Pct de 200g.	Pacotes
	36	464013	**LEITE CONDENSADO** produzido com leite integra,, açúcar e lactose, acondicionado em embalagem de 395 g, que deverá conter externamente os dados de identificação, procedência, informações nutricionais, número do lote, data de validade, quantidade de produto e atender as quantidade de produto e atender as especificações técnicas da ANVISA e INMETRO. Prazo de validade de no mínimo 6 meses a partir da entrega do produto. Cx com 395g	Unidades
	37	464012	**LEITE DE COCO**, 500 ml, pasteurizado homogeneizado. Leite de coco natural integral, concentrado, isento de sujidades, parasitas, larvas, com aspecto cor, cheiro e sabor próprios. Prazo de Validade de no mínimo 6 meses a partir da entrega do produto.	Unidades
	38	480420	**MACARRÃO** de sêmola tipo espaguete fino vitaminado enriquecido com ferro – 1ª qualidade. Pct de 500g.	Pacotes
	39	616858	**MARGARINA VEGETAL COM SAL** – com 60% a 80% de lipídios e vitaminas de ranço e de outras características indesejáveis 250g.	Unidades
	40	279262	**MILHO PARA PREPARO DO MUNGUZÁ**, 500G.	Unidades

	41	459077	**MISTURA A BASE DE AMIDO**- adicionado de açúcar, vitaminas A e C, sais minerais (Cálcio, fósforo e ferro) e aromatizado sabor tradicional (cremo gema ou similar), 500g.	Unidades	
	42	241553	**MOLHO DE PIMENTA** elaborado a partir seleção de pimentas malaguetas, que juntas são responsáveis pelo sabor e ardência característica do molho. Embalagem pet com 900 ml	Unidades	
	43	416665	**ÓLEO DE SOJA REFINADO** – 900 ml, extraído da soja por processo de refinamento, obtido de espécie vegetal, isento de ranço e substâncias estranhas, acondicionado em frasco plástico com 900 m, de características de coloração clara, obedecendo a requisitos de qualidade, odor, sabor e isento de impurezas. Prazo de validade de no mínimo 6 meses a partir da entrega do produto.	Unidades	
	44	383472	**PROTEÍNA DE SOJA TEXTURIZADA – SABOR CARNE**- Em flocos, desidratada. Pacote com 400g. A embalagem deverá conter externamente os dados de identificação e procedência, informações nutricionais, número de lote, data de fabricação, data de validade, quantidade do produto e atender as especificações técnicas dos órgãos de vigilância sanitária em legislação vigente. Prazo de validade de no mínimo 6 meses a partir da entrega do produto. pct 400g.	Unidades	
	45	461092	**SAL REFINADO IODADO** – Pct 1kg.	Unidades	
	46	449007	**SARDINHA** – Preparada com pescado fresco, limpo, eviscerado, cozido. Imersa em óleo comestível. Acondicionado em recipiente de folha de flandares íntegro, resistente, vedado hermeticamente e limpo. A embalagem deverá conter externamente os dados de identificação e procedência, informação nutricional, número do lote, data de validade, quantidade do produto. Lata de 125g.	Unidades	
	47	443370	**SUPLEMENTO NUTRICIONAL** – contendo 25 vitaminas, minerais e fibras, diversos sabores. Lata de 400 similar a (NUTREN).	Unidades	
	48	381379	**VINAGRE DE ÁLCOOL** – produto natural fermentado, acético simples e isento de corantes artificiais, de 1ª qualidade. Embalagem com 500ml.	Unidades	
	49	464491	**POLPA DE FRUTAS** – sabores variados, embalagem de 1kg com 10 pacotes de 100g.	Unidades	
	50	620868	**PÃO** – para cachorro- quente, tipo seda, fresco do dia, em bisnaga pesando no mínimo 50g depois de assado, fabricado em material prima de 1ª qualidade, elaborado com farinha de trigo especial, isento de impurezas e corpos estranhos, deve apresentar aspecto crocante, ser produzido no dia do consumo apresentar miolo poros e elástico e não deve apresentar casca tostada em excesso.	Unidades	

	51	462729	**PÓ PARA GELATINA SABOR MORANGO/UVA**. As embalagens individuais devem estar em bom estado de conservação e livre de sujidades, embaladas em caixa de papelão íntegra. Unidade de 35g. Prazo de validade de no mínimo 6 meses a partir da entrega do produto.	Unidades	
	52	460408	**PÃO DE FORMA INTEGRAL** – 50 depois de assado, fabricado em material prima de 1ª.	Unidades	
	53	433827	**FUBÁ DE ARROZ** – Pré – cozido, e seco por processo adequado, com aspecto, cor odor e sabor próprios obtido da moagem do grão de milho, fabricados a partir da matéria prima isentas de material terroso e parasitas, sujidades e umidade, de 1ª qualidade. Und com 500g.	Unidades	
	54	469710	**MILHO VERDE E ERVILHA** dueto de primeira qualidade. Unidade com 300g.	Unidades	
	55	447497	**CARNE BOVINA MOÍDA** – de 1ª qualidade contendo no máximo 10% de sebo, congelada e embalada em sacos transparentes atóxicos. Pct 500g	Quilogramas	
	56	480424	**CARNE BOVINA SALGADA – CHARQUE** produto preparado com carne bovina tipo charque dianteira de 1º qualidade dessecada, de consistência firme, com cor, cheiro e sabor próprio isenta de sujidades, parasitas e materiais estranhos, acondicionada em embalagem plástica própria. Fornecido em fardos com 5kg.	Quilogramas	
	57	456557	**CARNE BOVINA COXÃO MOLE OU CHÃ DE DENTRO**, de 1º para bife, congelada, temperatura de entrega -18 graus C, localizada na parte traseira do animal, de consistência firme, com cor, cheiro e sabor próprio, isenta de sujidades, parasitas e materiais estranhos, acondicionada em embalagem plástica própria. Prazo de validade mínimo de 3 meses a partir data de entrega.	Quilogramas	
	58	476495	**CARNE BOVINA ACÉM,** localizada na parte traseira do animal, de 1ª qualidade, de consistência firme, com cor, cheiro e sabor próprio, isenta de sujidades, parasitas e materiais estranhos, acondicionada em embalagem plástica própria.	Quilogramas	
	59	448300	**COSTELA BOVINA RIPA**, do traseiro bovino, de 1ª qualidade, de consistência firme, com cor, cheiro e sabor próprio isenta de sujidades, parasitas e materiais estranhos, acondicionada em embalagem plástica própria.	Quilogramas	
	60	451063	**COXA COM SOBRECOXA DE FRANGO** congelado, de 1ª qualidade, isenta de materiais estranho e embalado em saco transparente próprio atóxico.	Quilogramas	

	61	447487	**CARNE DE BOI INDUSTRIALIZADA** de 1ª qualidade, tipo **FÍGADO**, apresentação congelado, temperatura de entrega 18ºC. Prazo de validade mínimo de 3 meses a partir data de entrega. Aspecto físico, cheiro e sabor próprio.	Quilogramas	
	62	448896	**FILÉ DE MERLUZA** – deve apresentar cor normal para espécie. Odor suave, característicos de algas marinhas. Textura do músculo elástico quando cru e firme quando cozido.	Quilogramas	
	63	455696	**IOGURTE DESNATADO SABOR MORANGO** – Produto obtido através de leite e/ou leite reconstituído padronizado em seu conteúdo de gordura, cultivo de bactéria lácteas e /ou cultivo de bactérias lácteas especificas. Isento de contaminações, sujidades, corpos estranhos; embalagens plásticas.	Unidades	
	64	447704	**LINGUIÇA CALABRESA**, tipo defumada, ingredientes carne suína, empacotada à vácuo em embalagem plástica de 2,5kg. Certificado de inspeção Estadual ou Federal. Prazo de validade de no mínimo 6 meses a partir da entrega do produto.	Pacotes	
	65	258246	**MORTADELA DE FRANGO** – Sem gordura, de 1ª qualidade, PCT 3 kg, isenta de sujidades e outras substancias estranhas em sua composição, acondicionada em saco plástico atóxico.	Unidades	
	66	446617	**OVOS-** De galinha, médios, de 1ª qualidade, livres de sujidade, rachadura e fungos. Acondicionados em bandejas com 30 unidades.	Bandejas	
	67	480363	**PEITO DE FRANGO CONGELADO** – de 1ª qualidade, isenta de materiais estranho e embalado em saco transparente próprio atóxico.	Quilogramas	
	68	447774	**PRESUNTO**, sem capa de gordura, de primeira qualidade. A embalagem original deve ser a vácuo em saco plástico transparente e atóxico, limpo, não violado, resistente, que garanta a integridade do produto até o momento do consumo, acondicionados em caixas lacrados A embalagem deve conter externamente os dados de identificação, procedência, informações nutricionais, número de lote, quantidade do produto, número do registro no Ministério de Agricultura/SIF/DIPOA e carimbo de inspeção do SIF. PCT 4KG	Quilogramas	
	69	447518	**QUEIJO MUSSARELA**, de 1ª qualidade, com ingredientes leite, conservação 0 a 10ºC. Produto próprio para o consumo humano e em conformidade com a legislação sanitária em vigor. Apresentação em barra. Acondicionada em embalagem plástica apropriada, transparente, limpa, resistente e inviolável. A embalagem original deverá ser a vácuo e conter externamente os dados de identificação, procedência, informações nutricionais, número do lote, data de validade, quantidade de produto, número do registro do Ministério da agricultura/ SIF/ DIPOA, carimbo de	Quilogramas	

			inspeção do SIF e atender as especificações técnicas da ANVISA e Inmetro. Prazo de validade mínima de 90 dias a partir da data de entrega. Conservação em ambiente refrigerado. PCT 4KG		
	70	447072	**QUEIJO TIPO COALHO** de 1ª qualidade com ingredientes leite, conservação 0 a 10ºC produto próprio para o consumo humano e em conformidade com a legislação sanitária em vigor. Apresentação em barra, acondicionada em embalagem plástica apropriada, transparente, limpa, resistente e inviolável. A embalagem original deverá ser a vácuo e conter externamente os dados de identificação, procedência, informações nutricionais, número do lote, data de validade, quantidade de produto, número do registro no Ministério da Agricultura/SIF/DIPOA, carimbo de inspeção do SIF e atender as especificações técnicas da ANVISA e Inmetro. Prazo de Validade mínima de 90 dias a partir da data de entrega. Conservação em ambiente refrigerado. PCT 1 KG	Quilogramas	
	71	446649	**QUEIJO TIPO PARMESÃO** – ingredientes básicos: queijo parmesão e conservador, características adicionais: produto próprio para consumo humano e em conformidade com a legislação sanitária em vigor. 50g.	Unidades	
	72	453662	**FÓRMULA INFANTIL SEM LACTOSE** (06 a 11 meses de vida) de alimentação com ferro para lactantes, indicado para lactante no 2º semestre (Leite Nan 2º semestre ou similar).	Unidades	
	73	435232	**LEITE SEM LACTOSE** sem lactose, integral, semidesnatado ou desnatado, com longa vida útil. Embalado em recipiente seguro que preserva sabor e qualidade, ideal para dietas com restrição à lactose.	Unidades	
	74	435237	**DIETA ENTERAL PADRÃO**, COM FIBRA, SISTEMA FECHADO Fórmula nutricionalmente completa para nutrição enteral, com fibras, em sistema fechado. Apresentação em embalagem de 1 litro, pronta para uso, garantindo segurança e praticidade na administração.	Unidades	
	75	435237	**DIETA ENTERAL PARA CONTROLE GLICÊMICO**, COM FIBRA, SISTEMA FECHADO, Fórmula nutricionalmente completa para nutrição enteral, com fibras, desenvolvida para auxiliar no controle glicêmico. Apresentação em sistema fechado, embalagem de 1 litro, pronta para uso, garantindo segurança e praticidade na administração.	Unidades	
	76	316835	**FERMENTO EM PÓ**- Fermento químico em pó, ideal para uso em panificação e confeitaria. Produto de alta qualidade, embalado de forma segura para garantir conservação e eficácia no crescimento das massas.	Unidades	

	77	108847	**XEREM**- alimento saudável e nutritivo, obtido a partir da moagem do milho. Ideal para preparo de pratos como polenta, mingau e acompanhamentos, o xerém oferece sabor e textura únicos. Embalado em condições que garantem a conservação e qualidade.	Unidades	
	78	242548	**SUCO DE CAIXA 200ML**- em ótima qualidade para consumo, bem embalado, ricos em fontes de vitaminas.	Unidades	
	79	353195	**BISCOITO SALGADO** – Em perfeita qualidade para consumo, embalados em embalagens de 144g.	Unidades	

Tipo do Objeto:
( ) Serviço não continuado / pronto pagamento
( ) Serviço continuado SEM dedicação exclusiva de mão de obra
( ) Serviço continuado COM dedicação exclusiva de mão de obra
(X) Material de consumo
( ) Material permanente/equipamentos

Forma de Contratação sugerida:
(X) Pregão Eletrônico

Para a hipótese de pregão, assinalar: sistema de registro de preços/ata de registro de preços:

( ) SIM (X) NÃO

( ) Credenciamento nos termos do art. 79 da Lei nº 14.133/2021 (Nova Lei de Licitações e Contratos)

( ) Concorrência

( ) Dispensa de Licitação nas modalidades dos incisos I e II do artigo 75 da Lei Federal nº 14.133/2021.

( ) Outras Hipóteses de Dispensa de Licitação previstas nos incisos III e seguintes do artigo 75 da Lei Federal nº 14.133/2021.

Indicar o inciso _____

( ) Dispensa de Licitação para contratações de pequeno valor, com dispensa de formalização e instrumento contratual, para entrega imediata ou serviço de pronto pagamento (Art. 95, incisos e parágrafos da Lei Federal nº 14.133/2021).

( ) Inexigibilidade.

( ) Adesão à Ata de Registro de Preços de outros Órgãos.

Item / Objeto Previsto no Plano de Contratação Anual - PAC 2026:
(X) SIM ( ) NÃO

Fonte de Recurso para Atendimento da Demanda

Valor Orçamentário: R$ 7.595.113,81 (sete milhões, quinhentos e noventa e cinco mil, cento e treze reais e oitenta e um centavos).

Saldo orçamentário atual: R$ 2.285.741,00 (dois milhões, duzentos e oitenta e cinco mil, setecentos e quarenta e um reais).

Dotação
Órgão: 03 FUNDO MUNICIPAL DE SAÚDE

Unidade: 030102 FUNDO MUNICIPAL DE SAÚDE
Função: 10 SAÚDE
Subfunção: 10 302 ASSISTÊNCIA HOSPITALAR E AMBULATORIAL
Programa: 10 302 1003 GESTÃO ADMINISTRATIVA MUNICIPAL DE SAÚDE DA ATENÇÃO ESPECIALIZADA
Atividade: 10 302 1003 2208 0000 MANUTENÇÃO DAS AÇÕES E SERV. PÚBLICOS EM SAÚDE – ATENÇÃO ESPECIALIZADA
183 3.3.90.00.00 APLICAÇÕES DIRETAS
1.035.09 213.002 Transferências de Recursos do Estado SUS
184 3.3.90.00.00 APLICAÇÕES DIRETAS
1.035.09 214.001 Transferências de Recursos da União- SUS
186 3.3.90.00.00 APLICAÇÕES DIRETAS
1.035.18 211.001 Receitas e Transf.de Impostos – SAÚDE

Órgão: 03 FUNDO MUNICIPAL DE SAÚDE
Unidade: 030102 FUNDO MUNICIPAL DE SAÚDE
Função: 10 SAÚDE
Subfunção: 10 301 ATENÇÃO BÁSICA
Programa: 10 301 1002 GESTÃO ADMINISTRATIVA MUNICIPAL DE SAÚDE DA ATENÇÃO PRIMÁRIA
Atividade: 10 301 1002 2206 0000 MANUTENÇÃO DAS AÇÕES E SERV. PÚBLICOS EM SAÚDE - ATENÇÃO PRIMÁRIA
166 3.3.90.00.00 APLICAÇÕES DIRETAS
1.035.09 213.002 Transferências de Recursos do Estado SUS
167 3.3.90.00.00 APLICAÇÕES DIRETAS
1.035.09 214.001 Transferências de Recursos da União- SUS
168 3.3.90.00.00 APLICAÇÕES DIRETAS
1.035.18 211.001 Receitas e Transf.de Impostos – SAÚDE

Valor total estimado da contratação pelo requisitante/demandante:
Até R$ 491.109,43 (quatrocentos e noventa e um mil e cento e nove reais e quarenta e três centavos).

*Estimativa apurada levou em consideração cesta de preços colhida através de Relatório de Cotação emitido pela solução tecnológica sistema Banco de Preços, conforme demanda estimada da Administração, nos termos do art. 23, §1º, inciso II, da Lei 14.133/2021. Pesquisa levada a efeito entre 31/07/2026 e 06/08/2026, com relatório gerado em 06/08/2026, formalizada pelo membro da equipe de apoio da Comissão de Contratação do Fundo Municipal de Saúde de Jaqueira, Sr. Luis Fellype Araújo do Nascimento (Matrícula nº 223933-3), conforme relatório anexo.

A apuração detalhada dos valores apurados pela cesta de preços, que devem ser considerados como máximo admitido para o vindouro certame, é expressa no seguinte quadro:

ITEM	CATMAT	OBJETO	UND	QUANT	VALOR UNITÁRIO	VALOR TOTAL

1	467288	**TORRADA INTEGRAL** Torrada integral crocante, elaborada com farinha de trigo integral e outros ingredientes selecionados, sem adição de conservantes artificiais. Possui textura leve e firme, sendo ideal para consumo no café da manhã ou lanches. Rica em fibras, contribui para uma alimentação equilibrada	Unidades	350	R$ 6,31	R$ 2.208,50
2	605938	**BISCOITO DOCE**, tipo sachê, crocante e de textura leve, produzido com ingredientes selecionados. Embalado para garantir frescor e qualidade, ideal para consumo em lanches e cafés.	Unidades	350	R$ 4,60	R$ 1.610,00
3	436134	**ADOÇANTE ARTIFICIAL LÍQUIDO** Adoçante artificial em sachês, indicado para adoçar bebidas e alimentos. Produto de baixa caloria, ideal para dietas com restrição de açúcar. Embalagem segura e adequada para conservação.	Unidades	80	R$ 5,83	R$ 466,40
4	603269	**AÇUCAR** Açúcar refinado branco, de alta pureza e qualidade, embalado de forma segura para garantir conservação e frescor. Ideal para uso em bebidas e preparações culinárias. Pct 1kg.	Unidades	1710	R$ 5,90	R$ 10.089,00
5	484189	**ACHOCOLATADO** em pó instantâneo à base de cacau, enriquecido com vitaminas, embalagens intactas, acondicionadas em latas de 400g. Prazo de validade mínimo de 6 meses a partir data de entrega.	Unidades	48	R$ 14,06	R$ 674,88
6	475579	**ARROZ TIPO** 1, parboilizado, longo, constituído de grãos inteiros com teor, umidade máxima de 15% , isento de sujidades	Unidades	630	R$ 8,42	R$ 5.304,60

		e materiais estranhos. Pct 1kg.				
7	474371	**ARROZ TIPO** 1 integral, unidade 1kg, longo, constituído de grãos integrais com teor, umidade máxima de 15%, isento de sujidades e materiais estranhos. Pct 1kg.	Unidades	300	R$ 9,05	R$ 2.715,00
8	460501	**AVEIA EM FLOCOS FINOS** produto resultado da moagem de grão de aveia após limpeza e classificação, embalagem com 250, feito com cereal integral, além de ser rico em fibras e proteínas. Embalagem com 200g.	Unidades	280	R$ 11,45	R$ 3.206,00
9	605938	**BISCOITO DOCE TIPO MARIA** sem recheio, composição básica farinha de trigo, gordura vegetal, sal com extrato de malte e fermento biológico. Pacotes com 400g.	Pacotes	1200	R$ 6,98	R$ 8.376,00
10	622355	**BISCOITO SALGADO TIPO CREAM CRACKER** – composição básica farinha de trigo, gordura vegetal, sal com extrato de malte e fermento biológico. Pacotes com 400g.	Unidades	1200	R$ 5,68	R$ 6.816,00
11	333329	**BOLACHA ÁGUA E SAL**, composição básica farinha de trigo, gordura vegetal, sal com extrato de malte e fermento biológico. Pacotes com 400g.	Unidades	340	R$ 6,13	R$ 2.084,20
12	622355	**BOLACHA INTEGRAL**, composição básica farinha de trigo, gordura vegetal, sal com extrato de malte e fermento biológico, Pacotes com 400g.	Unidades	400	R$ 5,55	R$ 2.220,00

13	618302	**CAFÉ EM PÓ TORRADO** moído homogêneo, aroma e sabor característicos, com selo de pureza da ABIC, 250g. Embalagem à vácuo, contendo identificação do produto, marca do fabricante, prazo de validade. As embalagens devem conter externamente os dados de identificação, procedência informações nutricionais, número de lote, data de validade, quantidade de produto. Validade mínima de 6 meses a partir da data de entrega.	Unidades	1000	R$ 15,02	R$ 15.020,00
14	463872	**CANELA EM PÓ**, puríssimo, com 40g.	Unidades	34	R$ 6,86	R$ 233,24
15	604671	**CHÁ DE BOLDO**, constituído de florais inteiros de espécie vegetais genuínos dessecados de dor cheiro e sabor próprio isento de sujeiras, parasitas e larvas em sachê embaladas em caixa de papelão cartão composta de 10 sachês de 10g.	Caixas	98	R$ 5,94	R$ 582,12
16	604671	**CHÁ DE CAMOMILA** constituído de florais inteiros de espécie vegetais genuínos dessecados de cor cheiro e sabor próprio isento de sujeiras, parasitas e larvas em sachê embaladas em caixa de papelão cartão composta por 10 sachês de 10g.	Caixas	98	R$ 4,70	R$ 460,60
17	305794	**CHÁ DE ERVA CIDREIRA**, constituído de florais inteiros de espécie vegetais genuínos dessecados de cor cheiro e sabor próprio isento de sujeiras, parasitas e larvas em sachê embaladas em caixa de papelão cartão composta por 10 sachês de 10g.	Caixas	98	R$ 5,65	R$ 553,70
18	401735	**CHÁ DE ERVA DOCE**, constituído de florais inteiros de espécie vegetais genuínos dessecados de cor cheiro e	Caixas	98	R$ 5,48	R$ 537,04

		sabor próprio isento de sujeiras, parasitas e larvas em sachê embaladas em caixa de papelão cartão composta por 10 sachês de 10g.				
19	463937	**COLORÍFICO EM PÓ FINO (COLORAL)** Para preparo de alimentos de primeira qualidade – unidade com 100g.	Unidades	500	R$ 2,73	R$ 1.365,00
20	463891	**CONDIMENTO EM PÓ** – Para preparo de alimentos de primeira qualidade – unidade com 100g.	Unidades	500	R$ 3,96	R$ 1.980,00
21	446538	**CREME DE LEITE**, elaborado a partir do leite, com textura viscosa e sabor suave embalado protegida com filme plástico termoencolhível. 200g.	Unidades	486	R$ 5,82	R$ 2.828,52
22	464405	**CREME VEGETAL** (becel) sem sal 500g ingredientes: INGREDIENTES: ÁGUA, ÓLEOS VEGETAIS LÍQUIDOS E INTERESTERFICADOS, VITAMINAS (E, A, B6, ÁCIDO FÓLICO, D E B12 ESTABILIZANTES MONO E DIGLICERÍDEOS DE ÁCIDOS.	Unidades	18	R$ 11,80	R$ 212,40
23	620460	**EXTRATO DE TOMATE – SIMPLES** concentrado com mínimo de 1% de carboidrato e 5% de sódio por porção, deverá ser preparado com frutos maduros e colhidos, são, sem pele e sementes. O produto deverá está isento de fermentação e de indicadores processamento defeituoso. Sem corantes artificiais, isento de sujidades e fermentação. 350g. Prazo de validade mínimo de 6 meses a partir da data de entrega.	Unidades	1080	R$ 3,97	R$ 4.287,60
24	463974	**FARINHA LÁCTEA** – Enriquecida de ferro e vitaminas em latas de 400g.	Unidades	18	R$ 13,73	R$ 247,14

25	459009	**FARINHA DE MANDIOCA** – isento de sujidades, parasitos e larvas, com aspecto, odor, e sabor próprios, e condicionados em sacos plásticos atóxicos, embalagem de 1kg, que deverá conter externamente os dados de identificação, procedência, informações nutricionais, número de lote, quantidade do produto e embalagem secundária plástica resistente.	Quilogramas	270	R$ 5,92	R$ 1.598,40
26	469427	**FARINHA DE TRIGO COM FERMENTO** – Especial em pacote com 1kg, para uso caseiro branca com glúten sem conservantes ou aditivos.	Quilogramas	168	R$ 7,96	R$ 1.337,28
27	464566	**FEIJÃO MULATINHO TIPO 1** – Novo, constituído de grãos inteiros e sadios com umidade permitida de Lei, isento de material terroso, sujidades e misturas. Acondicionado em pacote de 01 kg e embalagem secundária plásticas resistente – Pct 1kg.	Quilogramas	900	R$ 11,49	R$ 10.341,00
28	472894	**FEIJÃO PRETO TIPO 1** – Novo, constituído de grãos inteiros e sadios, com umidade permitida de lei, isento de material terroso, sujidades e misturas. Acondicionado em pacote de 01 kg e embalagem secundária plástica resistente – Pct 1kg.	Quilogramas	540	R$ 11,79	R$ 6.366,60
29	464567	**FEIJÃO MACASSAR TIPO 1-** Novo, constituído de grãos inteiros e sadios, com umidade permitida de Lei, isento de material terroso, sujidades e misturas, Pct 1kg.	Quilogramas	330	R$ 11,58	R$ 3.821,40
30	460265	**FARINHA DE TRIGO SEM FERMENTO-** Especial em pacote com 1kg, para uso caseiro branco com	Quilogramas	150	R$ 6,77	R$ 1.015,50

		glúten sem conservantes ou aditivos.				
31	453663	**FÓRMULA INFANTIL** (06 a 11 meses de vida) De alimentação com ferro para lactantes, semelhante ao leite materno, indicado para lactante no 2º semestre (Leite Nan 2º semestre ou similar).	Unidades	18	R$ 72,08	R$ 1.297,44
32	453663	**FÓRMULA INFANTIL** (0 a 06 meses de vida) De alimentação com ferro para lactantes, semelhante ao leite materno, indicado para lactante no 1º semestre (Leite Nan 1º semestre ou similar).	Unidades	18	R$ 51,64	R$ 929,52
33	459016	**FUBÁ DE MILHO** – Pré-cozido, e seco por processo adequado, com aspecto, cor, odor e sabor próprios obtido na moagem de grão de milho, fabricados a partir da matéria prima isenta de material terroso e parasitas, sujidades e umidade, de 1º qualidade. 500g.	Unidades	2880	R$ 2,81	R$ 8.092,80
34	446021	**LEITE EM PO INTEGRAL DESNATADO** em embalagem de 200g – com ausência de umidade, de primeira qualidade, enriquecido com ferro, cálcio e vitamina A e D – Pct de 200g.	Pacotes	900	R$ 11,96	R$ 10.764,00
35	459637	**LEITE EM PÓ INTEGRAL** – Com ausência de umidade, de primeira qualidade, enriquecido com ferro, cálcio e vitamina A e D – Pct de 200g.	Pacotes	1500	R$ 10,92	R$ 16.380,00
36	464013	**LEITE CONDENSADO** produzido com leite integra,, açúcar e lactose, acondicionado em embalagem de 395 g, que deverá conter externamente os dados de identificação,	Unidades	405	R$ 7,82	R$ 3.167,10

		procedência, informações nutricionais, número do lote, data de validade, quantidade de produto e atender as quantidade de produto e atender as especificações técnicas da ANVISA e INMETRO. Prazo de validade de no mínimo 6 meses a partir da entrega do produto. Cx com 395g				
37	464012	**LEITE DE COCO**, 500 ml, pasteurizado homogeneizado. Leite de coco natural integral, concentrado, isento de sujidades, parasitas, larvas, com aspecto cor, cheiro e sabor próprios. Prazo de Validade de no mínimo 6 meses a partir da entrega do produto.	Unidades	224	R$ 7,36	R$ 1.648,64
38	480420	**MACARRÃO** de sêmola tipo espaguete fino vitaminado enriquecido com ferro – 1ª qualidade. Pct de 500g.	Pacotes	1140	R$ 6,56	R$ 7.478,40
39	616858	**MARGARINA VEGETAL COM SAL** – com 60% a 80% de lipídios e vitaminas de ranço e de outras características indesejáveis 250g.	Unidades	1200	R$ 6,42	R$ 7.704,00
40	279262	**MILHO PARA PREPARO DO MUNGUZÁ**, 500G.	Unidades	210	R$ 3,63	R$ 762,30
41	459077	**MISTURA A BASE DE AMIDO**- adicionado de açúcar, vitaminas A e C, sais minerais (Cálcio, fósforo e ferro) e aromatizado sabor tradicional (cremo gema ou similar), 500g.	Unidades	240	R$ 4,85	R$ 1.164,00
42	241553	**MOLHO DE PIMENTA** elaborado a partir seleção de pimentas malaguetas, que juntas são responsáveis pelo sabor e ardência característica do molho. Embalagem pet com 900 ml	Unidades	34	R$ 15,10	R$ 513,40

43	416665	**ÓLEO DE SOJA REFINADO** – 900 ml, extraído da soja por processo de refinamento, obtido de espécie vegetal, isento de ranço e substâncias estranhas, acondicionado em frasco plástico com 900 m, de características de coloração clara, obedecendo a requisitos de qualidade, odor, sabor e isento de impurezas. Prazo de validade de no mínimo 6 meses a partir da entrega do produto.	Unidades	760	R$ 11,67	R$ 8.869,20
44	383472	**PROTEÍNA DE SOJA TEXTURIZADA – SABOR CARNE-** Em flocos, desidratada. Pacote com 400g. A embalagem deverá conter externamente os dados de identificação e procedência, informações nutricionais, número de lote, data de fabricação, data de validade, quantidade do produto e atender as especificações técnicas dos órgãos de vigilância sanitária em legislação vigente. Prazo de validade de no mínimo 6 meses a partir da entrega do produto. pct 400g.	Unidades	375	R$ 14,49	R$ 5.433,75
45	461092	**SAL REFINADO IODADO** – Pct 1kg.	Unidades	120	R$ 1,86	R$ 223,20
46	449007	**SARDINHA** – Preparada com pescado fresco, limpo, eviscerado, cozido. Imersa em óleo comestível. Acondicionado em recipiente de folha de flandares íntegro, resistente, vedado hermeticamente e limpo. A embalagem deverá conter externamente os dados de identificação e procedência, informação nutricional, número do lote, data de validade, quantidade do produto. Lata de 125g.	Unidades	900	R$ 6,76	R$ 6.084,00

47	443370	**SUPLEMENTO NUTRICIONAL** – contendo 25 vitaminas, minerais e fibras, diversos sabores. Lata de 400 similar a (NUTREN).	Unidades	36	R$ 44,17	R$ 1.590,12
48	381379	**VINAGRE DE ÁLCOOL** – produto natural fermentado, acético simples e isento de corantes artificiais, de 1ª qualidade. Embalagem com 500ml.	Unidades	420	R$ 4,54	R$ 1.906,80
49	464491	**POLPA DE FRUTAS** – sabores variados, embalagem de 1kg com 10 pacotes de 100g.	Unidades	75	R$ 14,96	R$ 1.122,00
50	620868	**PÃO** – para cachorro-quente, tipo seda, fresco do dia, em bisnaga pesando no mínimo 50g depois de assado, fabricado em material prima de 1ª qualidade, elaborado com farinha de trigo especial, isento de impurezas e corpos estranhos, deve apresentar aspecto crocante, ser produzido no dia do consumo apresentar miolo poros e elástico e não deve apresentar casca tostada em excesso.	Unidades	23000	R$ 0,89	R$ 20.470,00
51	462729	**PÓ PARA GELATINA SABOR MORANGO/UVA**. As embalagens individuais devem estar em bom estado de conservação e livre de sujidades, embaladas em caixa de papelão íntegra. Unidade de 35g. Prazo de validade de no mínimo 6 meses a partir da entrega do produto.	Unidades	168	R$ 4,08	R$ 685,44
52	460408	**PÃO DE FORMA INTEGRAL** – 50 depois de assado, fabricado em material prima de 1ª.	Unidades	450	R$ 13,06	R$ 5.877,00

53	433827	**FUBÁ DE ARROZ** – Pré – cozido, e seco por processo adequado, com aspecto, cor odor e sabor próprios obtido da moagem do grão de milho, fabricados a partir da matéria prima isentas de material terroso e parasitas, sujidades e umidade, de 1ª qualidade. Und com 500g.	Unidades	72	R$ 5,70	R$ 410,40
54	469710	**MILHO VERDE E ERVILHA** dueto de primeira qualidade. Unidade com 300g.	Unidades	270	R$ 4,75	R$ 1.282,50
55	447497	**CARNE BOVINA MOÍDA** – de 1ª qualidade contendo no máximo 10% de sebo, congelada e embalada em sacos transparentes atóxicos. Pct 500g	Quilogramas	720	R$ 29,23	R$ 21.045,60
56	480424	**CARNE BOVINA SALGADA – CHARQUE** produto preparado com carne bovina tipo charque dianteira de 1º qualidade dessecada, de consistência firme, com cor, cheiro e sabor próprio isenta de sujidades, parasitas e materiais estranhos, acondicionada em embalagem plástica própria. Fornecido em fardos com 5kg.	Quilogramas	350	R$ 38,80	R$ 13.580,00
57	456557	**CARNE BOVINA COXÃO MOLE OU CHÃ DE DENTRO**, de 1º para bife, congelada, temperatura de entrega -18 graus C, localizada na parte traseira do animal, de consistência firme, com cor, cheiro e sabor próprio, isenta de sujidades, parasitas e materiais estranhos, acondicionada em embalagem plástica própria. Prazo de validade mínimo de 3 meses a partir data de entrega.	Quilogramas	660	R$ 41,51	R$ 27.396,60

58	476495	**CARNE BOVINA ACÉM,** localizada na parte traseira do animal, de 1ª qualidade, de consistência firme, com cor, cheiro e sabor próprio, isenta de sujidades, parasitas e materiais estranhos, acondicionada em embalagem plástica própria.	Quilogramas	330	R$ 41,48	R$ 13.688,40
59	448300	**COSTELA BOVINA RIPA**, do traseiro bovino, de 1ª qualidade, de consistência firme, com cor, cheiro e sabor próprio isenta de sujidades, parasitas e materiais estranhos, acondicionada em embalagem plástica própria.	Quilogramas	330	R$ 25,56	R$ 8.434,80
60	451063	**COXA COM SOBRECOXA DE FRANGO** congelado, de 1ª qualidade, isenta de materiais estranho e embalado em saco transparente próprio atóxico.	Quilogramas	4500	R$ 18,93	R$ 85.185,00
61	447487	**CARNE DE BOI INDUSTRIALIZADA** de 1ª qualidade, tipo **FÍGADO**, apresentação congelado, temperatura de entrega 18ºC. Prazo de validade mínimo de 3 meses a partir data de entrega. Aspecto físico, cheiro e sabor próprio.	Quilogramas	285	R$ 19,15	R$ 5.457,75
62	448896	**FILÉ DE MERLUZA** – deve apresentar cor normal para espécie. Odor suave, característicos de algas marinhas. Textura do músculo elástico quando cru e firme quando cozido.	Quilogramas	270	R$ 28,19	R$ 7.611,30
63	455696	**IOGURTE DESNATADO SABOR MORANGO** – Produto obtido através de leite e/ou leite reconstituído padronizado em seu conteúdo de gordura, cultivo de bactéria lácteas e /ou cultivo de bactérias lácteas especificas. Isento de contaminações, sujidades,	Unidades	180	R$ 9,87	R$ 1.776,60

		corpos estranhos; embalagens plásticas.				
64	447704	**LINGUIÇA CALABRESA**, tipo defumada, ingredientes carne suína, empacotada à vácuo em embalagem plástica de 2,5kg. Certificado de inspeção Estadual ou Federal. Prazo de validade de no mínimo 6 meses a partir da entrega do produto.	Pacotes	360	R$ 29,19	R$ 10.508,40
65	258246	**MORTADELA DE FRANGO** – Sem gordura, de 1ª qualidade, PCT 3 kg, isenta de sujidades e outras substancias estranhas em sua composição, acondicionada em saco plástico atóxico.	Unidades	48	R$ 16,08	R$ 771,84
66	446617	**OVOS-** De galinha, médios, de 1ª qualidade, livres de sujidade, rachadura e fungos. Acondicionados em bandejas com 30 unidades.	Bandejas	1440	R$ 30,32	R$ 43.660,80
67	480363	**PEITO DE FRANGO CONGELADO** – de 1ª qualidade, isenta de materiais estranho e embalado em saco transparente próprio atóxico.	Quilogramas	750	R$ 21,88	R$ 16.410,00
68	447774	**PRESUNTO**, sem capa de gordura, de primeira qualidade. A embalagem original deve ser a vácuo em saco plástico transparente e atóxico, limpo, não violado, resistente, que garanta a integridade do produto até o momento do consumo, acondicionados em caixas lacrados A embalagem deve conter externamente os dados de identificação, procedência, informações nutricionais, número de lote, quantidade do produto,	Quilogramas	36	R$ 40,74	R$ 1.466,64

		número do registro no Ministério de Agricultura/SIF/DIPOA e carimbo de inspeção do SIF. PCT 4KG				
69	447518	**QUEIJO MUSSARELA**, de 1ª qualidade, com ingredientes leite, conservação 0 a 10ºC. Produto próprio para o consumo humano e em conformidade com a legislação sanitária em vigor. Apresentação em barra. Acondicionada em embalagem plástica apropriada, transparente, limpa, resistente e inviolável. A embalagem original deverá ser a vácuo e conter externamente os dados de identificação, procedência, informações nutricionais, número do lote, data de validade, quantidade de produto, número do registro do Ministério da agricultura/ SIF/ DIPOA, carimbo de inspeção do SIF e atender as especificações técnicas da ANVISA e Inmetro. Prazo de validade mínima de 90 dias a partir da data de entrega. Conservação em ambiente refrigerado. PCT 4KG	Quilogramas	36	R$ 42,88	R$ 1.543,68
70	447072	**QUEIJO TIPO COALHO** de 1ª qualidade com ingredientes leite, conservação 0 a 10ºC produto próprio para o consumo humano e em conformidade com a legislação sanitária em vigor. Apresentação em barra, acondicionada em embalagem plástica apropriada, transparente, limpa, resistente e inviolável. A embalagem original deverá ser a vácuo e conter externamente os dados de	Quilogramas	50	R$ 57,32	R$ 2.866,00

		identificação, procedência, informações nutricionais, número do lote, data de validade, quantidade de produto, número do registro no Ministério da Agricultura/SIF/DIPOA, carimbo de inspeção do SIF e atender as especificações técnicas da ANVISA e Inmetro. Prazo de Validade mínima de 90 dias a partir da data de entrega. Conservação em ambiente refrigerado. PCT 1 KG				
71	446649	**QUEIJO TIPO PARMESÃO** – ingredientes básicos: queijo parmesão e conservador, características adicionais: produto próprio para consumo humano e em conformidade com a legislação sanitária em vigor. 50g.	Unidades	150	R$ 5,23	R$ 784,50
72	453662	**FÓRMULA INFANTIL SEM LACTOSE** (06 a 11 meses de vida) de alimentação com ferro para lactantes, indicado para lactante no 2º semestre (Leite Nan 2º semestre ou similar).	Unidades	24	R$ 86,05	R$ 2.065,20
73	435232	**LEITE SEM LACTOSE** sem lactose, integral, semidesnatado ou desnatado, com longa vida útil. Embalado em recipiente seguro que preserva sabor e qualidade, ideal para dietas com restrição à lactose.	Unidades	24	R$ 26,02	R$ 624,48
74	435237	**DIETA ENTERAL PADRÃO**, COM FIBRA, SISTEMA FECHADO Fórmula nutricionalmente completa para nutrição enteral, com fibras, em sistema fechado. Apresentação em embalagem de 1 litro, pronta para uso, garantindo segurança e praticidade na administração.	Unidades	24	R$ 119,38	R$ 2.865,12

75	435237	**DIETA ENTERAL PARA CONTROLE GLICÊMICO**, COM FIBRA, SISTEMA FECHADO, Fórmula nutricionalmente completa para nutrição enteral, com fibras, desenvolvida para auxiliar no controle glicêmico. Apresentação em sistema fechado, embalagem de 1 litro, pronta para uso, garantindo segurança e praticidade na administração.	Unidades	24	R$ 151,98	R$ 3.647,52
76	316835	**FERMENTO EM PÓ**- Fermento químico em pó, ideal para uso em panificação e confeitaria. Produto de alta qualidade, embalado de forma segura para garantir conservação e eficácia no crescimento das massas.	Unidades	24	R$ 5,78	R$ 138,72
77	108847	**XEREM**- alimento saudável e nutritivo, obtido a partir da moagem do milho. Ideal para preparo de pratos como polenta, mingau e acompanhamentos, o xerém oferece sabor e textura únicos. Embalado em condições que garantem a conservação e qualidade.	Unidades	800	R$ 3,95	R$ 3.160,00
78	242548	**SUCO DE CAIXA 200ML**- em ótima qualidade para consumo, bem embalado, ricos em fontes de vitaminas.	Unidades	435	R$ 2,86	R$ 1.244,10
79	353195	**BISCOITO SALGADO** – Em perfeita qualidade para consumo, embalados em embalagens de 144g.	Unidades	435	R$ 6,35	R$ 2.762,25
VALOR TOTAL GLOBAL						R$ 491.109,43

Prazos

Data estimada da aprovação do ETP pela autoridade competente: 19/08/2026

ETP Dispensado ( ) SIM (X) NÃO

Data estimada para entrega do ETP e Termo de Referência para aprovação: 21/08/2026

Data estimada para assinatura do Contrato e/ou Ordem de Serviço/Fornecimento: 21/09/2026

Data estimada para disponibilização do bem/serviço: 21/09/2026 a 21/09/2027.

