

PROCESSO LICITATÓRIO Nº 064/2025

PREGÃO ELETRÔNICO Nº 035/2025

INFORMAÇÕES PRELIMINARES

O MUNICÍPIO DE VENTUROSA, através do **PREFEITURA MUNICIPAL DE VENTUROSA**, inscrito no **CNPJ/MF sob o nº: 10.106.268/0001-66**, torna público que fará licitação, na modalidade de PREGÃO ELETRÔNICO, do tipo **MENOR PREÇO POR ITEM**, de acordo com o descrito neste edital e seus anexos, por intermédio do **Agente de Contratação**, designado mediante **PORTARIA nº. 001/2025**, objetivando a contratação do objeto adiante descrito:

OBJETO: REGISTRO DE PREÇOS PARA FUTURA E EVENTUAL AQUISIÇÃO PARCELADA DE PRODUTOS HORTIFRUTIGRANJEIROS DESTINADOS À MERENDA ESCOLAR DAS ESCOLAS MUNICIPAIS DE VENTUROSA-PE, CONFORME TERMO DE REFERENCIA.	
RECEBIMENTO DAS PROPOSTAS A PARTIR DO DIA 25/10/2025 às 00h00min ATÉ O DIA 06/11/2025 ÀS 10h00min horas - HORÁRIO DE BRASÍLIA	
ABERTURA DAS PROPOSTAS: 06/11/2025 às 10:00 horas - HORÁRIO DE BRASÍLIA	
INÍCIO DA SESSÃO DE DISPUTA DE PREÇOS: 06/11/2025 às 10:05 horas	
PLATAFORMA UTILIZADA: Portal de Compras Publicas – www.portaldecompraspublicas.com.br	
CRITÉRIO DE JULGAMENTO: MENOR PREÇO – POR ITEM	
Agente de Contratações: JAQUELINE C. DE OLIVEIRA	E-mail: licitação.pmv@gmail.com
LEGISLAÇÃO APLICÁVEL: Lei Federal nº. 14.133/2021, Lei Complementar Federal nº. 123/2006, Decreto Municipal nº 0042/2023.	
INFORMAÇÕES ADICIONAIS: O edital e seus anexos encontram-se disponíveis no sítio eletrônico da Portal de Compras Publicas – www.portaldecompraspublicas.com.br	
REFERÊNCIA DE TEMPO: horário de Brasília	
ÓRGÃO DEMANDANTE: PREFEITURA MUNICIPAL DE VENTUROSA , cuja secretária é a autoridade solicitante e ordenador de despesas, utilizando recursos orçamentários do referido órgão para fazer face às despesas da contratação.	
O presente edital observará as condições definidas previamente pela autoridade solicitante, em atenção ao Decreto Municipal nº 0042, de 31 de março de 2023, publicado no DOM nº 31, de 31/03/2023, em seu art. 4º, que prevê: É da autoridade solicitante, ordenadora de despesas, a responsabilidade pelos estudos técnicos preliminares, termos de referência, projetos, cotações prévias para formação dos preços estimados, estabelecimento de exigências de habilitação e classificação, critério de participação, critério de apresentação de amostra, critério de julgamento, critério de adjudicação e demais documentos e informações necessárias ao processamento das contratações.	

PROCESSO LICITATÓRIO Nº 064/2025

PREGÃO ELETRÔNICO Nº 035/2025

EDITAL

O MUNICÍPIO DE VENTUROSA, por intermédio da **PREFEITURA MUNICIPAL DE VENTUROSA** inscrito no CNPJ/MF sob o nº: 10.106.268/0001-66, torna público que fará licitação, na modalidade de PREGÃO ELETRÔNICO, de acordo com o descrito neste edital e seus anexos, objetivando o fornecimento do objeto adiante descrito:

OBJETO: REGISTRO DE PREÇOS PARA FUTURA E EVENTUAL AQUISIÇÃO PARCELADA DE PRODUTOS HORTIFRUTIGRANJEIROS DESTINADOS À MERENDA ESCOLAR DAS ESCOLAS MUNICIPAIS DE VENTUROSA-PE, CONFORME TERMO DE REFERENCIA, conforme especificações e quantitativos estabelecidos no Termo de Referência, anexo do Edital.

SISTEMA ELETRÔNICO UTILIZADO: Portal de Compras publicas

CRITÉRIO DE JULGAMENTO: MENOR PREÇO POR item

LEGISLAÇÃO APLICÁVEL: Lei Federal nº 14.133/2021, Decreto Federal nº 11.462/23, Lei Complementar Federal nº 123/2006, Decreto Municipal nº 0042/2023.

INFORMAÇÕES ADICIONAIS: O edital e seus anexos encontra-se, no endereço eletrônico: Portal de Compras Publicas – www.portaldecompraspublicas.com.br

ÓRGÃO DEMANDANTE: **PREFEITURA MUNICIPAL DE VENTUROSA**, cuja secretária é a autoridade solicitante e a ordenadora de despesas, utilizando recursos orçamentários do referido órgão para fazer face às despesas da contratação.

1. DISPOSIÇÕES PRELIMINARES

1.1 O Pregão Eletrônico será realizado em sessão pública, por meio da INTERNET, mediante condições de segurança - criptografia e autenticação - em todas as suas fases.

1.2 Os trabalhos serão conduzidos por servidor(a), denominado AGENTE DE CONTRATAÇÃO/PREGOEIRO(A), habilitado pela **PREFEITURA MUNICIPAL DE VENTUROSA** e designado conforme Portaria/01/2025, mediante a inserção e monitoramento de dados gerados ou transferidos para a página eletrônica da Plataforma de Licitações Portal de Compras Publicas – www.portaldecompraspublicas.com.br.

1.3 Na hipótese de ser feriado, ou qualquer outro motivo que não haja expediente no órgão na data agendada, a sessão inicial fica automaticamente adiada para o mesmo horário do dia útil subsequente.

1.4 O presente edital observará as condições definidas previamente pela autoridade solicitante, em atenção ao Decreto Municipal nº 0042, de 30 de MARÇO de 2023, publicado no DOM nº 31, de MARÇO DE 2023, em seu art. 4º, que prevê: É do ordenador de despesa, autoridade solicitante, ordenadora de despesas, a responsabilidade pelos estudos técnicos preliminares, termos de referência, projetos, cotações prévias para formação dos preços estimados, estabelecimento de exigências de habilitação e classificação, critério de participação, critério de apresentação de

amostra, critério de julgamento, critério de adjudicação e demais documentos e informações necessária ao processamento das contratações.

2. OBJETO

2.1 REGISTRO DE PREÇOS PARA FUTURA E EVENTUAL **AQUISIÇÃO PARCELADA DE PRODUTOS HORTIFRUTIGRANJEIROS DESTINADOS À MERENDA ESCOLAR DAS ESCOLAS MUNICIPAIS DE VENTUROSA-PE, CONFORME TERMO DE REFERENCIA**, conforme especificações e quantitativos estabelecidos no Termo de Referência, anexo do Edital.

2.2 O MATERIAL DE deverá ser de boa qualidade, garantindo o seu pleno uso e a substituição dos itens que não atenderem as exigências.

2.3 A licitação será por ITEM, conforme tabela constante no Anexo I deste Edital.

2.4 O critério de julgamento adotado será o Menor Preço por ITEM, observadas as exigências contidas neste Edital e seus Anexos quanto às especificações do objeto.

2.5 Constituem anexos deste Edital:

- a) Anexo I – ESTUDO TECNICO PRELIMINAR
- b) Anexo II – Termo de referencia
- c) Anexo III – declarações
- d) IV- Modelo de proposta
- e) Anexo V - Minuta da Ata de Registro de Preços
- f) Anexo VI - Minuta de Contrato.

3. VALOR ESTIMADO DA LICITAÇÃO

3.1 O valor estimado para o presente procedimento é de **R\$ 284.165,90 (Duzentos e oitenta e quatro reais e cento e sessenta e cinco reais e noventa centavos)** distribuídos nos itens especificados no **ANEXO I**, deste documento, conforme planilha com itens e valores estimados.

3.2 No preço total do objeto deverão estar inclusos todos os tributos (impostos, taxas e contribuições), sejam federais, estaduais e municipais, bem como frete, comissões, pessoal, embalagem, seguros, encargos sociais e trabalhistas, assim como demais insumos inerentes que incidam ou venham a incidir sobre o objeto, sejam de que naturezas forem.

3.3 Os preços finais unitários e totais propostos pelos licitantes não poderão ultrapassar os preços unitários e totais estimados pela Administração, sob pena de desclassificação da proposta.

4. DA DOTAÇÃO ORÇAMENTÁRIA

4.1 As despesas decorrentes desta contratação estão programadas em dotação orçamentária própria, prevista no orçamento da **PREFEITURA MUNICIPAL DE VENTUROSA**, na classificação abaixo:

UNIDADE GESTORA: 1 – PREFEITURA MUNICIPAL DE VENTUROSA
UNIDADE ORÇAMENTÁRIA: 4001 – DEPARTAMENTO DE PROGRAMAS E PROJETOS
PROGRAMA DE TRABALHO 12.306.1201.2.34
NATUREZA DA DESPESA 3.3.90.30
UNIDADE ORÇAMENTÁRIA: 4002 – DEPARTAMENTO DE ENSINO
PROGRAMA DE TRABALHO: 12.361.12.03.2.63
NATUREZA DA DESPESA: 3.3.90.30

5. RECEBIMENTO E ABERTURA DAS PROPOSTAS E DATA DO PREGÃO

5.1 A LICITANTE deverá observar as datas e os horários limites previstos para a abertura da proposta, divulgados no endereço Portal de Compras Publicas – www.portaldecompraspublicas.com.br, atentando também para a data e horário do início da disputa.

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

6. REGULAMENTO OPERACIONAL DO CERTAME

6.1 O certame será conduzido pelo **AGENTE DE CONTRATAÇÃO/PREGOEIRO(A)**, que terá, em especial, as seguintes atribuições:

- a) Acompanhar os trabalhos da sua equipe de apoio;
- b) Responder as questões formuladas pelos interessados, relativas ao certame;
- c) Abrir as propostas de preços;
- d) Analisar a aceitabilidade das propostas;
- e) Desclassificar propostas indicando os motivos;
- f) Conduzir os procedimentos relativos aos lances e à escolha da proposta do lance de menor preço;
- g) Verificar a habilitação da LICITANTE classificada em primeiro lugar;
- h) Declarar a vencedora;
- i) Receber, examinar e decidir sobre a pertinência dos recursos;
- j) Elaborar a Ata de Sessão;
- k) Encaminhar o processo à autoridade superior para adjudicar e homologar a licitação.

6.2 Do Credenciamento

6.2.1 O Pregão Eletrônico será realizado em sessão pública, por meio da internet, mediante condições de segurança (criptografia e autenticação) em todas as suas fases.

6.2.2. Para acesso ao sistema eletrônico, os interessados na participação do Pregão Eletrônico deverão dispor de chave de identificação e senha pessoal (intransferíveis), obtidas através do sítio da Plataforma de Licitações do Portal de Compras Publicas – www.portaldecompraspublicas.com.br

6.2.3. É de exclusiva responsabilidade do usuário o sigilo da senha, bem como, seu uso em qualquer transação efetuada diretamente ou por seu representante, não cabendo ao Município de Venturosa, ao provedor do sistema ou ao órgão promotor da licitação, a responsabilidade por eventuais danos decorrentes do uso indevido do acesso.

6.2.4. O credenciamento do licitante e de seu representante legal junto ao sistema eletrônico implica a responsabilidade legal pelos atos praticados e a presunção de capacidade técnica para a realização das transações inerentes ao pregão eletrônico.

6.2.5. 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.

6.2.6. O encaminhamento de proposta pressupõe o pleno conhecimento e atendimento às exigências de habilitação previstas neste Edital.

6.2.7. É de responsabilidade do cadastrado conferir a exatidão dos seus dados cadastrais na Plataforma da Licitação e mantê-los atualizados junto aos órgãos responsáveis pela informação, devendo proceder, imediatamente, à correção ou à alteração dos registros tão logo identifique incorreção ou aqueles se tornem desatualizados.

6.2.8. A não observância do disposto no subitem anterior poderá ensejar desclassificação.

7. DA PARTICIPAÇÃO NO PREGÃO

7.1 Poderão participar deste Pregão interessados cujo ramo de atividade seja compatível com o objeto desta licitação, e que estejam com Credenciamento regular no Sistema de processamento do pregão.

7.2 Os licitantes deverão utilizar o certificado digital para acesso ao Sistema, se for exigido.

7.3 A participação no Pregão Eletrônico se dará por meio da digitação da senha pessoal e intransferível do representante credenciado e subsequente encaminhamento da proposta de preços, exclusivamente por meio do sistema eletrônico, observados data e horário limite estabelecidos.

7.4 O encaminhamento de proposta pressupõe o pleno conhecimento e atendimento às exigências de habilitação previstas neste Edital. O fornecedor será responsável por todas as transações que forem efetuadas em seu nome no sistema eletrônico, assumindo como firmes e verdadeiras suas propostas e lances.

7.5 Caberá ao fornecedor 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.

7.6 Não poderão participar desta licitação os interessados:

7.6.1 Empresa suspensa ou impedida de participar de licitação e impedida de contratar com o Município, durante o prazo da sanção aplicada;

7.6.2 Empresa declarada inidônea para licitar ou contratar com a Administração Pública, enquanto perdurarem os motivos determinantes da punição ou até que seja promovida sua reabilitação;

7.6.3 Empresa proibida de contratar com o Poder Público, em razão do disposto no art. 72, § 8º, V, da Lei n.º 9.605/1998;

7.6.4 Empresa proibida de contratar com o Poder Público, nos termos do art. 12 da Lei n.º 8.429/1992;

7.6.5 Quaisquer interessados enquadrados nas vedações previstas no art. 9º, §1º, da Lei n.º 14.133/2021;

7.6.6 Entende-se por “participação indireta” a que alude o art. 9º §1º, da Lei n.º 14.133/2021 a participação no certame de empresa em que uma das pessoas listadas no mencionado

dispositivo legal figure como sócia, pouco importando o seu conhecimento técnico acerca do objeto da licitação ou mesmo a atuação no processo licitatório;

7.6.7 Que não atendam às condições deste Edital e seu(s) anexo(s);

7.6.8 Estrangeiros que não tenham representação legal no Brasil com poderes expressos para receber citação e responder administrativa ou judicialmente;

7.6.9 Que se enquadrem nas vedações previstas no artigo 14 da Lei nº 14.133/2021;

7.6.10 Que tenham em seu quadro empregados menores de 18 (dezoito) anos efetuando trabalho noturno, perigoso ou insalubre ou, ainda, empregados com idade inferior a 16 (dezesesseis) anos efetuando qualquer trabalho, salvo na condição de aprendiz, a partir de 14 (quatorze) anos;

7.6.11 Que estejam sob falência, concurso de credores ou insolvência, em processo de dissolução ou liquidação;

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

7.6.13 Sociedades integrantes de um mesmo grupo econômico, assim entendidas aquelas que tenham diretores, sócios ou representantes legais comuns, ou que utilizem recursos materiais, tecnológicos ou humanos em comum, exceto se demonstrado que não agem representando interesse econômico em comum;

7.6.14 Consórcio de empresa, qualquer que seja sua forma de constituição, nos termos da justificativa contida no Termo de Referência.

7.7 Das Declarações:

7.7.1 Como condição para participação no Pregão, o licitante assinalará “sim” ou “não” em campo próprio do sistema eletrônico, relativo às seguintes declarações:

7.7.2 Que não incorre nas condições do art. 14 da Lei Federal nº. 14.133/2021;

7.7.3 Que atende aos requisitos de habilitação, conforme disposto no art. 63, inciso I, da Lei Federal nº. 14.133/2021;

7.7.4 Que cumpre as exigências de reserva de cargos para pessoa com deficiência e para reabilitado da Previdência Social, previstas em lei e em outras normas específicas, conforme art. 63, inciso IV, da Lei Federal nº. 14.133/2021;

7.7.5 Que a proposta apresentada para essa licitação está em conformidade com as exigências do instrumento convocatório e se responsabiliza pela veracidade e autenticidade dos documentos apresentados.

7.7.6 Que a proposta econômica compreende a integralidade dos custos para atendimento dos direitos e nos termos de ajustamento de conduta vigentes na data de entrega da proposta, conforme art. 63, §1º, da Lei Federal nº.14.133/2021.

7.7.7 Que está ciente do edital e concorda com as condições locais para o cumprimento das obrigações objeto da licitação, conforme o art. 67, inciso VI, da Lei Federal nº. 14.133/2021;

7.7.8 Para fins do disposto no inciso VI do art. 68 da Lei nº. 14.133/2021, que não emprega menor de 18 (dezoito) anos, salvo menor, a partir de 14 (quatorze) anos, na condição de aprendiz, nos termos do inciso XXXIII, do art. 7º. Da Constituição Federal/88.

7.7.9 Que não possui em sua cadeia produtiva, empregados executando trabalho degradante ou forçado, observando o disposto nos incisos III e IV do art. 11º e no inciso III do art. 5º da Constituição Federal/88.

7.7.10 A declaração falsa relativa ao cumprimento de qualquer condição sujeitará o licitante às sanções previstas em lei e neste Edital.

7.7.11 O licitante organizado em cooperativa deverá declarar, ainda, em campo próprio do sistema eletrônico, que cumpre os requisitos estabelecidos no artigo 16 da Lei nº 14.133/2021.

7.7.12 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 art. 3º da Lei Complementar nº 123/2006, estando apto a usufruir do tratamento favorecido estabelecido em seus arts. 42 a 49, observado o disposto nos §§1º ao 3º do art. 4º, da Lei nº 14.133/2021.

8. DA PARTICIPAÇÃO DE MICROEMPRESAS E EMPRESAS DE PEQUENO PORTE (LEI COMPLEMENTAR Nº 123, DE 14 DE DEZEMBRO DE 2006).

8.1 Participação é exclusiva para microempresas e empresas de pequeno porte, nos termos do art. 48 da Lei Complementar nº 123, de 14 de dezembro de 2006.

9. DO PREENCHIMENTO DA PROPOSTA

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

9.1.1 Valor unitário e total do item/lote;

9.1.2 Marca dos produtos ofertados;

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

9.2 Todas as especificações do objeto contidas na proposta vinculam a Contratada.

9.3 Nos valores propostos estarão inclusos todos os custos operacionais, encargos previdenciários, trabalhistas, tributários, comerciais e quaisquer outros que incidam direta ou indiretamente no fornecimento dos bens.

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

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

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

9.7 No caso de alguma inconsistência no descritivo dos itens entre o Edital e o constante na plataforma do pregão Eletrônico, deverá ser considerado o descritivo do Edital.

9.8 No item exclusivo para participação de microempresas e empresas de pequeno porte, a assinalação do campo “não” impedirá o prosseguimento no certame, para aquele item;

9.9 A falsidade da declaração de que trata os itens anteriores, sujeitará o licitante às sanções previstas na Lei nº 14.133/2021, e neste Edital.

10. DA APRESENTAÇÃO DA PROPOSTA E DOS DOCUMENTOS DE HABILITAÇÃO

10.1 Os licitantes encaminharão, exclusivamente por meio do sistema, a proposta com 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.

10.2 Até a abertura da sessão pública, os licitantes poderão retirar ou substituir a proposta anteriormente inserida no sistema.

10.3 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.

10.4 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.

10.5 Os documentos que compõem a proposta e a habilitação do licitante melhor classificado somente serão disponibilizados para avaliação do Agente de Contratação/Pregoeiro(a) e para acesso público após o encerramento do envio de lances.

10.6 Os documentos de habilitação serão solicitados somente do licitante previamente classificado/vencedor da fase de lances, e no caso de sua desclassificação/inabilitação, do próximo colocado, e assim sucessivamente.

10.7 O envio da proposta e dos documentos de habilitação exigidos neste Edital, ocorrerá por meio de chave de acesso e senha intransferíveis, obtidas através da plataforma de licitação da licitar digital.

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

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

11.2A pregoeira 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.

11.2.1 Também será desclassificada a proposta que identifique o licitante.

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

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

11.3 O sistema ordenará automaticamente as propostas classificadas, sendo que somente estas participarão da fase de lances.

11.4 O sistema disponibilizará campo próprio para troca de mensagens entre a pregoeira e os licitantes.

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

11.5.1 O lance deverá ser ofertado de acordo com o tipo de licitação indicada no preâmbulo deste edital.

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

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

11.8 O intervalo mínimo de diferença de valores entre os lances, que incidirá tanto em relação aos lances intermediários quanto em relação à proposta que cobrir a melhor oferta deverá ser 1% (um) por cento.

11.9 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.

11.10 Será adotado para o envio de lances no pregão eletrônico o modo de disputa “aberto”, em que os licitantes apresentarão lances públicos e sucessivos, com prorrogações.

11.11 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.

11.12 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.

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

11.14 Encerrada a fase competitiva sem que haja a prorrogação automática pelo sistema, poderá a pregoeira, assessorado pela equipe de apoio, justificadamente, admitir o reinício da sessão pública de lances, em prol da consecução do melhor preço.

11.15 Em caso de falha no sistema, os lances em desacordo com os subitens anteriores deverão ser desconsiderados pela pregoeira.

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

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

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

11.19 Quando a desconexão do sistema eletrônico para a pregoeira persistir por tempo superior a dez minutos, a sessão pública será suspensa e reiniciada somente após decorridas vinte e quatro horas da comunicação do fato pela pregoeira aos participantes, no sítio eletrônico utilizado para divulgação.

