

TERMO DE REFERÊNCIA

1. OBJETO

1.1. O presente termo de referência tem por objetivo estabelecer os requisitos mínimos para registrar preços a serem atendidos na contratação de empresa(s) especializada(s) no fornecimento de **GÊNEROS ALIMENTÍCIOS PERECÍVEIS: ORIGEM ANIMAL E EMBUTIDOS**, a fim de atender às necessidades do Fundo Municipal de Saúde/ Secretaria Municipal de Saúde – SMS, do Fundo Municipal de Assistência Social / Secretaria de Assistência Social e Combate à Fome – SAS e da Secretaria de Educação e Esportes – SEDUC, da Prefeitura Municipal de Caruaru (PMC), durante o período de 12 (doze) meses, conforme especificações e quantitativos constantes no presente Termo de Referência, em consonância com a Lei 14.133/2021.

2. JUSTIFICATIVAS

2.1. JUSTIFICATIVA DA NECESSIDADE DA CONTRATAÇÃO

2.1.1. A aquisição de gêneros alimentícios perecíveis, incluindo produtos de origem animal e embutidos, é necessária para atender às demandas do Fundo Municipal de Saúde (FMS) / Secretaria Municipal de Saúde (SMS), do Fundo Municipal de Assistência Social (FMAS) / Secretaria de Assistência Social e Combate à Fome (SAS), e da Secretaria de Educação e Esportes (SEDUC), da Prefeitura Municipal de Caruaru (PMC).

2.1.2. Fundo Municipal de Saúde/Secretaria Municipal de Saúde (SMS): Os alimentos de origem animal são fundamentais para a oferta de refeições balanceadas nos serviços de saúde, como hospitais, unidades de pronto atendimento e centros de atendimento especializado. Tais produtos contribuem para a recuperação e manutenção do estado nutricional adequado dos pacientes, especialmente aqueles em condições de vulnerabilidade clínica.

2.1.3. Fundo Municipal de Assistência Social/Secretaria de Assistência Social e Combate à Fome (SAS): Os alimentos adquiridos são destinados ao preparo de refeições oferecidas em abrigos, centros de acolhimento e programas sociais que atendem populações em situação de vulnerabilidade, como crianças, idosos e pessoas em situação de rua. Produtos de origem animal e embutidos desempenham um papel importante na diversificação do cardápio e no atendimento às necessidades nutricionais desses públicos.

2.1.4. Secretaria de Educação e Esportes (SEDUC): Nas escolas da rede pública, os gêneros alimentícios de origem animal e embutidos são essenciais para a composição da merenda escolar, garantindo uma alimentação balanceada que atenda aos padrões exigidos pelo Programa Nacional de Alimentação Escolar (PNAE). Esses alimentos fornecem proteínas e outros nutrientes indispensáveis ao desenvolvimento físico e cognitivo dos estudantes.

2.1.5. A necessidade da aquisição decorre do atendimento às políticas públicas de alimentação e nutrição voltadas para saúde, assistência social e educação, do cumprimento das metas previstas nos Planos Municipais de Saúde, Assistência Social e Educação, e da obrigatoriedade de assegurar a segurança alimentar e a qualidade nutricional nas refeições oferecidas pelos serviços públicos. Espera-se que a aquisição possibilite a continuidade e aprimoramento dos serviços prestados pelas referidas secretarias, garantindo a saúde, o bem-estar e o desempenho educacional da população atendida. Assim, justifica-se a presente aquisição como medida essencial para o atendimento das demandas institucionais e das populações atendidas pelos programas municipais, em conformidade com os princípios da eficiência e da efetividade na gestão pública.

2.2. JUSTIFICATIVA DO QUANTITATIVO ESTIMADO

2.2.1. Os quantitativos estimados para cada órgão/entidade foram definidos com base na média anual de consumo apurada junto aos respectivos demandantes, bem como na previsão de demanda para o exercício subsequente, considerando os padrões de atendimento, a regularidade do fornecimento e a expectativa de uso desses itens, conforme justificativa pormenorizada apresentada em tópico específico do Estudo Técnico Preliminar (**item 8 do ETP**).

2.3. JUSTIFICATIVA DA ESCOLHA DA SOLUÇÃO

2.3.1. A justificativa da escolha da solução a ser licitada encontra-se pormenorizada em tópico específico do Estudo Técnico Preliminar (item 4 do ETP).

2.3.2. Diante da necessidade perene, a opção pelo Registro de Preços emerge como uma abordagem estratégica e eficiente, estando em consonância com as orientações dispostas na Lei 14.133/2021, senão vejamos:

Art. 40. O planejamento de compras deverá considerar a expectativa de consumo anual e observar o seguinte:

(...)

II - **Processamento por meio de sistema de registro de preços**, quando pertinente;

2.3.3. Pela leitura da nova legislação, nota-se que, sempre que possível, as compras realizadas pela Administração Pública serão realizadas pelo procedimento auxiliar do Sistema de Registro de Preço. Outrossim, a Lei 14.133/2021 passou a valorizar a matéria, dando destaque específico a sua conceituação no inciso XLV, do art. 6º, conforme abaixo:

Art. 6º Para os fins desta Lei, consideram-se:

XLV - sistema de registro de preços: conjunto de procedimentos para realização, mediante contratação direta ou licitação nas modalidades pregão ou concorrência, de registro formal de preços relativos a prestação de serviços, a obras e a aquisição e locação de bens para contratações futuras;

2.3.4. Salienta-se ainda que a Lei 14.133/2021 foi categórica ao classificar o Sistema de Registro de Preços como espécie de procedimento auxiliar. Essa consolidação legal ocorre de forma específica no Capítulo X, mais precisamente nos artigos 78 e seguintes, ressaltando a importância estratégica que o SRP detém no contexto dos procedimentos licitatórios.

2.3.5. Do ponto de vista doutrinário, a solução também é amplamente respaldada. Para **Rafael Sérgio de Oliveira**, o SRP “possibilita ao gestor público maior racionalidade administrativa, pois permite contratações conforme a efetiva necessidade, evitando o comprometimento imediato de dotações orçamentárias e reduzindo riscos de aquisições superestimadas ou ineficazes”.¹ Na mesma linha, **Marçal Justen Filho** destaca que “No Registro de Preços, a licitação destina-se a selecionar fornecedor e proposta para contratações não específicas, seriadas, que poderão ser realizadas durante certo período, por repetidas vezes. A proposta selecionada fica à disposição da Administração que, se e quando desejar adquirir, se valerá dos preços registrados, tantas vezes quantas o desejar (dentro dos limites estabelecidos no ato convocatório)”.²

¹ Oliveira, Rafael Sérgio de. Comentários à Lei nº 14.133/2021, 2ª ed., p. 1029

² Filho, Marçal Justen. Comentários à Lei de Licitações e Contratos Administrativos, 2021

2.3.6. Corroborando esse entendimento, o Tribunal de Contas da União, no Acórdão nº 2.764/2015 – Plenário, asseverou que:

O Sistema de Registro de Preços deve ser utilizado pela Administração Pública como instrumento de planejamento e racionalização das contratações, e não apenas como ferramenta para acelerar compras.

2.3.7. No plano normativo local, o art. 4º do Decreto Municipal nº 035, de 14 de março de 2024, estabelece as hipóteses de adoção do SRP, sendo cabível sua utilização quando:

Art. 4º O Sistema de Registro de Preços (SRP) será adotado, em especial, quando:

I - Considerando-se as características do objeto, houver a necessidade de contratações permanentes ou frequentes;

II - For conveniente a aquisição de bens com previsão de entregas parceladas ou a contratação de serviços remunerados por unidade de medida, por quantidade de horas de serviço ou em regime de tarefa;

III - Houver a intenção de atender a mais de um órgão ou entidade da Administração Municipal, ou a programas de governo diversos, inclusive por meio das compras centralizadas;

IV - Pela natureza do objeto, não for possível definir previamente o quantitativo que será demandado pela Administração Municipal.

Parágrafo único. A mera ausência de previsão orçamentária não constitui causa suficiente para adoção do SRP.

2.3.8. A contratação em análise tem por objeto a aquisição de gêneros alimentícios, destinada ao atendimento das necessidades recorrentes da Secretaria de Educação e Esportes (SEDUC), da Secretaria de Assistência Social e Combate à Fome (SAS) e da Secretaria Municipal de Saúde (SMS), no âmbito da execução contínua de suas atividades institucionais, as quais demandam fornecimento regular e sistemático desses itens.

2.3.9. Nesse contexto, a contratação enquadra-se nas hipóteses previstas nos incisos I, II e III do art. 4º do Decreto Municipal nº 035/2024, uma vez que se trata de objeto que demanda contratações permanentes ou frequentes, aquisição de bens com previsão de entregas parceladas, bem como visa atender a mais de um órgão da Administração Municipal, o que autoriza a adoção do Sistema de Registro de Preços (SRP).

2.3.10. A escolha pelo Sistema de Registro de Preços assegura eficiência na gestão contratual, padronização dos serviços, economia de escala e celeridade na execução das demandas descentralizadas, garantindo maior racionalidade no planejamento e execução da política educacional.

2.3.11. Nessa perspectiva, destaca-se que o Sistema de Registro de Preços, ao viabilizar a realização de uma única licitação com a consolidação das demandas de diversos órgãos e entidades, oferece à Administração Pública importantes vantagens, tais como: redução dos custos administrativos, padronização dos bens e serviços contratados e ganho de escala, este último decorrente do potencial de obtenção de descontos mais expressivos por parte das empresas participantes, em razão do aumento do volume contratado.

2.3.12. A justificativa da escolha da solução encontra-se detalhada no Estudo Técnico Preliminar, sendo a modalidade **Pregão Eletrônico com utilização do Sistema de Registro de Preços (SRP)** a mais adequada para a aquisição.