Critério de Sustentabilidade: (x) SIM ( ) NÃO

A aquisição de gêneros alimentícios destinados às unidades vinculadas ao Fundo Municipal de Saúde de Jaqueira/PE deverá observar critérios de sustentabilidade compatíveis com a natureza do objeto, conciliando a necessária segurança alimentar, a preservação da qualidade dos produtos, a redução de desperdícios e o uso racional dos recursos públicos, sem estabelecimento de exigências que restrinjam injustificadamente a competitividade do certame.

Entre os critérios de sustentabilidade aferíveis, temos:

1- **Redução de perdas e desperdícios:** o fornecimento deverá ocorrer de forma parcelada e de acordo com as necessidades das unidades requisitantes, permitindo que a Administração compatibilize as entregas com o consumo projetado e com sua capacidade de armazenamento, reduzindo riscos de deterioração, vencimento, armazenamento excessivo ou desperdício dos gêneros alimentícios.

2 - **Acondicionamento e embalagens:** os produtos deverão ser acondicionados em embalagens adequadas à sua natureza, suficientes para preservar integridade, qualidade e condições sanitárias, devendo ser evitado, sempre que tecnicamente possível, o uso excessivo ou desnecessário de materiais de acondicionamento.

3 - **Transporte e conservação:** os fornecedores deverão adotar condições adequadas de transporte, acondicionamento e conservação dos produtos, inclusive quanto à temperatura quando exigida pela natureza do alimento, preservando suas características sanitárias, nutricionais e organolépticas e evitando perdas durante a execução contratual.

4 - **Gestão de resíduos:** deverão ser observadas as normas ambientais aplicáveis quanto ao descarte e destinação de embalagens, resíduos e materiais decorrentes do fornecimento, sempre que houver responsabilidade do contratado sobre tais materiais.

5 - **Qualidade e durabilidade dos produtos:** deverão ser observados prazos de validade, condições de conservação e demais requisitos técnicos previstos para cada item, de modo que os produtos sejam entregues com período suficiente para utilização regular pela Administração, reduzindo riscos de descarte prematuro.

6 - **Desenvolvimento sustentável:** sempre que compatível com a competitividade, economicidade e legislação aplicável, poderão ser consideradas práticas que reduzam impactos ambientais associados à cadeia de fornecimento, sem imposição de critérios de procedência geográfica ou outras condições capazes de restringir indevidamente a participação de interessados.

7 - **Segurança alimentar:** a sustentabilidade da contratação compreende também a preservação das condições sanitárias e nutricionais dos alimentos, razão pela qual os produtos deverão observar as normas sanitárias pertinentes e as condições de qualidade estabelecidas nos documentos da contratação.

A adoção desses critérios deverá ser compatibilizada com as características próprias de cada gênero alimentício e detalhada, quando necessário, no Estudo Técnico Preliminar e no Termo de Referência, observando-se os princípios da proporcionalidade, competitividade, economicidade e desenvolvimento nacional sustentável.

Critério de Acessibilidade: (x) SIM () NÃO

A presente contratação envolve gêneros alimentícios destinados, em especial, à alimentação de pacientes e usuários das unidades vinculadas ao Fundo Municipal de Saúde de Jaqueira/PE, circunstância que exige atenção às diferentes necessidades nutricionais e alimentares do público atendido.

Entre os critérios de acessibilidade incidentes sobre o fornecimento, temos:

1- Os gêneros alimentícios deverão possibilitar a preparação de refeições compatíveis com as necessidades nutricionais dos usuários atendidos, inclusive pacientes que demandem dietas diferenciadas em decorrência de condições clínicas, restrições alimentares ou intolerâncias, sempre de acordo com a indicação e supervisão dos profissionais responsáveis.

2 - A contratação contempla itens destinados ao atendimento de necessidades alimentares específicas, inclusive produtos adequados a determinadas restrições nutricionais, fórmulas alimentares e dietas enterais, conforme especificações constantes da relação de itens.

3 - Os produtos deverão possuir informações de identificação, composição, validade, conservação e demais dados exigidos pela legislação sanitária, permitindo à equipe responsável identificar adequadamente sua utilização e eventual presença de componentes relevantes para pacientes com restrições alimentares.

4 - Os procedimentos de entrega e recebimento deverão ocorrer em condições que não criem obstáculos indevidos ao acesso, circulação e atuação de servidores, fornecedores ou demais pessoas envolvidas na execução contratual, observadas as condições estruturais próprias de cada unidade.

5 - Sempre que houver interação entre representantes do fornecedor e pessoas com deficiência ou mobilidade reduzida durante a execução contratual, deverão ser observadas as normas legais aplicáveis de acessibilidade e atendimento adequado.

Considerando que o objeto consiste predominantemente no fornecimento de bens de consumo, **não se identificam requisitos adicionais de acessibilidade física diretamente relacionados à fabricação dos produtos**, devendo a Administração concentrar a aplicação desse critério na adequação nutricional dos itens quando pertinente e nas condições de execução, entrega, comunicação e recebimento.

Grau de Prioridade:

(X) Alta ( ) Média ( ) Baixa

Justificativa da necessidade da aquisição/contratação

Identificação da Necessidade:

A contratação decorre da necessidade de assegurar o **abastecimento regular e contínuo de gêneros alimentícios destinados às unidades vinculadas ao Fundo Municipal de Saúde de Jaqueira/PE, especialmente ao Hospital Municipal Maria Helena Silva de Andrade**, garantindo a manutenção das atividades relacionadas ao preparo e fornecimento de refeições, alimentação e suporte nutricional aos pacientes, usuários e profissionais atendidos pelas unidades de saúde.

A alimentação constitui elemento indispensável ao regular funcionamento da unidade hospitalar, não apenas sob o aspecto operacional, mas também como componente associado ao cuidado e à recuperação dos pacientes. A composição das refeições deve permitir atendimento às diferentes necessidades nutricionais existentes no ambiente de saúde, inclusive dietas específicas decorrentes de condições clínicas, restrições alimentares, intolerâncias ou necessidades especiais, de acordo com a avaliação dos profissionais responsáveis.

Nesse contexto, a contratação contempla produtos de consumo ordinário, alimentos perecíveis e não perecíveis, proteínas, derivados do leite, produtos destinados à preparação de refeições, fórmulas e suplementos alimentares, entre outros gêneros necessários à execução regular das atividades de alimentação das unidades abrangidas.

A necessidade possui caráter **contínuo e recorrente**, uma vez que o consumo desses produtos acompanha diariamente a prestação dos serviços públicos de saúde. A interrupção ou irregularidade do fornecimento poderia comprometer a preparação das refeições, provocar desabastecimento de itens essenciais e afetar diretamente o funcionamento da unidade hospitalar e o atendimento dos pacientes.

Além disso, diversos produtos apresentam características de perecibilidade, necessidade de conservação específica e prazos próprios de validade, circunstância que desaconselha a entrega integral e imediata de todo o quantitativo contratado. Por essa razão, mostra-se necessária a adoção de **fornecimento parcelado**, com entregas realizadas durante a execução contratual segundo as condições, prazos e quantitativos estabelecidos pela Administração, compatibilizando o abastecimento com a capacidade de armazenamento das unidades e reduzindo riscos de perdas, deterioração e desperdício.

A contratação também se destina a assegurar que os produtos fornecidos atendam aos padrões de qualidade, higiene, conservação, acondicionamento e segurança alimentar exigidos pela legislação sanitária e pelas especificações técnicas estabelecidas pela Administração, protegendo a saúde dos usuários e garantindo condições adequadas para utilização dos gêneros no preparo das refeições.

A demanda não é inédita. O Fundo Municipal de Saúde já realiza contratações dessa natureza, inclusive tendo promovido, no exercício anterior, procedimento destinado à aquisição parcelada de gêneros alimentícios, circunstância que demonstra a recorrência da necessidade e permite utilizar o histórico de consumo e de execução contratual como elemento de planejamento da nova contratação.

A presente contratação deverá, ainda, ser articulada com as demais soluções de abastecimento adotadas pelo Fundo Municipal de Saúde, de forma a evitar sobreposição de objetos e assegurar que

os produtos inseridos neste procedimento correspondam efetivamente às necessidades não atendidas por outros instrumentos vigentes.

A realização do Pregão Eletrônico mostra-se adequada em razão da natureza comum dos bens a serem adquiridos, permitindo ampla competição entre fornecedores, julgamento objetivo das propostas e seleção da proposta mais vantajosa para a Administração, preservando-se, durante a execução contratual, o fornecimento parcelado dos produtos nas condições definidas no Termo de Referência e no instrumento contratual.

Dessa forma, a contratação revela-se indispensável à manutenção das atividades das unidades de saúde, especialmente do Hospital Municipal Maria Helena Silva de Andrade, constituindo medida necessária à continuidade dos serviços públicos de saúde e à adequada utilização dos recursos públicos, observados os princípios do planejamento, eficiência, economicidade, segurança alimentar e seleção da proposta mais vantajosa.

Identificação das soluções possíveis para atendimento da demanda:

Considerando a necessidade de assegurar o fornecimento contínuo e regular dos gêneros alimentícios necessários às unidades vinculadas ao Fundo Municipal de Saúde de Jaqueira/PE, foram identificadas, em caráter preliminar, as seguintes soluções possíveis:

1 – Aquisição mediante Pregão Eletrônico, com fornecimento parcelado durante a execução contratual: solução que permite selecionar fornecedores mediante competição eletrônica, estabelecer previamente os quantitativos necessários para o período projetado e realizar as entregas de forma parcelada, conforme cronograma e solicitações da Administração, evitando recebimento integral antecipado e reduzindo riscos de perdas e inadequação de estoque.

2 – Contratação concentrada em fornecedor único para o fornecimento conjunto de todos os gêneros alimentícios: embora possa simplificar determinados aspectos da gestão administrativa, essa solução apresenta maior risco de concentração do abastecimento, reduz a possibilidade de obtenção do melhor preço individual para cada produto e pode restringir a participação de empresas que comercializem apenas determinados grupos de gêneros alimentícios.

3 – Contratação mediante divisão do objeto por itens: solução que permite a participação de fornecedores especializados nos diferentes produtos, amplia a competitividade e favorece a obtenção de preços mais vantajosos, sem obrigar cada licitante a possuir capacidade para fornecer integralmente todas as categorias de alimentos constantes da contratação.

4 – Utilização exclusiva de procedimentos específicos voltados a produtores locais, cooperativas ou outros modelos de fornecimento: determinadas categorias de gêneros alimentícios podem admitir soluções próprias de contratação, especialmente produtos frescos e hortifrutigranjeiros. Entretanto, tais mecanismos não atendem integralmente à presente necessidade, que abrange conjunto diversificado de alimentos industrializados, não perecíveis, proteínas, laticínios, fórmulas alimentares e outros produtos comercializados por diferentes segmentos do mercado.

Diante dessas alternativas, **a solução preliminarmente considerada mais adequada consiste na realização de Pregão Eletrônico, com julgamento pelo menor preço por item e fornecimento**

parcelado durante a execução contratual, por proporcionar ampla competitividade, possibilidade de participação de fornecedores especializados, obtenção de preços individualmente mais vantajosos e adequada compatibilização das entregas com as necessidades operacionais das unidades de saúde.

A solução permite, ainda, que o quantitativo global necessário para o período seja previamente contratado, sem que isso implique recebimento integral e imediato dos produtos, devendo as entregas ocorrer de maneira sucessiva e parcelada, conforme os prazos, condições e quantidades estabelecidos no Termo de Referência e no instrumento contratual.

A adequação definitiva da solução deverá ser aprofundada no Estudo Técnico Preliminar, especialmente quanto ao parcelamento do objeto, caracterização do mercado fornecedor, condições de entrega, logística e demais aspectos necessários à demonstração da solução mais vantajosa para a Administração.

Quantidade de material/serviço da solução a ser contratada considerada a expectativa de consumo anual

Os quantitativos estimados para a presente contratação foram definidos considerando a **expectativa de consumo das unidades vinculadas ao Fundo Municipal de Saúde de Jaqueira/PE durante o período de 12 (doze) meses**, especialmente a demanda do Hospital Municipal Maria Helena Silva de Andrade, tomando-se como referência o histórico de consumo e das contratações anteriores, as necessidades atualmente identificadas pela área requisitante e a projeção de abastecimento necessária à continuidade dos serviços.

A utilização do histórico de consumo mostra-se adequada em razão do caráter recorrente da demanda, uma vez que os gêneros alimentícios são empregados continuamente na preparação das refeições e no atendimento nutricional das unidades de saúde. As quantidades projetadas guardam correspondência com o consumo historicamente verificado e com a necessidade técnica indicada pela profissional responsável pela demanda.

O fornecimento será realizado de forma parcelada durante a execução contratual, permitindo que as entregas sejam distribuídas ao longo do período de acordo com as necessidades das unidades, a capacidade de armazenamento, os prazos de validade e as condições de conservação dos produtos, evitando recebimentos antecipados em excesso, deterioração de gêneros perecíveis, formação desnecessária de estoques e desperdício de recursos públicos.

No dimensionamento da demanda deverão ser considerados, ainda, os estoques eventualmente existentes e os saldos remanescentes de contratos ou outros instrumentos ainda vigentes, de modo a evitar duplicidade de aquisição, sobreposição desnecessária de quantitativos ou contratação de produtos já suficientemente disponíveis para atendimento das necessidades da Administração durante o período projetado.

Os quantitativos discriminados neste Documento de Formalização da Demanda representam, portanto, a **necessidade estimada para o período de 12 (doze) meses**, servindo de fundamento para o dimensionamento da contratação e para a posterior definição das obrigações contratuais, observadas as condições de execução e de fornecimento parcelado a serem estabelecidas no Termo de Referência.

Demanda inédita na Administração? ( ) SIM (X) NÃO Há registro de contratações anteriores de idêntico objeto.

Submeto Documento de Formalização da Demanda para avaliação.

Jaqueira/PE, 10 de agosto de 2026.

_____
LYVIA LORENNA PELLEGRINO GUERRA DO NASCIMENTO
Nutricionista da Secretaria Municipal de Saúde

De acordo. Encaminhe-se ao departamento de contratação para que proceda com os trâmites para licitação e contratação do objeto.

Jaqueira/PE, 10 de agosto de 2026.

_____
THAÍS CIBELLE PELLEGRINO DE MACÊDO OLIVEIRA
Gestora do FMS | Secretária Municipal de Saúde

ESTUDOS TÉCNICOS PRELIMINARES – ETP

O presente documento visa analisar a viabilidade da contratação do objeto, bem como levantar elementos essenciais que servirão para compor o Termo de Referência, o Anteprojeto ou Projeto Básico, de forma a melhor atender às necessidades da Administração no vindouro procedimento de contratação.

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

SECRETARIA DEMANDANTE	:	Secretaria de Saúde do Município de Jaqueira – Administração da Unidade de Saúde.
OBJETO	:	Constitui objeto do presente ETP a análise das condições de **contratação para aquisição parcelada de gêneros alimentícios, destinados ao atendimento das necessidades das unidades vinculadas ao Fundo Municipal de Saúde de Jaqueira/PE, especialmente do Hospital Municipal Maria Helena Silva de Andrade**, pelo período estimado de 12 (doze) meses.
UNIDADE (S) ATENDIDA (S) PELA SD	:	Hospital Municipal Maria Helena Silva de Andrade do Fundo Municipal de Saúde de Jaqueira - PE.
VIGÊNCIA DA CONTRATAÇÃO:	:	( ) 6 MESES (X) 12 MESES ( ) 24 MESES ( ) 36 MESES ( ) OUTRA:

1 - DESCRIÇÃO DA NECESSIDADE

A presente contratação visa atender à necessidade de assegurar o **fornecimento regular e contínuo de gêneros alimentícios** destinados às unidades vinculadas ao Fundo Municipal de Saúde de Jaqueira/PE, especialmente ao Hospital Municipal Maria Helena Silva de Andrade, garantindo a manutenção das atividades relacionadas ao preparo e fornecimento de refeições, alimentação e suporte nutricional aos pacientes, usuários e profissionais atendidos pela rede municipal de saúde.

Os gêneros alimentícios constituem insumos indispensáveis ao regular funcionamento da unidade hospitalar, não apenas sob o aspecto operacional, mas também como componentes associados ao cuidado, à recuperação e à adequada assistência aos pacientes. A composição das refeições deve possibilitar o atendimento das diferentes necessidades nutricionais existentes no ambiente de saúde, inclusive dietas específicas decorrentes de condições clínicas, restrições alimentares, intolerâncias ou necessidades especiais, de acordo com a avaliação dos profissionais responsáveis.

A necessidade possui caráter contínuo e recorrente, uma vez que o consumo dos alimentos acompanha diariamente a prestação dos serviços públicos de saúde. A indisponibilidade ou irregularidade do abastecimento, ainda que por período reduzido, possui potencial para comprometer o preparo e fornecimento das refeições, gerar desabastecimento de itens essenciais e afetar diretamente a rotina assistencial das unidades atendidas.

A Administração não dispõe de estrutura própria destinada à produção dos diversos gêneros alimentícios objeto da demanda, dependendo do mercado fornecedor para a aquisição regular dos produtos necessários à manutenção das atividades de alimentação das unidades de saúde.

Considerando que parte relevante dos produtos apresenta características de perecibilidade, necessidade de conservação específica e prazos próprios de validade, mostra-se inadequado o recebimento integral e antecipado de todo o quantitativo previsto para os 12 (doze) meses. O fornecimento deverá, portanto, ocorrer de forma parcelada, mediante Ordens de Fornecimento, compatibilizando-se as entregas com o consumo, a capacidade de armazenamento, os prazos de validade e as condições de conservação de cada produto.

Os alimentos fornecidos deverão atender aos padrões de qualidade, higiene, conservação, acondicionamento, transporte, validade e segurança alimentar previstos na legislação aplicável e nas especificações técnicas da contratação, devendo os produtos em desconformidade ser recusados e substituídos pela contratada.

A demanda possui caráter recorrente, havendo histórico de contratações anteriores de objeto de mesma natureza, circunstância que possibilita utilizar os dados de consumo e de execução contratual como elementos de planejamento da presente contratação.

Justifica-se, portanto, a realização de procedimento licitatório na modalidade **Pregão Eletrônico, com critério de julgamento pelo menor preço por item**, em razão da natureza comum e objetivamente especificável dos bens pretendidos, buscando-se ampliar a competitividade, permitir a participação de fornecedores especializados nos diversos grupos de alimentos e selecionar as propostas mais vantajosas para a Administração.

2 – PREVISÃO NO PLANO DE CONTRATAÇÕES ANUAL

A presente contratação encontra-se prevista no Plano de Contratações Anual do Município de Jaqueira para o exercício de 2026, em consonância com o planejamento administrativo do Fundo Municipal de Saúde e com a necessidade de assegurar o fornecimento contínuo de gêneros alimentícios às unidades integrantes da rede municipal de saúde.

O processo conta com previsão orçamentária e saldo disponível nas dotações vinculadas ao Fundo Municipal de Saúde, sem prejuízo da utilização, no exercício de 2027, das dotações e dos créditos orçamentários próprios daquele exercício, considerando que a execução contratual abrangerá período de 12 meses.

3 – REQUISITOS DA CONTRATAÇÃO

A contratação será realizada por intermédio de **Pregão Eletrônico, com adjudicação por item**, visando à aquisição parcelada de gêneros alimentícios, conforme especificações mínimas e quantitativos definidos neste Estudo Técnico Preliminar, a serem detalhados no Termo de Referência, destinados ao atendimento das necessidades das unidades vinculadas ao Fundo Municipal de Saúde de Jaqueira/PE, especialmente do Hospital Municipal Maria Helena Silva de Andrade.

Os gêneros alimentícios deverão atender integralmente às especificações de cada item e apresentar condições adequadas de qualidade, higiene, conservação, acondicionamento, transporte, validade e segurança alimentar, observadas as normas sanitárias e demais disposições aplicáveis à natureza de cada produto.

Os produtos sujeitos a controle ou inspeção sanitária deverão apresentar, quando legalmente exigível e de acordo com sua natureza, os registros, autorizações, selos, certificados ou demais documentos necessários à comprovação de sua regularidade para comercialização e consumo.

As embalagens deverão estar íntegras, sem sinais de violação, deterioração ou contaminação, contendo as informações obrigatórias de identificação, procedência, lote, fabricação, validade, composição e demais elementos exigidos pela legislação aplicável.

O fornecimento deverá ocorrer de forma parcelada, mediante Ordem de Fornecimento emitida pela Administração, nos locais, quantitativos e prazos definidos no Termo de Referência, observadas as necessidades das unidades atendidas, a capacidade de armazenamento e as condições específicas de conservação dos produtos.

Os gêneros alimentícios deverão ser transportados e entregues em condições adequadas à sua natureza, inclusive quanto à temperatura, refrigeração ou congelamento, quando aplicável, preservando-se suas características sanitárias, nutricionais e de qualidade durante todas as etapas do transporte e da entrega.

Os produtos que apresentarem avarias, deterioração, prazo de validade incompatível, condições inadequadas de conservação, desconformidade com as especificações ou qualquer outra irregularidade que comprometa sua qualidade ou segurança deverão ser recusados e substituídos pela contratada, sem ônus adicional para a Administração.

A contratada deverá responsabilizar-se por todas as despesas necessárias à execução do objeto, inclusive transporte, carga, descarga, acondicionamento, tributos e demais custos inerentes ao fornecimento, devendo manter, durante toda a vigência contratual, as condições necessárias à regular execução das obrigações assumidas.

Além dos documentos usuais exigidos para habilitação jurídica, regularidade fiscal, social e trabalhista, qualificação econômico-financeira e cumprimento das condições aplicáveis às microempresas, empresas de pequeno porte, microempreendedores individuais e sociedades cooperativas, observadas as diretrizes de tratamento favorecido e preferência regional previstas na regulamentação municipal, deverão ser atendidos os **seguintes requisitos mínimos de qualificação técnica**, na forma e nos limites estabelecidos no Edital e no Termo de Referência:

1- **Atestado(s) de capacidade técnica**, fornecido(s) por pessoa jurídica de direito público ou privado, que comprove(m) que a licitante executou, de forma satisfatória, fornecimento de gêneros alimentícios ou objeto compatível, em características, quantidades e prazos pertinentes com a contratação pretendida, observadas as exigências proporcionais definidas no Edital e no Termo de Referência;

2 - **Comprovação de regularidade sanitária**, mediante apresentação de licença, alvará sanitário, autorização, registro, cadastro ou documento equivalente expedido pela autoridade sanitária competente, quando exigível em razão da atividade efetivamente desempenhada pela licitante e compatível com o fornecimento, armazenamento, distribuição ou comercialização dos gêneros alimentícios objeto da contratação;

3 - **Comprovação de regularidade dos produtos sujeitos a controle sanitário ou inspeção oficial**, mediante apresentação de registros, selos, certificados, autorizações ou documentos equivalentes exigidos pela legislação aplicável, conforme a natureza específica de cada gênero alimentício, sem prejuízo da verificação, no momento do fornecimento, das condições de qualidade, validade, conservação, procedência e aptidão para consumo; e

4 - **Comprovação de atendimento às exigências sanitárias, de acondicionamento, conservação e transporte** aplicáveis aos gêneros alimentícios, inclusive quanto à manutenção das condições adequadas de higiene e, quando necessário, de temperatura, refrigeração ou congelamento, de acordo com as características dos produtos e com as normas aplicáveis à atividade da licitante.

4 – ESTIMATIVA DAS QUANTIDADES E MEMÓRIA DE CÁLCULO

Os quantitativos estimados para a presente contratação foram definidos pela unidade requisitante considerando a **expectativa de consumo das unidades vinculadas ao Fundo Municipal de Saúde de Jaqueira/PE durante o período de 12 (doze) meses**, especialmente a demanda do Hospital Municipal Maria Helena Silva de Andrade, tomando-se como referência o histórico de consumo e das contratações anteriores, as necessidades atualmente identificadas pela área requisitante e a projeção de abastecimento necessária à continuidade dos serviços.

Na definição das quantidades foram considerados o caráter contínuo e recorrente da demanda, o consumo relacionado ao preparo e fornecimento de refeições e ao atendimento nutricional das unidades de saúde, a capacidade de armazenamento, os prazos de validade, as condições de conservação dos produtos e a necessidade de evitar tanto o desabastecimento quanto a formação excessiva de estoques.

Foram considerados, ainda, os estoques eventualmente existentes e os saldos remanescentes de contratos ou outros instrumentos vigentes, de modo a evitar duplicidade de aquisição, sobreposição desnecessária de quantitativos ou contratação de produtos já suficientemente disponíveis durante o período projetado.

O fornecimento será realizado de forma parcelada durante a execução contratual, permitindo que as entregas sejam distribuídas ao longo do período de acordo com as necessidades das unidades, a capacidade de armazenamento e as características específicas dos produtos.

Os quantitativos discriminados neste Estudo Técnico Preliminar representam, portanto, a necessidade estimada para o período de 12 (doze) meses e constituem o parâmetro utilizado para o dimensionamento da contratação, observadas as condições de execução e fornecimento parcelado a serem estabelecidas no Termo de Referência.

O quantitativo estimado encontra-se detalhado da seguinte forma:

ITEM	CATMAT	OBJETO	UND	QUANT
1	467288	**TORRADA INTEGRAL** Torrada integral crocante, elaborada com farinha de trigo integral e outros ingredientes selecionados, sem adição de conservantes artificiais. Possui textura leve e firme, sendo ideal para consumo no café da manhã ou lanches. Rica em fibras, contribui para uma alimentação equilibrada	Unidades	350
2	605938	**BISCOITO DOCE**, tipo sachê, crocante e de textura leve, produzido com ingredientes selecionados. Embalado para garantir frescor e qualidade, ideal para consumo em lanches e cafés.	Unidades	350
3	436134	**ADOÇANTE ARTIFICIAL LÍQUIDO** Adoçante artificial em sachês, indicado para adoçar bebidas e alimentos. Produto de baixa caloria, ideal para dietas com restrição de açúcar. Embalagem segura e adequada para conservação.	Unidades	80
4	603269	**AÇUCAR** Açúcar refinado branco, de alta pureza e qualidade, embalado de forma segura para garantir conservação e frescor. Ideal para uso em bebidas e preparações culinárias. Pct 1kg.	Unidades	1710
5	484189	**ACHOCOLATADO** em pó instantâneo à base de cacau, enriquecido com vitaminas, embalagens intactas, acondicionadas em latas de 400g. Prazo de validade mínimo de 6 meses a partir data de entrega.	Unidades	48
6	475579	**ARROZ TIPO** 1, parboilizado, longo, constituído de grãos inteiros com teor, umidade máxima de 15% , isento de sujidades e materiais estranhos. Pct 1kg.	Unidades	630
7	474371	**ARROZ TIPO** 1 integral, unidade 1kg, longo, constituído de grãos integrais com teor, umidade máxima de 15%, isento de sujidades e materiais estranhos. Pct 1kg.	Unidades	300

8	460501	**AVEIA EM FLOCOS FINOS** produto resultado da moagem de grão de aveia após limpeza e classificação, embalagem com 250, feito com cereal integral, além de ser rico em fibras e proteínas. Embalagem com 200g.	Unidades	280
9	605938	**BISCOITO DOCE TIPO MARIA** sem recheio, composição básica farinha de trigo, gordura vegetal, sal com extrato de malte e fermento biológico. Pacotes com 400g.	Pacotes	1200
10	622355	**BISCOITO SALGADO TIPO CREAM CRACKER** – composição básica farinha de trigo, gordura vegetal, sal com extrato de malte e fermento biológico. Pacotes com 400g.	Unidades	1200
11	333329	**BOLACHA ÁGUA E SAL**, composição básica farinha de trigo, gordura vegetal, sal com extrato de malte e fermento biológico. Pacotes com 400g.	Unidades	340
12	622355	**BOLACHA INTEGRAL**, composição básica farinha de trigo, gordura vegetal, sal com extrato de malte e fermento biológico, Pacotes com 400g.	Unidades	400
13	618302	**CAFÉ EM PÓ TORRADO** moído homogêneo, aroma e sabor característicos, com selo de pureza da ABIC, 250g. Embalagem à vácuo, contendo identificação do produto, marca do fabricante, prazo de validade. As embalagens devem conter externamente os dados de identificação, procedência informações nutricionais, número de lote, data de validade, quantidade de produto. Validade mínima de 6 meses a partir da data de entrega.	Unidades	1000
14	463872	**CANELA EM PÓ**, puríssimo, com 40g.	Unidades	34
15	604671	**CHÁ DE BOLDO**, constituído de florais inteiros de espécie vegetais genuínos dessecados de dor cheiro e sabor próprio isento de sujeiras, parasitas e larvas em sachê embaladas em caixa de papelão cartão composta de 10 sachês de 10g.	Caixas	98
16	604671	**CHÁ DE CAMOMILA** constituído de florais inteiros de espécie vegetais genuínos dessecados de cor cheiro e sabor próprio isento de sujeiras, parasitas e larvas em sachê embaladas em caixa de papelão cartão composta por 10 sachês de 10g.	Caixas	98

17	305794	**CHÁ DE ERVA CIDREIRA**, constituído de florais inteiros de espécie vegetais genuínos dessecados de cor cheiro e sabor próprio isento de sujeiras, parasitas e larvas em sachê embaladas em caixa de papelão cartão composta por 10 sachês de 10g.	Caixas	98
18	401735	**CHÁ DE ERVA DOCE**, constituído de florais inteiros de espécie vegetais genuínos dessecados de cor cheiro e sabor próprio isento de sujeiras, parasitas e larvas em sachê embaladas em caixa de papelão cartão composta por 10 sachês de 10g.	Caixas	98
19	463937	**COLORÍFICO EM PÓ FINO (COLORAL)** Para preparo de alimentos de primeira qualidade – unidade com 100g.	Unidades	500
20	463891	**CONDIMENTO EM PÓ** – Para preparo de alimentos de primeira qualidade – unidade com 100g.	Unidades	500
21	446538	**CREME DE LEITE**, elaborado a partir do leite, com textura viscosa e sabor suave embalado protegida com filme plástico termoencolhível. 200g.	Unidades	486
22	464405	**CREME VEGETAL** (becel) sem sal 500g ingredientes: INGREDIENTES: ÁGUA, ÓLEOS VEGETAIS LÍQUIDOS E INTERESTERFICADOS, VITAMINAS (E, A, B6, ÁCIDO FÓLICO, D E B12 ESTABILIZANTES MONO E DIGLICERÍDEOS DE ÁCIDOS.	Unidades	18
23	620460	**EXTRATO DE TOMATE – SIMPLES** concentrado com mínimo de 1% de carboidrato e 5% de sódio por porção, deverá ser preparado com frutos maduros e colhidos, são, sem pele e sementes. O produto deverá está isento de fermentação e de indicadores processamento defeituoso. Sem corantes artificiais, isento de sujidades e fermentação. 350g. Prazo de validade mínimo de 6 meses a partir da data de entrega.	Unidades	1080
24	463974	**FARINHA LÁCTEA** – Enriquecida de ferro e vitaminas em latas de 400g.	Unidades	18
25	459009	**FARINHA DE MANDIOCA** – isento de sujidades, parasitos e larvas, com aspecto, odor, e sabor próprios, e condicionados em sacos plásticos atóxicos, embalagem	Quilogramas	270

		de 1kg, que deverá conter externamente os dados de identificação, procedência, informações nutricionais, número de lote, quantidade do produto e embalagem secundária plástica resistente.		
26	469427	**FARINHA DE TRIGO COM FERMENTO** – Especial em pacote com 1kg, para uso caseiro branca com glúten sem conservantes ou aditivos.	Quilogramas	168
27	464566	**FEIJÃO MULATINHO TIPO 1** – Novo, constituído de grãos inteiros e sadios com umidade permitida de Lei, isento de material terroso, sujidades e misturas. Acondicionado em pacote de 01 kg e embalagem secundária plásticas resistente – Pct 1kg.	Quilogramas	900
28	472894	**FEIJÃO PRETO TIPO 1** – Novo, constituído de grãos inteiros e sadios, com umidade permitida de lei, isento de material terroso, sujidades e misturas. Acondicionado em pacote de 01 kg e embalagem secundária plástica resistente – Pct 1kg.	Quilogramas	540
29	464567	**FEIJÃO MACASSAR TIPO 1**- Novo, constituído de grãos inteiros e sadios, com umidade permitida de Lei, isento de material terroso, sujidades e misturas, Pct 1kg.	Quilogramas	330
30	460265	**FARINHA DE TRIGO SEM FERMENTO**- Especial em pacote com 1kg, para uso caseiro branco com glúten sem conservantes ou aditivos.	Quilogramas	150
31	453663	**FÓRMULA INFANTIL** (06 a 11 meses de vida) De alimentação com ferro para lactantes, semelhante ao leite materno, indicado para lactante no 2º semestre (Leite Nan 2º semestre ou similar).	Unidades	18
32	453663	**FÓRMULA INFANTIL** (0 a 06 meses de vida) De alimentação com ferro para lactantes, semelhante ao leite materno, indicado para lactante no 1º semestre (Leite Nan 1º semestre ou similar).	Unidades	18
33	459016	**FUBÁ DE MILHO** – Pré-cozido, e seco por processo adequado, com aspecto, cor, odor e sabor próprios obtido na moagem de grão de milho, fabricados a partir da matéria prima isenta de material terroso e parasitas, sujidades e umidade, de 1º qualidade. 500g.	Unidades	2880