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

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

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

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

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

11.25 No caso de equivalência dos valores apresentados pelas microempresas e empresas de pequeno

porte que se encontrem nos intervalos estabelecidos nos subitens anteriores, será realizado sorteio entre elas para que se identifique aquela que primeiro poderá apresentar melhor oferta.

11.26 Quando houver propostas beneficiadas com as margens de preferência em relação ao produto estrangeiro, o critério de desempate será aplicado exclusivamente entre as propostas que fizerem jus às margens de preferência, conforme regulamento.

11.27 A ordem de apresentação pelos licitantes é utilizada como um dos critérios de classificação, de maneira que só poderá haver empate entre propostas iguais (não seguidas de lances), ou entre lances finais da fase fechada do modo de disputa aberto ..

11.28 Havendo eventual empate entre propostas ou lances, o critério de desempate será aquele previsto no art. 60, da Lei nº 14.133/2021, assegurando-se a preferência, sucessivamente, aos bens e serviços:

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

11.28.2 empresas brasileiras;

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

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

11.29 Encerrada a etapa de envio de lances da sessão pública, Agente de Contratação/Pregoeiro(a) deverá encaminhar contraproposta ao licitante que tenha apresentado o melhor preço, para que seja obtida melhor proposta.

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

11.31 O Agente de Contratação/Pregoeiro(a) solicitará ao licitante melhor classificado que, envie a proposta (no prazo determinado por ele) adequada ao último lance ofertado após a negociação realizada, acompanhada, se for o caso, dos documentos complementares, quando necessários à confirmação daqueles exigidos neste Edital e já apresentados.

11.32 Após a negociação do preço, o Agente de Contratação/Pregoeiro(a) iniciará a fase de aceitação e julgamento da proposta.

12. DA FASE DE JULGAMENTO

12.1 Encerrada a etapa de negociação, o Agente de Contratação/Pregoeiro verificará se o licitante provisoriamente classificado em primeiro lugar atende às condições de participação no certame, conforme previsto no art. 14 da Lei nº 14.133/2021, legislação correlata, especialmente quanto à existência de sanção que impeça a participação no certame ou a futura contratação, mediante a consulta aos seguintes cadastros:

a) Sistema de Cadastramento de fornecedor, se houver;

b) Consulta Consolidada de Pessoa Jurídica do Tribunal de Contas da União

(<https://certidoes-apf.apps.tcu.gov.br/>)

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

12.3 Caso conste na Consulta de Situação do licitante a existência de Ocorrências Impeditivas Indiretas, o Agente de Contratação/Pregoeiro diligenciará para verificar se houve fraude por parte das empresas.

12.4 A tentativa de burla será verificada por meio dos vínculos societários, linhas de fornecimento similares, dentre outros.

12.5 O licitante será convocado para manifestação previamente a uma eventual desclassificação.

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

12.7 Caso atendidas as condições de participação, será iniciado o procedimento de habilitação.

12.8 Caso o licitante provisoriamente classificado em primeiro lugar tenha se utilizado de algum tratamento favorecido às ME/EPPs, o Agente de Contratação/Pregoeiro verificará se faz jus ao benefício, em conformidade com este edital.

12.9 Verificadas as condições de participação e de utilização do tratamento favorecido, 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 neste Edital e em seus anexos, observado o disposto no artigo 29 a 35 da IN SEGES nº 73, de 30 de setembro de 2022.

12.10 Será desclassificada a proposta vencedora que:

12.10.1 Contiver vícios insanáveis;

12.10.2 Não obedecer às especificações técnicas contidas no Termo de Referência e pormenorizadas no Edital;

12.10.3 Apresentar preços inexecutáveis ou permanecerem acima do preço mínimo definido para a contratação;

12.10.4 Não tiverem sua exequibilidade demonstrada, quando exigido pela Administração; 12.10.5 Apresentar desconformidade com quaisquer outras exigências deste Edital ou seus anexos, desde que insanável.

12.11 No caso de bens e serviços em geral, é indício de inexecutabilidade das propostas valores inferiores a 50% (cinquenta por cento) do valor orçado pela Administração.

12.12 A inexecutabilidade, na hipótese de que trata o item 12.10.3, só será considerada após diligência do Agente de Contratação/Pregoeiro, que comprove:

12.12.1 Que o custo do licitante ultrapassa o valor da proposta; e

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

13. DOCUMENTAÇÃO DE HABILITAÇÃO

13.1 O licitante previamente classificado enviará, exclusivamente pelo SISTEMA, a documentação de habilitação juntamente com a proposta ajustada ao último lance, conforme adiante solicitado, no prazo de 02 (duas) horas após a convocação pelo Agente de Contratação/Pregoeiro(a).

13.2 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.

13.3 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.

13.4 Será inabilitado a licitante que deixar de apresentar quaisquer documentos exigidos ou apresentá-los em desacordo com as exigências deste Edital, ressalvadas as restrições relativas à regularidade fiscal das microempresas e empresas de pequeno porte, nos termos da lei Complementar nº 123, de 14 de dezembro de 2006.

13.5 Para fins de habilitação, a verificação pelo Agente de Contratação/ Pregoeiro nos sítios oficiais de órgãos e entidades emissores de certidões, constitui meio legal de prova.

13.6 Se a LICITANTE CLASSIFICADA em primeiro lugar não atender às exigências habilitatórias, o Agente de Contratação/Pregoeiro(a) examinará a oferta subsequente na ordem de classificação, verificando a sua aceitabilidade e procedendo a sua habilitação, repetindo esse procedimento sucessivamente, se for necessário, até a apuração de uma proposta que atenda a este Edital, sendo a respectiva licitante declarada vencedora.

13.7 Para fins de habilitação, a verificação pelo órgão promotor do certame nos sítios oficiais de órgãos e entidades emissores de certidões constitui meio legal de prova.

13.8 Verificado o atendimento de todas as exigências contidas neste Edital e nos seus Anexos, a licitante será DECLARADA VENCEDORA do certame.

13.9 HABILITAÇÃO JURÍDICA

13.9.1 Em se tratando de sociedades comerciais ou empresa individual de responsabilidade limitada: deve-se apresentar o ato constitutivo em vigor, devidamente registrado, e, no caso de sociedades por ações, acompanhado de documentos de eleição de seus administradores;

13.9.2 No caso de empresário individual: deve-se apresentar a inscrição no Registro Público de Empresas Mercantis, a cargo da Junta Comercial da respectiva sede;

13.9.3 Em se tratando de microempreendedor individual – MEI: deve-se apresentar o Certificado da Condição de Microempreendedor Individual – CCMEI cuja aceitação ficará condicionada à verificação da autenticidade no sítio www.portaldoempreendedor.gov.br;

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

13.9.5 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;

13.9.6 Em se tratando de sociedade empresária estrangeira em funcionamento no País, deve-se apresentar o Decreto de autorização.

13.10 HABILITAÇÃO FISCAL E TRABALHISTA

13.10.1 Apresentar Prova de inscrição no Cadastro Nacional de Pessoas Jurídicas;

13.10.2 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 020/10/2014, do Secretário da Receita Federal do Brasil e da Procuradora-Geral da Fazenda Nacional.

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

13.10.4 Prova de inexistência de débitos inadimplidos perante a Justiça do Trabalho, mediante a apresentação de certidão negativa ou positiva com efeito de negativa, nos termos do Título VIIA da Consolidação das Leis do Trabalho, aprovada pelo Decreto-Lei nº 5.452, de 1º de maio de 1943;

13.10.5 Prova de regularidade com a Fazenda Estadual do domicílio ou sede do licitante, relativa à atividade em cujo exercício contrata ou concorre;

13.10.6 Prova de regularidade com a Fazenda Municipal do domicílio ou sede do licitante, relativa à atividade em cujo exercício contrata ou concorre;

13.10.7 Caso o licitante seja considerado isento dos tributos municipais relacionados ao objeto licitatório, deverá comprovar tal condição mediante a apresentação de declaração da Fazenda Municipal do seu domicílio ou sede, ou outra equivalente, na forma da lei;

13.10.8 Em se tratando de licitação exclusiva para microempresa ou empresa de pequeno porte, a mesma deverá apresentar toda a documentação exigida para efeito de comprovação de regularidade fiscal, mesmo que esta apresente alguma restrição, sob pena de inabilitação.

13.10.9 Em se tratando de licitação exclusiva para microempresa, empresa de pequeno porte, e uma vez constatada a existência de alguma restrição no que tange à regularidade fiscal e trabalhista, a mesma será convocada para, no prazo de 5 (cinco) dias úteis, após a declaração do vencedor, comprovar a regularização. O prazo poderá ser prorrogado por igual período, a critério da administração pública, quando requerida pelo licitante, mediante apresentação de justificativa.

13.10.10 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. Na ordem de classificação, tratando-se de outra microempresa, empresa de pequeno porte ou sociedade cooperativa com alguma restrição na documentação fiscal e trabalhista, será concedido o mesmo prazo para regularização.

13.11 HABILITAÇÃO TÉCNICA

13.11.1 As empresas devem apresentar na habilitação, os documentos relacionados abaixo:

13.11.1.1 Comprovação de aptidão para o fornecimento de bens em características, compatível com o objeto desta licitação, por meio da apresentação de atestados fornecidos por pessoas jurídicas de direito público ou privado

13.11.1.2 Não serão aceitos atestados emitidos pelo licitante em seu próprio nome, nem nenhum outro que não tenha se originado de contratação;

13.11.1.3 Os atestados apresentados poderão ser diligenciados de acordo com o art. 64, I da Lei 14.133/2021.

13.12 HABILITAÇÃO ECONÔMICO-FINANCEIRA

13.12.1. Além das disposições estabelecidas no edital do certame, a capacidade econômico financeira das licitantes deverá ser demonstrada através da seguinte documentação (art. 69 da Lei 14.133/21):

13.12.2. Certidão negativa de feitos sobre falência expedida pelo distribuidor da sede do licitante.

13.12.3. Nos casos em que a Certidão de Falência apresentada no certame não abranger os processos distribuídos de forma eletrônica, a exemplo do Estado de Pernambuco, a empresa deverá apresentar, na forma do art. 69 da Lei Federal nº 14.133/2021, a Certidão Negativa também referente aos Processos Eletrônicos.

13.12.4. Balanço patrimonial e demonstrações contábeis do último exercício social, já exigíveis e apresentados na forma da lei, que comprovem a boa situação financeira da empresa, vedada a sua substituição por balancetes ou balanços provisórios, podendo ser atualizados por índices oficiais quando encerrado há mais de 3 (três) meses da data de apresentação da proposta;

13.12.5. No caso de fornecimento de bens para pronta entrega, não será exigido da licitante qualificada como microempresa ou empresa de pequeno porte, a apresentação de balanço patrimonial do último exercício financeiro. (Art. 3º do Decreto nº 8.538, de 2015);

13.12.6 No caso de empresa constituída no exercício social vigente, admite-se a apresentação de balanço patrimonial e demonstrações contábeis referentes ao período de existência da sociedade;

13.12.7 É admissível o balanço intermediário, se decorrer de lei ou contrato social/estatuto social.

13.12.8 Caso o licitante seja cooperativa, tais documentos deverão ser acompanhados da última auditoria contábil-financeira, conforme dispõe o artigo 112 da Lei nº 5.764, de 1971, ou de uma declaração, sob as penas da lei, de que tal auditoria não foi exigida pelo órgão fiscalizador;

13.12.9 A comprovação da situação financeira da empresa será constatada mediante obtenção de índices de Liquidez Geral (LG), Solvência Geral (SG) e Liquidez Corrente (LC), superiores a 1 (um) resultantes da aplicação das fórmulas:

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

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

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

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

As empresas que apresentarem resultado inferior ou igual a 1 (um) em qualquer dos índices de Liquidez Geral (LG), Solvência Geral (SG) e Liquidez Corrente (LC), deverão comprovar, considerados os riscos para a Administração, e, a critério da autoridade competente, o capital mínimo ou o patrimônio líquido mínimo de 10% (dez por cento) do valor estimado da contratação ou do item pertinente.

Quando se tratar de sociedade constituída a menos de 01 (um) ano, esta deverá apresentar apenas o Balanço de Abertura, o qual deverá conter a identificação e assinatura legível

(chancela) do responsável contábil da empresa, devidamente registrado no CRC - Conselho Regional de Contabilidade, bem como ser devidamente autenticado na Junta Comercial da sede ou domicílio da licitante ou em outro órgão equivalente.

13.13 **Qualificação Técnica**

- 13.13.6 Comprovação de aptidão para o fornecimento de bens em características, compatível com o objeto desta licitação, por meio da apresentação de atestados fornecidos por pessoas jurídicas de direito público ou privado.
- 13.14 O licitante enquadrado como microempreendedor individual que pretenda auferir os benefícios do tratamento diferenciado previstos na Lei Complementar n. 123, de 2006, estará dispensado: (a) da prova de inscrição nos cadastros de contribuintes estadual e municipal e (b) da apresentação do balanço patrimonial e das demonstrações contábeis do último exercício.
- 13.15 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.
- 13.15.6 A declaração do vencedor acontecerá no momento imediatamente posterior à fase de habilitação.
- 13.16 Caso a proposta mais vantajosa seja ofertada por licitante qualificada como microempresa ou empresa de pequeno porte, e uma vez constatada a existência de alguma restrição no que tange à regularidade fiscal e trabalhista, a mesma será convocada para, no prazo de 5 (cinco) dias úteis, após a declaração do vencedor, comprovar a regularização. O prazo poderá ser prorrogado por igual período, a critério da administração pública, quando requerida pelo licitante, mediante apresentação de justificativa.
- 13.17 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.
- 13.18 Havendo necessidade de analisar minuciosamente os documentos exigidos, o Pregoeiro suspenderá a sessão, informando no “chat” a nova data e horário para a continuidade da mesma.
- 13.19 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.
- 13.20 Nos itens não exclusivos a microempresas e empresas de pequeno porte, em havendo inabilitação, haverá nova verificação, pelo sistema, da eventual ocorrência do empate ficto, previsto nos artigos 44 e 45 da LC nº 123, de 2006, seguindo-se a disciplina antes estabelecida para aceitação da proposta subsequente.
- 13.21 O licitante provisoriamente vencedor em um item, que estiver concorrendo em outro item, ficará obrigado a comprovar os requisitos de habilitação cumulativamente, isto é, somando as exigências do item em que venceu às do item em que estiver concorrendo, e assim sucessivamente, sob pena de inabilitação, além da aplicação das sanções cabíveis.

- 13.21.6 Não havendo a comprovação cumulativa dos requisitos de habilitação, a inabilitação recairá sobre o(s) item(ns) de menor(es) valor(es) cuja retirada(s) seja(m) suficiente(s) para a habilitação do licitante nos remanescentes.
- 13.22 Constatado o atendimento às exigências de habilitação fixadas no Edital, o licitante será declarado vencedor.
- 10.21 – **Na hipótese de não constar prazo de validade das certidões apresentadas, este Município de Venturosa aceitará como válidas as expedidas até 90 (noventa) dias imediatamente anteriores à data de apresentação das propostas**

14. DA AMOSTRA

14.1 As amostras poderão ser solicitadas após a homologação do processo caso haja algum questionamento.

14.2 A justificativa para solicitação da amostra se traduz na necessidade de verificar a qualidade dos produtos e a conformidade das especificações técnicas exigidas dos produtos. Nesse sentido, o professor Jacoby afirma em uma de suas obras que “A prática tem revelado que muitas vezes o proponente copia a descrição do edital, sem qualquer preocupação de analisar a correlação entre o produto pretendido pela Administração e o que de fato possui para venda”[FERNANDES, Jorge Ulisses Jacoby. Sistema de Registro de Preços e Pregão Presencial e Eletrônico. 2. ed. Belo Horizonte: Fórum, 2007, p. 538.]. A exigência da amostra no atual processo demonstra medida benéfica e segura na concretização da aquisição, visto que a definição de modelo e marca sem a prévia análise poderia acarretar na contratação de objetos irreparáveis, sobretudo por se ter como critério de avaliação o menor preço.

14.2.1. As amostras deverão ser entregues conforme as regras abaixo estabelecidas:

- a) Da quantidade:** A licitante vencedora, quando solicitada, deverá fornecer os produtos , com as marcas propostas pela empresa;
- b) Dos prazos:** a partir da data da solicitação do servidor ou equipe técnica responsável a empresa terá o prazo máximo 02 (dois) dias corridos para entregar os produtos;
- c) Do local de entrega:** As amostras deverão ser entregues no seguinte endereço:

- **Local:** Sede da Secretaria de PREFEITURA MUNICIPAL DE VENTUROSA Rua ANTONIO ALEXANDRE DA SILVA,34,

- **Horário para entrega:** 08:00hrs às 17:00 - De segunda a sexta (exceto feriados);

d) Da apresentação e análise:

- As amostras deverão estar acompanhadas de documento redigido em papel timbrado, contendo a identificação da empresa licitante (Razão Social, CNPJ, Endereço, Telefone, E-mail, Assinatura do Representante);
- Acondicionada em sacos plásticos transparentes que permitam a disposição de todos os seus seus componentes de forma a não comprometer sua estrutura física e, conseqüentemente, seu uso, funcionalidade, bem como evitar desperdícios de materiais.
- Os produtos deverão ser apresentados de acordo com as especificações técnicas contidas no Termo de Referência;

- O arranjo dos componentes do kit deve ser feito de forma a não permitir que qualquer dos seus produtos se quebre, amasse ou perfure a embalagem no transporte, ou manuseio;
- Se necessário as partes protuberantes ou pontiagudas devem ser protegidas com estruturas feitas de papelão ondulado ou papéis de gramatura alta, desde que estes não contenham áreas impressas; - Após apresentação, será emitido parecer conclusivo através de Lista de Verificação de Conformidade das Amostras, elaborado por servidores da Comissão de análise da educação;

e) Os produtos apresentados como amostras serão abertos e submetidos aos testes necessários em até 03 (três) dias úteis, registrados por fotografia, e servirão como referência para o momento do recebimento do objeto.

f) A amostra será examinada e avaliada por uma comissão de análise da PREFEITURA MUNICIPAL DE VENTUROSA ;

g) Durante o período de análises das amostras, poderão ser solicitados esclarecimentos ou complementos necessários para avaliação do produto, os quais deverão ser apresentados, em até 3 (três) dias úteis da data da notificação formal (e-mail), sob pena de desclassificação do licitante, em caso de não cumprimento.

h) Deverá a comissão de análise solicitar à licitante declarada vencedora, caso haja necessidade, análise laboratorial das devidas amostras, para comprovação das especificações solicitadas conforme Termo de Referência, a qual deverá ser apresentada, em até 3 (três) dias úteis da data da notificação formal (e-mail), sob pena de desclassificação do licitante, em caso de não cumprimento.;

i) Os produtos que servirem de AMOSTRAS para avaliação de conformidade das empresas participantes do processo de licitação não poderão ser computados no quantitativo a ser entregue, mediante requisição por Ordem de Fornecimento.

j) Os custos com a amostra serão de responsabilidade exclusiva do licitante;

k) Ao final da avaliação da compatibilidade da amostra apresentada, com as especificações do instrumento convocatório, o servidor ou a comissão de análise da Secretaria Municipal de EDUCAÇÃO, emitirá parecer circunstanciado, podendo, caso entenda necessário, solicitar o apoio técnico especializado na Administração Municipal ou ainda submeter às amostras à análise de Órgãos oficiais tais como: IPEM, INMETRO; neste caso as expensas do respectivo licitante, com o fito de melhor consubstanciar seu parecer.

l) Os licitantes deverão colocar à disposição da Administração todas as condições indispensáveis à realização de testes e fornecer, sem ônus, os manuais impressos em língua portuguesa, necessários ao seu perfeito manuseio, quando for o caso;

m) A apresentação de amostra falsificada ou deteriorada, como verdadeira ou perfeita, configura comportamento inidôneo, punível nos termos do edital deste certame.

n) A apresentação de amostra poderá ser dispensada quando se tratar de produto cujo exemplar já tenha sido adquirido por esta Administração Municipal e exista a comprovação em torno da sua adequação para os fins propostos neste processo de contratação.

o) O parecer técnico deverá apresentar as justificativas que fundamentaram a decisão de APROVAÇÃO ou REPROVAÇÃO, em conformidade com as especificações e os critérios objetivos para análise, identificando, em ambos os casos, as exigências atendidas ou não.

p) No caso de eliminação do licitante, será chamado o segundo colocado e, assim sucessivamente;

- 14.3 Para amostras enviadas pelo Correios, recomenda-se o serviço de entrega rápida, como forma de garantir a entrega no prazo estabelecido na alínea a do subitem 14.2.1, alínea “b”;
- 14.4 O licitante que não apresentar a referida amostra (s) no prazo estabelecido ou sendo os mesmos incompatíveis, terá a sua proposta desclassificada para efeito de julgamento;
- 14.5 Após emissão do parecer circunstanciado referente a avaliação da 1ª amostra apresentada, o licitante vencedor, em caso de desacordo com às especificações do Termo de Referência, poderá a licitante, realizar apenas uma substituição ou ajustes ao que foi apresentado para fins de adequação ao especificado no Termo de Referência, no prazo máximo de 5 (cinco) dias corridos.
- 14.6 O licitante que tiver suas amostras reprovadas, terá o prazo de 10 (dez) dias corridos da finalização do processo, considerando a assinatura da Ata de Registro de Preços pela empresa vencedora, para requerer o recolhimento do seu produto pelos canais de agendamento citados na alínea “c” do subitem 14.2.1. Findo o prazo aqui estabelecido, sem que haja requerimento, a Administração Municipal dará o destino que achar conveniente aos produtos;
- 14.7 O requerimento para recolher as amostras reprovadas deverá ser encaminhado pela empresa, através de documento formal, para comissão de análise, que deverá responder também formalmente ao requerimento.
- 14.8 O recolhimento deverá ocorrer no mesmo endereço onde foram entregues as amostras.
- 14.9 Havendo a reprovação da 2ª amostra apresentada, o processo deverá ser encaminhado para apuração de possível infração e aplicação de penalidade.
- 14.10 Convocado, o segundo colocado no certame, para apresentar a amostra, terá todos os prazos e condições concedidos ao primeiro.

