

Processo Administrativo nº 007/2026.

PREGÃO ELETRÔNICO Nº 004/2026

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. 001/2026**, objetivando a contratação do objeto adiante descrito:

OBJETO: REGISTRO DE PREÇOS PARA FUTURA E EVENTUAL AQUISIÇÃO PARCELADA DE GÊNEROS ALIMENTÍCIOS DESTINADOS À MERENDA ESCOLAR DAS ESCOLAS MUNICIPAIS DE VENTUROSA-PE, CONFORME TERMO DE REFERENCIA.	
RECEBIMENTO DAS PROPOSTAS A PARTIR DO DIA 03/03/2026 às 00h00min ATÉ O DIA 16/03/2026 ÀS 10h00min horas - HORÁRIO DE BRASÍLIA	
ABERTURA DAS PROPOSTAS: 16/03/2026 às 10:00 horas - HORÁRIO DE BRASÍLIA	
INÍCIO DA SESSÃO DE DISPUTA DE PREÇOS: 16/03/2026 às 10:05 horas	
PLATAFORMA UTILIZADA: Portal de Compras Publicas – www.portaldecompraspublicas.com.br	
CRITÉRIO DE JULGAMENTO: MENOR PREÇO – POR ITEM	
Agente de Contratações: JONES DANIEL FELIX MORENO	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 Administrativo nº 007/2026.
PREGÃO ELETRÔNICO Nº 004/2026
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 GÊNEROS ALIMENTÍCIOS 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/01/2026, 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 GÊNEROS ALIMENTÍCIOS 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\$ 1.870.457,20 (UM MIL OITOCENTOS E SETENTA, QUATROCENTOS E CINQUENTA E SETE REAIS E VINTE 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

ÓRGÃO ORÇAMENTÁRIO: 27000 – SECRETARIA DE EDUCAÇÃO

UNIDADE ORÇAMENTÁRIO: 27001 – DEPTO DE ENSINO

PROGRAMA DE TRABALHO 12.306.1201.2.34

NATUREZA DA DESPESA 3.3.90.30

PROGRAMA DE TRABALHO: 12.306.1201.2.200

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 Públicas – 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 Públicas – 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, excluía 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. Os itens 5,8,10,18,19,20,21,51,52, corresponde a cota aberta para participação de interessados cujo ramo de atividade seja compatível com o objeto desta licitação sem nenhuma ressalva.

8.2 Para os demais itens desta licitação a 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.

11.11A 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

Rua Antônio Alexandre da Silva, 34 – Centro - Venturosa – Pernambuco - CEP: 55270-000 CNPJ: 10106268/0001-66 -

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 inexequíveis 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 inexequibilidade das propostas valores inferiores a 50% (cinquenta por cento) do valor orçado pela Administração.

12.12 A inexequibilidade, 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, consequentemente, 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;

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”;

- 14.3 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;
- 14.4 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.
- 14.5 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;
- 14.6 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.
- 14.7 O recolhimento deverá ocorrer no mesmo endereço onde foram entregues as amostras.
- 14.8 Havendo a reprovação da 2ª amostra apresentada, o processo deverá ser encaminhado para apuração de possível infração e aplicação de penalidade.
- 14.9 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.

Rua Antônio Alexandre da Silva, 34 – Centro - Venturosa – Pernambuco - CEP: 55270-000 CNPJ: 10106268/0001-66 -

Email: prefeituradeventurosa@venturosa.pe.gov.br

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 lesivos previstos 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 – PE, 26 de fevereiro de 2026.

EMERSON LUIZ GALINDO ALMEIDA

Secretaria de educação

ANEXO II
TERMO DE REFERENCIA

Processo Administrativo nº 007/2026.

PREGÃO ELETRÔNICO Nº 004/2026

1.. Constitui objeto deste Termo de Referência, REGISTRO DE PREÇOS PARA FUTURA E EVENTUAL AQUISIÇÃO PARCELADA DE GÊNEROS ALIMENTÍCIOS 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	ESPECIFICAÇÕES TÉCNICAS	UND	QUANT	V. UNIT	V. TOTAL
1	Achocolatado em pó	O achocolatado em pó solúvel deverá ser composto de pelo menos 50% de cacau em pó. O produto deverá ter cor marrom uniforme, característica do cacau em pó, sem sinais de descoloração ou impurezas. O sabor deverá ser agradável, com predominância do gosto de cacau, e um doce equilibrado proveniente do açúcar. O aroma deve ser fresco e característico de chocolate, sem indícios de rancidez ou outros odores indesejados. O achocolatado em pó deverá ter granulação fina e uniforme, sem a presença de grumos ou partículas grandes. O pó deverá se dissolver de maneira fácil e homogênea, sem deixar resíduos na bebida ou nas preparações. Condicionado em embalagem adequada, sem a presença de sujidades ou	UNID	3.000	11,10	33.300,00

		matérias estranhas O rótulo deve apresentar as informações de nome do produto, quantidade líquida, data de fabricação e data de validade, composição do produto, informações nutricionais detalhadas; instruções de armazenamento, informações sobre alergênicos, lote e número de registro na ANVISA. Validade mínima de 6 meses, a contar da data de entrega do produto. Deverá ser fornecido em embalagem com peso líquido de 500g.				
2	Açúcar	O açúcar cristal deverá ser 100% açúcar proveniente da cana-de-açúcar. O açúcar cristal deverá ser granulado, com cristais médios a grandes, característicos do produto, sem aglomeração ou formação de blocos. Os cristais devem ser uniformes e de boa dissolução em líquidos. O açúcar deverá ter cor branca ou ligeiramente amarelada, conforme a origem e o processo de produção, sem apresentar cor escura ou impurezas. Condicionado em embalagem adequada, sem a presença de sujidades ou matérias estranhas O rótulo deve apresentar as informações de nome do produto, quantidade líquida, data de fabricação e data de validade, composição do produto, informações nutricionais detalhadas; instruções de armazenamento, informações sobre alergênicos, lote e número de registro na ANVISA. Validade mínima de	KG	10.000	4,10	41.000,00

		6 meses, a contar da data de entrega do produto. Deverá ser fornecido em embalagem com peso líquido de 1kg.				
3	Adoçante	Adoçante líquido. O produto deverá ser composto por uma ou mais substâncias adoçantes do tipo Stevia. O adoçante deverá ser fornecido em forma líquida com bico dosador. Deverá ser fornecido em embalagem com peso líquido mínimo de 80 ml.	UND	10	9,04	90,40
4	Amido de milho	Tipo tradicional ou arrozina. O produto deverá ser composto exclusivamente por amido extraído do milho. O produto deverá apresentar cor branca ou branco-creme, sem presença de manchas ou descolorações, indicativos de alteração na qualidade. O produto deverá ter sabor neutro, sem sabor ou odor estranho, garantindo que não interfira no sabor das preparações alimentícias. Condicionado em embalagem adequada, sem a presença de sujidades ou matérias estranhas. O rótulo deve apresentar as informações de nome do produto, quantidade líquida, data de fabricação e data de validade, composição do produto, informações nutricionais detalhadas; instruções de armazenamento, informações sobre alergênicos, lote e número de registro na ANVISA. Validade mínima de 6 meses, a contar da data de entrega do produto. Deverá	UNID	2.000	5,38	10.760,00