34	446021	**LEITE EM PO INTEGRAL DESNATADO** em embalagem de 200g – com ausência de umidade, de primeira qualidade, enriquecido com ferro, cálcio e vitamina A e D – Pct de 200g.	Pacotes	900
35	459637	**LEITE EM PÓ INTEGRAL** – Com ausência de umidade, de primeira qualidade, enriquecido com ferro, cálcio e vitamina A e D – Pct de 200g.	Pacotes	1500
36	464013	**LEITE CONDENSADO** produzido com leite integra,, açúcar e lactose, acondicionado em embalagem de 395 g, que deverá conter externamente os dados de identificação, procedência, informações nutricionais, número do lote, data de validade, quantidade de produto e atender as quantidade de produto e atender as especificações técnicas da ANVISA e INMETRO. Prazo de validade de no mínimo 6 meses a partir da entrega do produto. Cx com 395g	Unidades	405
37	464012	**LEITE DE COCO**, 500 ml, pasteurizado homogeneizado. Leite de coco natural integral, concentrado, isento de sujidades, parasitas, larvas, com aspecto cor, cheiro e sabor próprios. Prazo de Validade de no mínimo 6 meses a partir da entrega do produto.	Unidades	224
38	480420	**MACARRÃO** de sêmola tipo espaguete fino vitaminado enriquecido com ferro – 1ª qualidade. Pct de 500g.	Pacotes	1140
39	616858	**MARGARINA VEGETAL COM SAL** – com 60% a 80% de lipídios e vitaminas de ranço e de outras características indesejáveis 250g.	Unidades	1200
40	279262	**MILHO PARA PREPARO DO MUNGUZÁ**, 500G.	Unidades	210
41	459077	**MISTURA A BASE DE AMIDO**-adicionado de açúcar, vitaminas A e C, sais minerais (Cálcio, fósforo e ferro) e aromatizado sabor tradicional (cremo gema ou similar), 500g.	Unidades	240
42	241553	**MOLHO DE PIMENTA** elaborado a partir seleção de pimentas malaguetas, que juntas são responsáveis pelo sabor e ardência característica do molho. Embalagem pet com 900 ml	Unidades	34

43	416665	**ÓLEO DE SOJA REFINADO** – 900 ml, extraído da soja por processo de refinamento, obtido de espécie vegetal, isento de ranço e substâncias estranhas, acondicionado em frasco plástico com 900 m, de características de coloração clara, obedecendo a requisitos de qualidade, odor, sabor e isento de impurezas. Prazo de validade de no mínimo 6 meses a partir da entrega do produto.	Unidades	760
44	383472	**PROTEÍNA DE SOJA TEXTURIZADA – SABOR CARNE**- Em flocos, desidratada. Pacote com 400g. A embalagem deverá conter externamente os dados de identificação e procedência, informações nutricionais, número de lote, data de fabricação, data de validade, quantidade do produto e atender as especificações técnicas dos órgãos de vigilância sanitária em legislação vigente. Prazo de validade de no mínimo 6 meses a partir da entrega do produto. pct 400g.	Unidades	375
45	461092	**SAL REFINADO IODADO** – Pct 1kg.	Unidades	120
46	449007	**SARDINHA** – Preparada com pescado fresco, limpo, eviscerado, cozido. Imersa em óleo comestível. Acondicionado em recipiente de folha de flandares íntegro, resistente, vedado hermeticamente e limpo. A embalagem deverá conter externamente os dados de identificação e procedência, informação nutricional, número do lote, data de validade, quantidade do produto. Lata de 125g.	Unidades	900
47	443370	**SUPLEMENTO NUTRICIONAL** – contendo 25 vitaminas, minerais e fibras, diversos sabores. Lata de 400 similar a (NUTREN).	Unidades	36
48	381379	**VINAGRE DE ÁLCOOL** – produto natural fermentado, acético simples e isento de corantes artificiais, de 1ª qualidade. Embalagem com 500ml.	Unidades	420
49	464491	**POLPA DE FRUTAS** – sabores variados, embalagem de 1kg com 10 pacotes de 100g.	Unidades	75

50	620868	**PÃO** – para cachorro- quente, tipo seda, fresco do dia, em bisnaga pesando no mínimo 50g depois de assado, fabricado em material prima de 1ª qualidade, elaborado com farinha de trigo especial, isento de impurezas e corpos estranhos, deve apresentar aspecto crocante, ser produzido no dia do consumo apresentar miolo poros e elástico e não deve apresentar casca tostada em excesso.	Unidades	23000
51	462729	**PÓ PARA GELATINA SABOR MORANGO/UVA**. As embalagens individuais devem estar em bom estado de conservação e livre de sujidades, embaladas em caixa de papelão íntegra. Unidade de 35g. Prazo de validade de no mínimo 6 meses a partir da entrega do produto.	Unidades	168
52	460408	**PÃO DE FORMA INTEGRAL** – 50 depois de assado, fabricado em material prima de 1ª.	Unidades	450
53	433827	**FUBÁ DE ARROZ** – Pré – cozido, e seco por processo adequado, com aspecto, cor odor e sabor próprios obtido da moagem do grão de milho, fabricados a partir da matéria prima isentas de material terroso e parasitas, sujidades e umidade, de 1ª qualidade. Und com 500g.	Unidades	72
54	469710	**MILHO VERDE E ERVILHA** dueto de primeira qualidade. Unidade com 300g.	Unidades	270
55	447497	**CARNE BOVINA MOÍDA** – de 1ª qualidade contendo no máximo 10% de sebo, congelada e embalada em sacos transparentes atóxicos. Pct 500g	Quilogramas	720
56	480424	**CARNE BOVINA SALGADA – CHARQUE** produto preparado com carne bovina tipo charque dianteira de 1º qualidade dessecada, de consistência firme, com cor, cheiro e sabor próprio isenta de sujidades, parasitas e materiais estranhos, acondicionada em embalagem plástica própria. Fornecido em fardos com 5kg.	Quilogramas	350
57	456557	**CARNE BOVINA COXÃO MOLE OU CHÃ DE DENTRO**, de 1º para bife, congelada, temperatura de entrega -18 graus C, localizada na parte traseira do animal, de consistência firme, com cor, cheiro e sabor próprio, isenta de sujidades, parasitas e materiais estranhos,	Quilogramas	660

		acondicionada em embalagem plástica própria. Prazo de validade mínimo de 3 meses a partir data de entrega.		
58	476495	**CARNE BOVINA ACÉM,** localizada na parte traseira do animal, de 1ª qualidade, de consistência firme, com cor, cheiro e sabor próprio, isenta de sujidades, parasitas e materiais estranhos, acondicionada em embalagem plástica própria.	Quilogramas	330
59	448300	**COSTELA BOVINA RIPA**, do traseiro bovino, de 1ª qualidade, de consistência firme, com cor, cheiro e sabor próprio isenta de sujidades, parasitas e materiais estranhos, acondicionada em embalagem plástica própria.	Quilogramas	330
60	451063	**COXA COM SOBRECOXA DE FRANGO** congelado, de 1ª qualidade, isenta de materiais estranho e embalado em saco transparente próprio atóxico.	Quilogramas	4500
61	447487	**CARNE DE BOI INDUSTRIALIZADA** de 1ª qualidade, tipo **FÍGADO**, apresentação congelado, temperatura de entrega 18ºC. Prazo de validade mínimo de 3 meses a partir data de entrega. Aspecto físico, cheiro e sabor próprio.	Quilogramas	285
62	448896	**FILÉ DE MERLUZA** – deve apresentar cor normal para espécie. Odor suave, característicos de algas marinhas. Textura do músculo elástico quando cru e firme quando cozido.	Quilogramas	270
63	455696	**IOGURTE DESNATADO SABOR MORANGO** – Produto obtido através de leite e/ou leite reconstituído padronizado em seu conteúdo de gordura, cultivo de bactéria lácteas e /ou cultivo de bactérias lácteas especificas. Isento de contaminações, sujidades, corpos estranhos; embalagens plásticas.	Unidades	180
64	447704	**LINGUIÇA CALABRESA**, tipo defumada, ingredientes carne suína, empacotada à vácuo em embalagem plástica de 2,5kg. Certificado de inspeção Estadual ou Federal. Prazo de validade de no mínimo 6 meses a partir da entrega do produto.	Pacotes	360

65	258246	**MORTADELA DE FRANGO** – Sem gordura, de 1ª qualidade, PCT 3 kg, isenta de sujidades e outras substancias estranhas em sua composição, acondicionada em saco plástico atóxico.	Unidades	48
66	446617	**OVOS-** De galinha, médios, de 1ª qualidade, livres de sujidade, rachadura e fungos. Acondicionados em bandejas com 30 unidades.	Bandejas	1440
67	480363	**PEITO DE FRANGO CONGELADO** – de 1ª qualidade, isenta de materiais estranho e embalado em saco transparente próprio atóxico.	Quilogramas	750
68	447774	**PRESUNTO**, sem capa de gordura, de primeira qualidade. A embalagem original deve ser a vácuo em saco plástico transparente e atóxico, limpo, não violado, resistente, que garanta a integridade do produto até o momento do consumo, acondicionados em caixas lacrados A embalagem deve conter externamente os dados de identificação, procedência, informações nutricionais, número de lote, quantidade do produto, número do registro no Ministério de Agricultura/SIF/DIPOA e carimbo de inspeção do SIF. PCT 4KG	Quilogramas	36
69	447518	**QUEIJO MUSSARELA**, de 1ª qualidade, com ingredientes leite, conservação 0 a 10ºC. Produto próprio para o consumo humano e em conformidade com a legislação sanitária em vigor. Apresentação em barra. Acondicionada em embalagem plástica apropriada, transparente, limpa, resistente e inviolável. A embalagem original deverá ser a vácuo e conter externamente os dados de identificação, procedência, informações nutricionais, número do lote, data de validade, quantidade de produto, número do registro do Ministério da agricultura/ SIF/ DIPOA, carimbo de inspeção do SIF e atender as especificações técnicas da ANVISA e Inmetro. Prazo de validade mínima de 90 dias a partir da data de entrega. Conservação em ambiente refrigerado. PCT 4KG	Quilogramas	36
70	447072	**QUEIJO TIPO COALHO** de 1ª qualidade com ingredientes leite, conservação 0 a 10ºC produto próprio	Quilogramas	50

		para o consumo humano e em conformidade com a legislação sanitária em vigor. Apresentação em barra, acondicionada em embalagem plástica apropriada, transparente, limpa, resistente e inviolável. A embalagem original deverá ser a vácuo e conter externamente os dados de identificação, procedência, informações nutricionais, número do lote, data de validade, quantidade de produto, número do registro no Ministério da Agricultura/SIF/DIPOA, carimbo de inspeção do SIF e atender as especificações técnicas da ANVISA e Inmetro. Prazo de Validade mínima de 90 dias a partir da data de entrega. Conservação em ambiente refrigerado. PCT 1 KG		
71	446649	**QUEIJO TIPO PARMESÃO** – ingredientes básicos: queijo parmesão e conservador, características adicionais: produto próprio para consumo humano e em conformidade com a legislação sanitária em vigor. 50g.	Unidades	150
72	453662	**FÓRMULA INFANTIL SEM LACTOSE** (06 a 11 meses de vida) de alimentação com ferro para lactantes, indicado para lactante no 2º semestre (Leite Nan 2º semestre ou similar).	Unidades	24
73	435232	**LEITE SEM LACTOSE** sem lactose, integral, semidesnatado ou desnatado, com longa vida útil. Embalado em recipiente seguro que preserva sabor e qualidade, ideal para dietas com restrição à lactose.	Unidades	24
74	435237	**DIETA ENTERAL PADRÃO**, COM FIBRA, SISTEMA FECHADO Fórmula nutricionalmente completa para nutrição enteral, com fibras, em sistema fechado. Apresentação em embalagem de 1 litro, pronta para uso, garantindo segurança e praticidade na administração.	Unidades	24
75	435237	**DIETA ENTERAL PARA CONTROLE GLICÊMICO**, COM FIBRA, SISTEMA FECHADO, Fórmula nutricionalmente completa para nutrição enteral, com fibras, desenvolvida para auxiliar no controle glicêmico. Apresentação em sistema fechado, embalagem de 1 litro, pronta para uso,	Unidades	24

		garantindo segurança e praticidade na administração.		
76	316835	**FERMENTO EM PÓ**- Fermento químico em pó, ideal para uso em panificação e confeitaria. Produto de alta qualidade, embalado de forma segura para garantir conservação e eficácia no crescimento das massas.	Unidades	24
77	108847	**XEREM**- alimento saudável e nutritivo, obtido a partir da moagem do milho. Ideal para preparo de pratos como polenta, mingau e acompanhamentos, o xerém oferece sabor e textura únicos. Embalado em condições que garantem a conservação e qualidade.	Unidades	800
78	242548	**SUCO DE CAIXA 200ML**- em ótima qualidade para consumo, bem embalado, ricos em fontes de vitaminas.	Unidades	435
79	353195	**BISCOITO SALGADO** – Em perfeita qualidade para consumo, embalados em embalagens de 144g.	Unidades	435

5 - LEVANTAMENTO DE MERCADO

O mercado apresenta oferta diversificada de fornecedores aptos à comercialização de gêneros alimentícios, abrangendo distribuidores, atacadistas, varejistas, indústrias, representantes comerciais e empresas especializadas em diferentes grupos de alimentos, o que demonstra a existência de ambiente competitivo para atendimento da demanda.

A pesquisa de mercado e os modelos de contratação analisados demonstram que a aquisição de gêneros alimentícios constitui objeto usualmente contratado pela Administração Pública por meio de Pregão Eletrônico, inclusive com divisão por itens e fornecimento parcelado durante a execução contratual.

Foram consideradas as características dos produtos, a diversidade do mercado fornecedor, as condições de entrega, a perecibilidade de determinados itens, a necessidade de conservação e acondicionamento adequados, a logística de distribuição e as variações ordinárias de mercado relacionadas à sazonalidade, oferta, demanda e custos de transporte.

A divisão por itens mostra-se adequada por ampliar a competitividade, permitir a participação de empresas especializadas em determinados segmentos e evitar que a Administração restrinja a disputa apenas a fornecedores capazes de comercializar a totalidade dos 79 itens.

Não se identificam, em princípio, restrições mercadológicas capazes de inviabilizar a competição, desde que as exigências de habilitação e execução sejam formuladas de modo proporcional e compatível com a natureza dos produtos.

Diante das alternativas avaliadas, verifica-se que a realização de **Pregão Eletrônico, com julgamento pelo menor preço por item e fornecimento parcelado durante a execução contratual**, apresenta-se como a solução mais adequada e economicamente viável, proporcionando ampla competição, participação de diferentes fornecedores e melhores condições de aquisição para a Administração.

6 – ESTIMATIVA DO PREÇO DA CONTRATAÇÃO

A estimativa de preços considerada para esta contratação foi elaborada com fundamento no art. 23, §1º, inciso II, da Lei Federal nº 14.133/2021, utilizando-se como principal referência o Relatório de Cotação emitido pela solução tecnológica Banco de Preços, contemplando os gêneros alimentícios integrantes da demanda.

A pesquisa foi realizada entre 31/07/2026 e 06/08/2026, com relatório gerado em 06/08/2026, tendo sido formalizada pelo membro da equipe de apoio da Comissão de Contratação do Fundo Municipal de Saúde de Jaqueira, Sr. Luis Fellype Araújo do Nascimento, matrícula nº 223933-3, conforme documentação juntada ao processo administrativo.

O método matemático utilizado foi a média aritmética dos preços selecionados para cada item, conforme indicado nos respectivos relatórios e memória de cálculo, buscando-se compatibilizar a estimativa com os valores praticados em contratações públicas e demais referências consideradas adequadas.

Com base nos quantitativos projetados para o período estimado de 12 (doze) meses, o valor global da contratação foi estimado em **R$ 491.109,43 (quatrocentos e noventa e um mil, cento e nove reais e quarenta e três centavos)**.

Os preços unitários estimados constituirão os valores máximos admitidos para os respectivos itens no certame, sem prejuízo da obtenção de preços inferiores em decorrência da disputa própria do Pregão Eletrônico.

A aquisição será processada mediante julgamento pelo menor preço por item, possibilitando a participação de diferentes fornecedores e a competição efetiva entre os licitantes.

As informações analisadas demonstram que os preços dos gêneros alimentícios estão sujeitos às oscilações ordinárias do mercado decorrentes, entre outros fatores, da sazonalidade, condições de produção, oferta e demanda, custos logísticos e características próprias de cada produto, circunstâncias consideradas na composição da estimativa de preços.

Dessa forma, a pesquisa realizada fornece parâmetro adequado e suficiente para o planejamento da contratação e para definição dos valores máximos aceitáveis no certame.

7 - DESCRIÇÃO DA SOLUÇÃO COMO UM TODO (Inciso VII do § 1° do art. 18 da Lei nº 14.133/2021).

Para atendimento da necessidade administrativa identificada no Documento de Formalização da Demanda, a solução adotada consiste na aquisição parcelada de gêneros alimentícios mediante Pregão Eletrônico, com critério de julgamento pelo menor preço por item, destinados às unidades vinculadas ao Fundo Municipal de Saúde de Jaqueira/PE, especialmente ao Hospital Municipal Maria Helena Silva de Andrade.

A solução contempla a contratação dos quantitativos dimensionados para o período estimado de 12 (doze) meses, com entregas sucessivas e parceladas durante a execução contratual, mediante Ordens de Fornecimento emitidas pela Administração.

O modelo de execução permitirá compatibilizar as entregas com o consumo das unidades, a capacidade de armazenamento, os prazos de validade e as condições de conservação dos gêneros alimentícios, especialmente daqueles sujeitos a maior perecibilidade, reduzindo riscos de deterioração, desperdício e formação inadequada de estoques.

A divisão e adjudicação por item permitirá ampliar a participação de fornecedores especializados em diferentes segmentos do mercado e buscar o melhor preço para cada produto, evitando concentração desnecessária do objeto em fornecedor único.

A execução compreenderá a emissão das Ordens de Fornecimento, entrega nos locais indicados, recebimento e conferência dos produtos, verificação das condições de qualidade, validade, acondicionamento e conservação, rejeição e substituição dos itens em desconformidade e acompanhamento da execução pelos agentes responsáveis.

A solução deverá assegurar produtos compatíveis com os padrões técnicos e sanitários aplicáveis, observando-se as especificações, prazos e condições definidas no Termo de Referência.

A adoção do Pregão Eletrônico permitirá ampla competitividade, transparência, economicidade e seleção das propostas mais vantajosas para a Administração, proporcionando fornecimento planejado e compatível com as necessidades operacionais das unidades atendidas.

8 – JUSTIFICATIVA PARA ENTREGA PARCELADA DURANTE A VIGÊNCIA CONTRATUAL

A entrega dos gêneros alimentícios deverá ocorrer de forma parcelada ao longo do prazo de vigência contratual estimado em 12 (doze) meses, conforme a necessidade das unidades vinculadas ao Fundo Municipal de Saúde e mediante emissão das respectivas Ordens de Fornecimento.

Essa sistemática não constitui mera conveniência administrativa, mas decorre das características próprias da demanda. Os gêneros alimentícios são consumidos continuamente pelas unidades de saúde e apresentam diferentes condições de conservação, armazenamento e validade, incluindo produtos de maior perecibilidade.

O recebimento integral e antecipado dos quantitativos contratados poderia provocar formação excessiva de estoques, inadequação à capacidade física de armazenamento, deterioração de produtos, vencimento de prazos de validade e desperdício de recursos públicos.

O fornecimento parcelado permite que a Administração organize as entregas de acordo com o consumo e as necessidades operacionais efetivamente verificadas durante a execução do contrato, preservando a regularidade do abastecimento e as condições adequadas de qualidade e conservação.

Sob a ótica administrativa e orçamentária, a execução parcelada também permite melhor distribuição das entregas e dos pagamentos ao longo da vigência contratual, vinculando o desembolso ao efetivo fornecimento e recebimento dos produtos.

Por essas razões, justifica-se a adoção da sistemática de entregas parceladas durante todo o período de vigência contratual como solução técnica, operacional e economicamente adequada à presente contratação.

9 – DISPENSA DE ELABORAÇÃO DE MATRIZ DE RISCO

Considerando a natureza comum e objetivamente especificável do objeto, a forma de fornecimento parcelado, a existência de condições de execução previamente definíveis no Termo de Referência e o valor estimado da contratação, não se identifica, para o caso concreto, necessidade de elaboração de matriz de alocação de riscos como cláusula autônoma do instrumento contratual.

A contratação não se enquadra nas hipóteses em que a matriz de riscos se apresenta como providência obrigatória ou tecnicamente indispensável, não se tratando de contratação integrada ou semi-integrada, obra ou serviço de engenharia de maior complexidade, contratação de grande vulto ou objeto cuja execução envolva riscos extraordinários de difícil previsibilidade.

Os riscos ordinários da execução, a exemplo de atraso nas entregas, fornecimento de produtos em desconformidade, inadequação de qualidade, validade, acondicionamento ou conservação, falha na substituição dos produtos rejeitados e eventual inexecução parcial, poderão ser adequadamente tratados no Termo de Referência, no Edital e no contrato mediante cláusulas relacionadas a prazos, fiscalização, recebimento, rejeição, substituição, sanções administrativas e responsabilização da contratada.

Dessa forma, a dispensa de matriz de riscos específica mostra-se proporcional e compatível com a natureza da contratação, sem prejuízo dos mecanismos ordinários de controle e gestão dos riscos inerentes à execução contratual.

10 - DEMONSTRATIVO DOS RESULTADOS PRETENDIDOS

A presente contratação tem por finalidade assegurar o fornecimento regular, adequado e tempestivo de gêneros alimentícios às unidades vinculadas ao Fundo Municipal de Saúde de Jaqueira/PE, especialmente ao Hospital Municipal Maria Helena Silva de Andrade.

Pretende-se garantir a disponibilidade dos produtos necessários ao preparo e fornecimento das refeições e ao atendimento das necessidades nutricionais dos pacientes, usuários e profissionais das unidades de saúde, reduzindo riscos de desabastecimento e de interrupção das atividades assistenciais.

O dimensionamento adequado dos quantitativos e a adoção do fornecimento parcelado deverão contribuir para melhor planejamento dos estoques, redução de perdas, deterioração e desperdícios, especialmente quanto aos produtos perecíveis, além de favorecer utilização mais eficiente dos recursos públicos.

Busca-se igualmente assegurar que os produtos fornecidos atendam aos padrões de qualidade, higiene, conservação, acondicionamento, validade e segurança alimentar exigidos para cada item.

Mediante Pregão Eletrônico com julgamento pelo menor preço por item, pretende-se ampliar a competitividade, permitir a participação de fornecedores especializados e obter preços vantajosos para a Administração. Como resultado final, espera-se promover maior eficiência operacional, regularidade do abastecimento, segurança alimentar, economicidade e continuidade das atividades das unidades municipais de saúde.

11 – PROVIDÊNCIAS PRÉVIAS AO CONTRATO

No caso concreto, não se identificam providências extraordinárias de natureza estrutural como condicionantes indispensáveis à celebração do contrato, considerando que as unidades atendidas já se encontram em funcionamento e dispõem de estrutura ordinária para recebimento e armazenamento dos gêneros alimentícios.

Previamente ao início da execução, deverão ser concluídos os trâmites do procedimento licitatório e formalizada a contratação, com a correspondente designação do gestor e do fiscal do contrato. Deverão ser definidos os locais de entrega, responsáveis pelo recebimento e conferência dos produtos, procedimentos para emissão das Ordens de Fornecimento e rotinas de controle relacionadas a quantidades, qualidade, integridade das embalagens, validade, conservação e armazenamento.

A equipe envolvida no recebimento deverá observar as especificações do Termo de Referência, promovendo a recusa dos produtos que apresentem desconformidades e solicitando sua substituição nas condições estabelecidas contratualmente.

Fica, portanto, registrada a inexistência de providências físicas extraordinárias como condição prévia à contratação, sem prejuízo da adoção das providências administrativas ordinárias necessárias ao início regular da execução.

12 – IMPACTOS AMBIENTAIS

Em atenção ao princípio do desenvolvimento nacional sustentável e às diretrizes aplicáveis às contratações públicas, foram consideradas as implicações ambientais relacionadas à aquisição e ao fornecimento parcelado dos gêneros alimentícios objeto da presente contratação.

A principal medida de sustentabilidade associada ao objeto consiste na adequada programação das entregas, de modo a compatibilizar o fornecimento com o consumo das unidades, a capacidade de armazenamento, os prazos de validade e as condições de conservação dos produtos, reduzindo perdas, deterioração e desperdício de alimentos.

Os produtos deverão ser acondicionados em embalagens adequadas à sua natureza e suficientes para preservar sua integridade e segurança sanitária, devendo ser evitado, sempre que tecnicamente possível, o emprego excessivo ou desnecessário de materiais de acondicionamento.

O transporte deverá ocorrer em condições compatíveis com as características de cada produto, inclusive quanto à temperatura quando exigível, buscando preservar suas condições sanitárias, nutricionais e organolépticas e reduzir perdas durante a logística de fornecimento.

Quando houver responsabilidade da contratada sobre embalagens, resíduos ou outros materiais decorrentes da execução, deverão ser observadas as normas ambientais aplicáveis quanto à sua destinação adequada.

Deverão ser observados prazos de validade e condições de conservação suficientes para permitir utilização regular dos produtos pela Administração, evitando descarte prematuro.

Sempre que tecnicamente viável e compatível com a economicidade e a competitividade, poderão ser consideradas práticas que reduzam impactos ambientais relacionados à cadeia de fornecimento, sem imposição de critérios de procedência geográfica ou outras exigências capazes de restringir indevidamente a participação dos interessados.

Dessa forma, os critérios ambientais aplicáveis buscam compatibilizar a continuidade do abastecimento, a segurança alimentar, a redução de desperdícios e o uso racional dos recursos públicos, preservando-se a proporcionalidade, a competitividade e a viabilidade econômica da contratação.

13 – MODALIDADE DA CONTRATAÇÃO, CRITÉRIO DE JULGAMENTO E DIRETRIZES PARA PREFERÊNCIA REGIONAL NA CONTRATAÇÃO

13.1. Da Modalidade e Critério de Julgamento Sugeridos

A presente contratação, considerando o objeto e a natureza da demanda, amolda-se perfeitamente à modalidade Pregão Eletrônico, devendo adotar o critério de julgamento pelo menor preço por item, nos termos da Lei nº 14.133/2021.

A escolha dessa modalidade justifica-se em razão da sua reconhecida transparência, celeridade processual, maior competitividade e melhor aproveitamento dos recursos públicos, garantindo que a Administração obtenha propostas mais vantajosas para a aquisição parcelada de gêneros alimentícios destinados ao atendimento das necessidades das unidades vinculadas ao Fundo Municipal de Saúde de Jaqueira/PE, especialmente do Hospital Municipal Maria Helena Silva de Andrade, pelo período estimado de 12 (doze) meses.

Adicionalmente, deverá ser observado o critério de tratamento favorecido, nos termos do Decreto Municipal nº 005/2024, com redação atualizada pelo Decreto Municipal nº 018/2025, que regulamenta o tratamento diferenciado e favorecido para Microempresas (ME), Empresas de Pequeno Porte (EPP), Microempreendedores Individuais (MEI) e Sociedades Cooperativas de Consumo, promovendo o desenvolvimento local e regional.

13.2. Justificativa para a Adoção do Critério de Regionalidade

O critério de regionalidade visa assegurar que a contratação promova desenvolvimento econômico e social, incentivando a participação de empresas sediadas no município ou em municípios próximos. Essa política está alinhada aos objetivos previstos no artigo 1º do Decreto Municipal nº 005/2024, que estabelece a necessidade de fomentar a economia local e regional, ampliar a eficiência das políticas públicas e incentivar a inovação tecnológica.

A abrangência regional será definida nos seguintes termos:

- **Âmbito Local:** Empresas sediadas no próprio Município de Jaqueira.
- **Âmbito Regional:** Empresas localizadas em um raio de até **80 km** da sede do Município de Jaqueira, conforme relação de municípios constante no **Anexo II do Decreto nº 005/2024**, com redação atualizada pelo Decreto Municipal nº 018/2025.

Com essa delimitação, busca-se assegurar que fornecedores próximos tenham maior capacidade logística, agilidade e eficiência na entrega do produto, garantindo, por conseguinte, a circulação econômica regional e o desenvolvimento regional.

13.3. Critério de Preferência Regional e Percentual Aplicável

Nos termos dos artigos 5º e 9º do Decreto nº 005/2024, será concedida preferência para empresas sediadas local ou regionalmente sempre que suas propostas forem iguais ou até 5% superiores ao menor preço válido, no caso de Pregão.

Esse mecanismo de preferência será aplicado da seguinte forma:

1. Se a proposta mais vantajosa for de uma empresa não sediada local ou regionalmente, será verificado se há empresas locais ou regionais cujas propostas estejam dentro do limite de 5% acima do menor preço;
2. Caso existam, será concedida a essas empresas a oportunidade de cobrir a melhor oferta e assumir a contratação; e
3. Na hipótese de não haver empresas regionais dentro do critério de preferência, o objeto será adjudicado normalmente à empresa com a melhor proposta geral por item.

Essa medida busca equilibrar a ampla concorrência com a valorização das empresas regionais, garantindo que o município não sofra prejuízo financeiro, mas, ao mesmo tempo, estimulando a economia local.

13.4. Benefícios da Aplicação do Critério Regional para a Presente Contratação

A decisão de adotar o critério de preferência regional na presente contratação, com fundamento no Decreto Municipal nº 005/2024, com redação atualizada pelo Decreto Municipal nº 018/2025, não decorre de escolha meramente discricionária, mas resulta de análise técnica amparada em parâmetros objetivos, evidenciando sua adequação ao interesse público e à promoção da eficiência administrativa.

Entre os benefícios que justificam a aplicação do critério regional para a presente contratação de fornecimento parcelado de gêneros alimentícios destinados às unidades vinculadas ao Fundo Municipal de Saúde de Jaqueira/PE, destacam-se:

• **Maior celeridade e eficiência logística**: a contratação de empresa estabelecida no Município de Jaqueira ou em sua região imediata pode possibilitar entregas mais rápidas e maior capacidade de atendimento às Ordens de Fornecimento, especialmente diante da necessidade de abastecimento regular das unidades de saúde e da perecibilidade de determinados gêneros alimentícios;

• **Redução de custos indiretos e otimização da gestão contratual**: a proximidade física do fornecedor pode contribuir para diminuição dos custos logísticos com transporte e frete, permitindo ainda que o acompanhamento da execução contratual, por parte do gestor e fiscal designados, ocorra de forma mais eficaz e com maior frequência, promovendo economia indireta e ganhos administrativos;

• **Agilidade na reposição e substituição dos produtos**: o fornecedor regionalizado poderá apresentar maior capacidade de atendimento tempestivo às necessidades da Administração, inclusive quanto à substituição de gêneros alimentícios recusados por desconformidade, inadequação de qualidade, validade, acondicionamento ou conservação, reduzindo o risco de desabastecimento das unidades de saúde;

• **Fortalecimento da economia local e regional**: o critério de preferência regional, quando adotado de forma motivada e proporcional, contribui para a dinamização econômica do município e de sua região imediata, com potencial geração de emprego e renda nos setores de comercialização, distribuição, transporte e logística de gêneros alimentícios, em consonância com os objetivos de desenvolvimento sustentável;

• **Compatibilidade com a política de continuidade dos serviços de saúde pública**: o fornecimento regular de gêneros alimentícios é indispensável à manutenção das atividades das unidades de saúde, especialmente ao preparo e fornecimento de refeições e ao atendimento das necessidades nutricionais dos pacientes e usuários, razão pela qual a maior capacidade de atendimento logístico associada à proximidade geográfica do fornecedor pode representar vantagem relevante para o interesse público.

13.5. Justificativa para exigência de garantia de proposta

Considerando a relevância do objeto da contratação, consistente no fornecimento parcelado de gêneros alimentícios, destinados ao atendimento das unidades vinculadas ao Fundo Municipal de Saúde de Jaqueira/PE, especialmente do Hospital Municipal Maria Helena Silva de Andrade, mostra-se conveniente a adoção de mecanismo destinado a conferir maior segurança e estabilidade ao procedimento licitatório.

Nesse contexto, recomenda-se a exigência de **garantia de proposta**, nos termos do art. 58 da Lei Federal nº 14.133/2021, correspondente a **1% (um por cento) do valor estimado da contratação**, como requisito de pré-habilitação, com a finalidade de reforçar a seriedade das propostas apresentadas e reduzir o risco de comportamentos capazes de comprometer o regular desenvolvimento e a conclusão do certame.

A medida busca mitigar, especialmente, a apresentação de propostas sem efetiva intenção de contratação, desistências injustificadas no curso do procedimento e a recusa do adjudicatário em formalizar a contratação ou apresentar a documentação necessária para tanto, observadas, quanto à execução da garantia, as hipóteses expressamente estabelecidas no art. 58 da Lei Federal nº 14.133/2021.

A exigência mostra-se pertinente diante da natureza da demanda, destinada ao **abastecimento regular e contínuo de gêneros alimentícios necessários ao funcionamento das unidades de saúde**, cuja eventual frustração pode comprometer o preparo e fornecimento de refeições, ocasionar desabastecimento de produtos essenciais e exigir a adoção de novas providências administrativas para recomposição do fornecimento.

Considerando, ainda, a diversidade de itens que compõem a contratação, o fornecimento parcelado durante o período estimado de 12 (doze) meses e a necessidade de assegurar estabilidade ao procedimento destinado à formação dos contratos correspondentes aos itens adjudicados, a garantia de proposta revela-se medida proporcional e compatível com a necessidade administrativa identificada, sem representar restrição desarrazoada à competitividade, uma vez observado o limite legal estabelecido no art. 58, §1º, da Lei Federal nº 14.133/2021.

Considerando o valor estimado da contratação de **R$ 491.109,43 (quatrocentos e noventa e um mil, cento e nove reais e quarenta e três centavos)**, a garantia de proposta corresponderá a **R$ 4.911,09 (quatro mil, novecentos e onze reais e nove centavos)**, equivalente a 1% do valor estimado.

As condições para apresentação e comprovação da garantia, as modalidades legalmente admitidas, bem como as hipóteses e os prazos para sua execução e devolução, serão estabelecidos no Termo de Referência e no Edital, em conformidade com o art. 58 e com o art. 96, §1º, da Lei Federal nº 14.133/2021.

14 – RESPONSÁVEIS

Fica designado como Fiscal do Contrato o servidor WELLEN CHARLES MACEDO DE ALMEIDA, servidor comissionado, matrícula nº 404-1, ocupante do cargo de Fiscal de Contrato.

Fica designada como Gestora do Contrato a servidora CLAUDEVANIA DAVI PEREIRA, servidora comissionada, matrícula nº 2239475, ocupante do cargo de Gestora de Contrato.

15 – VIABILIDADE DA CONTRATAÇÃO

À vista dos elementos constantes neste Estudo Técnico Preliminar, restou devidamente caracterizada a necessidade administrativa de aquisição parcelada de gêneros alimentícios destinados ao atendimento das unidades vinculadas ao Fundo Municipal de Saúde de Jaqueira/PE, especialmente do Hospital Municipal Maria Helena Silva de Andrade.

A análise realizada permitiu identificar a demanda administrativa, dimensionar os quantitativos estimados, avaliar as soluções disponíveis no mercado, examinar as condições de fornecimento, estimar os custos da contratação e verificar a compatibilidade da solução com a realidade operacional e orçamentária da Administração. Verificou-se que a contratação pretendida se mostra tecnicamente adequada, economicamente justificável e administrativamente conveniente, contribuindo para a

continuidade do abastecimento, regularidade das refeições fornecidas, atendimento das necessidades nutricionais das unidades de saúde e redução dos riscos de desabastecimento, deterioração e desperdício.

A realização de Pregão Eletrônico, com critério de julgamento pelo menor preço por item e fornecimento parcelado durante a execução contratual, mostra-se compatível com a natureza comum do objeto, com as características do mercado fornecedor e com os princípios da competitividade, economicidade, eficiência, planejamento e seleção da proposta mais vantajosa. Nos termos do art. 18, §1º, inciso XIII, da Lei Federal nº 14.133/2021, conclui-se pela viabilidade técnica, econômica e administrativa da contratação.

Diante do exposto, declara-se viável, adequada e vantajosa a realização do procedimento licitatório, na modalidade Pregão Eletrônico, para aquisição parcelada de gêneros alimentícios, recomendando-se o regular prosseguimento do processo administrativo com a elaboração e aprovação do Termo de Referência e dos demais documentos necessários à fase preparatória da contratação.

Jaqueira - PE, 17 de agosto de 2026.

Atenciosamente,

WELLEN CHARLES MACEDO DE ALMEIDA
Administrador da Unidade de Saúde de Jaqueira-PE

Diante da análise dos elementos constantes deste Estudo Técnico Preliminar – ETP, declaro que a solução proposta atende ao interesse público, mostra-se técnica, administrativa e economicamente viável, encontrando-se compatível com as necessidades da Administração, com o planejamento institucional e com a disponibilidade orçamentária existente, em observância aos critérios previstos no art. 18 da Lei Federal nº 14.133/2021.