15. DO ENCAMINHAMENTO DA PROPOSTA VENCEDORA

- 15.1 *A proposta final do licitante declarado vencedor deverá ser encaminhada no **PRAZO DE 02 (DUAS) HORAS**, a contar da solicitação da pregoeira no sistema eletrônico e deverá:*
- 15.2 Ser redigida em língua portuguesa, datilografada ou digitada, em uma via, sem emendas, rasuras, entrelinhas ou ressalvas, devendo a última folha ser assinada e as demais rubricadas pelo licitante ou seu representante legal.
- 15.3 Apresentar a planilha de custos e formação de preços, quando houver, devidamente ajustada ao lance vencedor; Conter a indicação do banco, número da conta e agência do licitante vencedor, para fins de pagamento.
- 15.4 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.
- 15.5 Todas as especificações do objeto contidas na proposta vinculam a Contratada.
- 15.6 Os preços deverão ser expressos em moeda corrente nacional, o valor unitário em algarismos e o valor global em algarismos e por extenso (art. 12º da Lei nº 14.133/2021).
- 15.7 Caso o valor unitário tenha mais de duas casas decimais, estas serão eliminadas e o valor global será ajustado.
- 15.8 Ocorrendo divergência entre os preços unitários e o preço global, prevalecerão os primeiros; no caso de divergência entre os valores numéricos e os valores expressos por extenso, prevalecerão estes últimos.

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

15.10 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.

15.11 A princípio, o não envio da proposta ajustada não ocasionará a desclassificação, exceto na ausência da PLANILHA DE COMPOSIÇÃO DE CUSTO, quando houver a necessidade.

16 DOS RECURSOS

16.1 O Agente de Contratação/Pregoeiro(a) declarará o vencedor e, depois de decorrida a fase de regularização fiscal e trabalhista de microempresa ou empresa de pequeno porte, se for o caso, concederá o prazo de no mínimo trinta minutos, para que qualquer licitante manifeste a intenção de recorrer, de forma motivada, isto é, indicando contra quais decisões pretende recorrer e por quais motivos, em campo próprio do sistema.

16.2 Havendo quem se manifeste, caberá ao Agente de Contratação/Pregoeiro(a) verificar a tempestividade e a existência de motivação da intenção de recorrer, para decidir se admite ou não o recurso, fundamentadamente.

16.3 Nesse momento o Agente de Contratação/Pregoeiro(a) não adentrará no mérito recursal, mas apenas verificará as condições de admissibilidade do recurso.

16.4 A falta de manifestação motivada do licitante quanto à intenção de recorrer importará a decadência desse direito.

16.5 Uma vez admitido o recurso, o recorrente terá, a partir de então, o prazo de três dias para apresentar as razões, pelo sistema eletrônico, ficando os demais licitantes, desde logo, intimados para, querendo, apresentarem contrarrazões também pelo sistema eletrônico, em outros três dias, que começarão a contar do término do prazo do recorrente, sendo-lhes assegurada vista imediata dos elementos indispensáveis à defesa de seus interesses.

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

16.7 Os autos do processo permanecerão com vista franqueada aos interessados, no endereço constante neste Edital.

16.8 Após a fase recursal, o Agente de Contratação/Pregoeiro(a) poderá negociar diretamente com a LICITANTE VENCEDORA, no sentido de se obter o melhor preço para a Administração.

17. DA REABERTURA DA SESSÃO PÚBLICA

17.1 A sessão pública poderá ser reaberta:

17.1.1 Nas hipóteses de provimento de recurso que leve à anulação de atos anteriores à realização da sessão pública precedente ou em que seja anulada a própria sessão pública, situação em que serão repetidos os atos anulados e os que dele dependam.

17.2 Quando houver erro na aceitação do preço melhor classificado ou quando o licitante declarado vencedor não assinar o contrato, não retirar o instrumento equivalente ou não comprovar a regularização fiscal e trabalhista, nos termos do art. 43, §1º da LC nº 123/2006, serão adotados os procedimentos imediatamente posteriores ao encerramento da etapa de lances.

17.3 Todos os licitantes remanescentes deverão ser convocados para acompanhar a sessão reaberta.

17.4 A convocação se dará por meio do sistema eletrônico (“chat”), Portal de Licitação - Portal de Compras Públicas – www.portaldecompraspublicas.com.br e Diário Oficial do Município e Sistema de processamento da licitação, de acordo com a fase do procedimento licitatório.

17.5 Também poderá ser realizada a convocação por e-mail, sendo responsabilidade do licitante manter seus dados cadastrais atualizados.

18. DA ADJUDICAÇÃO E HOMOLOGAÇÃO

18.1 Após a fase recursal, constatada a regularidade dos atos praticados, a autoridade competente adjudicará o objeto licitado e homologará o procedimento licitatório.

19. DA GARANTIA DE EXECUÇÃO

19.1 As regras acerca da garantia contratual são as estabelecidas no Termo de Referência, anexo a este edital.

20. DO CONTRATO E ATA DE REGISTRO DE PREÇOS

20.1 Homologado o resultado da licitação, terá o adjudicatário o prazo de 05 (cinco) dias corridos, contados a partir da data de sua convocação, para assinar da Ata de Registro de Preços, cujo prazo de validade e vigência encontra-se no termo de referência, sob pena de decair do direito à contratação, sem prejuízo das sanções previstas neste Edital.

20.2 Formalizada a Ata de Registro de preços, o detentor terá o prazo de 05 (cinco) dias corridos, contados a partir da data de sua convocação, para assinatura do contrato, cujo prazo de execução e vigência encontra-se no termo de referência, sob pena de decair do direito à contratação, sem prejuízo das sanções previstas neste Edital.

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

21. DA ACEITAÇÃO DO OBJETO E DA FISCALIZAÇÃO

21.1 Os critérios de aceitação do objeto e de fiscalização estão previstos no Termo de Referência, anexo a este edital.

22. DAS OBRIGAÇÕES DA CONTRATANTE E DA CONTRATADA

22.1 As obrigações da Contratante e da Contratada são as estabelecidas no Termo de Referência, anexo a este edital.

23. DO PAGAMENTO

23.1 As regras acerca do pagamento são as estabelecidas no Termo de Referência, anexo a este Edital.

24. DA IMPUGNAÇÃO AO EDITAL E DO PEDIDO DE ESCLARECIMENTO

24.1 Até **03 (três) dias úteis** antes da data designada para a abertura da sessão pública, qualquer pessoa poderá impugnar este Edital.

24.2 A impugnação poderá ser realizada por forma eletrônica, pelo e-mail do Agente de Contratação/Pregoeiro(a) responsável ou no próprio portal de compras, ambos descrito no preâmbulo deste edital.

24.3 Caberá ao Agente de Contratação/Pregoeiro(a), auxiliado pelos responsáveis pela elaboração deste Edital e seus anexos, decidir sobre a impugnação no prazo de até 2 (dois) dias úteis contados da data de recebimento da impugnação.

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

24.5 Os pedidos de esclarecimentos referentes a este processo licitatório deverão ser enviados ao Agente de Contratação/Pregoeiro(a), até 03 (três) dias úteis anteriores à data designada para abertura da sessão pública, exclusivamente por meio eletrônico via internet, no endereço indicado no Edital.

24.6 O Agente de Contratação/Pregoeiro(a) responderá aos pedidos de esclarecimentos no prazo de **2 (dois) dias úteis**, contado da data de recebimento do pedido, e poderá requisitar subsídios formais aos responsáveis pela elaboração do Edital e dos anexos.

24.7 As impugnações e pedidos de esclarecimentos não suspendem os prazos previstos no certame vincularão os participantes e a Administração.

24.8 A concessão de efeito suspensivo à impugnação é medida excepcional e deverá ser motivada pelo Agente de Contratação/Pregoeiro(a), nos autos do processo de licitação.

25. SANÇÕES ADMINISTRATIVAS

25.1 Comete infração administrativa, nos termos da Lei nº 14.133, de 2021, o licitante/contratado que:

- I. Der causa à inexecução parcial do contrato;
- II. Der causa à inexecução parcial do contrato que cause grave dano à Administração ou ao funcionamento dos serviços públicos ou ao interesse coletivo;
- III. Der causa à inexecução total do contrato;
- IV. Deixar de entregar a documentação exigida no 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 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 atos lesivo previsto no art. 5º da Lei nº 12.846, de 1º de agosto de 2013.

25.2 Serão aplicadas ao responsável pelas infrações administrativas acima descritas as seguintes sanções:

25.2.1 Advertência, quando o Contratado der causa à inexecução parcial do contrato, sempre que não se justificar a imposição de penalidade mais grave (art. 156, §2º, da Lei nº 14.133/2021);

25.2.2 Impedimento de licitar e contratar, no âmbito da Administração Pública direta e indireta Municipal, pelo prazo máximo de 3 (três) anos, quando praticadas as condutas descritas nos incisos II a VII acima, sempre que não se justificar a imposição de penalidade mais grave (art. 156, §4º, da Lei nº 14.133/2021);

25.2.3 Declaração de inidoneidade para licitar e contratar, quando praticadas as condutas descritas nos incisos VIII a XII, bem como nas descritas nos demais incisos que justifiquem a imposição de penalidade mais grave, ficando o responsável impedido de licitar ou contratar no âmbito da Administração Pública direta e indireta de todos os entes federativos, pelo prazo mínimo de 3 (três) anos e máximo de 6 (seis) anos (art. 156, §5º, da Lei nº 14.133/2021).

26. Multa:

26.1 Compensatória, para as infrações descritas nos incisos VIII a XI acima, de 1% a 5% do valor do contrato.

26.2 Compensatória, para a inexecução total contrato prevista no inciso III acima, a multa será de 1% a 30% do valor do contrato.

26.3 Para infração descrita no inciso II acima, a multa será de 1% a 20% do valor do contrato.

26.3.1 Para infrações descritas nos incisos IV a VII, a multa será de 1% a 10% do valor do contrato.

26.4 Moratória de 0,1% (zero virgula um por cento) por dia de atraso injustificado sobre o valor da parcela inadimplida, até o limite de 90 (noventa) dias;

26.5 Moratória de 0,1% (zero virgula um por cento) por dia de atraso injustificado sobre o valor total do contrato, até o máximo de 10% (dez por cento) pela inobservância do prazo fixado para apresentação, suplementação ou reposição da garantia.

26.6 O atraso superior a 90 (noventa) dias autoriza o Contratante a promover a rescisão do contrato por descumprimento ou cumprimento irregular de suas cláusulas, conforme dispõe o inciso I do art. 137 da Lei nº 14.133, de 2021.

26.6.2 A aplicação das sanções previstas no contrato não exclui, em hipótese alguma, a obrigação de reparação integral do dano causado à Contratante (art. 156, §9º, da Lei nº 14.133/2021).

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

26.6.4 Antes da aplicação da multa será facultada a defesa do interessado no prazo de 15 (quinze) dias úteis, contado da data de sua intimação (art. 157, da Lei nº 14.133/2021).

26.6.5 Se a multa aplicada e as indenizações cabíveis forem superiores ao valor do pagamento eventualmente devido pelo Contratante ao Contratado, além da perda desse valor, a diferença será descontada da garantia prestada ou será cobrada judicialmente (art. 156, §8º, da Lei nº 14.133/2021).

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

26.6.7 A aplicação das sanções realizar-se-á em processo administrativo que assegure o contraditório e a ampla defesa ao Contratado, observando-se o procedimento previsto no caput e parágrafos do art. 158 da Lei nº 14.133, de 2021, para as penalidades de impedimento de licitar e contratar e de declaração de inidoneidade para licitar ou contratar.

26.6.8 Na aplicação das sanções serão considerados (art. 156, §1º, da Lei nº 14.133/2021):

- 26.6.8.1 A natureza e a gravidade da infração cometida;
- 26.6.8.2 As peculiaridades do caso concreto;
- 26.6.8.3 As circunstâncias agravantes ou atenuantes;
- 26.6.8.4 Os danos que dela provierem para o Contratante;
- 26.6.8.5 A implantação ou o aperfeiçoamento de programa de integridade, conforme normas e orientações dos órgãos de controle.

26.7 Os atos previstos como infrações administrativas na Lei nº 14.133, de 2021, ou em outras leis de licitações e contratos da Administração Pública que também sejam tipificados como atos lesivos na Lei nº 12.846, de 2013, serão apurados e julgados conjuntamente, nos mesmos autos, observados o rito procedimental e autoridade competente definidos na referida Lei (art. 159 da Lei nº 14.133/2021).

26.8 A personalidade jurídica do Contratado poderá ser desconsiderada sempre que utilizada com abuso do direito para facilitar, encobrir ou dissimular a prática dos atos ilícitos previstos no Contrato ou para provocar confusão patrimonial, e, nesse caso, todos os efeitos das sanções aplicadas à pessoa jurídica serão estendidos aos seus administradores e sócios com poderes de administração, à pessoa jurídica sucessora ou à empresa do mesmo ramo com relação de coligação ou controle, de fato ou de direito, com o Contratado, observados, em todos os casos, o contraditório, a ampla defesa e a obrigatoriedade de análise jurídica prévia (art. 160 da Lei nº 14.133/2021).

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

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

27. REVISÃO CONTRATUAL

27.1 As regras acerca da revisão contratual são as estabelecidas no Termo de Referência, anexo a este Edital.

28. DISPOSIÇÕES FINAIS

28.1 A presente licitação não importa necessariamente em contratação, podendo a Administração revogá-la, por razões de interesse público, decorrente de fato superveniente devidamente comprovado, pertinente e suficiente para justificar tal conduta, devendo anulá-la por ilegalidade, de ofício ou por provocação de terceiros, mediante ato escrito e devidamente fundamentado, nos termos do art. 71 da Lei nº 14.133/2021.

28.2 A anulação do Pregão induz à do contrato.

28.3 As licitantes não terão direito à indenização em decorrência da anulação do procedimento licitatório, ressalvado o direito da contratada de boa-fé de ser ressarcido pelos encargos que tiver suportado no cumprimento do contrato.

28.4 A licitante é responsável pela fidelidade e legitimidade das informações prestadas e dos documentos apresentados em qualquer fase da licitação. A falsidade de qualquer documento apresentado ou a inverdade das informações nele contidas implicará a imediata desclassificação da proponente que o tiver apresentado, ou, caso tenha sido a vencedora, a rescisão do contrato, sem prejuízo das demais sanções cabíveis.

28.5 A participação da licitante nesta licitação implica a aceitação de todos os termos deste Edital.

28.6 Em caso de divergência entre o Sistema Licitar e o Edital, prevalece o Edital.

28.7 Em caso de divergência entre o Termo de Referência e o Edital de Licitação, prevalece o Termo de Referência.

28.8 Em caso de comprovação de que o fornecimento prestado difere em qualquer aspecto do fornecimento contratado, a Contratante poderá exigir a correção, sem qualquer ônus para si, e ainda deverá ser ressarcida de quaisquer prejuízos que a má prestação do serviço tem lhe causado.

28.9 A contratada fica obrigada a manter durante a execução deste instrumento, todas as condições de habilitação e qualificação estipuladas para participação na licitação.

28.10 O Agente de Contratação/Pregoeiro(a) não se responsabilizará por informações que não lhe forem entregues ou que forem apresentadas em desacordo com o edital.

28.11 Os casos omissos neste Edital serão decididos com base na Lei nº 14.133/2021, e demais normas que regem a matéria.

28.12 Este Pregão poderá ter a data de abertura da sessão pública transferida por conveniência da Prefeitura.

28.13 O Sistema lavrará ata circunstanciada da sessão, na qual serão registrados todos os atos do procedimento e as ocorrências relevantes e que, ao final, será assinada pelo Agente de Contratação/Pregoeiro(a).

29 DO FORO

29.1 Fica eleito o foro do município de Venturosa para dirimir qualquer dúvida oriunda da execução deste instrumento, com renúncia expressa de qualquer outro, por mais privilegiado que seja.

Venturosa, 20 de outubro de 2025.

AGENTE DE CONTRATAÇÃO/PREGOEIRO

ANEXO I

Estudo Técnico Preliminar – PRODUTOS HORTIFRUTIGRANJEIROS para Merenda Escolar.

Introdução

O presente estudo técnico preliminar tem por objetivo demonstrar a viabilidade técnica e econômica da aquisição DE PRODUTOS HORTIFRUTIGRANJEIROS para composição do cardápio para a Merenda escolar, mensurar os riscos da aquisição, bem como fornecer informações necessárias para subsidiar o Termo de Referência e demais documentos relacionados ao processo de aquisição.

1. Definição da solução

O presente instrumento tem como objetivo a contratação de empresa para fornecimento de alimentos para composição do Cardápio de Merenda Escolar, com entrega parcelada em cronograma de fornecimento pela Secretaria Municipal de Educação, para atender aos estudantes da rede municipal de educação.

1.1. Justificativa da necessidade da contratação

A rede de ensino do município de Venturosa dá início ao processo de planejamento da contratação de solução de processo licitatório para atender as necessidades de Alimentação e Nutrição do aluno regularmente matriculado e apto ao recebimento de merenda escolar diante da sua realidade e contexto.

O fornecimento DE PRODUTOS HORTIFRUTIGRANJEIROS para composição do cardápio de Merenda Escolar, se faz necessário para garantir o crescimento e desenvolvimento saudável para cerca de 2.409 (dois mil quatrocentos e nove) alunos matriculados na rede municipal de ensino, com a preocupação de oferecer uma alimentação de qualidade de acordo com as necessidades nutricionais diárias adequadas.

Os gêneros alimentícios são imprescindíveis para o bom desempenho dos alunos durante o período letivo já que uma boa alimentação é um dos grandes requisitos para o melhoramento do intelecto e desenvolvimento das capacidades cognitivas.

Diante dessa realidade, a Secretaria Municipal de Educação elabora o termo de referência básico, instrumento onde são definidas ações e atividades estratégicas para a superação de o atendimento de nossas demandas. Dentre as ações e atividades abordadas no planejamento institucional, previsto nos planejamentos governamentais do município. Nesse sentido, justifica-se a necessidade de adoção de processo licitatório para atender ao planejamento institucional, apoiar a rede de ensino na adoção de melhorias na qualidade de vida e desempenho de seus alunos frente as adversidades mundiais enfrentadas e contribuir para solucionar as demandas da rede de ensino do município, primando pela eficácia, eficiência e efetividade dos respectivos projetos e processos.

1.2. Requisitos da contratação

Os PRODUTOS HORTIFRUTIGRANJEIROS a serem adquiridos deverão ser entregues pelo fornecedor de acordo com as especificações abaixo de cada item, no município da CONTRATANTE

1.3. Relação entre demanda prevista e a quantidade de cada item

Os quantitativos abaixo descritos para composição dos cardápios de merenda escolar, adaptados as necessidades nutricionais de cada modalidade de ensino, levando em consideração as orientações do FNDE e organização de profissional nutricionista, para atendimento da demanda das 22 escolas da Rede Municipal. Chegou-se a esta quantidade com base na análise do número de alunos matriculados na rede municipal.