		ser fornecido em embalagem com peso líquido de 500g.				
5	Frango Inteiro	Frango inteiro, com peso não inferior a 2,4 Kg, embalados individualmente em saco plástico, acondicionados em caixa de papelão, congelados a -18°C, com perda máxima de peso no degelo de 6% do peso bruto e validade mínima de doze meses. na embalagem primária deve constar as seguintes informações: marca comercial, nome e descrição do produto, carimbo do ministério da agricultura, pecuária e abastecimento (sif), e demais dizeres obrigatórios, conforme legislação em vigor.	KG	12.000	12,03	144.360,00
6	Arroz integral	O arroz integral deverá ser composto 100% por grãos de arroz integral de boa qualidade. O arroz integral deverá ser classificado como tipo 1, com grãos inteiros, livres de grãos quebrados, imperfeitos, ou estragados. Os grãos devem apresentar coloração marrom uniforme, característica do arroz integral, sem manchas, manchas escuras ou alterações de cor que possam indicar deterioração. O arroz deverá apresentar grãos longos, inteiros, com mínima quebra,	KG	20	7,78	155,60

		com a seguinte classificação de qualidade de classe 1. Condicionado em embalagem adequada, sem a presença de sujidades ou matérias estranhas O rótulo deve apresentar as informações de nome do produto, quantidade líquida, data de fabricação e data de validade, composição do produto, informações nutricionais detalhadas; instruções de armazenamento, informações sobre alergênicos, lote e número de registro na ANVISA. Validade mínima de 6 meses, a contar da data de entrega do produto. Deverá ser fornecido em embalagem com peso líquido de 1kg.				
7	Arroz parboilizado	O arroz parboilizado deverá ser 100% arroz, sem mistura com outros grãos ou impurezas. O produto não deve conter grãos quebrados em excesso, impurezas, poeira ou substâncias estranhas visíveis. O arroz parboilizado deve ter a característica cor amarelada devido ao processo de parboilização. O produto deve ser uniformemente colorido, sem manchas escurecidas ou outras imperfeições. O arroz deverá apresentar grãos longos, inteiros, com mínima quebra, com a seguinte classificação de qualidade de classe 1. Condicionado em embalagem adequada, sem a presença de sujidades ou matérias estranhas O rótulo deve apresentar as informações de nome do	KG	10.000	5,01	50.100,00

		produto, quantidade líquida, data de fabricação e data de validade, composição do produto, informações nutricionais detalhadas; instruções de armazenamento, informações sobre alergênicos, lote e número de registro na ANVISA. Validade mínima de 6 meses, a contar da data de entrega do produto. Deverá ser fornecido em embalagem com peso líquido de 1kg.				
8	Arroz polido	O arroz polido deverá ser tipo 1, com grãos inteiros, limpos e bem processados. O produto não deve conter grãos quebrados, imperfectos, manchados ou estragados. O arroz polido deverá ter uma coloração branca ou levemente esbranquiçada, uniforme, sem manchas ou alterações na tonalidade. O produto deve ser uniformemente colorido, sem manchas escurecidas ou outras imperfeições. O arroz deverá apresentar grãos longos, inteiros, com mínima quebra, com a seguinte classificação de qualidade de classe 1. Condicionado em embalagem adequada, sem a presença de sujidades ou matérias estranhas. O rótulo deve apresentar as informações de nome do produto, quantidade líquida, data de fabricação e data de validade, composição do produto, informações nutricionais detalhadas; instruções de armazenamento, informações sobre alergênicos, lote e número de registro na ANVISA. Validade mínima de	KG	10.000	9,86	98.600,00

		6 meses, a contar da data de entrega do produto. Deverá ser fornecido em embalagem com peso líquido de 1kg.				
9	Aveia em flocos finos	O produto deverá ser aveia em flocos finos, obtida de grãos de aveia. A granulação do produto deve ser fina, adequada para utilização em preparações como mingaus, bolos, pães, ou outros pratos de alimentação escolar. A aveia deverá ter uma cor amarelada clara, uniforme, sem manchas ou grãos estragados. Não deverá apresentar grãos inteiros, mas sim flocos bem processados e homogêneos. Condicionado em embalagem adequada, devem estar inteiros e firmes, sem pó branco solto no pacote. O rótulo deve apresentar as informações de nome do produto, quantidade líquida, data de fabricação e data de validade, composição do produto, informações nutricionais detalhadas; instruções de armazenamento, informações sobre alergênicos, lote e número de registro na ANVISA. Validade mínima de 6 meses, a contar da data de entrega do produto. Deverá	UNID	200	4,61	922,00

		ser fornecido em embalagem com peso líquido de 200g.				
10	Biscoito doce	Biscoito tipo Maria ou Maisena, crocante, formato redondo ou alongado, de sabor suave, e com uma textura que possibilite fácil mastigação. Composição de farinha de trigo enriquecida com ferro e ácido fólico, óleo vegetal, fermento químico, e outros ingredientes permitidos pela legislação de alimentos, com o mínimo de aditivos possíveis. O biscoito deverá ter cor dourada ou amarelada. Condicionado em embalagem adequada, devem estar inteiros e firmes, sem pó branco solto no pacote. O rótulo deve apresentar as informações de nome do produto, quantidade líquida, data de fabricação e data de validade, composição do produto, informações nutricionais detalhadas; instruções de armazenamento, informações sobre alergênicos, lote e número de registro na ANVISA. Validade mínima de 6 meses, a contar da data de entrega do produto. Deverá ser fornecido em embalagem com peso líquido de 350g.	UNID	12.000	7,52	90.240,00

11	Biscoito de polvilho	O biscoito de polvilho deve ser composto por polvilho azedo ou doce, óleo vegetal, sal, e outros ingredientes permitidos pela legislação sanitária, como temperos naturais e preservativos naturais, sempre priorizando a ausência de conservantes artificiais. O produto deve ser livre de glúten e lactose. O biscoito de polvilho deve ser livre de produtos alergênicos, como leite e derivados (exceto se declarado na embalagem), para atender a restrições alimentares comuns em escolas. O biscoito deve ser produzido de forma artesanal ou industrial, com o uso de métodos que garantam a manutenção das qualidades nutricionais, frescor e higiene durante o processo. O produto deve ser embalado em embalagens plásticas ou sacos plásticos que garantam a conservação do biscoito, protegendo-o de umidade e contaminação externa. A embalagem deve ser adequada ao transporte e armazenamento do biscoito, sendo também econômica e ecologicamente sustentável, se possível. O biscoito de polvilho deve ser fresco, crocante e livre de umidade ou sinais de deterioração. O biscoito deve apresentar forma uniforme, com coloração dourada ou branca, típica do produto, sem imperfeições ou queimaduras. O sabor deve ser neutro, com um toque sutil de sal e polvilho,	KG	20	3,98	79,60
----	----------------------	---	----	----	------	-------

		característico do biscoito. Não deve haver presença de gosto rançoso ou qualquer outro sabor desagradável. O odor deve ser fresco e agradável, sem sinais de ranço. O biscoito deve ter textura crocante, com leveza e fragilidade características do produto. O peso por unidade ou embalagem deve ser claramente informado no rótulo, sendo usualmente comercializado em embalagens de 100g.				
12	Biscoito integral	O biscoito integral deverá ser preparado à base de farinha de trigo integral, farelo de trigo, aveia integral, farinha de arroz integral, ou outra farinha integral, dependendo da formulação do produto. O produto pode conter ingredientes naturais adicionais como mel, oleaginosas (castanhas, nozes, amêndoas), frutas desidratadas ou sementes. Preferencialmente, o biscoito integral deve ser pouco adoçado ou adoçado com adoçantes naturais. O biscoito deverá ser classificado como salgado ou doce. O biscoito integral deve apresentar uma cor dourada ou amarelada, típica de produtos integrais, sem manchas ou alterações indesejadas. O biscoito deverá ter uma textura crocante, mas sem ser excessivamente dura. A textura deve ser agradável e facilitar o consumo dos alunos. Condicionado em embalagem adequada, devem estar inteiros	UNID	200	9,01	1.802,00