Dessa forma, RATIFICO o presente Estudo Técnico Preliminar e AUTORIZO o prosseguimento da fase preparatória da contratação, com a elaboração e aprovação do Termo de Referência e a adoção das demais providências necessárias à instauração e ao regular processamento do competente procedimento licitatório.

THAÍS CIBELLE PELLEGRINO DE MACÊDO OLIVEIRA
Gestora do FMS | Secretária Municipal de Saúde

ANEXO I

TERMO DE REFERÊNCIA

Unidade Administrativa Requisitante: Secretaria de Saúde do Município de Jaqueira – Administração da Unidade de Saúde – Hospital Municipal Maria Helena Silva de Andrade.

Responsável pela elaboração:
Mauricéia Ferreira Pellegrino | Membro da Equipe de Apoio ao Agente de Contratação – Matrícula nº 174-1.

Apoio:
Luiz Fellype Araújo do Nascimento | Membro da Equipe de Apoio ao Agente de Contratação - Matrícula nº 223933-3; e Maria Aline da Silva Carvalho | Membro da Equipe de Apoio ao Agente de Contratação - Matrícula nº 223982-4.

1 - DESCRIÇÃO DO OBJETO

1.1. A presente licitação tem por objeto a aquisição parcelada de gêneros alimentícios destinados ao atendimento das necessidades das unidades vinculadas ao Fundo Municipal de Saúde de Jaqueira/PE, especialmente do Hospital Municipal Maria Helena Silva de Andrade, pelo período de 12 (doze) meses, conforme especificações, quantitativos e condições estabelecidos neste Termo de Referência e em seus anexos.

1.2. Os gêneros alimentícios deverão atender às especificações técnicas estabelecidas para cada item, às normas sanitárias aplicáveis e aos requisitos de qualidade, identificação, acondicionamento, conservação, transporte, validade e segurança alimentar pertinentes à natureza de cada produto.

1.3. O fornecimento deverá assegurar qualidade, regularidade, segurança sanitária, eficiência logística, economicidade e continuidade do abastecimento das unidades atendidas.

1.4. A contratação foi precedida de Documento de Formalização da Demanda – DFD e Estudo Técnico Preliminar – ETP, nos quais foram demonstradas a necessidade administrativa, a adequação da solução, a compatibilidade dos quantitativos e a viabilidade técnica e econômica da contratação.

2 – OBJETIVO DA CONTRATAÇÃO:

2.1. A presente contratação tem por objetivo assegurar o abastecimento regular, contínuo e eficiente de gêneros alimentícios às unidades vinculadas ao Fundo Municipal de Saúde de Jaqueira/PE, especialmente ao Hospital Municipal Maria Helena Silva de Andrade.

2.2. Busca-se garantir a disponibilidade dos produtos necessários ao preparo e fornecimento das refeições e ao atendimento das necessidades nutricionais das unidades de saúde, prevenindo desabastecimentos e prejuízos à continuidade das atividades

assistenciais.

2.3. A contratação visa, ainda, promover maior previsibilidade logística, racionalização das aquisições, adequado planejamento dos estoques, redução de perdas e desperdícios e melhor aproveitamento dos recursos públicos.

3 - FUNDAMENTAÇÃO E DESCRIÇÃO DA NECESSIDADE DA CONTRATAÇÃO:

3.1. A contratação decorre da necessidade permanente de abastecimento das unidades vinculadas ao Fundo Municipal de Saúde de Jaqueira/PE com gêneros alimentícios necessários ao preparo e fornecimento das refeições e ao atendimento nutricional dos pacientes e usuários.

3.2. A demanda possui natureza contínua e recorrente, sendo os produtos consumidos diariamente no desenvolvimento das atividades das unidades de saúde. A irregularidade do abastecimento poderá comprometer o fornecimento das refeições, o atendimento nutricional e a continuidade das atividades assistenciais.

3.3. O dimensionamento da contratação considerou o histórico de consumo e das contratações anteriores, as necessidades atuais identificadas pela área requisitante, a projeção para o período de 12 (doze) meses, a capacidade de armazenamento e as características de validade e conservação dos diferentes produtos.

3.4. Em razão da perecibilidade de parte dos gêneros alimentícios e das diferentes condições de armazenamento e validade, mostra-se inadequado o recebimento integral antecipado dos quantitativos previstos, justificando-se a realização de entregas parceladas durante a vigência contratual.

3.5. A solução proposta mostra-se técnica, operacional e economicamente adequada, conforme demonstrado no Estudo Técnico Preliminar.

4 - DESCRIÇÃO DETALHADA DOS ITENS:

4.1. Os itens a serem fornecidos no âmbito desta contratação compreendem **gêneros alimentícios perecíveis e não perecíveis**, destinados ao atendimento das necessidades das unidades vinculadas ao Fundo Municipal de Saúde de Jaqueira/PE, com previsão de **entrega parcelada e conforme a demanda da Administração**, incluindo:

ITEM	CATMAT	OBJETO	UND
1	467288	**TORRADA INTEGRAL** Torrada integral crocante, elaborada com farinha de trigo integral e outros ingredientes selecionados, sem adição de conservantes artificiais. Possui textura leve e firme, sendo ideal para consumo no café da manhã ou lanches. Rica em fibras, contribui para uma alimentação equilibrada	Unidades

2	605938	**BISCOITO DOCE**, tipo sachê, crocante e de textura leve, produzido com ingredientes selecionados. Embalado para garantir frescor e qualidade, ideal para consumo em lanches e cafés.	Unidades
3	436134	**ADOÇANTE ARTIFICIAL LÍQUIDO** Adoçante artificial em sachês, indicado para adoçar bebidas e alimentos. Produto de baixa caloria, ideal para dietas com restrição de açúcar. Embalagem segura e adequada para conservação.	Unidades
4	603269	**AÇUCAR** Açúcar refinado branco, de alta pureza e qualidade, embalado de forma segura para garantir conservação e frescor. Ideal para uso em bebidas e preparações culinárias. Pct 1kg.	Unidades
5	484189	**ACHOCOLATADO** em pó instantâneo à base de cacau, enriquecido com vitaminas, embalagens intactas, acondicionadas em latas de 400g. Prazo de validade mínimo de 6 meses a partir data de entrega.	Unidades
6	475579	**ARROZ TIPO** 1, parboilizado, longo, constituído de grãos inteiros com teor, umidade máxima de 15% , isento de sujidades e materiais estranhos. Pct 1kg.	Unidades
7	474371	**ARROZ TIPO** 1 integral, unidade 1kg, longo, constituído de grãos integrais com teor, umidade máxima de 15%, isento de sujidades e materiais estranhos. Pct 1kg.	Unidades
8	460501	**AVEIA EM FLOCOS FINOS** produto resultado da moagem de grão de aveia após limpeza e classificação, embalagem com 250, feito com cereal integral, além de ser rico em fibras e proteínas. Embalagem com 200g.	Unidades
9	605938	**BISCOITO DOCE TIPO MARIA** sem recheio, composição básica farinha de trigo, gordura vegetal, sal com extrato de malte e fermento biológico. Pacotes com 400g.	Pacotes
10	622355	**BISCOITO SALGADO TIPO CREAM CRACKER** – composição básica farinha de trigo, gordura vegetal, sal com extrato de malte e fermento biológico. Pacotes com 400g.	Unidades
11	333329	**BOLACHA ÁGUA E SAL**, composição básica farinha de trigo, gordura vegetal, sal com extrato de malte e fermento biológico. Pacotes com 400g.	Unidades
12	622355	**BOLACHA INTEGRAL**, composição básica farinha de trigo, gordura vegetal, sal com extrato de malte e fermento biológico, Pacotes com 400g.	Unidades

13	618302	**CAFÉ EM PÓ TORRADO** moído homogêneo, aroma e sabor característicos, com selo de pureza da ABIC, 250g. Embalagem à vácuo, contendo identificação do produto, marca do fabricante, prazo de validade. As embalagens devem conter externamente os dados de identificação, procedência informações nutricionais, número de lote, data de validade, quantidade de produto. Validade mínima de 6 meses a partir da data de entrega.	Unidades
14	463872	**CANELA EM PÓ**, puríssimo, com 40g.	Unidades
15	604671	**CHÁ DE BOLDO**, constituído de florais inteiros de espécie vegetais genuínos dessecados de dor cheiro e sabor próprio isento de sujeiras, parasitas e larvas em sachê embaladas em caixa de papelão cartão composta de 10 sachês de 10g.	Caixas
16	604671	**CHÁ DE CAMOMILA** constituído de florais inteiros de espécie vegetais genuínos dessecados de cor cheiro e sabor próprio isento de sujeiras, parasitas e larvas em sachê embaladas em caixa de papelão cartão composta por 10 sachês de 10g.	Caixas
17	305794	**CHÁ DE ERVA CIDREIRA**, constituído de florais inteiros de espécie vegetais genuínos dessecados de cor cheiro e sabor próprio isento de sujeiras, parasitas e larvas em sachê embaladas em caixa de papelão cartão composta por 10 sachês de 10g.	Caixas
18	401735	**CHÁ DE ERVA DOCE**, constituído de florais inteiros de espécie vegetais genuínos dessecados de cor cheiro e sabor próprio isento de sujeiras, parasitas e larvas em sachê embaladas em caixa de papelão cartão composta por 10 sachês de 10g.	Caixas
19	463937	**COLORÍFICO EM PÓ FINO (COLORAL)** Para preparo de alimentos de primeira qualidade – unidade com 100g.	Unidades
20	463891	**CONDIMENTO EM PÓ** – Para preparo de alimentos de primeira qualidade – unidade com 100g.	Unidades
21	446538	**CREME DE LEITE**, elaborado a partir do leite, com textura viscosa e sabor suave embalado protegida com filme plástico termoencolhível. 200g.	Unidades
22	464405	**CREME VEGETAL** (becel) sem sal 500g ingredientes: INGREDIENTES: ÁGUA, ÓLEOS VEGETAIS LÍQUIDOS E INTERESTERFICADOS, VITAMINAS (E, A, B6, ÁCIDO FÓLICO, D E B12 ESTABILIZANTES MONO E DIGLICERÍDEOS DE ÁCIDOS.	Unidades

23	620460	**EXTRATO DE TOMATE – SIMPLES** concentrado com mínimo de 1% de carboidrato e 5% de sódio por porção, deverá ser preparado com frutos maduros e colhidos, são, sem pele e sementes. O produto deverá está isento de fermentação e de indicadores processamento defeituoso. Sem corantes artificiais, isento de sujidades e fermentação. 350g. Prazo de validade mínimo de 6 meses a partir da data de entrega.	Unidades
24	463974	**FARINHA LÁCTEA** – Enriquecida de ferro e vitaminas em latas de 400g.	Unidades
25	459009	**FARINHA DE MANDIOCA** – isento de sujidades, parasitos e larvas, com aspecto, odor, e sabor próprios, e condicionados em sacos plásticos atóxicos, embalagem de 1kg, que deverá conter externamente os dados de identificação, procedência, informações nutricionais, número de lote, quantidade do produto e embalagem secundária plástica resistente.	Quilogramas
26	469427	**FARINHA DE TRIGO COM FERMENTO** – Especial em pacote com 1kg, para uso caseiro branca com glúten sem conservantes ou aditivos.	Quilogramas
27	464566	**FEIJÃO MULATINHO TIPO 1** – Novo, constituído de grãos inteiros e sadios com umidade permitida de Lei, isento de material terroso, sujidades e misturas. Acondicionado em pacote de 01 kg e embalagem secundária plásticas resistente – Pct 1kg.	Quilogramas
28	472894	**FEIJÃO PRETO TIPO 1** – Novo, constituído de grãos inteiros e sadios, com umidade permitida de lei, isento de material terroso, sujidades e misturas. Acondicionado em pacote de 01 kg e embalagem secundária plástica resistente – Pct 1kg.	Quilogramas
29	464567	**FEIJÃO MACASSAR TIPO 1**- Novo, constituído de grãos inteiros e sadios, com umidade permitida de Lei, isento de material terroso, sujidades e misturas, Pct 1kg.	Quilogramas
30	460265	**FARINHA DE TRIGO SEM FERMENTO**- Especial em pacote com 1kg, para uso caseiro branco com glúten sem conservantes ou aditivos.	Quilogramas
31	453663	**FÓRMULA INFANTIL** (06 a 11 meses de vida) De alimentação com ferro para lactantes, semelhante ao leite materno, indicado para lactante no 2º semestre (Leite Nan 2º semestre ou similar).	Unidades
32	453663	**FÓRMULA INFANTIL** (0 a 06 meses de vida) De alimentação com ferro para lactantes, semelhante ao leite materno, indicado para lactante no 1º semestre (Leite Nan 1º semestre ou similar).	Unidades

33	459016	**FUBÁ DE MILHO** – Pré-cozido, e seco por processo adequado, com aspecto, cor, odor e sabor próprios obtido na moagem de grão de milho, fabricados a partir da matéria prima isenta de material terroso e parasitas, sujidades e umidade, de 1º qualidade. 500g.	Unidades
34	446021	**LEITE EM PO INTEGRAL DESNATADO** em embalagem de 200g – com ausência de umidade, de primeira qualidade, enriquecido com ferro, cálcio e vitamina A e D – Pct de 200g.	Pacotes
35	459637	**LEITE EM PÓ INTEGRAL** – Com ausência de umidade, de primeira qualidade, enriquecido com ferro, cálcio e vitamina A e D – Pct de 200g.	Pacotes
36	464013	**LEITE CONDENSADO** produzido com leite integra,, açúcar e lactose, acondicionado em embalagem de 395 g, que deverá conter externamente os dados de identificação, procedência, informações nutricionais, número do lote, data de validade, quantidade de produto e atender as quantidade de produto e atender as especificações técnicas da ANVISA e INMETRO. Prazo de validade de no mínimo 6 meses a partir da entrega do produto. Cx com 395g	Unidades
37	464012	**LEITE DE COCO**, 500 ml, pasteurizado homogeneizado. Leite de coco natural integral, concentrado, isento de sujidades, parasitas, larvas, com aspecto cor, cheiro e sabor próprios. Prazo de Validade de no mínimo 6 meses a partir da entrega do produto.	Unidades
38	480420	**MACARRÃO** de sêmola tipo espaguete fino vitaminado enriquecido com ferro – 1ª qualidade. Pct de 500g.	Pacotes
39	616858	**MARGARINA VEGETAL COM SAL** – com 60% a 80% de lipídios e vitaminas de ranço e de outras características indesejáveis 250g.	Unidades
40	279262	**MILHO PARA PREPARO DO MUNGUZÁ**, 500G.	Unidades
41	459077	**MISTURA A BASE DE AMIDO**- adicionado de açúcar, vitaminas A e C, sais minerais (Cálcio, fósforo e ferro) e aromatizado sabor tradicional (cremo gema ou similar), 500g.	Unidades
42	241553	**MOLHO DE PIMENTA** elaborado a partir seleção de pimentas malaguetas, que juntas são responsáveis pelo sabor e ardência característica do molho. Embalagem pet com 900 ml	Unidades

43	416665	**ÓLEO DE SOJA REFINADO** – 900 ml, extraído da soja por processo de refinamento, obtido de espécie vegetal, isento de ranço e substâncias estranhas, acondicionado em frasco plástico com 900 m, de características de coloração clara, obedecendo a requisitos de qualidade, odor, sabor e isento de impurezas. Prazo de validade de no mínimo 6 meses a partir da entrega do produto.	Unidades
44	383472	**PROTEÍNA DE SOJA TEXTURIZADA – SABOR CARNE**- Em flocos, desidratada. Pacote com 400g. A embalagem deverá conter externamente os dados de identificação e procedência, informações nutricionais, número de lote, data de fabricação, data de validade, quantidade do produto e atender as especificações técnicas dos órgãos de vigilância sanitária em legislação vigente. Prazo de validade de no mínimo 6 meses a partir da entrega do produto. pct 400g.	Unidades
45	461092	**SAL REFINADO IODADO** – Pct 1kg.	Unidades
46	449007	**SARDINHA** – Preparada com pescado fresco, limpo, eviscerado, cozido. Imersa em óleo comestível. Acondicionado em recipiente de folha de flandares íntegro, resistente, vedado hermeticamente e limpo. A embalagem deverá conter externamente os dados de identificação e procedência, informação nutricional, número do lote, data de validade, quantidade do produto. Lata de 125g.	Unidades
47	443370	**SUPLEMENTO NUTRICIONAL** – contendo 25 vitaminas, minerais e fibras, diversos sabores. Lata de 400 similar a (NUTREN).	Unidades
48	381379	**VINAGRE DE ÁLCOOL** – produto natural fermentado, acético simples e isento de corantes artificiais, de 1ª qualidade. Embalagem com 500ml.	Unidades
49	464491	**POLPA DE FRUTAS** – sabores variados, embalagem de 1kg com 10 pacotes de 100g.	Unidades
50	620868	**PÃO** – para cachorro- quente, tipo seda, fresco do dia, em bisnaga pesando no mínimo 50g depois de assado, fabricado em material prima de 1ª qualidade, elaborado com farinha de trigo especial, isento de impurezas e corpos estranhos, deve apresentar aspecto crocante, ser produzido no dia do consumo apresentar miolo poros e elástico e não deve apresentar casca tostada em excesso.	Unidades
51	462729	**PÓ PARA GELATINA SABOR MORANGO/UVA**. As embalagens individuais devem estar em bom estado de conservação e livre de sujidades, embaladas em caixa de papelão íntegra. Unidade de 35g. Prazo de validade de no mínimo 6 meses a partir da entrega do produto.	Unidades
52	460408	**PÃO DE FORMA INTEGRAL** – 50 depois de assado, fabricado em material prima de 1ª.	Unidades

53	433827	**FUBÁ DE ARROZ** – Pré – cozido, e seco por processo adequado, com aspecto, cor odor e sabor próprios obtido da moagem do grão de milho, fabricados a partir da matéria prima isentas de material terroso e parasitas, sujidades e umidade, de 1ª qualidade. Und com 500g.	Unidades
54	469710	**MILHO VERDE E ERVILHA** dueto de primeira qualidade. Unidade com 300g.	Unidades
55	447497	**CARNE BOVINA MOÍDA** – de 1ª qualidade contendo no máximo 10% de sebo, congelada e embalada em sacos transparentes atóxicos. Pct 500g	Quilogramas
56	480424	**CARNE BOVINA SALGADA – CHARQUE** produto preparado com carne bovina tipo charque dianteira de 1º qualidade dessecada, de consistência firme, com cor, cheiro e sabor próprio isenta de sujidades, parasitas e materiais estranhos, acondicionada em embalagem plástica própria. Fornecido em fardos com 5kg.	Quilogramas
57	456557	**CARNE BOVINA COXÃO MOLE OU CHÃ DE DENTRO**, de 1º para bife, congelada, temperatura de entrega -18 graus C, localizada na parte traseira do animal, de consistência firme, com cor, cheiro e sabor próprio, isenta de sujidades, parasitas e materiais estranhos, acondicionada em embalagem plástica própria. Prazo de validade mínimo de 3 meses a partir data de entrega.	Quilogramas
58	476495	**CARNE BOVINA ACÉM,** localizada na parte traseira do animal, de 1ª qualidade, de consistência firme, com cor, cheiro e sabor próprio, isenta de sujidades, parasitas e materiais estranhos, acondicionada em embalagem plástica própria.	Quilogramas
59	448300	**COSTELA BOVINA RIPA**, do traseiro bovino, de 1ª qualidade, de consistência firme, com cor, cheiro e sabor próprio isenta de sujidades, parasitas e materiais estranhos, acondicionada em embalagem plástica própria.	Quilogramas
60	451063	**COXA COM SOBRECOXA DE FRANGO** congelado, de 1ª qualidade, isenta de materiais estranho e embalado em saco transparente próprio atóxico.	Quilogramas
61	447487	**CARNE DE BOI INDUSTRIALIZADA** de 1ª qualidade, tipo **FÍGADO**, apresentação congelado, temperatura de entrega -18ºC. Prazo de validade mínimo de 3 meses a partir data de entrega. Aspecto físico, cheiro e sabor próprio.	Quilogramas
62	448896	**FILÉ DE MERLUZA** – deve apresentar cor normal para espécie. Odor suave, característicos de algas marinhas. Textura do músculo elástico quando cru e firme quando cozido.	Quilogramas

63	455696	**IOGURTE DESNATADO SABOR MORANGO** – Produto obtido através de leite e/ou leite reconstituído padronizado em seu conteúdo de gordura, cultivo de bactéria lácteas e /ou cultivo de bactérias lácteas especificas. Isento de contaminações, sujidades, corpos estranhos; embalagens plásticas.	Unidades
64	447704	**LINGUIÇA CALABRESA**, tipo defumada, ingredientes carne suína, empacotada à vácuo em embalagem plástica de 2,5kg. Certificado de inspeção Estadual ou Federal. Prazo de validade de no mínimo 6 meses a partir da entrega do produto.	Pacotes
65	258246	**MORTADELA DE FRANGO** – Sem gordura, de 1ª qualidade, PCT 3 kg, isenta de sujidades e outras substancias estranhas em sua composição, acondicionada em saco plástico atóxico.	Unidades
66	446617	**OVOS-** De galinha, médios, de 1ª qualidade, livres de sujidade, rachadura e fungos. Acondicionados em bandejas com 30 unidades.	Bandejas
67	480363	**PEITO DE FRANGO CONGELADO** – de 1ª qualidade, isenta de materiais estranho e embalado em saco transparente próprio atóxico.	Quilogramas
68	447774	**PRESUNTO**, sem capa de gordura, de primeira qualidade. A embalagem original deve ser a vácuo em saco plástico transparente e atóxico, limpo, não violado, resistente, que garanta a integridade do produto até o momento do consumo, acondicionados em caixas lacrados A embalagem deve conter externamente os dados de identificação, procedência, informações nutricionais, número de lote, quantidade do produto, número do registro no Ministério de Agricultura/SIF/DIPOA e carimbo de inspeção do SIF. PCT 4KG	Quilogramas
69	447518	**QUEIJO MUSSARELA**, de 1ª qualidade, com ingredientes leite, conservação 0 a 10ºC. Produto próprio para o consumo humano e em conformidade com a legislação sanitária em vigor. Apresentação em barra. Acondicionada em embalagem plástica apropriada, transparente, limpa, resistente e inviolável. A embalagem original deverá ser a vácuo e conter externamente os dados de identificação, procedência, informações nutricionais, número do lote, data de validade, quantidade de produto, número do registro do Ministério da agricultura/ SIF/ DIPOA, carimbo de inspeção do SIF e atender as especificações técnicas da ANVISA e Inmetro. Prazo de validade mínima de 90 dias a partir da data de entrega. Conservação em ambiente refrigerado. PCT 4KG	Quilogramas
70	447072	**QUEIJO TIPO COALHO** de 1ª qualidade com ingredientes leite, conservação 0 a 10ºC produto próprio para o consumo humano e em conformidade com a	Quilogramas

		legislação sanitária em vigor. Apresentação em barra, acondicionada em embalagem plástica apropriada, transparente, limpa, resistente e inviolável. A embalagem original deverá ser a vácuo e conter externamente os dados de identificação, procedência, informações nutricionais, número do lote, data de validade, quantidade de produto, número do registro no Ministério da Agricultura/SIF/DIPOA, carimbo de inspeção do SIF e atender as especificações técnicas da ANVISA e Inmetro. Prazo de Validade mínima de 90 dias a partir da data de entrega. Conservação em ambiente refrigerado. PCT 1 KG	
71	446649	**QUEIJO TIPO PARMESÃO** – ingredientes básicos: queijo parmesão e conservador, características adicionais: produto próprio para consumo humano e em conformidade com a legislação sanitária em vigor. 50g.	Unidades
72	453662	**FÓRMULA INFANTIL SEM LACTOSE** (06 a 11 meses de vida) de alimentação com ferro para lactantes, indicado para lactante no 2º semestre (Leite Nan 2º semestre ou similar).	Unidades
73	435232	**LEITE SEM LACTOSE** sem lactose, integral, semidesnatado ou desnatado, com longa vida útil. Embalado em recipiente seguro que preserva sabor e qualidade, ideal para dietas com restrição à lactose.	Unidades
74	435237	**DIETA ENTERAL PADRÃO**, COM FIBRA, SISTEMA FECHADO Fórmula nutricionalmente completa para nutrição enteral, com fibras, em sistema fechado. Apresentação em embalagem de 1 litro, pronta para uso, garantindo segurança e praticidade na administração.	Unidades
75	435237	**DIETA ENTERAL PARA CONTROLE GLICÊMICO**, COM FIBRA, SISTEMA FECHADO, Fórmula nutricionalmente completa para nutrição enteral, com fibras, desenvolvida para auxiliar no controle glicêmico. Apresentação em sistema fechado, embalagem de 1 litro, pronta para uso, garantindo segurança e praticidade na administração.	Unidades
76	316835	**FERMENTO EM PÓ**- Fermento químico em pó, ideal para uso em panificação e confeitaria. Produto de alta qualidade, embalado de forma segura para garantir conservação e eficácia no crescimento das massas.	Unidades
77	108847	**XEREM**- alimento saudável e nutritivo, obtido a partir da moagem do milho. Ideal para preparo de pratos como polenta, mingau e acompanhamentos, o xerém oferece sabor e textura únicos. Embalado em condições que garantem a conservação e qualidade.	Unidades
78	242548	**SUCO DE CAIXA 200ML**- em ótima qualidade para consumo, bem embalado, ricos em fontes de vitaminas.	Unidades

79	353195	**BISCOITO SALGADO** – Em perfeita qualidade para consumo, embalados em embalagens de 144g.	Unidades

5 - PRAZO DA CONTRATAÇÃO:

5.1. O prazo de vigência do contrato será de 12 (doze) meses, contado da data de sua assinatura.

5.2. O fornecimento ocorrerá de forma parcelada durante o período de vigência contratual, mediante emissão de Ordens de Fornecimento pela Administração, observados os quantitativos contratados e as condições estabelecidas neste Termo de Referência.

5.3. Eventual prorrogação somente poderá ocorrer quando juridicamente cabível, prevista no instrumento convocatório e demonstradas as condições legais para sua formalização.

6 - MODALIDADE DE CONTRATAÇÃO PÚBLICA ESCOLHIDA:

6.1. Considerando que o objeto consiste na aquisição de bens comuns, cujos padrões de desempenho e qualidade podem ser objetivamente definidos mediante especificações usuais de mercado, será adotada a modalidade Pregão, na forma Eletrônica, nos termos da Lei Federal nº 14.133/2021.

6.2. A escolha do Pregão Eletrônico justifica-se pela possibilidade de ampliação da competitividade, transparência, celeridade, economicidade e obtenção de condições mais vantajosas para a Administração.

6.3. A contratação não será processada pelo Sistema de Registro de Preços, adotando-se contratação ordinária, com fornecimento parcelado dos quantitativos contratados durante o período de vigência, mediante emissão de Ordens de Fornecimento.

6.4. Diante das características do objeto e do mercado fornecedor, o Pregão Eletrônico mostra-se adequado à seleção das propostas mais vantajosas para a Administração.

7 – CRITÉRIO DE JULGAMENTO DA PROPOSTA | QUANTIDADES E VALORES REFERENCIAIS MÁXIMOS ADMITIDOS:

7.1. O critério de julgamento será o de **menor preço por item**, permitindo a análise individualizada das propostas apresentadas para cada gênero alimentício.

7.2. A adoção do julgamento por item decorre da divisibilidade natural do objeto e busca ampliar a competitividade, possibilitando a participação de fornecedores especializados em diferentes segmentos do mercado.

7.3. As quantidades e os valores referenciais máximos admitidos para cada item foram definidos com fundamento no planejamento da contratação e na pesquisa de preços constante do processo administrativo.

7.4. Os valores estimados constituirão parâmetros máximos de aceitabilidade das propostas, sendo desclassificadas aquelas que, após a fase de negociação, permaneçam superiores aos limites estabelecidos pela Administração.

7.5. Detalhamento dos Itens e **Valores Máximos Admitidos**:

ITEM	CATMAT	OBJETO	UND	QUANT	VALOR UNITÁRIO	VALOR TOTAL
1	467288	**TORRADA INTEGRAL** Torrada integral crocante, elaborada com farinha de trigo integral e outros ingredientes selecionados, sem adição de conservantes artificiais. Possui textura leve e firme, sendo ideal para consumo no café da manhã ou lanches. Rica em fibras, contribui para uma alimentação equilibrada	Unidades	350	R$ 6,31	R$ 2.208,50
2	605938	**BISCOITO DOCE**, tipo sachê, crocante e de textura leve, produzido com ingredientes selecionados. Embalado para garantir frescor e qualidade, ideal para consumo em lanches e cafés.	Unidades	350	R$ 4,60	R$ 1.610,00
3	436134	**ADOÇANTE ARTIFICIAL LÍQUIDO** Adoçante artificial em sachês, indicado para adoçar bebidas e alimentos. Produto de baixa caloria, ideal para dietas com restrição de açúcar. Embalagem segura e adequada para conservação.	Unidades	80	R$ 5,83	R$ 466,40
4	603269	**AÇUCAR** Açúcar refinado branco, de alta pureza e qualidade, embalado de forma segura para garantir conservação e frescor. Ideal para uso em bebidas e preparações culinárias. Pct 1kg.	Unidades	1710	R$ 5,90	R$ 10.089,00
5	484189	**ACHOCOLATADO** em pó instantâneo à base de cacau, enriquecido com vitaminas, embalagens intactas, acondicionadas em latas de 400g. Prazo de validade	Unidades	48	R$ 14,06	R$ 674,88

		mínimo de 6 meses a partir data de entrega.				
6	475579	**ARROZ TIPO** 1, parboilizado, longo, constituído de grãos inteiros com teor, umidade máxima de 15% , isento de sujidades e materiais estranhos. Pct 1kg.	Unidades	630	R$ 8,42	R$ 5.304,60
7	474371	**ARROZ TIPO** 1 integral, unidade 1kg, longo, constituído de grãos integrais com teor, umidade máxima de 15%, isento de sujidades e materiais estranhos. Pct 1kg.	Unidades	300	R$ 9,05	R$ 2.715,00
8	460501	**AVEIA EM FLOCOS FINOS** produto resultado da moagem de grão de aveia após limpeza e classificação, embalagem com 250, feito com cereal integral, além de ser rico em fibras e proteínas. Embalagem com 200g.	Unidades	280	R$ 11,45	R$ 3.206,00
9	605938	**BISCOITO DOCE TIPO MARIA** sem recheio, composição básica farinha de trigo, gordura vegetal, sal com extrato de malte e fermento biológico. Pacotes com 400g.	Pacotes	1200	R$ 6,98	R$ 8.376,00
10	622355	**BISCOITO SALGADO TIPO CREAM CRACKER** – composição básica farinha de trigo, gordura vegetal, sal com extrato de malte e fermento biológico. Pacotes com 400g.	Unidades	1200	R$ 5,68	R$ 6.816,00
11	333329	**BOLACHA ÁGUA E SAL**, composição básica farinha de trigo, gordura vegetal, sal com extrato de malte e fermento biológico. Pacotes com 400g.	Unidades	340	R$ 6,13	R$ 2.084,20
12	622355	**BOLACHA INTEGRAL**, composição básica farinha de trigo, gordura vegetal, sal com extrato de malte e fermento biológico, Pacotes com 400g.	Unidades	400	R$ 5,55	R$ 2.220,00

13	618302	**CAFÉ EM PÓ TORRADO** moído homogêneo, aroma e sabor característicos, com selo de pureza da ABIC, 250g. Embalagem à vácuo, contendo identificação do produto, marca do fabricante, prazo de validade. As embalagens devem conter externamente os dados de identificação, procedência informações nutricionais, número de lote, data de validade, quantidade de produto. Validade mínima de 6 meses a partir da data de entrega.	Unidades	1000	R$ 15,02	R$ 15.020,00
14	463872	**CANELA EM PÓ**, puríssimo, com 40g.	Unidades	34	R$ 6,86	R$ 233,24
15	604671	**CHÁ DE BOLDO**, constituído de florais inteiros de espécie vegetais genuínos dessecados de dor cheiro e sabor próprio isento de sujeiras, parasitas e larvas em sachê embaladas em caixa de papelão cartão composta de 10 sachês de 10g.	Caixas	98	R$ 5,94	R$ 582,12
16	604671	**CHÁ DE CAMOMILA** constituído de florais inteiros de espécie vegetais genuínos dessecados de cor cheiro e sabor próprio isento de sujeiras, parasitas e larvas em sachê embaladas em caixa de papelão cartão composta por 10 sachês de 10g.	Caixas	98	R$ 4,70	R$ 460,60
17	305794	**CHÁ DE ERVA CIDREIRA**, constituído de florais inteiros de espécie vegetais genuínos dessecados de cor cheiro e sabor próprio isento de sujeiras, parasitas e larvas em sachê embaladas em caixa de papelão cartão composta por 10 sachês de 10g.	Caixas	98	R$ 5,65	R$ 553,70
18	401735	**CHÁ DE ERVA DOCE**, constituído de florais inteiros de espécie vegetais genuínos dessecados de cor cheiro e sabor próprio isento de sujeiras, parasitas e larvas em	Caixas	98	R$ 5,48	R$ 537,04

		sachê embaladas em caixa de papelão cartão composta por 10 sachês de 10g.				
19	463937	**COLORÍFICO EM PÓ FINO (COLORAL)** Para preparo de alimentos de primeira qualidade – unidade com 100g.	Unidades	500	R$ 2,73	R$ 1.365,00
20	463891	**CONDIMENTO EM PÓ** – Para preparo de alimentos de primeira qualidade – unidade com 100g.	Unidades	500	R$ 3,96	R$ 1.980,00
21	446538	**CREME DE LEITE**, elaborado a partir do leite, com textura viscosa e sabor suave embalado protegida com filme plástico termoencolhível. 200g.	Unidades	486	R$ 5,82	R$ 2.828,52
22	464405	**CREME VEGETAL** (becel) sem sal 500g ingredientes: INGREDIENTES: ÁGUA, ÓLEOS VEGETAIS LÍQUIDOS E INTERESTERFICADOS, VITAMINAS (E, A, B6, ÁCIDO FÓLICO, D E B12 ESTABILIZANTES MONO E DIGLICERÍDEOS DE ÁCIDOS.	Unidades	18	R$ 11,80	R$ 212,40
23	620460	**EXTRATO DE TOMATE – SIMPLES** concentrado com mínimo de 1% de carboidrato e 5% de sódio por porção, deverá ser preparado com frutos maduros e colhidos, são, sem pele e sementes. O produto deverá está isento de fermentação e de indicadores processamento defeituoso. Sem corantes artificiais, isento de sujidades e fermentação. 350g. Prazo de validade mínimo de 6 meses a partir da data de entrega.	Unidades	1080	R$ 3,97	R$ 4.287,60
24	463974	**FARINHA LÁCTEA** – Enriquecida de ferro e vitaminas em latas de 400g.	Unidades	18	R$ 13,73	R$ 247,14

25	459009	**FARINHA DE MANDIOCA** – isento de sujidades, parasitos e larvas, com aspecto, odor, e sabor próprios, e condicionados em sacos plásticos atóxicos, embalagem de 1kg, que deverá conter externamente os dados de identificação, procedência, informações nutricionais, número de lote, quantidade do produto e embalagem secundária plástica resistente.	Quilogramas	270	R$ 5,92	R$ 1.598,40
26	469427	**FARINHA DE TRIGO COM FERMENTO** – Especial em pacote com 1kg, para uso caseiro branca com glúten sem conservantes ou aditivos.	Quilogramas	168	R$ 7,96	R$ 1.337,28
27	464566	**FEIJÃO MULATINHO TIPO 1** – Novo, constituído de grãos inteiros e sadios com umidade permitida de Lei, isento de material terroso, sujidades e misturas. Acondicionado em pacote de 01 kg e embalagem secundária plásticas resistente – Pct 1kg.	Quilogramas	900	R$ 11,49	R$ 10.341,00
28	472894	**FEIJÃO PRETO TIPO 1** – Novo, constituído de grãos inteiros e sadios, com umidade permitida de lei, isento de material terroso, sujidades e misturas. Acondicionado em pacote de 01 kg e embalagem secundária plástica resistente – Pct 1kg.	Quilogramas	540	R$ 11,79	R$ 6.366,60
29	464567	**FEIJÃO MACASSAR TIPO 1-** Novo, constituído de grãos inteiros e sadios, com umidade permitida de Lei, isento de material terroso, sujidades e misturas, Pct 1kg.	Quilogramas	330	R$ 11,58	R$ 3.821,40
30	460265	**FARINHA DE TRIGO SEM FERMENTO-** Especial em pacote com 1kg, para uso caseiro branco com glúten sem conservantes ou aditivos.	Quilogramas	150	R$ 6,77	R$ 1.015,50