ITEM	PRODUTO	DESCRIÇÃO	UND	QUANT.	P.UNIT.	P.TOTAL
1	Alho	O alho deve ser fornecido inteiro, com a casca intacta. O alho deve estar fresco, com cabeças firmes, sem sinais de brotação. As cabeças devem ser inteiras, sem amolecimento ou sinais de ressecamento. As cabeças de alho devem apresentar cor branca a lilás, conforme a variedade, sem manchas ou áreas escurecidas. As peles devem ser firmes e bem aderidas ao bulbo. O alho deve ter aroma intenso e característico, com sabor forte e fresco. Não deve apresentar odor de mofo ou fermentação. Peso por unidade de aproximadamente 25g, sendo preferível o tamanho médio a grande, com dentes firmes e bem formados.	KG	2000	26,95	53.900,00

2	Batata inglesa	A batata-inglesa deverá ser fresca, com casca intacta, livre de rachaduras, furos, manchas, brotação ou sinais de podridão. A batata-inglesa deve ser recentemente colhida, sem sinais de murchamento ou ressecamento. A casca deve ser de cor uniforme, sem manchas escuras ou áreas de germinação (brotação). A polpa interna deve ser firme, com coloração típica da batata inglesa, branca ou amarelada, dependendo da variedade. A batata deve ter sabor suave e fresco, sem odores de fermentação ou decomposição. Peso por unidade de aproximadamente 100g, sendo preferível o tamanho médio a grande.	KG	3300	12,72	41.976,00
3	Beterraba	A beterraba deve ser fresca, com casca intacta, livre de rachaduras, furos, manchas, brotação ou sinais de podridão. A beterraba deve ser recentemente colhida, com raízes firmes, livres de sinais de murchamento, secagem ou deterioração. A casca deve ter coloração uniforme, característica da beterraba (roxa a vermelha, dependendo da variedade), sem manchas ou áreas escuras. A polpa deve ser firme e consistente, com coloração intensa e uniforme, sem sinais de desidratação ou podridão interna. O sabor da beterraba deve ser suave e doce, com aroma fresco e característico da raiz. Peso por unidade de aproximadamente 100g, sendo preferível o tamanho médio a grande.	KG	650	3,88	2.522,00

4	Cará	O cará deverá ser fresco, livre de rachaduras, furos, manchas, brotação ou sinais de deterioração. O cará deverá ser recentemente colhido, com casca intacta, livre de rachaduras ou sinais de murchamento. A casca deve ser de cor uniforme, característica da variedade, sem manchas ou áreas escuras. A polpa interna deve ser firme e consistente, sem sinais de desidratação ou decomposição. O sabor deve ser suave e característico do cará, com aroma fresco e sem sinais de fermentação ou decomposição. Peso por unidade de aproximadamente 100g, sendo preferível o tamanho médio a grande.	KG	1040	7,31	7.602,40
5	Cebola	A cebola deverá ser fresca, com casca intacta, livre de rachaduras, brotação, manchas, germinação ou sinais de podridão. A variedade será a mais adequada para consumo escolar, sendo aceitas cebolas das variedades amarela, branca ou roxa, conforme disponibilidade e demanda. A cebola deverá ser recém-colhida, com casca intacta, sem sinais de murchamento, secagem ou deterioração. A casca deve ser de cor uniforme, caracterizando a variedade (amarela, branca ou roxa), sem manchas escuras, áreas de germinação ou brotação. A polpa deve ser firme e de cor característica da variedade. Peso por unidade de aproximadamente 50g, sendo preferível o tamanho médio a grande.	KG	3300	14,56	48.048,00

6	Cenoura	A cenoura deverá ser fresca, com casca intacta, livre de rachaduras, manchas, brotação, podridão ou sinais de deterioração. A cenoura deve ter cor laranja intensa, característica da variedade, sem áreas descoloridas ou murchas. A cenoura deverá ser recém-colhida, com raiz firme, sem sinais de murchamento, secagem ou deterioração. A casca deve ser de cor laranja intensa, uniforme, sem manchas ou áreas escurecidas. A parte interna deve ser firme, com cor característica da cenoura. A cenoura deve ter sabor suave e doce, com aroma fresco e característico da raiz. Peso por unidade de aproximadamente 50g, sendo preferível o tamanho médio a grande.	KG	2000	4,45	8.900,00
7	Chuchu	O chuchu deverá ser fresco, com casca intacta, sem rachaduras, manchas, brotação, podridão ou sinais de deterioração. A cor do chuchu deve ser verde, com tom uniforme, sem áreas descoloridas ou amareladas. O chuchu deverá ser recém-colhido, com casca firme, livre de sinais de murchamento, secagem ou deterioração. O produto deverá estar livre de rachaduras, furos, podridão, mohos, fungos ou sinais de pragas. A casca deve ser de cor verde, caracterizando a variedade, sem manchas escuras, descoloração ou sinais de amadurecimento excessivo. O interior deve ser firme e succulento. O chuchu deve ter sabor suave e fresco, com aroma característico da variedade, sem sinais de fermentação ou	KG	500	4,07	2.035,00

		deterioração. Peso por unidade de aproximadamente 100g, sendo preferível o tamanho médio a grande.				
8	Coentro	O coentro deverá ser fresco, com folhas intactas e sem sinais de secagem, murchamento ou deterioração. As folhas devem ser de cor verde vibrante, sem manchas amarelas, marrons ou sinais de fungos. O coentro deverá ser recém-colhido, com folhas frescas, viçosas e livres de sinais de secagem, murchamento ou deterioração. As folhas devem ser de cor verde uniforme, sem áreas amareladas ou secas. O talo deve ser de espessura moderada, não muito grosso ou fibroso. O coentro deve ter sabor e aroma fresco e característico, sem sinais de amargor ou decomposição. Peso por unidade de aproximadamente 100g, sendo preferível o tamanho médio a grande.	MOLHO	800	4,26	3.408,00
9	Couve em flor	A couve-flor deverá ser fresca, sem sinais de deterioração, e com inflorescências compactas, limpas e livres de danos ou podridão. A cor da inflorescência deve ser branca ou creme claro, sem manchas escuras ou amareladas. As folhas externas devem ser de cor verde intensa e fresca. A couve-flor deverá ser recém-colhida, com inflorescências firmes, compactas e com aspecto fresco, livre de murchamento, secagem ou sinais de deterioração. O produto deverá estar livre de rachaduras, furos, manchas, podridão, mohos, fungos ou sinais de pragas. A cabeça de couve-flor deve ser	KG	650	13,04	8.476,00

		compacta, sem áreas abertas ou separadas, com as flores bem formadas e uniformemente distribuídas. O produto deve ter sabor fresco e suave, com aroma característico da couve-flor, sem odores fortes ou desagradáveis. Peso por unidade de aproximadamente 500g, sendo preferível o tamanho médio a grande.				
10	Couve folha	Tipo couve-manteiga. A couve deverá ser fresca, com folhas intactas e sem sinais de secagem, murchamento ou deterioração. O produto deverá ser livre de partes envelhecidas, danificadas ou contaminadas. As folhas devem ser de cor verde intensa, sem manchas amareladas, vermelhas ou escuras. A couve-manteiga deverá ser recém-colhida, com folhas firmes, viçosas e livres de sinais de secagem, murchamento ou deterioração. O produto deverá estar livre de manchas, pragas, fungos, bactérias ou qualquer outro tipo de contaminação. As folhas devem estar inteiras, não rasgadas ou com defeitos evidentes, como furos causados por pragas. O produto deve ter sabor fresco e característico, com aroma suave e sem sinais de fermentação ou decomposição. Peso por unidade de aproximadamente 100g, sendo preferível o tamanho médio a grande.	KG	550	9,87	5.428,50

11	Pepino	O pepino deverá ser fresco, colhido no ponto ideal de maturação, com casca intacta, sem sinais de amassados ou rachaduras. O pepino pode ser das variedades mais comuns, como pepino comum ou pepino japonês, conforme a disponibilidade e demanda. O pepino deve apresentar cor verde uniforme, sem manchas amareladas, queimaduras solares ou sinais de maturação excessiva. O pepino deve ser fresco, crocante e com sabor suave, típico da hortalça, sem sinais de ressecamento ou murchamento. O pepino deverá estar livre de rachaduras, amassados, machucados, fungos, pragas ou qualquer outro tipo de dano. Não devem ser aceitos pepinos com manchas escuras, estragos ou partes deterioradas. O pepino deve exalar um aroma fresco e característico, sem odores de fermentação ou decomposição. A casca deve ser firme e crocante, e a polpa deve ser húmida e suculenta, sem partes amargas ou fibrosas. O pepino deve ter comprimento médio de 18 a 25 cm e peso entre 150 e 250 gramas, sendo de tamanho uniforme e adequado para o consumo.	KG	400	4,70	1.880,00
----	--------	---	----	-----	------	----------

12	Tomate	O tomate deverá ser fresco, de maturação no ponto ideal, sem sinais de amassados, rachaduras ou deterioração precoce. O tomate pode ser de diferentes variedades, como tomate caqui ou tomate italiano, conforme a disponibilidade e a demanda do cardápio escolar. O tomate deve apresentar cor uniforme (vermelho, alaranjado ou amarelo), conforme a variedade, com ausência de manchas ou descolorações. O tomate deverá ser fresco, com casca firme, sem sinais de murchamento, amassados ou ressecamento. A polpa interna deve ser suculenta e consistente, sem partes moles ou desintegradas. O tomate não deve apresentar rachaduras, amassados, machucados, fungos, pragas ou qualquer outro tipo de defeito visível. Não são aceitáveis tomates com manchas escuras, deterioração ou partes estragadas. O tomate deve exalar um aroma fresco e característico, sem odores de fermentação ou decomposição. A casca deve ser firme e lisa, enquanto a polpa interna deve ser suculenta e de textura agradável, sem ser excessivamente fibrosa ou aguada. Peso por unidade de aproximadamente 150g, sendo preferível o tamanho médio a grande.	KG	3300	6,55	21.615,00
13	Laranja cravo	A laranja cravo deverá ser fresca, sem sinais de amassados, rachaduras ou deterioração. A fruta deve estar madura, com casca firme, sem defeitos visíveis e adequada para consumo imediato. A casca da laranja cravo deverá ser de cor laranja	KG	2000	7,12	14.240,00

		intensa, sem áreas verdes ou amareladas, indicando a maturação ideal. A laranja cravo deverá ser recém-colhida, sem sinais de murchamento ou ressecamento. A casca deve ser firme e a polpa suculenta. O produto deverá estar livre de machucados, rachaduras, ferimentos, pragas, fungos ou qualquer outro tipo de dano. A fruta não pode apresentar sinais de podridão ou fermentação. A polpa deve ser suave, suculenta e sem partes secas ou fibrosas, com suco em boa quantidade e qualidade. A laranja deve ter sabor doce e refrescante, sem amargor excessivo, e aroma característico da fruta madura. Peso por unidade de aproximadamente 300g, sendo preferível o tamanho médio a grande.				
14	Laranja pera	A laranja pera deverá ser fresca, com casca firme e sem sinais de amassados, rachaduras ou deterioração. A fruta deve estar madura e pronta para consumo. A casca da laranja pera deverá ser de cor laranja uniforme, sem áreas verdes ou amareladas, indicando a maturação ideal. O produto deve estar livre de machucados, rachaduras, ferimentos, pragas, fungos ou qualquer outro tipo de dano. Não pode apresentar sinais de podridão ou fermentação. A laranja deve ter sabor doce e suave, com aroma característico da fruta madura e fresca. A polpa da laranja deve ser suculenta, suave e livre de sementes em excesso. A quantidade de suco deve ser adequada, sem áreas	KG	1300	5,27	6.851,00

		secas ou fibrosas. A laranja pera deverá ser recém-colhida, com casca firme e sem sinais de murchamento ou ressecamento. Peso por unidade de aproximadamente 300g, sendo preferível o tamanho médio a grande.				
15	Limão	O limão deverá ser fresco, com casca firme e sem sinais de amassados, rachaduras ou deterioração. A fruta deve estar madura, adequada para consumo. A casca do limão deverá ser verde amarelada ou amarela, indicando que a fruta está madura e pronta para consumo. O limão deverá ser recém-colhido, com casca firme e sem sinais de murchamento ou ressecamento. O produto deve estar livre de machucados, rachaduras, ferimentos, pragas, fungos ou qualquer outro tipo de dano. Não pode apresentar sinais de podridão, fermentação ou defeitos na casca. O limão deve ter sabor ácido e fresco, sem sinais de amargor excessivo ou fermentação. O aroma deve ser característico do limão maduro. A polpa do limão deve ser suave, sucrada e suculenta, com uma boa quantidade de suco. Não pode ter áreas secas ou fibrosas. Peso por unidade de aproximadamente 100g, sendo preferível o tamanho médio a grande.	KG	400	5,52	2.208,00

16	Maçã gala	A maçã gala deverá ser fresca, com casca firme, sem sinais de amassados, rachaduras ou deterioração. A fruta deve estar madura, adequada para consumo imediato. A casca da maçã gala deverá ser de cor vermelho-esverdeada a vermelha, caracterizando a variedade. A maçã gala deverá ser recém-colhida, com casca firme, sem sinais de murchamento ou ressecamento. O produto deve estar livre de machucados, rachaduras, ferimentos, pragas, fungos ou qualquer outro tipo de dano. Não pode apresentar sinais de podridão ou fermentação. A maçã deve ter sabor doce e levemente ácido, com aroma agradável e fresco característico da variedade Gala. A polpa da maçã deve ser crocante, suave e suja, com uma boa quantidade de suco e sem áreas secas ou fibrosas. Peso por unidade de aproximadamente 200g, sendo preferível o tamanho médio a grande.	KG	650	8,64	5.616,00
17	Manga Tommy	Tipo tommy ou haden. A manga deverá ser fresca, com casca intacta e sem sinais de deterioração. O produto deve estar no ponto ideal de maturação, sem estar verde ou excessivamente madura. A casca da manga deve apresentar tons de amarelo, verde ou vermelho, dependendo da variedade e do ponto de maturação. A polpa interna deve ser amarela e suculenta. O produto deve estar livre de machucados, rachaduras, ferimentos, pragas, fungos ou qualquer outro tipo de dano. A casca não deve apresentar	KG	800	6,65	5.320,00

		manchas ou sinais de podridão. A manga deve ser recém-colhida, no ponto adequado de maturação, sem sinais de ressecamento, murchamento ou de deterioração. A polpa da manga deve ser macia, suculenta e doce, com pouca ou nenhuma fibra. Não deve conter partes fibrosas ou duras que prejudiquem o consumo. A manga deve ter sabor doce e característico, sem amargor ou qualquer alteração, e apresentar aroma fresco típico da fruta madura. Peso por unidade de aproximadamente 500g, sendo preferível o tamanho médio a grande.				
18	Melão amarelo	Tipo amarelo. O melão deverá ser fresco, de boa qualidade, sem sinais de deterioração. A fruta deve estar no ponto ideal de maturação, não excessivamente madura nem verde. A casca pode ser amarela. A polpa interna deve ser laranja, amarela ou branca, conforme a variedade. O melão deverá ser recém-colhido e entregue com máxima frescura. O melão deverá estar livre de machucados, rachaduras, ferimentos, pragas, fungos, ou qualquer outro tipo de dano. Não deve haver sinais de podridão ou amassados. A polpa do melão deve ser suave, firme, suculenta, e doce. Não deverá apresentar fibras excessivas ou amargor. O sabor e a consistência devem ser típicos de um melão maduro e de boa qualidade. O melão deverá apresentar um aroma doce e fresco, típico da fruta madura. Peso por unidade de aproximadamente 2kg, sendo preferível o tamanho médio a	KG	2000	6,42	12.840,00

		grande.				
19	Abacate	Fruto fresco, sem sinais de amassados, rachaduras ou deterioração. O abacate deve ser de colheita recente, com coloração verde-clara ou amarelada (dependendo do grau de maturação), sem sinais de amadurecimento excessivo. O produto deverá ser embalado em caixas de papelão ou sacos plásticos resistentes, de forma a garantir a integridade durante o transporte e armazenamento. Peso por unidade de aproximadamente 200g.	KG	2000	8,06	16.120,00
20	Abacaxi	Tipo pérola. Fruto fresco, saudável, sem sinais de danos, podres ou rachaduras. O abacaxi deve ser recém-colhido, com casca intacta e firme, sem sinais de murchamento, podridão ou manchas. A casca deve ter uma cor amarela predominante, sinalizando o ponto de maturação ideal para consumo. O abacaxi deve ter aroma doce e agradável, característico da fruta madura, sem odores desagradáveis. Peso por unidade de aproximadamente 1,5kg, sendo preferível o tamanho médio a grande.	KG	1000	7,64	7.640,00

21	Melancia	A melancia deverá ser fresca, de boa qualidade, sem sinais de deterioração. A casca deve estar intacta, com a polpa firme e suculenta. A melancia deverá ser da variedade sem sementes ou com sementes, dependendo da especificação do edital, com a polpa vermelha ou rosada e sabor doce. A casca da melancia deve ser de verde escuro ou verde-claro, sem manchas. A polpa deve ser de cor vermelha ou rosada, com boa aparência e textura. A melancia deverá ser recém-colhida, no ponto adequado de maturação, com a polpa firme e suculenta. O produto não deve apresentar sinais de ressecamento ou decomposição. A melancia deverá estar livre de machucados, rachaduras, ferimentos, pragas, fungos ou qualquer outro tipo de dano. Não deverá apresentar sinais de podridão, amassados ou excesso de umidade. A polpa da melancia deve ser suave, firme e julgada sem fibrosidade excessiva. O sabor deve ser doce e refrescante, sem amargor ou alteração de sabor. A melancia deve apresentar aroma fresco e doce, típico da fruta madura e saudável. Peso por unidade de aproximadamente 10 kg, sendo preferível o tamanho médio a grande.	KG	2000	3,77	7.540,00
Duzentos e oitenta e quatro reais e cento e sessenta e cinco reais e noventa centavos						284.165,90

ESCOLAS A SEREM CONTEMPLADAS			
COD. INEP	NOME DA ESCOLA	LOCALIZAÇÃO	Nº DE ESTUDANTES
26548763	ESCOLA MUNICIPAL PROFESSORA JUREMA RODRIGUES ALEXANDRE	URBANA	308
26049023	CRECHE IRMA LEONIE	URBANA	37
26049031	CRECHE IRMA MARIA LUCIA	URBANA	81
26049198	ESCOLA MUNICIPAL JOAO RAMALHO	RURAL	19
26049309	ESCOLA MUL MARIANO HERCULANO DA SILVA	RURAL	20
26049333	ESCOLA MUNICIPAL PEDRO ANTONIO	RURAL	156
26049104	ESCOLA MUL ANTONIA TENORIO DE SIQUEIRA	RURAL	13
26049040	CRECHE SANTA QUITERIA	RURAL	32
26049058	CRECHE SANTO ANTONIO	RURAL	15
26049546	ESCOLA MUNICIPAL MANOEL ALVES DE ARAUJO	RURAL	78
26049384	ESCOLA MUL VEREADOR AFONSO BEZERRA	RURAL	114
26049228	ESCOLA MUNICIPAL JOSE ALVES BEZERRA	RURAL	42
26049392	ESCOLA MUL VEREADOR MOACIR TEODORO SIMAO	RURAL	24
26188279	CRECHE MUNICIPAL MARIA DAS DORES GALINDO ALEXANDRE	URBANA	156
26049430	ESCOLA REUNIDAS DR MANASSES ALVES BEZERRA	URBANA	274
26049236	ESCOLA MUL JOSE ANTUNES DE OLIVEIRA	URBANA	97
26140527	ESCOLA MUNICIPAL DELMIRO ALEXANDRE DA SILVA	URBANA	358
26548755	ESCOLA MUNICIPAL APOLONIA MENDONCA DE SIQUEIRA	URBANA	221

26049511	ESCOLA MANOEL TENORIO DE FREITAS	URBANA	194
26049490	ESCOLA JOSE JORGE BEZERRA DOS SANTOS	RURAL	61
26049465	ESCOLA FRANCISCO INACIO DE ALMEIDA	RURAL	27
26049074	ESCOLA ANALIA ANATALIA DE ARAUJO	RURAL	47
		TOTAL	2374

2. Pesquisa de mercado e de preço

2.1. Registo e análise das informações

A pesquisa de preços resultou na lista abaixo de valores para os produtos necessários, os quais tornam viável ao mercado atender à demanda identificada. Todos os valores relacionados a demanda foram tomados por meio de cotação eletrônica verificada no Painel de Preços do Ministério da Economia e tomados como base o valor médio. Resultados com relatórios gerados pelo Painel de Compras se encontram em anexo.

IDENTIFICAÇÃO DE TODAS AS SOLUÇÕES DE MERCADO E PREÇOS LEVANTADOS

Painel De Preços (Ministério Da Economia)

Fonte de pesquisa: <https://paineldeprescos.planejamento.gov.br/>, CONTRATAÇÃO DE OBJETOS SEMELHANTES REALIZADAS NO TOME CONTA (<https://tomeconta.tcepe.tc.br/>)

Período de Compras para Análise: entre 30 e 90 dias

Relatório gerado: dia 20 de outubro de 2025.

Forma de pesquisa: Código Material/Serviço (CATMAT); Descrição; Unidade de Fornecimento

2.2. Decisão pelo parcelamento ou não da aquisição

Conforme a Lei de Licitações e a Súmula 247 do TCU, é obrigatório realizar o parcelamento quando o objeto for divisível. Levando-se em conta o mercado que realizará o fornecimento, a Secretaria de Educação de Venturosa, programa o parcelamento dos itens a serem adquiridos ao longo da vigência do contrato; 12(doze) meses, ficando o licitante ciente de que possui a obrigatoriedade de atender quando solicitado as demandas da Secretaria de acordo com os itens licitados e adjudicados, sendo de sua responsabilidade a aquisição e fornecimento dos produtos.

A solução será parcelada se as respostas às quatro questões abaixo forem positivas:

É tecnicamente viável dividir a solução?

NÃO

É economicamente viável dividir a solução?	NÃO
Não há perda de escala ao dividir a solução?	SIM
Há o melhor aproveitamento do mercado e ampliação da competição ao dividir a solução?	NÃO
Diante da necessidade e da vantagem para a administração pública no parcelamento da contratação, entende-se que o método mais eficiente para o parcelamento é a realização de uma única licitação, com todo o objeto sendo adjudicado (concedido, atribuído) a um licitante, sem que seja visualizado prejuízos para a administração pública.	

3. Estimativas preliminares de preços

A tabela abaixo apresenta as unidades de medida de cada item de contratação, a quantidade estimada de bens ou serviços e o valor estimado na contratação. Em seguida, faz-se a análise crítica dos preços coletados para, ao final, definir a estimativa preliminar.