2.3.13. Essa opção decorre da necessidade de assegurar ampla competitividade, celeridade processual e economicidade, permitindo à Administração obter condições mais vantajosas para o fornecimento de gêneros alimentícios, em conformidade com a Lei nº 14.133/2021 e com o Decreto Municipal nº 035/2024.

2.4. JUSTIFICATIVA PARA DISPENSA DE INTENÇÃO DE REGISTRO DE PREÇOS (IRP)

2.4.1. A Intenção de Registro de Preços (IRP) tem por finalidade possibilitar à Administração a divulgação de sua intenção de realizar licitação, na modalidade pregão, pelo Sistema de Registro de Preços, permitindo a participação de outros órgãos ou entidades interessados no mesmo objeto, com vistas à ampliação da competitividade e à obtenção de economia de escala.

2.4.2. Contudo, nos termos do §1º do art. 86 da Lei nº 14.133/2021 e do §4º do art. 15 do Decreto Municipal nº 035/2024, admite-se a dispensa da IRP quando o atendimento da demanda se revelar incompatível com a tramitação do procedimento, ainda que se trate de contratação voltada ao atendimento de múltiplos órgãos.

2.4.3. No caso em análise, embora a contratação possua caráter corporativo, abrangendo diversos órgãos da Administração Municipal, a realização da IRP mostra-se incompatível com o cronograma e com a urgência no atendimento das demandas identificadas, uma vez que a abertura do procedimento para manifestação de interesse de outros órgãos poderia acarretar dilação significativa dos prazos, comprometer o planejamento previamente consolidado e dificultar a gestão da futura Ata de Registro de Preços, sem ganhos proporcionais de eficiência ou economicidade.

2.4.4. Dessa forma, a dispensa da IRP justifica-se com fundamento nos princípios da eficiência, celeridade, planejamento e economicidade, assegurando a condução tempestiva do certame e o adequado atendimento das necessidades já mapeadas no âmbito da contratação corporativa.

3. DAS ESPECIFICAÇÕES E QUANTIDADES

3.1. Os bens a serem adquiridos se classificam como bens de natureza comum, nos termos do art. 6º, XIII da Lei nº 14.133/2021;

3.2. A licitação será processada na modalidade **PREGÃO ELETRÔNICO**, tendo como critério de julgamento o **menor preço POR ITEM**, conforme justificativa constante no tópico 11 do ETP.

3.3. Os itens a serem adquiridos, as formas de apresentação e as quantidades estimadas para um período de doze meses, estão especificados no Anexo I;

3.4. Poderá ocorrer redistribuição dos quantitativos entre os órgãos/entidades da administração municipal durante a vigência do registro de preços e/ou contrato(s), procedendo-se tal redistribuição por meio de aditamento ao respectivo instrumento, após autorização dos órgãos/entidades originalmente contemplados pela demanda, não podendo o adjudicatário se negar a realizar o fornecimento nas quantidades especificadas no presente TR, na Ata de Registro de Preços e/ou no instrumento contratual.

3.5. Os gêneros alimentícios deverão ser de primeira qualidade, de acordo com as características de cada produto, atendendo ao disposto na legislação de alimentos e às normas estabelecidas pela Agência Nacional de Vigilância Sanitária (ANVISA) do Ministério da Saúde (MS), pelo Ministério da

Agricultura, Pecuária e Abastecimento (MAPA), bem como pelos demais órgãos fiscalizadores, para fins do controle de qualidade da alimentação.

3.6. Os produtos fornecidos deverão ser rotulados de acordo com as legislações vigentes, especialmente a Resolução RDC nº 359, de 23 de dezembro de 2003 da ANVISA/MS, Resolução RDC nº 360, de 23 de dezembro de 2003 da ANVISA/MS e Resolução RDC nº 259, de 20 de setembro de 2002 da ANVISA/MS. No rótulo da embalagem primária e secundária deverão constar principalmente, de forma clara e indelével, as seguintes informações de identificação e origem do produto, tais como:

- a) Identificação do produto.
- b) Embalagem original e intacta.
- c) Data de fabricação.
- d) Data de validade.
- e) Peso líquido.
- f) Número do Lote.
- g) Nome do fabricante.
- h) Registro no órgão fiscalizador (Serviço de Inspeção Municipal – S.I.M., Serviço de Inspeção Estadual – S.I.E. ou Serviço de Inspeção Federal – S.I.F.) quando couber.

3.7. O preço proposto deverá conter todos os custos, impostos, fretes, seguros e taxas, bem como quaisquer outros encargos que incidam sobre o objeto licitado.

3.8. Após a adjudicação, nenhum dos produtos oferecidos, poderá ser substituído por outros de outras marcas, salvo por produtos de qualidade comprovadamente superiores e mediante justificativa por escrito, devidamente fundamentada e aceita pelo Município de Caruaru, também de forma expressa.

4. DA VEDAÇÃO DE EMPRESAS SOB A FORMA DE CONSÓRCIO

4.1. Nos termos do art. 15 da Lei nº 14.133/2021, a participação de empresas reunidas sob a forma de consórcio não constitui direito subjetivo do licitante, podendo ser admitida ou vedada pela Administração Pública, desde que a decisão esteja devidamente motivada, com base em justificativa técnica compatível com o objeto da contratação.

4.2. No presente certame, **fica expressamente vedada a participação de empresas constituídas sob a forma de consórcio**, independentemente de sua modalidade ou forma de constituição, uma vez que o objeto da licitação consiste no **fornecimento de gêneros alimentícios**, caracterizado como objeto comum, padronizado e amplamente ofertado no mercado.

4.3. O fornecimento de gêneros alimentícios não demanda a conjugação de capacidades técnicas, operacionais ou econômico-financeiras de múltiplos agentes econômicos, uma vez que as atividades envolvidas, são rotineiras, repetitivas e plenamente executáveis por empresas individualmente constituídas, regularmente habilitadas no mercado.

4.4. Ademais, o objeto não se enquadra como contratação de alta complexidade técnica ou operacional, tampouco apresenta riscos financeiros relevantes ou especificidades que justifiquem a necessidade de compartilhamento de responsabilidades contratuais típicas da formação consorcial.

4.5. A admissão de consórcios, no contexto desta contratação, poderia implicar incremento injustificado da complexidade administrativa, com reflexos diretos na gestão, fiscalização e

responsabilização contratual, sem que disso decorra qualquer ganho de eficiência, economicidade ou ampliação efetiva da competitividade.

4.6. Ressalte-se, ainda, que a vedação ora estabelecida não compromete a ampla participação de interessados, haja vista a existência de mercado suficientemente competitivo, apto a atender integralmente ao objeto da contratação, o que afasta qualquer alegação de restrição indevida à competitividade.

4.7. Diante do exposto, conclui-se que a vedação à participação de empresas sob a forma de consórcio revela-se medida adequada, proporcional e necessária, por atender de forma mais eficiente ao interesse público, em consonância com os princípios da legalidade, da eficiência, da economicidade, da competitividade e da moralidade administrativa, não configurando afronta ao regime jurídico das contratações públicas.

5. DO LOCAL, PRAZO E CONDIÇÕES DE ENTREGA E RECEBIMENTO

5.1 Os gêneros alimentícios deverão ser entregues no horário das **08h às 13h**, de acordo com a periodicidade definida por cada secretaria demandante, conforme Ordem de Fornecimento, no prazo máximo de **72 (setenta e duas) horas**, contadas em **dias úteis**, a partir do recebimento da respectiva Ordem de Fornecimento, a qual será emitida pelo departamento responsável de cada demandante, por meio eletrônico, para atendimento aos locais indicados para entrega.

5.2 Os locais de entrega estão discriminados, por órgão e/ou entidade, conforme **Anexo II**.

5.3 Fica a critério do(s) licitante(s) a realização de visita prévia aos locais de entrega, para fins de conhecimento antecipado das condições de fornecimento.

5.4 O objeto desta contratação deverá ser entregue **parceladamente**, pelas empresas licitantes vencedoras, por sua conta, risco e expensas, nas quantidades solicitadas pelos órgãos e entidades participantes, de acordo com suas necessidades.

5.5 Os produtos deverão ser entregues acondicionados em suas **embalagens originais, lacradas e íntegras**, de forma a garantir a segurança quanto à sua originalidade e integridade, devidamente embalados conforme praxe do fabricante, protegidos durante o transporte e armazenamento, contendo informações como material contido, volume, data de fabricação, fabricante e procedência, devendo ser transportados em veículos com **temperatura controlada (entre 18°C e 25°C)**, bem como em conformidade com as demais exigências da legislação vigente.

5.6 A(s) contratada(s) ficará(ão) obrigada(s) a substituir o(s) produto(s) que venha(m) a ser recusado(s) por não atender(em) às especificações deste Termo de Referência, **sem ônus para a Administração**, no prazo máximo de **48 (quarenta e oito) horas**, contadas em dias úteis, a partir da notificação, às suas expensas, sem prejuízo da aplicação das penalidades cabíveis.

5.7 O fornecedor compromete-se a substituir ou repor o produto, sempre que:

- Forem constatadas embalagens danificadas, defeituosas ou inadequadas que exponham o produto à contaminação e/ou deterioração;
- O produto não atender às legislações sanitárias vigentes ou demais normas aplicáveis;
- Forem identificados produtos deteriorados ou impróprios para o consumo;
- O produto estiver em desacordo com as características gerais, organolépticas e microbiológicas previstas neste Termo de Referência e no Edital;

- e) O produto não apresentar condições adequadas quanto ao sabor, odor, cor, textura e aspecto, dentro do prazo de validade;
- f) O produto apresentar temperatura superior à estabelecida nas especificações técnicas, no ato da entrega.

5.8 Havendo suspeita quanto às especificações técnicas ou à qualidade microbiológica e físico-química dos produtos fornecidos, a Secretaria/Entidade demandante poderá solicitar **análise laboratorial**, cujo ônus será de responsabilidade do fornecedor, para verificação da conformidade com os padrões estabelecidos neste Termo de Referência e no Edital.