31	453663	**FÓRMULA INFANTIL** (06 a 11 meses de vida) De alimentação com ferro para lactantes, semelhante ao leite materno, indicado para lactante no 2º semestre (Leite Nan 2º semestre ou similar).	Unidades	18	R$ 72,08	R$ 1.297,44
32	453663	**FÓRMULA INFANTIL** (0 a 06 meses de vida) De alimentação com ferro para lactantes, semelhante ao leite materno, indicado para lactante no 1º semestre (Leite Nan 1º semestre ou similar).	Unidades	18	R$ 51,64	R$ 929,52
33	459016	**FUBÁ DE MILHO** – Pré-cozido, e seco por processo adequado, com aspecto, cor, odor e sabor próprios obtido na moagem de grão de milho, fabricados a partir da matéria prima isenta de material terroso e parasitas, sujidades e umidade, de 1º qualidade. 500g.	Unidades	2880	R$ 2,81	R$ 8.092,80
34	446021	**LEITE EM PO INTEGRAL DESNATADO** em embalagem de 200g – com ausência de umidade, de primeira qualidade, enriquecido com ferro, cálcio e vitamina A e D – Pct de 200g.	Pacotes	900	R$ 11,96	R$ 10.764,00
35	459637	**LEITE EM PÓ INTEGRAL** – Com ausência de umidade, de primeira qualidade, enriquecido com ferro, cálcio e vitamina A e D – Pct de 200g.	Pacotes	1500	R$ 10,92	R$ 16.380,00
36	464013	**LEITE CONDENSADO** produzido com leite integra,, açúcar e lactose, acondicionado em embalagem de 395 g, que deverá conter externamente os dados de identificação, procedência, informações nutricionais, número do lote, data de validade, quantidade de produto e atender as quantidade de produto e atender as especificações	Unidades	405	R$ 7,82	R$ 3.167,10

		técnicas da ANVISA e INMETRO. Prazo de validade de no mínimo 6 meses a partir da entrega do produto. Cx com 395g				
37	464012	**LEITE DE COCO**, 500 ml, pasteurizado homogeneizado. Leite de coco natural integral, concentrado, isento de sujidades, parasitas, larvas, com aspecto cor, cheiro e sabor próprios. Prazo de Validade de no mínimo 6 meses a partir da entrega do produto.	Unidades	224	R$ 7,36	R$ 1.648,64
38	480420	**MACARRÃO** de sêmola tipo espaguete fino vitaminado enriquecido com ferro – 1ª qualidade. Pct de 500g.	Pacotes	1140	R$ 6,56	R$ 7.478,40
39	616858	**MARGARINA VEGETAL COM SAL** – com 60% a 80% de lipídios e vitaminas de ranço e de outras características indesejáveis 250g.	Unidades	1200	R$ 6,42	R$ 7.704,00
40	279262	**MILHO PARA PREPARO DO MUNGUZÁ**, 500G.	Unidades	210	R$ 3,63	R$ 762,30
41	459077	**MISTURA A BASE DE AMIDO**- adicionado de açúcar, vitaminas A e C, sais minerais (Cálcio, fósforo e ferro) e aromatizado sabor tradicional (cremo gema ou similar), 500g.	Unidades	240	R$ 4,85	R$ 1.164,00
42	241553	**MOLHO DE PIMENTA** elaborado a partir seleção de pimentas malaguetas, que juntas são responsáveis pelo sabor e ardência característica do molho. Embalagem pet com 900 ml	Unidades	34	R$ 15,10	R$ 513,40
43	416665	**ÓLEO DE SOJA REFINADO** – 900 ml, extraído da soja por processo de refinamento, obtido de espécie vegetal, isento de ranço e substâncias estranhas, acondicionado em frasco plástico com 900 m, de características de	Unidades	760	R$ 11,67	R$ 8.869,20

		coloração clara, obedecendo a requisitos de qualidade, odor, sabor e isento de impurezas. Prazo de validade de no mínimo 6 meses a partir da entrega do produto.				
44	383472	**PROTEÍNA DE SOJA TEXTURIZADA – SABOR CARNE-** Em flocos, desidratada. Pacote com 400g. A embalagem deverá conter externamente os dados de identificação e procedência, informações nutricionais, número de lote, data de fabricação, data de validade, quantidade do produto e atender as especificações técnicas dos órgãos de vigilância sanitária em legislação vigente. Prazo de validade de no mínimo 6 meses a partir da entrega do produto. pct 400g.	Unidades	375	R$ 14,49	R$ 5.433,75
45	461092	**SAL REFINADO IODADO** – Pct 1kg.	Unidades	120	R$ 1,86	R$ 223,20
46	449007	**SARDINHA** – Preparada com pescado fresco, limpo, eviscerado, cozido. Imersa em óleo comestível. Acondicionado em recipiente de folha de flandares íntegro, resistente, vedado hermeticamente e limpo. A embalagem deverá conter externamente os dados de identificação e procedência, informação nutricional, número do lote, data de validade, quantidade do produto. Lata de 125g.	Unidades	900	R$ 6,76	R$ 6.084,00
47	443370	**SUPLEMENTO NUTRICIONAL** – contendo 25 vitaminas, minerais e fibras, diversos sabores. Lata de 400 similar a (NUTREN).	Unidades	36	R$ 44,17	R$ 1.590,12
48	381379	**VINAGRE DE ÁLCOOL** – produto natural fermentado, acético simples e isento de corantes artificiais, de 1ª qualidade. Embalagem com 500ml.	Unidades	420	R$ 4,54	R$ 1.906,80

49	464491	**POLPA DE FRUTAS** – sabores variados, embalagem de 1kg com 10 pacotes de 100g.	Unidades	75	R$ 14,96	R$ 1.122,00
50	620868	**PÃO** – para cachorro-quente, tipo seda, fresco do dia, em bisnaga pesando no mínimo 50g depois de assado, fabricado em material prima de 1ª qualidade, elaborado com farinha de trigo especial, isento de impurezas e corpos estranhos, deve apresentar aspecto crocante, ser produzido no dia do consumo apresentar miolo poros e elástico e não deve apresentar casca tostada em excesso.	Unidades	23000	R$ 0,89	R$ 20.470,00
51	462729	**PÓ PARA GELATINA SABOR MORANGO/UVA**. As embalagens individuais devem estar em bom estado de conservação e livre de sujidades, embaladas em caixa de papelão íntegra. Unidade de 35g. Prazo de validade de no mínimo 6 meses a partir da entrega do produto.	Unidades	168	R$ 4,08	R$ 685,44
52	460408	**PÃO DE FORMA INTEGRAL** – 50 depois de assado, fabricado em material prima de 1ª.	Unidades	450	R$ 13,06	R$ 5.877,00
53	433827	**FUBÁ DE ARROZ** – Pré – cozido, e seco por processo adequado, com aspecto, cor odor e sabor próprios obtido da moagem do grão de milho, fabricados a partir da matéria prima isentas de material terroso e parasitas, sujidades e umidade, de 1ª qualidade. Und com 500g.	Unidades	72	R$ 5,70	R$ 410,40
54	469710	**MILHO VERDE E ERVILHA** dueto de primeira qualidade. Unidade com 300g.	Unidades	270	R$ 4,75	R$ 1.282,50
55	447497	**CARNE BOVINA MOÍDA** – de 1ª qualidade contendo no máximo 10% de sebo,	Quilogramas	720	R$ 29,23	R$ 21.045,60

		congelada e embalada em sacos transparentes atóxicos. Pct 500g				
56	480424	**CARNE BOVINA SALGADA – CHARQUE** produto preparado com carne bovina tipo charque dianteira de 1º qualidade dessecada, de consistência firme, com cor, cheiro e sabor próprio isenta de sujidades, parasitas e materiais estranhos, acondicionada em embalagem plástica própria. Fornecido em fardos com 5kg.	Quilogramas	350	R$ 38,80	R$ 13.580,00
57	456557	**CARNE BOVINA COXÃO MOLE OU CHÃ DE DENTRO**, de 1º para bife, congelada, temperatura de entrega -18 graus C, localizada na parte traseira do animal, de consistência firme, com cor, cheiro e sabor próprio, isenta de sujidades, parasitas e materiais estranhos, acondicionada em embalagem plástica própria. Prazo de validade mínimo de 3 meses a partir data de entrega.	Quilogramas	660	R$ 41,51	R$ 27.396,60
58	476495	**CARNE BOVINA ACÉM,** localizada na parte traseira do animal, de 1ª qualidade, de consistência firme, com cor, cheiro e sabor próprio, isenta de sujidades, parasitas e materiais estranhos, acondicionada em embalagem plástica própria.	Quilogramas	330	R$ 41,48	R$ 13.688,40
59	448300	**COSTELA BOVINA RIPA**, do traseiro bovino, de 1ª qualidade, de consistência firme, com cor, cheiro e sabor próprio isenta de sujidades, parasitas e materiais estranhos, acondicionada em embalagem plástica própria.	Quilogramas	330	R$ 25,56	R$ 8.434,80

60	451063	**COXA COM SOBRECOXA DE FRANGO** congelado, de 1ª qualidade, isenta de materiais estranho e embalado em saco transparente próprio atóxico.	Quilogramas	4500	R$ 18,93	R$ 85.185,00
61	447487	**CARNE DE BOI INDUSTRIALIZADA** de 1ª qualidade, tipo **FÍGADO**, apresentação congelado, temperatura de entrega 18ºC. Prazo de validade mínimo de 3 meses a partir data de entrega. Aspecto físico, cheiro e sabor próprio.	Quilogramas	285	R$ 19,15	R$ 5.457,75
62	448896	**FILÉ DE MERLUZA** – deve apresentar cor normal para espécie. Odor suave, característicos de algas marinhas. Textura do músculo elástico quando cru e firme quando cozido.	Quilogramas	270	R$ 28,19	R$ 7.611,30
63	455696	**IOGURTE DESNATADO SABOR MORANGO** – Produto obtido através de leite e/ou leite reconstituído padronizado em seu conteúdo de gordura, cultivo de bactéria lácteas e /ou cultivo de bactérias lácteas especificas. Isento de contaminações, sujidades, corpos estranhos; embalagens plásticas.	Unidades	180	R$ 9,87	R$ 1.776,60
64	447704	**LINGUIÇA CALABRESA**, tipo defumada, ingredientes carne suína, empacotada à vácuo em embalagem plástica de 2,5kg. Certificado de inspeção Estadual ou Federal. Prazo de validade de no mínimo 6 meses a partir da entrega do produto.	Pacotes	360	R$ 29,19	R$ 10.508,40
65	258246	**MORTADELA DE FRANGO** – Sem gordura, de 1ª qualidade, PCT 3 kg, isenta de sujidades e outras substancias estranhas em sua composição, acondicionada em saco plástico atóxico.	Unidades	48	R$ 16,08	R$ 771,84

66	446617	**OVOS-** De galinha, médios, de 1ª qualidade, livres de sujidade, rachadura e fungos. Acondicionados em bandejas com 30 unidades.	Bandejas	1440	R$ 30,32	R$ 43.660,80
67	480363	**PEITO DE FRANGO CONGELADO** – de 1ª qualidade, isenta de materiais estranho e embalado em saco transparente próprio atóxico.	Quilogramas	750	R$ 21,88	R$ 16.410,00
68	447774	**PRESUNTO**, sem capa de gordura, de primeira qualidade. A embalagem original deve ser a vácuo em saco plástico transparente e atóxico, limpo, não violado, resistente, que garanta a integridade do produto até o momento do consumo, acondicionados em caixas lacrados A embalagem deve conter externamente os dados de identificação, procedência, informações nutricionais, número de lote, quantidade do produto, número do registro no Ministério de Agricultura/SIF/DIPOA e carimbo de inspeção do SIF. PCT 4KG	Quilogramas	36	R$ 40,74	R$ 1.466,64
69	447518	**QUEIJO MUSSARELA**, de 1ª qualidade, com ingredientes leite, conservação 0 a 10ºC. Produto próprio para o consumo humano e em conformidade com a legislação sanitária em vigor. Apresentação em barra. Acondicionada em embalagem plástica apropriada, transparente, limpa, resistente e inviolável. A embalagem original deverá ser a vácuo e conter externamente os dados de identificação, procedência, informações nutricionais, número do lote, data de validade, quantidade de produto, número do registro	Quilogramas	36	R$ 42,88	R$ 1.543,68

		do Ministério da agricultura/ SIF/ DIPOA, carimbo de inspeção do SIF e atender as especificações técnicas da ANVISA e Inmetro. Prazo de validade mínima de 90 dias a partir da data de entrega. Conservação em ambiente refrigerado. PCT 4KG				
70	447072	**QUEIJO TIPO COALHO** de 1ª qualidade com ingredientes leite, conservação 0 a 10ºC produto próprio para o consumo humano e em conformidade com a legislação sanitária em vigor. Apresentação em barra, acondicionada em embalagem plástica apropriada, transparente, limpa, resistente e inviolável. A embalagem original deverá ser a vácuo e conter externamente os dados de identificação, procedência, informações nutricionais, número do lote, data de validade, quantidade de produto, número do registro no Ministério da Agricultura/SIF/DIPOA, carimbo de inspeção do SIF e atender as especificações técnicas da ANVISA e Inmetro. Prazo de Validade mínima de 90 dias a partir da data de entrega. Conservação em ambiente refrigerado. PCT 1 KG	Quilogramas	50	R$ 57,32	R$ 2.866,00
71	446649	**QUEIJO TIPO PARMESÃO** – ingredientes básicos: queijo parmesão e conservador, características adicionais: produto próprio para consumo humano e em conformidade com a legislação sanitária em vigor. 50g.	Unidades	150	R$ 5,23	R$ 784,50
72	453662	**FÓRMULA INFANTIL SEM LACTOSE** (06 a 11 meses de vida) de alimentação com ferro para	Unidades	24	R$ 86,05	R$ 2.065,20

		lactantes, indicado para lactante no 2º semestre (Leite Nan 2º semestre ou similar).				
73	435232	**LEITE SEM LACTOSE** sem lactose, integral, semidesnatado ou desnatado, com longa vida útil. Embalado em recipiente seguro que preserva sabor e qualidade, ideal para dietas com restrição à lactose.	Unidades	24	R$ 26,02	R$ 624,48
74	435237	**DIETA ENTERAL PADRÃO**, COM FIBRA, SISTEMA FECHADO Fórmula nutricionalmente completa para nutrição enteral, com fibras, em sistema fechado. Apresentação em embalagem de 1 litro, pronta para uso, garantindo segurança e praticidade na administração.	Unidades	24	R$ 119,38	R$ 2.865,12
75	435237	**DIETA ENTERAL PARA CONTROLE GLICÊMICO**, COM FIBRA, SISTEMA FECHADO, Fórmula nutricionalmente completa para nutrição enteral, com fibras, desenvolvida para auxiliar no controle glicêmico. Apresentação em sistema fechado, embalagem de 1 litro, pronta para uso, garantindo segurança e praticidade na administração.	Unidades	24	R$ 151,98	R$ 3.647,52
76	316835	**FERMENTO EM PÓ**- Fermento químico em pó, ideal para uso em panificação e confeitaria. Produto de alta qualidade, embalado de forma segura para garantir conservação e eficácia no crescimento das massas.	Unidades	24	R$ 5,78	R$ 138,72
77	108847	**XEREM**- alimento saudável e nutritivo, obtido a partir da moagem do milho. Ideal para preparo de pratos como polenta, mingau e	Unidades	800	R$ 3,95	R$ 3.160,00

		acompanhamentos, o xerém oferece sabor e textura únicos. Embalado em condições que garantem a conservação e qualidade.				
78	242548	**SUCO DE CAIXA 200ML**- em ótima qualidade para consumo, bem embalado, ricos em fontes de vitaminas.	Unidades	435	R$ 2,86	R$ 1.244,10
79	353195	**BISCOITO SALGADO** – Em perfeita qualidade para consumo, embalados em embalagens de 144g.	Unidades	435	R$ 6,35	R$ 2.762,25
VALOR TOTAL GLOBAL						R$ 491.109,43

8 - DESCRIÇÃO DA SOLUÇÃO COMO UM TODO CONSIDERANDO O CICLO DE VIDA DO OBJETO E ESPECIFICAÇÃO DO PRODUTO

8.1. A solução adotada consiste na aquisição, mediante Pregão Eletrônico, de gêneros alimentícios para fornecimento parcelado durante o período de 12 (doze) meses.

8.2. Os produtos deverão observar rigorosamente as especificações deste Termo de Referência, inclusive padrões de qualidade, identidade, apresentação, acondicionamento, conservação, transporte, validade e segurança alimentar.

8.3. O ciclo de vida do objeto compreende a aquisição regular pelo fornecedor, armazenamento e conservação, transporte, entrega às unidades requisitantes, recebimento e conferência, utilização no preparo das refeições ou atendimento nutricional e, quando cabível, adequada destinação das embalagens e resíduos.

8.4. Os alimentos deverão ser entregues em embalagens íntegras e adequadas e em condições próprias de consumo, sendo substituídos aqueles que apresentarem desconformidade.

8.5. A fiscalização acompanhará o fluxo das entregas e a conformidade quantitativa, qualitativa e sanitária dos produtos.

8.6. A solução encontra-se respaldada no DFD e no ETP que instruem o processo.

9 – PLANO DE SUSTENTABILIDADE E IMPACTO AMBIENTAL:

9.1. A contratação deverá observar critérios de sustentabilidade compatíveis com a aquisição e o fornecimento parcelado de gêneros alimentícios.

9.2. Os principais impactos ambientais potenciais relacionam-se às embalagens, transporte, conservação, controle de validade, perdas, desperdício de alimentos e destinação dos resíduos decorrentes da utilização dos produtos.

9.3. A programação das entregas deverá ser compatibilizada com o consumo, capacidade de armazenamento e prazos de validade, buscando reduzir deterioração, descarte prematuro e desperdício.

9.4. Os produtos deverão ser acondicionados e transportados em condições adequadas à sua natureza, inclusive quanto à temperatura, quando exigível.

9.5. Sempre que tecnicamente viável, sem prejuízo da segurança alimentar e da competitividade, poderão ser adotadas embalagens e práticas logísticas ambientalmente mais adequadas.

9.6. As exigências ambientais deverão preservar proporcionalidade, economicidade e competitividade, vedadas condições desnecessárias ou restritivas ao mercado.

10 – PLANO DE CONTINGÊNCIA E CONTINUIDADE:

10.1. O presente Plano de Contingência e Continuidade estabelece diretrizes destinadas a preservar a regularidade do abastecimento de gêneros alimentícios durante a execução contratual.

10.2. A contratada deverá manter capacidade logística e operacional compatível com os quantitativos, prazos e condições de entrega estabelecidos.

10.3. Qualquer fato superveniente capaz de comprometer a entrega deverá ser imediatamente comunicado à Administração, com indicação da causa, previsão de regularização e providências adotadas.

10.4. A comunicação não afastará a responsabilidade da contratada nem impedirá aplicação das sanções cabíveis.

10.5. Produtos rejeitados deverão ser substituídos no prazo definido neste Termo de Referência, sem ônus adicional.

10.6. A Administração poderá reorganizar a programação de entregas e priorizar produtos essenciais quando houver risco concreto de desabastecimento, dentro dos limites contratuais.

10.7. As ocorrências e providências deverão ser registradas pela fiscalização contratual.

11 – CRITÉRIOS DE DESEMPENHO E INDICADORES DE QUALIDADE:

11.1. Os critérios de desempenho e indicadores de qualidade previstos neste Termo de Referência têm por finalidade assegurar o controle objetivo da execução contratual, a regularidade do fornecimento parcelado, a conformidade dos gêneros alimentícios com as especificações estabelecidas, a observância das condições sanitárias e de conservação, o cumprimento dos prazos de entrega e a continuidade do abastecimento das unidades vinculadas ao Fundo Municipal de Saúde de Jaqueira/PE.

11.2. A execução contratual deverá observar padrões mínimos de qualidade, regularidade, segurança alimentar, conformidade técnica, tempestividade, integridade das embalagens, prazo de validade adequado, condições apropriadas de acondicionamento, transporte e conservação e compatibilidade dos produtos entregues com as especificações constantes deste Termo de Referência, do Edital, da proposta apresentada, do contrato e das Ordens de Fornecimento.

11.3. Para fins de acompanhamento e avaliação da execução contratual, serão considerados, dentre outros, os seguintes indicadores de desempenho e qualidade:

I – cumprimento dos prazos de entrega estabelecidos nas Ordens de Fornecimento;

II – correspondência entre os itens e quantitativos solicitados e os efetivamente entregues;

III – conformidade dos gêneros alimentícios com as especificações técnicas estabelecidas para cada item;

IV – integridade, higiene, identificação e adequação das embalagens;

V – compatibilidade dos prazos de validade dos produtos com as exigências estabelecidas e com sua utilização regular pelas unidades de saúde;

VI – observância das condições adequadas de acondicionamento, transporte e conservação, inclusive quanto à temperatura, refrigeração ou congelamento, quando aplicáveis;

VII – regularidade da documentação sanitária, registros, selos, certificados ou documentos de inspeção exigíveis em razão da natureza do produto;

VIII – índice de ocorrências relacionadas à rejeição ou substituição de produtos em razão de avarias, deterioração, contaminação, validade inadequada, desconformidade sanitária, acondicionamento impróprio ou divergência em relação às especificações;

IX – cumprimento dos prazos fixados para substituição, complementação ou regularização dos produtos rejeitados; e

X – manutenção da regularidade do abastecimento durante toda a execução contratual.

11.4. A contratada deverá manter padrão de desempenho compatível com a adequada execução do fornecimento, especialmente mediante entrega tempestiva dos produtos, atendimento integral às especificações técnicas e sanitárias, utilização de meios apropriados de transporte e conservação, fornecimento de produtos próprios para consumo e pronta adoção das providências necessárias à correção de eventuais inconformidades.

11.5. A fiscalização contratual realizará o acompanhamento da execução por meio de conferência física, quantitativa, qualitativa, documental e sanitária dos produtos entregues, verificando, conforme a natureza de cada item, sua identificação, quantidade, integridade, validade, conservação, acondicionamento, temperatura quando aplicável, procedência e atendimento aos demais requisitos previstos neste Termo de Referência.

11.6. A Administração poderá exigir da contratada, sempre que necessário à fiscalização e compatível com a natureza do produto, informações, registros, comprovantes, certificados, documentos sanitários ou de inspeção e demais elementos relacionados ao fornecimento, especialmente quando necessários à verificação da procedência, regularidade, qualidade e segurança alimentar dos gêneros entregues.

11.7. Constatado o descumprimento dos padrões mínimos de desempenho ou qualidade estabelecidos neste Termo de Referência, inclusive atraso injustificado, entrega em quantidade inferior à solicitada, fornecimento de produto em desconformidade, inadequação das condições de conservação ou transporte, prazo de validade incompatível, irregularidade sanitária ou ausência de substituição tempestiva dos itens rejeitados, a fiscalização determinará a adoção das providências corretivas cabíveis, sem prejuízo da aplicação das sanções administrativas e demais medidas previstas no Edital e no contrato.

11.8. A contratada deverá manter atuação diligente e colaborativa durante toda a execução contratual, especialmente quanto à solução tempestiva das intercorrências, à preservação da qualidade e segurança dos alimentos, ao atendimento das Ordens de Fornecimento e à continuidade do abastecimento das unidades de saúde.

12 – TECNOLOGIA E INOVAÇÃO:

12.1. A contratação não exige solução tecnológica exclusiva ou customizada, por envolver bens comuns disponíveis no mercado.

12.2. Poderão ser empregados recursos tecnológicos destinados à melhoria do controle das Ordens de Fornecimento, registros de entrega, validade, substituições, ocorrências e fiscalização contratual.

12.3. A utilização dessas soluções deverá observar razoabilidade, economicidade, compatibilidade operacional e ausência de restrição indevida à competitividade.

13 – CRITÉRIOS DE ACESSIBILIDADE:

13.1. A contratação deverá observar critérios de acessibilidade compatíveis com a natureza dos produtos fornecidos.

13.2. Os gêneros alimentícios deverão possuir informações claras e legíveis relativas à identificação, composição, validade, conservação e demais dados legalmente exigíveis.

13.3. As informações deverão permitir, quando aplicável, a identificação de componentes relevantes para usuários com restrições alimentares, alergias, intolerâncias ou necessidades nutricionais específicas.

13.4. As medidas relacionadas à acessibilidade serão aplicadas de forma proporcional à natureza do objeto, sem criação de exigências incompatíveis com o mercado fornecedor.

14 – MODELO DE EXECUÇÃO DO OBJETO (FORMA, PRAZO E LOCAL DE ENTREGA):

14.1. O fornecimento dos gêneros alimentícios será realizado de forma parcelada durante o período de **vigência contratual de 12 (doze) meses**, mediante emissão de Ordens de Fornecimento pelo Fundo Municipal de Saúde de Jaqueira/PE, observados os itens e quantitativos contratados e as condições estabelecidas neste Termo de Referência, no Edital e no instrumento contratual.

14.2. As entregas ocorrerão prioritariamente no Hospital Municipal Maria Helena Silva de Andrade, sem prejuízo da indicação de outras unidades vinculadas ao Fundo Municipal de Saúde de Jaqueira/PE, de acordo com as necessidades administrativas, devendo o endereço correspondente constar expressamente da respectiva Ordem de Fornecimento.

14.3. As entregas regulares serão realizadas, em regra, de segunda a sexta-feira, das 8h às 16h, salvo horário diverso expressamente indicado pela Administração na Ordem de Fornecimento em razão das características da unidade destinatária ou da natureza do produto.

14.4. As Ordens de Fornecimento deverão indicar, de forma clara, os itens, os quantitativos, o local, a data e o horário previstos para a entrega e serão encaminhadas à contratada com antecedência mínima de 3 (três) dias úteis da data programada para o fornecimento, permitindo o adequado planejamento logístico das entregas.

14.5. Caso não seja possível realizar a entrega na data estabelecida, a contratada deverá comunicar formalmente à Administração as razões da impossibilidade com antecedência mínima de 24 (vinte e quatro) horas, apresentando a respectiva justificativa e, quando cabível, proposta de regularização. A comunicação não implicará prorrogação automática do prazo, ficando eventual pedido sujeito à análise da Administração, ressalvadas as situações de caso fortuito ou força maior devidamente comprovadas.

14.6. Os gêneros alimentícios deverão ser entregues em perfeitas condições de consumo, higiene, conservação e qualidade, em conformidade com as especificações de cada item, acondicionados em embalagens íntegras, adequadas à natureza do produto e, quando aplicável, devidamente identificadas com informações relativas à procedência, fabricante, lote, data de fabricação, prazo de validade e demais elementos exigidos pela legislação pertinente.

14.7. Os produtos deverão possuir prazo de validade compatível com sua utilização regular pela Administração e observar o prazo mínimo expressamente estabelecido na especificação de cada item. **No caso de produtos perecíveis que possuam prazo total de validade definido pelo fabricante, e na ausência de exigência específica mais rigorosa neste Termo de Referência, o prazo de validade remanescente na data da entrega não poderá ser inferior a 1/3 (um terço) do prazo total indicado pelo fabricante**.

14.8. Os gêneros alimentícios perecíveis, refrigerados ou congelados deverão ser transportados e entregues em condições compatíveis com sua natureza, observando-se as

exigências sanitárias aplicáveis, inclusive quanto à higiene do veículo e dos recipientes utilizados, acondicionamento, proteção contra contaminação e manutenção da temperatura adequada, da refrigeração ou do congelamento, quando exigíveis.

14.9. Durante o transporte, os produtos deverão permanecer protegidos de condições capazes de comprometer sua integridade, qualidade ou segurança alimentar, não sendo admitido o transporte em condições inadequadas de higiene, conservação ou juntamente com materiais ou substâncias que possam ocasionar contaminação, alteração de odor, sabor ou qualquer prejuízo às características próprias dos alimentos.

14.10. Serão de responsabilidade integral da contratada todas as despesas necessárias à adequada execução do fornecimento, inclusive transporte, frete, carga, descarga, acondicionamento, embalagens, mão de obra, seguros, tributos, encargos trabalhistas e demais custos diretos ou indiretos relacionados à entrega dos produtos, sem qualquer ônus adicional para a Administração.

14.11. Os produtos entregues em desacordo com as especificações, em quantidade divergente da solicitada, com embalagem violada ou avariada, deteriorados, impróprios para consumo, com prazo de validade incompatível, em condições inadequadas de conservação ou transporte ou que apresentem qualquer outra desconformidade serão recusados total ou parcialmente pela Administração.

14.12. Os produtos recusados deverão ser substituídos pela contratada, às suas expensas e sem qualquer ônus adicional para a Administração, contados da comunicação formal da rejeição, observados os seguintes prazos:

I – até 24 (vinte e quatro) horas, para gêneros alimentícios perecíveis, refrigerados, congelados, panificados e demais produtos cuja natureza ou programação de consumo exija reposição imediata; e

II – até 3 (três) dias úteis, para os gêneros alimentícios não perecíveis.

14.12.1. A substituição deverá observar integralmente as especificações, condições de qualidade, validade, conservação e demais exigências aplicáveis ao produto originalmente solicitado, sem prejuízo da aplicação das sanções cabíveis em caso de descumprimento.

14.13. Cada entrega deverá estar acompanhada da correspondente documentação fiscal e permitir sua vinculação à respectiva Ordem de Fornecimento, devendo a contratada disponibilizar, quando aplicável e exigível em razão da natureza do produto, documentos relativos à procedência, inspeção, regularidade sanitária, lote, validade e demais elementos necessários à conferência pela fiscalização.

14.14. A execução parcelada do objeto não altera os quantitativos contratados nem caracteriza Sistema de Registro de Preços, constituindo apenas a forma de programação das entregas ao longo da vigência contratual, de modo a compatibilizar o fornecimento com o consumo das unidades, a capacidade de armazenamento, a perecibilidade, os prazos de validade e as condições de conservação dos gêneros alimentícios.

15 – MODELO DE GESTÃO DO CONTRATO:

15.1. O contrato deverá ser executado fielmente pelas partes, de acordo com as cláusulas avençadas, com as condições estabelecidas neste Termo de Referência, no Edital, na proposta da contratada, nas Ordens de Fornecimento e nas disposições da Lei Federal nº 14.133/2021, respondendo cada parte pelas consequências da inexecução total ou parcial de suas obrigações.

15.2. Em caso de impedimento ou fato superveniente capaz de comprometer o cumprimento das obrigações contratuais, a contratada deverá comunicar formalmente a Administração, apresentando a devida justificativa em tempo hábil para análise e adoção das providências cabíveis, sem prejuízo da apuração de eventual responsabilidade.

15.3. As comunicações entre a Administração e a contratada deverão ser realizadas por escrito sempre que o ato exigir tal formalidade, admitindo-se o uso de mensagem eletrônica, correio eletrônico institucional ou outro meio oficial que possibilite o registro da comunicação.

15.4. A Administração poderá convocar representante da contratada para adoção de providências que devam ser cumpridas de imediato, bem como para esclarecimentos ou solução de intercorrências relacionadas à execução contratual.

15.5. Após a assinatura do contrato, a Administração poderá convocar o representante da contratada para reunião inicial, destinada ao alinhamento das condições de execução, dos procedimentos de fiscalização, dos fluxos de comunicação, das Ordens de Fornecimento, das entregas, do recebimento e da substituição dos produtos.

Fiscalização

15.6. A execução do contrato deverá ser acompanhada e fiscalizada pelo Fiscal do Contrato ou por seu substituto formalmente designado, nos termos do art. 117 da Lei Federal nº 14.133/2021.

15.7. Fica designado como Fiscal do Contrato o servidor WELLEN CHARLES MACEDO DE ALMEIDA, matrícula nº 404-1, conforme definido no Estudo Técnico Preliminar.

Fiscalização Técnica

15.8. A fiscalização técnica compreenderá o acompanhamento da conformidade dos gêneros alimentícios fornecidos com as especificações e condições estabelecidas neste Termo de Referência, especialmente quanto à qualidade, integridade, validade, acondicionamento, conservação e demais características próprias de cada produto.

15.9. A nutricionista LYVIA LORENNA PELLEGRINO GUERRA DO NASCIMENTO prestará apoio técnico à fiscalização, especialmente na avaliação da qualidade, validade, acondicionamento, conservação, frescor, maturação e demais características dos gêneros alimentícios que demandem conhecimento técnico específico.

Fiscalização Administrativa

15.10. A fiscalização administrativa compreenderá o acompanhamento dos aspectos administrativos relacionados à execução do contrato, inclusive quanto à regularidade documental necessária à execução, às ocorrências contratuais e aos procedimentos relacionados à liquidação e ao pagamento, em articulação com a Gestora do Contrato.

Gestão do Contrato

15.11. Fica designada como Gestora do Contrato a servidora CLAUDEVANIA DAVI PEREIRA, matrícula nº 2239475, conforme definido no Estudo Técnico Preliminar.

15.12. A gestão contratual compreenderá o acompanhamento geral da execução, a consolidação dos registros produzidos pela fiscalização e a adoção das providências administrativas necessárias ao regular cumprimento do contrato.

15.13. As ocorrências relevantes verificadas durante a execução contratual deverão ser devidamente registradas no processo administrativo para fins de acompanhamento e adoção das providências cabíveis.

15.14. Ao final da vigência contratual, será elaborado relatório sobre a execução do contrato, considerando a regularidade das entregas, o desempenho da contratada e as ocorrências relevantes verificadas durante o período de execução.

16 – CRITÉRIOS DE RECEBIMENTO, LIQUIDAÇÃO E PAGAMENTO

Recebimento

16.1. Os gêneros alimentícios serão recebidos provisoriamente no ato da entrega, juntamente com a respectiva nota fiscal ou documento equivalente, pelo Fiscal do Contrato ou servidor responsável pelo recebimento, para efeito de posterior verificação de sua conformidade com as especificações constantes deste Termo de Referência, do Edital, da proposta da contratada, do contrato e da respectiva Ordem de Fornecimento.

16.2. No recebimento serão verificadas, conforme a natureza de cada item, a identidade e a quantidade do produto, a integridade e adequação das embalagens, a rotulagem, a procedência, o prazo de validade, as condições de higiene, acondicionamento, transporte e conservação, a temperatura quando aplicável, os registros ou selos de inspeção quando exigíveis e os demais requisitos estabelecidos neste Termo de Referência, inclusive frescor e maturação quando pertinentes.

16.3. Os produtos poderão ser rejeitados, no todo ou em parte, quando estiverem em desacordo com as especificações ou condições estabelecidas, inclusive quando apresentarem divergência de quantidade ou identificação, embalagem violada ou avariada, deterioração, contaminação, prazo de validade inadequado, condições impróprias de conservação ou transporte ou qualquer circunstância que comprometa sua qualidade ou segurança para consumo.

16.4. Os produtos recusados deverão ser substituídos pela contratada, às suas expensas e sem qualquer ônus adicional para a Administração, contados da comunicação formal da rejeição, observados os seguintes prazos:

I – até 24 (vinte e quatro) horas, para gêneros alimentícios perecíveis, refrigerados, congelados, panificados e demais produtos cuja natureza ou programação de consumo exija reposição imediata; e

II – até 3 (três) dias úteis, para os gêneros alimentícios não perecíveis.

16.5. A substituição deverá observar integralmente as especificações, condições de qualidade, validade, acondicionamento, conservação e demais exigências aplicáveis ao produto originalmente solicitado, sem prejuízo da aplicação das sanções cabíveis em caso de descumprimento.

16.6. O recebimento definitivo será realizado no prazo máximo de 3 (três) dias úteis, contado do recebimento provisório, após a verificação da quantidade, qualidade e conformidade dos produtos com as exigências da contratação, mediante atesto do Fiscal do Contrato ou servidor responsável.

16.7. Quando a natureza do produto exigir avaliação técnica específica, o recebimento definitivo poderá ser subsidiado pelo apoio técnico da nutricionista indicado no tópico 15 deste Termo de Referência.

16.8. O prazo para recebimento definitivo poderá ser excepcionalmente prorrogado, mediante justificativa, quando forem necessárias diligências adicionais para aferição da conformidade do fornecimento.

16.9. O recebimento provisório ou definitivo não excluirá a responsabilidade da contratada por vícios, deteriorações, contaminações, irregularidades sanitárias, vícios ocultos ou outras desconformidades posteriormente identificadas que comprometam a qualidade ou segurança dos produtos fornecidos.

16.10. Os critérios técnicos e qualitativos para aceitação dos gêneros alimentícios observarão, ainda, o disposto no tópico 17 deste Termo de Referência.

Liquidação da Despesa

16.11. A liquidação da despesa será realizada após o recebimento definitivo dos produtos e a apresentação da respectiva nota fiscal ou documento de cobrança equivalente, mediante verificação da efetiva execução do fornecimento e da documentação necessária ao pagamento.

16.12. Para fins de liquidação, será verificado se a nota fiscal ou documento equivalente contém os elementos necessários à identificação da contratação e do fornecimento realizado, especialmente os dados da contratada e da Administração, identificação do contrato, descrição dos produtos, quantitativos entregues, valores correspondentes e demais informações legalmente exigíveis.

16.13. A liquidação considerará exclusivamente os produtos efetivamente entregues, recebidos e aceitos pela Administração, observadas eventuais rejeições, substituições, glosas ou outras ocorrências registradas durante a execução.

16.14. O prazo para liquidação da despesa será de até 30 (trinta) dias úteis, contado do recebimento da nota fiscal ou documento de cobrança equivalente acompanhado da documentação necessária, desde que não haja pendência impeditiva.

16.15. Havendo erro na nota fiscal, ausência de documentação necessária, divergência de valores ou qualquer outra circunstância que impeça a liquidação da despesa, a contratada será comunicada para promover a regularização, ficando o processamento condicionado ao saneamento da pendência.

Prazo e Forma de Pagamento

16.16. O pagamento será efetuado no prazo de até 30 (trinta) dias úteis, contado da conclusão da liquidação da despesa, observada a ordem cronológica aplicável e as demais disposições legais pertinentes.

16.17. O pagamento será realizado por meio de ordem bancária, mediante crédito em conta corrente de titularidade da contratada indicada para essa finalidade, considerando-se como data do pagamento aquela em que for emitida a respectiva ordem bancária.

16.18. Serão efetuadas as retenções tributárias previstas na legislação vigente, observadas as hipóteses legais de dispensa, imunidade, isenção ou tratamento tributário diferenciado devidamente comprovadas pela contratada.