ITEM	PRODUTO	DESCRIÇÃO	UND	QUANT.	P.UNIT.	P.TOTAL
1	Alho	O alho deve ser fornecido inteiro, com a casca intacta. O alho deve estar fresco, com cabeças firmes, sem sinais de brotação. As cabeças devem ser inteiras, sem amolecimento ou sinais de ressecamento. As cabeças de alho devem apresentar cor branca a lilás, conforme a variedade, sem manchas ou áreas escurecidas. As peles devem ser firmes e bem aderidas ao bulbo. O alho deve ter aroma intenso e característico, com sabor forte e fresco. Não deve apresentar odor de mofo ou fermentação. Peso por unidade de aproximadamente 25g, sendo preferível o tamanho médio a grande, com dentes firmes e bem formados.	KG	2000	26,95	53.900,00

2	Batata inglesa	A batata-inglesa deverá ser fresca, com casca intacta, livre de rachaduras, furos, manchas, brotação ou sinais de podridão. A batata-inglesa deve ser recentemente colhida, sem sinais de murchamento ou ressecamento. A casca deve ser de cor uniforme, sem manchas escuras ou áreas de germinação (brotação). A polpa interna deve ser firme, com coloração típica da batata inglesa, branca ou amarelada, dependendo da variedade. A batata deve ter sabor suave e fresco, sem odores de fermentação ou decomposição. Peso por unidade de aproximadamente 100g, sendo preferível o tamanho médio a grande.	KG	3300	12,72	41.976,00
3	Beterraba	A beterraba deve ser fresca, com casca intacta, livre de rachaduras, furos, manchas, brotação ou sinais de podridão. A beterraba deve ser recentemente colhida, com raízes firmes, livres de sinais de murchamento, secagem ou deterioração. A casca deve ter coloração uniforme, característica da beterraba (roxa a vermelha, dependendo da variedade), sem manchas ou áreas escuras. A polpa deve ser firme e consistente, com coloração intensa e uniforme, sem sinais de desidratação ou podridão interna. O sabor da beterraba deve ser suave e doce, com aroma fresco e característico da raiz. Peso por unidade de aproximadamente 100g, sendo preferível o tamanho médio a grande.	KG	650	3,88	2.522,00

4	Cará	O cará deverá ser fresco, livre de rachaduras, furos, manchas, brotação ou sinais de deterioração. O cará deverá ser recentemente colhido, com casca intacta, livre de rachaduras ou sinais de murchamento. A casca deve ser de cor uniforme, característica da variedade, sem manchas ou áreas escuras. A polpa interna deve ser firme e consistente, sem sinais de desidratação ou decomposição. O sabor deve ser suave e característico do cará, com aroma fresco e sem sinais de fermentação ou decomposição. Peso por unidade de aproximadamente 100g, sendo preferível o tamanho médio a grande.	KG	1040	7,31	7.602,40
5	Cebola	A cebola deverá ser fresca, com casca intacta, livre de rachaduras, brotação, manchas, germinação ou sinais de podridão. A variedade será a mais adequada para consumo escolar, sendo aceitas cebolas das variedades amarela, branca ou roxa, conforme disponibilidade e demanda. A cebola deverá ser recém-colhida, com casca intacta, sem sinais de murchamento, secagem ou deterioração. A casca deve ser de cor uniforme, caracterizando a variedade (amarela, branca ou roxa), sem manchas escuras, áreas de germinação ou brotação. A polpa deve ser firme e de cor característica da variedade. Peso por unidade de aproximadamente 50g, sendo preferível o tamanho médio a grande.	KG	3300	14,56	48.048,00

6	Cenoura	A cenoura deverá ser fresca, com casca intacta, livre de rachaduras, manchas, brotação, podridão ou sinais de deterioração. A cenoura deve ter cor laranja intensa, característica da variedade, sem áreas descoloridas ou murchas. A cenoura deverá ser recém-colhida, com raiz firme, sem sinais de murchamento, secagem ou deterioração. A casca deve ser de cor laranja intensa, uniforme, sem manchas ou áreas escurecidas. A parte interna deve ser firme, com cor característica da cenoura. A cenoura deve ter sabor suave e doce, com aroma fresco e característico da raiz. Peso por unidade de aproximadamente 50g, sendo preferível o tamanho médio a grande.	KG	2000	4,45	8.900,00
7	Chuchu	O chuchu deverá ser fresco, com casca intacta, sem rachaduras, manchas, brotação, podridão ou sinais de deterioração. A cor do chuchu deve ser verde, com tom uniforme, sem áreas descoloridas ou amareladas. O chuchu deverá ser recém-colhido, com casca firme, livre de sinais de murchamento, secagem ou deterioração. O produto deverá estar livre de rachaduras, furos, podridão, mohos, fungos ou sinais de pragas. A casca deve ser de cor verde, caracterizando a variedade, sem manchas escuras, descoloração ou sinais de amadurecimento excessivo. O interior deve ser firme e suculento. O chuchu deve ter sabor suave e fresco, com aroma característico da variedade, sem sinais de fermentação ou	KG	500	4,07	2.035,00

		deterioração. Peso por unidade de aproximadamente 100g, sendo preferível o tamanho médio a grande.				
8	Coentro	O coentro deverá ser fresco, com folhas intactas e sem sinais de secagem, murchamento ou deterioração. As folhas devem ser de cor verde vibrante, sem manchas amarelas, marrons ou sinais de fungos. O coentro deverá ser recém-colhido, com folhas frescas, viçosas e livres de sinais de secagem, murchamento ou deterioração. As folhas devem ser de cor verde uniforme, sem áreas amareladas ou secas. O talo deve ser de espessura moderada, não muito grosso ou fibroso. O coentro deve ter sabor e aroma fresco e característico, sem sinais de amargor ou decomposição. Peso por unidade de aproximadamente 100g, sendo preferível o tamanho médio a grande.	MOLHO	800	4,26	3.408,00
9	Couve em flor	A couve-flor deverá ser fresca, sem sinais de deterioração, e com inflorescências compactas, limpas e livres de danos ou podridão. A cor da inflorescência deve ser branca ou creme claro, sem manchas escuras ou amareladas. As folhas externas devem ser de cor verde intensa e fresca. A couve-flor deverá ser recém-colhida, com inflorescências firmes, compactas e com aspecto fresco, livre de murchamento, secagem ou sinais de deterioração. O produto deverá estar livre de rachaduras, furos, manchas, podridão, mohos, fungos ou sinais de pragas. A cabeça de couve-flor deve ser	KG	650	13,04	8.476,00

		compacta, sem áreas abertas ou separadas, com as flores bem formadas e uniformemente distribuídas. O produto deve ter sabor fresco e suave, com aroma característico da couve-flor, sem odores fortes ou desagradáveis. Peso por unidade de aproximadamente 500g, sendo preferível o tamanho médio a grande.				
10	Couve folha	Tipo couve-manteiga. A couve deverá ser fresca, com folhas intactas e sem sinais de secagem, murchamento ou deterioração. O produto deverá ser livre de partes envelhecidas, danificadas ou contaminadas. As folhas devem ser de cor verde intensa, sem manchas amareladas, vermelhas ou escuras. A couve-manteiga deverá ser recém-colhida, com folhas firmes, viçosas e livres de sinais de secagem, murchamento ou deterioração. O produto deverá estar livre de manchas, pragas, fungos, bactérias ou qualquer outro tipo de contaminação. As folhas devem estar inteiras, não rasgadas ou com defeitos evidentes, como furos causados por pragas. O produto deve ter sabor fresco e característico, com aroma suave e sem sinais de fermentação ou decomposição. Peso por unidade de aproximadamente 100g, sendo preferível o tamanho médio a grande.	KG	550	9,87	5.428,50

11	Pepino	O pepino deverá ser fresco, colhido no ponto ideal de maturação, com casca intacta, sem sinais de amassados ou rachaduras. O pepino pode ser das variedades mais comuns, como pepino comum ou pepino japonês, conforme a disponibilidade e demanda. O pepino deve apresentar cor verde uniforme, sem manchas amareladas, queimaduras solares ou sinais de maturação excessiva. O pepino deve ser fresco, crocante e com sabor suave, típico da hortaliça, sem sinais de ressecamento ou murchamento. O pepino deverá estar livre de rachaduras, amassados, machucados, fungos, pragas ou qualquer outro tipo de dano. Não devem ser aceitos pepinos com manchas escuras, estragos ou partes deterioradas. O pepino deve exalar um aroma fresco e característico, sem odores de fermentação ou decomposição. A casca deve ser firme e crocante, e a polpa deve ser húmida e suculenta, sem partes amargas ou fibrosas. O pepino deve ter comprimento médio de 18 a 25 cm e peso entre 150 e 250 gramas, sendo de tamanho uniforme e adequado para o consumo.	KG	400	4,70	1.880,00
----	--------	--	----	-----	------	----------

12	Tomate	O tomate deverá ser fresco, de maturação no ponto ideal, sem sinais de amassados, rachaduras ou deterioração precoce. O tomate pode ser de diferentes variedades, como tomate caqui ou tomate italiano, conforme a disponibilidade e a demanda do cardápio escolar. O tomate deve apresentar cor uniforme (vermelho, alaranjado ou amarelo), conforme a variedade, com ausência de manchas ou descolorações. O tomate deverá ser fresco, com casca firme, sem sinais de murchamento, amassados ou ressecamento. A polpa interna deve ser suculenta e consistente, sem partes moles ou desintegradas. O tomate não deve apresentar rachaduras, amassados, machucados, fungos, pragas ou qualquer outro tipo de defeito visível. Não são aceitáveis tomates com manchas escuras, deterioração ou partes estragadas. O tomate deve exalar um aroma fresco e característico, sem odores de fermentação ou decomposição. A casca deve ser firme e lisa, enquanto a polpa interna deve ser suculenta e de textura agradável, sem ser excessivamente fibrosa ou aguada. Peso por unidade de aproximadamente 150g, sendo preferível o tamanho médio a grande.	KG	3300	6,55	21.615,00
13	Laranja cravo	A laranja cravo deverá ser fresca, sem sinais de amassados, rachaduras ou deterioração. A fruta deve estar madura, com casca firme, sem defeitos visíveis e adequada para consumo imediato. A casca da laranja cravo deverá ser de cor laranja	KG	2000	7,12	14.240,00

		intensa, sem áreas verdes ou amareladas, indicando a maturação ideal. A laranja cravo deverá ser recém-colhida, sem sinais de murchamento ou ressecamento. A casca deve ser firme e a polpa suculenta. O produto deverá estar livre de machucados, rachaduras, ferimentos, pragas, fungos ou qualquer outro tipo de dano. A fruta não pode apresentar sinais de podridão ou fermentação. A polpa deve ser suave, suculenta e sem partes secas ou fibrosas, com suco em boa quantidade e qualidade. A laranja deve ter sabor doce e refrescante, sem amargor excessivo, e aroma característico da fruta madura. Peso por unidade de aproximadamente 300g, sendo preferível o tamanho médio a grande.				
14	Laranja pera	A laranja pera deverá ser fresca, com casca firme e sem sinais de amassados, rachaduras ou deterioração. A fruta deve estar madura e pronta para consumo. A casca da laranja pera deverá ser de cor laranja uniforme, sem áreas verdes ou amareladas, indicando a maturação ideal. O produto deve estar livre de machucados, rachaduras, ferimentos, pragas, fungos ou qualquer outro tipo de dano. Não pode apresentar sinais de podridão ou fermentação. A laranja deve ter sabor doce e suave, com aroma característico da fruta madura e fresca. A polpa da laranja deve ser suculenta, suave e livre de sementes em excesso. A quantidade de suco deve ser adequada, sem áreas	KG	1300	5,27	6.851,00

		secas ou fibrosas. A laranja pera deverá ser recém-colhida, com casca firme e sem sinais de murchamento ou ressecamento. Peso por unidade de aproximadamente 300g, sendo preferível o tamanho médio a grande.				
15	Limão	O limão deverá ser fresco, com casca firme e sem sinais de amassados, rachaduras ou deterioração. A fruta deve estar madura, adequada para consumo. A casca do limão deverá ser verde amarelada ou amarela, indicando que a fruta está madura e pronta para consumo. O limão deverá ser recém-colhido, com casca firme e sem sinais de murchamento ou ressecamento. O produto deve estar livre de machucados, rachaduras, ferimentos, pragas, fungos ou qualquer outro tipo de dano. Não pode apresentar sinais de podridão, fermentação ou defeitos na casca. O limão deve ter sabor ácido e fresco, sem sinais de amargor excessivo ou fermentação. O aroma deve ser característico do limão maduro. A polpa do limão deve ser suave, sucrada e succulenta, com uma boa quantidade de suco. Não pode ter áreas secas ou fibrosas. Peso por unidade de aproximadamente 100g, sendo preferível o tamanho médio a grande.	KG	400	5,52	2.208,00

16	Maçã gala	A maçã gala deverá ser fresca, com casca firme, sem sinais de amassados, rachaduras ou deterioração. A fruta deve estar madura, adequada para consumo imediato. A casca da maçã gala deverá ser de cor vermelho-esverdeada a vermelha, caracterizando a variedade. A maçã gala deverá ser recém-colhida, com casca firme, sem sinais de murchamento ou ressecamento. O produto deve estar livre de machucados, rachaduras, ferimentos, pragas, fungos ou qualquer outro tipo de dano. Não pode apresentar sinais de podridão ou fermentação. A maçã deve ter sabor doce e levemente ácido, com aroma agradável e fresco característico da variedade Gala. A polpa da maçã deve ser crocante, suave e suja, com uma boa quantidade de suco e sem áreas secas ou fibrosas. Peso por unidade de aproximadamente 200g, sendo preferível o tamanho médio a grande.	KG	650	8,64	5.616,00
17	Manga Tommy	Tipo tommy ou haden. A manga deverá ser fresca, com casca intacta e sem sinais de deterioração. O produto deve estar no ponto ideal de maturação, sem estar verde ou excessivamente madura. A casca da manga deve apresentar tons de amarelo, verde ou vermelho, dependendo da variedade e do ponto de maturação. A polpa interna deve ser amarela e suculenta. O produto deve estar livre de machucados, rachaduras, ferimentos, pragas, fungos ou qualquer outro tipo de dano. A casca não deve apresentar	KG	800	6,65	5.320,00

		manchas ou sinais de podridão. A manga deve ser recém-colhida, no ponto adequado de maturação, sem sinais de ressecamento, murchamento ou de deterioração. A polpa da manga deve ser macia, suculenta e doce, com pouca ou nenhuma fibra. Não deve conter partes fibrosas ou duras que prejudiquem o consumo. A manga deve ter sabor doce e característico, sem amargor ou qualquer alteração, e apresentar aroma fresco típico da fruta madura. Peso por unidade de aproximadamente 500g, sendo preferível o tamanho médio a grande.				
18	Melão amarelo	Tipo amarelo. O melão deverá ser fresco, de boa qualidade, sem sinais de deterioração. A fruta deve estar no ponto ideal de maturação, não excessivamente madura nem verde. A casca pode ser amarela. A polpa interna deve ser laranja, amarela ou branca, conforme a variedade. O melão deverá ser recém-colhido e entregue com máxima frescura. O melão deverá estar livre de machucados, rachaduras, ferimentos, pragas, fungos, ou qualquer outro tipo de dano. Não deve haver sinais de podridão ou amassados. A polpa do melão deve ser suave, firme, suculenta, e doce. Não deverá apresentar fibras excessivas ou amargor. O sabor e a consistência devem ser típicos de um melão maduro e de boa qualidade. O melão deverá apresentar um aroma doce e fresco, típico da fruta madura. Peso por unidade de aproximadamente 2kg, sendo preferível o tamanho médio a	KG	2000	6,42	12.840,00

		grande.				
19	Abacate	Fruto fresco, sem sinais de amassados, rachaduras ou deterioração. O abacate deve ser de colheita recente, com coloração verde-clara ou amarelada (dependendo do grau de maturação), sem sinais de amadurecimento excessivo. O produto deverá ser embalado em caixas de papelão ou sacos plásticos resistentes, de forma a garantir a integridade durante o transporte e armazenamento. Peso por unidade de aproximadamente 200g.	KG	2000	8,06	16.120,00
20	Abacaxi	Tipo pérola. Fruto fresco, saudável, sem sinais de danos, podres ou rachaduras. O abacaxi deve ser recém-colhido, com casca intacta e firme, sem sinais de murchamento, podridão ou manchas. A casca deve ter uma cor amarela predominante, sinalizando o ponto de maturação ideal para consumo. O abacaxi deve ter aroma doce e agradável, característico da fruta madura, sem odores desagradáveis. Peso por unidade de aproximadamente 1,5kg, sendo preferível o tamanho médio a grande.	KG	1000	7,64	7.640,00

21	Melancia	A melancia deverá ser fresca, de boa qualidade, sem sinais de deterioração. A casca deve estar intacta, com a polpa firme e suculenta. A melancia deverá ser da variedade sem sementes ou com sementes, dependendo da especificação do edital, com a polpa vermelha ou rosada e sabor doce. A casca da melancia deve ser de verde escuro ou verde-claro, sem manchas. A polpa deve ser de cor vermelha ou rosada, com boa aparência e textura. A melancia deverá ser recém-colhida, no ponto adequado de maturação, com a polpa firme e suculenta. O produto não deve apresentar sinais de ressecamento ou decomposição. A melancia deverá estar livre de machucados, rachaduras, ferimentos, pragas, fungos ou qualquer outro tipo de dano. Não deverá apresentar sinais de podridão, amassados ou excesso de umidade. A polpa da melancia deve ser suave, firme e julgada sem fibrosidade excessiva. O sabor deve ser doce e refrescante, sem amargor ou alteração de sabor. A melancia deve apresentar aroma fresco e doce, típico da fruta madura e saudável. Peso por unidade de aproximadamente 10 kg, sendo preferível o tamanho médio a grande.	KG	2000	3,77	7.540,00
Duzentos e oitenta e quatro reais e cento e sessenta e cinco reais e noventa centavos						284.165,90

Análise crítica dos preços coletados:

Considerando os orçamentos levantados, entende-se que o preço fornecido se encontra compatível com o atual encontrado no mercado possibilitando a devida concorrência para os interessados e sem causar prejuízos ao comércio local ou a unidade licitante.

O método utilizado neste estudo para a estimativa preliminar de preço da contratação foi a média e mediana de cada custo da planilha dos preços pesquisados dos orçamentos recebidos através do Painel de Preços, que resultou no valor orçado estimado de **R\$ 284.165,90 (Duzentos e oitenta e quatro reais e cento e sessenta e cinco reais e noventa centavos)**. Após a extração e consolidação dos valores chegou-se aos valores referenciais citados. Seguem anexas as memórias de cálculo da estimativa de preços referenciais e os documentos que lhe dão suporte.

Estimativa preliminar de preços **R\$ 284.165,90 (Duzentos e oitenta e quatro reais e cento e sessenta e cinco reais e noventa centavos)**

4. Análise de riscos, adequações e benefícios

4.1. Análise de riscos						
Nº	Descrição do risco	Probabilidade de ocorrência	Impacto	Ações de prevenção	Ações de contingência	Responsável pelas ações
1.	Durante a operação interna do processo licitatório, levando em consideração a grande demanda de processos em andamento, a presente licitação pode sofrer com atrasos, o que pode impactar	Baixa	Médio	Implementação da licitação em caráter de urgência para atendimento da demanda	Atualização das pesquisas de preço médio	Setor permanente de Licitações
	diretamente no mercado, uma vez que nossos valores apresentaram defasagem com os encontrados no mercado					

2.	Durante a fase de seleção do fornecedor, ocorrem variantes nos valores ofertados, sendo possível que o/os ganhador/es não realize a contemplação de um determinado produto que atenderia a demanda.	Média	Médio	Procura por um fornecedor para o determinado produto, até mesmo por meio de possível processo de chamamento	Atualização e adequação dos cardápios de merenda	Setor de licitação permanente Setor de Merendas
3.	Durante a fase de gestão e execução do contrato pode acontecer dos produtos licitados serem contemplados por mais de um fornecedor, implicando em um abastecimento da unidade de distribuição da Secretaria de Educação de forma desproporcional, levando ao atraso nas programações de merenda	Alto	Médio	Orientações para o fornecimento por meio do contrato, fazeno valer a determinação de um prazo máximo para o recebimento dos produtos na unidade licitante	Organização de novo cronograma de distribuição	Setor de merendas

Dentre os riscos elencados acima, aqueles com probabilidade de ocorrência alta e impacto alto foram analisados para avaliar a viabilidade da contratação. Nesse sentido, importa garantir que as ações de prevenção e contingência sejam efetivadas em todas as etapas do processo de contratação e implementação do processo licitatório. Diante dos riscos elencados nesta etapa do Estudo Técnico Preliminar e suas respectivas ações de prevenção e contingência, conclui-se que os riscos apresentados não oferecem impedimento suficiente à viabilidade da contratação do presente objeto.

4.2. Providências para a adequação do ambiente

Para a adequada implementação do processo licitatório, faz-se necessário realizar ações para adequação do depósito de merendas da Secretaria de Educação.