		e firmes, sem pó branco solto no pacote. O rótulo deve apresentar as informações de nome do produto, quantidade líquida, data de fabricação e data de validade, composição do produto, informações nutricionais detalhadas; instruções de armazenamento, informações sobre alergênicos, lote e número de registro na ANVISA. Validade mínima de 6 meses, a contar da data de entrega do produto. Deverá ser fornecido em embalagem com peso líquido de 350g.				
13	Biscoito salgado	Biscoito tipo cream cracker, crocante, formato quadrado, de sabor suave, e com uma textura que possibilite fácil mastigação. Composição de farinha de trigo enriquecida com ferro e ácido fólico, óleo vegetal, sal, fermento químico, e outros ingredientes permitidos pela legislação de alimentos, com o mínimo de aditivos possíveis. Condicionado em embalagem adequada, devem estar inteiros e firmes, sem pó branco solto no pacote. O rótulo deve apresentar as informações de nome do produto, quantidade líquida, data de fabricação e data de validade, composição do produto, informações nutricionais detalhadas; instruções de armazenamento, informações sobre alergênicos, lote e número de registro na ANVISA. Validade mínima de 6 meses, a contar da data de	UNID	12.000	4,62	55.440,00

		entrega do produto. Deverá ser fornecido em embalagem com peso líquido de 350g.				
14	Biscoito sem gluten	O biscoito deverá ser livre de glúten, contendo apenas ingredientes naturais ou alternativas sem glúten, como farinhas isentas de glúten. O biscoito deverá ser classificado como tipo dietético, sendo adequado para consumo por pessoas celíacas ou com intolerância ao glúten. O biscoito deve ter cor uniforme e apresentável, sem manchas ou alterações indesejadas. A coloração dependerá dos ingredientes utilizados. O biscoito deverá ter textura crocante ou macia, conforme a variação do tipo de biscoito oferecido. O biscoito deve ter sabor doce ou salgado, conforme o tipo especificado. Condicionado em embalagem adequada, devem estar inteiros e firmes, sem pó branco solto no pacote. O rótulo deve apresentar as informações de nome do produto, quantidade líquida, data de fabricação e data de validade, composição do produto, informações nutricionais detalhadas; instruções de armazenamento, informações sobre alergênicos, lote e número de registro na ANVISA. Validade mínima de 6 meses, a contar da data de entrega do produto. Deverá ser fornecido em embalagem com peso líquido de 100g.	UNI	50	6,70	335,00

15	Biscoito sem lactose	O biscoito sem lactose deverá ser preparado com farinha de trigo, farinha de arroz, aveia, ou outras farinhas integrais ou refinadas, sendo totalmente isento de lactose. O produto poderá conter óleos vegetais, açúcar ou outros adoçantes permitidos. Ingredientes adicionais como frutas desidratadas, sementes ou oleaginosas poderão ser incorporados, desde que dentro das normas de segurança alimentar. O biscoito não pode conter leite, derivados do leite ou qualquer outro ingrediente que contenha lactose. O produto pode ser salgado ou doce. O biscoito deve ter uma cor dourada, característica dos biscoitos assados, sem manchas ou alterações indesejadas. O biscoito deverá ter uma textura crocante e leve, sem ser excessivamente duro. Deve ser agradável ao paladar, fácil de mastigar e consumir. Condicionado em embalagem adequada, devem estar inteiros e firmes, sem pó branco solto no pacote. O rótulo deve apresentar as informações de nome do produto, quantidade líquida, data de fabricação e data de validade, composição do produto, informações nutricionais detalhadas; instruções de armazenamento, informações sobre alergênicos, lote e número de registro na ANVISA. Validade mínima de 6 meses, a contar da data de entrega do produto. Deverá	UNID	50	5,71	285,50
----	----------------------	--	------	----	------	--------

		ser fornecido em embalagem com peso líquido de 350g .				
16	Café	O café torrado deverá ter uma cor escura (característica do processo de torra), uniforme e sem presença de resíduos de grãos não torrados. O café deverá ser moído de forma uniforme, com partículas finas, ideais para preparo em cafeteiras ou coadores, sem formação de grumos ou pedras. O café não deverá apresentar grãos inteiros ou grãos de diferentes torra. O café deverá ser livre de impurezas como sementes estranhas, casca de grãos ou resíduos de pesticidas. O produto deve ser de qualidade superior, com monitoramento de aflatoxinas e outros contaminantes. Condicionado em embalagem adequada, devem estar inteiros e firmes, sem pó branco solto no pacote. O rótulo deve apresentar as informações de nome do produto, quantidade líquida, data de fabricação e data de validade, composição do produto, informações nutricionais detalhadas; instruções de armazenamento, informações sobre alergênicos, lote e número de registro na ANVISA. Validade mínima de 6 meses, a contar da data de entrega do produto. Deverá ser fornecido em embalagem com peso líquido de 250g.	UNID	50	21,55	1.077,50

17	Canela em pó	Especiaria em pó. O pó de canela deve ter textura fina e homogênea e com cor marrom claro a marrom escuro, livre de impurezas, resíduos ou fragmentos grandes de casca. Condicionado em embalagem adequada. O rótulo deve apresentar as informações de nome do produto, quantidade líquida, data de fabricação e data de validade, composição do produto, informações nutricionais detalhadas; instruções de armazenamento, informações sobre alergênicos, lote e número de registro na ANVISA. Validade mínima de 6 meses, a contar da data de entrega do produto. Deverá ser fornecido em embalagem com peso líquido de 20g.	UNID	50	4,02	201,00
18	Carne bovina (Acém sem osso)	O produto deverá ser 100% carne bovina da peça conhecida como acém sem osso. . A carne deverá ser proveniente de animais sadios, sem distorções ou alterações patológicas. A carne deverá ter cor vermelho-vivo, característico da carne bovina fresca, sem sinais de oxidação, descoloração ou escurecimento excessivo. Não deverá apresentar sangue coagulado ou limosidade. A carne deverá ter textura firme e macia, sem excesso de fibras duras ou cartilaginosas, apresentando músculos bem definidos, com distribuição uniforme de gordura e musculatura. Condicionado em embalagem adequada, sem a presença de sujidades ou	KG	6.000	27,69	166.140,00

		matérias estranhas. O produto deve ser entregue em temperatura de congelamento (-18°C ou mais frio). O rótulo deve apresentar as informações de nome do produto, quantidade líquida, data de fabricação e data de validade, composição do produto, informações nutricionais detalhadas; instruções de armazenamento, informações sobre alergênicos, lote e número de registro na ANVISA. Validade mínima de 6 meses, a contar da data de entrega do produto. Deverá ser fornecido em embalagem com peso líquido de 1 kg, 3kg ou 5 kg.				
19	Carne bovina (Moída)	A carne deverá ser proveniente de cortes como patinho ou músculo, com uma quantidade de gordura ajustada. O teor de gordura total deverá ser máximo de 20% e a carne deverá ter uma quantidade mínima de 80% de carne magra. O produto deverá apresentar cor vermelha viva, característica de carne fresca, sem sinais de escurecimento ou descoloração. A carne não pode apresentar sinais de hematomas, embalagens rasgadas ou gotejamento excessivo de líquidos. A carne moída deverá ter textura uniforme, granulação fina a média, com as fibras bem distribuídas e sem grumos grandes. Condicionado em embalagem adequada, sem a presença de sujidades ou matérias estranhas. O produto	KG	10.000	29,08	290.800,00