16.19. Em caso de atraso de pagamento imputável exclusivamente à Administração, será assegurada a atualização financeira na forma estabelecida no Edital e no contrato, observada a legislação aplicável.

17 – METODOLOGIA E CRITÉRIO DE ACEITAÇÃO DO OBJETO:

17.1. A aceitação dos gêneros alimentícios fornecidos será realizada mediante verificação de sua conformidade com as especificações, quantitativos e condições estabelecidos neste Termo de Referência, no Edital, na proposta da contratada, no contrato e na respectiva Ordem de Fornecimento, observada a natureza de cada produto.

17.2. A avaliação da conformidade compreenderá, conforme aplicável ao item fornecido, critérios quantitativos, qualitativos, técnicos, documentais e sanitários, de modo a assegurar que somente sejam aceitos produtos próprios para consumo e adequados às necessidades das unidades vinculadas ao Fundo Municipal de Saúde de Jaqueira/PE.

17.3. Para fins de aceitação, serão considerados, conforme a natureza de cada gênero alimentício:

I – correspondência entre o produto entregue e o item efetivamente solicitado, inclusive quanto à descrição, unidade de fornecimento, apresentação e quantidade;

II – atendimento às especificações técnicas e aos padrões mínimos de qualidade definidos neste Termo de Referência;

III – integridade, higiene e adequação das embalagens, vedada a aceitação de produtos com embalagens violadas, abertas, danificadas, estufadas, amassadas de forma a comprometer o conteúdo ou que apresentem sinais de vazamento, contaminação ou deterioração;

IV – regularidade da identificação e rotulagem, inclusive quanto às informações legalmente exigíveis relativas ao produto, fabricante, composição, lote, data de fabricação, prazo de validade, conservação e demais elementos aplicáveis;

V – prazo de validade compatível com as exigências estabelecidas neste Termo de Referência e com a regular utilização do produto pela Administração;

VI – condições adequadas de transporte, acondicionamento e conservação, inclusive manutenção da temperatura, refrigeração ou congelamento quando exigíveis em razão da natureza do produto;

VII – ausência de sinais de deterioração, contaminação, presença de corpos estranhos, parasitas, sujidades, odores ou aspectos anormais ou quaisquer outras condições que comprometam a qualidade ou a segurança alimentar;

VIII – para produtos frescos ou perecíveis, quando pertinente, avaliação do aspecto, cor, odor, textura, frescor, maturação e demais características próprias do gênero;

IX – existência e regularidade de selo, registro, inspeção, licença, certificado ou documentação sanitária quando exigíveis para o respectivo produto; e

X – atendimento às características específicas previstas para alimentos destinados a dietas especiais, fórmulas, produtos com restrições de componentes ou outras necessidades nutricionais expressamente previstas na descrição do item.

17.4. A avaliação será realizada mediante conferência física, visual, documental e, quando pertinente à natureza do produto, por análise de suas características sensoriais e das condições de conservação, sem prejuízo de outras verificações tecnicamente justificadas diante de indícios de desconformidade.

17.5. Nos casos em que a avaliação da conformidade exigir conhecimento técnico específico relacionado às características nutricionais ou à qualidade dos gêneros alimentícios, a fiscalização poderá contar com o apoio técnico da nutricionista indicada no tópico 15 deste Termo de Referência.

17.6. Não serão aceitos produtos substituídos por marca, tipo, composição, apresentação, gramatura, unidade ou característica distinta daquela contratada quando a alteração importar desconformidade com as especificações do item, salvo nas hipóteses expressamente admitidas no Edital e no contrato e mediante prévia anuência da Administração, quando juridicamente cabível.

17.7. A constatação de desconformidade quantitativa ou qualitativa poderá ensejar a rejeição total ou parcial da entrega, devendo a contratada promover a substituição, complementação ou regularização dos produtos nos prazos estabelecidos no tópico 16 deste Termo de Referência, sem qualquer ônus adicional para a Administração.

17.8. A aceitação de determinado produto em entrega anterior não impedirá sua rejeição em fornecimentos posteriores quando constatada desconformidade, uma vez que cada entrega deverá atender integralmente às especificações e condições estabelecidas para o objeto contratado.

17.9. Os gêneros alimentícios somente serão considerados definitivamente aceitos após a conclusão das verificações pertinentes e o respectivo atesto da Administração, não afastando a responsabilidade da contratada por vícios ocultos, contaminações, deteriorações, irregularidades sanitárias ou outras desconformidades posteriormente identificadas.

17.10. As ocorrências relativas à rejeição, substituição, complementação ou regularização de produtos deverão ser registradas pela fiscalização, inclusive para fins de acompanhamento dos critérios de desempenho e indicadores de qualidade previstos neste Termo de Referência.

18 - FORMA E CRITÉRIOS DE SELEÇÃO DO FORNECEDOR, FORMA DE FORNECIMENTO E GARANTIA DE PROPOSTA:

Forma de seleção e critério de julgamento da proposta

18.1. A seleção do fornecedor será realizada por meio de Pregão Eletrônico, em conformidade com a Lei nº 14.133/2021, subsidiariamente com o Decreto Federal nº 10.024/2019, e demais normativas vigentes aplicáveis à modalidade. Trata-se de uma forma de licitação que assegura maior transparência, ampla competitividade e economicidade para a Administração Pública.

18.2. Será adotado o critério de julgamento pelo Menor Preço por Item, com vistas a assegurar que cada produto seja contratado pelo valor mais vantajoso à Administração, sem comprometer as especificações técnicas e os requisitos mínimos de qualidade definidos neste Termo de Referência.

Forma de fornecimento

18.3. O fornecimento ocorrerá de forma parcelada e sob demanda da Secretaria Municipal de Saúde/Fundo Municipal de Saúde de Jaqueira, respeitado o prazo máximo de vigência contratual de 12 (doze) meses e a disponibilidade orçamentária e financeira da Administração. A definição dos volumes, da frequência e dos locais de entrega observará a conveniência administrativa, a eficiência logística, a capacidade de armazenamento das unidades de saúde e as condições pactuadas no instrumento contratual, assegurando a regularidade do abastecimento e a continuidade dos serviços públicos de saúde.

18.4. A contratação será realizada por item, em razão da divisibilidade natural dos produtos especificados, garantindo ampla competitividade e isonomia entre os participantes.

18.5. A demanda foi dimensionada com base em critérios técnicos e operacionais, considerando o histórico de consumo das unidades vinculadas ao Fundo Municipal de Saúde, as necessidades atualmente identificadas pela área requisitante, a projeção de abastecimento para o período de 12 (doze) meses, a capacidade de armazenamento, os prazos de validade, as condições de conservação e a natureza recorrente do fornecimento. As entregas ocorrerão de forma parcelada durante a execução contratual, mediante Ordens de Fornecimento, respeitados os quantitativos contratados.

18.5.1. A contratação será realizada sem utilização do Sistema de Registro de Preços, mediante formalização contratual e fornecimento parcelado durante o período de vigência, conforme definido no Documento de Formalização da Demanda e no Estudo Técnico Preliminar.

Justificativa para a adoção do critério de regionalidade

18.6. Adicionalmente, será aplicado o critério de regionalidade, com fundamento no Decreto Municipal nº 005/2024, com redação atualizada pelo Decreto nº 018/2025, que regulamenta o tratamento diferenciado e favorecido para Microempresas (ME), Empresas de Pequeno Porte (EPP), Microempreendedores Individuais (MEI) e Sociedades Cooperativas de Consumo localizadas no município ou na região, com o objetivo de fomentar o desenvolvimento local e reduzir os custos logísticos e operacionais da Administração Pública.

18.7. A adoção do critério de regionalidade visa assegurar a eficiência da contratação e a economicidade dos recursos públicos, conforme disposto no art. 1º do referido Decreto e no art. 4º, §1º, inciso IV, da Lei nº 14.133/2021.

18.8. A abrangência regional será definida nos seguintes termos:

- **Âmbito Local:** Empresas sediadas no próprio Município de Jaqueira.
- **Âmbito Regional:** Empresas localizadas em um raio de até **80 km** da sede do Município de Jaqueira, conforme relação de municípios constante no **Anexo II do Decreto nº 005/2024**, com redação atualizada pelo Decreto Municipal nº 018/2025.

Critério de preferência regional e percentual aplicável

18.9. Em consonância com os arts. 5º e 9º do Decreto nº 005/2024, será concedida preferência para empresas locais ou regionais, sempre que suas propostas forem iguais ou até 5% superiores ao menor preço válido, no caso de Pregão Eletrônico.

18.10. O procedimento de aplicação do critério de preferência regional ocorrerá da seguinte forma:

I – Será identificada a proposta mais vantajosa, ainda que apresentada por fornecedor não regional;

II – Verificar-se-á a existência de proposta(s) de empresa(s) local ou regional cuja diferença em relação à menor proposta seja de até 5%;

III – Caso haja proposta(s) apta(s), será concedida a oportunidade para a empresa regional ou local cobrir a melhor oferta e assumir o fornecimento, conforme regras do edital;

IV – Na ausência de propostas dentro do intervalo de preferência, o item será adjudicado normalmente à empresa com a melhor proposta geral.

Benefícios da aplicação do critério de regionalidade para a presente contratação

18.11. A eventual aplicação do critério de regionalidade para a presente contratação de fornecimento parcelado de gêneros alimentícios destinados ao atendimento das necessidades das unidades vinculadas ao Fundo Municipal de Saúde de Jaqueira/PE, especialmente do Hospital Municipal Maria Helena Silva de Andrade, decorre de razões técnicas, operacionais e econômicas objetivamente alinhadas ao interesse público e à eficiência administrativa, dentre as quais se destacam:

- **Redução de custos logísticos**, tendo em vista a possibilidade de entregas mais rápidas e eficientes, com menor percurso no transporte dos gêneros alimentícios e maior compatibilidade com as condições de validade, conservação, acondicionamento e perecibilidade dos produtos;

- **Diminuição de riscos de inadimplemento, atraso ou interrupção no fornecimento**, considerando a maior capacidade de resposta de fornecedores sediados no município ou na região imediata, permitindo pronta atuação diante de necessidades de reposição, substituição de produtos recusados ou aumento circunstancial da demanda;

- **Fomento à economia local e regional**, com geração de emprego e renda e incremento da arrecadação tributária municipal e regional, em consonância com o princípio do desenvolvimento nacional sustentável previsto no art. 5º da Lei nº 14.133/2021;

- **Melhoria na eficiência operacional da Secretaria Municipal de Saúde de Jaqueira**, viabilizando o abastecimento tempestivo das unidades de saúde, com maior agilidade nas entregas e na substituição de produtos que apresentem desconformidade quanto à qualidade, validade, acondicionamento, conservação ou demais especificações previstas neste Termo de Referência, contribuindo diretamente para a continuidade das atividades assistenciais e do fornecimento de refeições e suporte nutricional;

- **Atendimento mais célere a eventualidades administrativas**, considerando a maior proximidade física e logística entre o fornecedor regional e o ente contratante, com ganhos concretos de agilidade na execução contratual, na reposição dos gêneros alimentícios e na solução de problemas operacionais relacionados ao abastecimento.

Exigências de habilitação Jurídica

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

18.13. 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;

18.14. No caso de sociedade empresária ou sociedade limitada unipessoal: ato constitutivo, estatuto ou contrato social em vigor, devidamente registrado na Junta Comercial da respectiva sede, acompanhado de documento comprobatório de seus administradores;

18.15. 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;

18.16. 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;

18.17. No caso de microempresa ou empresa de pequeno porte: certidão expedida pela Junta Comercial ou pelo Registro Civil das Pessoas Jurídicas, conforme o caso, que comprove a condição de microempresa ou empresa de pequeno porte, nos termos da legislação aplicável;

18.18. No caso de cooperativa, se aceito no procedimento: 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;

18.19. No caso de empresa ou sociedade estrangeira em funcionamento no País, se aceito no procedimento: ato de autorização para funcionamento no Brasil, quando exigível; e

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

Exigências de habilitação Fiscal e Trabalhista

18.21. Prova de inscrição no Cadastro Nacional de Pessoas Jurídicas (CNPJ) ou no Cadastro de Pessoas Físicas (CPF), conforme o caso;

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

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

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

18.25. Prova de inexistência de débitos inadimplidos perante a Justiça do Trabalho (CNDT), 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;

18.26. Prova de regularidade para com a CERTIDÃO ESTADUAL, do domicílio ou sede do licitante, na forma da lei (Certidão de Regularidade Fiscal – CRF);

18.27. Prova de regularidade para com a CERTIDÃO MUNICIPAL do domicílio ou sede do licitante, na forma da lei (Certidão de Regularidade Fiscal – CRF);

18.28. Caso o prestador/fornecedor seja considerado isento dos tributos estaduais relacionados ao objeto licitatório, deverá comprovar tal condição mediante a apresentação de declaração da Fazenda Estadual do domicílio ou sede do fornecedor, ou outra equivalente, na forma da lei; e

18.29. Caso o licitante melhor classificado seja microempresa, empresa de pequeno porte, ou sociedade cooperativa enquadrada no artigo 34 da Lei nº 11.488, de 2007, deverá apresentar toda a documentação exigida para efeito de comprovação de regularidade fiscal, mesmo que esta apresente alguma restrição, sob pena de inabilitação. 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.

Qualificação Econômico-Financeira

18.30. Certidão negativa de falência ou recuperação judicial expedida pelo distribuidor da sede do licitante, ou dos distribuidores (caso exista mais de um na sede do licitante), INCLUSIVE, processos eletrônicos (PJe); com data de expedição ou revalidação dos últimos 60 (sessenta) dias anteriores à data da realização da licitação, prevista no preâmbulo, caso o documento não consigne prazo de validade.

18.30.1. A certidão de processos vinculados ao PJe somente é exigível quando a certidão negativa de Falência ou Recuperação Judicial do Estado da sede da licitante ou de seu domicílio contiver a ressalva expressa de que não abrange os processos judiciais eletrônicos;

18.30.2. Em caso de Certidão Positiva com efeito de negativa, referente a processos eletrônicos (PJe), é necessário que o documento mencione se a licitante já teve o plano de recuperação homologado em juízo e se está apta econômica e financeiramente a participar do procedimento licitatório;

18.30.3. Caberá ao licitante obter a Certidão Negativa de Falência ou Recuperação Judicial, de acordo com as disposições normativas do respectivo Estado da Federação da sede da licitante ou de seu domicílio.

18.31. **Balanço patrimonial e demonstrações contábeis dos 02 (dois) últimos exercícios sociais**, já exigíveis e apresentados na forma da lei (2024/2025), **acompanhados dos Termos de Aberturas e Encerramentos**, que comprovem a boa situação financeira da empresa, vedada a sua substituição por balancetes ou balanços provisórios, podendo ser atualizados por índices oficiais quando encerrado há mais de 3 (três) meses da data de apresentação da proposta. A comprovação da boa situação financeira da licitante será baseada na obtenção dos índices de Liquidez Geral (LG), Solvência Geral (SG) e Liquidez Corrente (LC) resultantes da aplicação das fórmulas abaixo, sendo considerada habilitada a empresa que apresentar resultado igual ou superior a 1,0 (um), nos índices abaixo indicados:

$$LG = \frac{\text{Ativo Circulante + Realizável a Longo Prazo}}{\text{Passivo Circulante + Exigível a Longo Prazo}} > 1$$

$$SG = \frac{\text{Ativo Total}}{\text{Passivo Circulante + Exigível a Longo Prazo}} > 1$$

$$LC = \frac{\text{Ativo Circulante}}{\text{Passivo Circulante}} > 1$$

a) Os índices acima descritos poderão ser demonstrados, em folha própria, fazendo-se constar os dados do balanço que lhes deram origem.

b) As microempresas ou as empresas que trabalham sob regime de lucro presumido deverão também apresentar, obrigatoriamente, o Balanço Patrimonial na forma aqui exigida, não podendo o mesmo ser substituído por nenhum outro documento. Nas licitações para o fornecimento de bens para pronta entrega ou para a locação de materiais, não será exigido da microempresa ou da empresa de pequeno porte, que gozar do privilégio da Lei Complementar 123/2006, a apresentação de balanço patrimonial do último exercício fiscal, na habilitação.

c) Caso a empresa não ostente índices com resultado igual ou superior a 1,0 (um), admitir-se-á a comprovação da capacidade econômica através da demonstração de patrimônio líquido de 10% (dez por cento) do valor estimado da contratação ou item pertinente, através de Certidão Simplificada emitida pela Junta Comercial ou de declaração assinada pelo contador responsável, com firma reconhecida, dando conta de certificar a possibilidade de cumprimento da eventual obrigação assumida mesmo diante dos compromissos assumidos pela licitante e que importem diminuição da sua capacidade operativa ou absorção de sua disponibilidade financeira.

d) Caso a empresa não ostente índices com resultado igual ou superior a 1,0 (um), admitir-se-á a comprovação da capacidade econômica através da **demonstração de patrimônio líquido de 10% (dez por cento) do valor estimado da contratação ou item pertinente**, através de Certidão Simplificada emitida pela

Junta Comercial ou de declaração assinada pelo contador responsável, com firma reconhecida, dando conta de certificar a possibilidade de cumprimento da eventual obrigação assumida mesmo diante dos compromissos assumidos pela licitante e que importem diminuição da sua capacidade operativa ou absorção de sua disponibilidade financeira.

e) Empresas recém-constituída, que apresentarem Balanço Patrimonial de abertura registrado há mais de 03 (três) meses, NÃO estão dispensadas de apresentar os índices de LG, SG e LC, como um dos requisitos de demonstração de sua capacidade econômica; e àquelas que apresentarem balanço patrimonial de abertura registrado há menos de 03 (três) meses, deverão comprovar a qualificação econômico-financeira através da demonstração de que o capital social mínimo integralizado e atualizado perante a Junta Comercial seja de, no mínimo, 10% do valor estimado da contratação.

18.32. **Para fins de comprovação dos índices contábeis, o licitante deverá apresentar Balanço Patrimonial e demonstrações contábeis dos últimos 2 (dois) exercícios sociais, exigíveis e apresentados na forma da lei (incluindo o termo de abertura e termo de encerramento)**, salvo quando a licitante tiver sido constituída há menos de 02 (dois) anos, hipótese na qual tais documentos limitar-se-ão ao último exercício financeiro.

Qualificação Técnica

18.33. Comprovação de aptidão para desempenho de atividade pertinente e semelhante em características, quantidades e prazos com o objeto da licitação, fornecido por pessoa jurídica de direito público ou privado, **devendo o atestado conter, preferencialmente, além do nome do atestante, seu CNPJ, endereço completo, telefone e afirmação de que a Empresa executou corretamente os fornecimentos pertinentes, atendendo a todas as condições contratuais.** Não será aceito o Atestado de Capacidade Técnica subscrito pela própria empresa licitante.

18.34. Os atestados emitidos por pessoas jurídicas de direito privado deverão conter assinatura digital, através de certificado digital.

18.35. Os atestados emitidos por pessoas jurídicas de direito público que não contenham assinatura digital, através de certificado digital, **devem ser acompanhados de documentos que originaram tais atestados, tais como: Contrato de fornecimento, Nota de Empenho, e/ou Nota Fiscal, ou indicação expressa do link onde as informações podem ser acessadas.**

18.36. Alvará de Funcionamento da empresa licitante, emitido pelo Poder Municipal do local de sede da empresa, com validade para o exercício vigente.

18.37. Apresentação de Alvará Sanitário, Licença Sanitária de Funcionamento, autorização, registro, cadastro ou documento equivalente expedido pela autoridade sanitária competente, **quando exigível em razão da atividade efetivamente**

desempenhada pela licitante e compatível com o fornecimento, armazenamento, distribuição ou comercialização dos gêneros alimentícios objeto da contratação.

Garantia da proposta

18.38. A exigência de garantia de proposta tem por finalidade assegurar a seriedade das propostas apresentadas no procedimento licitatório, prevenindo desistências injustificadas após a fase competitiva e resguardando a Administração Pública contra comportamentos que possam comprometer a regularidade do certame ou gerar prejuízos ao planejamento da contratação. Considerando a natureza essencial do objeto, a exigência da garantia busca conferir maior segurança jurídica ao procedimento licitatório e reduzir o risco de recusa injustificada do licitante vencedor em formalizar a contratação, assegurando maior estabilidade e previsibilidade no abastecimento dos gêneros alimentícios necessários à continuidade das atividades das unidades de saúde.

18.39. Nos termos do art. 58 da Lei nº 14.133/2021, será exigida garantia de proposta correspondente a **1% (um por cento) do valor estimado da contratação**, a qual deverá ser apresentada no momento do cadastramento da proposta no sistema eletrônico utilizado para a realização do certame.

18.40. O valor da garantia corresponderá a **R$ 4.911,09 (quatro mil, novecentos e onze reais e nove centavos)**, equivalente a 1% (um por cento) do valor estimado da contratação de R$ 491.109,43 (quatrocentos e noventa e um mil, cento e nove reais e quarenta e três centavos), conforme definido no Estudo Técnico Preliminar.

18.41. A garantia poderá ser prestada em qualquer das modalidades previstas no §1º do art. 96 da Lei nº 14.133/2021, quais sejam:

I – caução em dinheiro ou em títulos da dívida pública;

II – seguro-garantia;

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

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

18.42. A garantia de proposta será devolvida aos licitantes no prazo de **10 (dez) dias úteis**, contado da assinatura do contrato ou da data em que for declarada fracassada a licitação, nos termos do §2º do art. 58 da Lei nº 14.133/2021.

18.43. Implicará execução do valor integral da garantia de proposta a recusa do licitante vencedor em assinar o contrato ou a não apresentação dos documentos necessários à formalização da contratação, nos termos do §3º do art. 58 da Lei nº 14.133/2021.

19 - ESTIMATIVA DO VALOR DA CONTRATAÇÃO:

19.1. O valor estimado da presente contratação é de **R$ 491.109,43 (quatrocentos e noventa e um mil e cento e nove reais e quarenta e três centavos)**, correspondente à aquisição parcelada de gêneros alimentícios destinados ao atendimento das necessidades

das unidades vinculadas ao Fundo Municipal de Saúde de Jaqueira/PE, especialmente do Hospital Municipal Maria Helena Silva de Andrade, pelo período estimado de 12 (doze) meses, conforme especificações técnicas, quantitativos e demais condições constantes neste Termo de Referência.

19.2. A estimativa apurada levou em consideração cesta de preços colhida por meio de Relatório de Cotação emitido pela solução tecnológica Sistema Banco de Preços, em atendimento à demanda estimada da Administração, nos termos do art. 23, §1º, inciso II, da Lei nº 14.133/2021.

19.3. A pesquisa de preços foi realizada entre os dias 31/07/2026 e 06/08/2026, com relatório gerado em 06/08/2026, formalizada pelo membro da equipe de apoio da Comissão de Contratação do Fundo Municipal de Saúde de Jaqueira, Sr. Luis Fellype Araújo do Nascimento, matrícula nº 223933-3, conforme relatório anexo.

20 - DAS OBRIGAÇÕES DO CONTRATANTE:

20.1. Sem prejuízo das demais obrigações legais, regulamentares e contratuais, o CONTRATANTE, Fundo Municipal de Saúde do Município de Jaqueira – PE, obriga-se a:

I – efetuar o pagamento à CONTRATADA nos prazos e condições estabelecidos no contrato, condicionado ao recebimento definitivo dos produtos, ao atesto da fiscalização contratual e à apresentação regular da documentação fiscal exigida;

II – emitir as Ordens de Fornecimento de forma clara, precisa e tempestiva, indicando os itens, quantitativos, local de entrega, responsável pelo recebimento, prazos e demais orientações necessárias à adequada execução do fornecimento;

III – fornecer à CONTRATADA as informações necessárias ao fornecimento dos gêneros alimentícios, inclusive quanto aos locais de entrega, horários de recebimento, condições de acesso, responsáveis pela conferência e demais informações pertinentes à execução contratual;

IV – acompanhar, fiscalizar e supervisionar a execução do objeto contratado por meio dos servidores formalmente designados para exercer as funções de gestão e fiscalização contratual, comunicando à CONTRATADA quaisquer falhas, irregularidades, impropriedades ou inconformidades verificadas durante o fornecimento;

V – notificar formalmente a CONTRATADA sempre que forem constatados atrasos, divergências quantitativas, produtos deteriorados ou impróprios para consumo, prazo de validade incompatível com o exigido, embalagens violadas ou avariadas, ausência ou inadequação de rotulagem, identificação ou procedência, condições inadequadas de transporte, acondicionamento ou conservação, desconformidade sanitária, ausência de documentação obrigatória ou quaisquer outras irregularidades relacionadas ao fornecimento, fixando prazo para adoção das providências corretivas cabíveis;

VI – disponibilizar condições administrativas mínimas para o recebimento dos produtos, inclusive indicação de servidor responsável pela conferência, acesso ao local de entrega e rotinas necessárias à conferência quantitativa, qualitativa, documental e sanitária dos itens fornecidos;

VII – adotar as providências administrativas necessárias ao recebimento provisório, recebimento definitivo, registro das ocorrências, verificação dos prazos de validade, condições de qualidade e conservação, atesto do fornecimento, liquidação da despesa e demais atos necessários à regular execução contratual;

VIII – prestar os esclarecimentos necessários à adequada execução contratual, sempre que solicitados pela CONTRATADA, observadas as competências administrativas da fiscalização e da gestão do contrato;

IX – observar, por meio das unidades de saúde competentes, as rotinas internas de armazenamento, conservação, utilização dos gêneros alimentícios e gerenciamento de embalagens e resíduos decorrentes de seu consumo, observadas as normas sanitárias e ambientais aplicáveis; e

X – aplicar as sanções administrativas cabíveis nas hipóteses de descumprimento contratual, assegurados o contraditório e a ampla defesa, nos termos da Lei Federal nº 14.133/2021.

21 - DAS OBRIGAÇÕES DA CONTRATADA:

21.1. Sem prejuízo das demais obrigações legais, regulamentares e contratuais, a CONTRATADA obriga-se a:

I – fornecer os gêneros alimentícios em conformidade com as especificações técnicas constantes deste Termo de Referência, da proposta apresentada, do contrato celebrado, das Ordens de Fornecimento e das normas sanitárias aplicáveis;

II – entregar produtos íntegros, próprios para consumo, em adequadas condições de qualidade, higiene, conservação e acondicionamento, devidamente identificados e regularizados perante os órgãos competentes, quando exigível em razão da natureza do produto, não sendo admitidos produtos deteriorados, contaminados, adulterados, violados, avariados, impróprios para consumo ou em desconformidade com as especificações exigidas;

III – cumprir os prazos, datas e horários de entrega estabelecidos neste Termo de Referência e nas respectivas Ordens de Fornecimento, salvo hipótese excepcional devidamente justificada e formalmente aceita pela Administração;

IV – responsabilizar-se integralmente pelos custos relacionados a transporte, frete, acondicionamento, carga, descarga, seguro, tributos, mão de obra e demais despesas necessárias ao fornecimento integral dos produtos, sem qualquer ônus adicional para o CONTRATANTE;

V – entregar os produtos acompanhados de nota fiscal e das informações necessárias à conferência, especialmente descrição do item, quantitativo, marca ou fabricante, quando aplicável, lote, prazo de validade e registros, selos, certificados ou demais documentos sanitários e de inspeção oficialmente exigíveis em razão da natureza do produto;

VI – substituir, complementar ou regularizar, sem qualquer ônus para o CONTRATANTE, os produtos entregues em desconformidade com as especificações exigidas, deteriorados, impróprios para consumo, com validade incompatível com a exigida, com embalagens violadas ou avariadas, condições inadequadas de transporte ou conservação, irregularidade sanitária ou qualquer outra desconformidade identificada

pela fiscalização contratual, observados os prazos de substituição estabelecidos no tópico 16 deste Termo de Referência;

VII – assegurar que os produtos possuam prazo de validade compatível com a utilização pelas unidades de saúde, observadas as condições específicas estabelecidas neste Termo de Referência para cada produto;

VIII – assegurar a procedência e, quando aplicável, a rastreabilidade dos produtos fornecidos, mantendo disponíveis informações e documentos relacionados ao fabricante, lote, validade, notas fiscais, registros, selos, certificados, autorizações ou demais elementos necessários à verificação da conformidade do fornecimento;

IX – manter, durante toda a vigência contratual, as condições de habilitação jurídica, fiscal, trabalhista, econômico-financeira, técnica e sanitária exigidas para contratação com a Administração Pública;

X – comunicar imediatamente ao Gestor ou ao Fiscal do Contrato qualquer fato superveniente que possa comprometer o regular cumprimento das obrigações assumidas, especialmente atraso de entrega, indisponibilidade temporária de item, dificuldade logística, deterioração ou avaria de produtos, problemas relacionados à validade, conservação ou transporte ou necessidade de substituição, apresentando justificativa formal e medidas corretivas adequadas;

XI – responder integralmente pelos danos causados ao CONTRATANTE, às unidades de saúde, aos bens públicos, aos servidores, usuários ou a terceiros, decorrentes de ação, omissão, imperícia, negligência, imprudência, transporte ou conservação inadequados, entrega irregular ou fornecimento de produtos impróprios ou em desconformidade;

XII – submeter-se integralmente à fiscalização do CONTRATANTE, franqueando acesso às informações, documentos, registros de entrega, notas fiscais, licenças, autorizações, registros sanitários e de inspeção, comprovantes de lote e validade e demais elementos relacionados à execução contratual, quando aplicáveis e sempre que solicitados pela Administração;

XIII – observar as normas sanitárias e ambientais aplicáveis ao fornecimento, transporte, acondicionamento e entrega dos gêneros alimentícios, inclusive quanto à prevenção de perdas e desperdícios, ao uso racional de embalagens, ao controle de validade e à adequada destinação dos resíduos eventualmente gerados em razão direta da execução do fornecimento;

XIV – cumprir integralmente as determinações expedidas pela fiscalização contratual e adotar tempestivamente as providências corretivas eventualmente exigidas pela Administração Pública; e

XV – aceitar, nas mesmas condições contratuais, acréscimos ou supressões quantitativas do objeto, nos limites e condições previstos no art. 125 da Lei Federal nº 14.133/2021, desde que regularmente determinados e formalizados pela Administração.

22 - DAS SANÇÕES:

22.1. O descumprimento total ou parcial das obrigações contratuais assumidas pela CONTRATADA poderá ensejar, sem prejuízo da responsabilidade civil, administrativa e penal cabível, a aplicação das penalidades previstas no art. 156 da Lei Federal nº

14.133/2021, observada a natureza e a gravidade da infração, as circunstâncias do caso concreto e o devido processo legal, conforme segue:

I – advertência, quando configurada inexecução parcial do contrato e não se justificar a imposição de penalidade mais grave;

II – multa, de natureza moratória ou compensatória, conforme o caso, nos percentuais e condições definidos no Edital e no instrumento contratual, observados os limites estabelecidos na Lei Federal nº 14.133/2021;

III – impedimento de licitar e contratar, quando configuradas as hipóteses legalmente previstas e não se justificar a imposição de penalidade mais grave, pelo prazo máximo de 3 (três) anos, produzindo efeitos no âmbito da Administração Pública direta e indireta do ente federativo que aplicar a sanção; e

IV – declaração de inidoneidade para licitar ou contratar, nas hipóteses de maior gravidade previstas em lei, pelo prazo mínimo de 3 (três) anos e máximo de 6 (seis) anos, produzindo os efeitos estabelecidos na Lei Federal nº 14.133/2021.

22.2. A aplicação das sanções observará, em qualquer hipótese, o contraditório, a ampla defesa, a motivação e o procedimento legalmente aplicável, nos termos da Lei Federal nº 14.133/2021 e demais normas pertinentes, sem prejuízo da adoção imediata das providências administrativas necessárias à preservação da continuidade do abastecimento e à proteção da segurança alimentar dos usuários das unidades de saúde.

22.3. Para definição da sanção aplicável e de sua intensidade serão considerados, especialmente:

I – a natureza e a gravidade da infração cometida;

II – as peculiaridades do caso concreto;

III – as circunstâncias agravantes ou atenuantes;

IV – os danos causados à Administração Pública, às unidades de saúde ou aos usuários dos serviços;

V – o grau de comprometimento da continuidade do fornecimento e das atividades relacionadas ao preparo e fornecimento de refeições e ao atendimento nutricional;

VI – a reincidência ou reiteração de condutas irregulares, quando caracterizada;

VII – as providências adotadas pela CONTRATADA para corrigir a irregularidade, substituir os produtos, evitar o agravamento dos danos e restabelecer a normalidade do fornecimento; e

VIII – a implantação ou o aperfeiçoamento de programa de integridade, quando aplicável, na forma da legislação.

22.4. Poderão ensejar responsabilização administrativa da CONTRATADA, dentre outras hipóteses previstas na legislação, no Edital e no instrumento contratual:

I – o atraso injustificado na entrega dos gêneros alimentícios em relação às datas, horários ou condições estabelecidos nas Ordens de Fornecimento;

II – a inexecução parcial ou total do fornecimento, inclusive a recusa injustificada em atender Ordem de Fornecimento regularmente emitida;

III – a paralisação ou interrupção injustificada do fornecimento durante a vigência contratual;

IV – a entrega de gêneros alimentícios em quantidade inferior à solicitada, sem prévia autorização da Administração, ou em divergência com o item contratado;

V – o fornecimento de produtos em desacordo com as especificações técnicas, apresentação, unidade de fornecimento, composição, qualidade ou demais características estabelecidas neste Termo de Referência;

VI – a entrega de produtos deteriorados, contaminados, adulterados, impróprios para consumo ou que apresentem alterações de cor, odor, sabor, textura ou demais características incompatíveis com sua natureza;

VII – a entrega de produtos com sujidades, corpos estranhos, parasitas, larvas, sinais de infestação ou outras condições capazes de comprometer sua qualidade ou segurança alimentar;

VIII – o fornecimento de produtos com prazo de validade incompatível com aquele exigido neste Termo de Referência ou insuficiente para sua regular utilização pela Administração;

IX – a entrega de produtos com embalagens violadas, abertas, estufadas, danificadas, avariadas, com vazamento ou em condições que comprometam sua integridade ou conservação;

X – a ausência, irregularidade ou inadequação da rotulagem, identificação, procedência, lote, fabricação, validade, composição ou demais informações legalmente exigíveis, quando aplicáveis ao respectivo gênero alimentício;

XI – a entrega ou transporte dos gêneros alimentícios em condições inadequadas de higiene, acondicionamento ou conservação, inclusive com descumprimento das exigências de temperatura, refrigeração ou congelamento quando aplicáveis;

XII – a ausência de registro, selo, certificado, autorização, inspeção ou outra documentação sanitária oficialmente exigível para o produto ou para a atividade desempenhada pela CONTRATADA, conforme a natureza do item;

XIII – a recusa injustificada em substituir, complementar ou regularizar os produtos rejeitados pela Administração;

XIV – o descumprimento dos prazos estabelecidos neste Termo de Referência para substituição dos produtos recusados, inclusive o prazo de até 24 (vinte e quatro) horas para gêneros perecíveis, refrigerados, congelados, panificados e demais produtos que exijam reposição imediata e de até 3 (três) dias úteis para os gêneros não perecíveis;

XV – a repetição de entregas desconformes, ainda que os produtos sejam posteriormente substituídos, quando a conduta revelar deficiência relevante ou reiterada na execução contratual;

XVI – a apresentação de informações, documentos, certificados, registros ou declarações falsas ou materialmente inexatas relacionados à execução do fornecimento;

XVII – a recusa ou resistência injustificada ao acompanhamento e à fiscalização contratual, inclusive a não apresentação de documentos e informações regularmente solicitados;

XVIII – o descumprimento das determinações formalmente expedidas pelo Fiscal ou pelo Gestor do Contrato para correção de irregularidades verificadas durante a execução;

XIX – o descumprimento das normas sanitárias, ambientais, de transporte, acondicionamento, conservação ou segurança alimentar aplicáveis ao objeto;

XX – a prática de fraude na execução contratual, inclusive adulteração, substituição indevida ou qualquer expediente destinado a fazer passar por regular produto que não corresponda às especificações contratadas; e

XXI – qualquer outra ação ou omissão da CONTRATADA que caracterize inadimplemento das obrigações assumidas ou comprometa a regularidade do abastecimento, a qualidade dos gêneros alimentícios, a segurança alimentar ou a continuidade das atividades das unidades vinculadas ao Fundo Municipal de Saúde de Jaqueira/PE.

22.5. A aplicação das sanções administrativas não afasta a obrigação da CONTRATADA de promover a substituição, complementação ou regularização dos produtos rejeitados, de assegurar a continuidade do fornecimento enquanto vigente a contratação e de reparar integralmente os danos eventualmente causados à Administração Pública ou a terceiros, nem impede a adoção das demais medidas administrativas, contratuais ou judiciais cabíveis, inclusive a extinção do contrato quando presentes os pressupostos legais.