Abaixo estão identificadas as principais providências para adequação, bem como detalhamento do

período de execução e estimativa de custos.			
Nº	Atividade de adequação	Período de execução	Estimativa de custos
1.	Limpeza e sanitização do ambiente de armazenamento	03 dias	Por meio de equipe já prestadora de serviços a Secretaria.
Para a implementação da solução, faz-se necessária a adequação do depósito de merendas, com a execução de manutenções rotineiras.			
4.3. Resultados e benefícios previstos			
Abaixo apresentamos elencados os principais resultados e benefícios que se espera atingir com a aquisição dos Gêneros para a composição da merenda escolar.			
Nº	Resultados e benefícios esperados	Indicador de sucesso	
1.	Elaboração do plano de atividade para regulamentar todo o processo de fornecimento da alimentação escolar durante o período pandêmico.	Reuniões frequentes entre os agentes participantes do processo de preparação da merenda	
2.	Utilização de planilhas unificadas em parceria com o setor de inspeção e os gestores das escolas	Número de escolas atendidas e quantitativo de alunos beneficiados com a merenda diariamente.	
3.	Coparticipação entre os setores da secretaria de educação	Compra e logística de distribuição em sintonia	
4.	Oferecer o alimento ao aluno, atendendo as necessidades nutricionais que seriam ofertadas nas aulas presenciais	O fornecimento da Alimentação Escolar se dá por meio do correto e equilibrado cardápio de merenda	
5.	Melhora do rendimento escolar e aumentos na participação nas aulas	Distribuição em toda a rede municipal	
5. Declaração da viabilidade ou não da contratação			
A lista de verificação abaixo oferece o resumo do atendimento da contratação a todos os requisitos elencados no estudo técnico preliminar.			
Lista de verificação para declaração da viabilidade ou não da contratação			
Item do estudo técnico preliminar:			Atende?
1. A necessidade da contratação é clara e adequadamente justificada?			SIM

2. O alinhamento entre a contratação e o planejamento institucional do órgão ou entidade está demonstrado?	SIM
3. A quantidade de itens está coerente com a demanda prevista?	SIM
4. O levantamento de mercado e a pesquisa de preços foram devidamente realizados?	SIM
5. O parcelamento da solução foi analisado e justificado, se for o caso?	SIM
6. As estimativas preliminares dos preços foram feitas, a partir dos preços pesquisados?	SIM
8. Os riscos relevantes para a contratação foram levantados, incluindo-se ações para prevenção ou contingência?	SIM
9. As providências para readequação do órgão ou entidade foram estabelecidas?	SIM
10. Os resultados esperados com a contratação foram elencados?	SIM
11. A relação custo-benefício da contratação é considerada favorável e vantajosa para o órgão ou entidade?	SIM
Em assim sendo, diante do exposto no presente estudo técnico preliminar, declara-se que a aquisição é viável, necessária e adequada a este órgão. Além disso, convém ressaltar que o mercado já dispõe de um número razoável de fornecedores capazes de oferecer a solução.	

Venturosa, 20 de outubro de 2025.

RESPONSÁVEIS PELAS INFORMAÇÕES;

SECRETÁRIA DE EDUCAÇÃO

NUTRICIONISTA

ANEXO II
TERMO DE REFERENCIA

PREGÃO ELETRÔNICO Nº 035/2025

Processo Administrativo nº 064/2025.

1.. Constitui objeto deste Termo de Referência, REGISTRO DE PREÇOS PARA FUTURA E AQUISIÇÃO PARCELADA DE PRODUTOS HORTIFRUTIGRANJEIROS DESTINADOS À MERENDA ESCOLAR DAS ESCOLAS MUNICIPAIS DE VENTUROSA-PE, CONFORME TERMO DE REFERENCIA, conforme especificações e quantitativos estabelecidos no Termo de Referência, anexo do Edital.

ITEM	PRODUTO	DESCRIÇÃO	UND	QUANT.	P.UNIT.	P.TOTAL
1	Alho	O alho deve ser fornecido inteiro, com a casca intacta. O alho deve estar fresco, com cabeças firmes, sem sinais de brotação. As cabeças devem ser inteiras, sem amolecimento ou sinais de ressecamento. As cabeças de alho devem apresentar cor branca a lilás, conforme a variedade, sem manchas ou áreas escurecidas. As peles devem ser firmes e bem aderidas ao bulbo. O alho deve ter aroma intenso e característico, com sabor forte e fresco. Não deve apresentar odor de mofo ou fermentação. Peso por unidade de aproximadamente 25g, sendo preferível o tamanho médio a grande, com dentes firmes e bem formados.	KG	2000	26,95	53.900,00
2	Batata inglesa	A batata-inglesa deverá ser fresca, com casca intacta, livre de rachaduras, furos, manchas, brotação ou sinais de podridão. A batata-inglesa deve ser recentemente colhida, sem sinais de murchamento ou ressecamento. A casca deve ser de cor uniforme, sem manchas escuras ou áreas de germinação (brotação). A polpa interna deve	KG	3300	12,72	41.976,00

		ser firme, com coloração típica da batata inglesa, branca ou amarelada, dependendo da variedade. A batata deve ter sabor suave e fresco, sem odores de fermentação ou decomposição. Peso por unidade de aproximadamente 100g, sendo preferível o tamanho médio a grande.				
3	Beterraba	A beterraba deve ser fresca, com casca intacta, livre de rachaduras, furos, manchas, brotação ou sinais de podridão. A beterraba deve ser recentemente colhida, com raízes firmes, livres de sinais de murchamento, secagem ou deterioração. A casca deve ter coloração uniforme, característica da beterraba (roxa a vermelha, dependendo da variedade), sem manchas ou áreas escuras. A polpa deve ser firme e consistente, com coloração intensa e uniforme, sem sinais de desidratação ou podridão interna. O sabor da beterraba deve ser suave e doce, com aroma fresco e característico da raiz. Peso por unidade de aproximadamente 100g, sendo preferível o tamanho médio a grande.	KG	650	3,88	2.522,00
4	Cará	O cará deverá ser fresco, livre de rachaduras, furos, manchas, brotação ou sinais de deterioração. O cará deverá ser recentemente colhido, com casca intacta, livre de rachaduras ou sinais de murchamento. A casca deve ser de cor uniforme, característica da variedade, sem manchas ou áreas escuras. A polpa interna deve ser firme e consistente, sem sinais de desidratação ou decomposição. O	KG	1040	7,31	7.602,40

		sabor deve ser suave e característico do cará, com aroma fresco e sem sinais de fermentação ou decomposição. Peso por unidade de aproximadamente 100g, sendo preferível o tamanho médio a grande.				
5	Cebola	A cebola deverá ser fresca, com casca intacta, livre de rachaduras, brotação, manchas, germinação ou sinais de podridão. A variedade será a mais adequada para consumo escolar, sendo aceitas cebolas das variedades amarela, branca ou roxa, conforme disponibilidade e demanda. A cebola deverá ser recém-colhida, com casca intacta, sem sinais de murchamento, secagem ou deterioração. A casca deve ser de cor uniforme, caracterizando a variedade (amarela, branca ou roxa), sem manchas escuras, áreas de germinação ou brotação. A polpa deve ser firme e de cor característica da variedade. Peso por unidade de aproximadamente 50g, sendo preferível o tamanho médio a grande.	KG	3300	14,56	48.048,00
6	Cenoura	A cenoura deverá ser fresca, com casca intacta, livre de rachaduras, manchas, brotação, podridão ou sinais de deterioração. A cenoura deve ter cor laranja intensa, característica da variedade, sem áreas descoloridas ou murchas. A cenoura deverá ser recém-colhida, com raiz firme, sem sinais de murchamento, secagem ou deterioração. A casca deve ser de cor laranja intensa, uniforme, sem manchas ou áreas	KG	2000	4,45	8.900,00

		escurecidas. A parte interna deve ser firme, com cor característica da cenoura. A cenoura deve ter sabor suave e doce, com aroma fresco e característico da raiz. Peso por unidade de aproximadamente 50g, sendo preferível o tamanho médio a grande.				
7	Chuchu	O chuchu deverá ser fresco, com casca intacta, sem rachaduras, manchas, brotação, podridão ou sinais de deterioração. A cor do chuchu deve ser verde, com tom uniforme, sem áreas descoloridas ou amareladas. O chuchu deverá ser recém-colhido, com casca firme, livre de sinais de murchamento, secagem ou deterioração. O produto deverá estar livre de rachaduras, furos, podridão, mohos, fungos ou sinais de pragas. A casca deve ser de cor verde, caracterizando a variedade, sem manchas escuras, descoloração ou sinais de amadurecimento excessivo. O interior deve ser firme e succulento. O chuchu deve ter sabor suave e fresco, com aroma característico da variedade, sem sinais de fermentação ou deterioração. Peso por unidade de aproximadamente 100g, sendo preferível o tamanho médio a grande.	KG	500	4,07	2.035,00

8	Coentro	O coentro deverá ser fresco, com folhas intactas e sem sinais de secagem, murchamento ou deterioração. As folhas devem ser de cor verde vibrante, sem manchas amarelas, marrons ou sinais de fungos. O coentro deverá ser recém-colhido, com folhas frescas, viçosas e livres de sinais de secagem, murchamento ou deterioração. As folhas devem ser de cor verde uniforme, sem áreas amareladas ou secas. O talo deve ser de espessura moderada, não muito grosso ou fibroso. O coentro deve ter sabor e aroma fresco e característico, sem sinais de amargor ou decomposição. Peso por unidade de aproximadamente 100g, sendo preferível o tamanho médio a grande.	MOLHO	800	4,26	3.408,00
9	Couve em flor	A couve-flor deverá ser fresca, sem sinais de deterioração, e com inflorescências compactas, limpas e livres de danos ou podridão. A cor da inflorescência deve ser branca ou creme claro, sem manchas escuras ou amareladas. As folhas externas devem ser de cor verde intensa e fresca. A couve-flor deverá ser recém-colhida, com inflorescências firmes, compactas e com aspecto fresco, livre de murchamento, secagem ou sinais de deterioração. O produto deverá estar livre de rachaduras, furos, manchas, podridão, mohos, fungos ou sinais de pragas. A cabeça de couve-flor deve ser compacta, sem áreas abertas ou separadas, com as flores bem formadas e uniformemente distribuídas. O produto deve ter sabor fresco e suave, com aroma	KG	650	13,04	8.476,00

		característico da couve-flor, sem odores fortes ou desagradáveis. Peso por unidade de aproximadamente 500g, sendo preferível o tamanho médio a grande.				
10	Couve folha	Tipo couve-manteiga. A couve deverá ser fresca, com folhas intactas e sem sinais de secagem, murchamento ou deterioração. O produto deverá ser livre de partes envelhecidas, danificadas ou contaminadas. As folhas devem ser de cor verde intensa, sem manchas amareladas, vermelhas ou escuras. A couve-manteiga deverá ser recém-colhida, com folhas firmes, viçosas e livres de sinais de secagem, murchamento ou deterioração. O produto deverá estar livre de manchas, pragas, fungos, bactérias ou qualquer outro tipo de contaminação. As folhas devem estar inteiras, não rasgadas ou com defeitos evidentes, como furos causados por pragas. O produto deve ter sabor fresco e característico, com aroma suave e sem sinais de fermentação ou decomposição. Peso por unidade de aproximadamente 100g, sendo preferível o tamanho médio a grande.	KG	550	9,87	5.428,50

11	Pepino	O pepino deverá ser fresco, colhido no ponto ideal de maturação, com casca intacta, sem sinais de amassados ou rachaduras. O pepino pode ser das variedades mais comuns, como pepino comum ou pepino japonês, conforme a disponibilidade e demanda. O pepino deve apresentar cor verde uniforme, sem manchas amareladas, queimaduras solares ou sinais de maturação excessiva. O pepino deve ser fresco, crocante e com sabor suave, típico da hortaliza, sem sinais de ressecamento ou murchamento. O pepino deverá estar livre de rachaduras, amassados, machucados, fungos, pragas ou qualquer outro tipo de dano. Não devem ser aceitos pepinos com manchas escuras, estragos ou partes deterioradas. O pepino deve exalar um aroma fresco e característico, sem odores de fermentação ou decomposição. A casca deve ser firme e crocante, e a polpa deve ser húmida e suculenta, sem partes amargas ou fibrosas. O pepino deve ter comprimento médio de 18 a 25 cm e peso entre 150 e 250 gramas, sendo de tamanho uniforme e adequado para o consumo.	KG	400	4,70	1.880,00
----	--------	--	----	-----	------	----------

12	Tomate	O tomate deverá ser fresco, de maturação no ponto ideal, sem sinais de amassados, rachaduras ou deterioração precoce. O tomate pode ser de diferentes variedades, como tomate caqui ou tomate italiano, conforme a disponibilidade e a demanda do cardápio escolar. O tomate deve apresentar cor uniforme (vermelho, alaranjado ou amarelo), conforme a variedade, com ausência de manchas ou descolorações. O tomate deverá ser fresco, com casca firme, sem sinais de murchamento, amassados ou ressecamento. A polpa interna deve ser suculenta e consistente, sem partes moles ou desintegradas. O tomate não deve apresentar rachaduras, amassados, machucados, fungos, pragas ou qualquer outro tipo de defeito visível. Não são aceitáveis tomates com manchas escuras, deterioração ou partes estragadas. O tomate deve exalar um aroma fresco e característico, sem odores de fermentação ou decomposição. A casca deve ser firme e lisa, enquanto a polpa interna deve ser suculenta e de textura agradável, sem ser excessivamente fibrosa ou aguada. Peso por unidade de aproximadamente 150g, sendo preferível o tamanho médio a grande.	KG	3300	6,55	21.615,00
13	Laranja cravo	A laranja cravo deverá ser fresca, sem sinais de amassados, rachaduras ou deterioração. A fruta deve estar madura, com casca firme, sem defeitos visíveis e adequada para consumo imediato. A casca da laranja cravo deverá ser de cor laranja	KG	2000	7,12	14.240,00

		intensa, sem áreas verdes ou amareladas, indicando a maturação ideal. A laranja cravo deverá ser recém-colhida, sem sinais de murchamento ou ressecamento. A casca deve ser firme e a polpa suculenta. O produto deverá estar livre de machucados, rachaduras, ferimentos, pragas, fungos ou qualquer outro tipo de dano. A fruta não pode apresentar sinais de podridão ou fermentação. A polpa deve ser suave, suculenta e sem partes secas ou fibrosas, com suco em boa quantidade e qualidade. A laranja deve ter sabor doce e refrescante, sem amargor excessivo, e aroma característico da fruta madura. Peso por unidade de aproximadamente 300g, sendo preferível o tamanho médio a grande.				
14	Laranja pera	A laranja pera deverá ser fresca, com casca firme e sem sinais de amassados, rachaduras ou deterioração. A fruta deve estar madura e pronta para consumo. A casca da laranja pera deverá ser de cor laranja uniforme, sem áreas verdes ou amareladas, indicando a maturação ideal. O produto deve estar livre de machucados, rachaduras, ferimentos, pragas, fungos ou qualquer outro tipo de dano. Não pode apresentar sinais de podridão ou fermentação. A laranja deve ter sabor doce e suave, com aroma característico da fruta madura e fresca. A polpa da laranja deve ser suculenta, suave e livre de sementes em excesso. A quantidade de suco deve ser adequada, sem áreas	KG	1300	5,27	6.851,00

		secas ou fibrosas. A laranja pera deverá ser recém-colhida, com casca firme e sem sinais de murchamento ou ressecamento. Peso por unidade de aproximadamente 300g, sendo preferível o tamanho médio a grande.				
15	Limão	O limão deverá ser fresco, com casca firme e sem sinais de amassados, rachaduras ou deterioração. A fruta deve estar madura, adequada para consumo. A casca do limão deverá ser verde amarelada ou amarela, indicando que a fruta está madura e pronta para consumo. O limão deverá ser recém-colhido, com casca firme e sem sinais de murchamento ou ressecamento. O produto deve estar livre de machucados, rachaduras, ferimentos, pragas, fungos ou qualquer outro tipo de dano. Não pode apresentar sinais de podridão, fermentação ou defeitos na casca. O limão deve ter sabor ácido e fresco, sem sinais de amargor excessivo ou fermentação. O aroma deve ser característico do limão maduro. A polpa do limão deve ser suave, sucrada e suculenta, com uma boa quantidade de suco. Não pode ter áreas secas ou fibrosas. Peso por unidade de aproximadamente 100g, sendo preferível o tamanho médio a grande.	KG	400	5,52	2.208,00

16	Maçã gala	A maçã gala deverá ser fresca, com casca firme, sem sinais de amassados, rachaduras ou deterioração. A fruta deve estar madura, adequada para consumo imediato. A casca da maçã gala deverá ser de cor vermelho-esverdeada a vermelha, caracterizando a variedade. A maçã gala deverá ser recém-colhida, com casca firme, sem sinais de murchamento ou ressecamento. O produto deve estar livre de machucados, rachaduras, ferimentos, pragas, fungos ou qualquer outro tipo de dano. Não pode apresentar sinais de podridão ou fermentação. A maçã deve ter sabor doce e levemente ácido, com aroma agradável e fresco característico da variedade Gala. A polpa da maçã deve ser crocante, suave e suja, com uma boa quantidade de suco e sem áreas secas ou fibrosas. Peso por unidade de aproximadamente 200g, sendo preferível o tamanho médio a grande.	KG	650	8,64	5.616,00
17	Manga Tommy	Tipo tommy ou haden. A manga deverá ser fresca, com casca intacta e sem sinais de deterioração. O produto deve estar no ponto ideal de maturação, sem estar verde ou excessivamente madura. A casca da manga deve apresentar tons de amarelo, verde ou vermelho, dependendo da variedade e do ponto de maturação. A polpa interna deve ser amarela e suculenta. O produto deve estar livre de machucados, rachaduras, ferimentos, pragas, fungos ou qualquer outro tipo de dano. A casca não deve apresentar	KG	800	6,65	5.320,00

		manchas ou sinais de podridão. A manga deve ser recém-colhida, no ponto adequado de maturação, sem sinais de ressecamento, murchamento ou de deterioração. A polpa da manga deve ser macia, suculenta e doce, com pouca ou nenhuma fibra. Não deve conter partes fibrosas ou duras que prejudiquem o consumo. A manga deve ter sabor doce e característico, sem amargor ou qualquer alteração, e apresentar aroma fresco típico da fruta madura. Peso por unidade de aproximadamente 500g, sendo preferível o tamanho médio a grande.				
18	Melão amarelo	Tipo amarelo. O melão deverá ser fresco, de boa qualidade, sem sinais de deterioração. A fruta deve estar no ponto ideal de maturação, não excessivamente madura nem verde. A casca pode ser amarela. A polpa interna deve ser laranja, amarela ou branca, conforme a variedade. O melão deverá ser recém-colhido e entregue com máxima frescura. O melão deverá estar livre de machucados, rachaduras, ferimentos, pragas, fungos, ou qualquer outro tipo de dano. Não deve haver sinais de podridão ou amassados. A polpa do melão deve ser suave, firme, suculenta, e doce. Não deverá apresentar fibras excessivas ou amargor. O sabor e a consistência devem ser típicos de um melão maduro e de boa qualidade. O melão deverá apresentar um aroma doce e fresco, típico da fruta madura. Peso por unidade de aproximadamente 2kg, sendo preferível o tamanho médio a	KG	2000	6,42	12.840,00

		grande.				
19	Abacate	Fruto fresco, sem sinais de amassados, rachaduras ou deterioração. O abacate deve ser de colheita recente, com coloração verde-clara ou amarelada (dependendo do grau de maturação), sem sinais de amadurecimento excessivo. O produto deverá ser embalado em caixas de papelão ou sacos plásticos resistentes, de forma a garantir a integridade durante o transporte e armazenamento. Peso por unidade de aproximadamente 200g.	KG	2000	8,06	16.120,00
20	Abacaxi	Tipo pérola. Fruto fresco, saudável, sem sinais de danos, podres ou rachaduras. O abacaxi deve ser recém-colhido, com casca intacta e firme, sem sinais de murchamento, podridão ou manchas. A casca deve ter uma cor amarela predominante, sinalizando o ponto de maturação ideal para consumo. O abacaxi deve ter aroma doce e agradável, característico da fruta madura, sem odores desagradáveis. Peso por unidade de aproximadamente 1,5kg, sendo preferível o tamanho médio a grande.	KG	1000	7,64	7.640,00

21	Melancia	A melancia deverá ser fresca, de boa qualidade, sem sinais de deterioração. A casca deve estar intacta, com a polpa firme e suculenta. A melancia deverá ser da variedade sem sementes ou com sementes, dependendo da especificação do edital, com a polpa vermelha ou rosada e sabor doce. A casca da melancia deve ser de verde escuro ou verde-claro, sem manchas. A polpa deve ser de cor vermelha ou rosada, com boa aparência e textura. A melancia deverá ser recém-colhida, no ponto adequado de maturação, com a polpa firme e suculenta. O produto não deve apresentar sinais de ressecamento ou decomposição. A melancia deverá estar livre de machucados, rachaduras, ferimentos, pragas, fungos ou qualquer outro tipo de dano. Não deverá apresentar sinais de podridão, amassados ou excesso de umidade. A polpa da melancia deve ser suave, firme e julgada sem fibrosidade excessiva. O sabor deve ser doce e refrescante, sem amargor ou alteração de sabor. A melancia deve apresentar aroma fresco e doce, típico da fruta madura e saudável. Peso por unidade de aproximadamente 10 kg, sendo preferível o tamanho médio a grande.	KG	2000	3,77	7.540,00
Duzentos e oitenta e quatro reais e cento e sessenta e cinco reais e noventa centavos						284.165,90

14.1. O prazo de vigência da contratação é de até 31 de dezembro de 2025, contados da assinatura do contrato, prorrogável na forma do art. 105, 106 e 107 da Lei nº 14.133/2021.

14.2. Justifica a aquisição a necessidade que esta Secretaria tem em garantir a qualidade no atendimento de referência nas unidades de saúde do município.

15. CLASSIFICAÇÃO DOS BENS COMUNS

15.1. A natureza do objeto a ser contratado é de bens comuns, tendo em vista que seus padrões de desempenho e qualidade podem ser objetivamente definidos pelo edital, por meio de especificações usuais de mercado, nos termos do art. 6º, inciso XIII, da Lei Federal nº 14.133/2021, e as especificações dos produtos estão definidas de forma clara, concisa e objetiva e que as unidades de medida atendem ao princípio da padronização usual existente no mercado.

16. ENTREGA E CRITÉRIOS DE ACEITAÇÃO DO OBJETO.

16.1. O prazo de entrega dos produtos será de 05 dias, contados da assinatura com contrato, em remessa (*PARCELADA*), no seguinte endereço Rua Antônio Alexandre da Silva, S/N, Centro, VENTUROSA, Estado de Pernambuco.

16.2. No caso de produtos perecíveis, o prazo de validade na data da entrega não poderá ser inferior a 60 (sessenta) (dias) do prazo total recomendado pelo fabricante.

16.3. O bem serão recebidos provisoriamente no prazo de 03 (três) dias, pelo(a) responsável pelo acompanhamento e fiscalização do contrato, para efeito de posterior verificação de sua conformidade com as especificações constantes neste Termo de Referência e na proposta.

16.4. Os bens poderão ser rejeitados, no todo ou em parte, quando em desacordo com as especificações constantes neste Termo de Referência e na proposta, devendo ser substituídos no prazo de 03 (três) dias, a contar da notificação da contratada, às suas custas, sem prejuízo da aplicação das penalidades.

16.5. Os bens serão recebidos definitivamente no prazo de 05 (cinco) dias, contados do recebimento provisório, após a verificação da qualidade e quantidade do MATERIAL e consequente aceitação mediante termo circunstanciado.

16.5.1. Na hipótese de a verificação a que se refere o subitem anterior não ser procedida dentro do prazo fixado, reputar-se-á como realizada, consumando-se o recebimento definitivo no dia do esgotamento do prazo.

16.6. O recebimento provisório ou definitivo do objeto não exclui a responsabilidade da contratada pelos prejuízos resultantes da incorreta execução do contrato.

17. OBRIGAÇÕES DA CONTRATANTE

17.1. São obrigações da Contratante:

17.1.1. receber o objeto no prazo e condições estabelecidas no Edital e seus anexos;

17.1.2. verificar minuciosamente, no prazo fixado, a conformidade dos bens recebidos provisoriamente com as especificações constantes do Edital e da proposta, para fins de aceitação e recebimento definitivo;

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

17.1.4. acompanhar e fiscalizar o cumprimento das obrigações da Contratada, através de comissão/servidor especialmente designado;

17.1.5. efetuar o pagamento à Contratada no valor correspondente ao fornecimento do objeto, no prazo e forma estabelecidos no Edital e seus anexos;

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

18. OBRIGAÇÕES DA CONTRATADA

18.1. A Contratada deve cumprir todas as obrigações constantes no Edital, seus anexos e sua proposta, assumindo como exclusivamente seus os riscos e as despesas decorrentes da boa e perfeita execução do objeto e, ainda:

18.1.1. Efetuar a entrega do objeto em perfeitas condições, conforme especificações, prazo e local constantes no Termo de Referência e seus anexos, acompanhado da respectiva nota fiscal, na qual constarão as indicações referentes a: *marca, fabricante, modelo, procedência e prazo de garantia ou validade;*

18.1.1.1. *O objeto deve estar acompanhado do manual do usuário, com uma versão em português e da relação da rede de assistência técnica autorizada;*

18.1.2. responsabilizar-se pelos vícios e danos decorrentes do objeto, de acordo com os artigos 12, 13 e 17 a 27, do Código de Defesa do Consumidor (Lei nº 8.078, de 1990);

18.1.3. substituir, reparar ou corrigir, às suas expensas, no prazo fixado neste Termo de Referência, o objeto com avarias ou defeitos;

18.1.4. comunicar à Contratante, no prazo máximo de 24 (vinte e quatro) horas que antecede a data da entrega, os motivos que impossibilitem o cumprimento do prazo previsto, com a devida comprovação;

18.1.5. manter, durante toda a execução do contrato, em compatibilidade com as obrigações assumidas, todas as condições de habilitação e qualificação exigidas na licitação;

18.1.6. indicar preposto para representá-la durante a execução do contrato.

19. DA SUBCONTRATAÇÃO

6.1 Não será admitida a subcontratação do objeto licitatório.

20. DA ALTERAÇÃO SUBJETIVA

20.1. É admissível a fusão, cisão ou incorporação da contratada com/em outra pessoa jurídica, desde que sejam observados pela nova pessoa jurídica todos os requisitos de habilitação exigidos na licitação original; sejam mantidas as demais cláusulas e condições do contrato; não haja prejuízo à execução do objeto pactuado e haja a anuência expressa da Administração à continuidade do contrato.

21. DO CONTROLE E FISCALIZAÇÃO DA EXECUÇÃO

21.1. Nos termos do art. 117 Lei nº 14.133, de 2021, será designado representante para acompanhar e fiscalizar a entrega dos bens, anotando em registro próprio todas as ocorrências relacionadas com a execução e determinando o que for necessário à regularização de falhas ou defeitos observados.

21.2. A fiscalização de que trata este item não exclui nem reduz a responsabilidade da Contratada, inclusive perante terceiros, por qualquer irregularidade, ainda que resultante de imperfeições técnicas ou vícios redibitórios, e, na ocorrência desta, não implica em corresponsabilidade da Administração ou de seus agentes e prepostos, de conformidade com a lei 14.133/2021.

21.3. O representante da Administração anotará em registro próprio todas as ocorrências relacionadas com a execução do contrato, indicando dia, mês e ano, bem como o nome dos funcionários eventualmente envolvidos, determinando o que for necessário à regularização das falhas ou defeitos observados e encaminhando os apontamentos à autoridade competente para as providências cabíveis.

22. DO PAGAMENTO

22.1. O pagamento será realizado no prazo máximo de até 30 (trinta) dias, contados a partir do recebimento da Nota Fiscal ou Fatura, através de ordem bancária, para crédito em banco, agência e conta corrente indicados pelo contratado.

22.2. Considera-se ocorrido o recebimento da nota fiscal ou fatura no momento em que o órgão contratante atestar a execução do objeto do contrato.

22.3. A Nota Fiscal ou Fatura deverá ser obrigatoriamente acompanhada da comprovação da regularidade fiscal, constatada por meio de consulta on-line ao SICAF ou, na impossibilidade de acesso ao referido Sistema, mediante consulta aos sítios eletrônicos oficiais ou à documentação mencionada no art. 68 da Lei nº 14.133/2021

22.3.1. Constatando-se, junto ao SICAF, a situação de irregularidade do fornecedor contratado, deverão ser tomadas as providências previstas no do art. 31 da Instrução Normativa nº 3, de 26 de abril de 2018.

22.4. Havendo erro na apresentação da Nota Fiscal ou dos documentos pertinentes à contratação, ou, ainda, circunstância que impeça a liquidação da despesa, como, por exemplo, obrigação financeira pendente, decorrente de penalidade imposta ou inadimplência, o pagamento ficará sobrestado até que a Contratada providencie as medidas saneadoras. Nesta hipótese, o prazo para pagamento iniciar-se-á após a comprovação da regularização da situação, não acarretando qualquer ônus para a Contratante.

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

22.6. Antes de cada pagamento à contratada, será realizada consulta ao SICAF para verificar a manutenção das condições de habilitação exigidas no edital.

22.7. Constatando-se, junto ao SICAF, a situação de irregularidade da contratada, será providenciada sua notificação, por escrito, para que, no prazo de 5 (cinco) dias úteis, regularize sua situação ou, no mesmo prazo, apresente sua defesa. O prazo poderá ser prorrogado uma vez, por igual período, a critério da contratante.

22.8. Previamente à emissão de nota de empenho e a cada pagamento, a Administração deverá realizar consulta ao SICAF para identificar possível suspensão temporária de participação em licitação, no âmbito do órgão ou entidade, proibição de contratar com o Poder Público, bem como ocorrências impeditivas indiretas, observado o disposto no art. 29, da Instrução Normativa nº 3, de 26 de abril de 2018.

22.9. Não havendo regularização ou sendo a defesa considerada improcedente, a contratante deverá comunicar aos órgãos responsáveis pela fiscalização da regularidade fiscal quanto à inadimplência da contratada, bem como quanto à existência de pagamento a ser efetuado, para que sejam acionados os meios pertinentes e necessários para garantir o recebimento de seus créditos.

22.10. Persistindo a irregularidade, a contratante deverá adotar as medidas necessárias à rescisão contratual nos autos do processo administrativo correspondente, assegurada à contratada a ampla defesa.

22.11. Havendo a efetiva execução do objeto, os pagamentos serão realizados normalmente, até que se decida pela rescisão do contrato, caso a contratada não regularize sua situação junto ao SICAF.

10.11.1. Será rescindido o contrato em execução com a contratada inadimplente no SICAF, salvo por motivo de economicidade, segurança nacional ou outro de interesse público de alta relevância, devidamente justificado, em qualquer caso, pela máxima autoridade da contratante.

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

22.12.1. A Contratada regularmente optante pelo Simples Nacional, nos termos da Lei Complementar nº 123, de 2006, não sofrerá a retenção tributária quanto aos impostos e contribuições abrangidos por aquele regime. No entanto, o pagamento ficará condicionado à apresentação de comprovação, por meio de documento oficial, de que faz jus ao tratamento tributário favorecido previsto na referida Lei Complementar.

22.13. Nos casos de eventuais atrasos de pagamento, desde que a Contratada não tenha concorrido, de alguma forma, para tanto, fica convencionado que a taxa de compensação financeira devida pela Contratante, entre a data do vencimento e o efetivo adimplemento da parcela, é calculada mediante a aplicação da seguinte fórmula:

$EM = I \times N \times VP$, sendo:

EM = Encargos moratórios;

N = Número de dias entre a data prevista para o pagamento e a do efetivo pagamento; VP = Valor da parcela a ser paga.

I = Índice de compensação financeira = 0,00016438, assim apurado:

$$I = (TX) \quad I = \quad (6 / 100) \quad I = 0,00016438$$

_____ TX = Percentual da taxa anual = 6%

365

23. DO REAJUSTE

23.1. Os preços são fixos e irrealizáveis no prazo de um ano contado da data limite para a apresentação das propostas.

23.1.1. Dentro do prazo de vigência do contrato e mediante solicitação da contratada, os preços contratados poderão sofrer reajuste após o interregno de um ano, aplicando-se o índice INPC exclusivamente para as obrigações iniciadas e concluídas após a ocorrência da anualidade.

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

23.3. No caso de atraso ou não divulgação do índice de reajustamento, o CONTRATANTE pagará à CONTRATADA a importância calculada pela última variação conhecida, liquidando a diferença correspondente tão logo seja divulgado o índice definitivo. Fica a CONTRATADA obrigada a apresentar memória de cálculo referente ao reajustamento de preços do valor remanescente, sempre que este ocorrer.

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

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

23.6. Na ausência de previsão legal quanto ao índice substituto, as partes elegerão novo índice oficial, para reajustamento do preço do valor remanescente, por meio de termo aditivo.

23.7. O reajuste será realizado por apostilamento.

24. DA GARANTIA DE EXECUÇÃO

24.1. *Não haverá exigência de garantia contratual da execução, pelas razões abaixo justificadas:*

24.1.1. *Fornecimento PARCELADO do produto contratado.*

25. DAS SANÇÕES ADMINISTRATIVAS

25.1. Comete infração administrativa nos termos da Lei nº 14.133/2021 a Contratada que:

25.1.1. inexecutar total ou parcialmente qualquer das obrigações assumidas em decorrência da contratação;

- 25.1.2. ensejar o retardamento da execução do objeto;
- 25.1.3. falhar ou fraudar na execução do contrato;
- 25.1.4. comportar-se de modo inidôneo;
- 25.1.5. cometer fraude fiscal;
- 25.2. Pela inexecução total ou parcial do objeto deste contrato, a Administração pode aplicar à CONTRATADA as seguintes sanções:
- 25.2.1. Advertência, por faltas leves, assim entendidas aquelas que não acarretem prejuízos significativos para a Contratante;
- 25.2.2. multa moratória de 2% (dois por cento) por dia de atraso injustificado sobre o valor da parcela inadimplida, até o limite de 30 (trinta) dias;
- 25.2.3. multa compensatória de 2% (dois por cento) sobre o valor total do contrato, no caso de inexecução total do objeto;
- 25.2.4. em caso de inexecução parcial, a multa compensatória, no mesmo percentual do subitem acima, será aplicada de forma proporcional à obrigação inadimplida;
- 25.2.5. suspensão de licitar e impedimento de contratar com o órgão, entidade ou unidade administrativa pela qual a Administração Pública opera e atua concretamente, pelo prazo de até dois anos;
- 25.2.6. impedimento de licitar e contratar com órgãos e entidades da União com o consequente descredenciamento no SICAF pelo prazo de até cinco anos;
- 25.2.6.1. A Sanção de impedimento de licitar e contratar prevista neste subitem também é aplicável em quaisquer das hipóteses previstas como infração administrativa no subitem 13.1 deste Termo de Referência.
- 25.2.7. declaração de inidoneidade para licitar ou contratar com a Administração Pública, enquanto perdurarem os motivos determinantes da punição ou até que seja promovida a reabilitação perante a própria autoridade que aplicou a penalidade, que será concedida sempre que a Contratada ressarcir a Contratante pelos prejuízos causados;
- 25.3. As sanções previstas nos subitens 12.2.1, 12.2.5, 12.2.6 e 12.2.7 poderão ser aplicadas à CONTRATADA juntamente com as de multa, descontando-a dos pagamentos a serem efetuados.
- 25.4. Também ficam sujeitas às penalidades Da lei 14.133/2021, as empresas ou profissionais que:
- 25.4.1. tenham sofrido condenação definitiva por praticar, por meio dolosos, fraude fiscal no recolhimento de quaisquer tributos;
- 25.4.2. tenham praticado atos ilícitos visando a frustrar os objetivos da licitação;
- 25.4.3. demonstrem não possuir idoneidade para contratar com a Administração em virtude de atos ilícitos praticados.
- 25.5. A aplicação de qualquer das penalidades previstas realizar-se-á em processo administrativo que assegurará o contraditório e a ampla defesa à Contratada, observando-se o procedimento previsto na Lei nº 14.133/2021, e subsidiariamente a Lei nº 9.784, de 1999.
- Rua Antônio Alexandre da Silva, 34 – Centro - Venturosa – Pernambuco - CEP: 55270-000 CNPJ: 10106268/0001-66 -
Email: prefeituradeventurosa@venturosa.pe.gov.br

25.6. As multas devidas e/ou prejuízos causados à Contratante serão deduzidos dos valores a serem pagos, ou recolhidos em favor da União, ou deduzidos da garantia, ou ainda, quando for o caso, serão inscritos na Dívida Ativa da União e cobrados judicialmente.

25.6.1. Caso a Contratante determine, a multa deverá ser recolhida no prazo máximo de 15 (quinze) dias, a contar da data do recebimento da comunicação enviada pela autoridade competente.

25.7. Caso o valor da multa não seja suficiente para cobrir os prejuízos causados pela conduta do licitante, a União ou Entidade poderá cobrar o valor remanescente judicialmente, conforme artigo 419 do Código Civil.

25.8. A autoridade competente, na aplicação das sanções, levará em consideração a gravidade da conduta do infrator, o caráter educativo da pena, bem como o dano causado à Administração, observado o princípio da proporcionalidade.

25.9. Se, durante o processo de aplicação de penalidade, se houver indícios de prática de infração administrativa tipificada pela Lei nº 12.846, de 1º de agosto de 2013, 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, com despacho fundamentado, para ciência e decisão sobre a eventual instauração de investigação preliminar ou Processo Administrativo de Responsabilização - PAR.

25.10. A apuração e o julgamento das demais infrações administrativas não consideradas como ato lesivo à Administração Pública nacional ou estrangeira nos termos da Lei nº 12.846, de 1º de agosto de 2013, seguirão seu rito normal na unidade administrativa.

25.11. O processamento do PAR não interfere no seguimento regular dos processos administrativos específicos para apuração da ocorrência de danos e prejuízos à Administração Pública Federal resultantes de ato lesivo cometido por pessoa jurídica, com ou sem a participação de agente público.

25.12. As penalidades serão obrigatoriamente registradas no SICAF.

26. ESTIMATIVA DE PREÇOS E PREÇOS REFERENCIAIS.

O custo estimado da contratação é de R\$ 284.165,90 (Duzentos e oitenta e quatro reais e cento e sessenta e cinco reais e noventa centavos)

27. DOS RECURSOS ORÇAMENTÁRIOS.

UNIDADE GESTORA: 1 – PREFEITURA MUNICIPAL DE VENTUROSA

UNIDADE ORÇAMENTÁRIA: 4001 – DEPARTAMENTO DE PROGRAMAS E PROJETOS

PROGRAMA DE TRABALHO 12.306.1201.2.34

NATUREZA DA DESPESA 3.3.90.30

UNIDADE ORÇAMENTÁRIA: 4002 – DEPARTAMENTO DE ENSINO

PROGRAMA DE TRABALHO: 12.361.12.03.2.63

NATUREZA DA DESPESA: 3.3.90.30

Venturosa, 08 de janeiro de 2025.

ANEXO III-A

PREGÃO ELETRÔNICO Nº 0035/2025.

(Processo Administrativo n.º 064/2025)

DECLARAÇÃO DE CUMPRIMENTO DOS REQUISITOS DE HABILITAÇÃO.

A.....(razão social da empresa), CNPJ N°....., localizada à
....., declara, em conformidade com a Lei nº14.133/2021, que
cumpre todos os requisitos para habilitação para este certame licitatório da PREFEITURA MUNICIPAL –
Estado de Pernambuco – Pregão Eletrônico nº 035/2025.

Obs: Adaptar os dados no caso de pessoa física.

....., de de 2025.

Diretor ou Representante Legal

(Este documento deverá ser entregue fora do envelope)

ANEXO III-B

PREGÃO ELETRÔNICO Nº 035/2025

(Processo Administrativo n.º 064/2025)

DECLARAÇÃO DE ENQUADRAMENTO COMO MICROEMPRESA OU EMPRESA DE PEQUENO PORTE (*ME* ou *EPP*)

À

PREFEITURA MUNICIPAL DE VENTUROSA

Ref.: PREGÃO ELETRÔNICO Nº 0035/2025/APMV.

A empresa _____ inscrita no CNPJ/MF sob o nº _____,
_____, domiciliada no Endereço_____,
DECLARA, sob as penas da lei, para os fins do disposto no art. 3º da Lei Complementar nº 123 de 14.12.2006, que:

- a) Se enquadra como MICROEMPRESA – **ME** ou EMPRESA DE PEQUENO PORTE – **EPP**;
- b) A receita bruta anual da empresa não ultrapassa o disposto nos incisos I (ME) ou II (EPP) do *art. 3º da Lei Complementar nº 123 de 14.12.2006*;
- c) Não tem nenhum dos impedimentos do § 4º do art. 3º, da mesma Lei Complementar, ciente da obrigatoriedade de declarar ocorrências posteriores.

Local e Data

Assinatura e carimbo (representante legal da empresa)

ANEXO III-C

PREGÃO ELETRÔNICO Nº 035/2025.

(Processo Administrativo n.º 064/2025)

“MODELO” DECLARAÇÃO CONJUNTA

À

PREFEITURA MUNICIPAL DE VENTUROSA

Ref.: PREGÃO ELETRÔNICO Nº 0035/2025.

A empresa _____, inscrita no CNPJ/MF sob o nº

_____ sediada na _____, Telefone _____, fax

, e-mail_, por intermédio de seu representante legal, infra-assinado, e para os fins do PREGÃO supracitado, DECLARA expressamente, sob as penalidades cabíveis, que:

a) Não possui em seu quadro de pessoal empregado(s) com menos de 18 (dezoito) anos em trabalho noturno, perigoso ou insalubre e de 16 (dezesesseis) anos em qualquer trabalho, salvo na condição de aprendiz, nos termos do inciso XXXIII do art. 7º da Constituição Federal de 1998 (Lei nº.9.854/99).

b) Detém conhecimento de todas as informações contidas neste edital e em seus anexos, e que a sua proposta atende integralmente aos requisitos constantes do edital supra;

c) Que a localização da licitante está de acordo com o endereço de domicílio constante na documentação apresentada para o certame;

d) Declara, ainda, sob as penas da lei, que até a presente data inexistem fatos supervenientes impeditivos para a habilitação no presente processo licitatório, estando ciente da obrigatoriedade declarar ocorrências posteriores, em cumprimento ao que determina o art. 32, §2º, da Lei nº 8.666/93.

Local e Data

Assinatura e carimbo (representante legal)

ANEXO IV- MODELO DE PROPOSTA

À
Prefeitura municipal de Venturosa
AGENTE DE CONTRATAÇÃO/PREGOEIRO(A):

PROCESSO LICITATÓRIO Nº XXX/2025
PREGÃO ELETRÔNICO Nº 0XX/2025

Apresentamos e submetemos à apreciação nossa proposta de preços relativa **(objeto do processo)**, **destinados a atender** as necessidades da **(órgão solicitante) PREFEITURA MUNICIPAL DE VENTUROSA**, conforme especificações constantes no Termo de Referência deste Edital.

Descrição do objeto, conforme Termo de Referência, necessariamente: lote/ item, descrição, MARCA E MODELO (COM A REFERÊNCIA DO PRODUTO), unidade, quantidade, preço unitário, bem como preço total (COM NO MÁXIMO DUAS CASAS APÓS A VÍRGULA).

Lote	Descrição	Und	Quantidade Mensal	Valor Unitário	Valor TOTAL
01					
02					
R\$					

VALOR GLOBAL DA PROPOSTA: R\$

- O prazo de vigência do Contrato será de **12 (doze) meses**, contado a partir da data de sua assinatura.
- Prazo mínimo da validade da proposta de preços é de até **60 (sessenta) dias**, que será contado a partir da data da entrega da proposta. Na contagem do prazo excluir-se-á o dia de início e incluir-se-á o dia do vencimento.

Declaro ainda estar de acordo e ciente com todas as exigências estipuladas em Edital.

Declaro que os itens atendem as especificações discriminadas no Anexo I– Especificações de Serviços (Bens)/ Quantidades.

_____, em _____de_____.

Atenciosamente,

Nome e Assinatura do Representante Legal da Empresa.

CPF/MF: _____

ANEXO V - MINUTA DE ATA DE REGISTRO DE PREÇOS

AQUISIÇÃO DE BENS

ATA DE REGISTRO DE PREÇOS Nº XX/20XX - XXX PROCESSO LICITATÓRIO Nº XXXXXXXX
VALIDADE: 1 (um) ano

ATA DE REGISTRO DE PREÇOS, QUE ENTRE SI
CELEBRAM A **PREFEITURA MUNICIPAL DE VENTUROSA** E A EMPRESA XXXXXXXXXXXX,
NA FORMA ABAIXO:

PREFEITURA MUNICIPAL DE VENTUROSA, inscrita no CNPJ/MF sob o Nº 10.106.268/0001-66, com sede a Rua Antônio Alexandre da Silva, s/n, Centro – CEP: 55270-000 Venturosa – PE, representada neste ato representada neste ato pelo Prefeito senhor KELVIN DOUGLAS CAVALCANTI ALMEIDA, brasileiro, casado, engenheiro, residente a Rua Laurentino de Souza, 1º andar, 79, Centro, Venturosa-PE, 55.270-000, portador do CPF no 093.078.324-71 e RG Nº 7.816.243 SDS, doravante denominada **CONTRATANTE** e, a XXXXXXXXXXXX, pessoa jurídica de direito privado, com endereço na XXXXXXXXXXXX, nº XXX XXXXXXXXXXXXXX, CEP: XXXXXXXX, inscrita no CNPJ/MF sob o nº XXXXXXXXXXXXXX, neste ato legalmente representada por seu representante legal, Sr. XXXXXXXXXXXXXXXX, XXXXXX, XXXXX, XXXXXXXX portador da Cédula de Identidade nº XXXXXXXX, inscrito no CPF/MF sob o nº XXXXXXXX, doravante denominado simplesmente **FORNECEDOR**, têm entre si justo e avençado o presente instrumento contratual, de acordo com o Processo Licitatório n.º XXXXXXXXX e, ainda, na proposta de preços do **FORNECEDOR**, mediante as seguintes cláusulas e condições que mutuamente outorgam, aceitam e se obrigam a fielmente cumprir, por si e seus sucessores, com observância das disposições contidas Lei Federal n.º 14.133, de 01 de Abril de 2021, sujeitando-se às normas dos supramencionados diplomas legais, aplicando-se os preceitos de direito público e, supletivamente, os princípios da teoria geral dos contratos e as disposições de direito privado.

1. DO OBJETO

1.1. A presente Ata tem por objeto o registro de preços para a eventual aquisição de , especificado(s) no(s) item(ns)..... do Termo de Referência, anexo do edital de *Pregão* nº/20 , que é parte integrante desta Ata, assim como a proposta vencedora, independentemente de transcrição.

2. DOS PREÇOS, ESPECIFICAÇÕES E QUANTITATIVOS

2.1. O preço registrado, as especificações do objeto, a quantidade, fornecedor(es) e as demais condições ofertadas na(s) proposta(s) são as que seguem:

ITEM	DESCRIÇÃO/ ESPECIFICAÇÃO	UNIDADE	QUANTIDADE	VALOR UNITÁRIO	VALOR TOTAL
1					
2					
3					
...					

3. DO ÓRGÃO(S) GERENCIADOR E PARTICIPANTE(S)

3.1. A PREFEITURA MUNICIPAL é o único Órgão participante do Registro de Preços.

3.2. A(s) empresa(s) Detentora(s) das Atas de Registro de Preços oriundas deste certame deverá(ão) manter as mesmas condições de qualidade do produto a ser fornecido, bem como a observância de todas as suas obrigações previstas neste registro de preços, indiscriminadamente, a todos os órgãos participantes deste registro de preços.

4. DA ADESÃO À ATA DE REGISTRO DE PREÇOS

4.1. Não será permitida a adesão por órgão não participante.

5. DO VALOR E DA VALIDADE DA ATA

5.1. O valor global da presente Ata de Registro de Preços é de R\$ ().

5.2. A validade da Ata de Registro de Preços será de 1 (um) ano, a partir da data da última assinatura no instrumento, período no qual a Detentora da Ata se obriga a garantir o objeto e os preços registrados, podendo ser prorrogada por igual período, desde que comprovado o preço vantajoso, de acordo com o art. 84 da Lei 14.133/21.

6. DA ENTREGA E RECEBIMENTO DO OBJETO

6.1 As regras acerca da entrega e recebimento do objeto são as estabelecidas no Termo de Referência, anexo a este Edital.

7. DO ACOMPANHAMENTO E DA FISCALIZAÇÃO

7.1 As regras acerca do acompanhamento e da fiscalização são as estabelecidas no Termo de Referência, anexo a este Edital.

8. DAS OBRIGAÇÕES DO ÓRGÃO GERENCIADOR E DO FORNECEDOR

8.1. As obrigações do órgão gerenciador e do fornecedor são aquelas estabelecidas no Termo de Referência, anexo ao edital.

9 DAS CONDIÇÕES DE PAGAMENTO

9.1. As condições de pagamento são aquelas estabelecidas no Termo de Referência, anexo ao edital.

10. DA REVISÃO E CANCELAMENTO

10.1. Os preços registrados poderão ser revistos em decorrência de eventual redução dos preços praticados no mercado ou de fato que eleve o custo dos serviços ou bens registrados, cabendo ao

Órgão Gerenciador promover as negociações junto aos Fornecedores, com apoio dos Órgãos Participantes, observadas as disposições contidas na alínea “d” do inciso II do caput do art. 124 da Lei nº 14.133, de 2021.

10.2. Quando o preço registrado se tornar superior ao preço praticado no mercado por motivo superveniente, o Órgão Gerenciador convocará os Fornecedores para negociarem a redução dos preços aos valores praticados pelo mercado.

10.3. Os Fornecedores que não aceitarem reduzir seus preços aos valores praticados pelo mercado serão liberados do compromisso assumido, sem aplicação de penalidade.

10.4. A ordem de classificação dos Fornecedores que aceitarem reduzir seus preços aos valores de mercado observará a classificação original.

10.5. Quando o preço de mercado se tornar superior aos preços registrados, em virtude de fato superveniente decorrente de caso fortuito ou força maior, e o Fornecedor não puder cumprir o compromisso, o Órgão Gerenciador poderá:

10.5.1. liberar o Fornecedor do compromisso assumido, caso a comunicação ocorra antes do pedido de fornecimento, e sem aplicação da penalidade se confirmada a veracidade dos motivos e comprovantes apresentados;

10.5.2. convocar os demais Fornecedores para assegurar igual oportunidade de negociação.

10.6. Não havendo êxito nas negociações, o Órgão Gerenciador deverá proceder à revogação da Ata de Registro de Preços, adotando as medidas cabíveis para obtenção da contratação mais vantajosa.

10.7. O registro do Fornecedor será cancelado quando:

10.7.1. Descumprir as condições da Ata de Registro de Preços ou exigências do instrumento convocatório que deu origem ao registro de preços;

10.7.2. Não retirar a nota de empenho ou instrumento equivalente no prazo estabelecido pela Administração, sem justificativa aceitável;

10.7.3. Não aceitar reduzir o seu preço registrado, na hipótese deste se tornar superior àqueles praticados no mercado; ou,

10.7.4. sofrer sanção prevista nos incisos III ou IV do caput do art. 156 da Lei nº 14.133, de 2021.

10.8. O cancelamento de registros nas hipóteses previstas acima, será formalizado por despacho da autoridade máxima do Órgão Gerenciador, assegurado o contraditório e a ampla defesa.

10.9. O cancelamento do registro de preços poderá ocorrer por fato superveniente, decorrente de caso fortuito ou força maior, que prejudique o cumprimento da ata, devidamente comprovados e justificados:

I – Por razão de interesse público; ou,

II – A pedido do Fornecedor.

11. DO REAJUSTE

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

11.2. Após o interregno de um ano, os preços iniciais poderão ser reajustados, mediante a aplicação, pelo contratante, do índice IPCA, exclusivamente para as obrigações iniciadas e concluídas após a ocorrência da anualidade.

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

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

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

11.6. Caso o(s) índice(s) estabelecido(s) para reajustamento venha(m) a ser extinto(s) ou de qualquer forma não possa(m) mais ser utilizado(s), será(ão) adotado(s), em substituição, o(s) que vier(em) a ser determinado(s) pela legislação então em vigor.

11.7. O reajuste será realizado por apostilamento/termo aditivo.

11.8. O prazo para análise e resposta de concessão de reajustamento de preços será de 30 (trinta) dias corridos, prorrogável por igual período.

12. DO REEQUILÍBRIO ECONÔMICO FINANCEIRO

12.1. O reequilíbrio econômico-financeiro tem como objetivo restabelecer a relação que as partes pactuaram inicialmente entre os encargos do contrato e a retribuição da administração para a justa remuneração da obra, serviço ou fornecimento, na hipótese de sobrevirem fatos imprevisíveis, ou previsíveis porém de consequências incalculáveis, retardadores ou impeditivos da execução do ajustado, ou, ainda, em caso de força maior, caso fortuito ou fato do príncipe, configurando álea econômica extraordinária e extracontratual, prevista na alínea “d” do inciso II do art. 124 da Lei nº 14.133, de 2021.

12.2. Considerando a flutuação dos preços do mercado, fica estabelecido que as variações para mais ou para menos dos preços de até 5% (cinco por cento) do valor proposto na licitação não será configurado álea extraordinária e extracontratual, devendo as partes absorver tais variações pelo preço contratado. Percentuais superiores aos 5% (cinco por cento) estabelecidos serão avaliados pela Administração para concessão do reequilíbrio contratual ou não.

12.3. Será levado em consideração na análise do pedido de reequilíbrio econômico-financeiro, eventual desconto ofertado pela Contratada sobre o valor estimado do processo na fase de lances.

12.4. O prazo para resposta ao pedido de restabelecimento do equilíbrio econômico-financeiro, será de 90 (noventa dias) dias corridos, prorrogável por igual período.

13. DA GARANTIA DO PRODUTO

13.1. A CONTRATADA deverá assegurar para os objetos durante o período de cobertura previsto na legislação vigente, a partir da data de recebimento definitivo, conforme descrição no Termo de Referência;

13.2. A garantia deverá cobrir qualquer defeito de fabricação, impressão, inadequação dos produtos, quando em condições normais de uso especificadas de acordo com o prazo referido;

13.3. A garantia deverá ser prestada de forma integral pela CONTRATADA, ficando a contratada obrigada a trocar o(s) item(ns) que vier(em) a ser rejeitado(s) por não atender(em) à(s) especificação(ões) e/ou apresentar(em) defeito(s) de fabricação, sem que isto acarrete qualquer ônus à Administração ou importe na relevação das sanções previstas na legislação vigente, conforme previsto no item 19.2 e no prazo previsto no item 19.2.1.

13.4. O objeto fornecido será recolhido e substituído, sem ônus para a PREFEITURA MUNICIPAL DE VENTUROSA, caso o mesmo não esteja de acordo com os padrões de qualidade exigidos;

13.5. Conformidade com as normas regulamentadoras e demais legislações vigentes.

14. DAS PENALIDADES

14.1. O descumprimento da Ata de Registro de Preços ensejará aplicação das penalidades estabelecidas no Termo de Referência, anexo ao edital.

14.2. É da competência do órgão gerenciador a aplicação das penalidades decorrentes do descumprimento do pactuado nesta ata de registro de preço, exceto nas hipóteses em que o descumprimento disser respeito às contratações dos órgãos participantes, caso no qual caberá ao respectivo órgão participante a aplicação da penalidade.

15. DA SUCESSÃO OU ALTERAÇÃO SUBJETIVA

15.1. O presente Registro de Preço obriga as partes contratantes e aos seus sucessores, que na falta delas assumem a responsabilidade pelo seu integral cumprimento.

15.2. É admissível a fusão, cisão ou incorporação do fornecedor com/em outra pessoa jurídica, desde que sejam observados pela nova pessoa jurídica todos os requisitos de habilitação exigidos no Termo de Referência de Licitação original; sejam mantidas as demais cláusulas e condições do registro de preços; não haja prejuízo à execução do objeto pactuado e haja a anuência expressa da Administração à continuidade da Ata.

16. DO VISTO DA ASSESSORIA JURÍDICA

16.1. A presente ATA DE REGISTRO DE PREÇOS terá o visto da Assessoria Jurídica do Órgão gerenciador de acordo com o estabelecido na Lei n.º 14.133/21.

17. DO FORO

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

Venturosa, XXX de XXXXXX de XXXX.

XXXXXXXXXXXXXXXXXXXX

XXXXXXXXXXXXXXXXXXXX FORNECEDOR

SECRETÁRIOXXXXXXXXXX

TESTEMUNHAS:

CPF/MF: _____ CPF/MF: _____

ANEXO VI - MINUTA DO CONTRATO

AQUISIÇÃO DE BENS

TERMO DE CONTRATO DE FORNECIMENTO Nº/....., QUE ENTRE SI CELEBRAM A PREFEITURA MUNICIPAL DE VENTUROSA E A EMPRESA

PREFEITURA MUNICIPAL DE VENTUROSA, inscrita no CNPJ/MF sob o Nº 10.106.268/0001-66, com sede a Rua Antônio Alexandre da Silva, s/n, Centro – CEP: 55270-000 Venturosa – PE, representada neste ato representada neste ato pelo Prefeito senhor KELVIN DOUGLAS CAVALCANTI ALMEIDA, brasileiro, casado, engenheiro, residente a Rua Laurentino de Souza, 1º andar, 79, Centro, Venturosa-PE, 55.270-000, portador do CPF no 093.078.324-71 e RG Nº 7.816.243 SDS, doravante denominada **CONTRATANTE** e, a **XXXXXXXXXX**, pessoa jurídica de direito privado, com endereço na **XXXXXXXXXX**, nº XXX XXXXXXXXXXXXX, CEP: XXXXXXXX, inscrita no CNPJ/MF sob o nº XXXXXXXXXXXX, neste ato legalmente representada por seu representante legal, Sr. **XXXXXXXXXXXXXXXXXX**, XXXXXX, XXXXX, XXXXXXXX portador da Cédula de Identidade nº XXXXXXXX, inscrito no CPF/MF sob o nº XXXXXXXX, doravante denominado simplesmente **FORNECEDOR**, têm entre si justo e avençado o presente instrumento contratual, de acordo com o **Processo Licitatório n.º XXXXXXXXX** e, ainda, na proposta de preços do **FORNECEDOR**, mediante as seguintes cláusulas e condições que mutuamente outorgam, aceitam e se obrigam a fielmente cumprir, por si e seus sucessores, com observância das disposições contidas Lei Federal n.º 14.133, de 01 de Abril de 2021, sujeitando-se às normas dos supramencionados diplomas legais, aplicando-se os preceitos de direito público e, supletivamente, os princípios da teoria geral dos contratos e as disposições de direito privado.

CLÁUSULA PRIMEIRA – DO OBJETO

1.1 O objeto do presente instrumento é a contratação de empresa especializada no fornecimento de , conforme condições estabelecidas no Termo de Referência, anexo do Edital.

1.2 Este Termo de Contrato vincula-se ao Processo Licitatório, identificado no preâmbulo, e à proposta vencedora, independentemente de transcrição.

1.3 Discriminação do objeto:

ITEM	DESCRIÇÃO/ ESPECIFICAÇÃO	UNIDADE	QUANTIDADE	VALOR UNITÁRIO	VALOR TOTAL
1					
2					
3					
...					

CLÁUSULA SEGUNDA – DA VIGÊNCIA

2.1. O prazo de vigência deste Termo de Contrato é aquele fixado no Edital, com início na data de/...../..... e encerramento em/...../....., na forma dos art. 105, 106 e 107 da Lei nº 14.133/2021, conforme natureza do serviço descrita neste Instrumento e no Termo de Referência da presente contratação.

CLÁUSULA TERCEIRA – DO PREÇO

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

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

CLÁUSULA QUARTA – DA DOTAÇÃO ORÇAMENTÁRIA

4.1. As despesas decorrentes desta contratação estão programadas em dotação orçamentária própria, prevista no orçamento do município, para o exercício de 2025/2025, na classificação abaixo:

UNIDADE GESTORA: 1 – PREFEITURA MUNICIPAL DE VENTUROSA

UNIDADE ORÇAMENTÁRIA: 4001 – DEPARTAMENTO DE PROGRAMAS E PROJETOS
PROGRAMA DE TRABALHO 12.306.1201.2.34

NATUREZA DA DESPESA 3.3.90.30

UNIDADE ORÇAMENTÁRIA: 4002 – DEPARTAMENTO DE ENSINO
PROGRAMA DE TRABALHO: 12.361.12.03.2.63

NATUREZA DA DESPESA: 3.3.90.30

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

CLÁUSULA QUINTA – DO PAGAMENTO

5.1 As regras acerca do pagamento contratual são as estabelecidas no Termo de Referência, anexo ao edital.

CLÁUSULA SEXTA – DA ENTREGA DO OBJETO

6.1. O modelo de fornecimento pela CONTRATADA, os materiais que serão empregados, a disciplina do recebimento do objeto e a fiscalização pela CONTRATANTE são aqueles previstos no Termo de Referência, anexo do Edital.

CLÁUSULA SÉTIMA - DO REAJUSTE

7.1 As regras acerca do reajuste contratual são as estabelecidas no Termo de Referência, anexo ao edital.

CLÁUSULA OITAVA - DO REEQUILÍBRIO ECONOMICO-FINANCEIRO

8.1. O reequilíbrio econômico-financeiro tem como objetivo restabelecer a relação que as partes pactuaram inicialmente entre os encargos do contrato e a retribuição da administração para a justa remuneração da obra, serviço ou fornecimento, na hipótese de sobrevirem fatos imprevisíveis, ou previsíveis, porém de consequências incalculáveis, retardadores ou impeditivos da execução do ajustado, ou, ainda, em caso de força maior, caso fortuito ou fato do príncipe, configurando álea econômica extraordinária e extracontratual.

8.2. Considerando a flutuação dos preços do mercado, fica estabelecido que as variações para mais ou para menos dos preços de até 5% (cinco por cento) do valor atual do contrato, não será configurado álea extraordinária e extracontratual, devendo as partes absorver tais variações pelo preço ofertado. Percentuais superiores aos 5% estabelecidos serão avaliados pela Administração para fins de concessão do reequilíbrio contratual ou não;

8.3. Será levado em consideração na análise do pedido de reequilíbrio econômico-financeiro, eventual desconto ofertado pela Contratada sobre o valor estimado do processo na fase de lances.

8.4 O prazo para resposta ao pedido de restabelecimento do equilíbrio econômico-financeiro, será de 90 (noventa dias), prorrogável por igual período.

CLÁUSULA NONA – DAS OBRIGAÇÕES DA CONTRATANTE E DA CONTRATADA

9.1. As obrigações da CONTRATANTE e da CONTRATADA são aquelas previstas no Termo de Referência, anexo do Edital.

CLÁUSULA DÉCIMA– DAS SANÇÕES ADMINISTRATIVAS.

10.1. As sanções relacionadas à execução do contrato são aquelas previstas no Termo de Referência, anexo do Edital.

CLÁUSULA DÉCIMA PRIMEIRA – DA EXTINÇÃO DO CONTRATO

11.1. As regras acerca da extinção do contrato são aquelas previstas no Termo de Referência, anexo do Edital.

CLÁUSULA DÉCIMA SEGUNDA – DAS VEDAÇÕES

12.1. É vedado à CONTRATADA:

12.1.1. caucionar ou utilizar este Termo de Contrato para qualquer operação financeira;

12.1.2. interromper a execução do fornecimento sob alegação de inadimplemento por parte da CONTRATANTE, salvo nos casos previstos em lei.

CLÁUSULA DÉCIMA TERCEIRA – DAS ALTERAÇÕES

13.1. Eventuais alterações contratuais reger-se-ão pela disciplina do art. 124 da Lei nº 14.133/2021.

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

13.3. As supressões resultantes de acordo celebrado entre as partes contratantes poderão exceder o limite de 25% (vinte e cinco por cento) do valor inicial atualizado do contrato.

CLÁUSULA DÉCIMA QUARTA – DOS CASOS OMISSOS

14.1. Os casos omissos serão decididos pela CONTRATANTE, segundo as disposições contidas na Lei nº 14.133, de 2021 e demais normas aplicáveis.

CLÁUSULA DÉCIMA QUINTA – DO VISTO DA ASSESSORIA JURÍDICA

15.1. O presente CONTRATO terá o visto da Assessoria Jurídica da CONTRATANTE, de acordo com o estabelecido na Lei Federal n.º 14.133/2021.

CLÁUSULA DÉCIMA SEXTA – PUBLICAÇÃO

16.1. Incumbirá à CONTRATANTE providenciar a publicação deste instrumento, por extrato, no Diário Oficial do Município, no prazo previsto na Lei nº 14.133, de 2021.

CLÁUSULA DÉCIMA SETIMA - DA GARANTIA

18.1 As regras acerca da garantia contratual são as estabelecidas no Termo de Referência, anexo ao edital.

CLÁUSULA DÉCIMA OITAVA – DO FORO

19.1. É eleito o Foro da Comarca de venturosa para dirimir os litígios que decorrerem da execução deste Termo de Contrato que não possam ser compostos pela conciliação, conforme Lei nº 14.133/2021.

, XX de XXXXX de 20XX.

Responsável legal da CONTRATANTE

Responsável legal da
CONTRATADA

TESTEMUNHA

1-

2-