		deve ser entregue em temperatura de congelamento (-18°C ou mais frio). O rótulo deve apresentar as informações de nome do produto, quantidade líquida, data de fabricação e data de validade, composição do produto, informações nutricionais detalhadas; instruções de armazenamento, informações sobre alergênicos, lote e número de registro na ANVISA. Validade mínima de 6 meses, a contar da data de entrega do produto. Deverá ser fornecido em embalagem com peso líquido de peso líquido de 500g .				
20	Carne suína	O produto deve ser carne suína paleta ou pernil, com ou sem osso, conforme especificado no edital. A carne deverá ter textura macia e sabor natural, sem excesso de gordura visível. Condicionado em embalagem adequada, sem a presença de sujidades ou matérias estranhas. A carne suína deverá apresentar uma cor rosada ou vermelha clara e uma textura firme, sem sinais de desidratação, manchas ou coloração anormal. Não deve haver odor forte ou desagradável, característico de carne não refrigerada ou contaminada. O produto poderá ser desossado ou com osso, conforme a necessidade da alimentação escolar, conforme estabelecido no edital. A carne deverá ser apresentada em peças inteiras,	KG	8.000	16,40	131.200,00

		partidas ou cortada de forma adequada, para facilitar o preparo nas escolas. O produto deve ser entregue em temperatura de congelamento (-18°C ou mais frio). O rótulo deve apresentar as informações de nome do produto, quantidade líquida, data de fabricação e data de validade, composição do produto, informações nutricionais detalhadas; instruções de armazenamento, informações sobre alergênicos, lote e número de registro na ANVISA. Validade mínima de 6 meses, a contar da data de entrega do produto. Deverá ser fornecido em embalagem com peso líquido de 5 kg.				
21	Charque bovina	A charque bovina deverá ser composta por carne de bovino devidamente salgada, desidratada e curada, sem adição de conservantes artificiais ou corantes. O produto deverá ser fornecido em pedaços, sem ossos e sem partes excessivamente fibrosas ou cartilaginosas. A carne deverá ter uma cor vermelha característica, sem sinais de oxidação ou escurecimento excessivo, com a textura firme e seca, mas não ressecada demais. Não serão aceitos produtos com aspecto pegajoso, má conservação ou estragados. A embalagem deve ser bem selada, de modo a garantir a integridade e qualidade da charque. O rótulo deve apresentar as informações de	KG	4.000	36,29	145.160,00

		nome do produto, quantidade líquida, data de fabricação e data de validade, composição do produto, informações nutricionais detalhadas; instruções de armazenamento, informações sobre alergênicos, lote e número de registro na ANVISA. Validade mínima de 6 meses, a contar da data de entrega do produto. Deverá ser fornecido em embalagem com peso líquido de 5 kg.				
22	Colorífico em pó	O colorífico deverá ser composto principalmente por urucum (Bixa orellana) ou extrato de urucum, deverá ter a cor laranja-avermelhada. Condicionado em embalagem adequada, sem a presença de sujidades ou matérias estranhas. O rótulo deve apresentar as informações de nome do produto, quantidade líquida, data de fabricação e data de validade, composição do produto, informações nutricionais detalhadas; instruções de armazenamento, informações sobre alergênicos, lote e número de registro na ANVISA. Validade mínima de 6 meses, a contar da data de entrega do produto. Deverá ser fornecido em embalagem com peso líquido de 50g.	UNID	200	3,55	710,00

23	Cominho em pó	Tempero in natura, cominho em pó fino. Condicionado em embalagem adequada, sem a presença de sujidades ou matérias estranhas. O rótulo deve apresentar as informações de nome do produto, quantidade líquida, data de fabricação e data de validade, composição do produto, informações nutricionais detalhadas; instruções de armazenamento, informações sobre alergênicos, lote e número de registro na ANVISA. Validade mínima de 6 meses, a contar da data de entrega do produto. Deverá ser fornecido em embalagem com peso líquido de 50g.	UNID	300	3,99	1.197,00
24	Creme de leite	Creme de leite pasteurizado, podendo conter estabilizantes naturais, como goma guar, goma xantana ou outros produtos permitidos para garantir a estabilidade do produto. O creme de leite deverá apresentar uma textura cremosa e ser de fácil mistura em preparações culinárias. Não pode apresentar separação de soro. O creme de leite deve ter um sabor suave, cremoso e natural, sem notas de acidez ou sabor indesejável. Condicionado em embalagem adequada, sem a presença de sujidades ou matérias estranhas. O rótulo deve apresentar as informações de nome do produto, quantidade líquida, data de fabricação e data de validade, composição do produto, informações nutricionais detalhadas;	UNID	100	4,22	422,00

		instruções de armazenamento, informações sobre alergênicos, lote e número de registro na ANVISA. Validade mínima de 6 meses, a contar da data de entrega do produto. Deverá ser fornecido em embalagem com peso líquido de 200g.				
25	Extrato de tomate	Extrato de tomate simples, sem aditivos, corantes e/ou conservantes, podendo ser composto somente por tomates, açúcar e sal. O extrato de tomate deverá ser na forma concentrada, com a consistência ideal para diluição em água ou uso direto nas preparações. Não deverá apresentar grumos ou impurezas. O extrato de tomate deverá ter a cor vermelha intensa. Condicionado em embalagem adequada, sem a presença de sujidades ou matérias estranhas. O rótulo deve apresentar as informações de nome do produto, quantidade líquida, data de fabricação e data de validade, composição do produto, informações nutricionais detalhadas; instruções de armazenamento, informações sobre alergênicos, lote e número de registro na ANVISA. Validade mínima de 6 meses, a contar da data de entrega do produto. Deverá ser fornecido em embalagem com peso líquido de 340g.	UNID	2000	3,33	6.660,00

26	Farinha de mandioca	Farinha de Trigo Tipo 1 com fermento, utilizada para a maioria das preparações, como pães, bolos e massas. A farinha de trigo deverá apresentar uma cor branca ou amarelada leve, própria da farinha de trigo refinada, sem sinais de escurecimento, contaminação ou deterioração. A farinha deverá ter textura fina e ser solta, sem aglomerações ou grumos. A granulação deve ser homogênea, facilitando seu uso em diversas preparações alimentícias. Condicionado em embalagem adequada, sem a presença de sujidades ou matérias estranhas. O rótulo deve apresentar as informações de nome do produto, quantidade líquida, data de fabricação e data de validade, composição do produto, informações nutricionais detalhadas; instruções de armazenamento, informações sobre alergênicos, lote e número de registro na ANVISA. Validade mínima de 6 meses, a contar da data de entrega do produto. Deverá ser fornecido em embalagem com peso líquido de 1kg.	KG	200	4,96	992,00
----	---------------------	---	----	-----	------	--------

27	Farinha de trigo	Farinha de Trigo Tipo 1 com fermento, utilizada para a maioria das preparações, como pães, bolos e massas. A farinha de trigo deverá apresentar uma cor branca ou amarelada leve, própria da farinha de trigo refinada, sem sinais de escurecimento, contaminação ou deterioração. A farinha deverá ter textura fina e ser solta, sem aglomerações ou grumos. A granulação deve ser homogênea, facilitando seu uso em diversas preparações alimentícias. Condicionado em embalagem adequada, sem a presença de sujidades ou matérias estranhas. O rótulo deve apresentar as informações de nome do produto, quantidade líquida, data de fabricação e data de validade, composição do produto, informações nutricionais detalhadas; instruções de armazenamento, informações sobre alergênicos, lote e número de registro na ANVISA. Validade mínima de 6 meses, a contar da data de entrega do produto. Deverá ser fornecido em embalagem com peso líquido de 1kg.	KG	50	5,83	291,50
----	------------------	--	----	----	------	--------

28	Feijão carioca	Tipo feijão carioca de grãos inteiros, limpos, sem impurezas e de boa aparência. O grão deve ser de tamanho médio a grande, de formato regular, sem a presença de grãos quebrados, inconformidades ou defeitos visíveis. A cor dos grãos deve ser uniforme e sem manchas, deve ter a característica cor marrom clara .O produto deve ser uniformemente colorido, sem manchas escurecidas ou outras imperfeições. O feijão deverá ser livre de impurezas, como pedras, areia, cascas ou outros detritos, que comprometam a qualidade e segurança do produto. Condicionado em embalagem adequada, sem a presença de sujidades ou matérias estranhas O rótulo deve apresentar as informações de nome do produto, quantidade líquida, data de fabricação e data de validade, composição do produto, informações nutricionais detalhadas; instruções de armazenamento, informações sobre alergênicos, lote e número de registro na ANVISA. Validade mínima de 6 meses, a contar da data de entrega do produto. Embalagem de 1kg	KG	10.000	5,21	52.100,00
----	----------------	---	----	--------	------	-----------

29	Feijão preto	O feijão deverá ser classificado como feijão preto tipo 1, com grãos inteiros, sem grãos quebrados, danificados, manchados, estragados ou murchos. O feijão preto deverá apresentar coloração uniforme, de tom negro ou preto brilhante, sem manchas ou variações de cor. A cor dos grãos deve ser uniforme e sem manchas, deve ter a característica cor marrom clara. O feijão deverá ser livre de impurezas, como pedras, areia, cascas ou outros detritos, que comprometam a qualidade e segurança do produto. Condicionado em embalagem adequada, sem a presença de sujidades ou matérias estranhas. O rótulo deve apresentar as informações de nome do produto, quantidade líquida, data de fabricação e data de validade, composição do produto, informações nutricionais detalhadas; instruções de armazenamento, informações sobre alergênicos, lote e número de registro na ANVISA. Validade mínima de 6 meses, a contar da data de entrega do produto. Deverá ser fornecido em embalagem com peso líquido de 1kg.	KG	4.000	5,65	22.600,00
----	--------------	---	----	-------	------	-----------

30	Fígado bovino	O fígado bovino deverá ter cor vermelho intenso, característica de carne fresca, sem sinais de oxidação, descoloração ou escurecimento excessivo. O produto não deverá apresentar sangue coagulado, limosidade ou sinais de contaminação. O produto deverá ter textura macia, sem fibras duras ou cartilaginosas, adequada para preparações como refogados, cozidos ou grelhados. Condicionado em embalagem adequada, sem a presença de sujidades ou matérias estranhas. O produto deve ser entregue em temperatura de congelamento (-18°C ou mais frio). O rótulo deve apresentar as informações de nome do produto, quantidade líquida, data de fabricação e data de validade, composição do produto, informações nutricionais detalhadas; instruções de armazenamento, informações sobre alergênicos, lote e número de registro na ANVISA. Validade mínima de 6 meses, a contar da data de entrega do produto. Deverá ser fornecido em embalagem com peso líquido de 1 kg, 3kg ou 5 kg.	KG	2.000	14,27	28.540,00
----	---------------	--	----	-------	-------	-----------

31	Flocos de milho	O flocos deverá ser de milho extrusado, de forma leve e crocante, com textura homogênea e formato característico de flocos. Deve apresentar uma cor amarela uniforme, sem manchas, pontos escuros ou sinais de contaminação. A cor deve ser própria do milho, com ausência de pigmentos artificiais. O produto deve ser uniformemente colorido, sem manchas escurecidas ou outras imperfeições. Deverá ser livre de impurezas, como pedras, areia, cascas ou outros detritos, que comprometam a qualidade e segurança do produto. Condicionado em embalagem adequada, sem a presença de sujidades ou matérias estranhas. O rótulo deve apresentar as informações de nome do produto, quantidade líquida, data de fabricação e data de validade, composição do produto, informações nutricionais detalhadas; instruções de armazenamento, informações sobre alergênicos, lote e número de registro na ANVISA. Validade mínima de 6 meses, a contar da data de entrega do produto. Deverá ser fornecido em embalagem com peso líquido de 500g.	UNID	15.000	3,88	58.200,00
----	-----------------	---	------	--------	------	-----------

32	Leite com proteína extremamente hidrolisada	Fórmula hipoalergênica desenvolvida para lactentes e crianças de primeira infância (de 0 a 36 meses) com restrição de lactose e com proteína extensamente hidrolisada. Trata-se de um produto essencial para crianças que não podem consumir fórmulas convencionais, sendo para muitas delas o principal ou único alimento. Esta fórmula é indicada à crianças que apresentem quadros de alergia à proteína do leite de vaca e de soja. Condicionado em embalagem adequada, sem a presença de sujidades ou matérias estranhas. O rótulo deve apresentar as informações de nome do produto, quantidade líquida, data de fabricação e data de validade, composição do produto, informações nutricionais detalhadas; instruções de armazenamento, informações sobre alergênicos, lote e número de registro na ANVISA. Validade mínima de 6 meses, a contar da data de entrega do produto. Deverá ser fornecido em embalagem com peso líquido de 1000g	UNID	20	135,53	2.710,60
----	---	--	------	----	--------	----------

33	Leite em pó desnatado	Leite em pó desnatado, proveniente de leite de vaca, com toda a gordura removida, mantendo seu teor de proteínas, vitaminas e minerais. O leite em pó desnatado deve ter sabor neutro ou suave, sem alterações que possam comprometer a qualidade sensorial do produto. O leite em pó desnatado deverá ser embalado em pacotes plásticos hermeticamente fechados, adequados para garantir a preservação do produto até o momento do consumo. O rótulo deve apresentar as informações de nome do produto, quantidade líquida, data de fabricação e data de validade, composição do produto, informações nutricionais detalhadas; instruções de armazenamento, informações sobre alergênicos, lote e número de registro na ANVISA. Validade mínima de 6 meses, a contar da data de entrega do produto. Deverá ser fornecido em embalagem com peso líquido de 200g .	UNID	50	8,46	423,00
34	Leite em pó integral	O leite em pó integral instantâneo deverá ser composto 100% por leite integral em pó. O leite em pó integral deve apresentar cor branca a amarelada clara, sem sinais de escurecimento ou alterações causadas por oxidação. O leite em pó deve ter granulação fina, sendo facilmente dissolvido em água morna ou líquidos quentes,	UNID	5.000	7,75	38.750,00

		sem formação de grumos. O leite em pó integral deverá apresentar sabor suave e natural do leite, com a característica de leite integral fresco, sem quaisquer odores ou sabores estranhos, como rancidez ou alterações de qualidade. Condicionado em embalagem adequada, sem a presença de sujidades ou matérias estranhas. O rótulo deve apresentar as informações de nome do produto, quantidade líquida, data de fabricação e data de validade, composição do produto, informações nutricionais detalhadas; instruções de armazenamento, informações sobre alergênicos, lote e número de registro na ANVISA. Validade mínima de 6 meses, a contar da data de entrega do produto. Deverá ser fornecido em embalagem com peso líquido de 200g.				
35	Leite sem lactose	O leite sem lactose será formulado com leite de vaca tratado para a remoção ou quebra da lactose, garantindo que o produto final seja isento desse carboidrato. O leite pode ser integral ou desnatado. O produto deve ser isento de lactose, conforme a legislação vigente, sendo adequado para crianças com intolerância à lactose. Condicionado em embalagem adequada, sem a presença de sujidades ou matérias estranhas. O rótulo deve apresentar as informações de nome do produto, quantidade líquida,	UNID	50	19,94	997,00

		data de fabricação e data de validade, composição do produto, informações nutricionais detalhadas; instruções de armazenamento, informações sobre alergênicos, lote e número de registro na ANVISA. Validade mínima de 6 meses, a contar da data de entrega do produto. Deverá ser fornecido em embalagem com peso líquido de 300g, variando de acordo com a marca.				
36	Macarrão espaguete	O macarrão deverá ter o formato espaguete, sendo fios longos e finos, com comprimento regular e consistência que permita ser facilmente cozido sem se romper. O espaguete deverá ter a cor amarela natural da farinha de trigo, sem corantes artificiais. A cor deve ser uniforme e sem manchas. Condicionado em embalagem adequada, sem a presença de sujidades ou matérias estranhas. O rótulo deve apresentar as informações de nome do produto, quantidade líquida, data de fabricação e data de validade, composição do produto, informações nutricionais detalhadas; instruções de armazenamento, informações sobre alergênicos, lote e número de registro na ANVISA. Validade mínima de 6 meses, a contar da data de entrega do produto. Deverá ser fornecido em embalagem com peso líquido de 400g.	UNID	12.000	3,27	39.240,00

37	Macarrão sem glúten	O macarrão sem glúten deverá ser feito à base de farinhas alternativas naturalmente isentas de glúten, com a possibilidade de utilização de fécula de mandioca, polvilho doce ou amido de milho. O produto deve ser totalmente livre de glúten e preparado com ingredientes naturais, sem a adição de glúten, farinha de trigo ou outros ingredientes que possam conter traços de glúten. O macarrão pode ser oferecido em diferentes formas, como espaguete, parafuso ou penne. A cor do macarrão deve ser uniforme, natural e consistente com o tipo de farinha utilizada. Normalmente, o macarrão sem glúten tende a ser mais claro ou ligeiramente amarelado, dependendo dos ingredientes. Condicionado em embalagem adequada, sem a presença de sujidades ou matérias estranhas. O rótulo deve apresentar as informações de nome do produto, quantidade líquida, data de fabricação e data de validade, composição do produto, informações nutricionais detalhadas; instruções de armazenamento, informações sobre alergênicos, lote e número de registro na ANVISA. Validade mínima de 6 meses, a contar da data de entrega do produto. Deverá ser fornecido em embalagem com peso líquido de 500g.	UNID	50	5,50	275,00
----	---------------------	---	------	----	------	--------

38	Macarrão integral	O macarrão integral deverá ser composto 100% por farinha de trigo integral. O macarrão deverá ter o formato espaguete, sendo fios longos e finos, com comprimento regular e consistência que permita ser facilmente cozido sem se romper. O macarrão espaguete integral deve ter uma cor dourada a marrom claro, uniforme, sem manchas ou alteração na tonalidade que possam indicar contaminação ou deterioração do produto. Condicionado em embalagem adequada, sem a presença de sujidades ou matérias estranhas. O rótulo deve apresentar as informações de nome do produto, quantidade líquida, data de fabricação e data de validade, composição do produto, informações nutricionais detalhadas; instruções de armazenamento, informações sobre alergênicos, lote e número de registro na ANVISA. Validade mínima de 6 meses, a contar da data de entrega do produto. Deverá ser fornecido em embalagem com peso líquido de 500g.	UNID	200	4,91	982,00
39	Macarrão parafuso	O macarrão deverá ter o formato parafuso, com espessura e comprimento regulares, em forma de espiral que permita ao macarrão aderir bem a molhos e temperos. O produto deverá ter boa consistência e manter sua forma durante o cozimento, sem se desmanchar ou quebrar facilmente. O macarrão deverá	UNID	4.000	2,53	10.120,00

		ter a cor amarela natural da farinha de trigo, sem corantes artificiais. A cor deve ser uniforme e sem manchas. Condicionado em embalagem adequada, sem a presença de sujidades ou matérias estranhas. O rótulo deve apresentar as informações de nome do produto, quantidade líquida, data de fabricação e data de validade, composição do produto, informações nutricionais detalhadas; instruções de armazenamento, informações sobre alergênicos, lote e número de registro na ANVISA. Validade mínima de 6 meses, a contar da data de entrega do produto. Deverá ser fornecido em embalagem com peso líquido de 500g.				
40	Margarina vegetal	A margarina deverá ser composta principalmente por óleos vegetais refinados, água, sal, emulsificantes, corantes naturais (se aplicável), antioxidantes permitidos pela legislação vigente e, caso aplicável, vitaminas, conforme as normas e especificações exigidas pela ANVISA e pelo MAPA. O teor de gordura da margarina deverá ser de mínimo 70% de gorduras totais, com gorduras saturadas controladas, e deve ser isenta de gorduras trans. O produto deve apresentar textura cremosa, sendo facilmente espalhado em pães, bolos ou utilizado em preparações culinárias, sem ser excessivamente dura ou líquida. A margarina deverá	UNID	1.000	7,52	7.520,00

		ser embalada em potes plásticos adequados, de modo que o produto se mantenha protegido de contaminações externas, e danos físicos durante o transporte e armazenamento. A margarina deve apresentar uma cor amarelada, sem sinais de oxidação ou alteração de cor. Condicionado em embalagem adequada, sem a presença de sujidades ou matérias estranhas. O rótulo deve apresentar as informações de nome do produto, quantidade líquida, data de fabricação e data de validade, composição do produto, informações nutricionais detalhadas; instruções de armazenamento, informações sobre alergênicos, lote e número de registro na ANVISA. Validade mínima de 6 meses, a contar da data de entrega do produto. Embalagem com peso líquido de 500g.				
41	Milho para mungunzá	O milho deverá ser inteiro, adequado para a preparação de mungunzá, ou seja, milho semelhante ao milho para canjica. O milho deverá apresentar cor uniforme amarela, sem sinais de descoloração ou manchas indicativas de contaminação ou deterioração. A margarina deverá ter sabor suave, cremoso e agradável, sem nenhum gosto ou odor de rancidez ou comprometimento de qualidade. Condicionado em embalagem adequada, sem	UNID	1.000	3,62	3.620,00

		a presença de sujidades ou matérias estranhas. O rótulo deve apresentar as informações de nome do produto, quantidade líquida, data de fabricação e data de validade, composição do produto, informações nutricionais detalhadas; instruções de armazenamento, informações sobre alergênicos, lote e número de registro na ANVISA. Validade mínima de 6 meses, a contar da data de entrega do produto. Deverá ser fornecido em embalagem com peso líquido de 500g.				
42	Milho para pipoca	O milho deverá ser da variedade própria para pipoca, caracterizado por grãos duros e resistentes que, ao serem aquecidos, se expandem para formar as pipocas. O milho deverá apresentar grãos inteiros e uniformes em tamanho. Não serão aceitos grãos quebrados ou deteriorados. O milho deve ser selecionado e livre de impurezas visíveis, como pedras, sementes de outras plantas, palha, entre outros resíduos O milho deve ter cor uniforme amarelo, sem descolorações ou manchas que indiquem deterioração ou contaminação. . O rótulo deve apresentar as informações de nome do produto, quantidade líquida, data de fabricação e data de validade, composição do produto, informações nutricionais detalhadas; instruções de armazenamento, informações sobre alergênicos,	UNID	100	4,16	416,00

		lote e número de registro na ANVISA. Validade mínima de 6 meses, a contar da data de entrega do produto. Deverá ser fornecido em embalagem com peso líquido de 500g.				
43	Mistura para bolo	A mistura para bolo deverá conter os ingredientes básicos como farinha de trigo, açúcar cristal, fermento em pó, sal, gordura vegetal e outros ingredientes, como essência de baunilha, cacau, aromatizantes naturais e outros ingredientes que possam agregar sabor. A mistura pode ser para bolos de trigo, milho ou de chocolate. O rótulo deve apresentar as informações de nome do produto, quantidade líquida, data de fabricação e data de validade, composição do produto, informações nutricionais detalhadas; instruções de armazenamento, informações sobre alergênicos, lote e número de registro na ANVISA. Validade mínima de 6 meses, a contar da data de entrega do produto. Deverá ser fornecido em embalagem com peso líquido de 400g.	UNID	50	4,79	239,50
44	Proteína texturizada de soja	A proteína texturizada de soja deverá ser composta 100% por farinha de soja desengordurada, com o mínimo de 60% de proteína em relação ao peso seco. A proteína texturizada de soja deve ter uma textura firme, fibrosa e que se assemelha à carne desfiada ou moída, sendo facilmente hidratada e	UNID	800	6,39	5.112,00

		utilizada em preparações como refogados, almôndegas, hambúrgueres, entre outros. produto deverá ter um sabor neutro, adequado para absorver os temperos e ingredientes de diferentes preparações alimentícias. O produto deve apresentar-se de forma granulada ou em pedaços, de coloração bege clara a amarelada, sem alterações de cor que indiquem deterioração ou contaminação. O rótulo deve apresentar as informações de nome do produto, quantidade líquida, data de fabricação e data de validade, composição do produto, informações nutricionais detalhadas; instruções de armazenamento, informações sobre alergênicos, lote e número de registro na ANVISA. Validade mínima de 6 meses, a contar da data de entrega do produto. Deverá ser fornecido em embalagem com peso líquido de 400g .				
45	Óleo de soja	O produto deverá ser 100% óleo de soja refinado, sem adição de gorduras trans, corantes, aromas artificiais ou qualquer outro tipo de substância que não seja natural do produto. O óleo de soja deverá ter uma cor translúcida e dourada, sem impurezas visíveis ou sinais de oxidação. O produto deve ter sabor neutro e aroma suave, característico do óleo de soja refinado, sem qualquer odor rancido ou de contaminação. O óleo de soja deverá ser embalado em garrafas	UNID	1.200	8,30	9.960,00

		plásticas, de material adequado para o armazenamento de óleos alimentícios. As embalagens devem ser fáceis de manusear, bem identificadas e livres de vazamentos. O rótulo deve apresentar as informações de nome do produto, quantidade líquida, data de fabricação e data de validade, composição do produto, informações nutricionais detalhadas; instruções de armazenamento, informações sobre alergênicos, lote e número de registro na ANVISA. Validade mínima de 6 meses, a contar da data de entrega do produto. Deverá ser fornecido em embalagem com peso líquido de 900ml.				
46	Sal	Sal refinado e iodado. O sal refinado deverá apresentar cor branca, sem manchas, e ser uniforme, sem vestígios de outras substâncias ou impurezas visíveis. Condicionado em embalagem adequada, sem a presença de sujidades ou matérias estranhas. O rótulo deve apresentar as informações de nome do produto, quantidade líquida, data de fabricação e data de validade, composição do produto, informações nutricionais detalhadas; instruções de armazenamento, informações sobre alergênicos, lote e número de registro na ANVISA. Validade mínima de 6 meses, a contar da data de entrega do produto. Deverá ser	KG	300	2,55	765,00

		fornecido em embalagem com peso líquido de 1kg.				
47	Sardinha em conserva	Sardinha em conserva, proveniente de sardinhas inteiras, processadas e conservadas em óleo vegetal ou molho de tomate. Cor característica do produto (prateada ou rosada), sem sinais de oxidação ou escurecimento. Sabor fresco e natural de sardinha, sem gosto ou odor de ranço ou contaminação. O produto deverá ser composto exclusivamente por sardinhas, óleo vegetal ou molho de tomate (caso especificado), sal, temperos naturais e conservantes autorizados pela ANVISA. Aditivos químicos ou conservantes não autorizados não serão aceitos. O produto deverá ser embalado em latas metálicas ou potes plásticos, de alta resistência, com fechamento hermético que evite a entrada de ar, umidade ou qualquer outro contaminante. As latas devem ser de aço lacado, não amassadas e com lacres intactos. O rótulo deve apresentar as informações de nome do produto, quantidade líquida, data de fabricação e data de validade, composição do produto, informações nutricionais detalhadas; instruções de armazenamento, informações sobre alergênicos, lote e número de registro na ANVISA. Validade mínima de 6 meses, a contar da data de entrega do produto. Deverá ser	UNID	4.000	7,86	31.440,00

		fornecido em embalagem com peso líquido de 125g.				
48	Suco de fruta concentrado	O suco concentrado deverá ser elaborado a partir de frutas naturais (caju, goiaba e maracujá), e poderá conter açúcares naturais, ácidos cítricos (se necessário), corantes naturais e aromas naturais. O uso de corantes artificiais, aromas artificiais ou conservantes sintéticos é proibido. O suco concentrado deve ter concentração mínima de 20% de polpa de fruta para cada sabor. O produto deverá apresentar sabor natural e aroma característico das frutas de caju, goiaba e maracujá, sem adição de sabores artificiais. O suco concentrado deve apresentar cor natural das frutas, sem alterações ou manchas que indiquem deterioração ou contaminação. O suco concentrado deverá ser embalado em caixas Tetra Pak ou embalagens plásticas. O rótulo deve apresentar as informações de nome do produto, quantidade líquida, data de fabricação e data de validade, composição do produto, informações nutricionais detalhadas; instruções de armazenamento, informações sobre alergênicos, lote e número de registro na ANVISA. Validade mínima de 6 meses, a contar da data de entrega do produto. Deverá ser	UNID	800	7,42	5.936,00