23 - ADEQUAÇÃO ORÇAMENTÁRIA

23.1. As despesas decorrentes da presente contratação correrão à conta de recursos previstos nas seguintes dotações orçamentárias:

Órgão: 03 FUNDO MUNICIPAL DE SAÚDE
Unidade: 030102 FUNDO MUNICIPAL DE SAÚDE
Função: 10 SAÚDE
Subfunção: 10 302 ASSISTÊNCIA HOSPITALAR E AMBULATORIAL
Programa: 10 302 1003 GESTÃO ADMINISTRATIVA MUNICIPAL DE SAÚDE DA ATENÇÃO ESPECIALIZADA
Atividade: 10 302 1003 2208 0000 MANUTENÇÃO DAS AÇÕES E SERV. PÚBLICOS EM SAÚDE – ATENÇÃO ESPECIALIZADA
183 3.3.90.00.00 APLICAÇÕES DIRETAS
1.035.09 213.002 Transferências de Recursos do Estado SUS
184 3.3.90.00.00 APLICAÇÕES DIRETAS
1.035.09 214.001 Transferências de Recursos da União- SUS
186 3.3.90.00.00 APLICAÇÕES DIRETAS
1.035.18 211.001 Receitas e Transf.de Impostos – SAÚDE

Órgão: 03 FUNDO MUNICIPAL DE SAÚDE
Unidade: 030102 FUNDO MUNICIPAL DE SAÚDE

Função: 10 SAÚDE
Subfunção: 10 301 ATENÇÃO BÁSICA
Programa: 10 301 1002 GESTÃO ADMINISTRATIVA MUNICIPAL DE SAÚDE DA ATENÇÃO PRIMÁRIA
Atividade: 10 301 1002 2206 0000 MANUTENÇÃO DAS AÇÕES E SERV. PÚBLICOS EM SAÚDE - ATENÇÃO PRIMÁRIA
166 3.3.90.00.00 APLICAÇÕES DIRETAS
1.035.09 213.002 Transferências de Recursos do Estado SUS
167 3.3.90.00.00 APLICAÇÕES DIRETAS
1.035.09 214.001 Transferências de Recursos da União- SUS
168 3.3.90.00.00 APLICAÇÕES DIRETAS
1.035.18 211.001 Receitas e Transf.de Impostos – SAÚDE

23.2. Considerando que a execução contratual abrangerá período de 12 (doze) meses e poderá alcançar o exercício financeiro subsequente, as despesas correspondentes ao exercício de 2027 serão suportadas por dotações orçamentárias próprias consignadas no respectivo orçamento, ou por aquelas que vierem a substituí-las, observadas a disponibilidade orçamentária e financeira e as disposições legais aplicáveis.

24 – DA SUBCONTRATAÇÃO:

24.1. Não será admitida a subcontratação integral do objeto, permanecendo a CONTRATADA integralmente responsável pelo fornecimento dos gêneros alimentícios, pelo cumprimento das especificações técnicas, dos prazos e condições de entrega e das demais obrigações estabelecidas neste Termo de Referência, no Edital, no contrato e nas respectivas Ordens de Fornecimento.

24.2. Poderão ser utilizados terceiros para atividades meramente acessórias à execução do objeto, especialmente transporte, carga e descarga dos produtos, desde que não haja transferência da responsabilidade pela execução contratual e sejam integralmente observadas as normas e condições aplicáveis ao transporte, higiene, acondicionamento, conservação e segurança dos gêneros alimentícios, inclusive quanto à temperatura, refrigeração ou congelamento, quando exigíveis em razão da natureza do produto.

24.3. A utilização de terceiros nas atividades acessórias previstas no item anterior não afastará nem reduzirá a responsabilidade da CONTRATADA perante a Administração pela qualidade, integridade, procedência, conservação, pontualidade e regularidade dos produtos fornecidos, respondendo integralmente por atos, falhas ou irregularidades praticados por aqueles que utilizar na execução.

25 – DA GARANTIA CONTRATUAL:

25.1. Não será exigida garantia contratual para a execução do objeto, considerando a natureza comum dos bens, o fornecimento parcelado mediante Ordens de Fornecimento, a ausência de antecipação de pagamento, a possibilidade de fiscalização de cada entrega e a existência de mecanismos legais e contratuais de responsabilização e aplicação de sanções em caso de inadimplemento.

25.2. A dispensa da garantia contratual não afasta a responsabilidade da CONTRATADA pelo cumprimento integral das obrigações assumidas, pela qualidade e segurança dos gêneros alimentícios fornecidos, pela substituição ou regularização dos produtos recusados, pela reparação dos danos eventualmente causados à Administração ou a terceiros e pela sujeição às sanções administrativas e demais consequências legalmente cabíveis.

25.3. A dispensa prevista neste tópico refere-se exclusivamente à garantia de execução contratual, não se confundindo com a garantia de proposta exigida no tópico 18 deste Termo de Referência, que observará as condições e requisitos nele estabelecidos.

26 – DO REAJUSTE E DO EQUILÍBRIO ECONÔMICO-FINANCEIRO:

26.1. Os preços contratados permanecerão fixos e irreajustáveis pelo período de 12 (doze) meses, contado da data-base do orçamento estimado da contratação, observadas as disposições da Lei Federal nº 14.133/2021.

26.2. Após o transcurso do período de 12 (doze) meses, contado da data-base do orçamento estimado, os preços poderão ser reajustados mediante aplicação do Índice Nacional de Preços ao Consumidor Amplo – IPCA, ou de outro índice oficial que venha a substituí-lo, observada a legislação aplicável e as condições estabelecidas no instrumento contratual.

26.3. O reajuste será formalizado por apostilamento, quando cabível, observada a anualidade legalmente exigida e a data-base estabelecida para a contratação.

26.4. Poderá ser requerido o restabelecimento do equilíbrio econômico-financeiro do contrato quando ocorrer fato superveniente, extraordinário, imprevisível ou previsível de consequências incalculáveis que altere de forma relevante os encargos originalmente assumidos pela CONTRATADA, desde que caracterizada hipótese legalmente apta a justificar a recomposição.

26.5. O pedido de restabelecimento do equilíbrio econômico-financeiro deverá ser devidamente fundamentado e acompanhado de documentos capazes de demonstrar o evento alegado, o nexo causal e a efetiva repercussão sobre os custos do fornecimento, podendo ser apresentados, conforme o caso, notas fiscais de aquisição, planilhas de composição de custos, documentos de fornecedores, índices oficiais, séries históricas de preços ou outros elementos pertinentes à análise.

26.6. A simples variação ordinária, previsível ou sazonal dos preços de mercado dos gêneros alimentícios não ensejará, por si só, o restabelecimento do equilíbrio econômico-financeiro, devendo ser demonstrada a ocorrência dos pressupostos legalmente exigidos e a efetiva alteração extraordinária da equação econômico-financeira originalmente estabelecida.

26.7. A Administração poderá realizar diligências e solicitar documentos, informações ou esclarecimentos complementares necessários à análise do pedido, inclusive para aferição

da efetiva variação dos custos dos produtos e da repercussão econômica alegada pela CONTRATADA.

26.8. A apresentação de pedido de reajuste, revisão ou restabelecimento do equilíbrio econômico-financeiro não autoriza a suspensão, redução ou interrupção unilateral do fornecimento, devendo a CONTRATADA cumprir regularmente as obrigações assumidas enquanto pendente de decisão administrativa, ressalvadas as hipóteses expressamente admitidas pela legislação.

27 – DA EXTINÇÃO CONTRATUAL:

27.1. O contrato poderá ser extinto nas hipóteses previstas nos arts. 137 a 139 da Lei Federal nº 14.133/2021, observados os procedimentos, requisitos e consequências estabelecidos na legislação, no Edital e no instrumento contratual.

27.2. Constituem motivos que poderão ensejar a extinção contratual, entre outros legalmente previstos:

I – o descumprimento das obrigações estabelecidas neste Termo de Referência, no Edital, no contrato ou nas Ordens de Fornecimento;

II – o atraso injustificado e reiterado nas entregas dos gêneros alimentícios;

III – a paralisação ou interrupção injustificada do fornecimento;

IV – o fornecimento reiterado de produtos impróprios para consumo, deteriorados, contaminados ou em desconformidade com as especificações técnicas, sanitárias ou qualitativas exigidas;

V – a entrega reiterada de produtos com prazo de validade incompatível, embalagens violadas ou avariadas ou em condições inadequadas de higiene, transporte, acondicionamento ou conservação;

VI – o descumprimento injustificado da obrigação de substituir, complementar ou regularizar produtos recusados pela Administração;

VII – a perda das condições de habilitação ou das autorizações, licenças ou requisitos legalmente indispensáveis à regular execução do objeto;

VIII – o descumprimento reiterado das determinações expedidas pela fiscalização ou pela gestão contratual;

IX – razões de interesse público, devidamente motivadas pela autoridade competente; e

X – as demais hipóteses previstas na Lei Federal nº 14.133/2021, no Edital e no instrumento contratual.

27.3. A extinção contratual será precedida das providências administrativas legalmente cabíveis, assegurados o contraditório e a ampla defesa quando exigíveis, sem prejuízo da aplicação das sanções administrativas, da apuração de eventuais perdas e danos e da adoção das medidas necessárias à continuidade do abastecimento das unidades vinculadas ao Fundo Municipal de Saúde de Jaqueira/PE.

28 - DA PUBLICIZAÇÃO DA CONTRATAÇÃO PÚBLICA:

28.1. O presente procedimento licitatório será divulgado nos meios oficiais legalmente exigidos, especialmente no Portal Nacional de Contratações Públicas – PNCP, no Portal da Transparência do Município de Jaqueira/PE e na plataforma eletrônica utilizada para a realização do certame, em observância à Lei Federal nº 14.133/2021 e ao princípio da publicidade.

28.2. O edital, seus anexos, avisos, eventuais esclarecimentos, impugnações, decisões, atas, resultados, adjudicação, homologação e demais atos essenciais do procedimento deverão ser disponibilizados na forma e nos prazos previstos na legislação aplicável, assegurando transparência, controle social e amplo acesso aos interessados.

28.3. Após a homologação do certame e a regular convocação do licitante vencedor, o instrumento contratual ou instrumento equivalente deverá ser formalizado e divulgado no Portal Nacional de Contratações Públicas – PNCP e no Portal da Transparência do Município de Jaqueira/PE, observados os prazos e condições previstos na Lei Federal nº 14.133/2021.

29 - DAS DISPOSIÇÕES GERAIS:

29.1. A execução do objeto deste Termo de Referência não gera qualquer vínculo empregatício entre a CONTRATADA e a Administração Pública, sendo a CONTRATADA integralmente responsável pelos encargos trabalhistas, previdenciários, fiscais, comerciais, sanitários, ambientais e demais obrigações decorrentes do fornecimento dos produtos.

29.2. O contrato será regido pelas normas da Lei Federal nº 14.133/2021 e, de forma subsidiária, pelas disposições do Código Civil Brasileiro, do Código de Defesa do Consumidor, da legislação sanitária aplicável e demais normas pertinentes, especialmente no que se refere às obrigações das partes, às responsabilidades contratuais, à conformidade dos produtos, às hipóteses de extinção contratual e aos mecanismos legais de recomposição do equilíbrio econômico-financeiro.

29.3. Os casos omissos serão resolvidos pela Administração Pública, observadas as disposições da Lei Federal nº 14.133/2021, os princípios da legalidade, razoabilidade, proporcionalidade, eficiência, economicidade, interesse público, segurança sanitária, continuidade do serviço público e as condições estabelecidas no instrumento convocatório, no contrato e nos demais documentos integrantes do processo administrativo.

Jaqueira - PE, 20 de agosto de 2026.

Mauricéia Ferreira Pellegrino
Membro da Equipe de Apoio ao Agente de Contratação
Matrícula nº 174-1

Luiz Fellype Araújo do Nascimento
Membro da Equipe de Apoio ao Agente de Contratação
Matrícula nº 223933-3.

Maria Aline da Silva Carvalho
Membro da Equipe de Apoio ao Agente de Contratação
Matrícula nº 2239824

Aprovo o presente Termo de Referência, por reconhecer que o objeto atende ao interesse público e às necessidades do Fundo Municipal de Saúde do Município de Jaqueira/PE, encontrando-se compatível com o Documento de Formalização da Demanda (DFD), com o Estudo Técnico Preliminar (ETP) e com a pesquisa de preços que instruem o presente procedimento licitatório, estando demonstradas a necessidade da contratação e sua viabilidade técnica, operacional e orçamentária.

Thaís Cibelle Pellegrino de Macêdo Oliveira
Gestora do FMS | Secretária Municipal de Saúde

ANEXO II

Minuta de Contrato

CONTRATO Nº _____/2026

CONTRATO ADMINISTRATIVO DE FORNECIMENTO PARCELADO DE GÊNEROS ALIMENTÍCIOS, DESTINADOS AO ATENDIMENTO DAS NECESSIDADES DAS UNIDADES VINCULADAS AO FUNDO MUNICIPAL DE SAÚDE DE JAQUEIRA/PE, ESPECIALMENTE DO HOSPITAL MUNICIPAL MARIA HELENA SILVA DE ANDRADE, PELO PRAZO DE 12 (DOZE) MESES, QUE ENTRE SI CELEBRAM, DE UM LADO, O FUNDO MUNICIPAL DE SAÚDE DE JAQUEIRA – PE, E, DE OUTRO LADO, A EMPRESA _____, CONFORME PROCESSO LICITATÓRIO Nº 017/2026, PREGÃO ELETRÔNICO Nº 008/2026.

Pelo presente instrumento, que entre si celebram, de um lado, o **FUNDO MUNICIPAL DE SAÚDE DE JAQUEIRA-PE**, com sede na Rua Izabel de Melo, nº 25, Centro, Município de Jaqueira-PE, inscrito no CNPJ sob o nº 09.471.844/0001-95, doravante denominado simplesmente CONTRATANTE, neste ato representada pela Secretária Municipal de Saúde e Gestora do Fundo Municipal de Saúde, a Exma. Sra. **THAÍS CIBELLE PELLEGRINO DE MACÊDO OLIVEIRA**, brasileira, casada, portadora da cédula de identidade RG nº 5.***.64*-SDS/PE, inscrita no CPF sob o nº ***.205.1**-34, residente e domiciliada no Engenho Laranjeira, s/n, Zona Rural, Município de Jaqueira-PE e, do outro lado, a empresa _____, com sede à Rua _____, bairro, cidade, UF, inscrita no CNPJ/MF sob o n.º _____, doravante aqui denominada apenas CONTRATADA, neste ato representada pelo Sr.(a) _____, inscrito no CPF/MF sob o n.º _____, Identidade n.º _____, órgão emissor, tendo em vista a contratação, considerando o disposto Lei Federal nº 14.133, de 1º de abril de 2021 e demais legislação aplicável, e a homologação do Processo Licitatório nº 017/2026, Pregão Eletrônico nº 008/2026, têm entre si justo e acordado o seguinte:

CLÁUSULA PRIMEIRA - DO OBJETO DO CONTRATO

A CONTRATADA, na qualidade de adjudicatária do(s) item(ns) ____ do Pregão Eletrônico nº 008/2026, referente ao Processo Licitatório nº 017/2026, obriga-se a cumprir integralmente as condições estabelecidas neste instrumento contratual, cujo objeto consiste no **fornecimento parcelado de gêneros alimentícios destinados ao atendimento das necessidades das unidades vinculadas ao Fundo Municipal de Saúde de Jaqueira/PE, especialmente do Hospital Municipal Maria Helena Silva de Andrade, pelo período de 12 (doze) meses**, conforme especificações, quantitativos e

condições estabelecidas no Termo de Referência, na proposta vencedora e nos demais documentos integrantes do procedimento licitatório.

Subcláusula Única – Os gêneros alimentícios fornecidos deverão atender integralmente às especificações técnicas estabelecidas para cada item, às normas sanitárias aplicáveis e aos requisitos de qualidade, identificação, acondicionamento, conservação, transporte, validade e segurança alimentar pertinentes à natureza de cada produto, devendo ser entregues em condições próprias para consumo e em conformidade com o Termo de Referência, a proposta vencedora e as respectivas Ordens de Fornecimento.

CLÁUSULA SEGUNDA – DO REGIME JURÍDICO

O presente contrato administrativo subordina-se às regras de Direito Público, em especial as contidas na Lei Federal nº 14.133/2021 e suas alterações posteriores, aplicando-se nos casos de omissão, supletivamente, os princípios da teoria geral dos contratos.

CLÁUSULA TERCEIRA – DA JUSTIFICATIVA

A presente contratação tem por finalidade assegurar o abastecimento regular, contínuo e eficiente de gêneros alimentícios destinados às unidades vinculadas ao Fundo Municipal de Saúde de Jaqueira/PE, especialmente ao Hospital Municipal Maria Helena Silva de Andrade, garantindo os produtos necessários ao preparo e fornecimento de refeições e ao atendimento das necessidades nutricionais dos pacientes e usuários.

A demanda possui natureza contínua e recorrente, acompanhando diariamente a prestação dos serviços públicos de saúde, de modo que a irregularidade do abastecimento possui potencial para comprometer o fornecimento de refeições, o atendimento nutricional e a continuidade das atividades assistenciais.

Considerando que os gêneros alimentícios apresentam diferentes condições de validade, conservação e armazenamento, inclusive produtos de maior perecibilidade, o fornecimento será realizado de forma parcelada durante a vigência contratual, mediante Ordens de Fornecimento, compatibilizando-se as entregas com o consumo das unidades, a capacidade de armazenamento e as características próprias de cada produto.

A contratação decorre do Documento de Formalização da Demanda, do Estudo Técnico Preliminar e do Termo de Referência que instruem o processo, nos quais restaram demonstradas a necessidade administrativa, a adequação da solução adotada, a compatibilidade dos quantitativos, a disponibilidade orçamentária e a viabilidade técnica e econômica da contratação.

CLÁUSULA QUARTA - DO PERÍODO DE EXECUÇÃO / VIGÊNCIA

O presente contrato terá **vigência de 12 (doze) meses**, contados da data de sua assinatura, período no qual deverá ocorrer o fornecimento parcelado dos gêneros alimentícios, mediante Ordens de Fornecimento emitidas pelo Fundo Municipal de Saúde de Jaqueira/PE, respeitados os itens e quantitativos contratados e as condições estabelecidas no Termo de Referência e neste instrumento.

Subcláusula Única – A vigência poderá ser prorrogada nas hipóteses legalmente admitidas, mediante justificativa da Administração e anuência da CONTRATADA, observada a legislação vigente, desde que demonstrada a vantajosidade da prorrogação, a manutenção das condições de habilitação e a necessidade de preservação da continuidade do fornecimento.

CLÁUSULA QUINTA - DO PREÇO, REAJUSTE E EQUILÍBRIO ECONÔMICO-FINANCEIRO

O valor global do presente contrato é de R$ _____ (_____), correspondente ao fornecimento do(s) item(ns) adjudicado(s) à CONTRATADA no Pregão Eletrônico nº 008/2026, Processo Licitatório nº 017/2026, conforme quantitativos, especificações e preços unitários estabelecidos no Termo de Referência, na proposta comercial reformulada e na decisão de adjudicação e homologação, sendo:

ITEM	CATMAT	OBJETO	UND	QUANT	VALOR UNITÁRIO	VALOR TOTAL
1	467288	**TORRADA INTEGRAL** Torrada integral crocante, elaborada com farinha de trigo integral e outros ingredientes selecionados, sem adição de conservantes artificiais. Possui textura leve e firme, sendo ideal para consumo no café da manhã ou lanches. Rica em fibras, contribui para uma alimentação equilibrada	Unidades	350	R$	R$
2	605938	**BISCOITO DOCE**, tipo sachê, crocante e de textura leve, produzido com ingredientes selecionados. Embalado para garantir frescor e qualidade, ideal para consumo em lanches e cafés.	Unidades	350	R$	R$

Subcláusula Primeira – Os preços contratados permanecerão fixos e irreajustáveis pelo período de 12 (doze) meses, contado da data-base do orçamento estimado da contratação.

Subcláusula Segunda – Após o transcurso do período de 12 (doze) meses, contado da data-base do orçamento estimado, os preços poderão ser reajustados mediante aplicação do Índice Nacional de Preços ao Consumidor Amplo – IPCA, ou de outro índice oficial que venha a substituí-lo, observadas a legislação aplicável e as condições estabelecidas neste contrato.

Subcláusula Terceira – O reajuste será formalizado por apostilamento, quando cabível, observada a anualidade legalmente exigida e a data-base estabelecida para a contratação.

Subcláusula Quarta – Poderá ser requerido o restabelecimento do equilíbrio econômico-financeiro do contrato quando ocorrer fato superveniente, extraordinário, imprevisível ou previsível de consequências incalculáveis que altere de forma relevante os encargos originalmente assumidos pela CONTRATADA, desde que caracterizada hipótese legalmente apta a justificar a recomposição.

Subcláusula Quinta – O pedido deverá ser devidamente fundamentado e acompanhado da documentação necessária à demonstração do evento, do nexo causal e da efetiva repercussão sobre os custos do fornecimento, podendo a CONTRATANTE realizar diligências e solicitar documentos complementares.

Subcláusula Sexta – A simples variação ordinária, previsível ou sazonal dos preços de mercado dos gêneros alimentícios não ensejará, por si só, o restabelecimento do equilíbrio econômico-financeiro.

Subcláusula Sétima – A apresentação de pedido de reajuste ou de restabelecimento do equilíbrio econômico-financeiro não autoriza a suspensão, redução ou interrupção unilateral do fornecimento, ressalvadas as hipóteses expressamente admitidas pela legislação.

CLÁUSULA SEXTA - DO PAGAMENTO E DA ATUALIZAÇÃO MONETÁRIA

O pagamento será efetuado no prazo de até **30 (trinta) dias úteis, contado da conclusão da liquidação da despesa**, referente aos gêneros alimentícios efetivamente fornecidos, recebidos e aceitos pela Administração, mediante regular emissão e apresentação da respectiva Nota Fiscal ou Fatura, devidamente atestada pelo Fiscal do Contrato ou servidor responsável, por meio de depósito ou transferência bancária em conta corrente indicada pela CONTRATADA.

Subcláusula primeira - A CONTRATADA deverá encaminhar, juntamente com a Nota Fiscal ou Fatura, documento em papel timbrado da empresa informando a agência bancária e o número da conta corrente para realização do pagamento. Não será aceita a emissão de boleto bancário para pagamento das Notas Fiscais e/ou Faturas.

Subcláusula segunda - Em caso de devolução da Nota Fiscal ou Fatura para correção, ou quando constatada ausência de documentação necessária, divergência de valores ou qualquer outra circunstância que impeça a regular liquidação da despesa, a CONTRATADA será comunicada para promover o saneamento da pendência, ficando o processamento condicionado à respectiva regularização.

Subcláusula terceira – A liquidação da despesa ficará condicionada à verificação da regular execução do objeto, à compatibilidade dos gêneros alimentícios e respectivos quantitativos fornecidos com as Ordens de Fornecimento emitidas, ao recebimento

definitivo dos produtos, à conformidade da Nota Fiscal ou Fatura com o fornecimento efetivamente realizado e à manutenção das condições de habilitação da CONTRATADA.

Subcláusula quarta – Em caso de atraso no pagamento imputável exclusivamente à CONTRATANTE, e desde que a CONTRATADA não tenha concorrido **para o atraso, será devida atualização monetária do valor devido, calculada pela variação do Índice Nacional de Preços ao Consumidor Amplo – IPCA, ou de outro índice o**ficial que venha a substituí-lo, a partir do dia subsequente ao término do prazo estabelecido para pagamento até a data de sua efetiva realização.

Subcláusula quinta – A Nota Fiscal ou Fatura deverá ser emitida pela própria CONTRATADA em nome do FUNDO MUNICIPAL DE SAÚDE DE JAQUEIRA, relativamente aos gêneros alimentícios efetivamente fornecidos e aceitos pela Administração, devendo indicar expressamente o CNPJ do ente contratante, além de conter o número de inscrição no CNPJ apresentado nos documentos de habilitação e na proposta de preços, bem como a identificação da respectiva Nota de Empenho, não se admitindo Notas Fiscais ou Faturas emitidas com CNPJ diverso daquele correspondente à CONTRATADA.

Subcláusula sexta – A critério da CONTRATANTE, poderão ser utilizados créditos da CONTRATADA para compensar débitos de sua responsabilidade perante a Administração, inclusive aqueles decorrentes de multas regularmente aplicadas em razão da execução contratual, observado o devido processo legal.

CLÁUSULA SÉTIMA - DA DOTAÇÃO ORÇAMENTÁRIA

As despesas decorrentes da execução do presente contrato correrão à conta dos recursos orçamentários consignados no orçamento do Fundo Municipal de Saúde de Jaqueira para o exercício de 2026, conforme as seguintes dotações orçamentárias:

Órgão: 03 FUNDO MUNICIPAL DE SAÚDE
Unidade: 030102 FUNDO MUNICIPAL DE SAÚDE
Função: 10 SAÚDE
Subfunção: 10 302 ASSISTÊNCIA HOSPITALAR E AMBULATORIAL
Programa: 10 302 1003 GESTÃO ADMINISTRATIVA MUNICIPAL DE SAÚDE DA ATENÇÃO ESPECIALIZADA
Atividade: 10 302 1003 2208 0000 MANUTENÇÃO DAS AÇÕES E SERV. PÚBLICOS EM SAÚDE – ATENÇÃO ESPECIALIZADA
183 3.3.90.00.00 APLICAÇÕES DIRETAS
1.035.09 213.002 Transferências de Recursos do Estado SUS
184 3.3.90.00.00 APLICAÇÕES DIRETAS
1.035.09 214.001 Transferências de Recursos da União- SUS
186 3.3.90.00.00 APLICAÇÕES DIRETAS
1.035.18 211.001 Receitas e Transf.de Impostos – SAÚDE

Órgão: 03 FUNDO MUNICIPAL DE SAÚDE
Unidade: 030102 FUNDO MUNICIPAL DE SAÚDE

Função: 10 SAÚDE
Subfunção: 10 301 ATENÇÃO BÁSICA
Programa: 10 301 1002 GESTÃO ADMINISTRATIVA MUNICIPAL DE SAÚDE DA ATENÇÃO PRIMÁRIA
Atividade: 10 301 1002 2206 0000 MANUTENÇÃO DAS AÇÕES E SERV. PÚBLICOS EM SAÚDE - ATENÇÃO PRIMÁRIA
166 3.3.90.00.00 APLICAÇÕES DIRETAS
1.035.09 213.002 Transferências de Recursos do Estado SUS
167 3.3.90.00.00 APLICAÇÕES DIRETAS
1.035.09 214.001 Transferências de Recursos da União- SUS
168 3.3.90.00.00 APLICAÇÕES DIRETAS
1.035.18 211.001 Receitas e Transf.de Impostos – SAÚDE

Subcláusula Única – Considerando que a execução contratual poderá alcançar o exercício financeiro de 2027, as despesas correspondentes ao exercício subsequente correrão à conta das dotações orçamentárias próprias consignadas no respectivo orçamento ou daquelas que vierem a substituí-las, observada a disponibilidade orçamentária e financeira.

CLÁUSULA OITAVA – DO RECEBIMENTO E FORNECIMENTO
O fornecimento dos gêneros alimentícios será efetuado de forma parcelada durante a vigência contratual, mediante Ordens de Fornecimento emitidas pelo Fundo Municipal de Saúde de Jaqueira/PE, respeitados os itens e quantitativos contratados e as condições estabelecidas no Termo de Referência, na proposta da CONTRATADA e neste contrato, devendo o recebimento ocorrer:

a) PROVISORIAMENTE, no ato da entrega, juntamente com a respectiva Nota Fiscal ou documento equivalente, pelo Fiscal do Contrato ou servidor responsável pelo recebimento, para efeito de posterior verificação da conformidade dos produtos com as especificações estabelecidas no Termo de Referência, no Edital, na proposta da CONTRATADA, neste contrato e na respectiva Ordem de Fornecimento;

b) DEFINITIVAMENTE, no prazo máximo de 3 (três) dias úteis, contado do recebimento provisório, após a verificação da quantidade, qualidade e conformidade dos produtos com as exigências da contratação, mediante atesto do Fiscal do Contrato ou servidor responsável.

Subcláusula primeira – No ato do recebimento serão verificadas, conforme a natureza de cada gênero alimentício, a identidade e a quantidade do produto, a integridade e adequação das embalagens, a rotulagem, a procedência, o prazo de validade, as condições de higiene, acondicionamento, transporte e conservação, a temperatura, quando aplicável, os registros ou selos de inspeção, quando exigíveis, e os demais requisitos estabelecidos no Termo de Referência.

Subcláusula segunda – Os produtos poderão ser rejeitados, no todo ou em parte, quando estiverem em desacordo com as especificações ou condições estabelecidas na contratação, inclusive quando apresentarem divergência de quantidade ou identificação,

embalagem violada ou avariada, deterioração, contaminação, prazo de validade inadequado, irregularidade de rotulagem ou procedência, condições impróprias de acondicionamento, conservação ou transporte ou qualquer circunstância que comprometa sua qualidade, segurança ou aptidão para consumo.

Subcláusula terceira – Os produtos recusados deverão ser substituídos pela CONTRATADA, às suas expensas e sem qualquer ônus adicional para a CONTRATANTE, contados da comunicação formal da rejeição, observados os seguintes prazos:

I – até 24 (vinte e quatro) horas, para gêneros alimentícios perecíveis, refrigerados, congelados, panificados e demais produtos cuja natureza ou programação de consumo exija reposição imediata; e

II – até 3 (três) dias úteis, para os gêneros alimentícios não perecíveis.

Subcláusula quarta – A substituição, complementação ou regularização dos produtos deverá observar integralmente as especificações, condições de qualidade, validade, acondicionamento, conservação e demais exigências aplicáveis ao produto originalmente solicitado, sem prejuízo da aplicação das sanções cabíveis em caso de descumprimento.

Subcláusula quinta – Quando a natureza do produto exigir avaliação técnica específica, a verificação necessária ao recebimento definitivo poderá ser subsidiada pelo apoio técnico da nutricionista indicada no Termo de Referência, especialmente quanto às características nutricionais, qualidade, conservação e demais aspectos próprios dos gêneros alimentícios fornecidos.

Subcláusula sexta – O prazo para recebimento definitivo poderá ser excepcionalmente prorrogado, mediante justificativa, quando forem necessárias diligências adicionais para aferição da conformidade do fornecimento.

Subcláusula sétima – O recebimento provisório ou definitivo não excluirá a responsabilidade da CONTRATADA por vícios, deteriorações, contaminações, irregularidades sanitárias, vícios ocultos ou outras desconformidades posteriormente identificadas que comprometam a qualidade, segurança ou regularidade dos produtos fornecidos.

Subcláusula oitava – Cada entrega deverá estar acompanhada da correspondente documentação fiscal e permitir sua vinculação à respectiva Ordem de Fornecimento, devendo a CONTRATADA disponibilizar, quando aplicável e legalmente exigível em razão da natureza do produto, documentos relativos à procedência, inspeção, regularidade sanitária, lote, validade e demais elementos necessários à conferência pela fiscalização.

CLÁUSULA NONA - DAS OBRIGAÇÕES DA CONTRATADA

São obrigações da CONTRATADA, além de outras fixadas no Edital e seus anexos, ou ainda provenientes de lei:

I – fornecer os gêneros alimentícios em conformidade com as especificações técnicas constantes do Termo de Referência, da proposta apresentada, deste contrato, das Ordens de Fornecimento e das normas sanitárias aplicáveis;

II – entregar produtos íntegros, próprios para consumo, em adequadas condições de qualidade, higiene, conservação e acondicionamento, devidamente identificados e regularizados perante os órgãos competentes, quando exigível em razão da natureza do produto, não sendo admitidos produtos deteriorados, contaminados, adulterados, violados, avariados, impróprios para consumo ou em desconformidade com as especificações exigidas;

III – cumprir os prazos, datas e horários de entrega estabelecidos no Termo de Referência e nas respectivas Ordens de Fornecimento, salvo hipótese excepcional devidamente justificada e formalmente aceita pela CONTRATANTE;

IV – responsabilizar-se integralmente pelos custos relacionados a transporte, frete, acondicionamento, carga, descarga, seguro, tributos, mão de obra e demais despesas necessárias ao fornecimento integral dos produtos, sem qualquer ônus adicional para a CONTRATANTE;

V – entregar os produtos acompanhados de nota fiscal e das informações necessárias à conferência, especialmente descrição do item, quantitativo, marca ou fabricante, quando aplicável, lote, prazo de validade e registros, selos, certificados ou demais documentos sanitários e de inspeção oficialmente exigíveis em razão da natureza do produto;

VI – substituir, complementar ou regularizar, sem qualquer ônus para a CONTRATANTE, os produtos entregues em desconformidade, observados os prazos estabelecidos neste contrato e no Termo de Referência;

VII – assegurar que os produtos possuam prazo de validade compatível com a utilização pelas unidades de saúde, observadas as condições específicas estabelecidas para cada produto;

VIII – assegurar a procedência e, quando aplicável, a rastreabilidade dos produtos fornecidos, mantendo disponíveis informações e documentos relacionados ao fabricante, lote, validade, notas fiscais, registros, selos, certificados, autorizações ou demais elementos necessários à verificação da conformidade do fornecimento;

IX – manter, durante toda a vigência contratual, as condições de habilitação jurídica, fiscal, trabalhista, econômico-financeira, técnica e sanitária exigidas para a contratação;

X – comunicar imediatamente ao Gestor ou ao Fiscal do Contrato qualquer fato superveniente que possa comprometer o regular cumprimento das obrigações assumidas, apresentando justificativa formal e medidas corretivas adequadas;

XI – responder integralmente pelos danos causados à CONTRATANTE, às unidades de saúde, aos bens públicos, aos servidores, usuários ou a terceiros em decorrência da execução contratual;

XII – submeter-se integralmente à fiscalização da CONTRATANTE, disponibilizando as informações e documentos relacionados à execução contratual quando aplicáveis e regularmente solicitados;

XIII – observar as normas sanitárias e ambientais aplicáveis ao fornecimento, transporte, acondicionamento e entrega dos gêneros alimentícios, inclusive quanto à prevenção de perdas e desperdícios, ao uso racional de embalagens, ao controle de validade e à adequada destinação dos resíduos eventualmente gerados em razão direta da execução do fornecimento;

XIV – cumprir integralmente as determinações expedidas pela fiscalização contratual e adotar tempestivamente as providências corretivas exigidas pela CONTRATANTE; e

XV – aceitar, nas mesmas condições contratuais, acréscimos ou supressões quantitativas do objeto nos limites e condições previstos no art. 125 da Lei Federal nº 14.133/2021, desde que regularmente determinados e formalizados.

CLÁUSULA DÉCIMA - DAS OBRIGAÇÕES DA CONTRATANTE

São obrigações da CONTRATANTE, além de outras fixadas neste Edital e seus anexos, ou ainda provenientes de lei:

I – efetuar o pagamento à CONTRATADA nos prazos e condições estabelecidos neste contrato, condicionado ao recebimento definitivo dos produtos, ao atesto da fiscalização contratual e à regular apresentação da documentação fiscal exigida;

II – emitir as Ordens de Fornecimento de forma clara, precisa e tempestiva, indicando os itens, quantitativos, local de entrega, responsável pelo recebimento, prazos e demais orientações necessárias à adequada execução do fornecimento;

III – fornecer à CONTRATADA as informações necessárias ao fornecimento dos gêneros alimentícios, inclusive quanto aos locais de entrega, horários de recebimento, condições de acesso, responsáveis pela conferência e demais informações pertinentes à execução contratual;

IV – acompanhar, fiscalizar e supervisionar a execução do objeto contratado por meio dos servidores formalmente designados para exercer as funções de gestão e fiscalização contratual, comunicando à CONTRATADA quaisquer falhas, irregularidades, impropriedades ou inconformidades verificadas durante o fornecimento;

V – notificar formalmente a CONTRATADA sempre que forem constatados atrasos, divergências quantitativas, produtos deteriorados ou impróprios para consumo, prazo de validade incompatível com o exigido, embalagens violadas ou avariadas, ausência ou inadequação de rotulagem, identificação ou procedência, condições inadequadas de transporte, acondicionamento ou conservação, desconformidade sanitária, ausência de documentação obrigatória ou quaisquer outras irregularidades relacionadas ao fornecimento, fixando prazo para adoção das providências corretivas cabíveis, observados, quando aplicáveis, os prazos específicos estabelecidos neste contrato e no Termo de Referência;

VI – disponibilizar condições administrativas mínimas para o recebimento dos produtos, inclusive indicação de servidor responsável pela conferência, acesso ao local de entrega e rotinas necessárias à conferência quantitativa, qualitativa, documental e sanitária dos itens fornecidos;

VII – adotar as providências administrativas necessárias ao recebimento provisório e definitivo dos produtos, ao registro das ocorrências, à verificação dos prazos de validade e das condições de qualidade e conservação, ao atesto do fornecimento, à liquidação da despesa e aos demais atos necessários à regular execução contratual;

VIII – prestar os esclarecimentos necessários à adequada execução do contrato, sempre que solicitados pela CONTRATADA, observadas as competências administrativas da fiscalização e da gestão contratual;

IX – observar, por meio das unidades de saúde competentes, as rotinas internas de armazenamento, conservação e utilização dos gêneros alimentícios, bem como de gerenciamento das embalagens e resíduos decorrentes de seu consumo, observadas as normas sanitárias e ambientais aplicáveis; e

X – aplicar as sanções administrativas cabíveis nas hipóteses de descumprimento contratual, assegurados o contraditório e a ampla defesa, nos termos da Lei Federal nº 14.133/2021.

CLÁUSULA DÉCIMA PRIMEIRA – DAS SANÇÕES

O descumprimento total ou parcial das obrigações assumidas pela CONTRATADA poderá ensejar, sem prejuízo da responsabilidade civil, administrativa e penal cabível, a aplicação das sanções previstas nos arts. 155 e 156 da Lei Federal nº 14.133/2021, observadas a natureza e a gravidade da infração, as circunstâncias do caso concreto e o devido processo legal.