5.9 Os produtos deverão obedecer às normas da Vigilância Sanitária aplicáveis à entrega de gêneros alimentícios, de modo a garantir sua integridade até o destino final, observados os quantitativos, prazos de validade e locais de entrega informados nas Ordens de Fornecimento.

5.10 O recebimento dos produtos será realizado pelo Departamento de Alimentação/Nutrição de cada órgão ou entidade participante, responsável pelo acompanhamento e fiscalização contratual, para fins de posterior verificação da conformidade com as especificações deste Termo de Referência e da proposta apresentada.

5.11 O recebimento definitivo dos produtos ocorrerá após a verificação da qualidade e da quantidade, conforme as especificações constantes no item 3 e na respectiva Ordem de Fornecimento, mediante atesto do setor responsável.

5.12 O recebimento provisório ou definitivo do objeto não exclui a responsabilidade da contratada pelos prejuízos decorrentes da execução inadequada do contrato.

6. DA APRESENTAÇÃO DE AMOSTRAS

6.1. A critério do Grupo Técnico, composto por nutricionistas dos Departamentos de Alimentação/Nutrição dos órgãos demandantes, e considerando que o objeto desta contratação envolve o fornecimento de gêneros alimentícios, cuja qualidade, segurança sanitária e adequação nutricional são essenciais ao interesse público, **poderá** ser solicitada à licitante classificada em primeiro lugar, por item, a apresentação de **01 (uma) amostra de cada produto para o qual tenha apresentado o melhor preço**.

6.1.1 A exigência de amostras constitui medida de verificação prévia da compatibilidade do produto ofertado com as especificações técnicas constantes neste Termo de Referência e no Edital, com vistas a evitar a aquisição de produtos inadequados ao consumo.

6.2. Quando solicitadas, as amostras deverão ser apresentadas por item, **no prazo máximo de 02 (dois) dias úteis**, contados da convocação formal realizada pela Comissão de Contratação.

6.4. As amostras deverão ser entregues no **Departamento de Alimentação/Nutrição da SEDUC**, localizado na Avenida Edinalva Bernardo Siqueira, Loteamento Parque Residencial, Lotes 0001 e 0002, Bairro Nova Caruaru, Caruaru/PE, ou em outro endereço que venha a ser expressamente indicado na convocação.

6.5. As amostras deverão estar devidamente identificadas, contendo, no mínimo:

- a) número do item e respectiva descrição;
- b) razão social, CNPJ e endereço da licitante;
- c) identificação do órgão fiscalizador competente: Serviço de Inspeção Federal (SIF), Estadual (SIE) ou Municipal (SIM), conforme o caso.

6.6. A amostra deverá comprovar que o transporte e a comercialização do produto estão liberados pela ADAGRO ou por outro órgão competente, quando aplicável, bem como conter registro de inspeção sanitária que ateste a isenção do microrganismo Salmonella, quando exigido pela legislação.

6.7. As amostras deverão ser apresentadas em suas embalagens originais de fabricação, lacradas e íntegras, podendo ser acompanhadas de ficha técnica e/ou material fotográfico, quando cabível.

6.8. A avaliação das amostras será realizada de forma técnica, objetiva e imparcial pelo Grupo Técnico, considerando critérios previamente definidos, tais como:

- a) atendimento às especificações técnicas do Termo de Referência e do Edital;
- b) conformidade com as legislações sanitárias vigentes;
- c) características gerais, organolépticas e microbiológicas dos produtos.

6.9. Ao final da avaliação, será emitido Parecer Técnico circunstanciado, pelas nutricionistas responsáveis técnicas, indicando, de forma motivada, a aprovação ou reprovação da amostra apresentada.

6.10. A não apresentação da amostra no prazo estabelecido ou a sua reprovação implicará a desclassificação da licitante para o respectivo item, sendo convocada a licitante subsequente, observada a ordem de classificação, sem prejuízo da aplicação das penalidades previstas no Edital e no contrato.

6.11. O produto apresentado como amostra poderá ser submetido aos testes necessários, inclusive laboratoriais, sendo rejeitada a amostra que apresentar qualidade inferior ou desconformidade em relação às especificações deste Termo de Referência.

6.12. Todas as amostras apresentadas ficarão retidas na SEDUC, para fins de confrontação com os produtos entregues e para eventual análise pelos órgãos de controle interno e externo.

7. DA QUALIFICAÇÃO TÉCNICA³

³ Os critérios de habilitação técnica, conforme o art. 67 da Lei 14.133/2021, têm como objetivo comprovar que o licitante possui a qualificação necessária para a execução satisfatória do objeto da contratação. De acordo com as orientações do TCU, esses critérios referem-se a aspectos específicos do licitante e não devem ser confundidos com os critérios técnicos de aceitabilidade da proposta, que estão relacionados diretamente ao objeto da contratação. Desse modo, as exigências relativas à qualificação técnica são estabelecidas em conformidade com os princípios da Lei nº 14.133/2021, especialmente aqueles que asseguram a isonomia, a economicidade, a seleção da proposta mais vantajosa e a eficiência na contratação pública. A definição desses critérios considerou a necessidade de garantir a execução adequada do objeto, evitando restrições desproporcionais que possam limitar indevidamente a participação de potenciais interessados no certame, respeitando os princípios da razoabilidade e proporcionalidade, de acordo com a complexidade do objeto. Sobre o tema, Marçal Justen Filho na obra “Comentários à Lei de Licitações e Contratações Administrativas: Lei nº 14.133/2021” preceitua: “Quanto maior a complexidade, quanto mais problemática a execução da prestação, quanto mais essenciais as necessidades a serem atendidas, tanto mais severos serão os requisitos de habilitação. Quanto menor a dificuldade na execução da prestação, quanto mais difundidas as técnicas necessárias para executar adequadamente o objeto, tanto menores serão os requisitos de habilitação. Ressalte-se que o próprio elenco das circunstâncias relevantes para a determinação dos requisitos de habilitação é variável em cada caso. (Justen Filho, Marçal - Comentários à Lei de Licitações e Contratações Administrativas: Lei nº 14.133/2021 - São Paulo: Thomson Reuters Brasil, 2021, p. 777). Dessa forma, ao estabelecer os requisitos de habilitação previstos, a Administração Municipal assegura a eficiência da contratação, alinhando-se ao interesse público e às diretrizes de competitividade mercadológica estabelecidas pela legislação vigente.

7.1. Para fins de comprovação da qualificação técnica, conforme art. 431 do Código Sanitário Estadual (aprovado pelo Decreto Estadual nº 20.786/98), a licitante deverá apresentar **Alvará Sanitário (Licença de Funcionamento Sanitária), em plena validade**, expedido pelo órgão competente da Vigilância Sanitária estadual ou municipal, conforme o domicílio da empresa, relativo ao estabelecimento que exerça as atividades de produção, manipulação, acondicionamento, armazenamento, transporte, distribuição ou comercialização dos gêneros alimentícios objeto da contratação.

7.2. Não será aceita a apresentação de protocolos, requerimentos de renovação, declarações substitutivas ou documentos equivalentes que não configurem **licenciamento sanitário válido**, salvo disposição legal expressa em sentido diverso.⁴

7.3. A documentação apresentada para fins de qualificação técnica será submetida à análise de Comissão Técnica, composta por servidores designados pelas Secretarias demandantes, notadamente a Secretaria Municipal de Saúde, a Secretaria de Assistência Social e Combate à Fome e a Secretaria de Educação e Esportes, a qual emitirá Parecer Técnico conclusivo, manifestando-se quanto à validade, autenticidade e compatibilidade do Alvará Sanitário com o objeto da contratação.

7.3.1. O Parecer Técnico integrará a fase de habilitação, servindo de subsídio à decisão administrativa acerca da aptidão técnica da licitante.

7.4. FUNDAMENTAÇÃO DOS CRITÉRIOS DE HABILITAÇÃO

7.4.1. Todos os requisitos de habilitação previstos neste Termo de Referência são detalhadamente justificados no **subitem 5.4 do Estudo Técnico Preliminar** que o subsidia. Essa vinculação assegura que cada exigência seja proporcional, razoável e adequada à complexidade do objeto, garantindo a eficiência da contratação e fornecendo respaldo técnico e legal à definição dos critérios de habilitação adotados.

8. DO VALOR ESTIMADO, DA FORMA DE PAGAMENTO, DO REAJUSTE E REEQUILÍBRIO ECONÔMICO-FINANCEIRO

8.1 O valor máximo aceitável para o custeio do objeto contratual será apurado pela Gerência de Compras e Patrimônio da Secretaria de Administração do Município, com base em pesquisa de preços, e formalizado em Mapa Comparativo de Preços, que integrará o processo administrativo.

8.2 O valor máximo aceitável constitui mera estimativa, não estando os órgãos e entidades participantes obrigados à contratação de sua totalidade, nem assistindo à contratada direito a qualquer tipo de indenização ou compensação em razão da não utilização integral da dotação prevista, reservando-se a Administração Pública Direta e Indireta do Município de Caruaru o direito de utilizá-la conforme a conveniência e o interesse público.

8.3 Os pagamentos serão efetuados mediante crédito em conta corrente da contratada, por ordem bancária, no prazo de até 30 (trinta) dias consecutivos, contados a partir da liquidação da despesa no

⁴ A exigência de Alvará Sanitário válido decorre de imposição legal prevista no Decreto-Lei nº 986/1969 e constitui condição indispensável ao exercício da atividade econômica relacionada ao fornecimento de gêneros alimentícios, não configurando restrição à competitividade, mas medida necessária à proteção da saúde pública.

sistema contábil, nos termos do art. 16 do Decreto Municipal nº 112, de 26 de dezembro de 2024, desde que mantidas as condições de habilitação e inexistam fatos impeditivos imputáveis à adjudicatária.

8.4 Os pagamentos serão realizados de forma **integral**, em correspondência aos produtos **efetivamente entregues no período de referência**, devidamente atestados pelo setor competente.

8.5 A nota fiscal devidamente atestada deverá ser apresentada no setor contábil da sede de cada órgão ou entidade demandante, conforme o caso:

- **SEDUC** - Gerência Financeira, situada na Av. Cícero José Dutra, s/n, Bairro Petrópolis, Caruaru/PE;
- **SAS** - Rua Armando da Fonte, nº 197, Bairro Maurício de Nassau, Caruaru/PE;
- **SMS** - Avenida Vera Cruz, nº 654, Bairro São Francisco, Caruaru/PE.

8.6 Por ocasião do pagamento, a contratada deverá apresentar, ainda, os seguintes documentos atualizados:

- a) Certificado de Regularidade do FGTS – CRF;
- b) Certidão Conjunta Negativa de Débitos Relativos a Tributos Federais e à Dívida Ativa da União;
- c) Certidão Negativa de Débitos Trabalhistas – CNDT;
- d) Prova de regularidade com as Fazendas Estadual e Municipal do domicílio ou sede da contratada.

8.7 O pagamento será realizado após a apresentação da nota fiscal devidamente preenchida, acompanhada da indicação do banco, agência e conta bancária da contratada.

8.8 Não será admitido, sob qualquer hipótese, **pagamento antecipado**.

8.9 Nenhum pagamento será efetuado enquanto houver pendência de liquidação de obrigação por parte da contratada, não sendo tal situação geradora de direito a reajustamento de preços ou atualização monetária.

8.10 A nota fiscal apresentada com erro ou que contenha qualquer circunstância que impeça ou desaconselhe o pagamento será devolvida à contratada para correção, ficando **interrompido o prazo previsto no item 8.3**, que será reiniciado a partir da regularização.

8.11 Eventuais atrasos nos pagamentos imputáveis à contratada não ensejarão direito à atualização monetária.

8.12 A adjudicatária não poderá emitir nota fiscal ou fatura com **CNPJ diverso** daquele constante no contrato.

8.13. REAJUSTE

8.13.1. Não será concedido reajuste ou correção monetária ao valor do objeto, exceto quando, após o período de 12 (doze) meses iniciais de vigência da ARP/Contrato, houver prorrogação da Ata/Contrato, hipótese na qual os preços poderão ser reajustados com base no Índice Nacional de

Preços ao Consumidor Amplo - IPCA, fornecido pelo Instituto Brasileiro de Geografia e Estatística (IBGE), apurado desde a data do **orçamento estimado**, em consonância com o artigo 92, § 3º, da Lei nº 14.133/2021.

8.13.2. O pedido de reajuste deverá ser formalmente requerido pela fornecedora à Administração Pública, durante a vigência da ARP/Contrato e antes de eventual prorrogação, acompanhado de documentação comprobatória, em conformidade com o Acórdão nº 1894/2024 do Tribunal de Contas do Estado de Pernambuco (TCE/PE).

8.13.3. A Administração Pública terá o prazo máximo de 60 (sessenta) dias, contados a partir da instrução completa do requerimento, para analisar e responder ao pedido, podendo o reajuste ser formalizado mediante apostilamento.

8.13.4. A aceitação da prorrogação da Ata/Contrato sem a formalização do reajuste ou a ausência de requerimento tempestivo implicará na preclusão do direito ao reajuste referente ao período prorrogado, não sendo admitidas solicitações retroativas.

8.13.5. Em caso de celebração de contrato decorrente da ARP, **nos reajustes subsequentes ao primeiro, o interregno mínimo de um ano será contado a partir dos efeitos financeiros do último reajuste** ocorrido, poderão ser reajustados utilizando-se a variação do índice definido na cláusula primeira deste contrato, acumulado em 12 (doze) meses, adotando-se a seguinte:

8.13.6. Na apuração do saldo contratual para incidência do reajuste serão deduzidos, além dos serviços medidos e pagos até o momento de aquisição do direito ao reajuste, os serviços previstos em cronograma físico-financeiro, mas não executados por culpa exclusiva da CONTRATADA.

8.13.7. O reajuste terá seus efeitos financeiros iniciados a partir da data de aquisição do direito da CONTRATADA, observadas as demais condições desta cláusula.

8.13.8. O percentual final do reajuste não poderá ultrapassar o percentual limite de crescimento da despesa pública para o exercício, fixado nos termos do novo regime fiscal instituído pela Emenda Constitucional n. 126/2022 e pela Lei Complementar 200/2023.

8.13.9. O reajuste será formalizado por meio de apostilamento ao contrato.

8.14. REEQUILÍBRIO ECONÔMICO-FINANCEIRO

8.14.1. Fica assegurado o restabelecimento do equilíbrio econômico-financeiro inicial da ARP/Contrato, desde que configurada e cabalmente demonstrada qualquer das hipóteses do artigo 124, inciso II, alínea “d”, do artigo 134 da Lei Federal n.º 14.133/2021.

8.14.2. Eventual solicitação de reequilíbrio econômico-financeiro deverá ser acompanhada de comprovação da superveniência do fato imprevisível ou previsível, porém de consequências incalculáveis, bem como de demonstração analítica de seu impacto nos custos do contrato, e, caso aprovada, deverá ser formalizada por meio de aditamento ao contrato.

8.14.3. A solicitação de reequilíbrio econômico-financeiro deverá ser formulada durante a vigência do contrato e antes de eventual prorrogação.

8.14.4. O CONTRATANTE terá o prazo de 60 (sessenta) dias, a contar da data do protocolo da solicitação de reequilíbrio econômico-financeiro, para decidir sobre o pedido, admitida a prorrogação motivada, por igual período.

8.14.5. Qualquer revisão de preços registrada será formalizada mediante termo aditivo à Ata/Contrato, podendo ser solicitada nova planilha de composição de custos e formação de preço, quando necessário.

8.14.6. Durante o período de análise do pedido de reequilíbrio econômico-financeiro, a Administração Pública poderá suspender novas autorizações de fornecimento ou adesão à Ata, mediante solicitação da fornecedora.

9. DAS DOTAÇÕES ORÇAMENTÁRIAS

9.1 As despesas decorrentes da ata de registro de preços ocorrerão pela fonte de recurso do(s) órgão(s)/entidade(s) participante(s) do sistema de registro de preços, conforme indicadas abaixo:

Unidade gestora: 2 - Prefeitura Municipal de Caruaru

Órgão orçamentário: 11000 - SECRETARIA DE EDUCAÇÃO E ESPORTES

Unidade orçamentária: 11001 - SECRETARIA DE EDUCAÇÃO E ESPORTES

Função: 12 – Educação

Subfunção: 306 - Alimentação e Nutrição

Programa: 1210 - PROGRAMA DE ALIMENTAÇÃO ESCOLAR

Ação: 2.128 - Suporte às Atividades do Programa Nacional de Alimentação Escolar.

3.3.90.30.00 Material de Consumo

Fonte de recurso: 101 - MSC 1.501.0000 Recursos Próprios

Destinação: 1.501.0000 - Sem Marcador Definido

3.3.90.30.00 Material de Consumo

Fonte de recurso: 109 - MSC - 1.550.0000 Recursos do Salário Educação (QSE)

Destinação: 1.550.0000 - Sem Marcador Definido

3.3.90.30.00 Material de Consumo

Fonte de recurso: 111 - MSC - 1.552.0000 Recursos do PNAE (Programa Nacional de Alimentação Escolar)

Destinação: 1.552.0000 - Sem Marcador Definido

Unidade gestora: 43008 - Fundo Municipal de Saúde de Caruaru

Órgão orçamentário: 31000 - SECRETARIA DE SAÚDE

Unidade orçamentária: 31002 - FUNDO MUNICIPAL DE SAÚDE

Função: 10 - Saúde

Subfunção: 302 - Assistência Hospitalar e Ambulatorial

Programa: 1002 - ASSISTÊNCIA DE MÉDIA E ALTA COMPLEXIDADE HOSPITALAR E AMBULATORIAL

Ação: 2.1023 - Manutenção das ações de assistência de média e alta complexidade.

3.3.90.30.00 Material de Consumo

Fonte de recurso: 103 - MSC - 1.500.1002 15% de Impostos e Transferência para a Saúde (LC nº 141/2012)

Destinação: 1.500.1002 - Identificação das despesas com ações e serviços públicos de saúde

3.3.90.30.00 Material de Consumo

Fonte de recurso: 151 - MSC - 1.600.0000 Recursos do SUS do Bloco de Manutenção das Ações e Serviços Públicos de Saúde

Destinação: 1.600.0000 - Sem Marcador Definido

3.3.90.30.00 Material de Consumo

Fonte de recurso: 153 - MSC - 1.621.0000 Recursos do SUS Governo Estadual – CUSTEIO

Destinação: 1.621.0000 - Sem Marcador Definido

3.3.90.30.00 Material de Consumo

Fonte de recurso: 175 - MSC - 1.600.3110 - Emendas Individuais União - Recursos do SUS do Bloco de Manutenção das Ações e Serviços Públicos de Saúde

Destinação: 1.600.3110 - Identificação das Transferências da União decorrentes de emendas parlamentares individuais

Unidade gestora: 43010 - Fundo Municipal de Assistência Social de Caruaru

Órgão orçamentário: 34000 - SECRETARIA DE ASSISTÊNCIA SOCIAL E COMBATE À FOME

Unidade orçamentária: 34001 - SECRETARIA DE ASSISTÊNCIA SOCIAL E COMBATE À FOME

Função: 8 - Assistência Social

Subfunção: 122 - Administração Geral

Programa: 801 - GESTÃO DA SECRETARIA DE ASSISTÊNCIA SOCIAL E COMBATE À FOME

Ação: 2.5001 - Manutenção das Atividades da Secretaria de Assistência Social e Combate à Fome

3.3.90.30.00 Material de Consumo

Fonte de recurso: 101 - MSC - 1.501.0000 Recursos Próprios

Destinação: 1.501.0000 - Sem Marcador Definido

Subfunção: 306 - Alimentação e Nutrição

Programa: 827 - POLÍTICA DE SEGURANÇA ALIMENTAR E NUTRICIONAL

Ação: 2.7011 - Suporte as Atividades do Programa de Segurança Alimentar e Nutricional

3.3.90.30.00 Material de Consumo

Fonte de recurso: 101 - MSC - 1.501.0000 Recursos Próprios

Destinação: 1.501.0000 - Sem Marcador Definido

Unidade orçamentária: 34002 - FUNDO MUNICIPAL DE ASSISTÊNCIA SOCIAL

Função: 8 - Assistência Social

Subfunção: 122 - Administração Geral

Programa: 826 - GESTÃO DO FUNDO MUNICIPAL DE ASSISTÊNCIA SOCIAL

Ação: 2.5037 - Suporte as Atividades do FMAS - Fundo Municipal de Assistência Social.

3.3.90.30.00 Material de Consumo

Fonte de recurso: 101 - MSC - 1.501.0000 Recursos Próprios

Destinação: 1.501.0000 - Sem Marcador Definido

Subfunção: 245 - Serviços Socioassistenciais

Programa: 802 - BLOCO DA PROTEÇÃO SOCIAL BÁSICA

Ação: 2.5039 - Manutenção das atividades do SCFV

3.3.90.30.00 Material de Consumo

Fonte de recurso: 101 - MSC - 1.501.0000 Recursos Próprios

Destinação: 1.501.0000 - Sem Marcador Definido

3.3.90.30.00 Material de Consumo

Fonte de recurso: 125 - MSC - 1.660.0000 Recursos Transferidos pelo FNAS

Destinação: 1.660.0000 - Sem Marcador Definido

10. DA VALIDADE DA ATA E DOS CONTRATOS

10.1. O prazo de vigência da Ata de Registro de Preços será de 1 (um) ano, contado do primeiro dia útil subsequente à data de divulgação no Plano Nacional de Contratações Públicas - PNCP, e poderá ser prorrogado por igual período, desde que comprovado que o preço é vantajoso, em consonância com o art. 106. da Lei 14.133/21 e art. 29 do Decreto Municipal nº 035, de 14 de março de 2023.

10.2. Quanto à vigência dos contratos advindos da ARP, o prazo será definido quando do pedido de elaboração do instrumento contratual, conforme § 4º do art. 29, Decreto Municipal nº 035, de 14 de março de 2023.

10.3. As disposições contratuais, incluídos os prazos e condições para a execução do contrato, serão aquelas estabelecidas no instrumento contratual.

11. DO CONTROLE DE EXECUÇÃO E GESTÃO DO CONTRATO

11.1 A gestão e fiscalização da Ata de Registro de Preços será realizada pelos servidores abaixo designados:

ÓRGÃO	FISCAL, GESTOR E SUPLENTE
SECRETARIA MUNICIPAL DE SAÚDE – SMS	<p>GESTOR TITULAR: Taciana Angélica De Carvalho Silva, Gestora De Contratos E Convênios, Matrícula: 561998</p> <p>GESTOR SUPLENTE: Luciana Ferreira Da Paz, Gerente de Análise de Processos, Matrícula: 561985</p> <p>FISCAL TITULAR: Paula Fernanda Cordeiro, Coordenadora de Nutrição/Atenção Especializada, Matrícula: 56.017-4</p> <p>FISCAL SUPLENTE: Gustavo Ferreira Santana, Apoiador Administrativo da SMS, Matrícula: 18.144-7</p>
SECRETARIA DE EDUCAÇÃO E ESPORTES – SEDUC	<p>GESTORA TITULAR: Angélica Juliana de Azevedo, Gerente de Nutrição e Alimentação Escolar, Matrícula: 56.193-3;</p> <p>FISCAL TITULAR: Wilber Lucas Bernardino Silva Motta, Gerente II, Matrícula: 56.174-9;</p> <p>FISCAL SUPLENTE: Anna Priscilla de Deus Silva, Coordenadora II, Matrícula: 56.022-9.</p>
SECRETARIA DE ASSISTÊNCIA SOCIAL E COMBATE À FOME – SAS	<p>GESTORA TITULAR: Elizabeth Regina da Silva, matrícula nº 52.660-7</p> <p>GESTORA SUPLENTE: Priscila Dolores Sales de Azevedo, Matrícula nº 55.999-2</p> <p>FISCAL TITULAR: Pamela Bezerra Guedes, Matrícula nº</p>

Assinado por 3 pessoas: PAULA FERNANDA CORDEIRO, ANGÉLICA JULIANA DE AZEVEDO e PAULO AUGUSTO SANTOS SILVA
 Para verificar a validade das assinaturas, acesse <https://caruaru.1doc.com.br/verificacao/3306-F63D-89D9-93CE> e informe o código 3306-F63D-89D9-93CE

56.064-1

FISCAL SUPLENTE: Mayara Morgana Costa Silva,
Matrícula nº 55.999-1

11.2. O Gestor e o Fiscal, inclusive os suplentes, assinarão o Termo de Ciência e Responsabilidade do Servidor Designado, conforme estabelecido no Anexo I do Decreto nº 075, de 29 de setembro de 2023. A fiscalização de que trata este item não exclui, nem reduz a responsabilidade da Adjudicatária, inclusive perante terceiros, por qualquer irregularidade, ainda que resultante de imperfeições técnicas ou vícios redibitórios, e, na ocorrência desta, não implica em corresponsabilidade da Administração ou de seus agentes e prepostos, de conformidade com o Art. 117, da Lei nº 14 1333 de 2021.

11.3. As atribuições e responsabilidades dos Gestores e Fiscais do Contrato se encontram, pormenorizadas, respectivamente, no disposto nos arts. 16 e 18 do Decreto nº 075, de 29 de setembro de 2023, e são de pleno conhecimento dos profissionais designados.

11.4. Para acompanhar e fiscalizar a entrega dos produtos, os Gestores e Fiscais deverão registrar todas as ocorrências relacionadas à execução, adotando as medidas necessárias para a regularização de falhas ou defeitos observados.

12. DA SUBCONTRATAÇÃO

12.1. Não será permitida a subcontratação de qualquer parcela do objeto da presente licitação, uma vez que foi constatado que a execução do fornecimento pretendido no certame pode ser prestado na sua integralidade por qualquer empresa do ramo, sem que se demande especialização, concentração de mercado ou racionalização de atividades que inviabilizem tal execução. Ademais, neste caso, a subcontratação não se mostra vantajosa técnica e economicamente para a Administração Pública.

13. DAS OBRIGAÇÕES DA CONTRATADA

13.1 Fornecer o objeto no prazo e na forma de entrega estabelecidos neste Termo de Referência e na proposta, com indicações referentes à marca/fabricante, ficando sujeita à multa estabelecida no contrato, bem como às prescrições da Lei das Licitações e Contratos Administrativos, respondendo pelas consequências de sua inobservância total ou parcial;

13.2 Manter-se, durante toda a vigência e execução da Ata/contrato, em compatibilidade com as obrigações assumidas, com as condições de habilitação e qualificação exigidas neste Termo de Referência;

13.3 Atender ao chamado e/ou à correção do defeito dentro do prazo estabelecido neste instrumento. A Não realização dentro do prazo, a Contratada estará sujeita à multa estabelecida no Contrato;

13.4 Aceitar, nas mesmas condições de sua proposta, os acréscimos ou supressões do fornecimento ora contratado, que porventura se fizerem necessários, a critério da Contratante;

13.5 Assumir integral responsabilidade sobre extravios ou danos ocorridos no transporte dos objetos, qualquer que seja sua causa;

13.6 Comunicar, por escrito, à Contratante, qualquer fato extraordinário ou anormal que ocorrer no fornecimento do objeto contratado;

13.7 Arcar com todas as despesas decorrentes de uma eventual substituição do objeto, em caso de reposição do mesmo;

13.8 Prestar esclarecimentos ao Contratante, quando solicitado, no que for referente à entrega e a quaisquer ocorrências relacionadas aos produtos;

13.9 Assumir integral responsabilidade pelos danos eventuais causados à contratante ou a terceiros no fornecimento ora ajustado, não excluindo ou reduzindo tal responsabilidade à fiscalização ou acompanhamento realizado pela Contratante;

13.10 Assumir responsabilidade por todos os gastos com encargos previdenciários e obrigações sociais previstos na legislação social e trabalhista em vigor, obrigando-se a saldá-los na época própria, vez que os seus empregados não manterão nenhum vínculo empregatício com o MUNICÍPIO;

13.11 Responsabilizar-se por todos os encargos fiscais e comerciais resultantes da contratação;

13.12 Responsabilizar-se pelo Transporte do produto objeto do presente termo de referência, e todos os ônus, relativos ao fornecimento, inclusive frete, desde a origem até sua entrega no local de destino, bem como cumprir, as normas adequadas relativas ao transporte do produto objeto do presente termo;

13.13 Entregar o produto acondicionado de forma adequada garantindo sua integridade física;

13.14 Responsabilizar-se por quaisquer multas ou despesas de qualquer natureza em decorrência de descumprimento de qualquer cláusula ou condição do contrato, dispositivo legal ou regulamento, por sua parte;

13.15 Observar rigorosamente todas as especificações gerais, que originou esta contratação e de sua proposta;

13.16 Manter número telefônico e e-mail atualizados de escritório ou firma para contato e intermediação junto a contratante.

14. DAS OBRIGAÇÕES DO CONTRATANTE

14.1 Receber o objeto nas condições estabelecidas neste Termo de Referência;

14.2 Verificar a conformidade dos bens recebidos com as especificações constantes neste Termo de Referência e da proposta para fins de aceitação e recebimento definitivo;

14.3 Comunicar à Contratada, por escrito, sobre imperfeições, falhas ou irregularidades verificadas no objeto fornecido para que seja substituído, reparado ou corrigido;

14.4 Acompanhar e fiscalizar o cumprimento das obrigações da Contratada através de servidor responsável designado;

14.5 Efetuar o pagamento à Contratada no valor correspondente ao fornecimento do objeto, no prazo e forma estabelecidos neste Termo de Referência;

14.6 Fornecer atestado de capacidade técnica quando solicitado, desde que atendidas às obrigações contratuais;

14.7 A Administração não responderá por quaisquer compromissos assumidos pela Contratada com terceiros, ainda que vinculadas à execução do contrato, bem como por qualquer dano causado a terceiros em decorrência de ato da Contratada, de seus empregados, prepostos ou subordinados.

15. DAS SANÇÕES ADMINISTRATIVAS

15.1. Para apuração de infrações e de aplicação de sanções administrativas a licitantes e contratados, de que trata o art. 155 e seguintes da Lei Federal nº 14.133, de 1º de abril de 2021, no âmbito do Administração Pública direta e indireta do Município de Caruaru, deverão ser observadas as disposições regulamentadas pelo Decreto Municipal nº 080, de 30 de julho de 2024.

15.2. Nas contratações realizadas no âmbito da Administração Pública Municipal de Caruaru, é obrigatória a instauração de procedimento administrativo para aplicação das sanções cabíveis quando constatada a prática injustificada das seguintes condutas previstas nos termos do art. 155 da Lei nº 14.133, de 1º de abril de 2021:

- I - dar causa à inexecução parcial do contrato;
- II - dar causa à inexecução parcial do contrato que cause grave dano à Administração, ao funcionamento dos serviços públicos ou ao interesse coletivo;
- III - dar causa à inexecução total do contrato;
- IV - deixar de entregar a documentação exigida para o certame;
- V - não manter a proposta, salvo em decorrência de fato superveniente devidamente justificado;
- VI - não celebrar o contrato ou não entregar a documentação exigida para a contratação, quando convocado dentro do prazo de validade de sua proposta;
- VII - ensejar o retardamento da execução ou da entrega do objeto da licitação sem motivo justificado;
- VIII - apresentar declaração ou documentação falsa exigida para o certame ou prestar declaração falsa durante a licitação ou a execução do contrato;
- IX - fraudar a licitação ou praticar ato fraudulento na execução do contrato;
- X - comportar-se de modo inidôneo ou cometer fraude de qualquer natureza;
- XI - praticar atos ilícitos com vistas a frustrar os objetivos da licitação;
- XII - praticar ato lesivo previsto no art. 5º da Lei nº 12.846, de 2013.

15.3. Serão aplicadas ao responsável pelas infrações administrativas citadas as seguintes sanções:

- I - advertência;
- II - multa;
- III - impedimento de licitar e contratar;
- IV - declaração de inidoneidade para licitar ou contratar.

15.3.1. As sanções previstas nos incisos I, III e IV do subitem anterior poderão ser aplicadas cumulativamente com a prevista no inciso II.

15.4. O cometimento de mais de uma infração em uma mesma licitação ou relação contratual, sujeitará o infrator às sanções cabíveis cumulativamente em que haja incorrido, observadas as disposições dos §1º e §2º do art. 12 do Decreto nº 080, de 30 de julho de 2024.

15.5. A sanção de advertência será aplicada nas hipóteses elencadas no art. 13 do Decreto nº 080, de 30 de julho de 2024.

15.6. A sanção de multa será aplicada ao infrator por qualquer das infrações administrativas previstas no art. 155 da Lei Federal nº 14.133, de 1º de abril de 2021, calculada na forma prevista no

instrumento convocatório, no contrato ou em outro instrumento obrigacional, devendo observar os parâmetros estabelecidos no Decreto nº 080, de 30 de julho de 2024.

15.7. As sanções de impedimento de licitar e contratar, quando não se justificar a imposição de outra mais grave, serão aplicadas de acordo com as disposições contidas no artigo 16 do Decreto nº 080, de 30 de julho de 2024.

15.8. A sanção de declaração de inidoneidade para licitar ou contratar será aplicada ao responsável pelas infrações administrativas dispostas no art. 17 do Decreto nº 080, de 30 de julho de 2024.

15.9. Se a multa aplicada e as indenizações cabíveis forem superiores ao valor de pagamento eventualmente devido pela Administração ao contratado, além da perda desse valor, a diferença será descontada da garantia prestada ou será cobrada judicialmente.

15.10. A aplicação das sanções, em hipótese alguma, exime a obrigação de reparação integral do dano causado à Administração Pública.

15.11. Havendo indícios de prática de infração administrativa tipificada pela Lei nº 12.846, de 1º de agosto de 2013 (Lei Anticorrupção) como ato lesivo à administração pública nacional ou estrangeira, cópias do processo administrativo necessárias à apuração da responsabilidade da empresa deverão ser remetidas à autoridade competente para apuração da conduta típica em questão.

15.12. Nenhuma penalidade será aplicada sem o devido Processo Administrativo de Penalidade, que assegurará o contraditório e a ampla defesa ao fornecedor/prestador, observando-se o procedimento previsto na Lei nº 14.133/2021.

15.13. Na hipótese de abertura de processo administrativo destinado à apuração dos fatos e, se for o caso, aplicação de sanção à licitante, em decorrência de conduta vedada neste Pregão, as comunicações à licitante serão efetuadas por meio do endereço de correio eletrônico (e-mail) cadastrado no credenciamento da empresa junto ao SICAF.

15.14. A licitante deverá manter atualizado o endereço de correio eletrônico (e-mail) cadastrado junto ao SICAF e confirmar o recebimento de mensagens provenientes do Município de Caruaru - PE, não podendo alegar o desconhecimento do recebimento das comunicações por este meio como justificativa para se eximir das responsabilidades assumidas ou eventuais sanções aplicadas.

16. DA PROPOSTA

16.1. Deverão ser levados em consideração os elementos a seguir na elaboração das propostas:

16.1.1. As propostas deverão ter validade de, no mínimo, **90 (noventa) dias**, contados da data de abertura da sessão pública a ser estabelecida no preâmbulo do Edital, independente de declaração da licitante.

16.1.2. Valor unitário e valor total dos itens, com apenas duas casas decimais após a vírgula;

16.2. Não se admitirá proposta que não observe a desoneração do ICMS quando se tratar de hipótese enquadrada na isenção prevista no Decreto Estadual nº 44.650/2017 (Convênio ICMS 73/04).

17. ALTERAÇÕES, ACRÉSCIMOS E SUPRESSÕES

17.1. A CONTRATADA deverá aceitar, nas mesmas condições estabelecidas neste instrumento, os acréscimos e supressões que se fizerem necessários ao objeto contratual, limitados a 25% (vinte e cinco por cento) do valor inicial atualizado do contrato.

17.2. Registros que não caracterizam alteração do contrato podem ser realizados por simples apostila, dispensada a celebração de termo aditivo.

18. PREVISÃO E JUSTIFICATIVA DA POSSIBILIDADE DE ADESÃO POR ÓRGÃOS E ENTIDADES NÃO PARTICIPANTES E CONDIÇÕES DE ADESÃO

18.1. Em atendimento ao disposto no art. 86 da Lei nº 14.133/2021, será permitida a adesão à Ata de Registro de Preços originada deste Termo de Referência, considerando a racionalização dos processos administrativos e a otimização do uso de recursos públicos.

18.2. A possibilidade de adesão justifica-se pela necessidade de garantir eficiência na gestão de compras públicas, permitindo que outros órgãos e entidades interessados usufruam das condições contratuais já estabelecidas. Dessa forma, evita-se a duplicidade de processos licitatórios, promovendo a economicidade, a padronização na aquisição dos gêneros alimentícios e a otimização dos recursos públicos. Além disso, essa medida fortalece o planejamento estratégico da administração, assegurando a continuidade do fornecimento e a ampliação do acesso a condições vantajosas já pactuadas.

18.3. Registre-se que o Tribunal de Contas de Pernambuco, em sessão plenária, sedimentou entendimento quanto à possibilidade de adesão a Ata de Registro de Preços, por outros órgãos e entidades:

É possível haver adesão à ata de registro de preços (carona) de um município gerenciada por órgãos e entidades de outro município, desde que o Sistema de Registro de Preços tenha sido formalizado mediante licitação e sejam observados os limites e requisitos previstos na Lei Federal nº 14.133/2021, com a redação dada pela Lei Federal nº 14.770/2023” (TCE/PE, Acórdão nº 299/2024 – Pleno, Processo TCE-PE nº 23100248-8 (Consulta), Relator: Conselheiro-Substituto Carlos Pimentel)

18.4. As solicitações de adesão deverão ser formalizadas e submetidas à Secretaria de Educação e Esportes, gerenciadora da Ata de Registro de Preços, acompanhadas da justificativa para a adesão, e enviadas por meio dos canais indicados, telefone (81) 3101-0020, ramal do gabinete 1013 e e-mail educacao@caruaru.g12.br. O pedido será avaliado e, caso autorizado, deverá respeitar os critérios de compatibilidade e planejamento para garantir o equilíbrio do contrato.

18.5. Para o controle e estimativa de quantidades passíveis de aquisição pelos órgãos ou entidades não participantes, deverão ser observados os seguintes limites:

a) A adesão individual de cada órgão ou entidade não participante será limitada a até 50% (cinquenta por cento) dos quantitativos registrados na Ata de Registro de Preços;

b) O total de adesões, cumulativamente, não poderá ultrapassar o dobro do quantitativo inicialmente registrado, garantindo-se a viabilidade operacional e financeira do contrato principal.

18.6. O órgão gerenciador se reserva o direito de analisar o impacto das adesões, considerando a garantia de atendimento prioritário às demandas dos órgãos participantes originais, conforme previsto no planejamento da licitação.

19. MATRIZ DE RISCOS

19.1. Para fins de gestão contratual e mitigação de riscos inerentes à contratação, ficam estabelecidas as responsabilidades e alocações dos riscos identificados nas fases de Análise, Planejamento, Seleção do Fornecedor e Execução do Contrato, conforme segue:

19.1.1. FASE DE ANÁLISE E PLANEJAMENTO

a) O risco de dimensionamento inadequado da quantidade necessária para atender à demanda e início tardio da sua oficialização será suportado pela Gestão de Contratos das secretarias envolvidas, devendo esta adotar medidas para um levantamento preciso da demanda e planejamento tempestivo da contratação, evitando desabastecimento ou sobrecarga nos estoques.

b) O risco de indisponibilidade orçamentária para a realização da licitação será alocado à Gestão de Contratos das secretarias envolvidas e à Gerência de Planejamento e Orçamento da SEPLAG, sendo responsabilidade destas garantir a previsão financeira adequada e mitigar eventuais contingenciamentos que possam atrasar o atendimento das necessidades do contrato.

19.1.2. FASE DE SELEÇÃO DO FORNECEDOR

a) O risco de inabilitação de fornecedores devido a problemas na documentação será suportado pela Comissão de Contratação, que deverá garantir a adequada análise dos documentos apresentados e a correta divulgação das exigências do edital, evitando atrasos na conclusão do processo licitatório.

b) O risco de ausência de propostas adequadas ao objeto contratado será alocado à Equipe de Planejamento e Apoio da Contratação das secretarias demandantes, que deverá assegurar a elaboração precisa e detalhada do Termo de Referência, mitigando a necessidade de republicação ou fracasso da licitação.

19.1.3. FASE DE EXECUÇÃO E GESTÃO CONTRATUAL

a) O risco de atrasos na entrega dos gêneros alimentícios contratados será de responsabilidade da Empresa Contratada e da Gestão de Contratos das secretarias envolvidas, cabendo a esta fiscalizar e acionar medidas corretivas em caso de falhas logísticas ou problemas financeiros do fornecedor que possam comprometer as atividades das secretarias demandantes.

b) O risco de produtos entregues em desconformidade com as especificações contratadas será alocado à Gestão de Contratos das secretarias envolvidas, que deverá garantir a execução de controles de qualidade rigorosos, bem como adotar providências para a rejeição de lotes inadequados, evitando prejuízos financeiros e retrabalho.

19.1.4. Os riscos aqui estabelecidos são de responsabilidade das partes mencionadas, devendo estas adotar medidas preventivas e corretivas para mitigar eventuais impactos na execução contratual.

20. DAS CONDIÇÕES GERAIS

20.1. Os casos omissos neste Instrumento serão resolvidos pelas normas contidas no Edital de Pregão e nos termos da legislação pertinente;

20.2. O Fornecedor fica obrigado a manter durante a execução deste instrumento, todas as condições de habilitação e qualificação estipuladas para participação na licitação.

20.3. A existência de preços registrados não obriga a Administração a firmar as contratações que a dele advir, facultando-se a realização de licitação específica para a contratação pretendida, sendo assegurada ao benefício do Registro a preferência de fornecimento em igualdade de condições.

20.4. Fica eleito o Foro da Comarca de Caruaru para discussões de litígios decorrentes do objeto desta especificação, com renúncia de qualquer outro, por mais privilegiado que se configure.

Caruaru, na data da assinatura eletrônica.

Angélica Juliana de Azevedo
Gerente de Nutrição e Alimentação Escolar – SEDUC

Paula Fernanda Cordeiro
Coordenadora de Nutrição/Atenção Especializada – SMS

Paulo Augusto Santos Silva
Gerente Geral – SAS

ANEXO I

Especificações Gêneros alimentícios - Origem Animal

ITEM	ESPECIFICAÇÃO	UND	QTD	SMS	SEDUC	SAS
1	LINGUIÇA TIPO CALABRESA - de carne suína pura e limpa, de 1ª qualidade, apresentando-se em gomos uniformes, adicionada de toucinho e condimentos naturais em proporções adequadas ao tipo calabrês, submetida ao processo de cura. Apresentando selo do Serviço de Inspeção Federal ou Estadual, lote e validade. Embalada a vácuo, em saco plástico, em caixas lacradas, pacotes com aproximadamente 2,5kg, com identificação do produto, marca do fabricante, data de fabricação, prazo de validade e peso líquido.	KG	4.450	3250	0	1200
2	CARNE BOVINA TIPO ACÉM TRASEIRO (SEM OSSO) - in natura, resfriado e embalado a vácuo. Apresentando selo do Serviço de Inspeção Federal ou Estadual, lote e validade. Sem osso, com percentual máximo de 10% de	KG	37.000	12000	15000	10000

	gordura por peça, com identificação do produto, marca do fabricante, data de fabricação, prazo de validade e peso líquido. Acondicionado em embalagem primária de aproximadamente 05 (cinco) Kg, embalagem de polietileno atóxica, transparente e resistente, a vácuo.					
3	CARNE BOVINA TIPO ACÉM (COM OSSO) – in natura, resfriado e embalado a vácuo, sem a presença de ossos inteiros, com peças de aproximadamente 25 cm. Apresentando selo do Serviço de Inspeção Federal ou estadual, lote e validade. Com osso, com percentual máximo de 10% de gordura e osso por peça, com identificação do produto, marca do fabricante, data de fabricação, prazo de validade e peso líquido. Acondicionado em embalagem primária de aproximadamente 05 (cinco) Kg, embalagem primária de polietileno atóxica, transparente e resistente, a vácuo.	KG	29.000	6000	15000	8000
4	CARNE BOVINA MOIDA CONGELADA – Primeira qualidade, moída, in natura, congelada (com peças que podem ser dos seguintes cortes: lagarto, coxão mole, patinho, contra-filé e alcatra). Sem temperos, molhos, corantes e/ou conservantes. Manipulada em condições higiênicas sanitárias adequadas, provenientes de animais sadios, abatidos sob inspeção veterinária. Deverá estar limpa, sem haver a necessidade de retirada de aparas. Matéria-prima a ser utilizada deverá estar isenta de tecidos inferiores como ossos, cartilagens, gordura parcial, aponevroses, tendões, coágulos. O percentual máximo de gordura aceita é de 8%. O produto deverá ser produzido dentro dos padrões estabelecidos pelo regulamento de inspeção industrial e sanitária de origem animal. Embalagem primaria com peso líquido de aproximadamente 1kg em material plástico de polietileno, atóxico, á vácuo e resistente, Embalagem integra sem sinais de rachaduras na superfície, sem furos e sem acúmulos de água ou gelo. No rótulo da embalagem deverão estar impressos de forma clara e indelével as seguintes informações: Declarar marca; Número do registro no Ministério da Agricultura/SIF/DIPOA e carimbo de inspeção do SIF, IMA ou SIM;	KG	115.500	5500	100000	10000

	<p>Identificação completa do produto; Data de fabricação, prazo de validade e prazo máximo para consumo; Temperatura de estocagem, armazenamento e conservação; Peso líquido; Condições de armazenamento. Embalagem secundária: a embalagem primária deverá estar protegida externamente em caixa de papelão rotulada reforçada, com as abas superior e inferior totalmente lacradas com peso líquido de aproximadamente 10kg. Não serão aceitas embalagens defeituosas que exponham o produto a contaminação e/ou deterioração. O produto deverá apresentar data de fabricação de no máximo seis meses da data de entrega. O produto deverá ser rotulado de acordo com a Resolução RDC nº 359, de 23 de dezembro de 2003 da ANVISA/MS, Resolução RDC nº 360, de 23 de dezembro de 2003 da ANVISA/MS e Resolução RDC nº 259, de 20 de setembro de 2002 da ANVISA/MS. O transporte será efetuado em veículos isotérmicos dotados de geradores de frio, mantendo a temperatura de -18°C.</p>					
5	<p>CARNE BOVINA SALGADA TIPO CHARQUE (DIANTEIRA) - produto preparado com carne bovina tipo charque, dianteira, de primeira qualidade, sem excesso de gordura, dessecada, de consistência firme com cor, cheiro e sabor próprios, isento de sujidades, parasitas e matérias estranhos, acondicionada e embalada a vácuo. Apresentando selo do Serviço de Inspeção Federal ou Estadual, lote e validade. Pacote com aproximadamente 05 kg, saco plástico fechado à vácuo, em caixa de papelão, com identificação do produto, marca do fabricante, data de fabricação, prazo de validade e peso líquido.</p>	KG	11.000	6000	0	5000
6	<p>COXA E SOBRECOXA DE FRANGO - congelada in natura, com aspecto, cheiro e sabor próprios, isento de sujidades, parasitas e material estranhos, acondicionado em saco plástico polietileno, transparente e atóxico. Apresentando selo do Serviço de Inspeção Federal ou Estadual, lote e validade. Acondicionada e em saco plástico polietileno, transparente e atóxico, e embalada em caixa com aproximadamente 20kg, com identificação</p>	KG	67.200	25200	30000	12000

	do produto, marca do fabricante, data de fabricação, prazo de validade e peso líquido.					
7	FÍGADO BOVINO-Miúdo congelado de bovino, de 1ª qualidade, de aspecto brilhante avermelhado escuro, sabor e cheiro característico, isento de manchas esverdeadas, acondicionado, à vácuo, em saco plástico polietileno transparente e atóxico. Apresentando Selo do Serviço de Inspeção Federal ou Estadual, porcionado em embalagem de aproximadamente 1KG, com identificação do produto, marca do fabricante, data de fabricação, prazo de validade e peso líquido.	KG	43.700	5200	30000	8500
8	HAMBURGUER BOVINO - congelado de 1ª qualidade, peça com 56 gramas. Apresentando selo do SIF (Serviço de Inspeção Federal), lote e validade. Embalados individualmente em plástico transparente e acondicionados em caixas com até 36 unidades de 56g, com identificação do produto, marca do fabricante, data de fabricação, prazo de validade e peso líquido.	KG	2.500	1500	0	1000
9	LINGÜIÇA FRESCAL – do tipo toscana, de frango, não picante, resfriada, com identificação do produto, marca do fabricante, prazo de validade e peso líquido. Apresentando selo do SIF (Serviço de Inspeção Federal), lote e validade. Caixa com 04 pacotes com 5 kg, cada, com identificação do produto, marca do fabricante, data de fabricação, prazo de validade e peso líquido.	KG	3.500	1500	0	2000
10	PEITO DE FRANGO COM OSSO-congelado in natura, com aspecto, cheiro e sabor próprios, isento de sujidades, parasitas e materiais estranhos. Apresentando selo do Serviço de Inspeção Federal e Estadual, lote e validade. Acondicionado em sacos transparentes atóxico, congelado, embalado em caixa com aproximadamente 20 kg., com identificação do produto, marca do fabricante, data de fabricação, prazo de validade e peso líquido.	KG	47.000	0	40000	7000
11	PEIXE – TIPO POLACA, em filé congelado, sem espinhas, limpo, com cor, cheiro e sabor próprio, sem manchas esverdeadas. Apresentando selo do Serviço de Inspeção Federal ou Estadual, lote e	KG	11.000	6000	0	5000

	validade. Acondicionado em saco plástico transparente, atóxico, pesando aproximadamente 150 gramas por unidade, congelado, em embalagem primária contendo aproximadamente 1kg e embalagem secundária em caixa de papelão reforçado, com identificação do produto, marca do fabricante, data de fabricação, prazo de validade e peso líquido.					
12	SALSICHA - composta de carne bovina e toucinho, fresca com condimentos triturados, misturados, cozidos. Apresentando selo do Serviço de Inspeção Federal ou Estadual, lote e validade. Acondicionada em embalagem própria, pesando aproximadamente 50g por unidade, caixa com aproximadamente 04 pacotes de aproximadamente 5 kg cada, com identificação do produto, marca do fabricante, data de fabricação, prazo de validade e peso líquido.	KG	5.000	3000	0	2000
13	CARNE BOVINA TIPO PATINHO – Carne vermelha bovina de primeira qualidade, sem osso, em peça inteira resfriado, com no máximo 8% de sebo e gordura, com cor, cheiro e sabor próprios, sem aparas ou contra peso. Acondicionado em embalagem de aproximadamente 05 (cinco) Kg, embalagem de polietileno atóxica, transparente e resistente, a vácuo. Contendo na embalagem a identificação do produto, peso, marca do fabricante, prazo de validade, carimbos oficiais e selo de inspeção do órgão competente e data de embalagem.	KG	32.400	12000	13200	7200
14	FILE DE PEITO DE FRANGO SEM OSSO: Resfriado, em fatias, com cerca de 170g cada, embalado em saco plástico transparente e atóxico, limpo, não violado, resistente, que garanta a integridade do produto até o momento do consumo, acondicionado em caixas lacradas. A embalagem deverá conter externamente os dados de identificação, procedência, informações nutricionais, número de lote, quantidade do produto, número de registro do Ministério da Agricultura, selo do SIF ou SIE. Deverá apresentar validade mínima de 30 dias a partir da data de entrega.	KG	40.000	30000	0	10000
15	FRANGO INTEIRO SEMIPROCESSADO: De primeira qualidade, em peça, resfriado, sem pés, sem	KG	11.000	7000	0	4000

	cabeça, sem miúdos, com aspecto, cor, cheiro e sabor próprios, sem manchas e parasitas, acondicionado em saco plástico transparente, atóxico, pesando entre 1,2 e 1,8 kg a peça, e acondicionado também em caixas lacradas. A embalagem deverá conter externamente os dados de identificação, procedência, informações nutricionais, número de lote, quantidade do produto, número de registro do Ministério da Agricultura e carimbo de inspeção do SIF ou SIE. Deverá apresentar validade mínima de 30 dias a partir da data de entrega.					
16	FRANGO (SOBRECOXA) - CONGELADO, com adição de água de no máximo 6%, aspecto próprio, não amolecido, e nem pegajoso, cor própria sem manchas esverdeadas, cheiro e sabor próprios, com ausência de sujidades, parasitas e larvas. Com pesagem média da peça de 250g. Embalagem a vácuo em saco de polietileno transparente, atóxico, limpo, não violado, resistente, que garanta a integridade do produto até o momento do consumo, contendo pacotes de 1kg, acondicionados em caixas lacradas com 10kg. Contendo na embalagem a identificação do produto, peso, marca do fabricante, prazo de validade, carimbos oficiais e selo de inspeção do órgão competente e data de embalagem.	KG	76.000	0	70000	6000
17	OVO DE GALINHA - de primeira qualidade, médio, isento de sujidades, fungos e substâncias tóxicas. Acondicionado em embalagem apropriada. Bandeja com 30 (trinta) unidades respeitando a legislação em vigor.	BANDEJA	45.500	10500	30000	5000
18	CARNE DE OVINO - CONGELADA EMBALADA A VÁCUO (MIX PARA GUIADO) Carne vermelha de ovino, livre de parasitas e de quaisquer substâncias contaminantes, com aspecto, cor, odor e sabor próprio, sem manchas esverdeadas ou pardacentas. Deverá ser utilizada para a montagem de um mix para guisado com percentual Máximo de 5% de sebo e gordura dura, sem aparas ou contra peso e sem odor de ranço; o qual será elaborado a partir de pedaços obtidos do corte do quarto dianteiro e traseiro do ovino como: músculo dianteiro, acém, pescoço, peito,	KG	20.000	0	20000	0



paleta e músculo traseiro. Congeladas em embalagens com peso de 3kg a 5kg, transparentes e atóxicas, a vácuo. O produto deverá seguir as exigências da legislação vigente para produtos de origem animal. E apresentar selo ou documento que comprove a inspeção e liberação por parte do órgão de Fiscalização Federal (SIF), Estadual (SIE) ou Municipal (SIM). O produto deverá ser rotulado de acordo com as legislações vigentes e conter no mínimo as seguintes informações: Identificação e origem do produto, número do lote, data de fabricação, data de validade. TRANSPORTE- A entrega do produto deverá ser efetuada em caminhão baú, refrigerado de acordo com as normas de portaria CVS 6/99 de 10/03/99 da Vigilância Sanitária.					
---	--	--	--	--	--

ANEXO II
LOCAIS DE ENTREGA**1. Local e Periodicidade de entrega (SECRETARIA DE SAÚDE):**

- a) A periodicidade de entrega deve ser quinzenal ou de acordo com a necessidade das unidades, devendo ser entregues nos endereços abaixo relacionados:

SIGLA	NOME DA UNIDADE POR EXTENSO	ENDEREÇO
MSDP	MATERNIDADE SANTA DULCE DOS POBRES	Rua 9 – Luiz Gonzaga (atrás do Hospital Mestre Vitalino)
HMMA	HOSPITAL MANOEL AFONSO	Rua Quitéria Francisca Silva, 494 – Maria Auxiliadora
UPA BV	UPA BOA VISTA	Rua Paraense, SN – Boa Vista
UPA SAL	UPA SALGADO	Rua Rodopiano Florêncio, SN – Salgado
UPA REN	UPA RENDEIRAS	Rua Major João Coelho, SN – Rendeiras
SAMU	SAMU	Rua Azeredo Coutinho, 430 – Petrópolis
CAPS AD E III	CENTRO DE ATENÇÃO PSICOSSOCIAL	Rua Rio Formoso, S/N – Boa Vista
RT1	RESIDÊNCIA TERAPÊUTICA I	Rua Lenilson de Araújo Melo, 44, Indianópolis
RT2	RESIDÊNCIA TERAPÊUTICA II	Rua Tenente Antônio João, 58 - Maurício de Nassau

2. Local e Periodicidade de entrega (SECRETARIA DE EDUCAÇÃO):

A periodicidade será definida em plano de logística elaborado pela SEDUC. Os produtos deverão ser entregues conforme necessidade no depósito da merenda escolar situado na Av. Edinalva Bernardo Siqueira, Loteamento Parque Residencial, Lote 0001 e 0002, Nova Caruaru – Caruaru/PE.

5.2 Local e Periodicidade de entrega (SECRETARIA DE ASSISTÊNCIA SOCIAL E COMBATE À FOME):

A periodicidade das entregas se dará ante a demanda dos Equipamentos Sociais atendidos. As entregas deverão ser realizadas no Almoxarifado Central, sito à Rua José Chagas Filho, 242, Jardim Panorama, Caruaru/PE, CEP: 55044-050, das 8h às 15h.



VERIFICAÇÃO DAS ASSINATURAS



Código para verificação: 3306-F63D-89D9-93CE

Este documento foi assinado digitalmente pelos seguintes signatários nas datas indicadas:



PAULA FERNANDA CORDEIRO (CPF 073.XXX.XXX-03) em 21/01/2026 15:04:11 GMT-03:00

Papel: Parte

Emitido por: Sub-Autoridade Certificadora 1Doc (Assinatura 1Doc)



ANGÉLICA JULIANA DE AZEVEDO (CPF 071.XXX.XXX-63) em 22/01/2026 09:58:50 GMT-03:00

Papel: Parte

Emitido por: Sub-Autoridade Certificadora 1Doc (Assinatura 1Doc)



PAULO AUGUSTO SANTOS SILVA (CPF 097.XXX.XXX-29) em 27/01/2026 11:56:14 GMT-03:00

Papel: Parte

Emitido por: Sub-Autoridade Certificadora 1Doc (Assinatura 1Doc)

Para verificar a validade das assinaturas, acesse a Central de Verificação por meio do link:

<https://caruaru.1doc.com.br/verificacao/3306-F63D-89D9-93CE>