		fornecido em embalagem com peso líquido de 500ml.				
49	Vinagre	Vinagre branco de álcool. O vinagre deverá ser transparente, deverá incolor, sem impurezas ou partículas. Condicionado em embalagem em garrafas plásticas, com tampa de rosca, garantindo a preservação das qualidades do produto. O rótulo deve apresentar as informações de nome do produto, quantidade líquida, data de fabricação e data de validade, composição do produto, informações nutricionais detalhadas; instruções de armazenamento, informações sobre alergênicos, lote e número de registro na ANVISA. Validade mínima de 6 meses, a contar da data de entrega do produto. Deverá ser fornecido em embalagem com peso líquido de 500ml.	UNID	1.000	2,29	2.290,00
50	Xerem	Xerém de milho, sem adição de conservantes ou substâncias artificiais. Cor amarelo claro e textura granulada, de fácil preparo e consumo. O rótulo deve apresentar as informações de nome do produto, quantidade líquida, data de fabricação e data de validade, composição do produto, informações nutricionais detalhadas; instruções de armazenamento, informações sobre alergênicos, lote e número de registro na ANVISA. Validade mínima de 6 meses, a contar da data de entrega do produto. Deverá ser	UNID	12.000	2,49	29.880,00

		fornecido em embalagem com peso líquido de 500g.				
51	Ovos	Ovos brancos de galinha, tamanho médio (classe M - Médio, tem entre 50 e 60 g) de primeira qualidade, frescos, isento de aditivos ou substâncias estranhas ao produto que sejam impróprias ao consumo e que alteram suas características naturais (físicas, químicas e organolépticas), inspecionadas pelo Ministério da Fazenda, acomodados em cartelas com 30 (trinta) unidades cada cartela, sendo estas em perfeitas condições estruturais.	UNID	10.000	15,77	157.700,00
52	Bebida láctea	A bebida láctea deve ser composta por leite pasteurizado, com adição de nutrientes, podendo incluir açúcares, vitaminas e minerais, conforme regulamentação da ANVISA. A bebida láctea deverá ser de sabor conforme a demanda do cardápio escolar, podendo ser de morango, chocolate, baunilha, entre outros, com teor reduzido de açúcar ou sem adição de açúcares, conforme especificado no cardápio nutricional. A bebida láctea deve apresentar cor homogênea de acordo com o sabor (ex: rosa para morango, marrom para chocolate, branca para sabor original). A bebida láctea deve ser produzida com leite de boa qualidade, pasteurizado, e entregue dentro do prazo de validade	L	8.000	11,04	88.320,00

		especificado na embalagem. A bebida láctea deve apresentar textura cremosa, sem presença de grumos ou sedimentos. O sabor da bebida láctea deve ser agradável e suave, sem excesso de açúcares ou sabores artificiais. Durante o armazenamento, a bebida láctea deverá ser mantida em ambiente refrigerado, com temperatura entre 2°C e 8°C, para garantir sua segurança e frescor. O produto deve ser entregue em temperatura refrigerada, mantendo suas propriedades nutricionais intactas. Entrega dentro de 48-72 horas após o pedido, com temperatura controlada entre 2°C e 8°C. Embalagem descartável de 900ML.				
UM MIL OITOCENTOS E SETENTA, QUATROCENTOS E CINQUENTA E SETE REAIS E VINTE CENTAVOS						1.870.457,20

14.1. O prazo de vigência da contratação é de até 31 de dezembro de 2026, 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:

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

TX = Percentual da taxa anual = 6%

365

23. DO REAJUSTE

23.1. Os preços são fixos e irreajustáveis 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.

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\$ 1.870.457,20 (UM MIL OITOCENTOS E SETENTA, QUATROCENTOS E CINQUENTA E SETE REAIS E VINTE CENTAVOS).

DOS RECURSOS ORÇAMENTÁRIOS.

UNIDADE GESTORA: 1 – PREFEITURA MUNICIPAL DE VENTUROSA

ÓRGÃO ORÇAMENTÁRIO: 27000 – SECRETARIA DE EDUCAÇÃO

UNIDADE ORÇAMENTÁRIO: 27001 – DEPTO DE ENSINO

PROGRAMA DE TRABALHO 12.306.1201.2.34

NATUREZA DA DESPESA 3.3.90.30

PROGRAMA DE TRABALHO: 12.306.1201.2.200

NATUREZA DA DESPESA: 3.3.90.30

Venturosa – PE, 26 de fevereiro de 2026.

LUCIANA JORDANA SANTOS GALINDO

Nutricionista – CRN - 8973

ANEXO III-A

Processo Administrativo nº 007/2026.

PREGÃO ELETRÔNICO Nº 004/2026

DECLARAÇÃO DE CUMPRIMENTO DOS REQUISITOS DE HABILITAÇÃO.

A.....(razão social da empresa), CNPJ Nº....., 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 001 / 2026 .

Obs: Adaptar os dados no caso de pessoa física.

....., de de 2026.

Diretor ou Representante Legal

(Este documento deverá ser entregue fora do envelope)

ANEXO III-B

Processo Administrativo nº 007/2026.
PREGÃO ELETRÔNICO Nº 004/2026

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

À

PREFEITURA MUNICIPAL DE VENTUROSA

Ref.: PREGÃO ELETRÔNICO Nº 004/2026/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

Processo Administrativo nº 007/2026.
PREGÃO ELETRÔNICO Nº 004/2026

“MODELO” DECLARAÇÃO CONJUNTA

À

PREFEITURA MUNICIPAL DE VENTUROSA

Ref.: PREGÃO ELETRÔNICO Nº 0004/2026.

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 de 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/2026
PREGÃO ELETRÔNICO Nº 0XX/2026

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: _____

Rua Antônio Alexandre da Silva, 34 – Centro - Venturosa – Pernambuco - CEP: 55270-000 CNPJ: 10106268/0001-66 -

Email: prefeituradeventurosa@venturosa.pe.gov.br

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 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 XXXXXXXXXXXX, CEP: XXXXXXXX, inscrita no CNPJ/MF sob o nº XXXXXXXXXXXX, neste ato legalmente representada por seu representante legal, Sr. XXXXXXXXXXXXXXXX, XXXXXX, XXXXXX, 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 nº XXXXXXXXXXXX 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 nº 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.

5.3 No caso de prorrogação da vigência da ata de registro de preços, as quantidade registradas poderão ser renovadas , conforme decreto nº 299/2025

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 irreajustáveis 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 XXXXXXXXXXXXXXXX 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 **XXXXXXXXXXXXXX**, CEP: **XXXXXXX**, inscrita no CNPJ/MF sob o nº **XXXXXXXXXXXXXX**, neste ato legalmente representada por seu representante legal, Sr. **XXXXXXXXXXXXXXXXXX**, **XXXXXX**, **XXXXXX**, **XXXXXXXX** portador da Cédula de Identidade nº **XXXXXXXXXX**, inscrito no CPF/MF sob o nº **XXXXXXXXXX**, doravante denominado simplesmente **FORNECEDOR**, têm entre si justo e avençado o presente instrumento contratual, de acordo com o **Processo Licitatório nº XXXXXXXXXX** 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 nº 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.

2.2. No caso de prorrogação da vigência da ata de registro de preços, as quantidades registradas poderão ser renovadas, conforme decreto nº 299/2025

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 2026/2026, na classificação abaixo:

UNIDADE GESTORA: 1 – PREFEITURA MUNICIPAL DE VENTUROSA

ÓRGÃO ORÇAMENTÁRIO: 27000 – SECRETARIA DE EDUCAÇÃO

UNIDADE ORÇAMENTÁRIO: 27001 – DEPTO DE ENSINO

PROGRAMA DE TRABALHO 12.306.1201.2.34

NATUREZA DA DESPESA 3.3.90.30

PROGRAMA DE TRABALHO: 12.306.1201.2.200

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 nº 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-