Subcláusula primeira – Poderão ser aplicadas à CONTRATADA, conforme a infração praticada e observados os pressupostos legais:

I – advertência, quando configurada inexecução parcial do contrato e não se justificar a imposição de penalidade mais grave;

II – multa de natureza moratória ou compensatória, conforme o caso e nos termos desta cláusula;

III – impedimento de licitar e contratar, nas hipóteses legalmente previstas e quando não se justificar a imposição de penalidade mais grave, pelo prazo máximo de 3 (três) anos, produzindo efeitos no âmbito da Administração Pública direta e indireta do ente federativo que aplicar a sanção; e

IV – declaração de inidoneidade para licitar ou contratar, nas hipóteses legalmente previstas, pelo prazo mínimo de 3 (três) anos e máximo de 6 (seis) anos, com os efeitos estabelecidos na Lei Federal nº 14.133/2021.

Subcláusula segunda – Para definição da sanção aplicável e de sua intensidade serão considerados, especialmente:

I – a natureza e a gravidade da infração cometida;

II – as peculiaridades do caso concreto;

III – as circunstâncias agravantes ou atenuantes;

IV – os danos causados à Administração Pública, às unidades de saúde ou aos usuários dos serviços;

V – o grau de comprometimento da continuidade do fornecimento e das atividades relacionadas ao preparo e fornecimento de refeições e ao atendimento nutricional;

VI – eventual reincidência ou reiteração de condutas irregulares, quando caracterizada;

VII – as providências adotadas pela CONTRATADA para corrigir a irregularidade, substituir os produtos, evitar o agravamento dos danos e restabelecer a normalidade do fornecimento; e

VIII – a implantação ou o aperfeiçoamento de programa de integridade, quando aplicável, na forma da legislação.

Subcláusula terceira – Sem prejuízo das demais sanções cabíveis, poderão ser aplicadas as seguintes multas:

I – pelo atraso injustificado na entrega dos gêneros alimentícios em relação ao prazo estabelecido na Ordem de Fornecimento, multa moratória de 1% (um por cento) por dia de atraso, calculada sobre o valor dos produtos em atraso, limitada a 10% (dez por cento) do valor da obrigação correspondente;

II – pela recusa injustificada em atender Ordem de Fornecimento regularmente emitida ou pela inexecução total ou parcial da obrigação, multa compensatória de 10% (dez por cento) sobre o valor da parcela não executada;

III – pelo atraso na substituição, complementação ou regularização de produto recusado, após ultrapassado o prazo contratualmente estabelecido, multa de 2% (dois por cento) por dia de atraso sobre o valor do produto não substituído, limitada a 10% (dez por cento) do valor da obrigação correspondente;

IV – pela recusa injustificada em substituir, complementar ou regularizar produto rejeitado pela CONTRATANTE, multa de 10% (dez por cento) sobre o valor dos produtos afetados; e

V – pelo descumprimento de obrigação contratual não especificamente prevista nos incisos anteriores, multa de 1% (um por cento) sobre o valor da parcela da obrigação afetada, por ocorrência, observada a proporcionalidade da sanção.

Subcláusula quarta – Poderão ensejar responsabilização administrativa da CONTRATADA, observada a correspondente caracterização das infrações previstas no art. 155 da Lei Federal nº 14.133/2021, entre outras condutas previstas na legislação, no Edital e neste contrato:

I – o atraso injustificado na entrega dos gêneros alimentícios em relação às datas, horários ou condições estabelecidos nas Ordens de Fornecimento;

II – a inexecução parcial ou total do fornecimento, inclusive a recusa injustificada em atender Ordem de Fornecimento regularmente emitida;

III – a paralisação ou interrupção injustificada do fornecimento durante a vigência contratual;

IV – a entrega de gêneros alimentícios em quantidade inferior à solicitada, sem prévia autorização da CONTRATANTE, ou em divergência com o item contratado;

V – o fornecimento de produtos em desacordo com as especificações técnicas, apresentação, unidade de fornecimento, composição, qualidade ou demais características estabelecidas no Termo de Referência e neste contrato;

VI – a entrega de produtos deteriorados, contaminados, adulterados, impróprios para consumo ou que apresentem alterações incompatíveis com sua natureza;

VII – a entrega de produtos com sujidades, corpos estranhos, parasitas, larvas, sinais de infestação ou outras condições capazes de comprometer sua qualidade ou segurança alimentar;

VIII – o fornecimento de produtos com prazo de validade incompatível com aquele exigido ou insuficiente para sua regular utilização pela Administração;

IX – a entrega de produtos com embalagens violadas, abertas, estufadas, danificadas, avariadas, com vazamento ou em condições que comprometam sua integridade ou conservação;

X – a ausência, irregularidade ou inadequação da rotulagem, identificação, procedência, lote, fabricação, validade, composição ou demais informações legalmente exigíveis, quando aplicáveis ao respectivo gênero alimentício;

XI – a entrega ou transporte dos gêneros alimentícios em condições inadequadas de higiene, acondicionamento ou conservação, inclusive com descumprimento das exigências de temperatura, refrigeração ou congelamento, quando aplicáveis;

XII – a ausência de registro, selo, certificado, autorização, inspeção ou outra documentação sanitária oficialmente exigível para o produto ou para a atividade desempenhada pela CONTRATADA, conforme a natureza do item;

XIII – a recusa injustificada em substituir, complementar ou regularizar os produtos rejeitados pela CONTRATANTE;

XIV – o descumprimento dos prazos estabelecidos para substituição dos produtos recusados, inclusive o prazo de até 24 (vinte e quatro) horas para gêneros perecíveis, refrigerados, congelados, panificados e demais produtos que exijam reposição imediata e de até 3 (três) dias úteis para os gêneros não perecíveis;

XV – a repetição de entregas desconformes, ainda que os produtos sejam posteriormente substituídos, quando a conduta revelar deficiência relevante ou reiterada na execução contratual;

XVI – a apresentação de informações, documentos, certificados, registros ou declarações falsas ou materialmente inexatas relacionados à execução do fornecimento;

XVII – a recusa ou resistência injustificada ao acompanhamento e à fiscalização contratual, inclusive a não apresentação de documentos e informações regularmente solicitados;

XVIII – o descumprimento das determinações formalmente expedidas pelo Fiscal ou pela Gestora do Contrato para correção de irregularidades verificadas durante a execução;

XIX – o descumprimento das normas sanitárias, ambientais, de transporte, acondicionamento, conservação ou segurança alimentar aplicáveis ao objeto;

XX – a prática de fraude na execução contratual, inclusive adulteração, substituição indevida ou qualquer expediente destinado a fazer passar por regular produto que não corresponda às especificações contratadas; e

XXI – as demais ações ou omissões que se enquadrem nas infrações previstas no art. 155 da Lei Federal nº 14.133/2021 e caracterizem descumprimento das obrigações assumidas ou comprometimento da regularidade do abastecimento, da qualidade ou segurança dos gêneros alimentícios ou da continuidade das atividades das unidades vinculadas ao Fundo Municipal de Saúde de Jaqueira/PE.

Subcláusula quinta – A aplicação das sanções será precedida do procedimento legalmente cabível, assegurados o contraditório, a ampla defesa e a motivação da decisão administrativa, observados os arts. 157 e 158 da Lei Federal nº 14.133/2021.

Subcláusula sexta – A multa poderá ser aplicada cumulativamente com as demais sanções nas hipóteses admitidas pela legislação, não afastando a obrigação da CONTRATADA de promover a substituição, complementação ou regularização dos produtos rejeitados, assegurar a continuidade do fornecimento enquanto vigente o contrato e reparar integralmente os danos eventualmente causados à Administração Pública ou a terceiros.

Subcláusula sétima – A adoção de providências operacionais imediatas destinadas à rejeição ou substituição de produtos, à preservação da segurança alimentar ou à continuidade do abastecimento não constitui aplicação antecipada de sanção e não prejudica a posterior apuração da responsabilidade administrativa.

CLÁUSULA DÉCIMA SEGUNDA – DA SUBCONTRATAÇÃO

Não será admitida a subcontratação integral do objeto, permanecendo a CONTRATADA integralmente responsável pelo fornecimento dos gêneros alimentícios, pelo cumprimento das especificações técnicas, dos prazos e condições de entrega e das demais obrigações estabelecidas no Termo de Referência, no Edital, neste contrato e nas respectivas Ordens de Fornecimento.

Subcláusula primeira – Poderão ser utilizados terceiros para atividades meramente acessórias à execução do objeto, especialmente transporte, carga e descarga dos produtos, desde que não haja transferência da responsabilidade pela execução contratual e sejam integralmente observadas as normas e condições aplicáveis ao transporte, higiene,

acondicionamento, conservação e segurança dos gêneros alimentícios, inclusive quanto à temperatura, refrigeração ou congelamento, quando exigíveis em razão da natureza do produto.

Subcláusula segunda – A utilização de terceiros nas atividades acessórias não afastará nem reduzirá a responsabilidade da CONTRATADA perante a CONTRATANTE pela qualidade, integridade, procedência, conservação, pontualidade e regularidade dos produtos fornecidos, respondendo integralmente pelos atos, falhas ou irregularidades daqueles que utilizar na execução.

Subcláusula terceira – É vedada a utilização, na execução subcontratada ou acessória, de pessoa física ou jurídica que se enquadre nas hipóteses de impedimento previstas no art. 122, §3º, da Lei Federal nº 14.133/2021.

CLÁUSULA DÉCIMA TERCEIRA – DA EXTINÇÃO CONTRATUAL

O contrato poderá ser extinto nas hipóteses previstas nos arts. 137 a 139 da Lei Federal nº 14.133/2021, observados os procedimentos, requisitos e consequências estabelecidos na legislação, no Edital e neste instrumento contratual.

Subcláusula primeira – Constituem motivos que poderão ensejar a extinção contratual, entre outros legalmente previstos:

I – o descumprimento das obrigações estabelecidas no Termo de Referência, no Edital, neste contrato ou nas Ordens de Fornecimento;

II – o atraso injustificado e reiterado nas entregas dos gêneros alimentícios;

III – a paralisação ou interrupção injustificada do fornecimento;

IV – o fornecimento reiterado de produtos impróprios para consumo, deteriorados, contaminados ou em desconformidade com as especificações técnicas, sanitárias ou qualitativas exigidas;

V – a entrega reiterada de produtos com prazo de validade incompatível, embalagens violadas ou avariadas ou em condições inadequadas de higiene, transporte, acondicionamento ou conservação;

VI – o descumprimento injustificado da obrigação de substituir, complementar ou regularizar produtos recusados pela CONTRATANTE;

VII – a perda das condições de habilitação ou das autorizações, licenças ou requisitos legalmente indispensáveis à regular execução do objeto;

VIII – o descumprimento reiterado das determinações expedidas pela fiscalização ou pela gestão contratual;

IX – razões de interesse público, devidamente motivadas pela autoridade competente; e

X – as demais hipóteses previstas na Lei Federal nº 14.133/2021, no Edital e neste contrato.

Subcláusula segunda – A extinção contratual será formalmente motivada nos autos do processo administrativo e precedida das providências legalmente cabíveis, assegurados o contraditório e a ampla defesa quando exigíveis, sem prejuízo da aplicação das sanções administrativas, da apuração de eventuais perdas e danos e da adoção das medidas necessárias à continuidade do abastecimento das unidades vinculadas ao Fundo Municipal de Saúde de Jaqueira/PE.

Subcláusula terceira – A extinção poderá ser determinada por ato unilateral e escrito da Administração, consensual, por acordo entre as partes, conciliação, mediação ou comitê de resolução de disputas, quando cabível e houver interesse da Administração, ou por decisão arbitral ou judicial, observadas as hipóteses e condições do art. 138 da Lei Federal nº 14.133/2021.

Subcláusula quarta – A extinção determinada por ato unilateral da CONTRATANTE poderá produzir as consequências previstas no art. 139 da Lei Federal nº 14.133/2021, sem prejuízo das sanções e da reparação dos danos eventualmente apurados.

CLÁUSULA DÉCIMA QUARTA – DA FISCALIZAÇÃO E GESTÃO DO CONTRATO

A execução do contrato será acompanhada e fiscalizada pelo servidor WELLEN CHARLES MACEDO DE ALMEIDA, matrícula nº 404-1, Fiscal do Contrato, ficando a gestão contratual a cargo da servidora CLAUDEVANIA DAVI PEREIRA, matrícula nº 2239475, sem prejuízo dos respectivos substitutos formalmente designados.

Subcláusula primeira – Compete ao Fiscal do Contrato acompanhar a execução do fornecimento, verificar a correspondência entre os produtos entregues e as Ordens de Fornecimento, a regularidade das entregas e o atendimento às especificações e condições estabelecidas no Termo de Referência, no Edital, na proposta da CONTRATADA e neste contrato.

Subcláusula segunda – A fiscalização compreenderá, conforme a natureza dos produtos, a verificação quantitativa, qualitativa, documental e sanitária dos gêneros alimentícios, inclusive quanto à identidade, apresentação, integridade, validade, rotulagem, acondicionamento, conservação, condições de transporte, temperatura, refrigeração ou congelamento, quando aplicáveis.

Subcláusula terceira – A nutricionista LYVIA LORENNA PELLEGRINO GUERRA DO NASCIMENTO prestará apoio técnico à fiscalização quando a avaliação da conformidade dos gêneros alimentícios demandar conhecimento técnico específico, especialmente quanto à qualidade, validade, acondicionamento, conservação e demais características próprias dos produtos.

Subcláusula quarta – A fiscalização administrativa compreenderá o acompanhamento da regularidade documental necessária à execução, das ocorrências contratuais e dos procedimentos relacionados ao recebimento, liquidação e pagamento, em articulação com a Gestora do Contrato.

Subcláusula quinta – Compete à Gestora do Contrato acompanhar a execução global, consolidar os registros produzidos pela fiscalização e adotar ou encaminhar as providências administrativas necessárias ao regular cumprimento do contrato.

Subcláusula sexta – As ocorrências relevantes verificadas durante a execução deverão ser registradas no processo administrativo, especialmente atrasos, rejeições, substituições, desconformidades, notificações e providências corretivas.

Subcláusula sétima – A fiscalização e a gestão não excluem nem reduzem a responsabilidade da CONTRATADA pelas obrigações assumidas e pelas irregularidades, vícios ou desconformidades verificadas durante a execução.

CLÁUSULA DÉCIMA QUINTA – DA PROTEÇÃO DE DADOS PESSOAIS

As partes comprometem-se a observar integralmente as disposições da Lei Federal nº 13.709/2018 – Lei Geral de Proteção de Dados Pessoais – LGPD, utilizando eventuais dados pessoais acessados, recebidos ou produzidos em razão da execução contratual exclusivamente para as finalidades relacionadas ao cumprimento deste contrato e das atribuições legais da Administração Pública.

Subcláusula primeira – A CONTRATADA deverá adotar medidas técnicas, administrativas e organizacionais adequadas à proteção dos dados pessoais contra acessos não autorizados e situações acidentais ou ilícitas de destruição, perda, alteração, comunicação, divulgação ou qualquer forma de tratamento inadequado ou ilícito.

Subcláusula segunda – O acesso aos dados e informações eventualmente disponibilizados em razão da execução contratual deverá restringir-se às pessoas que deles necessitem para o desempenho de suas atribuições, sendo vedada sua utilização, compartilhamento ou divulgação para finalidade estranha ao objeto.

Subcláusula terceira – A CONTRATADA deverá assegurar que seus empregados, representantes, prepostos e terceiros eventualmente envolvidos na execução observem os deveres de confidencialidade, segurança e proteção dos dados pessoais aos quais tiverem acesso.

Subcláusula quarta – A CONTRATADA deverá comunicar à CONTRATANTE, sem demora injustificada, qualquer incidente de segurança de que tenha conhecimento e que possa comprometer a confidencialidade, integridade, disponibilidade ou regularidade dos dados pessoais tratados no âmbito da execução contratual, fornecendo as informações disponíveis necessárias à avaliação e adoção das providências cabíveis.

Subcláusula quinta – Encerrada a finalidade do tratamento ou extinto o contrato, os dados pessoais deverão ser eliminados, devolvidos ou mantidos apenas nas hipóteses e pelo período legalmente autorizados.

Subcláusula sexta – A CONTRATADA responderá pelos danos decorrentes de tratamento irregular ou utilização indevida de dados pessoais realizada por si, seus

empregados, representantes, prepostos ou terceiros sob sua responsabilidade, sem prejuízo das demais consequências legalmente cabíveis.

CLÁUSULA DÉCIMA SEXTA – DA INTEGRIDADE E ANTICORRUPÇÃO

As partes declaram conhecer e observar as disposições da Lei Federal nº 12.846/2013 e demais normas aplicáveis à integridade e à responsabilização por atos lesivos contra a Administração Pública, comprometendo-se a não praticar, permitir ou tolerar, direta ou indiretamente, qualquer ato de fraude, corrupção, conluio, favorecimento indevido ou outra conduta ilícita relacionada à licitação ou à execução deste contrato.

Subcláusula primeira – A CONTRATADA obriga-se a orientar seus administradores, empregados, representantes, prepostos e terceiros eventualmente utilizados na execução para que observem as normas de integridade aplicáveis e se abstenham de oferecer, prometer, conceder, solicitar ou receber vantagem indevida relacionada direta ou indiretamente ao objeto contratual.

Subcláusula segunda – A constatação de conduta que possa caracterizar infração à Lei Federal nº 12.846/2013 ou às disposições da Lei Federal nº 14.133/2021 ensejará a adoção das providências administrativas legalmente cabíveis, sem prejuízo das demais responsabilidades aplicáveis.

CLÁUSULA DÉCIMA SÉTIMA – DAS DESPESAS DO CONTRATO

Constituirão encargos exclusivos da CONTRATADA todos os tributos, tarifas, seguros, encargos e despesas necessários à execução do objeto deste contrato, inclusive os relacionados à aquisição dos produtos, transporte, frete, acondicionamento, carga, descarga, mão de obra e demais custos diretos ou indiretos incidentes sobre o fornecimento.

Subcláusula única – Serão igualmente de responsabilidade da CONTRATADA os encargos trabalhistas, previdenciários, fiscais, comerciais, sanitários e ambientais decorrentes da execução contratual, não se estabelecendo entre seus empregados, prepostos ou terceiros e a CONTRATANTE qualquer vínculo de natureza trabalhista ou funcional.

CLÁUSULA DÉCIMA OITAVA – DA RESPONSABILIDADE CIVIL

A CONTRATADA responderá integralmente pelos danos causados à CONTRATANTE, às unidades de saúde, aos bens públicos, aos servidores, usuários ou a terceiros em decorrência de ação ou omissão, dolosa ou culposa, praticada por si, seus empregados, representantes, prepostos ou terceiros utilizados na execução contratual, inclusive quando decorrentes de transporte ou conservação inadequados, entrega irregular ou fornecimento de gêneros alimentícios impróprios para consumo ou em desconformidade com as especificações contratadas.

Subcláusula primeira – A fiscalização, o acompanhamento, o recebimento provisório ou o recebimento definitivo dos produtos pela CONTRATANTE não excluirão nem reduzirão a responsabilidade da CONTRATADA por vícios, defeitos, contaminações,

deteriorações, irregularidades sanitárias, vícios ocultos ou outras desconformidades posteriormente identificadas.

Subcláusula segunda – A CONTRATADA ficará obrigada à reparação integral dos danos comprovadamente decorrentes de sua atuação ou omissão, sem prejuízo das sanções administrativas, contratuais e demais consequências legalmente cabíveis.

CLÁUSULA DÉCIMA NONA – DOS ACRÉSCIMOS E SUPRESSÕES

A CONTRATADA fica obrigada a aceitar, nas mesmas condições contratuais, os acréscimos ou supressões quantitativas que se fizerem necessários ao objeto, até o limite de 25% (vinte e cinco por cento) do valor inicial atualizado do contrato, nos termos do art. 125 da Lei Federal nº 14.133/2021.

Subcláusula primeira – As alterações quantitativas deverão ser regularmente motivadas e formalizadas pela Administração e observar os limites legais aplicáveis.

Subcláusula segunda – As alterações unilaterais não poderão transfigurar o objeto originalmente contratado, nos termos do art. 126 da Lei Federal nº 14.133/2021.

CLÁUSULA VIGÉSIMA – DAS ALTERAÇÕES

O presente contrato poderá ser alterado, com as devidas justificativas, nas hipóteses previstas no art. 124 da Lei Federal nº 14.133/2021, mediante iniciativa da CONTRATANTE ou acordo entre as partes, conforme a natureza da alteração e os pressupostos legalmente exigidos.

Subcláusula primeira – As alterações contratuais serão formalizadas mediante termo aditivo, ressalvadas as hipóteses que não caracterizem alteração do contrato e possam ser registradas por simples apostila, na forma do art. 136 da Lei Federal nº 14.133/2021.

Subcláusula segunda – Nenhuma alteração poderá comprometer a natureza do objeto, afastar as condições essenciais que fundamentaram a contratação ou ser implementada sem a correspondente instrução e formalização administrativa.

CLÁUSULA VIGÉSIMA PRIMEIRA – DA PUBLICAÇÃO

A CONTRATANTE providenciará a divulgação do presente contrato no Portal Nacional de Contratações Públicas – PNCP, na forma e no prazo previstos no art. 94 da Lei Federal nº 14.133/2021, constituindo essa divulgação condição indispensável para a eficácia do instrumento contratual e de seus aditamentos.

Subcláusula primeira – O contrato também será disponibilizado no Portal da Transparência do Município de Jaqueira/PE e nos demais meios cuja divulgação seja exigida pela legislação ou regulamentação aplicável.

Subcláusula segunda – Os termos aditivos, apostilamentos e demais atos sujeitos à publicidade serão divulgados na forma legalmente exigida.

CLÁUSULA VIGÉSIMA SEGUNDA – DAS DISPOSIÇÕES FINAIS

O presente contrato será regido pela Lei Federal nº 14.133/2021 e pelas demais normas aplicáveis, vinculando-se ao Processo Licitatório nº 017/2026, Pregão Eletrônico nº 008/2026, ao Edital, ao Termo de Referência, à proposta da CONTRATADA e aos demais documentos integrantes do procedimento, independentemente de sua transcrição.

Subcláusula primeira – A execução deste contrato não gera qualquer vínculo empregatício entre a CONTRATANTE e os empregados, representantes, prepostos ou terceiros utilizados pela CONTRATADA, permanecendo esta integralmente responsável pelos encargos trabalhistas, previdenciários, fiscais, comerciais, sanitários, ambientais e demais obrigações decorrentes da execução.

Subcláusula segunda – Nos casos omissos serão observadas as disposições da Lei Federal nº 14.133/2021 e, subsidiariamente e quando compatíveis com a natureza da contratação administrativa, as disposições do Código Civil Brasileiro, do Código de Defesa do Consumidor, da legislação sanitária aplicável e demais normas pertinentes, bem como os princípios da legalidade, razoabilidade, proporcionalidade, eficiência, economicidade, interesse público, segurança sanitária e continuidade do serviço público.

Subcláusula terceira – Fica eleito o Foro da Comarca de Jaqueira/PE para dirimir as questões decorrentes deste contrato que não possam ser solucionadas administrativamente, com renúncia a qualquer outro, por mais privilegiado que seja.

Subcláusula quarta – E, por estarem justas e contratadas, as partes firmam o presente instrumento, juntamente com as testemunhas, para que produza seus jurídicos e legais efeitos, admitida a assinatura por meio eletrônico quando adotada pela Administração.

Jaqueira (PE), ___ de ____ de 2026.

_____

CONTRATANTE:

_____

CONTRATADA:

TESTEMUNHAS:

1._____ 2._____

NOME: NOME:

CPF: CPF:

Documento elaborado pela equipe de planejamento:

ANEXO III

MODELO DE PROPOSTA COMERCIAL

AO
AGENTE DE CONTRATAÇÃO – PREGOEIRO DO FUNDO MUNICIPAL DE SAÚDE DE JAQUEIRA /PE.

Ref.: PREGÃO ELETRÔNICO Nº 008/2026
PROCESSO LICITATÓRIO Nº 017/2026

NOME DA EMPRESA:_____
CNPJ: _____
ENDEREÇO:_____

Apresentamos nossa proposta de preços para o **fornecimento parcelado de gêneros alimentícios destinados ao atendimento das necessidades das unidades vinculadas ao Fundo Municipal de Saúde de Jaqueira/PE, especialmente do Hospital Municipal Maria Helena Silva de Andrade, pelo período de 12 (doze) meses**, conforme especificações, quantitativos e condições constantes do Anexo I – Termo de Referência, consistindo no seguinte:

ITEM	CATMAT	OBJETO	UND	QUANT	VALOR UNITÁRIO	VALOR TOTAL
1	467288	**TORRADA INTEGRAL** Torrada integral crocante, elaborada com farinha de trigo integral e outros ingredientes selecionados, sem adição de conservantes artificiais. Possui textura leve e firme, sendo ideal para consumo no café da manhã ou lanches. Rica em fibras, contribui para uma alimentação equilibrada	Unidades	350	R$	R$
2	605938	**BISCOITO DOCE**, tipo sachê, crocante e de textura leve, produzido com ingredientes selecionados. Embalado para garantir frescor e qualidade, ideal	Unidades	350	R$	R$

		para consumo em lanches e cafés.				

VALOR TOTAL GLOBAL	R$
(Valor por extenso_____)	

I) O valor total da presente proposta é de R$ _____ (_____), correspondente à soma dos itens efetivamente cotados pela licitante, sem prejuízo do julgamento individual pelo menor preço por item;

II) O prazo de validade da proposta é de 60 (sessenta) dias corridos, contado da data da sessão;

III) Declaramos que no preço apresentado estão ainda incluídos:

a) os valores dos materiais, matérias-primas, mão-de-obra, frete, transporte e equipamentos e afins fornecidos, acrescidos de todos os respectivos encargos sociais;

b) taxa de administração, emolumentos, quaisquer despesas operacionais e outros encargos;

c) todos os tributos, encargos trabalhistas, previdenciários, fiscais e comerciais, prêmios de seguro, bem como demais encargos, se exigidos na forma da lei, tais como: horas extras e adicionais noturnos de profissionais, auxílio-alimentação, transporte, inclusive sob a forma de auxílio-transporte, transporte local, entre outros; e

d) despesas e obrigações financeiras de qualquer natureza.

I) Declaramos que nos obrigamos a assinar, no prazo estabelecido no instrumento convocatório, a contar da data da publicação da homologação no Diário Oficial do Município, o Contrato que faz parte do Edital; e

II) Declaramos ainda conhecer integralmente os termos do presente Edital e seus respectivos Anexos, aos quais nos sujeitamos.

_____, _____ de _____ de 2026.

_____
(nome/cargo/razão social – legível)

Documento elaborado pela equipe de planejamento:

ANEXO IV

CARTA DE CREDENCIAMENTO

AO
AGENTE DE CONTRATAÇÃO – PREGOEIRO DO FUNDO MUNICIPAL DE SAÚDE DE JAQUEIRA /PE.

Ref.: PREGÃO ELETRÔNICO Nº 008/2026
PROCESSO LICITATÓRIO Nº 017/2026

A empresa. . ... , inscrito no CNPJ nº., com sede à....., neste ato representada pelo(s) diretores ou sócios, com qualificação completa (nome, RG, CPF, nacionalidade, estado civil, profissão e endereço) pelo presente instrumento de mandato, nomeia e constitui, seu Procurador o Senhor (nome, RG, CPF, nacionalidade, estado civil, profissão e endereço), a quem confere amplos poderes para junto à Secretaria de Saúde do Município de Jaqueira-PE (Fundo Municipal de Saúde), praticar os atos necessários com relação à licitação na modalidade de Pregão Eletrônico, usando dos recursos, interpô-los, apresentar lances, negociar preços e demais condições, confessar, transigir, renunciar, desistir, firmar compromissos ou acordos, receber e dar quitação, podendo ainda, substabelecer esta em outrem, com ou sem reservas de iguais poderes, dando tudo por bom, firme e valioso, e em especial, para esta licitação.

Local e data _____, _____/_____/2026.

_____
(Assinatura do representante legal)

Documento elaborado pela equipe de planejamento:

ANEXO V

MODELO DE DECLARAÇÃO UNIFICADA
(PAPEL TIMBRADO DA EMPRESA)

AO
AGENTE DE CONTRATAÇÃO DO FUNDO MUNICIPAL DE SAÚDE DE JAQUEIRA-PE

Ref.: PREGÃO ELETRÔNICO Nº 008/2026
PROCESSO LICITATÓRIO Nº 017/2026

1. DECLARAÇÃO DE HABILITAÇÃO
Eu, (nome do representante legal da empresa), CPF nº. _____, identidade nº _____– SSP/ , na qualidade de Sócio Gerente, legalmente habilitado a representar a empresa _____, DECLARO, pleno cumprimento dos requisitos de habilitação constantes no Edital do qual este anexo é parte integrante.

2. DECLARAÇÃO DE CONHECIMENTO
A empresa _____, inscrita no CNPJ nº _____, DECLARA que tomou conhecimento integral das especificações, condições de fornecimento, prazos, locais de entrega e demais requisitos estabelecidos no Edital, no Termo de Referência e em seus anexos, dispondo das informações necessárias à formulação da proposta e ao cumprimento das obrigações decorrentes da contratação.

3. DECLARAÇÃO DE RESERVA DE CARGOS PESSOA DEFICIENTE/REABILITADO DA PREVIDÊNCIA
DECLARO (A), para os devidos fins, que atende à reserva de cargos prevista em lei para pessoa com deficiência e para reabilitado da Previdência Social e às regras de acessibilidade previstas na legislação, conforme disposto no art. 93 da Lei nº 8.213, de 24 de julho de 1991 e prevista no Art. 63, inciso IV da Lei 14.133/2021 e em outras normas especificas.

4. DECLARAÇÃO DE INEXISTÊNCIA DE VÍNCULO COM ÓRGÃO PÚBLICO
DECLARO (A), para os devidos fins e sob penas da Lei, que não possuo vínculo no âmbito da Administração Pública Direta, Indireta e Fundacional dos Poderes Legislativo e Executivo Municipal, por cônjuge, companheiro ou parente em linha reta, colateral ou por afinidade, até o terceiro grau, de Agentes Públicos (Prefeito, Vice-Prefeito, Secretários Municipais, Procurador Geral do Município e Vereadores) e de servidores investidos em cargo de direção, chefia ou assessoramento, conforme Art. 14, inciso IV, da Lei Federal n° 14.133/2021.

DECLARO AINDA, que as informações prestadas são verdadeiras, assumindo a responsabilidade pelo seu inteiro teor, estar ciente de que a falsidade nas informações acima implicará nas penalidades prevista no Art. 299, do Código Penal, tornando nulo e

sem efeito o contrato firmado com a Administração Pública, além de me obrigar a restituir os cofres públicos todo e qualquer valor recebido indevidamente, sem prejuízo da atualização monetária até o dia da efetiva devolução.

5. DECLARAÇÃO DE IDONEIDADE E INEXISTÊNCIA DE FATO SUPERVENIENTE

Declaramos para os devidos fins e especialmente para o EDITAL DE PREGÃO ELETRÔNICO Nº 008/2026: que a empresa ....., inscrita no CNPJ/MF sob n.º ....., com sede à ....., em ....., não está impedida de participar em licitação ou de contratar com a Administração, assim como não foi declarada inidônea por qualquer órgão das Administrações Públicas da União, de Estados ou de Municípios, estando portanto, apta a contratar com o Poder Público, em qualquer de suas esferas e sob as penas da lei, que até a presente data inexistem fatos impeditivos para a nossa habilitação, ciente da obrigatoriedade de declarar ocorrências posteriores.

6. DECLARAÇÃO DE RESPONSABILIDADE

Declaramos para os fins de direito, na qualidade de Proponente do procedimento de licitação, sob a modalidade PREGÃO ELETRÔNICO Nº ___/2026 que assumimos inteira responsabilidade pela autenticidade de todos os documentos apresentados, sujeitando-nos a eventuais averiguações que se façam necessárias; que comprometemo-nos a manter, durante toda a execução do prazo de contratação, em compatibilidade com as obrigações assumidas, todas as condições de habilitação e qualificação exigidas na licitação; que comprometemo-nos a cumprir os PRAZOS exigidos neste edital; que comprometemo-nos a repassar na proporção correspondente, eventuais reduções de preços decorrentes de mudanças de alíquotas de impostos incidentes sobre o fornecimento do objeto, em função de alterações de legislação pertinente, publicadas durante a vigência do contrato; que temos conhecimento e submetemo-nos ao disposto na Lei nº. 8.078 – Código de Defesa do Consumidor, bem como, ao Edital e seus Anexos.

_____, ____ de _____ de 2026.

_____
Razão Social da Empresa
Nome do Responsável pela Empresa
RG e CPF
(Assinatura)

Documento elaborado pela equipe de planejamento:

ANEXO VI

DECLARAÇÃO DE NÃO EMPREGO DE MENOR

AO
AGENTE DE CONTRATAÇÃO DO FUNDO MUNICIPAL DE SAÚDE DE JAQUEIRA-PE

Ref.: PREGÃO ELETRÔNICO Nº 008/2026
PROCESSO LICITATÓRIO Nº 017/2026

Declaramos para os fins de direito, na qualidade de proponente do Processo Licitatório nº 017/2026, sob a modalidade Pregão Eletrônico nº 008/2026, instaurado pelo Fundo Municipal de Saúde de Jaqueira-PE, que se nossa empresa for declarada vencedora do(s) objeto(s), por seu representante legal, declara, sob as penas da Lei, que atende ao inciso VI, do artigo 14, da Lei n. 14.133, de 1º de abril de 2021, que se refere ao inciso XXXIII, do artigo 7º da Constituição Federal, de que não possuem em seu quadro de empregados, trabalhadores menores de dezoito (18) anos realizando trabalhos noturnos, perigosos e insalubres, e de menores de dezesseis (16) anos trabalhando em qualquer tipo de função, salvo na condição de aprendiz, a partir dos quatorze (14) anos.

Por ser expressão da verdade, firmamos a presente DECLARAÇÃO.

Local e data, _____ , ___ de _____de 2026.

(Assinatura do representante legal)

Documento elaborado pela equipe de planejamento:

ANEXO VII

DECLARAÇÃO DE INEXISTÊNCIA DE FATOS SUPERVENIENTES IMPEDITIVOS DE QUALIFICAÇÃO

AO
AGENTE DE CONTRATAÇÃO DO FUNDO MUNICIPAL DE SAÚDE DE JAQUEIRA-PE

Ref.: PREGÃO ELETRÔNICO Nº 008/2026
PROCESSO LICITATÓRIO Nº 017/2026

O signatário da presente, em nome da proponente declara para todos os fins de direito, a inexistência de fatos supervenientes impeditivos da qualificação ou que comprometam a idoneidade da proponente nos termos do artigo 337-M da Lei n. 14.133, de 1º de abril de 2021, e suas alterações.

Local e data, _____ , ___ de _____de 2026.

(Assinatura do representante legal)

Documento elaborado pela equipe de planejamento:

ANEXO VIII

TERMO DE OPÇÃO PELO TRATAMENTO DIFERENCIADO E FAVORECIDO INSTITUÍDO PELA LEI COMPLEMENTAR N° 123/2006

AO
AGENTE DE CONTRATAÇÃO DO FUNDO MUNICIPAL DE SAÚDE DE JAQUEIRA-PE

Ref.: PREGÃO ELETRÔNICO Nº 008/2026
PROCESSO LICITATÓRIO Nº 017/2026

Eu, _____, CPF nº. _____, Identidade nº _____ Expedida pelo(a)_____, na forma de Representante Legal da empresa _____, CNPJ/MF _____ declaro para fins de comprovação ao Processo Licitatório nº. 017/2026, pertinente ao PREGÃO ELETRÔNICO nº. 008/2026, que não incidimos nas vedações impostas no § 4° e que atendemos às exigências dos incisos I e II, tudo do art. 3° da Lei Complementar n° 123/2006, de 14 de dezembro de 2006, e que consequentemente a nossa empresa é considerada como Microempresa – ME ou Empresa de Pequeno Porte – EPP, conforme documentação comprobatória em anexo.

Local, __ de _____ de 2026.

CARIMBO DA EMPRESA COM CNPJ

Documento elaborado pela equipe de planejamento:

ANEXO IX

MODELO DE DECLARAÇÃO DE INTEGRALIDADE DE CUSTO

AO
AGENTE DE CONTRATAÇÃO DO FUNDO MUNICIPAL DE SAÚDE DE JAQUEIRA-PE

Ref.: PREGÃO ELETRÔNICO Nº 008/2026
PROCESSO LICITATÓRIO Nº 017/2026

A empresa _____, estabelecida no endereço _____, inscrita no CNPJ sob nº _____, neste ato representada por _____, DECLARA que a proposta econômica apresentada para o Pregão Eletrônico nº 008/2026, Processo Licitatório nº 017/2026, compreende a integralidade dos custos necessários à execução do objeto licitado, incluindo a aquisição e o fornecimento parcelado dos gêneros alimentícios, embalagens, acondicionamento, armazenamento necessário à execução, transporte, frete, carga, descarga, conservação, refrigeração ou congelamento, quando aplicáveis, seguros, tributos, impostos, taxas, contribuições, encargos sociais, trabalhistas, previdenciários, comerciais, fiscais, sanitários, ambientais e quaisquer outros custos diretos ou indiretos incidentes sobre a execução contratual.

Declara, ainda, que não caberá posterior pleito de acréscimo de valores decorrente de omissão, erro, equívoco ou subavaliação de custos que ordinariamente deveriam ter sido considerados na formulação da proposta, sem prejuízo das hipóteses legalmente admitidas de reajuste e de restabelecimento do equilíbrio econômico-financeiro devidamente comprovadas.

_____ (UF), _____ de _____ de 2026.

_____
Razão Social da Empresa
Nome do Responsável pela Empresa
RG e CPF
(Assinatura)

Documento elaborado pela equipe de planejamento: