

DADOS GERAIS		
EDITAL DE LICITAÇÃO – CC/FMS		
PREGÃO ELETRÔNICO – CC/FMS		
I. REGÊNCIA LEGAL		
Lei Federal nº 14.133/2021, Lei Complementar Federal nº 123/2006, Decreto Municipal nº 016/2024, Decreto Federal nº 8.538/15.		
II. ÓRGÃO INTERESSADO / SETOR(ES)		
FUNDO MUNICIPAL DE SAÚDE DE PESQUEIRA		
III. PROCESSO LICITATÓRIO	IV. MODALIDADE	
Nº 011/2024	PREGÃO ELETRÔNICO Nº 010/2024 – CC/FMS	
	SRP Nº 009/2024 – CC/FMS	
V. OBJETO		
Constitui objeto do presente Pregão Eletrônico o Registro formal de preços, consignado em Ata, pelo período de 12 meses, para eventual e futura aquisição parcelada de GÊNEROS ALIMENTÍCIOS Perecíveis, Não Perecíveis e Hortifrúts, destinados aos usuários do Sistema Único de Saúde que necessitam de assistência ambulatorial e emergencial no Hospital Dr. Lídio Paraíba, no Centro de Atenção Psicossocial e Casa de Apoio do Município de Pesqueira/PE, conforme especificações, exigências e quantidades constantes do Termo de Referência, que segue em anexo a este Edital.		
VI. MODO DE DISPUTA		
A disputa dar-se-á pelo modo ABERTO e os lances deverão respeitar o INTERVALO MÍNIMO de 1,0% (UM POR CENTO).		
VII. TIPO / CRITÉRIO DE JULGAMENTO	VIII. PRAZO DE VIGÊNCIA DA ARP	
MENOR PREÇO (PREÇO UNITÁRIO) POR ITEM	12 MESES	
IX. DOS LOCAIS, DATAS, HORÁRIOS E REFERÊNCIA DE TEMPO		
LOCAL DO PREGÃO	www.bnc.org.br - Acesso Identificado no link “acesso público”	
DATA LIMITE para recebimento das propostas	03/12/2024 às 09h50min (horário de Brasília - DF)	
INÍCIO DA SESSÃO DE DISPUTA DE PREÇOS	03/12/2024 às 10h00min (horário de Brasília - DF)	
REFERÊNCIA DE TEMPO	HORÁRIO DE BRASÍLIA	
X. INTEGRAM ESTE EDITAL OS SEGUINTE ANEXOS:		
ANEXOS	I	Termo de Referência;
	II	Modelo de Proposta de preços;
	III	Modelo de Declarações;
	IV	Minuta da ARP; e
	V	Minuta de Contrato.
XI. SOLICITAÇÃO/ACESSO AO EDITAL		
Na sala da Comissão de Contratação – CC/FMS, no endereço citado abaixo, no horário das 08h00min às 14h00min, ou por meio de solicitação através do e-mail: licitacaofmspedesqueira@hotmail.com , na INTERNET, acessando o Portal da Transparência da PMP (https://transparencia.pesqueira.pe.gov.br/) ou ainda através da Plataforma da BNC (www.bnc.org.br).		
XII. DADOS PARA CONTATO		
Agente de Contratações/Pregoeiro: Valdeilson Freitas Baltazar	E-mail: licitacaofmspedesqueira@hotmail.com	
Endereço: Av. Luiz de Almeida Maciel, s/n, Prado – CEP 55.200-000 – Pesqueira – PE.	Fone: (87) 3835-8730	

**PROCESSO LICITATÓRIO Nº 011/2024 – CC/FMS
PREGÃO ELETRÔNICO Nº 010/2024 – CC/FMS
SRP Nº 009/2024**

SUMÁRIO

ITEM	ASSUNTO
01.00	PREÂMBULO
02.00	OBJETO DA LICITAÇÃO
03.00	DO VALOR ORÇADO (MÁXIMO ADMITIDO)
04.00	DOTAÇÃO ORÇAMENTÁRIA
05.00	COMPONENTES DESTE EDITAL
06.00	REGULAMENTO OPERACIONAL DO CERTAME
07.00	DA PARTICIPAÇÃO NO PREGÃO
08.00	DA PARTICIPAÇÃO DE MICROEMPRESAS E EMPRESAS DE PEQUENO PORTE (LEI COMPLEMENTAR Nº 123, DE 14 DE DEZEMBRO DE 2006)
09.00	DO PREENCHIMENTO DA PROPOSTA NO SISTEMA ELETRÔNICO
10.00	DA APRESENTAÇÃO DA PROPOSTA E DOS DOCUMENTOS DE HABILITAÇÃO
11.00	DA ABERTURA DA SESSÃO, CLASSIFICAÇÃO DAS PROPOSTAS E FORMULAÇÃO DE LANCES
12.00	DA NEGOCIAÇÃO
13.00	DA ACEITABILIDADE DA PROPOSTA
14.00	DOCUMENTAÇÃO DE HABILITAÇÃO
15.00	DA AMOSTRA
16.00	DO SANEAMENTO DA PROPOSTA E DA HABILITAÇÃO
17.00	DA IMPUGNAÇÃO AO EDITAL E DO PEDIDO DE ESCLARECIMENTO
18.00	DOS RECURSOS ADMINISTRATIVOS
19.00	A REABERTURA DA SESSÃO PÚBLICA
20.00	DA ADJUDICAÇÃO E HOMOLOGAÇÃO
21.00	DA ATA DE REGISTRO DE PREÇOS
22.00	DO CONTRATO
23.00	DO REAJUSTE E REEQUILÍBRIO ECONÔMICO-FINANCEIRO
24.00	DO PRAZO DE VIGÊNCIA E DE EXECUÇÃO
25.00	DA ACEITAÇÃO DO OBJETO E DA FISCALIZAÇÃO
26.00	DAS OBRIGAÇÕES DA CONTRATANTE E DA CONTRATADA
27.00	DA SUBCONTRATAÇÃO
28.00	DO PAGAMENTO
29.00	SANÇÕES ADMINISTRATIVAS
30.00	DAS HIPÓTESES DE EXTINÇÃO DO CONTRATO
31.00	DAS DISPOSIÇÕES FINAIS

EDITAL
PREGÃO ELETRÔNICO Nº 010/2024 – CC/FMS
SRP Nº 009/2024

1. PREÂMBULO

1.1. O FUNDO MUNICIPAL DE SAÚDE DO MUNICÍPIO DE PESQUEIRA-PE, pessoa jurídica de direito público, inscrito no CNPJ sob o n.º 10.488.181/0001-09, com sede na Av. Luiz de Almeida Maciel, s/n, Prado, CEP 55.200-000, Pesqueira – PE, por ordem de sua Exma. Sra. Secretária/Gestora, através de seu **Agente de Contratação/Pregoeiro** da CC-FMS, designado através da Portaria GP Nº 103/2024, nos termos da Lei nº 14.133/2021 e demais normas legais pertinentes, torna público, para conhecimento dos interessados, que realizará a licitação na modalidade **PREGÃO ELETRÔNICO**, do tipo **MENOR PREÇO POR ITEM**, objetivando a contratação indicada no item 2 deste Edital, mediante as condições estabelecidas neste Edital.

1.2. A licitação observará o local e horários a seguir:

LOCAIS, DATAS, HORÁRIOS E REFERÊNCIA DE TEMPO	
LOCAL DO PREGÃO	www.bnc.org.br - Acesso Identificado no link “acesso público”
DATA LIMITE para recebimento das propostas	03/12/2024 às 09h50min (horário de Brasília - DF)
INÍCIO DA SESSÃO DE DISPUTA DE PREÇOS	03/12/2024 às 10h00min (horário de Brasília - DF)
REFERÊNCIA DE TEMPO	HORÁRIO DE BRASÍLIA

OBSERVAÇÕES:

- ESTA LICITAÇÃO PREVÊ RESERVA DE COTA PARA ME, EPP E MEI, CONFORME DETERMINA O ART. 48, INCISOS I E III DA LEI COMPLEMENTAR Nº 123/2006, REDAÇÃO DADA PELA LC Nº 147/2014.
- A ADMINISTRAÇÃO MUNICIPAL PODERÁ, A QUALQUER TEMPO E A SEU CRITÉRIO EXCLUSIVO, REALIZAR VISITA *IN LOCO*, INSPEÇÃO OU MEDIDA EQUIVALENTE PERANTE À(S) LICITANTE(S) E/OU CONTRATADA(S), VISANDO COMPROVAR AS INSTALAÇÕES FÍSICAS, MAQUINÁRIOS/EQUIPAMENTOS OU SITUAÇÃO CONCRETA DA(S) LICITANTE(S) E/OU CONTRATADA(S).

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

1.4. Os trabalhos serão conduzidos por servidor, denominado **Agente de Contratação/Pregoeiro**, habilitado e designado por Portaria, mediante a inserção e monitoramento de dados gerados ou transferidos para a página eletrônica da Plataforma da **Bolsa Nacional de Compras – BNC** (www.bnc.org.br).

1.5. Sessões já iniciadas poderão ser suspensas, cabendo ao **Agente de Contratação/Pregoeiro** informar, através do Sistema, a data e horário para retomada do pregão com antecedência mínima de 24 (vinte e quatro) horas.

1.6. Todas as referências de tempo previstas neste Edital, no Aviso e durante a sessão pública observarão obrigatoriamente o horário oficial de Brasília – DF e, dessa forma, serão registradas no sistema eletrônico e na documentação relativa ao certame.

2. OBJETO DA LICITAÇÃO

2.1. Constitui objeto do presente Pregão Eletrônico o Registro formal de preços, consignado em Ata, pelo período de 12 meses, para eventual e futura aquisição parcelada de **GÊNEROS ALIMENTÍCIOS** Perecíveis, Não Perecíveis e Hortifrúti, destinados aos usuários do Sistema Único de Saúde que necessitam de assistência ambulatorial e emergencial no Hospital Dr. Lídio Paraiba, no Centro de Atenção Psicossocial e Casa de Apoio do Município de Pesqueira/PE, conforme especificações, exigências e quantidades constantes do Termo de Referência, que segue em anexo a este Edital.

2.2. O objeto desta licitação deverá ser entregue, parceladamente, pela(s) licitante(s) vencedora(s), por sua conta, risco e expensas, nas quantidades solicitadas pelo Fundo Municipal de Saúde de Pesqueira/PE, através de Ordem de Fornecimento, nos seguintes endereços:

- Hospital Dr. Lídio Paraíba, localizado na Av. F Pessoa de Queiroz, centro, Pesqueira/PE.
- CAPS – Centro de Apoio Psicossocial, localizado na Av. Ezio Araújo, centro, Pesqueira/PE.
- Casa de Apoio, localizada na Av. Cel Carlos de Brito, 223, centro, Pesqueira/PE.

2.3. Por se tratar de fornecimento parcelado, deverá ter prioridade nas aquisições os produtos ofertados decorrentes da Cota Reservada, salvo, os casos em que a cota reservada for inadequada para atender as quantidades ou condições do pedido (Art. 8º, §4º do Decreto 8.538/15).

2.4. Os quantitativos indicados são estimativos podendo o FMS de Pesqueira/PE executá-lo no todo ou em parte conforme necessidade de consumo e capacidade de armazenamento gerenciada pela respectiva Secretaria, respeitados os limites legais de redução e acréscimo.

2.5. O critério de julgamento adotado será o **MENOR PREÇO UNITÁRIO POR ITEM**, observadas as exigências contidas neste Edital e seus anexos, conforme disposto na tabela abaixo:

Item	Especificação	Und.	Qtd.	VALOR UNITÁRIO MÁXIMO PERMITIDO	VALOR TOTAL MÁXIMO	COTA
1	Açafrão – Açafrão em pó, de alta qualidade, 100% puro, sem aditivos ou conservantes. Embalado em saco plástico, atóxico, com 30g cada pacote. A embalagem deve conter identificação do produto, data de fabricação e validade com no mínimo 3 meses de validade a partir da data de recebimento, além do registro no órgão competente. O produto deve estar livre de impurezas, parasitas e detritos.	Pacotes	100	R\$ 2,45	R\$ 245,00	Item exclusivo (ME e EPP)
2	Achocolatado em Pó – Achocolatado em pó, enriquecido com vitaminas e minerais. Composição: açúcar, cacau em pó, maltodextrina, minerais (cálcio e ferro), soro de leite em pó, vitaminas (C, B3, B6, B2, A, D e B12), emulsificante lecitina de soja e aromatizante. Embalagem em latas de pelo menos 200g, com identificação do produto, data de fabricação e validade, além do registro no órgão competente. Marcas para referência: Nescau e Italcac achocolatado	Latas	130	R\$ 7,88	R\$ 1.024,40	Item exclusivo (ME e EPP)
3	Achocolatado em Pó , Alimento achocolatado em pó vitaminado, com embalagem tipo sachê de pelo menos 400g, com data de fabricação, prazo de validade de no mínimo 08 meses a partir da data de recebimento. Isento de matéria	Sachês	150	R\$ 4,14	R\$ 621,00	Item exclusivo (ME e EPP)

Item	Especificação	Und.	Qtd.	VALOR UNITÁRIO MÁXIMO PERMITIDO	VALOR TOTAL MÁXIMO	COTA
	terrosa, de parasitas e de detritos animais ou vegetais.					
4	Açúcar Cristal – Branco Tipo I, puro e natural, embalado em sacos de polietileno transparente, pacotes de 1 kg, com data de fabricação, <u>prazo de validade de no mínimo 06 meses a partir da data de recebimento.</u> Isento de matéria terrosa, de parasitas e de detritos animais ou vegetais.	Quilo gramas	5.520	R\$ 4,40	R\$ 24.288,00	Item exclusivo (ME e EPP)
5	Adoçante Líquido – Para diabético, com edulcorantes artificiais: Sacarina Sódica e Ciclamato de Sódio, embalagem: frasco com 100 ml, onde cada gota contém no máximo 0,010Kcal, <u>prazo de validade de no mínimo 06 meses, a partir da data do recebimento.</u>	Unidades	150	R\$ 5,09	R\$ 763,50	Item exclusivo (ME e EPP)
6	Adoçante Líquido – Para diabético, com edulcorantes artificiais: SUCRALOSE , embalagem: frasco com 100 ml, onde cada gota contém no máximo 0,010Kcal, prazo de validade de no mínimo 06 meses, a partir da data do recebimento.	Unidades	40	R\$ 5,80	R\$ 232,00	Item exclusivo (ME e EPP)
7	Amaciante para Carne – Amaciante de carne, tempero em pó tipo amaciante para carne, contendo sal, amido, papaina, óleo ou gordura vegetal, cebola, salsa e alho desidratados, com realçador de sabor (glutamato monossódico), antiumectante (a base de silício) e acidulante (ácido cítrico), com aspecto cheiro e sabor próprios, isento de sujidades e materiais estranhos a espécie, embalado em embalagem atóxica, resistente e hermeticamente vedado. Embalagem com 120g.	Unidades	130	R\$ 9,78	R\$ 1.271,40	Item exclusivo (ME e EPP)
8	Arroz Parboilizado - Arroz parboilizado, classe longo fino, qualidade tipo 1. O produto deve ser obtido de grãos longos finos sadios de arroz (<i>Oryza sativa</i> L.), que foram submetidos ao processo de parboilização e polimento adequados. O arroz parboilizado deve apresentar coloração amarelada característica, grãos inteiros e uniformes, livre de impurezas, parasitas e detritos. Embalado em sacos plásticos transparentes, atóxicos, com 1 kg cada. A embalagem deve conter identificação do produto, data de fabricação	Quilo gramas	4.530	R\$ 8,25	R\$ 37.372,50	Item exclusivo (ME e EPP)

Item	Especificação	Und.	Qtd.	VALOR UNITÁRIO MÁXIMO PERMITIDO	VALOR TOTAL MÁXIMO	COTA
	e validade, além do registro no órgão competente..					
9	Arroz comum (branco/quebradinho) - classe longo fino, qualidade tipo 1. O produto deve ser obtido de grãos longos finos sadios de arroz (<i>Oryza sativa</i> L.), que foram submetidos ao processo de polimento adequado. O arroz quebradinho deve apresentar coloração branca uniforme, com grãos quebrados de tamanho variado, livre de impurezas, parasitas e detritos. Embalado em sacos plásticos transparentes, atóxicos, com 1 kg cada. A embalagem deve conter identificação do produto, data de fabricação e validade, além do registro no órgão competente.	Quilogramas	600	R\$ 7,29	R\$ 4.374,00	Item exclusivo (ME e EPP)
10	Arroz integral - classe longo fino, qualidade tipo 1. O produto deve ser obtido de grãos longos finos sadios de arroz (<i>Oryza sativa</i> L.), que foram submetidos apenas ao processo de descascamento, mantendo a camada de farelo. O arroz integral deve apresentar coloração amarelada característica, grãos inteiros e uniformes, livre de impurezas, parasitas e detritos. Embalado em sacos plásticos transparentes, atóxicos, com 1 kg cada. A embalagem deve conter identificação do produto, data de fabricação e validade, além do registro no órgão competente.	Quilogramas	360	R\$ 9,06	R\$ 3.261,60	Item exclusivo (ME e EPP)
11	Aveia em flocos finos - 100% natural, sem adição de açúcar, conservantes ou aditivos. Obtida a partir de grãos de aveia (<i>Avena sativa</i> L.) selecionados e processados para obter flocos finos e uniformes. Embalado em sacos plásticos transparentes, atóxicos, com 200g cada. A embalagem deve conter identificação do produto, data de fabricação e validade, além do registro no órgão competente.	Caixas	2.000	R\$ 4,08	R\$ 8.160,00	Item exclusivo (ME e EPP)
12	Aveia em flocos grossos - 100% natural, sem adição de açúcar, conservantes ou aditivos. Obtida a partir de grãos de aveia (<i>Avena sativa</i> L.) selecionados e processados para obter flocos maiores e mais espessos. Embalado em sacos	Caixas	500	R\$ 3,83	R\$ 1.915,00	Item exclusivo (ME e EPP)

Item	Especificação	Und.	Qtd.	VALOR UNITÁRIO MÁXIMO PERMITIDO	VALOR TOTAL MÁXIMO	COTA
	plásticos transparentes, atóxicos, com 200g cada. A embalagem deve conter identificação do produto, data de fabricação e validade, além do registro no órgão competente.					
13	Azeite de oliva extra virgem - obtido exclusivamente por processos mecânicos, sem adição de produtos químicos. Apresenta acidez máxima de 0,8%, mantendo ao máximo a pureza e os nutrientes do produto. O azeite deve ter coloração verde-dourada, sabor frutado e aroma fresco, característicos de azeitonas de alta qualidade. Embalado em garrafas de vidro escuro ou latas metálicas, com 500 ml cada, para proteger o produto da luz e garantir sua conservação. A embalagem deve conter identificação do produto, data de fabricação e validade, além do registro no órgão competente.	Unidades	250	R\$ 29,91	R\$ 7.477,50	Item exclusivo (ME e EPP)
14	Azeitona Verde - sem caroço, de alta qualidade, colhida antes do amadurecimento completo, o que confere um sabor mais amargo e uma textura firme. As azeitonas devem ser livres de impurezas, parasitas e detritos. contendo salmoura para conservação. A embalagem deve conter identificação do produto, data de fabricação e validade, além do registro no órgão competente. 240g líquido/150g drenagem, prazo de validade de no mínimo 08 meses a partir da data de recebimento.	Sachês	215	R\$ 8,78	R\$ 1.887,70	Item exclusivo (ME e EPP)
15	Batata Palha - Produzida com batatas selecionadas de primeira qualidade, sabor natural, livre de gorduras trans, sem qualquer tipo de adulterações ou contaminações. Na embalagem deve constar os ingredientes, tabela nutricional, número do lote, data de fabricação e validade. Unidade de 140g.	Pacotes	60	R\$ 8,35	R\$ 501,00	Item exclusivo (ME e EPP)
16	Biscoito Água e Sal – Sem gorduras Trans, o biscoito deverá ser fabricado a partir de matérias primas sãs e limpas, em perfeito estado de conservação, sem apresentar excesso de dureza e nem quebradiço. Embalado em saco plástico, pacotes de 400g (3 x 1) acondicionados em	Pacotes	1.800	R\$ 4,76	R\$ 8.568,00	Item exclusivo (ME e EPP)

Item	Especificação	Und.	Qtd.	VALOR UNITÁRIO MÁXIMO PERMITIDO	VALOR TOTAL MÁXIMO	COTA
	caixas de papelão. <u>Prazo de validade de no mínimo 08 meses a partir da data do recebimento.</u>					
17	Biscoito Doce - tipo "Maria", consistência crocante, sem corantes artificiais; embalagem primária em pacotes impermeáveis lacrados com peso líquido de 400g (3 x 1), acondicionados em caixas de papelão. <u>Prazo de validade de no mínimo 08 meses a partir da data do recebimento.</u>	Pacotes	3.400	R\$ 5,76	R\$ 19.584,00	Item exclusivo (ME e EPP)
18	Biscoito Salgado Integral - tipo "cream cracker integral". O biscoito deverá ser fabricado a partir de matérias primas sãs e limpas, em perfeito estado de conservação, sem apresentar excesso de dureza e nem quebradiço. Embalado em saco plástico, pacotes de 420g (3 x 1) acondicionados em caixas de papelão. <u>Prazo de validade de no mínimo 08 meses a partir da data do recebimento.</u>	Pacotes	2.200	R\$ 5,70	R\$ 12.540,00	Item exclusivo (ME e EPP)
19	Café Solúvel – Pó para preparo de bebida à base de café, feito a partir de grãos selecionados. <u>Prazo de validade de no mínimo 06 meses a partir da data do recebimento.</u> Embalagem com 50g	Sachês	65	R\$ 4,95	R\$ 321,75	Item exclusivo (ME e EPP)
20	Café Torrado e Moído – podendo ser de grãos arábica, robusta/conilon ou uma mistura dos dois, com nota mínima de qualidade de 4,5 em uma escala de 0 a 10, sabor e aroma característicos, e torra de moderadamente clara a moderadamente escura. Deve ser embalado em almofada, pouch ou vácuo, com validade de até 12 meses a partir da data de fabricação. O café deve atender às especificações de qualidade, sem impurezas acima de 1% e sem produtos estranhos, preferencialmente com Selo de Pureza e Selo de Qualidade da ABIC. 200G	Pacotes	5.680	R\$ 11,50	R\$ 65.320,00	Item exclusivo (ME e EPP)
21	Caldo em Tablete, Sabor: Carne, Bacon ou Costela - composto por ingredientes de alta qualidade, incluindo sal, gordura vegetal, amido, açúcar, alho, salsa, e especiarias como cúrcuma e pimenta-preta. Deve ser embalado em tabletes individuais, com cada tablete pesando	Caixas	1.900	R\$ 5,08	R\$ 9.652,00	Item exclusivo (ME e EPP)

Item	Especificação	Und.	Qtd.	VALOR UNITÁRIO MÁXIMO PERMITIDO	VALOR TOTAL MÁXIMO	COTA
	aproximadamente 19g, caixa com 12 unidades. A embalagem deve ser hermética, garantindo a preservação do sabor e aroma, com validade de até 12 meses a partir da data de fabricação. O produto deve ser isento de conservantes artificiais e corantes, e deve atender às normas de segurança alimentar vigentes					
22	Caldo em Tablete, Sabor: Galinha - o produto deve ser composto por ingredientes de alta qualidade, incluindo sal, gordura vegetal, amido, açúcar, alho, salsa, e especiarias como cúrcuma e pimenta-preta. Deve ser embalado em tabletes individuais, com cada tablete pesando aproximadamente 19g, caixa com 12 tabletes. A embalagem deve ser hermética, garantindo a preservação do sabor e aroma, com validade de até 12 meses a partir da data de fabricação. O produto deve ser isento de conservantes artificiais e corantes, e deve atender às normas de segurança alimentar vigentes ¹ .	Caixas	3.500	R\$ 5,02	R\$ 17.570,00	Item exclusivo (ME e EPP)
23	Canela em Pó PURA , sabor natural, sem adição de açúcar, erva doce, cravo da índia, açúcar e amido, em embalagem plástica com no mínimo 20 gramas devidamente lacrada ou hermeticamente fechada, isenta de sujidades. A embalagem deverá conter: nome do produto, composição, data de fabricação e validade, nome e endereço completo do fabricante.	Unidades	60	R\$ 4,25	R\$ 255,00	Item exclusivo (ME e EPP)
24	Canjica de Milho Amarelo (para munguzá) - 1ª qualidade, contendo 80% de grãos inteiros, preparados com matérias primas sãs, limpas, isentas de matérias terrosas, parasitos e de detritos animais ou vegetais com no máximo de 13% de umidade - emb. 500g. Produto com no mínimo 6 meses de validade a partir da data de entrega.	Pacotes	320	R\$ 7,08	R\$ 2.265,60	Item exclusivo (ME e EPP)
25	Canjica de Milho Branco (para munguzá) - 1ª qualidade, contendo 80% de grãos inteiros, preparados com matérias primas sãs, limpas, isentas de matérias terrosas, parasitos e de detritos animais ou vegetais com no máximo de 13% de umidade - emb.	Pacotes	320	R\$ 7,40	R\$ 2.368,00	Item exclusivo (ME e EPP)

Item	Especificação	Und.	Qtd.	VALOR UNITÁRIO MÁXIMO PERMITIDO	VALOR TOTAL MÁXIMO	COTA
	500g. Produto com no mínimo 6 meses de validade a partir da data de entrega.					
26	Castanha de caju - Sem casca ou lascas de cascas aderidas, inteira, sem sal, sem sujeiras, sem mofo, sem pontos de podridão, rígida, da melhor qualidade. Produzida, embalada e entregue conforme a legislação sanitária vigente. Validade mínima de 6 meses a contar da data de recebimento	Quilogramas	3	R\$ 63,50	R\$ 190,50	Item exclusivo (ME e EPP)
27	Catchup – Embalagem plástica com no mínimo 380 ml. Constar data de fabricação, <u>prazo de validade de no mínimo 06 meses.</u>	Unidades	250	R\$ 7,50	R\$ 1.875,00	Item exclusivo (ME e EPP)
28	Cereal à Base de Arroz - tipo mucilon - o produto deve ser composto por arroz 100% natural, enriquecido com vitaminas e minerais essenciais, como ferro, zinco e vitaminas A, C, D e do complexo B. Deve ser adequado para consumo infantil a partir dos 6 meses de idade, contribuindo para a imunidade e o desenvolvimento cerebral. O cereal deve ser embalado em pacotes herméticos de 400g, garantindo a preservação dos nutrientes e do sabor, com validade de até 12 meses a partir da data de fabricação. O produto deve atender às normas de segurança alimentar vigentes e ser isento de conservantes artificiais e corantes	Latas	40	R\$ 19,67	R\$ 786,80	Item exclusivo (ME e EPP)
29	Chocolate granulado - Produto obtido de matéria prima de primeira qualidade, isento de sujidades. Acondicionado em embalagem atóxica de 500g, identificação do produto, marcado fabricante, data de fabricação e validade.	Pacotes	30	R\$ 11,29	R\$ 338,70	Item exclusivo (ME e EPP)
30	Coalhada desnatada - em embalagem plástica, 0% gordura e 0% adição de açúcares, com potes de 140g, marca do fabricante, prazo de validade e peso líquido. Deverá ter registro no Ministério da Saúde e/ou Agricultura. Deverá ser transportado em carros fechados refrigerados, em embalagens e temperaturas corretas (até 10°C ou de acordo com o fabricante) e adequadas, respeitando as características do produto.	Potes	620	R\$ 3,14	R\$ 1.946,80	Item exclusivo (ME e EPP)

Item	Especificação	Und.	Qtd.	VALOR UNITÁRIO MÁXIMO PERMITIDO	VALOR TOTAL MÁXIMO	COTA
	De modo que as embalagens não se apresente estufadas ou alteradas. Com prazo de validade mínimo de 30 dias.					
31	Coco Ralado Desidratado - sem açúcar. Deverá ser elaborado com endosperma procedente de frutos são e maduros não poderá apresentar cheiro alterado ou rançoso, com aspectos de fragmentos soltos e de cor branca. Parcialmente desengordurado com teor mínimo de lipídio de 3g em 100g. Embalagem de 100 g. <u>Produto com no mínimo 6 meses de validade a partir da data de entrega.</u>	Pacotes	330	R\$ 6,21	R\$ 2.049,30	Item exclusivo (ME e EPP)
32	Colorau – o produto deve ser composto por urucum moído, podendo conter fubá de milho e óleo de soja como ingredientes adicionais. O colorau deve ser um corante natural, de cor avermelhada, utilizado para dar cor e sabor a diversos pratos. Deve ser embalado em pacotes herméticos de 100g, garantindo a preservação do sabor e das propriedades do produto, com validade de até 12 meses a partir da data de fabricação. O produto deve atender às normas de segurança alimentar vigentes e ser isento de conservantes artificiais e corantes.	Pacotes	2.800	R\$ 3,59	R\$ 10.052,00	Item exclusivo (ME e EPP)
33	Cravo da Índia - Embalagem plástica selada com no mínimo 10g.	Pacotes	100	R\$ 5,51	R\$ 551,00	Item exclusivo (ME e EPP)
34	Creme de Leite UHT - homogeneizado, produzido a partir de creme de leite, Estabilizante citrato de sódio, espessantes goma alfarroba e carragena, mínimo de 25% de gordura e 0% de gordura trans. Registro no ministério da agricultura. Embalagem tetra brik de 200 gramas. <u>Prazo de validade de no mínimo 06 meses a partir da data de recebimento.</u>	Unidades	830	R\$ 4,97	R\$ 4.125,10	Item exclusivo (ME e EPP)
35	Doce de Goiaba – tipo “goiabada” em massa ou pasta homogênea e de consistência que possibilite o corte. Obtido das partes comestíveis desintegradas da goiaba, com açúcar, contendo pectina, ajustador de pH. Isento de sujidades, larvas e parasitos, com aspecto, cor, cheiro e sabor próprios, acondicionado em potes de 600g, embalados em caixa de papelão	Unidades	310	R\$ 6,71	R\$ 2.080,10	Item exclusivo (ME e EPP)

Item	Especificação	Und.	Qtd.	VALOR UNITÁRIO MÁXIMO PERMITIDO	VALOR TOTAL MÁXIMO	COTA
	reforçado com validade mínima de 11 meses a contar da data da entrega.					
36	Ervilha Verde em Conserva - Grãos inteiros, com tamanho e forma regulares, sem aditivos químicos, conservados em água e sal. Livre de fermentação, isento de matéria terrosa, parasitos e detritos animais. Sachê com peso líquido de 300g e peso drenado de 200 gramas. <u>Prazo de validade de no mínimo 06 meses a partir da data de recebimento.</u>	Sachês	1.700	R\$ 4,91	R\$ 8.347,00	Item exclusivo (ME e EPP)
37	Extrato de Tomate Simples - concentrado, produto resultante da concentração da polpa de tomate por processo tecnológico, preparado com Frutos maduros selecionados, sem pele, sementes e corantes artificiais isentos de fermentações, sujidades e outros materiais estranhos, acondicionado em recipiente apropriado, e suas condições deverão estar de acordo com a NTA 32 (dec. 12486/78), entregues em sachês de no mínimo 300 gramas - Produto com no máximo 30 dias de fabricação e no mínimo 6 meses de validade.	Sachês	2.440	R\$ 3,76	R\$ 9.174,40	Item exclusivo (ME e EPP)
38	Farinha de Mandioca - fina torrada, de primeira qualidade, seca, classe branca, tipo 1, isento de parasitas, sujidades e larvas. <u>Prazo de validade de no mínimo 06 meses a partir da data de recebimento.</u>	Quilogramas	810	R\$ 11,70	R\$ 9.477,00	Item exclusivo (ME e EPP)
39	Farinha de Milho em Flocos (tipo cuscuz) – pré-cozida, embalada em pacote com 500g, acondicionada em fardos de 10kg. Constar data de fabricação, <u>prazo de validade de no mínimo 06 meses.</u>	Pacotes	3.010	R\$ 2,80	R\$ 8.428,00	Item exclusivo (ME e EPP)
40	Farinha de Trigo Especial – Com fermento , limpa, desgerminada, de cor branca, isenta de umidade, fermentação e ranço, enriquecida com ferro e ácido fólico. Embalagem de 1 kg. <u>Prazo de validade de no mínimo 06 meses a partir da data de recebimento.</u>	Quilogramas	450	R\$ 6,37	R\$ 2.866,50	Item exclusivo (ME e EPP)
41	Farinha de Trigo Especial - Sem fermento , limpa, desgerminada, de cor branca, isenta de umidade, fermentação e ranço, enriquecida com ferro e ácido fólico. Embalagem de 1 kg. <u>Prazo de validade de</u>	Quilogramas	300	R\$ 6,24	R\$ 1.872,00	Item exclusivo (ME e EPP)

Item	Especificação	Und.	Qtd.	VALOR UNITÁRIO MÁXIMO PERMITIDO	VALOR TOTAL MÁXIMO	COTA
	<u>no mínimo 06 meses a partir da data de recebimento.</u>					
42	Farinha Láctea - Produzida com farinha de trigo enriquecida com ferro e ácido fólico, açúcar, leite em pó integral, vitaminas e minerais, sal e aromatizantes. Embalagem: Sachê de no mínimo 230 gramas. <u>Prazo de validade de no mínimo 06 meses a partir da data de recebimento.</u>	Sachês	50	R\$ 12,18	R\$ 609,00	Item exclusivo (ME e EPP)
43	Feijão Carioca – Tipo 1 , novo, de 1ª qualidade, constituído de no mínimo de 90% a 98% de grãos inteiros e íntegros, aspecto brilhoso, liso, isenta de matéria terrosa, pedras ou corpos estranhos, fungos ou parasitas e livre de umidade; na composição centesimal de 22g de proteína, 1,6g de lipídios e 60,8g de carboidratos em pacotes de 1Kg, g; data de fabricação, <u>prazo de validade de no mínimo 12 meses, com registro no Ministério da Agricultura.</u> Embalagem de 1kg.	Quilogramas	4.010	R\$ 8,29	R\$ 33.242,90	Item exclusivo (ME e EPP)
44	Feijão Macassar – Tipo 1 , novo, constituído de grãos inteiros e sadios, com umidade permitida em lei, isento de material terroso, sujidades e mistura de outras espécies, acondicionado em pacote de 01 kg, com registro do ministério da agricultura. <u>Prazo de validade de no mínimo 6 meses a partir da entrega do produto.</u>	Quilogramas	400	R\$ 8,99	R\$ 3.596,00	Item exclusivo (ME e EPP)
45	Feijão Preto – Tipo 1 , grupo 1, classe preto, em Pacotes de 1 kg, com validade de no mínimo 6 meses e c/ data de embalamento não superior a 30 dias.	Quilogramas	500	R\$ 10,15	R\$ 5.075,00	Item exclusivo (ME e EPP)
46	Fermento Biológico Seco instantâneo. Sachês de no mínimo 12g.	Sachês	120	R\$ 2,95	R\$ 354,00	Item exclusivo (ME e EPP)
47	Fermento Químico - Na embalagem deverá constar data de fabricação, de validade e numero do lote. - embalagem c/ 100 grs. Embalagem plástica de 100g	Unidades	160	R\$ 5,37	R\$ 859,20	Item exclusivo (ME e EPP)
48	Fórmula infantil de partida, para lactentes de 0 a 6 meses de idade , com relação proteínas do soro do leite/caseína, acrescido de DHA e ARA. Enriquecida com substâncias coadjuvantes que estimulam benéficamente a resposta imunológica, vitaminas, ferro e outros oligoelementos.	Latas	40	R\$ 102,59	R\$ 4.103,60	Item exclusivo (ME e EPP)

Item	Especificação	Und.	Qtd.	VALOR UNITÁRIO MÁXIMO PERMITIDO	VALOR TOTAL MÁXIMO	COTA
	Com Registro na Ministério da Saúde. Latas de 800 gramas.					
49	Fórmula infantil de segmento para crianças acima de 6 meses de idade. Com relação proteína soro do leite/caseína, fonte de carboidrato lactose e maltodextrina, contendo prebióticos. Com Registro na Ministério da Saúde. Latas de 800 gramas.	Latas	7	R\$ 100,55	R\$ 703,85	Item exclusivo (ME e EPP)
50	Frutas cristalizadas - Preparada com sacarose e frutas desidratadas, em pedaços, cobertura com cristais e açúcar, com tecnologia adequada, com aspecto, cor, cheiro e sabor próprio, isenta de sujidades, detritos animais, vegetais e outras substâncias, acondicionada em saco plástico atóxico, vedado.	Quilogramas	5	R\$ 15,98	R\$ 79,90	Item exclusivo (ME e EPP)
51	Gelatina em Pó - Diversos sabores. Embalagem de no mínimo 12g.	Unidades	600	R\$ 4,51	R\$ 2.706,00	Item exclusivo (ME e EPP)
52	Gelatina em Pó DIET - Sem adição de açúcar, diversos sabores. Embalagem de no mínimo 12g.	Unidades	300	R\$ 4,13	R\$ 1.239,00	Item exclusivo (ME e EPP)
53	Gelatina em pó incolor e sem sabor , Embalagem de no mínimo 24g	Sachês	40	R\$ 4,48	R\$ 179,20	Item exclusivo (ME e EPP)
54	Iogurte Desnatado – Com polpa de fruta (ameixa ou morango), em embalagem plástica, 0% gordura e 0% adição de açúcares, tipo garrafa, contendo 850 a 1L, marca do fabricante, prazo de validade e peso líquido. Deverá ter registro no Ministério da Saúde e/ou Agricultura. Deverá ser transportado em carros fechados refrigerados, em embalagens e temperaturas corretas (até 10°C ou de acordo com o fabricante) e adequadas, respeitando a características do produto. De modo que as embalagens não se apresente estufadas ou alteradas. Com prazo de validade mínimo de 30 dias.	Unidades	500	R\$ 10,40	R\$ 5.200,00	Item exclusivo (ME e EPP)
55	Leite Condensado - preparado a partir de leite integral, leite em pó integral, açúcar e lactose. 0% de gordura trans. Não deve conter glúten. <u>Validade mínima de 10 meses.</u> Embalagem: 395 gramas.	Unidades	520	R\$ 6,73	R\$ 3.499,60	Item exclusivo (ME e EPP)
56	Leite de coco - em embalagens de vidro de 500ml. Acondicionados em caixas, contendo data de fabricação e validade	GARRAFAS	400	R\$ 9,49	R\$ 3.796,00	Item exclusivo (ME e EPP)

Item	Especificação	Und.	Qtd.	VALOR UNITÁRIO MÁXIMO PERMITIDO	VALOR TOTAL MÁXIMO	COTA
57	Leite de Soja sem lactose – Embalagem de 700g. Proteína isolada de soja, açúcar, rico em cálcio, ferro, fósforo, zinco e vitamina A, B1, B2, B6, B12 e D ad. Contém altos teores de ômega 3 e ômega 6, Sabor Original. Não contém glúten.	Latas	200	R\$ 100,23	R\$ 20.046,00	Item exclusivo (ME e EPP)
58	Leite em Pó Desnatado. Embalagem: Sachês com no mínimo 200g	Pacotes	2.550	R\$ 7,61	R\$ 19.405,50	Item exclusivo (ME e EPP)
59	Leite em pó instantâneo - Leite em pó integral instantâneo rico em ferro, vitaminas c, a e d envasado em recipiente hermético, Lata de no mínimo 380g. Marca de referência: Ninho	Latas	160	R\$ 23,02	R\$ 3.683,20	Item exclusivo (ME e EPP)
60	Leite em Pó integral - 100% de origem animal. Leite instantâneo, instantâneo, enriquecido com vitamina A e D, com embalagem primária em papel aluminizado e embalagem secundária de papelão reforçado, validade mínima 08 (oito) meses a partir da data de entrega. Embalagem: Sachês com 200g.	Pacotes	6.200	R\$ 6,38	R\$ 39.556,00	Item exclusivo (ME e EPP)
61	Leite Zero Lactose - Composto lácteo fortificado rico em cálcio, ferro, zinco, vitaminas a e d. Lata de 700g	Latas	40	R\$ 42,95	R\$ 1.718,00	Item exclusivo (ME e EPP)
62	Macarrão Espaguete - fino, tipo espaguete de semolina ou sêmola, com ovos, embalado em pacotes de 500g, com data de fabricação, prazo de validade de no mínimo 06 meses. _Fabricado a partir de matérias-primas são e limpas, isentas de matéria terrosa e parasitas.	Pacotes	6.015	R\$ 4,48	R\$ 26.947,20	Item exclusivo (ME e EPP)
63	Macarrão integral - tipo parafuso, massa de trigo integral, enriquecido com ferro e ácido fólico, embalagem de 500 gramas. Após o cozimento deverá apresentar-se solto, com sabor característico. prazo de validade de no mínimo 06 meses.	Pacotes	400	R\$ 9,23	R\$ 3.692,00	Item exclusivo (ME e EPP)
64	Macarrão tipo Parafuso ou penne - Massa de sêmola e ovos, enriquecido com ferro e ácido fólico, embalagem de 500 gramas. Após o cozimento deverá apresentar-se solto, com sabor característico. Prazo de validade de no mínimo 06 meses.	Pacotes	2.600	R\$ 6,43	R\$ 16.718,00	Item exclusivo (ME e EPP)
65	Maionese - com teor reduzido de gorduras, embalagem: sachê com no mínimo 200 gramas.	Sachês	1.000	R\$ 4,90	R\$ 4.900,00	Item exclusivo (ME e EPP)

Item	Especificação	Und.	Qtd.	VALOR UNITÁRIO MÁXIMO PERMITIDO	VALOR TOTAL MÁXIMO	COTA
66	Margarina sem sal - Ingredientes: Água, óleos vegetais líquidos e interesterificados, vitaminas ("E", "A", "B6", "ácido fólico", "D", "E", "B12"), estabilizante mono e diglicerídeos de ácidos graxos e estéres de poliglicerol com ácido ricinoleico, conservador sorbato de potássio, acidulante ácido cítrico, aromatizante (aroma idêntico ao natural de margarina) e corantes urucum e cúrcuma. Composição: 0% de gorduras Trans e menos de 5% de gorduras saturadas. Embalagem de 250g . <u>prazo de validade de no mínimo 06 meses.</u>	Unidades	200	R\$ 4,85	R\$ 970,00	Item exclusivo (ME e EPP)
67	Margarina Vegetal - cremosa, com sal , no mínimo 60% de lipídeos e 0% de gorduras trans, embalada em potes de plástico de 250g , enriquecida de vitaminas; apresentação, aspecto, cheiro, sabor e cor peculiares, isenta de ranço e de bolores; embalagem primária com identificação do produto, especificação dos ingredientes, informação nutricional, prazo de validade, peso líquido e rotulagem de acordo com a legislação.	Unidades	6.500	R\$ 4,86	R\$ 31.590,00	Item exclusivo (ME e EPP)
68	Massa p/ lasanha – Embalagem com 500 gramas. <u>prazo de validade de no mínimo 06 meses.</u>	Unidades	100	R\$ 6,71	R\$ 671,00	Item exclusivo (ME e EPP)
69	Milho de Pipoca - de 1ª qualidade, sem impurezas, embalagem de 500 gramas.	Pacotes	40	R\$ 5,46	R\$ 218,40	Item exclusivo (ME e EPP)
70	Milho Verde em Conserva - Grãos inteiros, com tamanho e forma regulares, sem aditivos químicos, conservados em água e sal. Livre de fermentação, isento de matéria terrosa, parasitos e detritos animais. Sachê com peso líquido de 290g e peso drenado de 200 gramas, no mínimo. . <u>Prazo de validade de no mínimo 06 meses a partir da data de recebimento.</u>	Sachês	1.700	R\$ 5,37	R\$ 9.129,00	Item exclusivo (ME e EPP)
71	Mistura à base de amido de milho para o preparo de mingaus - Com aspecto cor, cheiro e sabor próprios, isentos de sujidades, parasitas e larvas, acondicionada em saco de papel impermeável, fechado. Sabor: Baunilha (tradicional). Embalagem como no mínimo 180g.	Unidades	1.300	R\$ 6,33	R\$ 8.229,00	Item exclusivo (ME e EPP)

Item	Especificação	Und.	Qtd.	VALOR UNITÁRIO MÁXIMO PERMITIDO	VALOR TOTAL MÁXIMO	COTA
72	Mistura a base de amido de milho para o preparo de mingaus - Com aspecto, cor, cheiro e sabor próprios, isentos de sujidades, parasitas larvas, acondicionada em saco de papel impermeável, fechado, caixa 200g em papel vedada.	Unidades	1.900	R\$ 8,37	R\$ 15.903,00	Item exclusivo (ME e EPP)
73	Mistura para Bolo - sabores: laranja, limão, chocolate, brownie, baunilha e milho, embalagem plástica tipo almofada c/ 400 g . <u>Prazo de validade de no mínimo 06 meses a partir da data de recebimento.</u>	Unidades	900	R\$ 7,67	R\$ 6.903,00	Item exclusivo (ME e EPP)
74	Molho inglês – Embalagem com 150 ml. <u>prazo de validade de no mínimo 06 meses.</u>	Unidades	80	R\$ 7,48	R\$ 598,40	Item exclusivo (ME e EPP)
75	Mostarda - Mostarda amarela, composta por água, sementes de mostarda, vinagre, sal, cúrcuma, especiarias e conservantes, embalada em frasco plástico de no mínimo 200g com tampa de rosca, validade mínima de 12 meses a partir da data de fabricação, armazenada em local seco e fresco, conforme normas da ANVISA, livre de contaminantes, com sabor e aroma característicos, rótulo em português contendo nome do produto, lista de ingredientes, informações nutricionais, data de fabricação e validade, lote, fabricante e país de origem, entrega em lotes conforme cronograma estabelecido.	Unidades	40	R\$ 5,30	R\$ 212,00	Item exclusivo (ME e EPP)
76	Molho madeira pronto. Sachê com no mínimo 200g	Unidades	180	R\$ 6,11	R\$ 1.099,80	Item exclusivo (ME e EPP)
77	Óleo de Soja Vegetal – Comestível, refinado, obtido de matéria prima vegetal, isento de substâncias transgênicas à sua composição. Aspecto límpido e isento de impurezas, cor e odor característicos; garrafas plásticas transparente de 900 ml, acondicionado em caixas com 20 unidades; com data de fabricação, <u>prazo de validade de no mínimo 12 meses.</u>	Unidades	1.110	R\$ 8,37	R\$ 9.290,70	Item exclusivo (ME e EPP)
78	Orégano – Deverá ser constituído por folhas de espécimes vegetais genuínos, sãs, limpas e secas, aspecto folha ovalada seca, cor verde pardacenta, cheiro e sabor próprio. - embalagem 10g.	Unidades	200	R\$ 4,88	R\$ 976,00	Item exclusivo (ME e EPP)
79	Panetone - com frutas cristalizadas e uvas passas. Validade mínima de 04 meses na data da entrega, embalados em caixas	Unidades	40	R\$ 14,36	R\$ 574,40	Item exclusivo (ME e EPP)

Item	Especificação	Und.	Qtd.	VALOR UNITÁRIO MÁXIMO PERMITIDO	VALOR TOTAL MÁXIMO	COTA
	personalizadas, embalagem primária plástica, hermeticamente fechada e atóxica. Deve obedecer ao Regulamento Técnico sobre Rotulagem de Alimentos Embalados. Tabela Nutricional. Quando qualquer Informação Nutricional Complementar for utilizada, deve atender ao Regulamento Técnico específico. Deve obedecer à legislação específica de rotulagem para alimentos industrializados que contêm glúten. Com peso líquido de no mínimo 400 gramas.					
80	Pão de forma integral. Peso: 400 (quatrocentos) gramas. Composição: farinha de trigo integral, farinha de trigo enriquecida com ferro e ácido fólico; açúcar, gordura vegetal, sal; conservador: propionato de cálcio; com no mínimo 3g de fibra alimentar em 50g do produto. Características organolépticas: apresentar casca fina e macia, miolo elástico e homogêneo com poros finos. Deverá apresentar-se em fatias; e suas condições deverão estar de acordo com a rdc 12/01, rdc 259/02, rdc 360/03, rdc 344/02, rdc 263/05 e alterações posteriores. A embalagem primária do produto deverá ser de saco de polietileno ou polipropileno transparente, atóxico, resistente, termossoldado, com capacidade máxima de 500 (quinhentos) gramas: validade mínima de 15 (quinze) dias, na data da entrega.	Pacotes	300	R\$ 10,69	R\$ 3.207,00	Item exclusivo (ME e EPP)
81	Pasta de alho - alho em pasta, condimento, ingredientes: alho triturado, água, sem sal, aspecto físico pasta, aplicação uso culinário. Apresentação embalagem com, no mínimo, 500g.	Unidades	50	R\$ 12,17	R\$ 608,50	Item exclusivo (ME e EPP)
82	Polpa de frutas - congelada, composto líquido extraído pelo esmagamento das partes comestíveis de frutas carnosas, líquido obtido através da fruta sã, processo tecnológico adequado, isento de fragmentos das partes não comestíveis, contaminações ou adulterações, sem açúcar, conservantes ou corantes, cor e cheiro próprio. Acondicionado em	Pacotes	360	R\$ 9,24	R\$ 3.326,40	Item exclusivo (ME e EPP)

Item	Especificação	Und.	Qtd.	VALOR UNITÁRIO MÁXIMO PERMITIDO	VALOR TOTAL MÁXIMO	COTA
	embalagem plástica de 500g, na embalagem deve conter os ingredientes, tabela nutricional, data de fabricação e validade, selo de inspeção sanitária e lote. Sabores: caju, cajá, manga, abacaxi, morango, tangerina, graviola e pitanga					
83	Proteína de Soja Texturizada Escura – Embalagem com 400 gramas. <u>prazo de validade de no mínimo 06 meses.</u>	Pacotes	170	R\$ 10,45	R\$ 1.776,50	Item exclusivo (ME e EPP)
84	Queijo parmesão ralado - O produto não deve apresentar impurezas, sinal de bolor, cheiro e sabor não característico do produto. Embalagem deve estar intacta, bem vedada contendo 40g do produto. <u>Deve constar na embalagem data de fabricação com no máximo 30 dias da data de entrega do produto.</u>	Pacotes	500	R\$ 5,71	R\$ 2.855,00	Item exclusivo (ME e EPP)
85	Refrigerante c/ 2.500 ml - Sabor cola com aroma natural, embalagem, pet contendo 2,5 litros, com identificação do produto, marca do fabricante, prazo de validade e capacidade. Data de fabricação do lote, impressa na embalagem. O produto devera ter registro no Ministério da Agricultura e/ou Ministério da Saúde.	Unidades	30	R\$ 10,20	R\$ 306,00	Item exclusivo (ME e EPP)
86	Refrigerante c/ 2.500 ml - Sabor guaraná com aroma natural, embalagem, pet contendo 2,5 litros, com identificação do produto, marca do fabricante, prazo de validade e capacidade. Data de fabricação do lote, impressa na embalagem. O produto devera ter registro no Ministério da Agricultura e/ou Ministério da Saúde	Unidades	30	R\$ 9,98	R\$ 299,40	Item exclusivo (ME e EPP)
87	Requeijão Cremoso - Embalagem plástica com 220 gramas. Deverá ter sif (registro no ministério da agricultura e pecuária). Transporte deverá ser feito em condições adequadas de temperatura.	Unidades	480	R\$ 8,17	R\$ 3.921,60	Item exclusivo (ME e EPP)
88	Requeijão Cremoso LIGHT Emulsão homogênea de consistência cremosa, coloração branca, sabor suave e lácteo. Deverá estar de acordo com a legislação vigente. Não deverá conter gordura trans e corantes artificiais. O produto deverá ser transportado em veículo com carroceria fechada, isotérmico, com temperatura entre 04 e 10°C, assegurando que o produto se	Unidades	570	R\$ 10,18	R\$ 5.802,60	Item exclusivo (ME e EPP)

Item	Especificação	Und.	Qtd.	VALOR UNITÁRIO MÁXIMO PERMITIDO	VALOR TOTAL MÁXIMO	COTA
	mantenha refrigerado durante o transporte. Embalagem primária: copo plástico de polipropileno, atóxico, com lacre de proteção de alumínio, contendo 200 gramas. Transporte deverá ser feito em condições adequadas de temperatura.					
89	Sal em sachê - Refinado iodado em sachê individuais de 1g, caixa com 1 kg.	Quilo gramas	10	R\$ 32,70	R\$ 327,00	Item exclusivo (ME e EPP)
90	Sal Refinado - Iodado, com granulação uniforme e com cristais brancos, com no mínimo de 98,5% de cloreto de sódio e com dosagem de sais de iodo de no mínimo 10mg e máximo de 15mg de iodo por quilo de acordo com a Legislação Federal Específica – emb. 1kg, <u>com prazo de validade de no mínimo 06 meses, a partir da data do recebimento.</u>	Quilo gramas	850	R\$ 1,37	R\$ 1.164,50	Item exclusivo (ME e EPP)
91	Sardinha - Em molho de óleo comestível e sal. embalagem: lata de 125 gramas líquidos e 84 gramas drenados. <u>com prazo de validade de no mínimo 06 meses, a partir da data do recebimento.</u>	Latas	950	R\$ 5,56	R\$ 5.282,00	Item exclusivo (ME e EPP)
92	Uva passa - Sem caroço, com características, cor e sabor preservados.	Quilo gramas	5	R\$ 27,89	R\$ 139,45	Item exclusivo (ME e EPP)
93	Vinagre de álcool - com acidez mínima de 4%, garrafa plástica com 500 ml, acondicionado em caixa de papelão com 12 unidades	Unidades	600	R\$ 2,00	R\$ 1.200,00	Item exclusivo (ME e EPP)
94	Vinho tinto suave – Embalagem em vidro com no mínimo 750 ml.	GARRAFAS	4	R\$ 20,98	R\$ 83,92	Item exclusivo (ME e EPP)
95	Xerém - amarelo, fino, livre de impurezas. Embalagem com 500 gramas. <u>Data de validade mínima de 6 meses a partir da data de entrega.</u>	Pacotes	350	R\$ 5,58	R\$ 1.953,00	Item exclusivo (ME e EPP)
96	Abacaxi - Fruto de tamanho médio, limpo, de primeira, firme e íntegro; com grau de maturação adequado para o consumo; acondicionado de forma a evitar danos físicos, deve estar ileso, sem rupturas e ou pancadas na casca, apresentando grau de maturação tal que lhe permita suportar a manipulação, o transporte e a conservação em condições adequadas para o consumo; isento de sujidades, insetos, parasitas, larvas e corpos estranhos aderidos à superfície externa. Não deve apresentar	Unidades	1.000	R\$ 6,49	R\$ 6.490,00	Item exclusivo (ME e EPP)

Item	Especificação	Und.	Qtd.	VALOR UNITÁRIO MÁXIMO PERMITIDO	VALOR TOTAL MÁXIMO	COTA
	quaisquer lesões de origem física, mecânica ou biológica; livre de resíduos de fertilizantes.					
97	Acelga – De 1ª qualidade, isenta de partes pútridas, não poderá estar murcha. Embalagem: em sacos plásticos resistentes, conforme quantidade solicitada, apresentando na embalagem etiqueta de pesagem.	Quilogramas	540	R\$ 7,31	R\$ 3.947,40	Item exclusivo (ME e EPP)
98	Acerola – Frutos firmes e íntegros com grau de maturação adequado para o consumo, na cor vermelha; acondicionado de forma a evitar danos físicos, deve estar ileso, sem rupturas e ou pancadas na casca, apresentando grau de maturação tal que lhe permita suportar a manipulação, o transporte e a conservação em condições adequadas para o consumo; isento de sujidades, insetos, parasitas, larvas e corpos estranhos aderidos à superfície externa. Não deve apresentar quaisquer lesões de origem física, mecânica ou biológica; livre de resíduos de fertilizantes.	Quilogramas	540	R\$ 6,88	R\$ 3.715,20	Item exclusivo (ME e EPP)
99	Alface - De 1ª qualidade, folhas íntegras de coloração verde, fresca, tenra e limpa; isenta de parasitas, acondicionadas em sacos transparente, atóxico, com etiqueta de pesagem.	Quilogramas	2.450	R\$ 3,40	R\$ 8.330,00	Item exclusivo (ME e EPP)
100	Alho - bulbo de tamanho médio, com dentes firmes e íntegros, com coloração e tamanho uniformes típicos da variedade, com casca lisa, sem brotos, rachaduras ou cortes na casca, manchas, machucaduras ou outros defeitos que possam alterar sua aparência e qualidade; isentos de sujidades, insetos, parasitas, larvas e corpos estranhos aderidos à casca; com características íntegras e de primeira qualidade.	Quilogramas	250	R\$ 24,34	R\$ 6.085,00	Item exclusivo (ME e EPP)
101	Ameixa seca sem caroço - com características, cor e sabor preservados.	Quilogramas	50	R\$ 26,92	R\$ 1.346,00	Item exclusivo (ME e EPP)
102	Banana comprida - Fruto médio, limpo, íntegro, firme e sem manchas; com grau de maturação adequado para o consumo, acondicionado de forma a evitar danos físicos, mecânicos ou biológicos; apresentando	Quilogramas	400	R\$ 6,64	R\$ 2.656,00	Item exclusivo (ME e EPP)

Item	Especificação	Und.	Qtd.	VALOR UNITÁRIO MÁXIMO PERMITIDO	VALOR TOTAL MÁXIMO	COTA
	grau de maturação tal que lhe permita suportar a manipulação, o transporte e a conservação em condições adequadas para o consumo; isento de sujidades, insetos, parasitas, larvas e corpos estranhos aderidos à superfície externa. Não deve apresentar quaisquer lesões de origem física, mecânica ou biológica; livre de resíduos de fertilizantes.					
103	Banana prata - Fruto médio, limpo, íntegro, firme e sem manchas; com grau de maturação adequado para o consumo, acondicionado de forma a evitar danos físicos, mecânicos ou biológicos; apresentando grau de maturação tal que lhe permita suportar a manipulação, o transporte e a conservação em condições adequadas para o consumo; isento de sujidades, insetos, parasitas, larvas e corpos estranhos aderidos à superfície externa. Não deve apresentar quaisquer lesões de origem física, mecânica ou biológica; livre de resíduos de fertilizantes.	Quilo gramas	3.450	R\$ 4,47	R\$ 15.421,50	Item exclusivo (ME e EPP)
104	Batata doce - in natura, ter atingido o grau de evolução e maturação, polpa íntegra e firme. Isento lesões de origem física, mecânica ou biológica matéria terrosa, sujidades ou corpos estranhos aderidos à superfície externa, livre de enfermidades, insetos, parasitas e larvas.	Quilo gramas	2.500	R\$ 5,51	R\$ 13.775,00	Item exclusivo (ME e EPP)
105	Batata inglesa - Especial, in natura, extra AA, com a polpa intacta e limpa, firme, lisa, de tamanho uniforme, procedente de espécies genuínas e sãs, fresco. Isento de matéria terrosa, sujidades ou corpos estranhos aderidos à superfície externa, livre de enfermidades, insetos, parasitas e larvas, sem manchas esverdeadas e livre de broto.	Quilo gramas	3.600	R\$ 5,85	R\$ 21.060,00	Item exclusivo (ME e EPP)
106	Beterraba - Extra AA, in natura, procedente de espécies genuínas e sãs, fresca, casca lisa e firme. Isento de broto, lesões de origem física, mecânica ou biológica matéria terrosa, sujidades ou corpos estranhos aderidos à	Quilo gramas	500	R\$ 4,89	R\$ 2.445,00	Item exclusivo (ME e EPP)

Item	Especificação	Und.	Qtd.	VALOR UNITÁRIO MÁXIMO PERMITIDO	VALOR TOTAL MÁXIMO	COTA
	superfície externa, livre de enfermidades, insetos, parasitas e larvas.					
107	Boldo – Folhas livres de sujidades ou corpos estranhos, apresentando 98% de suas folhas inteiras e não quebradiças.	Quilogramas	40	R\$ 3,39	R\$ 135,60	Item exclusivo (ME e EPP)
108	Brócolis ninja - in natura, novo, cabeça bem fechada, de 1ª qualidade, não pode estar amarelado.	Quilogramas	220	R\$ 9,81	R\$ 2.158,20	Item exclusivo (ME e EPP)
109	Camomila - Constituído de flores da camomila, de espécimes vegetais genuínos dessecados, de cor, com aspecto cor, cheiro e sabor próprios, isento de sujidades, parasitas e larvas,. Não deve conter adição de outros ingredientes, aditivos ou coadjuvantes de tecnologia. Não poderá conter glúten.	Quilogramas	190	R\$ 4,56	R\$ 866,40	Item exclusivo (ME e EPP)
110	Cará - in natura, tenro (macio), graúdo, ter atingido o grau de evolução e maturação, polpa íntegra e firme. Isento lesões de origem física, mecânica ou biológica matéria terrosa, sujidades ou corpos estranhos aderidos à superfície externa, livre de enfermidades, insetos, parasitas e larvas	Quilogramas	1.750	R\$ 9,52	R\$ 16.660,00	Item exclusivo (ME e EPP)
111	Cebola branca - bulbo de tamanho médio; firmes, com coloração e tamanho uniformes típicos da variedade, com casca lisa, sem brotos, rachaduras ou cortes na casca, manchas, machucaduras ou outros defeitos que possam alterar sua aparência e qualidade; isentos de sujidades, insetos, parasitas, larvas e corpos estranhos aderidos à casca; livre da maior parte possível de terra aderente à casca e de resíduo de fertilizante, isenta de umidade externa anormal; com características íntegras e de primeira qualidade.	Quilogramas	1.950	R\$ 2,83	R\$ 5.518,50	Item exclusivo (ME e EPP)
112	Cebola roxa - bulbo de tamanho médio; firmes, com coloração e tamanho uniformes típicos da variedade, com casca lisa, sem brotos, rachaduras ou cortes na casca, manchas, machucaduras ou outros defeitos que possam alterar sua aparência e qualidade; isentos de sujidades, insetos, parasitas, larvas e corpos estranhos aderidos à casca; livre da maior parte possível de terra aderente à casca e de	Quilogramas	400	R\$ 5,99	R\$ 2.396,00	Item exclusivo (ME e EPP)

Item	Especificação	Und.	Qtd.	VALOR UNITÁRIO MÁXIMO PERMITIDO	VALOR TOTAL MÁXIMO	COTA
	resíduo de fertilizante, isenta de umidade externa anormal; com características íntegras e de primeira qualidade.					
113	Cebolinha verde - fresca, com coloração verde escuro ou amarelada, separados em maços padronizados, procedente de espécies genuínas e sãs. Isento de lesões de origem física, mecânica ou biológica, substâncias terrosas, sujidades ou corpos estranhos aderidos à superfície externa, insetos, parasitas e larvas.	Unidades	1.800	R\$ 3,27	R\$ 5.886,00	Item exclusivo (ME e EPP)
114	Cenoura - extra AA, in natura, cor laranja-vivo, procedente de espécies genuínas e sãs, frescas, firme, lisa, sem rugas, de aparência fresca. Isento de brotos, lesões de origem física, mecânica ou biológica matéria terrosa, sujidades ou corpos estranhos aderidos à superfície externa, livre de enfermidades, insetos, parasitas e larvas.	Quilogramas	3.500	R\$ 4,47	R\$ 15.645,00	Item exclusivo (ME e EPP)
115	Chuchu - extra AA, in natura, pouca rugosidade tamanho médio, procedente de espécies genuínas, sãs e frescas, polpa íntegra e firme. Isento de lesões de origem física, mecânica ou biológica matéria terrosa, sujidades ou corpos estranhos aderidos à superfície externa, livre de enfermidades, insetos, parasitas e larvas.	Quilogramas	1.200	R\$ 2,35	R\$ 2.820,00	Item exclusivo (ME e EPP)
116	Coco seco - in natura, com a polpa intacta e limpa e abundante, casca firme, de tamanho uniforme. Isento de matéria terrosa, sujidades ou corpos estranhos aderidos à superfície externa, livre de enfermidades, insetos, parasitas e larvas, sem manchas e mofo.	Unidades	380	R\$ 5,00	R\$ 1.900,00	Item exclusivo (ME e EPP)
117	Coco verde - in natura, com a polpa intacta e limpa, casca firme, lisa, de tamanho uniforme. Isento de matéria terrosa, sujidades ou corpos estranhos aderidos à superfície externa, livre de enfermidades, insetos, parasitas e larvas, sem manchas escuras e mofo.	Unidades	120	R\$ 3,58	R\$ 429,60	Item exclusivo (ME e EPP)
118	Coentro - fresco, com coloração verde escuro, separados em maços padronizados, procedente de espécies	Unidades	3.000	R\$ 2,16	R\$ 6.480,00	Item exclusivo (ME e EPP)

Item	Especificação	Und.	Qtd.	VALOR UNITÁRIO MÁXIMO PERMITIDO	VALOR TOTAL MÁXIMO	COTA
	genuínas e sãs. Isento de lesões de origem física, mecânica ou biológica, substâncias terrosas, sujidades ou corpos estranhos aderidos à superfície externa, insetos, parasitas e larvas.					
119	Cominho puro – Extraído de sementes de cominho de primeira qualidade, com aspecto, cor, cheiro, sabor característicos, sem misturas, isentos de sujidades, parasitas e larvas. Embalagem de 100g, em sacos plásticos transparentes e atóxicos, limpos não violados, resistentes que garantam a integridade do produto até o momento do consumo. Acondicionados em fardos lacrados. A embalagem deverá conter externamente os dados de identificação e procedência, informação nutricional, número do lote, data de validade, quantidade do produto. O produto deverá apresentar validade mínima de 05 (cinco) meses a partir da data de entrega.	Quilogramas	5	R\$ 4,62	R\$ 23,10	Item exclusivo (ME e EPP)
120	Couve folha - de 1ª qualidade - com folhas íntegras, livres de fungos; transportadas em sacos plásticos transparentes de primeiro uso.	Unidades	1.500	R\$ 4,33	R\$ 6.495,00	Item exclusivo (ME e EPP)
121	Erva doce - Semente da planta erva doce. Deve estar isenta de umidade, sujidade e corpos estranhos. Não deve conter adição de outros ingredientes, aditivos ou coadjuvantes de tecnologia.	Quilogramas	60	R\$ 38,10	R\$ 2.286,00	Item exclusivo (ME e EPP)
122	Espiga de milho verde - Deverá apresentar odor agradável, sabor agradável ao produto, consistência firme, não deverá apresentar perfurações, machucados, coloração não característica	Unidades	900	R\$ 2,25	R\$ 2.025,00	Item exclusivo (ME e EPP)
123	Folha de Louro - embalagem contendo no mínimo 50g, com identificação do produto e prazo de validade.	Quilogramas	10	R\$ 6,18	R\$ 61,80	Item exclusivo (ME e EPP)
124	Goiaba - de primeira, com aspecto, cor, cheiro e sabor próprio, com polpas firmes e intactas, tamanhas e coloração uniformes, devendo ser bem desenvolvidas e maduras. Isenta de enfermidades, material terroso, umidade externa anormal,	Quilogramas	2.000	R\$ 5,73	R\$ 11.460,00	Item exclusivo (ME e EPP)

Item	Especificação	Und.	Qtd.	VALOR UNITÁRIO MÁXIMO PERMITIDO	VALOR TOTAL MÁXIMO	COTA
	sujidades, parasitas e larvas, sem danos físicos e mecânicos oriundo de manuseio e transporte.					
125	Goma para tapioca – em sacos transparentes de 1kg com validade de no mínimo 6 meses.	Quilo gramas	750	R\$ 8,11	R\$ 6.082,50	Item exclusivo (ME e EPP)
126	Hortelã fresca – folhas verdes, com aspecto de cor e cheiro de sabor próprio, livre de sujidades, parasitas e larvas.	Quilo gramas	20	R\$ 22,06	R\$ 441,20	Item exclusivo (ME e EPP)
127	Jerimum – Tamanho médio, coloração uniforme, polpa firme, livre de sujidades, parasitas, larvas, resíduo de fertilizante.	Quilo gramas	1.100	R\$ 5,42	R\$ 5.962,00	Item exclusivo (ME e EPP)
128	Laranja Pera - in natura extra, procedente de espécie genuína e são, fresca, com grau de maturação adequado para o consumo, sem apresentar avarias de casca. Isento de lesões de origem física, mecânica ou biológica matéria terrosa, sujidades ou corpos estranhos aderidos à superfície externa, livre de enfermidades, insetos, parasitas e larvas.	Quilo gramas	4.000	R\$ 5,28	R\$ 21.120,00	Item exclusivo (ME e EPP)
129	Laranja Mimo do Céu - in natura extra, procedente de espécie genuína e são, fresca, com grau de maturação adequado para o consumo, sem apresentar avarias de casca. Isento de lesões de origem física, mecânica ou biológica matéria terrosa, sujidades ou corpos estranhos aderidos à superfície externa, livre de enfermidades, insetos, parasitas e larvas.	Quilo gramas	250	R\$ 6,28	R\$ 1.570,00	Item exclusivo (ME e EPP)
130	Limão - in natura extra, procedente de espécie genuína e são, fresca, sem apresentar avarias de casca. Isento de lesões de origem física, mecânica ou biológica matéria terrosa, sujidades ou corpos estranhos aderidos à superfície externa, livre de enfermidades, insetos, parasitas e larvas.	Quilo gramas	400	R\$ 8,12	R\$ 3.248,00	Item exclusivo (ME e EPP)
131	Maçã - de primeira in natura, vermelha, apresentando grau de maturação tal que lhe permita suportar a manipulação, o transporte e a conservação em condições adequadas para o consumo.	Quilo gramas	550	R\$ 10,46	R\$ 5.753,00	Item exclusivo (ME e EPP)

Item	Especificação	Und.	Qtd.	VALOR UNITÁRIO MÁXIMO PERMITIDO	VALOR TOTAL MÁXIMO	COTA
132	Macaxeira - extra, com circunferência média, tipo branco, fresco e com casca inteira. Livre de terra e corpos estranhos. Livre de mofo e com interior íntegro.	Quilogramas	3.750	R\$ 8,02	R\$ 30.075,00	Item exclusivo (ME e EPP)
133	Mamão - de primeira, in natura, tipo formosa, apresentando grau de maturação tal que lhe permita suportar a manipulação, o transporte e a conservação em condições adequadas para o consumo, com ausência de sujidades, parasitas e larvas.	Quilogramas	2.600	R\$ 6,77	R\$ 17.602,00	Item exclusivo (ME e EPP)
134	Manga - 1ª qualidade, aspecto globoso, mista: verdes e maduros cor própria classificada como fruta com polpa firme e íntacta, isenta de enfermidades, boa qualidade, livre de resíduos de fertilizantes, sujidades, parasitas, larvas, sem lesões de origem física.	Unidades	3.000	R\$ 2,06	R\$ 6.180,00	Item exclusivo (ME e EPP)
135	Maracujá - redondo, casca lisa, graúda de primeira, livre de sujidades, parasitas e larvas, tamanho e coloração uniformes, devendo ser bem desenvolvida e maduro, como polpa firme e íntacta.	Quilogramas	1.600	R\$ 11,53	R\$ 18.448,00	Item exclusivo (ME e EPP)
136	Massa de mandioca - em sacos transparentes de 1kg com validade de no mínimo 6 meses.	Quilogramas	350	R\$ 11,41	R\$ 3.993,50	Item exclusivo (ME e EPP)
137	Melão – amarelo, fresco, de primeira qualidade, apresentando tamanho e coloração uniformes, deve ser suficientemente desenvolvido, com polpa firme e íntacta; sem perfurações e cortes; sem danos de origem física ou mecânica provenientes do manuseio e transporte, isenta de enfermidades, livres de resíduos de fertilizantes, sujidades, parasitas e larvas; acondicionado em embalagem que mantenha sua integridade.	Quilogramas	900	R\$ 10,52	R\$ 9.468,00	Item exclusivo (ME e EPP)
138	Pepino - espécie comum deverão ser de 1ª qualidade, de tamanho médio, liso, com polpa íntacta e limpa; tamanho e coloração uniformes típicos da variedade, suficientemente desenvolvidas, apresentando grau médio de maturação que lhe permita suportar a manipulação, o transporte a conservação em condições adequadas para o consumo imediato e imediato, sem manchas bolores,	Quilogramas	400	R\$ 7,06	R\$ 2.824,00	Item exclusivo (ME e EPP)

Item	Especificação	Und.	Qtd.	VALOR UNITÁRIO MÁXIMO PERMITIDO	VALOR TOTAL MÁXIMO	COTA
139	Pimenta de cheiro - in natura, apresentando grau de maturação tal que lhe permita suportar a manipulação, o transporte e a conservação em condições adequadas para o consumo, isentos de sujidades, parasitos e larvas.	Quilo gramas	15	R\$ 15,83	R\$ 237,45	Item exclusivo (ME e EPP)
140	Pimentão Verde - extra aa in natura, apresentando grau de maturação tal que lhe permita suportar a manipulação, o transporte e a conservação em condições adequadas para o consumo, isentos de sujidades, parasitos e larvas.	Quilo gramas	500	R\$ 9,08	R\$ 4.540,00	Item exclusivo (ME e EPP)
141	Repolho Roxo - características: tipo roxo, fresco de 1ª qualidade, com ausência de sujidades, parasitas e larvas.	Quilo gramas	400	R\$ 9,30	R\$ 3.720,00	Item exclusivo (ME e EPP)
142	Repolho - características: tipo branco, fresco de 1ª qualidade, com ausência de sujidades, parasitas e larvas.	Quilo gramas	900	R\$ 9,15	R\$ 8.235,00	Item exclusivo (ME e EPP)
143	Tomate - selecionado, polpa consistente, sem ferimentos, coloração uniforme, sem pontos a granel, tipo a, limpo, coloração uniforme; aroma, cor e sabor típicos da espécie, apresentando grau de maturação tal que lhe permita suportar a manipulação, o transporte e a conservação em condições adequadas para o consumo; isento de sujidades, insetos, parasitas, larvas e corpos estranhos aderidos à superfície externa. Não deve apresentar quaisquer lesões de origem física, mecânica ou biológica; livre de resíduos de fertilizantes.	Quilo gramas	4.200	R\$ 5,99	R\$ 25.158,00	Item exclusivo (ME e EPP)
144	Uva Verde - deve ser doce e succulenta, firme e estar bem presa ao cacho, nova e de 1ª qualidade, não deve estar murcha ou despendendo.	Quilo gramas	60	R\$ 13,62	R\$ 817,20	Item exclusivo (ME e EPP)
145	Uva roxa - deve ser doce e succulenta, firme e estar bem presa ao cacho, nova e de 1ª qualidade, não deve estar murcha ou despendendo.	Quilo gramas	60	R\$ 15,79	R\$ 947,40	Item exclusivo (ME e EPP)
146	Vagem - extra, in natura, apresentando grau de maturação adequado à manipulação, transporte e consumo, isenta de sujidades, parasitas e larvas.	Quilo gramas	350	R\$ 11,48	R\$ 4.018,00	Item exclusivo (ME e EPP)
147	Bacalhau - (Nome científico: Gadus morhua) - cheiro característico, seco, sem sinal de umidade ao toque. E a carne deve estar firme, na cor palha. Com pele que	Quilo gramas	950	R\$ 71,34	R\$ 67.773,00	Item exclusivo (ME e EPP)

Item	Especificação	Und.	Qtd.	VALOR UNITÁRIO MÁXIMO PERMITIDO	VALOR TOTAL MÁXIMO	COTA
	solta com facilidade. O bacalhau deve ser largo e permite corte em lombos, o rabo deve ser quase reto ou ligeiramente curvado para dentro e de cor uniforme.					
148	Filé de Peixe (tilápia ou merluza) - congelado, sem espinha, isento de toda e qualquer evidência de decomposição, em embalagens transparentes e atóxicos, lacradas, limpas e secas, não violadas, que garantam a integridade do produto até o momento do consumo. Deverá constar na embalagem dados de identificação, procedência, informações nutricionais, nº de lote, data de validade, quantidade do produto, nº do registro.	Quilo gramas	1.000	R\$ 53,49	R\$ 53.490,00	Item exclusivo (ME e EPP)
149	Peixe - Atum- Peixe em posta (Thunnus spp.), próprio para consumo humano, livre de qualquer odor atípico, de micro-organismos ou outras impurezas que venham a comprometer a saúde humana, congelado e ensacado, pronto para o consumo e dentro das especificações do Ibama, Anvisa e demais órgãos fiscalizadores que detêm competência para fiscalizar o fornecimento do item.	Quilo gramas	200	R\$ 36,63	R\$ 7.326,00	Item exclusivo (ME e EPP)
150	Carne bovina de 1ª – (chã de dentro, patinho, coxão mole, maminha, contra filé), congelada ou resfriada de 1ª qualidade, magra, sem pele, sem gordura, sem contra peso, sem pontas e abas, na embalagem do produto deve conter etiqueta constando, nome, peso, data de processamento e/ou corte e data de validade para eventual troca. Produto sujeito à verificação no ato da entrega.	Quilo gramas	3750	R\$ 40,35	R\$ 151.312,50	Cota principal (Ampla)
151	Carne bovina de 1ª – (chã de dentro, patinho, coxão mole, maminha, contra filé), congelada ou resfriada de 1ª qualidade, magra, sem pele, sem gordura, sem contra peso, sem pontas e abas, na embalagem do produto deve conter etiqueta constando, nome, peso, data de processamento e/ou corte e data de validade para eventual troca. Produto sujeito à verificação no ato da entrega.	Quilo gramas	1250	R\$ 40,35	R\$ 50.437,50	Cota reservada (ME e EPP)
152	Carne bovina moída de 1º - Sem gordura, apresentando grau de maturação tal qual	Quilo gramas	2100	R\$ 34,97	R\$ 73.437,00	Cota principal (Ampla)

Item	Especificação	Und.	Qtd.	VALOR UNITÁRIO MÁXIMO PERMITIDO	VALOR TOTAL MÁXIMO	COTA
	lhe permita suportar manipulação, transporte e conservação. Adequado ao consumo humano, com ausência de sujidades, parasitas ou larvas.					
153	Carne bovina moída de 1º - Sem gordura, apresentando grau de maturação tal qual lhe permita suportar manipulação, transporte e conservação. Adequado ao consumo humano, com ausência de sujidades, parasitas ou larvas.	Quilogramas	700	R\$ 34,97	R\$ 24.479,00	Cota reservada (ME e EPP)
154	Carne bovina salgada (charque) - 1ª qualidade - curada e seca, com baixo teor de gordura, embalado à vácuo em pacotes de até 5kg, limpo, não violado, resistente, que garanta a integridade do produto até o momento do consumo. Validade mínima na data de entrega de 3 meses. A embalagem deve conter selo de inspeção federal (sif), estadual (sie) ou municipal (sim), dados de identificação do produto, validade, fabricação.	Quilogramas	400	R\$ 41,19	R\$ 16.476,00	Item exclusivo (ME e EPP)
155	Carne bovina salgada (charque) - 2ª qualidade curada e seca, embalado à vácuo em pacotes de até 5kg, limpo, não violado, resistente, que garanta a integridade do produto até o momento do consumo. Validade mínima na data de entrega de 3 meses. A embalagem deve conter selo de inspeção federal (sif), estadual (sie) ou municipal (sim), dados de identificação do produto, validade, fabricação.	Quilogramas	400	R\$ 35,26	R\$ 14.104,00	Item exclusivo (ME e EPP)
156	Carne bovina tipo: Paleta sem osso e sem gordura - na embalagem do produto deve conter etiqueta constando, nome, peso, data de processamento e/ou corte e data de validade para eventual troca. Produto sujeito à verificação no ato da entrega.	Quilogramas	3375	R\$ 31,57	R\$ 106.548,75	Cota principal (Ampla)
157	Carne bovina tipo: Paleta sem osso e sem gordura - na embalagem do produto deve conter etiqueta constando, nome, peso, data de processamento e/ou corte e data de validade para eventual troca. Produto sujeito à verificação no ato da entrega.	Quilogramas	1125	R\$ 31,57	R\$ 35.516,25	Cota reservada (ME e EPP)

Item	Especificação	Und.	Qtd.	VALOR UNITÁRIO MÁXIMO PERMITIDO	VALOR TOTAL MÁXIMO	COTA
158	Chambaril - Bovino , refrigerado ou congelado, limpo e sem aparas, Com aspecto característico, cor própria sem manchas pardacentas ou esverdeadas, odor e sabor próprio.	Quilogramas	1.050	R\$ 25,89	R\$ 27.184,50	Item exclusivo (ME e EPP)
159	Costela Bovina - Carne bovina com osso tipo costela, Com aspecto característico, cor própria sem manchas pardacentas ou esverdeadas, odor e sabor próprio, com adição de água ou gelo no máximo de 10%	Quilogramas	3.000	R\$ 24,23	R\$ 72.690,00	Item exclusivo (ME e EPP)
160	Fígado bovino - do dia sem gordura, resfriado, com aspecto próprio, firme, não pegajoso, isento de manchas esverdeadas, com cheiro e sabor próprio. Acondicionado em saco plástico transparente, atóxico, na embalagem do produto deve conter etiqueta constando, nome, peso, data de processamento e/ou corte e data de validade para eventual troca.	Quilogramas	1.200	R\$ 20,17	R\$ 24.204,00	Item exclusivo (ME e EPP)
161	Lombo paulista (lagarto) - Sem adição de sal, congelada até 12 °C, resfriada 0° a 7°C. Embalada a vácuo. Embalagem em filme pvc transparente ou saco plástico transparente de polietileno, atóxico, com origem, validade, fabricação.	Quilogramas	150	R\$ 19,00	R\$ 2.850,00	Item exclusivo (ME e EPP)
162	Filé de peito – Sem osso, sem pele, congelado. Embalagem: deve estar intacta, polietileno, transparente, atóxica, contendo 01 kg. Na embalagem deve conter as seguintes informações: identificação da empresa, peso, data de processamento e data de validade, identificação do tipo de carne, carimbo de inspeção estadual ou federal. Prazo de validade mínimo 03 meses a contar a partir da data de entrega.	Quilogramas	4500	R\$ 20,37	R\$ 91.665,00	Cota principal (Ampla)
163	Filé de peito – Sem osso, sem pele, congelado. Embalagem: deve estar intacta, polietileno, transparente, atóxica, contendo 01 kg. Na embalagem deve conter as seguintes informações: identificação da empresa, peso, data de processamento e data de validade, identificação do tipo de carne, carimbo de inspeção estadual ou federal. Prazo de validade mínimo 03 meses a contar a partir da data de entrega.	Quilogramas	1500	R\$ 20,37	R\$ 30.555,00	Cota reservada (ME e EPP)

Item	Especificação	Und.	Qtd.	VALOR UNITÁRIO MÁXIMO PERMITIDO	VALOR TOTAL MÁXIMO	COTA
164	Frango (coxa e sobrecoxa) - congelado com cerca de 195 a 200g cada coxa/sobrecoxa (separadamente), com adição de água de no máximo 6%, aspecto próprio não amolecido e nem pegajoso, cor própria sem manchas esverdeadas, cheiro e sabor próprio, com ausência de sujidades, parasitas e larvas. Embalagem em saco de polietileno transparente, atóxico, limpo, não violado, resistente, que garanta a integridade do produto até o momento do consumo. Deverá constar na embalagem dados de identificação, procedência, informações nutricionais, nº de lote, data de validade, quantidade do produto, nº do registro no SIF, SIE ou SIM, com prazo de validade mínimo de 30 dias a partir da data de entrega.	Quilo gramas	4125	R\$ 17,19	R\$ 70.908,75	Cota principal (Ampla)
165	Frango (coxa e sobrecoxa) - congelado com cerca de 195 a 200g cada coxa/sobrecoxa (separadamente), com adição de água de no máximo 6%, aspecto próprio não amolecido e nem pegajoso, cor própria sem manchas esverdeadas, cheiro e sabor próprio, com ausência de sujidades, parasitas e larvas. Embalagem em saco de polietileno transparente, atóxico, limpo, não violado, resistente, que garanta a integridade do produto até o momento do consumo. Deverá constar na embalagem dados de identificação, procedência, informações nutricionais, nº de lote, data de validade, quantidade do produto, nº do registro no SIF, SIE ou SIM, com prazo de validade mínimo de 30 dias a partir da data de entrega.	Quilo gramas	1375	R\$ 17,19	R\$ 23.636,25	Cota reservada (ME e EPP)
166	Frango congelado - 1º qualidade, sem cabeça, sabor próprio, sem manchas e parasitas. Validade mínima na data de entrega de 3 meses.	Quilo gramas	4950	R\$ 14,89	R\$ 73.705,50	Cota principal (Ampla)
167	Frango congelado - 1º qualidade, sem cabeça, sabor próprio, sem manchas e parasitas. Validade mínima na data de entrega de 3 meses.	Quilo gramas	1650	R\$ 14,89	R\$ 24.568,50	Cota reservada (ME e EPP)
168	Bacon - 1ª qualidade, em manta processada com toucinho de barriga magro com carne, levemente sem ranço, não	Quilo gramas	150	R\$ 37,73	R\$ 5.659,50	Item exclusivo (ME e EPP)

Item	Especificação	Und.	Qtd.	VALOR UNITÁRIO MÁXIMO PERMITIDO	VALOR TOTAL MÁXIMO	COTA
	pegajosa, registrado no IMA ou SIF, embalada em plástico atóxico tipo crayovac e rotulada.					
169	Linguíça Calabresa: Cozida e defumada obtida exclusivamente de carnes suína, curado, adicionado de ingredientes, devendo ter o sabor picante característico da pimenta calabresa submetidas ou não ao processo de estufagem ou similar para desidratação. Aspecto, cor, odor e sabor característicos, sem apresentar coloração esverdeada ou visguenta. A embalagem primária do produto deverá ser de material plástico transparente adequado a embalagem de alimentos; inócuo, fechado hermeticamente (a vácuo), que garanta a integridade do produto.	Quilo gramas	1.000	R\$ 26,61	R\$ 26.610,00	Item exclusivo (ME e EPP)
170	Mortadela - Constituída da mistura de carnes bovina e suína misturadas e trituras, composta de condimentos e outras substâncias alimentares, apresentando no máximo 10% de cubos de toucinho e até 25% de umidade, de primeira qualidade, isento de sujidades e outras substâncias estranhas a sua composição, acondicionando em saco plástico, atóxico.	Quilo gramas	500	R\$ 13,11	R\$ 6.555,00	Item exclusivo (ME e EPP)
171	Ovos de galinha c/ 30 unidades por bandeja - Íntegros, sem rachaduras, tamanho médio, branco, livre de sujidades, parasitas, fungos ou outras partículas que comprometeram o consumo e o armazenamento. Sujeito à verificação no ato da entrega.	Bandejas	1.500	R\$ 14,98	R\$ 22.470,00	Item exclusivo (ME e EPP)
172	Pernil de porco - Produzido e embalado em conformidade com as normas da legislação vigente.	Quilo gramas	30	R\$ 20,45	R\$ 613,50	Item exclusivo (ME e EPP)
173	Peru - Temperado, produzido e embalado em conformidade com as normas da legislação vigente.	Quilo gramas	40	R\$ 33,87	R\$ 1.354,80	Item exclusivo (ME e EPP)
174	Presunto - cozido fatiado de 1ª qualidade, sem gordura aparente, resfriado, acondicionado em embalagens de plástico atóxico contendo nome do produto, peso líquido, carimbo e número do registro em órgão Regulamentador, lote, data de fabricação e prazo de validade. O produto	Quilo gramas	280	R\$ 36,35	R\$ 10.178,00	Item exclusivo (ME e EPP)

Item	Especificação	Und.	Qtd.	VALOR UNITÁRIO MÁXIMO PERMITIDO	VALOR TOTAL MÁXIMO	COTA
	devera estar em conformidade com as leis específicas vigentes.					
175	Queijo tipo coalho - Produto que se obtém por coagulação do leite por meio do coalho ou outras enzimas coagulantes apropriadas. Por processo tecnologicamente adequado e de acordo com “normas higiênico-sanitárias de elaboração. Embalado em saco transparente contendo fabricação e data de validade.	Quilo gramas	1.400	R\$ 39,95	R\$ 55.930,00	Item exclusivo (ME e EPP)
176	Queijo tipo muçarela - boa qualidade, fatiada, em embalagem do tipo bandeja de isopor com filme plástico devidamente identificado com a marca do produto, peso e data de validade do produto. Val. Mínima de 60 dias.	Quilo gramas	300	R\$ 32,76	R\$ 9.828,00	Item exclusivo (ME e EPP)
177	Salsicha - tipo hot-dog com no máximo de 2% de amido. Com aspecto característico, cor própria sem manchas pardacentas ou esverdeadas, odor e sabor próprio, com adição de água ou gelo no máximo de 10% . Com registro no Sif ou sisp– embalagem de 5kg.	Pacotes	1.200	R\$ 6,47	R\$ 7.764,00	Item exclusivo (ME e EPP)
178	Melancia - de primeira, in natura, apresentando grau de maturação que permita suportar a manipulação, o transporte e a conservação em condições adequadas para o consumo, com ausência de sujidades, parasitas e larvas.	Quilo gramas	7.100	R\$ 2,54	R\$ 18.034,00	Item exclusivo (ME e EPP)
VALOR TOTAL ESTIMADO					R\$ 2.173.347,72	

2.6. Para os **ITENS 150, 151, 152, 153, 156, 157, 162, 163, 164, 165, 166 e 167**, observar-se-á o procedimento concernente à **COTA PRINCIPAL e COTA RESERVADA**, prevista no **Inciso III do Artigo 48 da Lei Complementar Federal nº 123/2006** e no **Decreto Estadual nº 45.140/2017** para Microempresas – ME, Empresas de Pequeno Porte – EPP e Microempreendedor Individual – MEI.

2.7. Para os demais itens observar-se-á o procedimento concernente à **LICITAÇÃO EXCLUSIVA PARA ME e EPP**, prevista no **Inciso I do Artigo 48 da Lei Complementar Federal nº 123/2006** e no **Decreto Estadual nº 45.140/2017**.

2.8. Para a **Cota Reservada (ITENS 151, 153, 157, 163, 165 e 167)** não havendo vencedor, o objeto poderá ser adjudicado ao vencedor da **Cota Principal (ITENS 150, 152, 156, 162, 164, 166)** ou, diante de sua recusa, aos licitantes remanescentes, de forma sucessiva, desde que pratique o preço do primeiro colocado (da cota principal), conforme §2º do art. 8º do Decreto Federal nº 8.538/15.

2.9. Não havendo vencedor para a **Cota Principal** esta poderá ser adjudicada ao vencedor da **Cota Reservada**, ou, diante de sua recusa, aos licitantes remanescentes, de forma sucessiva, desde que pratique o preço do primeiro colocado da cota reservada.

2.10. Se a mesma empresa vencer a **Cota Reservada** e a **Cota Principal**, a contratação deverá ocorrer pelo menor preço ofertado pela empresa, conforme §3º do art. 8º do Decreto Federal nº 8.538/15.

3. DO VALOR ORÇADO (MÁXIMO ADMITIDO)

3.1. O Valor Total Orçado (máximo admitido) para a Contratação, objeto deste certame, inclusos os custos diretos e indiretos, é de **R\$ 2.173.347,72 (dois milhões, cento e setenta e três mil, trezentos e quarenta e sete reais e setenta e dois centavos)**.

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

3.3. 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.

4. DOTAÇÃO ORÇAMENTÁRIA

4.1. Os recursos financeiros para fazer face às despesas decorrentes da contratação correrão por conta das dotações orçamentárias, cuja indicação ocorrerá por ocasião da formalização do Contrato ou de outro instrumento hábil, conforme prevê o art. 19 do Decreto Municipal nº 016/2024.

5. COMPONENTES DESTE EDITAL

5.1. Constituem anexos deste Edital, e dele fazem parte integrante, os seguintes anexos:

- 5.1.1.** Termo de Referência; **(ANEXO I)**.
- 5.1.2.** Modelo de Proposta de preços **(ANEXO II)**.
- 5.1.3.** Modelo de Declarações; **(ANEXO III)**.
- 5.1.4.** Minuta de ARP **(ANEXO IV)**.
- 5.1.5.** Minuta de Contrato. **(ANEXO V)**.

6. REGULAMENTO OPERACIONAL DO CERTAME

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

- 6.1.1.** Acompanhar os trabalhos da equipe de planejamento e contratação;
- 6.1.2.** Responder as questões formuladas pelos interessados, relativas ao certame;
- 6.1.3.** Abrir as propostas de preços;
- 6.1.4.** Analisar a aceitabilidade das propostas;
- 6.1.5.** Desclassificar propostas indicando os motivos;
- 6.1.6.** Conduzir os procedimentos relativos aos lances e à escolha da proposta do lance de menor preço;
- 6.1.7.** Verificar a habilitação da LICITANTE classificada em primeiro lugar;
- 6.1.8.** Declarar a vencedora;
- 6.1.9.** Receber, examinar e decidir sobre a pertinência dos recursos;
- 6.1.10.** Elaborar a ata da sessão;

6.1.11. 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 da Concorrência Eletrônica deverão dispor de chave de identificação e senha pessoal (intransferíveis), obtidas através da **Bolsa Nacional de Compras – BNC**, no sítio (www.bnc.org.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 Pesqueira/PE, 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. A participação no Pregão Eletrônico se dará por meio da digitação da senha pessoal do credenciado e subsequente encaminhamento da proposta de preços e documentos de habilitação, exclusivamente por meio do sistema eletrônico, observando data e horário limite estabelecido.
- 6.2.5. O encaminhamento de proposta pressupõe o pleno conhecimento e atendimento às exigências de habilitação previstas neste Edital.
- 6.2.6. É de responsabilidade do cadastrado conferir a exatidão dos seus dados cadastrais no Sistema da 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.

7. DA PARTICIPAÇÃO NO PREGÃO

7.1. Poderão participar deste Certame:

- 7.1.1. Poderão participar deste Pregão Eletrônico interessados cujo ramo de atividade seja compatível com o objeto desta licitação, e que estejam com Credenciamento regular no Sistema de processamento deste certame.
- 7.1.2. Os licitantes deverão utilizar o certificado digital para acesso ao Sistema, se for exigido.
- 7.1.3. 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.
- 7.1.4. 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.
- 7.1.5. Caberá ao fornecedor acompanhar as operações no sistema eletrônico durante a sessão pública, ficando responsável pelo ônus decorrente da perda de negócios diante da inobservância de quaisquer mensagens emitidas pelo sistema ou de sua desconexão.

7.2. Não poderão participar desta licitação:

- 7.2.1. Empresa suspensa ou impedida de participar de licitação e impedida de contratar com o Município de Pesqueira-PE, durante o prazo da sanção aplicada;
- 7.2.2. 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;
- 7.2.3. Empresa proibida de contratar com o Poder Público, em razão do disposto no art. 72, § 8º, V, da Lei n.º 9.605/1998;
- 7.2.4. Empresa proibida de contratar com o Poder Público, nos termos do art. 12 da Lei n.º 8.429/1992;
- 7.2.5. Quaisquer interessados enquadrados nas vedações previstas no art. 9º, §1º, da Lei n.º 14.133/2021;
- 7.2.6. 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;
- 7.2.7. Empresa que não atenda às condições deste Edital e seu(s) anexo(s);
- 7.2.8. estrangeiros que não tenham representação legal no Brasil com poderes expressos para receber citação e responder administrativa ou judicialmente;
- 7.2.9. Interessados que se enquadrem nas vedações previstas no artigo 14 da Lei nº 14.133/2021;
- 7.2.10. Interessados 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;
- 7.2.11. Empresas que estejam sob falência, concurso de credores ou insolvência, em processo de dissolução ou liquidação;
 - 7.2.11.1. Empresas que estejam sob falência, concurso de credores, concordata ou insolvência, em processo de dissolução ou liquidação. As licitantes que estiverem em recuperação judicial devem, na fase de habilitação, apresentar o plano de recuperação já homologado em juízo, devendo este ser comprovado por certidão emitida pela instância judicial competente que certifique que a empresa está apta econômica e financeiramente a cumprir com as obrigações a serem assumidas.
- 7.2.12. organizações da Sociedade Civil de Interesse Público - OSCIP, atuando nessa condição (Acórdão nº 746/2014-TCU-Plenário)
- 7.2.13. 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.

7.3. Como condição para participação neste Pregão Eletrônico, o licitante assinalará “sim” ou “não” em campo próprio do sistema eletrônico, relativo às seguintes declarações:

- I. **Que não incorro nas condições do art. 14 da Lei Federal nº. 14.133/2021;**
- II. Que atendo aos requisitos de habilitação, conforme disposto no art. 63, inciso I, da Lei Federal nº. 14.133/2021;
- III. 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;
- IV. Que a proposta apresentada para essa licitação está em conformidade com as exigências do instrumento convocatório e me responsabilizo pela veracidade e autenticidade dos documentos apresentados.

- V. Que minha proposta econômica compreendem 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;
- VI. Que estou ciente do edital e concordo 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;
- VII. para fins do disposto no inciso VI do art. 68 da Lei nº. 14.133/2021, que não emprego 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.
- VIII. Que não possuo, em minha 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.
- I) Declaro para os devidos fins legais, sem prejuízo das sanções e multas previstas neste ato convocatório, estar enquadrado como ME/EPP/COOPERATIVA, conforme a Lei Complementar nº.123/2006, cujos termos declaro conhecer na íntegra, estando apto, portanto, a exercer o direito de preferência. () sim, ME; () sim, EPP; () não, outros enquadramentos.
- II) 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.

7.4. Em havendo dúvidas sobre o enquadramento da(s) licitante(s) na condição de Microempresa(s) - ME ou Empresa(s) de Pequeno Porte - EPP, poderá a Administração Municipal, a critério exclusivo do **Agente de Contratação/Pregoeiro**, realizar pesquisas pertinentes nos sistemas de pagamentos da Administração Pública, e/ou solicitar da(s) participante(s) a apresentação de documentos contábeis aptos a demonstrar a correção e veracidade de sua declaração para qualificação como ME ou EPP, para fins de usufruir dos benefícios da LC 123/2006.

7.4.1. A mera participação de licitante como microempresa ou empresa de pequeno porte, amparada em declaração falsa, configurará fraude à presente licitação e ensejará a aplicação das penalidades previstas na lei, não sendo necessário, para a configuração do ilícito, que a empresa obtenha a vantagem esperada.

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

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

8.1. Uma vez encerrada a etapa de lances, o sistema identificará 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 artigos 44 e 45 da LC nº 123, de 2006, regulamentada pelo Decreto nº 8.538, de 2015.

8.2. 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.

8.3. 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 3 (três) minutos controlados pelo sistema, contados após a comunicação automática para tanto.

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

8.5. 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.

9. DO PREENCHIMENTO DA PROPOSTA NO SISTEMA ELETRÔNICO

9.1. O licitante **deverá** enviar sua proposta mediante o preenchimento até a data e horário marcados para abertura da sessão pública, no sistema eletrônico, dos seguintes campos:

9.1.1. Valor **UNITÁRIO DO ITEM**, com no máximo duas casas decimais após a vírgula.

9.1.2. **INDICAÇÃO DA MARCA** dos produtos ofertados, à qual ficará vinculado.

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

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

9.2. Ao preencher as especificações, será desclassificada a proposta que identifique o licitante.

9.3. Nos valores propostos estarão inclusos todos os custos operacionais, encargos previdenciários, trabalhistas, tributários, comerciais e quaisquer outros que incidam direta ou indiretamente na prestação dos serviços ou sobre fornecimento de bens.

9.4. Os encargos trabalhistas acima declarados como inclusos na proposta compreendem a integralidade dos custos para atendimento dos direitos trabalhistas assegurados na Constituição Federal, nas leis trabalhistas, nas normas infralegais, nas convenções coletivas de trabalho e nos termos de ajustamento de conduta vigentes na data de entrega das propostas.

9.5. 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.

9.6. A licitante beneficiária da isenção de ICMS de que trata o art. 9º da Lei nº 15.730/2016 c/c o art. 63do Anexo 7 do Decreto Estadual nº 44.650/17 (Convênio ICMS 73/04) deverá apresentar sua proposta desonerada do tributo, discriminando, expressa e obrigatoriamente, o percentual de dedução da isenção fiscal.

9.7. O prazo de validade da proposta **não será inferior a 90 dias**, a contar da data de sua apresentação, independente de declaração da licitante.

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

9.9. No caso de alguma inconsistência no descritivo dos itens entre o Edital e o constante na plataforma deste Pregão Eletrônico, deverá ser considerado o descritivo do 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, conforme o critério de julgamento adotado neste Edital, até a data e o horário estabelecidos para abertura da sessão pública, quando, então, encerrar-se-á automaticamente a etapa de envio da proposta de preços.

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

10.3. Incumbirá ao licitante acompanhar as operações no sistema eletrônico durante a sessão pública deste Pregão Eletrônico, 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 do licitante melhor classificado somente serão disponibilizados para avaliação do **Agente de Contratação/Pregoeiro** e para acesso público após o encerramento do envio de lances.

10.6. Os documentos de habilitação serão solicitados do licitante previamente classificado.

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

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, conduzida pelo **Agente de Contratação/Pregoeiro**, na data e horário local indicados no preâmbulo deste Edital, no sistema eletrônico www.gov.br/compras/pt-br

11.2. O **Agente de Contratação/Pregoeiro** verificará as propostas apresentadas, desclassificando desde logo aquelas que não estejam em conformidade com os requisitos estabelecidos neste Edital, contenham vícios insanáveis, ilegalidades, ou não apresentem as especificações exigidas no Termo de Referência.

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

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

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

11.6. O sistema disponibilizará campo próprio para troca de mensagens entre o **Agente de Contratação/Pregoeiro** e os licitantes.

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

11.7.1 O lance deverá ser ofertado pelo VALOR UNITÁRIO do item.

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

11.9. O licitante somente poderá oferecer lance de valor inferior ou percentual de desconto superior ao último por ele ofertado e registrado pelo sistema.

11.9.1. A licitante poderá, uma única vez, excluir seu último lance ofertado, no intervalo de 15 (quinze) segundos após o registro no sistema, na hipótese de lance inconsistente ou inexequível

11.10. Durante o transcurso da sessão, as licitantes serão informadas, em tempo real, do valor do menor lance registrado, mantendo-se em sigilo a identificação da ofertante.

11.11. O intervalo entre os lances enviados pelo mesmo licitante não poderá ser inferior a 20 (vinte) segundos e o intervalo entre lances não poderá ser inferior a 03 (três) segundos, sob pena de serem automaticamente descartados pelo sistema os respectivos lances.

11.12. Em caso de empate entre duas ou mais propostas, serão utilizados os critérios de desempate previstos no art. 60 da Lei n. 14.133/2021.

11.12.1. Persistindo o empate, será realizado sorteio, em sessão pública, com agendamento prévio, a ser transmitido através de vídeo conferência, cujo link será disponibilizado previamente a todos os licitantes.

11.13. Os lances apresentados e levados em consideração para efeito de julgamento serão de exclusiva e total responsabilidade da licitante, não lhe cabendo o direito de pleitear qualquer alteração.

11.14. Durante a fase de lances, o **Agente de Contratação/Pregoeiro** poderá excluir, justificadamente, proposta ou lance cujo valor seja manifestamente inexequível.

11.15. Se ocorrer a desconexão do **Agente de Contratação/Pregoeiro** no decorrer da etapa de lances, e o sistema eletrônico permanecer acessível às licitantes, os lances continuarão sendo recebidos, sem prejuízo dos atos realizados.

11.16. No caso de a desconexão do **Agente de Contratação/Pregoeiro** persistir por tempo superior a 10 (dez) minutos, a sessão pública do Pregão será suspensa e reiniciada somente decorridas 24 (vinte e quatro) horas após a comunicação expressa do fato aos participantes no sítio www.bnc.org.br.

11.17. Será adotado para o envio de lances o modo de disputa “**ABERTO**”, em que as licitantes apresentarão lances públicos e sucessivos, com prorrogações.

11.18. Do modo de disputa aberto seguirá a seguinte ordem de etapas:

11.18.1. A etapa de lances na sessão pública durará 10 (dez) minutos, e após isso, será prorrogada automaticamente pelo sistema eletrônico quando houver lance ofertado nos últimos 2 (dois) minutos do período de duração da sessão pública;

- 11.18.2.** O intervalo de diferença entre os lances deverá ser de, no mínimo, 1,0% (um por cento), tanto em relação aos lances intermediários, quanto em relação do lance que cobrir a melhor oferta.
- 11.18.3.** Definida a melhor proposta, se a diferença em relação à proposta classificada em segundo lugar for de pelo menos 5% (cinco por cento), o **Agente de Contratação/Pregoeiro** poderá admitir, por uma única vez, o reinício da disputa aberta para a definição das demais colocações.
- 11.18.3.1.** Preenchido o requisito definido nesta subcondição, caso o **Agente de Contratação/Pregoeiro** decida não reiniciar a disputa aberta, deverá apresentar as justificativas que fundamentaram essa decisão.
- 11.18.3.2.** Ocorrendo o reinício previsto nesta subcondição, as **licitantes** serão convocadas para apresentar lances intermediários, podendo optar por manter o seu último lance, ou por ofertar lance de valor inferior.
- 11.18.3.3.** Encerrada a etapa de que trata o subitem 11.18.3.2, o sistema ordenará e divulgará os lances em ordem crescente, de vantajosidade, que se dará, conforme o critério de julgamento adotado de vantajosidade, que se dará, conforme o critério de julgamento de **MENOR PREÇO UNITÁRIO, POR ITEM**.
- 11.19.** Caso o licitante não apresente lances, concorrerá com o valor de sua proposta.

12. DA NEGOCIAÇÃO

- 12.1.** Após o encerramento da fase de disputa, o **Agente de Contratação/Pregoeiro** poderá negociar os preços apresentados pelas licitantes, podendo encaminhar contraproposta diretamente àquela que tenha apresentado o lance mais vantajoso, observado o critério de julgamento e o valor máximo fixado para a contratação.
- 12.2.** A negociação será realizada por meio do sistema eletrônico, podendo ser acompanhada pelas demais licitantes.
- 12.3.** O resultado da negociação será registrado na ata da sessão pública e divulgado a todos os licitantes.
- 12.4.** Se, após a negociação, a licitante classificada provisoriamente em primeiro lugar não oferecer proposta compatível com o valor máximo fixado para a contratação, será desclassificada da licitação.
- 12.5.** Os preços finais, unitários e totais, propostos pelos licitantes não poderão ultrapassar o preço unitário e global estimado pela Administração, sob pena de desclassificação da proposta.
- 12.6.** No critério de julgamento pelo maior desconto, o preço já decorrente da aplicação do desconto ofertado deverá respeitar o valor máximo do orçamento estimado.
- 12.7.** No caso previsto no item 12.4, o **Agente de Contratação/Pregoeiro** buscará negociar com as licitantes subsequentes, na ordem de classificação, buscando obter proposta com valor, no mínimo, igual ao previsto no orçamento estimado.
- 12.8.** O sistema eletrônico informará a proposta de menor preço ou maior desconto imediatamente após o encerramento da etapa de lances ou, quando for o caso, após negociação promovida pelo **Agente de Contratação/Pregoeiro**.

13. DA ACEITABILIDADE DA PROPOSTA

13.1. A licitante mais bem classificada deverá encaminhar a **proposta de preço adequada ao último lance**, devidamente preenchida na forma do Anexo II – Modelo de Proposta de Preços, em arquivo único, no prazo de **2 (duas) horas**, prorrogável por igual período, contado da convocação efetuada pelo **Agente de Contratação/Pregoeiro** por meio da opção “DOCUMENTOS COMPLEMENTARES” no sistema Bolsa Nacional de Compras – BNC.

13.2. Recomenda-se que as licitantes iniciem a sessão de abertura da licitação com todos os documentos necessários à classificação previamente digitalizados.

13.3. O **Agente de Contratação/Pregoeiro** verificará no Portal da Transparência do Governo Federal, no endereço eletrônico <http://www.portaldatransparencia.gov.br>, e no Portal da Transparência do Poder Judiciário, no endereço eletrônico www.portaltransparencia.jus.br, se o somatório de ordens bancárias recebidas pela licitante mais bem classificada, relativas ao último exercício e ao exercício corrente, até o mês anterior ao da data da licitação, fixada no preâmbulo deste Edital, já seria suficiente para extrapolar o faturamento máximo permitido, conforme art. 3º da Lei Complementar n. 123/2006.

13.4. O **Agente de Contratação/Pregoeiro** examinará a proposta mais bem classificada quanto à compatibilidade do preço ofertado com o valor estimado e à compatibilidade da proposta com as especificações técnicas do objeto.

13.5. O **Agente de Contratação/Pregoeiro** poderá solicitar parecer de técnicos pertencentes ao quadro de pessoal do Município de Pesqueira ou, ainda, de pessoas físicas ou jurídicas estranhas a ele, para orientar sua decisão.

13.5.1. O **Agente de Contratação** poderá solicitar parecer de técnicos pertencentes ao quadro de pessoal da Prefeitura de Pesqueira ou, ainda, de pessoas físicas ou jurídicas estranhas a ela, para orientar sua decisão.

13.5.2. Não se considerará qualquer oferta de vantagem não prevista neste Edital, inclusive financiamentos subsidiados ou a fundo perdido.

13.5.3. Não se admitirá proposta que apresente valores simbólicos, irrisórios ou de valor zero, incompatíveis com os preços de mercado, exceto quando se referirem a materiais e instalações de propriedade da licitante, para os quais ela renuncie à parcela ou à totalidade de remuneração.

13.5.4. Não serão aceitas propostas com valor unitário ou global superior ao estimado.

13.5.5. Os critérios de aceitabilidade são cumulativos, verificando-se tanto o valor global quanto os valores unitários estimativos da contratação.

13.6. Será desclassificada a propostas que:

13.6.1. Contiver vícios insanáveis;

13.6.2. Não obedecer às especificações técnicas pormenorizadas neste Edital;

13.6.3. Apresentar preços inexequíveis ou permanecer acima do orçamento estimado para a contratação;

13.6.4. Não tiver sua exequibilidade demonstrada, quando exigido pelo Agente da Contratação;

13.6.4.1. Considerar-se-á inexequível a proposta que não venha a ter demonstrada sua viabilidade por meio de documentação que comprove que os custos envolvidos na contratação são coerentes com os de mercado do objeto deste Pregão.

13.6.5. Apresentar desconformidade com quaisquer outras exigências deste Edital, desde que insanável;

- 13.6.6.** apresentem valores simbólicos, irrisórios ou de valor zero, incompatíveis com os preços de mercado, exceto quando se referirem a materiais e instalações de propriedade da licitante, para os quais ela renuncie à parcela ou à totalidade de remuneração;
- 13.6.7.** Não corrigir ou não justificar eventuais falhas apontadas pelo **Agente de Contratação/Pregoeiro**.

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

13.8. A licitante que abandonar o certame, deixando de enviar a documentação indicada neste Edital, será desclassificada e sujeitar-se-á às sanções previstas neste instrumento convocatório.

13.9. Se a proposta não for aceitável, se a licitante não atender às exigências de habilitação, ou, ainda, se a amostra for rejeitada, o **Agente de Contratação/Pregoeiro** examinará a proposta subsequente e assim sucessivamente, na ordem de classificação, até a seleção da proposta que melhor atenda a este Edital.

13.10. Classificada a proposta, o **Agente de Contratação/Pregoeiro** dará início à fase de habilitação da licitante classificada em primeiro lugar, mediante a verificação da documentação exigida neste Edital.

14. DOCUMENTAÇÃO DE HABILITAÇÃO

14.1. Será exigida a apresentação dos documentos de habilitação **apenas da licitante** cuja proposta tenha sido aceita na fase de julgamento.

14.2. Os documentos **deverão ser incluídos** no Sistema no prazo de **02 (duas) horas** corridas, contado a partir da convocação do Agente de Contratação.

14.3. Como condição prévia ao exame da documentação de habilitação do licitante, o **Agente de Contratação/Pregoeiro** verificará o eventual descumprimento das condições de participação, especialmente quanto à existência de sanção que impeça a participação no certame ou a futura contratação, mediante a consulta aos seguintes cadastros:

- 14.3.1.** Sistema de Cadastramento de Fornecedores;
- 14.3.2.** Consulta Consolidada de Pessoa Jurídica do Tribunal de Contas da União
(<https://certidoesapf.apps.tcu.gov.br/>)

14.4. Constatada a existência de sanção que impeça a participação ou contratação, o **Agente de Contratação/Pregoeiro** reputará o licitante inabilitado, por falta de condição de participação.

14.5. Os documentos declaratórios, incluindo a proposta, serão aceitos após o encaminhamento em campo do sistema ou por e-mail, a partir de endereço de correio eletrônico cadastrado no sistema e próprio do licitante. Havendo dúvida em relação à integridade do documento digital, poderá ser solicitada pelo **Agente de Contratação/Pregoeiro** a apresentação do original.

14.6. A licitante classificada provisoriamente em primeiro lugar **deverá apresentar** os seguintes documentos, nos termos e prazo previstos neste Edital:

14.7. HABILITAÇÃO JURÍDICA:

- 14.7.1.** Empresário individual: inscrição no Registro Público de Empresas Mercantis, a cargo da Junta Comercial da respectiva sede.

14.7.2. Microempreendedor Individual - MEI: Certificado da Condição de Microempreendedor Individual - CCMEI, cuja aceitação ficará condicionada à verificação da autenticidade no sítio <https://www.gov.br/empresas-e-negocios/pt-br/empreendedor>.

14.7.3. Sociedade empresária, sociedade limitada unipessoal – SLU ou sociedade identificada como empresa individual de responsabilidade limitada - EIRELI: inscrição do ato constitutivo, estatuto ou contrato social no Registro Público de Empresas Mercantis, a cargo da Junta Comercial da respectiva sede, acompanhada de documento comprobatório de seus administradores.

14.7.4. Sociedade empresária estrangeira: portaria de autorização de funcionamento no Brasil, publicada no Diário Oficial da União e arquivada na Junta Comercial da unidade federativa onde se localizar a filial, agência, sucursal ou estabelecimento, a qual será considerada como sua sede, conforme Instrução Normativa DREI/ME n.º 77, de 18 de março de 2020.

14.7.5. Sociedades estrangeiras que não funcionem no País devem apresentar documentos de habilitação equivalentes, na forma de regulamento emitido pelo Poder Executivo Federal, inicialmente em tradução livre.

14.7.6. Sociedade simples: inscrição do ato constitutivo no Registro Civil de Pessoas Jurídicas do local de sua sede, acompanhada de documento comprobatório de seus administradores.

14.7.7. Filial, sucursal ou agência de sociedade simples ou empresária: inscrição do ato constitutivo da filial, sucursal ou agência da sociedade simples ou empresária, respectivamente, no Registro Civil das Pessoas Jurídicas ou no Registro Público de Empresas Mercantis onde opera, com averbação no Registro onde tem sede a matriz.

14.7.8. Os documentos apresentados deverão estar acompanhados de todas as alterações ou da consolidação respectiva.

14.8.HABILITAÇÃO TÉCNICA:

14.8.1. Licença de funcionamento expedida por órgão sanitário competente, conforme art. 431, do Código Sanitário Estadual (aprovado pelo Decreto Estadual nº 20.786/98).

14.9.HABILITAÇÃO FISCAL, SOCIAL E TRABALHISTA:

Os documentos relativos as documentações fiscais só serão exigidos do licitante vencedor no momento da entrega da proposta ajustada, sendo:

14.9.1. Prova de inscrição no Cadastro Nacional de Pessoas Jurídicas (CNPJ/MF);

14.9.2. 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 02/10/2014, do Secretário da Receita Federal do Brasil e da Procuradora-Geral da Fazenda Nacional.

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

14.9.4. 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 VII-A da Consolidação das Leis do Trabalho, aprovada pelo Decreto-Lei nº 5.452, de 1º de maio de 1943;

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

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

14.9.6.1. 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.

14.10. HABILITAÇÃO ECONÔMICO-FINANCEIRA:

14.10.1.1. Certidão **negativa de falência** expedida pelo distribuidor da sede do licitante;

12.14.1.1.1 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 64 da Lei Federal nº 14.133/2021, a Certidão Negativa **também referente aos Processos Eletrônicos.**

14.11. DOCUMENTOS COMPLEMENTARES:

14.11.1. Declaração de cumprimento do disposto no inciso XXXIII do art. 7º da Constituição Federal, de acordo com o modelo estabelecido no Anexo III deste Edital.

14.11.2. Declaração de que cumpriu as exigências de reserva de cargos para pessoa com deficiência e para reabilitado da Previdência Social, previstas em lei e em outras normas específica, de acordo com o modelo estabelecido no Anexo III deste Edital.

14.11.3. Declaração de que não possui, em sua cadeia produtiva, empregados executando trabalho degradante ou forçado, observando o disposto nos incisos III e IV do art. 1º e no inciso III do art. 5º da Constituição Federal, bem como no art. 14, inciso VI da Lei nº 14.133/2021, de acordo com o modelo estabelecido no Anexo III deste Edital.

14.11.4. Declaração de que não há sanções vigentes que legalmente proíbam a participante de licitar e/ou contratar com o contratante, de acordo com o modelo estabelecido no Anexo III deste Edital.

14.11.5. Caso o licitante não logre comprovar o atendimento cumulativo dos requisitos de qualificação técnica e econômico financeira para todos os itens/lotos em que seja classificado provisoriamente em primeiro lugar, caberá a Administração definir, considerando a maior economia obtida em valores absolutos de cada item/lote, os respectivos itens/lotos para os quais o licitante será habilitado.

14.11.6. Caso a proposta mais vantajosa seja ofertada por 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 05 (cinco) dias úteis, após a declaração do vencedor, ou, na hipótese de inversão de fases, da classificação final dos licitantes, para a regularização da documentação, pagamento ou parcelamento do débito, e emissão de eventuais certidões negativas ou positivas com efeito de certidão negativa. O prazo poderá ser prorrogado por igual período, a critério da administração pública, quando requerida pelo licitante, mediante apresentação de justificativa.

14.11.7. 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.

14.11.8. 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.

14.11.9. Em se tratando de filial, os documentos de habilitação jurídica e regularidade fiscal deverão estar em nome da filial, exceto aqueles que, pela própria natureza, são emitidos somente em nome da matriz.

14.11.10. 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.

14.11.11. Inexistindo preceito legal ou prazo de validade fixado no próprio instrumento, os documentos/certidões serão considerados válidos por um período de **90 (noventa) dias** contados da sua emissão, exceto quando se tratar de Certidão Negativa de Falência, que terá validade de 180 (cento e oitenta) dias da sua expedição.

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

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

14.11.14. A habilitação poderá ser verificada por meio do Sicaf, nos documentos por ele abrangidos.

14.12. Os documentos necessários para comprovar a habilitação jurídica, fiscal, social e trabalhista, previstos nos incisos I a VI do caput e nos §§ 1º e 2º do artigo 68 da Lei n. 14.133/2021, caso não estejam contemplados no Sicaf, e a documentação comprobatória das exigências de qualificação econômico-financeira e técnica da licitante, além de condições adicionais, eventualmente detalhadas nos itens a seguir, deverão ser enviados através da Plataforma da **Bolsa Nacional de Compras – BNC**, no sítio (www.bnc.org.br), quando solicitados pelo **Agente de Contratação/Pregoeiro**.

14.13. O **Agente de Contratação/Pregoeiro** poderá consultar sítios oficiais de órgãos e entidades emissores de certidões, para verificar as condições de habilitação das **licitantes**.

14.13.1. Os documentos remetidos por meio da opção “documentos complementares” da plataforma do Pregão poderão ser solicitados em original ou por cópia autenticada a qualquer momento, em prazo a ser estabelecido pelo **Agente de Contratação/Pregoeiro**.

14.13.2. Os originais ou cópias autenticadas, caso sejam solicitados, deverão ser encaminhados à Comissão de Contratação – CC/FMS, situada no **Centro Administrativo I**, localizado na Av. Luiz de Almeida Maciel, s/n, Prado, CEP 55.200-000 – Pesqueira – PE.

14.14. Os documentos originais eletrônicos devem ser assinados por meio de certificado digital pertencente à cadeia de chaves públicas ICP-Brasil e apresentados conforme item anterior.

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

14.16. 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.

14.17. 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.

15. DA AMOSTRA

15.1. As regras relativas à necessidade de apresentação **de amostras** estão estabelecidas no Termo de Referência, anexo I deste Edital.

16. DO SANEAMENTO DA PROPOSTA E DA HABILITAÇÃO

16.1. Durante as fases de julgamento e de habilitação, o **Agente de Contratação/Pregoeiro**, mediante decisão fundamentada, poderá realizar diligências para sanear erros ou falhas que não alterem a substância das propostas e a validade jurídica dos documentos de habilitação, devendo registrá-las em ata acessível aos licitantes.

16.2. Fica vedada a substituição ou a apresentação de novos documentos, salvo em sede de diligência, para:

- a) complementação de informações ou esclarecimentos adicionais acerca dos documentos já apresentados pelos licitantes;
- b) atualização de documentos cuja validade tenha expirado;
- c) comprovação de situação fática preexistente à época da abertura do certame.

16.3. Para os fins do disposto na alínea “c”, é lícita a juntada de certidão ou atestado ou qualquer outro documento ou informação exigida não anexados à documentação originalmente apresentada, desde que se refiram inequivocamente a condição adquirida pelo licitante antes da abertura do certame.

16.4. Na falta de documentos de habilitação que consistam em mera declaração da licitante sobre fato preexistente ou em simples compromisso por ela firmado, poderá ser concedido prazo para saneamento da falha.

16.5. A realização de diligências não confere à licitante novo prazo ou oportunidade de obter condição ou requisito que antes não detinha, nem autoriza o **Agente de Contratação/Pregoeiro** a fazer exigências novas não previstas no edital.

16.6. Na hipótese de necessidade de envio de documentos complementares à proposta e à habilitação, os documentos deverão ser apresentados em formato digital, via Plataforma da **Bolsa Nacional de Compras – BNC**, no sítio (www.bnc.org.br), ou para o e-mail indicado no Preâmbulo deste Edital no caso de funcionalidade técnicas não permitam a anexação no referido sistema, no prazo de 01 (um) dia útil, se outro prazo não for fixado pelo **Agente de Contratação/Pregoeiro**, observado em todos os casos os princípios da celeridade processual e o interesse público.

16.7. Sendo necessária a suspensão da sessão pública para a realização de diligências, o reinício se dará mediante aviso prévio na plataforma da **Bolsa Nacional de Compras – BNC**, no sítio (www.bnc.org.br), com, no mínimo, 24 (vinte e quatro) horas de antecedência, e a ocorrência será

registrada em ata.

17. DA IMPUGNAÇÃO AO EDITAL E DO PEDIDO DE ESCLARECIMENTO

17.1. Os esclarecimentos de dúvidas quanto a este Edital e seus anexos poderão ser solicitados por qualquer pessoa até **03 (três) dias úteis** antes da data fixada para recebimento das propostas. Os pedidos de esclarecimentos e impugnações deverão ser feitos em campo próprio do sistema de disputa.

17.2. As respostas às impugnações e aos esclarecimentos solicitados vincularão os participantes e a Administração e serão disponibilizadas no sistema eletrônico para os interessados, no prazo de até 3 (três) dias úteis, limitado ao último dia útil anterior à data da abertura do certame.

17.3. Acolhida a impugnação contra este Edital, será designada nova data para a realização do certame, exceto quando, inquestionavelmente, a alteração não afetar a formulação das propostas.

17.4. Não serão conhecidas impugnações apresentadas intempestivamente ou em desacordo com as regras estabelecidas neste Edital.

17.5. O **Agente de Contratação/Pregoeiro** poderá requisitar subsídios formais aos responsáveis pela elaboração do Edital e dos anexos.

18. DOS RECURSOS ADMINISTRATIVOS

18.1. Qualquer licitante poderá, no prazo de **10 (dez) minutos**, registrar sua intenção de recorrer em campo próprio do sistema, ao final da fase de julgamento e do ato de habilitação ou inabilitação.

18.2. As razões do recurso deverão ser apresentadas em momento único, em campo próprio no sistema, no prazo de **03 (três) dias úteis**, contados a partir do momento da declaração do(s) vencedor(es).

18.3. As razões do recurso e das contrarrazões deverão ser anexadas em campo próprio do sistema eletrônico.

18.4. A falta de manifestação imediata da intenção recursal importará preclusão e a adjudicação do objeto à licitante vencedora.

18.5. Os demais interessados ficam, desde logo, intimados a apresentar contrarrazões no prazo de 03 (três) dias úteis, que começarão a correr após o término do prazo do recorrente, sendo-lhes assegurada vista imediata dos autos.

18.6. O recurso terá efeito suspensivo até a decisão final da autoridade competente e o seu acolhimento importará a invalidação apenas dos atos insuscetíveis de aproveitamento.

18.7. As decisões dos recursos da fase de habilitação serão divulgadas no sistema da **Bolsa Nacional de Compras – BNC**, no sítio (www.bnc.org.br).

18.8. Não serão conhecidos recursos apresentados em desacordo com as regras estabelecidas neste item ou fora do prazo e horário legal ou, ainda, subscritos por representante não habilitado legalmente ou não identificado no processo para responder pelo proponente.

18.9. Decididos os recursos, a autoridade competente fará a adjudicação do objeto da licitação à licitante vencedora.

18.10. Verificada a regularidade dos procedimentos, o **Agente de Contratação/Pregoeiro** encaminhará o processo à autoridade competente para a homologação.

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

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

19. DA REABERTURA DA SESSÃO PÚBLICA

19.1. A sessão pública poderá ser reaberta:

19.1.1. 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.

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

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

19.3. A convocação se dará por meio do sistema eletrônico ("chat"), e-mail ou publicação em diário oficial do município, de acordo com a fase do procedimento licitatório.

19.4. A convocação feita por e-mail dar-se-á de acordo com os dados contidos na plataforma da **Bolsa Nacional de Compras – BNC**, no sítio (www.bnc.org.br) na proposta/documentação de habilitação apresentada nos autos pela licitante, sendo responsabilidade do licitante manter seus dados cadastrais atualizados.

20. DA ADJUDICAÇÃO E HOMOLOGAÇÃO

20.1. O objeto da licitação será adjudicado ao licitante declarado vencedor, por ato da Autoridade competente, caso não haja interposição de recurso, ou pela autoridade competente, após a regular decisão dos recursos apresentados.

20.2. Após a fase recursal, constatada a regularidade dos atos praticados, a autoridade competente homologará o procedimento licitatório.

21. DA ATA DE REGISTRO DE PREÇOS

21.1. O Fundo Municipal de Saúde de Pesqueira-PE, através da Secretaria de Administração, é o órgão gerenciador responsável pela condução do conjunto de procedimentos para registro de preços e gerenciamento da Ata de Registro de Preços.

21.2. Não serão permitidos órgãos ou entidades participantes e não será permitida a adesão de órgãos ou entidades não participantes à Ata de Registro de Preços.

21.3. A licitante não poderá oferecer proposta em quantitativo inferior ao máximo previsto neste Edital.

21.4. Por ocasião da homologação da licitação, com o objetivo de formação de **cadastro de reserva**, para o caso de impossibilidade de atendimento pelo signatário da Ata de Registro de Preços, será nela incluído, na forma de anexo, o registro:

- 21.4.1.** Das **licitantes não desclassificadas** que aceitarem cotar os bens ou serviços com preços iguais aos da **adjudicatária**, observada a classificação na licitação; e
- 21.4.2.** Das **licitantes não desclassificadas** que mantiverem sua proposta original.

21.5. Homologado o resultado deste **Pregão**, a **licitante mais bem classificada** será convocada para assinar a Ata de Registro de Preços, no prazo de até 5 (cinco) dias úteis, contado da data do recebimento do documento oficial de convocação.

- 21.5.1.** O prazo de convocação poderá ser prorrogado, uma única vez, por igual período, mediante solicitação da **licitante mais bem classificada**, desde que ocorra motivação apresentada dentro do prazo e a justificativa seja aceita pelo Município de Pesqueira-PE.
- 21.5.2.** Na hipótese de a convocada não assinar a Ata de Registro de Preços no prazo e condições estabelecidos, fica facultado ao Município de Pesqueira-PE convocar as **licitantes remanescentes** do cadastro de reserva para fazê-lo em igual prazo e nas condições propostas pela primeira classificada.
 - 21.5.2.1.** Caso as **licitantes remanescentes** não aceitem a contratação no mesmo prazo de convocação e nas condições propostas pela primeira classificada, o Município de Pesqueira-PE poderá negociar preço melhor, ainda que acima do ofertado pela **adjudicatária**.
 - 21.5.2.2.** Quando frustrada a negociação, o FMS de Pesqueira-PE poderá adjudicar e contratar nas condições ofertadas pelas **licitantes remanescentes**.

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

21.7. O prazo de vigência da Ata de Registro de Preços será de 1 (um) ano, contado da sua assinatura, e poderá ser prorrogado por igual período, desde que comprovado que o preço é vantajoso.

21.8. É vedado efetuar acréscimos nos quantitativos estabelecidos na Ata de Registro de Preços.

21.9. Durante a vigência da Ata, os preços registrados serão fixos e irreajustáveis, exceto nas hipóteses decorrentes e devidamente comprovadas das situações previstas no art. 36 do Decreto Municipal n. 016/2024.

- 21.9.1.** Nessa hipótese, a Administração, por razão de interesse público, poderá optar por cancelar a Ata, facultando-se à Administração, independentemente do cancelamento da Ata e a qualquer tempo, iniciar outro processo licitatório.

21.10. Quando o preço registrado se tornar superior ao preço praticado no mercado, por motivo superveniente, o órgão gerenciador convocará o **fornecedor** para negociar a redução do preço registrado.

- 21.10.1.** Caso não aceite reduzir seu preço aos valores praticados pelo mercado, o **fornecedor** será liberado do compromisso assumido quanto ao item registrado, sem aplicação de penalidades administrativas.
- 21.10.2.** Na hipótese prevista na subcondição anterior, o órgão gerenciador convocará as **licitantes remanescentes** do cadastro de reserva, para verificar se aceitam reduzir seus preços aos valores de mercado.

21.11. Quando o preço de mercado se tornar superior ao preço registrado e o compromisso firmado não puder ser cumprido, o **fornecedor** poderá requerer ao órgão gerenciador a alteração do preço registrado.

21.11.1. O **fornecedor** encaminhará, juntamente ao pedido de alteração, a documentação comprobatória ou a planilha de custos que demonstre a inviabilidade do preço registrado em relação às condições inicialmente pactuadas.

21.11.2. Caso o pedido seja deferido, o órgão gerenciador atualizará o preço registrado, de acordo com a realidade dos valores praticados no mercado.

21.11.3. Na hipótese de não comprovação da existência de fato superveniente que inviabilize o preço registrado, o pedido será indeferido pelo órgão gerenciador e o **fornecedor** deverá cumprir o compromisso assumido, sob pena de cancelamento do seu registro, sem prejuízo da aplicação das sanções previstas na Lei n. 14.133/2021.

21.11.3.1. Se houver o cancelamento do registro do **fornecedor**, o órgão gerenciador convocará as **licitantes remanescentes** do cadastro de reserva, para verificar se aceitam manter seus preços registrados.

21.12. Não havendo êxito nas negociações relativas aos ajustes aos valores praticados no mercado, o órgão gerenciador procederá ao cancelamento da Ata de Registro de Preços, adotando as medidas cabíveis para obtenção da contratação mais vantajosa.

21.13. O registro do **fornecedor** será cancelado e formalizado por despacho do órgão gerenciador, assegurados o contraditório e a ampla defesa, quando este:

21.13.1. Descumprir as condições da Ata de Registro de Preços sem motivo justificado;

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

21.13.3. Não aceitar manter o seu preço registrado, na hipótese de indeferimento do pedido de alteração pelo órgão gerenciador, não comprovando a existência de fato superveniente que inviabilize o preço registrado em relação ao praticado no mercado;

21.13.4. Sofrer sanção prevista nos incisos III ou IV do caput do art. 156 da Lei n. 14.133/2021.

21.13.4.1. Caso a sanção aplicada ao **fornecedor** não ultrapasse o prazo de vigência da Ata de Registro de Preços, o órgão gerenciador poderá, mediante decisão fundamentada, manter o registro de preços, vedadas novas contratações derivadas da Ata enquanto perdurarem os efeitos da sanção.

21.14. Qualquer convocação de **licitantes remanescentes** do cadastro de reserva deverá observar a ordem de classificação, a compatibilidade dos preços registrados com o valor estimativo da contratação e as exigências de habilitação e de aceitabilidade da proposta previstas no Edital.

21.15. O cancelamento dos preços registrados poderá ser realizado pelo órgão gerenciador, na Ata de Registro de Preços, total ou parcialmente, nas seguintes hipóteses, desde que devidamente comprovadas e justificadas:

21.15.1. Por razão de interesse público;

21.15.2. A pedido do **fornecedor**, decorrente de caso fortuito ou força maior; ou

21.15.3. Se não houver êxito nas negociações para alteração dos preços registrados aos praticados no mercado.

21.16. Em qualquer das hipóteses anteriores que impliquem a alteração da Ata de Registro de Preços, concluídos os procedimentos de ajuste, o Município de Pesqueira-PE fará o devido apostilamento na Ata e informará às **licitantes** a nova ordem de classificação.

21.17. A Ata de Registro de Preços decorrente desta licitação será encerrada, automaticamente, por decurso do prazo de sua vigência ou pela contratação da totalidade do objeto nela registrado.

22. DO CONTRATO

22.1. O Fundo Municipal de Saúde de Pesqueira-PE, através da Secretaria de Administração, é o órgão gerenciador responsável pela condução do conjunto de procedimentos para registro de preços e gerenciamento da Ata de Registro de Preços.

22.2. Depois de assinada a Ata de Registro de Preços, o **fornecedor registrado** poderá ser convocado, a qualquer tempo durante a vigência da Ata, para retirar a nota de empenho, dentro do prazo de **5 (cinco) dias úteis**, contado da data do recebimento do documento oficial de convocação, sob pena de decair o direito à contratação, sem prejuízo das sanções previstas neste Edital.

22.3. Os encargos das partes bem como as normas relativas a recebimento do objeto, liquidação, pagamento, garantia contratual, sanções contratuais, alteração e rescisão contratual constam do termo de referência em anexo a este Edital.

22.4. O prazo para retirada da nota de empenho poderá ser prorrogado uma única vez, por igual período, quando solicitado pelo **fornecedor registrado** durante o seu transcurso, desde que ocorra motivo justificado e aceito pelo Município de Pesqueira-PE.

22.5. Por ocasião da emissão da nota de empenho, verificar-se-á por meio do Sicafe e de outros meios se a **licitante vencedora** mantém as condições de habilitação.

22.6. Quando a **licitante** convocada não retirar a nota de empenho, no prazo e nas condições estabelecidas, outra **licitante** poderá ser convocada, respeitada a ordem de classificação, para celebrar a contratação, nas condições propostas pela **licitante vencedora**.

22.6.1. Caso nenhuma das **licitantes** aceite a contratação nos termos descritos na condição acima, a Administração, observados o valor estimado e sua eventual atualização nos termos do edital de licitação, poderá:

22.6.1.1. Convocar as **licitantes** remanescentes para negociação, na ordem de classificação, com vistas à obtenção de preço melhor, mesmo que acima do preço do adjudicatário;

22.6.1.2. Adjudicar e celebrar o contrato nas condições ofertadas pelas **licitantes** remanescentes, atendida a ordem classificatória, quando frustrada a negociação de melhor condição.

22.7. Previamente à contratação a Administração realizará 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.

22.8. Na assinatura do contrato, será exigida a comprovação das condições de habilitação consignadas no edital.

23. DO REAJUSTE E REEQUILÍBRIO ECONÔMICO-FINANCEIRO

23.1. As regras acerca da concessão de reajuste do valor contratual e reequilíbrio econômico-financeiro estão estabelecidas no Termo de Referência, anexo a este edital.

24. DO PRAZO DE VIGÊNCIA E DE EXECUÇÃO

24.1. Os prazos relativos à vigência e execução do contrato oriundos deste certame, estão estabelecidos no Termo de Referência, anexo a este edital.

25. DA ACEITAÇÃO DO OBJETO E DA FISCALIZAÇÃO

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

26. DAS OBRIGAÇÕES DA CONTRATANTE E DA CONTRATADA

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

27. DA SUBCONTRATAÇÃO

27.1. As previsões relativas à subcontratação do objeto deste certame estão estabelecidas no Termo de Referência, anexo a este edital.

28. DO PAGAMENTO

28.1. As condições acerca da realização dos pagamentos decorrentes da execução do contrato deste certame estão estabelecidos no Termo de Referência, anexo a este edital.

29. SANÇÕES ADMINISTRATIVAS

29.1. As regras acerca das penalidades são as estabelecidas no Termo de Referência, anexo a este edital.

30. DAS HIPÓTESES DE EXTINÇÃO DO CONTRATO

30.1. As hipóteses relacionadas à extinção do contrato são aquelas previstas na Minuta de Contrato e no Termo de Referência, anexos a este edital.

31. DAS DISPOSIÇÕES FINAIS

31.1. 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 e da Lei nº 14.133/2021.

31.2. A anulação do Pregão Eletrônico induz à do contrato.

31.3. 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.

31.4. 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.

31.5. A participação da licitante neste certame implica a aceitação de todos os termos deste Edital.

- 31.6.** Em caso de divergência entre disposições deste Edital, Minuta de Contrato, Termo de Referência ou demais peças que compõem este processo, prevalecerá o Termo de Referência, exceto se houver manifestação em contrário do **Agente de Contratação/Pregoeiro**, devidamente formalizada.
- 31.7.** Em caso de divergência entre o Sistema e o Edital, prevalece o Edital.
- 31.8.** Em caso de comprovação de que o fornecimento realizado/serviço prestado difere em qualquer aspecto do 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/fornecimento tenha lhe causado.
- 31.9.** A contratada fica obrigada a manter durante a execução deste instrumento, todas as condições de habilitação e qualificação estipuladas para participação na licitação.
- 31.10.** O **Agente de Contratação/Pregoeiro** não se responsabilizará por informações que não lhe forem entregues ou que forem apresentadas em desacordo com o edital.
- 31.11.** O **Agente de Contratação/Pregoeiro** poderá, em qualquer fase desta licitação, solicitar parecer(es) técnico(s) ao quadro de pessoal do Município de Pesqueira-PE, ou ainda, de pessoas físicas ou jurídicas estranhas ao Órgão, visando subsidiar a tomada de decisão no âmbito deste certame.
- 31.12.** A Administração Municipal poderá, a qualquer tempo e a seu critério exclusivo, realizar visita in loco, inspeção ou medida equivalente perante à(s) licitante(s) e/ou contratada(s), visando comprovar as instalações físicas, maquinários/equipamentos ou situação concreta da(s) licitante(s) e/ou Contratada(s).
- 31.13.** Os casos omissos neste Edital serão decididos com base na Lei nº 14.133/2021 e demais normas que regem a matéria.
- 31.14.** A data de abertura da sessão pública poderá ser adiada por conveniência da Administração Pública Municipal, sem prejuízo do disposto no art. 55, II, “a” e “b”, da Lei n.º 14.133, de 2021.
- 31.15.** O foro para dirimir questões relativas ao presente Edital será o da Comarca de Pesqueira/PE, com exclusão de qualquer outro.
- 31.16.** O edital completo será disponibilizado para consulta e cópia na internet no endereço www.bnc.org.br, no Portal da Transparência deste Município (<https://transparencia.pesqueira.pe.gov.br/>), podendo ser requisitado através do e-mail: licitacaofmspedesqueira@hotmail.com, e, ainda, poderá ser consultado e/ou retirado na no Departamento de Licitações e Contratações de Pesqueira/PE, localizado na Av. Luiz de Almeida Maciel, s/n, Prado, no horário das 08h00min às 14h00min.

Pesqueira (PE), 14 de novembro de 2024.

VALDEILSON FREITAS BALTAZAR
Pregoeiro
Fundo de Saúde de Pesqueira/PE

ANEXO I

TERMO DE REFERÊNCIA

1. INTRODUÇÃO

1.1. O presente Termo de Referência visa dispor acerca das especificações e condições necessárias visando a aquisição parcelada de **GÊNEROS ALIMENTÍCIOS** Perecíveis, Não Perecíveis e Hortifrúts, destinados aos usuários do Sistema Único de Saúde que necessitam de assistência ambulatorial e emergencial no Hospital Dr. Lídio Paraíba, no Centro de Atenção Psicossocial e Casa de Apoio do Município de Pesqueira/PE, conforme **especificações** descritas a seguir:

1.2. Constitui parte integrante deste Termo de Referência, o Estudo Técnico Preliminar – ETP em anexo.

1.3. A presente contratação se dará através de Pregão Eletrônico, modalidade de licitação obrigatória para aquisição de **bens de natureza comum**, nos termos do art. 6º, inciso XIII, da Lei Federal nº 14.133/2021.

2. OBJETO

2.1. Constitui o objeto do presente instrumento A FORMAÇÃO DE REGISTRO DE PREÇOS, para eventual e futura aquisição parcelada de **GÊNEROS ALIMENTÍCIOS** Perecíveis, Não Perecíveis e Hortifrúts, destinados aos usuários do Sistema Único de Saúde que necessitam de assistência ambulatorial e emergencial no Hospital Dr. Lídio Paraíba, no Centro de Atenção Psicossocial e Casa de Apoio do Município de Pesqueira/PE, POR UM PERÍODO DE 12 (DOZE) MESES.

3. JUSTIFICATIVA DA CONTRATAÇÃO

3.1. A contratação de gêneros alimentícios em um hospital (em Unidades de Saúde) é essencial para garantir o atendimento adequado das necessidades nutricionais dos pacientes, funcionários e acompanhantes. A justificativa para essa contratação inclui vários aspectos importantes:

1. **Assistência Nutricional ao Paciente:** Muitos pacientes precisam de dietas específicas devido ao seu estado de saúde, como dietas restritivas para controle de condições crônicas, dietas leves para pacientes em recuperação cirúrgica, ou dietas hipercalóricas para pacientes desnutridos. A oferta de alimentos adequados e diversificados ajuda na recuperação, fortalecendo o sistema imunológico e prevenindo complicações.
2. **Apoio ao Tratamento Médico:** O alimento faz parte do tratamento, pois contribui diretamente para a eficácia de diversos medicamentos e terapias. Pacientes em quimioterapia, por exemplo, podem precisar de alimentos específicos para amenizar os efeitos colaterais, enquanto pacientes em hemodiálise precisam de controle rigoroso de sódio e potássio.
3. **Bem-estar dos Funcionários:** Funcionários de hospitais, especialmente aqueles que atuam em jornadas extensas e em contato direto com os pacientes, precisam de alimentação adequada para manter seu desempenho e saúde. Uma alimentação balanceada e segura garante que esses profissionais possam exercer suas funções com maior eficiência e disposição.
4. **Segurança e Controle Sanitário:** Alimentos contratados por um hospital precisam passar por rigorosos critérios de segurança alimentar. Ao contratar gêneros alimentícios específicos e fornecedores qualificados, o hospital garante que a procedência dos alimentos seja adequada e

que estejam em conformidade com as normas sanitárias, minimizando o risco de contaminações alimentares.

5. **Eficiência Operacional e Econômica:** Uma contratação planejada e periódica permite que o hospital obtenha alimentos de qualidade a preços mais competitivos, além de assegurar o abastecimento contínuo de insumos, evitando interrupções que poderiam prejudicar o atendimento.
6. **Humanização do Atendimento:** A oferta de refeições adequadas e, em alguns casos, adaptadas às preferências dos pacientes, contribui para a humanização do atendimento hospitalar, fazendo com que o paciente se sinta acolhido e cuidado em um momento de fragilidade.

3.2. Outrossim, a aquisição de gêneros alimentícios em um hospital não é apenas uma questão de rotina, mas um fator estratégico e essencial para a promoção da saúde e bem-estar de todos que utilizam e trabalham na instituição.

3.3. Diante do exposto, a aquisição parcelada de gêneros alimentícios é necessária para garantir a continuidade e qualidade dos serviços de saúde prestados à população.

3.4. A descrição detalhada e a justificativa para a referida aquisição estão apresentadas no Estudo Técnico Preliminar, que fundamenta sua formalização, com o objetivo de evidenciar a necessidade a ser atendida, identificar a melhor solução para a Administração Pública e assegurar a viabilidade técnica e econômica da contratação.

4. JUSTIFICATIVA PARA ADOÇÃO DO SISTEMA DE REGISTRO DE PREÇOS

4.1. Diante da necessidade perene, a opção pelo Registro de Preços emerge como uma abordagem estratégica e eficiente, estando ainda de encontro com a orientação da lei 14.133/2021, (nova lei de licitações de contratos Administrativos), senão vejamos:

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

(...)

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

4.2. Pela leitura da nova legislação, nota-se que sempre que possível, as compras realizadas pela Administração Pública serão realizadas pelo procedimento auxiliar do Sistema de Registro de Preço. Outrossim, a nova lei de licitações passou a valorizar a matéria, conceituando no inciso XLV, do seu art. 6º o Sistema de Registro de Preços, conforme abaixo:

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

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

4.3. Salienta-se ainda que nova lei de licitações classifica o Sistema de Registro de Preços como espécie de procedimento auxiliar. Essa consolidação legal ocorre de forma específica no Capítulo X, mais precisamente nos artigos 78 e seguintes, ressaltando a importância estratégica que o SRP detém no contexto dos procedimentos licitatórios.

4.4. Ademais, o sistema de registro de preços, dentre as vantagens para a administração pública de uma única licitação, com a junção de demanda de diversos órgãos/entidades, tem o condão de proporcionar: diminuição dos custos administrativos, padronização dos bens e serviços contratados, além de ganho de escala, ora que quanto maior a quantidade adquirida/contratada, maior poderá ser o desconto ofertado pelas empresas participantes;

4.5. Oportunamente, com fundamento no § 4º do art. 15 do Decreto Municipal nº 016/2024, justifica-se a DISPENSA da Intenção de Registro de Preço (IRP) pelo órgão gerenciador, por tratar-se de objeto de interesse restrito do FMS de Pesqueira, de modo que a IRP mostra-se incompatível.

4.6. Por fim, é importante ressaltar que o parcelamento do fornecimento é devido à indisponibilidade de espaço para armazenamento nas instalações dos órgãos e entidades da Administração Direta e Indireta.

5. ESPECIFICAÇÕES DO OBJETO E PLANILHA

5.1. Para efeito de definição dos preços, a licitante deverá balizar sua proposta de acordo com a descrição e quantitativo dos itens integrantes deste Termo de Referência, observando-se o valor unitário ofertado **por ITEM**.

Item	Especificação	Unidade de medida	Quantidade
1	Açafrão – Açafrão em pó, de alta qualidade, 100% puro, sem aditivos ou conservantes. Embalado em saco plástico, atóxico, com 30g cada pacote. A embalagem deve conter identificação do produto, data de fabricação e validade com no mínimo 3 meses de validade a partir da data de recebimento, além do registro no órgão competente. O produto deve estar livre de impurezas, parasitas e detritos.	Pacotes	100
2	Achocolatado em Pó – Achocolatado em pó, enriquecido com vitaminas e minerais. Composição: açúcar, cacau em pó, maltodextrina, minerais (cálcio e ferro), soro de leite em pó, vitaminas (C, B3, B6, B2, A, D e B12), emulsificante lecitina de soja e aromatizante. Embalagem em latas de pelo menos 200g, com identificação do produto, data de fabricação e validade, além do registro no órgão competente. Marcas para referência: Nescau e Italac achocolatado	Latas	130
3	Achocolatado em Pó , Alimento achocolatado em pó vitaminado, com embalagem tipo sachê de pelo menos 400g, com data de fabricação, prazo de validade de no mínimo 08 meses a partir da data de recebimento. Isento de matéria terrosa, de parasitas e de detritos animais ou vegetais.	Sachês	150
4	Açúcar Cristal – Branco Tipo I, puro e natural, embalado em sacos de polietileno transparente, pacotes de 1 kg, com data de fabricação, <u>prazo de validade de no mínimo 06 meses a partir da data de recebimento</u> . Isento de matéria terrosa, de parasitas e de detritos animais ou vegetais.	Quilogramas	5.520
5	Adoçante Líquido – Para diabético, com edulcorantes artificiais: Sacarina Sódica e Ciclamato de Sódio, embalagem: frasco com 100 ml, onde cada gota contém no máximo 0,010Kcal, <u>prazo de validade de no mínimo 06 meses, a partir da data do recebimento</u> .	Unidades	150
6	Adoçante Líquido – Para diabético, com edulcorantes artificiais: SUCRALOSE , embalagem: frasco com 100 ml, onde cada gota contém no máximo 0,010Kcal, prazo de validade de no mínimo 06 meses, a partir da data do recebimento.	Unidades	40
7	Amaciante para Carne – Amaciante de carne, tempero em pó tipo amaciante para carne, contendo sal, amido, papaína, óleo ou gordura vegetal, cebola, salsa e alho desidratados, com realçador de sabor (glutamato monossódico), antiumectante (a base de silício) e acidulante (ácido cítrico), com aspecto cheiro	Unidades	130

Item	Especificação	Unidade de medida	Quantidade
	e sabor próprios, isento de sujidades e materiais estranhos a espécie, embalado em embalagem atóxica, resistente e hermeticamente vedado. Embalagem com 120g.		
8	Arroz Parboilizado - Arroz parboilizado, classe longo fino, qualidade tipo 1. O produto deve ser obtido de grãos longos finos sadios de arroz (<i>Oryza sativa</i> L.), que foram submetidos ao processo de parboilização e polimento adequados. O arroz parboilizado deve apresentar coloração amarelada característica, grãos inteiros e uniformes, livre de impurezas, parasitas e detritos. Embalado em sacos plásticos transparentes, atóxicos, com 1 kg cada. A embalagem deve conter identificação do produto, data de fabricação e validade, além do registro no órgão competente..	Quilogramas	4.530
9	Arroz comum (branco/quebradinho) - classe longo fino, qualidade tipo 1. O produto deve ser obtido de grãos longos finos sadios de arroz (<i>Oryza sativa</i> L.), que foram submetidos ao processo de polimento adequado. O arroz quebradinho deve apresentar coloração branca uniforme, com grãos quebrados de tamanho variado, livre de impurezas, parasitas e detritos. Embalado em sacos plásticos transparentes, atóxicos, com 1 kg cada. A embalagem deve conter identificação do produto, data de fabricação e validade, além do registro no órgão competente.	Quilogramas	600
10	Arroz integral - classe longo fino, qualidade tipo 1. O produto deve ser obtido de grãos longos finos sadios de arroz (<i>Oryza sativa</i> L.), que foram submetidos apenas ao processo de descascamento, mantendo a camada de farelo. O arroz integral deve apresentar coloração amarelada característica, grãos inteiros e uniformes, livre de impurezas, parasitas e detritos. Embalado em sacos plásticos transparentes, atóxicos, com 1 kg cada. A embalagem deve conter identificação do produto, data de fabricação e validade, além do registro no órgão competente.	Quilogramas	360
11	Aveia em flocos finos - 100% natural, sem adição de açúcar, conservantes ou aditivos. Obtida a partir de grãos de aveia (<i>Avena sativa</i> L.) selecionados e processados para obter flocos finos e uniformes. Embalado em sacos plásticos transparentes, atóxicos, com 200g cada. A embalagem deve conter identificação do produto, data de fabricação e validade, além do registro no órgão competente.	Caixas	2.000
12	Aveia em flocos grossos - 100% natural, sem adição de açúcar, conservantes ou aditivos. Obtida a partir de grãos de aveia (<i>Avena sativa</i> L.) selecionados e processados para obter flocos maiores e mais espessos. Embalado em sacos plásticos transparentes, atóxicos, com 200g cada. A embalagem deve conter identificação do produto, data de fabricação e validade, além do registro no órgão competente.	Caixas	500
13	Azeite de oliva extra virgem - obtido exclusivamente por processos mecânicos, sem adição de produtos químicos. Apresenta acidez máxima de 0,8%, mantendo ao máximo a pureza e os nutrientes do produto. O azeite deve ter coloração verde-dourada, sabor frutado e aroma fresco, característicos de azeitonas de alta qualidade. Embalado em garrafas de vidro escuro ou latas metálicas, com 500 ml cada, para proteger o produto da luz e garantir sua conservação. A embalagem deve conter identificação do produto, data de fabricação e validade, além do registro no órgão competente.	Unidades	250
14	Azeitona Verde - sem caroço, de alta qualidade, colhida antes do amadurecimento completo, o que confere um sabor mais amargo e uma textura firme. As azeitonas devem ser livres de impurezas, parasitas e detritos. contendo salmoura para conservação. A embalagem deve conter identificação do produto, data de fabricação e validade, além do registro no órgão	Sachês	215

Item	Especificação	Unidade de medida	Quantidade
	competente.240g líquido/150g drenagem, prazo de validade de no mínimo 08 meses a partir da data de recebimento.		
15	Batata Palha- Produzida com batatas selecionadas de primeira qualidade, sabor natural, livre de gorduras trans, sem qualquer tipo de adulterações ou contaminações. Na embalagem deve constar os ingredientes, tabela nutricional, número do lote, data de fabricação e validade. Unidade de 140g.	Pacotes	60
16	Biscoito Água e Sal – Sem gorduras Trans, o biscoito deverá ser fabricado a partir de matérias primas sãs e limpas, em perfeito estado de conservação, sem apresentar excesso de dureza e nem quebradiço. Embalado em saco plástico, pacotes de 400g (3 x 1) acondicionados em caixas de papelão. <u>Prazo de validade de no mínimo 08 meses a partir da data do recebimento.</u>	Pacotes	1.800
17	Biscoito Doce - tipo "Maria", consistência crocante, sem corantes artificiais; embalagem primária em pacotes impermeáveis lacrados com peso líquido de 400g (3 x 1), acondicionados em caixas de papelão. <u>Prazo de validade de no mínimo 08 meses a partir da data do recebimento.</u>	Pacotes	3.400
18	Biscoito Salgado Integral - tipo "cream cracker integral". O biscoito deverá ser fabricado a partir de matérias primas sãs e limpas, em perfeito estado de conservação, sem apresentar excesso de dureza e nem quebradiço. Embalado em saco plástico, pacotes de 420g (3 x 1) acondicionados em caixas de papelão. <u>Prazo de validade de no mínimo 08 meses a partir da data do recebimento.</u>	Pacotes	2.200
19	Café Solúvel – Pó para preparo de bebida à base de café, feito a partir de grãos selecionados. <u>Prazo de validade de no mínimo 06 meses a partir da data do recebimento.</u> Embalagem com 50g	Sachês	65
20	Café Torrado e Moído – podendo ser de grãos arábica, robusta/conilon ou uma mistura dos dois, com nota mínima de qualidade de 4,5 em uma escala de 0 a 10, sabor e aroma característicos, e torra de moderadamente clara a moderadamente escura. Deve ser embalado em almofada, pouch ou vácuo, com validade de até 12 meses a partir da data de fabricação. O café deve atender às especificações de qualidade, sem impurezas acima de 1% e sem produtos estranhos, preferencialmente com Selo de Pureza e Selo de Qualidade da ABIC. 200G	Pacotes	5.680
21	Caldo em Tablete, Sabor: Carne, Bacon ou Costela - composto por ingredientes de alta qualidade, incluindo sal, gordura vegetal, amido, açúcar, alho, salsa, e especiarias como cúrcuma e pimenta-preta. Deve ser embalado em tabletes individuais, com cada tablete pesando aproximadamente 19g, caixa com 12 unidades. A embalagem deve ser hermética, garantindo a preservação do sabor e aroma, com validade de até 12 meses a partir da data de fabricação. O produto deve ser isento de conservantes artificiais e corantes, e deve atender às normas de segurança alimentar vigentes	Caixas	1.900
22	Caldo em Tablete, Sabor: Galinha - o produto deve ser composto por ingredientes de alta qualidade, incluindo sal, gordura vegetal, amido, açúcar, alho, salsa, e especiarias como cúrcuma e pimenta-preta. Deve ser embalado em tabletes individuais, com cada tablete pesando aproximadamente 19g, caixa com 12 tabletes. A embalagem deve ser hermética, garantindo a preservação do sabor e aroma, com validade de até 12 meses a partir da data de fabricação. O produto deve ser isento de conservantes artificiais e corantes, e deve atender às normas de segurança alimentar vigentes ¹ .	Caixas	3.500
23	Canela em Pó PURA , sabor natural, sem adição de açúcar, erva doce, cravo da índia, açúcar e amido, em embalagem plástica com no mínimo 20 gramas devidamente lacrada ou hermeticamente fechada, isenta de sujidades. A	Unidades	60

Item	Especificação	Unidade de medida	Quantidade
	embalagem deverá conter: nome do produto, composição, data de fabricação e validade, nome e endereço completo do fabricante.		
24	Canjica de Milho Amarelo (para munguzá) - 1ª qualidade , contendo 80% de grãos inteiros, preparados com matérias primas sãs, limpas, isentas de matérias terrosas, parasitos e de detritos animais ou vegetais com no máximo de 13% de umidade - emb. 500g. Produto com no mínimo 6 meses de validade a partir da data de entrega.	Pacotes	320
25	Canjica de Milho Branco (para munguzá) - 1ª qualidade , contendo 80% de grãos inteiros, preparados com matérias primas sãs, limpas, isentas de matérias terrosas, parasitos e de detritos animais ou vegetais com no máximo de 13% de umidade - emb. 500g. Produto com no mínimo 6 meses de validade a partir da data de entrega.	Pacotes	320
26	Castanha de caju - Sem casca ou lascas de cascas aderidas, inteira, sem sal, sem sujeiras, sem mofo, sem pontos de podridão, rígida, da melhor qualidade. Produzida, embalada e entregue conforme a legislação sanitária vigente. Validade mínima de 6 meses a contar da data de recebimento	Quilogramas	3
27	Catchup – Embalagem plástica com no mínimo 380 ml. Constar data de fabricação, <u>prazo de validade de no mínimo 06 meses.</u>	Unidades	250
28	Cereal à Base de Arroz - tipo mucilon - o produto deve ser composto por arroz 100% natural, enriquecido com vitaminas e minerais essenciais, como ferro, zinco e vitaminas A, C, D e do complexo B. Deve ser adequado para consumo infantil a partir dos 6 meses de idade, contribuindo para a imunidade e o desenvolvimento cerebral. O cereal deve ser embalado em pacotes herméticos de 400g, garantindo a preservação dos nutrientes e do sabor, com validade de até 12 meses a partir da data de fabricação. O produto deve atender às normas de segurança alimentar vigentes e ser isento de conservantes artificiais e corantes	Latas	40
29	Chocolate granulado - Produto obtido de matéria prima de primeira qualidade, isento de sujidades. Acondicionado em embalagem atóxica de 500g, identificação do produto, marcado fabricante, data de fabricação e validade.	Pacotes	30
30	Coalhada desnatada - em embalagem plástica, 0% gordura e 0% adição de açúcares, com potes de 140g, marca do fabricante, prazo de validade e peso líquido. Deverá ter registro no Ministério da Saúde e/ou Agricultura. Deverá ser transportado em carros fechados refrigerados, em embalagens e temperaturas corretas (até 10°C ou de acordo com o fabricante) e adequadas, respeitando a características do produto. De modo que as embalagens não se apresente estufadas ou alteradas. Com prazo de validade mínimo de 30 dias.	Potes	620
31	Coco Ralado Desidratado - sem açúcar. Deverá ser elaborado com endosperma procedente de frutos sãos e maduros não poderá apresentar cheiro alterado ou rançoso, com aspectos de fragmentos soltos e de cor branca. Parcialmente desengordurado com teor mínimo de lipídio de 3g em 100g. Embalagem de 100 g. <u>Produto com no mínimo 6 meses de validade a partir da data de entrega.</u>	Pacotes	330
32	Colorau – o produto deve ser composto por urucum moído, podendo conter fubá de milho e óleo de soja como ingredientes adicionais. O colorau deve ser um corante natural, de cor avermelhada, utilizado para dar cor e sabor a diversos pratos. Deve ser embalado em pacotes herméticos de 100g, garantindo a preservação do sabor e das propriedades do produto, com validade de até 12 meses a partir da data de fabricação. O produto deve atender às normas de segurança alimentar vigentes e ser isento de conservantes artificiais e corantes.	Pacotes	2.800

Item	Especificação	Unidade de medida	Quantidade
33	Cravo da Índia - Embalagem plástica selada com no mínimo 10g.	Pacotes	100
34	Creme de Leite UHT - homogeneizado, produzido a partir de creme de leite, Estabilizante citrato de sódio, espessantes goma alfarroba e carragena, mínimo de 25% de gordura e 0% de gordura trans. Registro no ministério da agricultura. Embalagem tetra brik de 200 gramas. <u>Prazo de validade de no mínimo 06 meses a partir da data de recebimento.</u>	Unidades	830
35	Doce de Goiaba – tipo “goiabada” em massa ou pasta homogênea e de consistência que possibilite o corte. Obtido das partes comestíveis desintegradas da goiaba, com açúcar, contendo pectina, ajustador de pH. Isento de sujidades, larvas e parasitos, com aspecto, cor, cheiro e sabor próprios, acondicionado em potes de 600g, embalados em caixa de papelão reforçado <u>com validade mínima de 11 meses a contar da data da entrega.</u>	Unidades	310
36	Ervilha Verde em Conserva - Grãos inteiros, com tamanho e forma regulares, sem aditivos químicos, conservados em água e sal. Livre de fermentação, isento de matéria terrosa, parasitos e detritos animais. Sachê com peso líquido de 300g e peso drenado de 200 gramas. <u>Prazo de validade de no mínimo 06 meses a partir da data de recebimento.</u>	Sachês	1.700
37	Extrato de Tomate Simples - concentrado, produto resultante da concentração da polpa de tomate por processo tecnológico, preparado com Frutos maduros selecionados, sem pele, sementes e corantes artificiais isentos de fermentações, sujidades e outros materiais estranhos, acondicionado em recipiente apropriado, e suas condições deverão estar de acordo com a NTA 32 (dec. 12486/78), entregues em sachês de no mínimo <u>300 gramas</u> - Produto com no máximo 30 dias de fabricação e no mínimo 6 meses de validade.	Sachês	2.440
38	Farinha de Mandioca - fina torrada, de primeira qualidade, seca, classe branca, tipo 1, isento de parasitas, sujidades e larvas. <u>Prazo de validade de no mínimo 06 meses a partir da data de recebimento.</u>	Quilogramas	810
39	Farinha de Milho em Flocos (tipo cuscuz) – pré-cozida, embalada em pacote com 500g, acondicionada em fardos de 10kg. Constar data de fabricação, <u>prazo de validade de no mínimo 06 meses.</u>	Pacotes	3.010
40	Farinha de Trigo Especial – Com fermento , limpa, desgerminada, de cor branca, isenta de umidade, fermentação e ranço, enriquecida com ferro e ácido fólico. Embalagem de 1 kg. <u>Prazo de validade de no mínimo 06 meses a partir da data de recebimento.</u>	Quilogramas	450
41	Farinha de Trigo Especial - Sem fermento , limpa, desgerminada, de cor branca, isenta de umidade, fermentação e ranço, enriquecida com ferro e ácido fólico. Embalagem de 1 kg. <u>Prazo de validade de no mínimo 06 meses a partir da data de recebimento.</u>	Quilogramas	300
42	Farinha Láctea - Produzida com farinha de trigo enriquecida com ferro e ácido fólico, açúcar, leite em pó integral, vitaminas e minerais, sal e aromatizantes. Embalagem: Sachê de no mínimo 230 gramas. <u>Prazo de validade de no mínimo 06 meses a partir da data de recebimento.</u>	Sachês	50
43	Feijão Carioca – Tipo 1 , novo, de 1ª qualidade, constituído de no mínimo de 90% a 98% de grãos inteiros e íntegros, aspecto brilhoso, liso, isenta de matéria terrosa, pedras ou corpos estranhos, fungos ou parasitas e livre de umidade; na composição centesimal de 22g de proteína, 1,6g de lipídios e 60,8g de carboidratos em pacotes de 1Kg, g; data de fabricação, <u>prazo de validade de no mínimo 12 meses</u> , com registro no Ministério da Agricultura. Embalagem de 1kg.	Quilogramas	4.010
44	Feijão Macassar – Tipo 1 , novo, constituído de grãos inteiros e sadios, com umidade permitida em lei, isento de material terroso, sujidades e mistura de outras espécies, acondicionado em pacote de 01 kg, com registro do	Quilogramas	400

Item	Especificação	Unidade de medida	Quantidade
	ministério da agricultura. <u>Prazo de validade de no mínimo 6 meses a partir da entrega do produto.</u>		
45	Feijão Preto – Tipo 1 , grupo 1, classe preto, em Pacotes de 1 kg, com validade de no mínimo 6 meses e c/ data de embalagem não superior a 30 dias.	Quilogramas	500
46	Fermento Biológico Seco instantâneo . Sachês de no mínimo 12g.	Sachês	120
47	Fermento Químico - Na embalagem deverá constar data de fabricação, de validade e número do lote. - embalagem c/ 100 grs. Embalagem plástica de 100g	Unidades	160
48	Fórmula infantil de partida, para lactentes de 0 a 6 meses de idade , com relação proteínas do soro do leite/caseína, acrescido de DHA e ARA. Enriquecida com substâncias coadjuvantes que estimulam benéficamente a resposta imunológica, vitaminas, ferro e outros oligoelementos. Com Registro na Ministério da Saúde. Latas de 800 gramas.	Latas	40
49	Fórmula infantil de segmento para crianças acima de 6 meses de idade . Com relação proteína soro do leite/caseína, fonte de carboidrato lactose e maltodextrina, contendo prebióticos. Com Registro na Ministério da Saúde. Latas de 800 gramas.	Latas	7
50	Frutas cristalizadas - Preparada com sacarose e frutas desidratadas, em pedaços, cobertura com cristais e açúcar, com tecnologia adequada, com aspecto, cor, cheiro e sabor próprio, isenta de sujidades, detritos animais, vegetais e outras substâncias, acondicionada em saco plástico atóxico, vedado.	Quilogramas	5
51	Gelatina em Pó - Diversos sabores. Embalagem de no mínimo 12g.	Unidades	600
52	Gelatina em Pó DIET - Sem adição de açúcar, diversos sabores. Embalagem de no mínimo 12g.	Unidades	300
53	Gelatina em pó incolor e sem sabor , Embalagem de no mínimo 24g	Sachês	40
54	Iogurte Desnatado – Com polpa de fruta (ameixa ou morango), em embalagem plástica, 0% gordura e 0% adição de açúcares, tipo garrafa, contendo 850 a 1L, marca do fabricante, prazo de validade e peso líquido. Deverá ter registro no Ministério da Saúde e/ou Agricultura. Deverá ser transportado em carros fechados refrigerados, em embalagens e temperaturas corretas (até 10°C ou de acordo com o fabricante) e adequadas, respeitando a características do produto. De modo que as embalagens não se apresente estufadas ou alteradas. Com prazo de validade mínimo de 30 dias.	Unidades	500
55	Leite Condensado - preparado a partir de leite integral, leite em pó integral, açúcar e lactose. 0% de gordura trans. Não deve conter glúten. <u>Validade mínima de 10 meses</u> . Embalagem: 395 gramas.	Unidades	520
56	Leite de coco - em embalagens de vidro de 500ml. Acondicionados em caixas, contendo data de fabricação e validade	GARRAFAS	400
57	Leite de Soja sem lactose – Embalagem de 700g. Proteína isolada de soja, açúcar, rico em cálcio, ferro, fósforo, zinco e vitamina A, B1, B2, B6, B12 e D ad. Contém altos teores de ômega 3 e ômega 6, Sabor Original. Não contém glúten.	Latas	200
58	Leite em Pó Desnatado . Embalagem: Sachês com no mínimo 200g	Pacotes	2.550
59	Leite em pó instantâneo - Leite em pó integral instantâneo rico em ferro, vitaminas c, a e d envasado em recipiente hermético, Lata de no mínimo 380g. Marca de referência: Ninho	Latas	160
60	Leite em Pó integral - 100% de origem animal . Leite instantâneo, instantâneo, enriquecido com vitamina A e D, com embalagem primária em papel aluminizado e embalagem secundária de papelão reforçado, validade mínima 08 (oito) meses a partir da data de entrega. Embalagem: Sachês com 200g.	Pacotes	6.200
61	Leite Zero Lactose - Composto lácteo fortificado rico em cálcio, ferro, zinco, vitaminas a e d. Lata de 700g	Latas	40

Item	Especificação	Unidade de medida	Quantidade
62	Macarrão Espaguete - fino, tipo espaguete de semolina ou sêmola, com ovos, embalado em pacotes de 500g, com data de fabricação, prazo de validade de no mínimo 06 meses. _Fabricado a partir de matérias-primas sãs e limpas, isentas de matéria terrosa e parasitas.	Pacotes	6.015
63	Macarrão integral - tipo parafuso, massa de trigo integral, enriquecido com ferro e ácido fólico, embalagem de 500 gramas. Após o cozimento deverá apresentar-se solto, com sabor característico. prazo de validade de no mínimo 06 meses.	Pacotes	400
64	Macarrão tipo Parafuso ou penne - Massa de sêmola e ovos, enriquecido com ferro e ácido fólico, embalagem de 500 gramas. Após o cozimento deverá apresentar-se solto, com sabor característico. Prazo de validade de no mínimo 06 meses.	Pacotes	2.600
65	Maionese - com teor reduzido de gorduras, embalagem: sachê com no mínimo 200 gramas.	Sachês	1.000
66	Margarina sem sal - Ingredientes: Água, óleos vegetais líquidos e interesterificados, vitaminas ("E", "A", "B6", "ácido fólico", "D", "E" "B12"), estabilizante mono e diglicerídeos de ácidos graxos e estéres de poliglicerol com ácido ricinoleico, conservador sorbato de potássio, acidulante ácido cítrico, aromatizante (aroma idêntico ao natural de margarina) e corantes urucum e cúrcuma. Composição: 0% de gorduras Trans e menos de 5% de gorduras saturadas. Embalagem de 250g . <u>prazo de validade de no mínimo 06 meses.</u>	Unidades	200
67	Margarina Vegetal - cremosa, <u>com sal</u> , no mínimo 60% de lipídeos e 0% de gorduras trans, embalada em potes de plástico de 250g , enriquecida de vitaminas; apresentação, aspecto, cheiro, sabor e cor peculiares, isenta de ranço e de bolores; embalagem primária com identificação do produto, especificação dos ingredientes, informação nutricional, prazo de validade, peso líquido e rotulagem de acordo com a legislação.	Unidades	6.500
68	Massa p/ lasanha – Embalagem com 500 gramas. <u>prazo de validade de no mínimo 06 meses.</u>	Unidades	100
69	Milho de Pipoca - de 1ª qualidade, sem impurezas, embalagem de 500 gramas.	Pacotes	40
70	Milho Verde em Conserva - Grãos inteiros, com tamanho e forma regulares, sem aditivos químicos, conservados em água e sal. Livre de fermentação, isento de matéria terrosa, parasitos e detritos animas. Sachê com peso líquido de 290g e peso drenado de 200 gramas, no mínimo. . <u>Prazo de validade de no mínimo 06 meses a partir da data de recebimento.</u>	Sachês	1.700
71	Mistura à base de amido de milho para o preparo de mingaus - Com aspecto cor, cheiro e sabor próprios, isentos de sujidades, parasitas e larvas, acondicionada em saco de papel impermeável, fechado. Sabor: Baunilha (tradicional). Embalagem como no mínimo 180g.	Unidades	1.300
72	Mistura a base de amido de milho para o preparo de mingaus - Com aspecto, cor, cheiro e sabor próprios, isentos de sujidades, parasitas larvas, acondicionada em saco de papel impermeável, fechado, caixa 200g em papel vedada.	Unidades	1.900
73	Mistura para Bolo - sabores: laranja, limão, chocolate, brownie, baunilha e milho, embalagem plástica tipo almofada c/ 400 g . <u>Prazo de validade de no mínimo 06 meses a partir da data de recebimento.</u>	Unidades	900
74	Molho inglês – Embalagem com 150 ml. <u>prazo de validade de no mínimo 06 meses.</u>	Unidades	80
75	Mostarda - Mostarda amarela, composta por água, sementes de mostarda, vinagre, sal, cúrcuma, especiarias e conservantes, embalada em frasco plástico de no mínimo 200g com tampa de rosca, validade mínima de 12 meses a partir da data de fabricação, armazenada em local seco e fresco, conforme normas	Unidades	40

Item	Especificação	Unidade de medida	Quantidade
	da ANVISA, livre de contaminantes, com sabor e aroma característicos, rótulo em português contendo nome do produto, lista de ingredientes, informações nutricionais, data de fabricação e validade, lote, fabricante e país de origem, entrega em lotes conforme cronograma estabelecido.		
76	Molho madeira pronto. Sachê com no mínimo 200g	Unidades	180
77	Óleo de Soja Vegetal – Comestível, refinado, obtido de matéria prima vegetal, isento de substâncias transgênicas à sua composição. Aspecto límpido e isento de impurezas, cor e odor característicos; garrafas plásticas transparente de 900 ml, acondicionado em caixas com 20 unidades; com data de fabricação, <u>prazo de validade de no mínimo 12 meses.</u>	Unidades	1.110
78	Orégano – Deverá ser constituído por folhas de espécimes vegetais genuínos, sãs, limpas e secas, aspecto folha ovalada seca, cor verde pardacenta, cheiro e sabor próprio. - embalagem 10g.	Unidades	200
79	Panetone - com frutas cristalizadas e uvas passas. Validade mínima de 04 meses na data da entrega, embalados em caixas personalizadas, embalagem primária plástica, hermeticamente fechada e atóxica. Deve obedecer ao Regulamento Técnico sobre Rotulagem de Alimentos Embalados. Tabela Nutricional. Quando qualquer Informação Nutricional Complementar for utilizada, deve atender ao Regulamento Técnico específico. Deve obedecer à legislação específica de rotulagem para alimentos industrializados que contêm glúten. Com peso líquido de no mínimo 400 gramas.	Unidades	40
80	Pão de forma integral. Peso: 400 (quatrocentos) gramas. Composição: farinha de trigo integral, farinha de trigo enriquecida com ferro e ácido fólico; açúcar, gordura vegetal, sal; conservador: propionato de cálcio; com no mínimo 3g de fibra alimentar em 50g do produto. Características organolépticas: apresentar casca fina e macia, miolo elástico e homogêneo com poros finos. Deverá apresentar-se em fatias; e suas condições deverão estar de acordo com a rdc 12/01, rdc 259/02, rdc 360/03, rdc 344/02, rdc 263/05 e alterações posteriores. A embalagem primária do produto deverá ser de saco de polietileno ou polipropileno transparente, atóxico, resistente, termossoldado, com capacidade máxima de 500 (quinhentos) gramas: validade mínima de 15 (quinze) dias, na data da entrega.	Pacotes	300
81	Pasta de alho - alho em pasta, condimento, ingredientes: alho triturado, água, sem sal, aspecto físico pasta, aplicação uso culinário. Apresentação embalagem com, no mínimo, 500g.	Unidades	50
82	Polpa de frutas - congelada, composto líquido extraído pelo esmagamento das partes comestíveis de frutas carnosas, líquido obtido através da fruta sã, processo tecnologico adequado, isento de fragmentos das partes não comestíveis, contaminações ou adulterações, sem açúcar, conservantes ou corantes, cor e cheiro próprio. Acondicionado em embalagem plástica de 500g, na embalagem deve conter os ingredientes, tabela nutricional, data de fabricação e validade, selo de inspeção sanitária e lote. Sabores: caju, cajá, manga, abacaxi, morango, tangerina, graviola e pitanga	Pacotes	360
83	Proteína de Soja Texturizada <u>Escura</u> – Embalagem com 400 gramas. <u>prazo de validade de no mínimo 06 meses.</u>	Pacotes	170
84	Queijo parmesão ralado - O produto não deve apresentar impurezas, sinal de bolor, cheiro e sabor não característico do produto. Embalagem deve estar intacta, bem vedada contendo 40g do produto. <u>Deve constar na embalagem data de fabricação com no máximo 30 dias da data de entrega do produto.</u>	Pacotes	500
85	Refrigerante c/ 2.500 ml - Sabor cola com aroma natural, embalagem, pet contendo 2,5 litros, com identificação do produto, marca do fabricante, prazo de validade e capacidade. Data de fabricação do lote, impressa na embalagem. O	Unidades	30

Item	Especificação	Unidade de medida	Quantidade
	produto devera ter registro no Ministério da Agricultura e/ou Ministério da Saúde.		
86	Refrigerante c/ 2.500 ml - Sabor guaraná com aroma natural, embalagem, pet contendo 2,5 litros, com identificação do produto, marca do fabricante, prazo de validade e capacidade. Data de fabricação do lote, impressa na embalagem. O produto devera ter registro no Ministério da Agricultura e/ou Ministério da Saúde	Unidades	30
87	Requeijão Cremoso - Embalagem plástica com 220 gramas. Deverá ter sif (registro no ministério da agricultura e pecuária). Transporte deverá ser feito em condições adequadas de temperatura.	Unidades	480
88	Requeijão Cremoso LIGHT Emulsão homogênea de consistência cremosa, coloração branca, sabor suave e lácteo. Deverá estar de acordo com a legislação vigente. Não deverá conter gordura trans e corantes artificiais. O produto deverá ser transportado em veículo com carroceria fechada, isotérmico, com temperatura entre 04 e 10°C, assegurando que o produto se mantenha refrigerado durante o transporte. Embalagem primária: copo plástico de polipropileno, atóxico, com lacre de proteção de alumínio, contendo 200 gramas. Transporte deverá ser feito em condições adequadas de temperatura.	Unidades	570
89	Sal em sachê - Refinado iodado em sachê individuais de 1g, caixa com 1 kg.	Quilogramas	10
90	Sal Refinado - Iodado, com granulação uniforme e com cristais brancos, com no mínimo de 98,5% de cloreto de sódio e com dosagem de sais de iodo de no mínimo 10mg e máximo de 15mg de iodo por quilo de acordo com a Legislação Federal Específica – emb. 1kg, <u>com prazo de validade de no mínimo 06 meses, a partir da data do recebimento.</u>	Quilogramas	850
91	Sardinha - Em molho de óleo comestível e sal. embalagem: lata de 125 gramas líquidos e 84 gramas drenados. <u>com prazo de validade de no mínimo 06 meses, a partir da data do recebimento.</u>	Latas	950
92	Uva passa - Sem caroço, com características, cor e sabor preservados.	Quilogramas	5
93	Vinagre de álcool - com acidez mínima de 4%, garrafa plástica com 500 ml, acondicionado em caixa de papelão com 12 unidades	Unidades	600
94	Vinho tinto suave – Embalagem em vidro com no minimo 750 ml.	GARRAFAS	4
95	Xerém - amarelo, fino, livre de impurezas. Embalagem com 500 gramas. <u>Data de validade mínima de 6 meses a partir da data de entrega.</u>	Pacotes	350
96	Abacaxi - Fruto de tamanho médio, limpo, de primeira, firme e íntegro; com grau de maturação adequado para o consumo; acondicionado de forma a evitar danos físicos, deve estar ileso, sem rupturas e ou pancadas na casca, apresentando grau de maturação tal que lhe permita suportar a manipulação, o transporte e a conservação em condições adequadas para o consumo; isento de sujidades, insetos, parasitas, larvas e corpos estranhos aderidos à superfície externa. Não deve apresentar quaisquer lesões de origem física, mecânica ou biológica; livre de resíduos de fertilizantes.	Unidades	1.000
97	Acelga – De 1ª qualidade, isenta de partes pútridas, não poderá estar murcha. Embalagem: em sacos plásticos resistentes, conforme quantidade solicitada, apresentando na embalagem etiqueta de pesagem.	Quilogramas	540
98	Acerola – Frutos firmes e íntegros com grau de maturação adequado para o consumo, na cor vermelha; acondicionado de forma a evitar danos físicos, deve estar ileso, sem rupturas e ou pancadas na casca, apresentando grau de maturação tal que lhe permita suportar a manipulação, o transporte e a conservação em condições adequadas para o consumo; isento de sujidades, insetos, parasitas, larvas e corpos estranhos aderidos à superfície externa. Não	Quilogramas	540

Item	Especificação	Unidade de medida	Quantidade
	deve apresentar quaisquer lesões de origem física, mecânica ou biológica; livre de resíduos de fertilizantes.		
99	Alface - De 1ª qualidade, folhas íntegras de coloração verde, fresca, tenra e limpa; isenta de parasitas, acondicionadas em sacos transparente, atóxico, com etiqueta de pesagem.	Quilogramas	2.450
100	Alho - bulbo de tamanho médio, com dentes firmes e íntegros, com coloração e tamanho uniformes típicos da variedade, com casca lisa, sem brotos, rachaduras ou cortes na casca, manchas, machucaduras ou outros defeitos que possam alterar sua aparência e qualidade; isentos de sujidades, insetos, parasitas, larvas e corpos estranhos aderidos à casca; com características íntegras e de primeira qualidade.	Quilogramas	250
101	Ameixa seca sem caroço - com características, cor e sabor preservados.	Quilogramas	50
102	Banana comprida - Fruto médio, limpo, íntegro, firme e sem manchas; com grau de maturação adequado para o consumo, acondicionado de forma a evitar danos físicos, mecânicos ou biológicos; apresentando grau de maturação tal que lhe permita suportar a manipulação, o transporte e a conservação em condições adequadas para o consumo; isento de sujidades, insetos, parasitas, larvas e corpos estranhos aderidos à superfície externa. Não deve apresentar quaisquer lesões de origem física, mecânica ou biológica; livre de resíduos de fertilizantes.	Quilogramas	400
103	Banana prata - Fruto médio, limpo, íntegro, firme e sem manchas; com grau de maturação adequado para o consumo, acondicionado de forma a evitar danos físicos, mecânicos ou biológicos; apresentando grau de maturação tal que lhe permita suportar a manipulação, o transporte e a conservação em condições adequadas para o consumo; isento de sujidades, insetos, parasitas, larvas e corpos estranhos aderidos à superfície externa. Não deve apresentar quaisquer lesões de origem física, mecânica ou biológica; livre de resíduos de fertilizantes.	Quilogramas	3.450
104	Batata doce - in natura, ter atingido o grau de evolução e maturação, polpa íntegra e firme. Isento lesões de origem física, mecânica ou biológica matéria terrosa, sujidades ou corpos estranhos aderidos à superfície externa, livre de enfermidades, insetos, parasitas e larvas.	Quilogramas	2.500
105	Batata inglesa - Especial, in natura, extra AA, com a polpa intacta e limpa, firme, lisa, de tamanho uniforme, procedente de espécies genuínas e sãs, fresco. Isento de matéria terrosa, sujidades ou corpos estranhos aderidos à superfície externa, livre de enfermidades, insetos, parasitas e larvas, sem manchas esverdeadas e livre de broto.	Quilogramas	3.600
106	Beterraba - Extra AA, in natura, procedente de espécies genuínas e sãs, fresca, casca lisa e firme. Isento de broto, lesões de origem física, mecânica ou biológica matéria terrosa, sujidades ou corpos estranhos aderidos à superfície externa, livre de enfermidades, insetos, parasitas e larvas.	Quilogramas	500
107	Boldo – Folhas livres de sujidades ou corpos estranhos, apresentando 98% de suas folhas inteiras e não quebradiças.	Quilogramas	40
108	Brócolis ninja - in natura, novo, cabeça bem fechada, de 1ª qualidade, não pode estar amarelado.	Quilogramas	220
109	Camomila - Constituído de flores da camomila, de espécimes vegetais genuínos dessecados, de cor, com aspecto cor, cheiro e sabor próprios, isento de sujidades, parasitas e larvas,. Não deve conter adição de outros ingredientes, aditivos ou coadjuvantes de tecnologia. Não poderá conter glúten.	Quilogramas	190

Item	Especificação	Unidade de medida	Quantidade
110	Cará - in natura, tenro (macio), gráudo, ter atingido o grau de evolução e maturação, polpa íntegra e firme. Isento lesões de origem física, mecânica ou biológica matéria terrosa, sujidades ou corpos estranhos aderidos à superfície externa, livre de enfermidades, insetos, parasitas e larvas	Quilogramas	1.750
111	Cebola branca - bulbo de tamanho médio; firmes, com coloração e tamanho uniformes típicos da variedade, com casca lisa, sem brotos, rachaduras ou cortes na casca, manchas, machucaduras ou outros defeitos que possam alterar sua aparência e qualidade; isentos de sujidades, insetos, parasitas, larvas e corpos estranhos aderidos à casca; livre da maior parte possível de terra aderente à casca e de resíduo de fertilizante, isenta de umidade externa anormal; com características íntegras e de primeira qualidade.	Quilogramas	1.950
112	Cebola roxa - bulbo de tamanho médio; firmes, com coloração e tamanho uniformes típicos da variedade, com casca lisa, sem brotos, rachaduras ou cortes na casca, manchas, machucaduras ou outros defeitos que possam alterar sua aparência e qualidade; isentos de sujidades, insetos, parasitas, larvas e corpos estranhos aderidos à casca; livre da maior parte possível de terra aderente à casca e de resíduo de fertilizante, isenta de umidade externa anormal; com características íntegras e de primeira qualidade.	Quilogramas	400
113	Cebolinha verde - fresca, com coloração verde escuro ou amarelada, separados em maços padronizados, procedente de espécies genuínas e sãs. Isento de lesões de origem física, mecânica ou biológica, substâncias terrosas, sujidades ou corpos estranhos aderidos à superfície externa, insetos, parasitas e larvas.	Unidades	1.800
114	Cenoura - extra AA, in natura, cor laranja-vivo, procedente de espécies genuínas e sãs, frescas, firme, lisa, sem rugas, de aparência fresca. Isento de brotos, lesões de origem física, mecânica ou biológica matéria terrosa, sujidades ou corpos estranhos aderidos à superfície externa, livre de enfermidades, insetos, parasitas e larvas.	Quilogramas	3.500
115	Chuchu - extra AA, in natura, pouca rugosidade tamanho médio, procedente de espécies genuínas, sãs e frescas, polpa íntegra e firme. Isento de lesões de origem física, mecânica ou biológica matéria terrosa, sujidades ou corpos estranhos aderidos à superfície externa, livre de enfermidades, insetos, parasitas e larvas.	Quilogramas	1.200
116	Coco seco - in natura, com a polpa intacta e limpa e abundante, casca firme, de tamanho uniforme. Isento de matéria terrosa, sujidades ou corpos estranhos aderidos à superfície externa, livre de enfermidades, insetos, parasitas e larvas, sem manchas e mofos.	Unidades	380
117	Coco verde - in natura, com a polpa intacta e limpa, casca firme, lisa, de tamanho uniforme. Isento de matéria terrosa, sujidades ou corpos estranhos aderidos à superfície externa, livre de enfermidades, insetos, parasitas e larvas, sem manchas escuras e mofos.	Unidades	120
118	Coentro - fresco, com coloração verde escuro, separados em maços padronizados, procedente de espécies genuínas e sãs. Isento de lesões de origem física, mecânica ou biológica, substâncias terrosas, sujidades ou corpos estranhos aderidos à superfície externa, insetos, parasitas e larvas.	Unidades	3.000
119	Cominho puro - Extraído de sementes de cominho de primeira qualidade, com aspecto, cor, cheiro, sabor característicos, se m misturas, isentos de sujidades, parasitas e larvas. Embalagem de 100g, em sacos plásticos transparentes e atóxicos, limpos não violados, resistentes que garantam a integridade do produto até o momento do consumo. Acondicionados em fardos lacrados. A embalagem deverá conter externamente	Quilogramas	5

Item	Especificação	Unidade de medida	Quantidade
	os dados de identificação e procedência, informação nutricional, número do lote, data de validade, quantidade do produto. O produto deverá apresentar validade mínima de 05 (cinco) meses a partir da data de entrega.		
120	Couve folha - de 1ª qualidade - com folhas íntegras, livres de fungos; transportadas em sacos plásticos transparentes de primeiro uso.	Unidades	1.500
121	Erva doce - Semente da planta erva doce. Deve estar isenta de umidade, sujidade e corpos estranhos. Não deve conter adição de outros ingredientes, aditivos ou coadjuvantes de tecnologia.	Quilogramas	60
122	Espiga de milho verde - Deverá apresentar odor agradável, sabor agradável ao produto, consistência firme, não deverá apresentar perfurações, machucados, coloração não característica	Unidades	900
123	Folha de Louro - embalagem contendo no mínimo 50g, com identificação do produto e prazo de validade.	Quilogramas	10
124	Goiaba - de primeira, com aspecto, cor, cheiro e sabor próprio, com polpas firmes e intactas, tamanhas e coloração uniformes, devendo ser bem desenvolvidas e maduras. Isenta de enfermidades, material terroso, umidade externa anormal, sujidades, parasitas e larvas, sem danos físicos e mecânicos oriundo de manuseio e transporte.	Quilogramas	2.000
125	Goma para tapioca – em sacos transparentes de 1kg com validade de no mínimo 6 meses.	Quilogramas	750
126	Hortelã fresca – folhas verdes, com aspecto de cor e cheiro de sabor próprio, livre de sujidades, parasitas e larvas.	Quilogramas	20
127	Jerimum – Tamanho médio, coloração uniforme, polpa firme, livre de sujidades, parasitas, larvas, resíduo de fertilizante.	Quilogramas	1.100
128	Laranja Pera - in natura extra, procedente de espécie genuína e sã, fresca, com grau de maturação adequado para o consumo, sem apresentar avarias de casca. Isento de lesões de origem física, mecânica ou biológica matéria terrosa, sujidades ou corpos estranhos aderidos à superfície externa, livre de enfermidades, insetos, parasitas e larvas.	Quilogramas	4.000
129	Laranja Mimo do Céu - in natura extra, procedente de espécie genuína e sã, fresca, com grau de maturação adequado para o consumo, sem apresentar avarias de casca. Isento de lesões de origem física, mecânica ou biológica matéria terrosa, sujidades ou corpos estranhos aderidos à superfície externa, livre de enfermidades, insetos, parasitas e larvas.	Quilogramas	250
130	Limão - in natura extra, procedente de espécie genuína e sã, fresca, sem apresentar avarias de casca. Isento de lesões de origem física, mecânica ou biológica matéria terrosa, sujidades ou corpos estranhos aderidos à superfície externa, livre de enfermidades, insetos, parasitas e larvas.	Quilogramas	400
131	Maçã - de primeira in natura, vermelha, apresentando grau de maturação tal que lhe permita suportar a manipulação, o transporte e a conservação em condições adequadas para o consumo.	Quilogramas	550
132	Macaxeira - extra, com circunferência média, tipo branco, fresco e com casca inteira. Livre de terra e corpos estranhos. Livre de mofos e com interior íntegro.	Quilogramas	3.750
133	Mamão - de primeira, in natura, tipo formosa, apresentando grau de maturação tal que lhe permita suportar a manipulação, o transporte e a conservação em condições adequadas para o consumo, com ausência de sujidades, parasitas e larvas.	Quilogramas	2.600
134	Manga - 1ª qualidade, aspecto globoso, mista: verdes e maduros cor própria classificada como fruta com polpa firme e intacta, isenta de enfermidades, boa qualidade, livre de resíduos de fertilizantes, sujidades, parasitas, larvas, sem lesões de origem física.	Unidades	3.000

Item	Especificação	Unidade de medida	Quantidade
135	Maracujá - redondo, casca lisa, graúda de primeira, livre de sujidades, parasitas e larvas, tamanho e coloração uniformes, devendo ser bem desenvolvida e maduro, como polpa firme e intacta.	Quilogramas	1.600
136	Massa de mandioca - em sacos transparentes de 1kg com validade de no mínimo 6 meses.	Quilogramas	350
137	Melão – amarelo, fresco, de primeira qualidade, apresentando tamanho e coloração uniformes, deve ser suficientemente desenvolvido, com polpa firme e intacta; sem perfurações e cortes; sem danos de origem física ou mecânica provenientes do manuseio e transporte, isenta de enfermidades, livres de resíduos de fertilizantes, sujidades, parasitas e larvas; acondicionado em embalagem que mantenha sua integridade.	Quilogramas	900
138	Pepino - espécie comum deverão ser de 1ª qualidade, de tamanho médio, liso, com polpa intacta e limpa; tamanho e coloração uniformes típicos da variedade, suficientemente desenvolvidas, apresentando grau médio de maturação que lhe permita suportar a manipulação, o transporte a conservação em condições adequadas para o consumo mediato e imediato, sem manchas bolores,	Quilogramas	400
139	Pimenta de cheiro - in natura, apresentando grau de maturação tal que lhe permita suportar a manipulação, o transporte e a conservação em condições adequadas para o consumo, isentos de sujidades, parasitos e larvas.	Quilogramas	15
140	Pimentão Verde - extra aa in natura, apresentando grau de maturação tal que lhe permita suportar a manipulação, o transporte e a conservação em condições adequadas para o consumo, isentos de sujidades, parasitos e larvas.	Quilogramas	500
141	Repolho Roxo - características: tipo roxo, fresco de 1ª qualidade, com ausência de sujidades, parasitas e larvas.	Quilogramas	400
142	Repolho - características: tipo branco, fresco de 1ª qualidade, com ausência de sujidades, parasitas e larvas.	Quilogramas	900
143	Tomate - selecionado, polpa consistente, sem ferimentos, coloração uniforme, sem pontos a granel, tipo a, limpo, coloração uniforme; aroma, cor e sabor típicos da espécie, apresentando grau de maturação tal que lhe permita suportar a manipulação, o transporte e a conservação em condições adequadas para o consumo; isento de sujidades, insetos, parasitas, larvas e corpos estranhos aderidos à superfície externa. Não deve apresentar quaisquer lesões de origem física, mecânica ou biológica; livre de resíduos de fertilizantes.	Quilogramas	4.200
144	Uva Verde - deve ser doce e succulenta, firme e estar bem presa ao cacho, nova e de 1ª qualidade, não deve estar murcha ou despencando.	Quilogramas	60
145	Uva roxa - deve ser doce e succulenta, firme e estar bem presa ao cacho, nova e de 1ª qualidade, não deve estar murcha ou despencando.	Quilogramas	60
146	Vagem - extra, in natura, apresentando grau de maturação adequado à manipulação, transporte e consumo, isenta de sujidades, parasitas e larvas.	Quilogramas	350
147	Bacalhau - (Nome científico: Gadus morhua) - cheiro característico, seco, sem sinal de umidade ao toque. E a carne deve estar firme, na cor palha. Com pele que solta com facilidade. O bacalhau deve ser largo e permite corte em lombos, o rabo deve ser quase reto ou ligeiramente curvado para dentro e de cor uniforme.	Quilogramas	950
148	Filé de Peixe (tilápia ou merluza) - congelado, sem espinha, isento de toda e qualquer evidência de decomposição, em embalagens transparentes e atóxicas, lacradas, limpas e secas, não violadas, que garantam a integridade do produto até o momento do consumo. Deverá constar na embalagem dados de identificação, procedência, informações nutricionais, nº de lote, data de validade, quantidade do produto, nº do registro.	Quilogramas	1.000
149	Peixe - Atum - Peixe em posta (Thunnus spp.), próprio para consumo humano, livre de qualquer odor atípico, de micro-organismos ou outras impurezas que venham a comprometer a saúde humana, congelado e ensacado, pronto para	Quilogramas	200

Item	Especificação	Unidade de medida	Quantidade
	o consumo e dentro das especificações do Ibama, Anvisa e demais órgãos fiscalizadores que detêm competência para fiscalizar o fornecimento do item.		
150	Carne bovina de 1ª – (chã de dentro, patinho, coxão mole, maminha, contra filé), congelada ou resfriada de 1ª qualidade, magra, sem pele, sem gordura, sem contra peso, sem pontas e abas, na embalagem do produto deve conter etiqueta constando, nome, peso, data de processamento e/ou corte e data de validade para eventual troca. Produto sujeito à verificação no ato da entrega.	Quilogramas	5000
151	Carne bovina moída de 1º - Sem gordura, apresentando grau de maturação tal qual lhe permita suportar manipulação, transporte e conservação. Adequado ao consumo humano, com ausência de sujidades, parasitas ou larvas.	Quilogramas	2800
152	Carne bovina salgada (charque) - 1ª qualidade - curada e seca, com baixo teor de gordura, embalado à vácuo em pacotes de até 5kg, limpo, não violado, resistente, que garanta a integridade do produto até o momento do consumo. Validade mínima na data de entrega de 3 meses. A embalagem deve conter selo de inspeção federal (sif), estadual (sie) ou municipal (sim), dados de identificação do produto, validade, fabricação.	Quilogramas	400
153	Carne bovina salgada (charque) - 2ª qualidade curada e seca, embalado à vácuo em pacotes de até 5kg, limpo, não violado, resistente, que garanta a integridade do produto até o momento do consumo. Validade mínima na data de entrega de 3 meses. A embalagem deve conter selo de inspeção federal (sif), estadual (sie) ou municipal (sim), dados de identificação do produto, validade, fabricação.	Quilogramas	400
154	Carne bovina tipo: Paleta sem osso e sem gordura - na embalagem do produto deve conter etiqueta constando, nome, peso, data de processamento e/ou corte e data de validade para eventual troca. Produto sujeito à verificação no ato da entrega.	Quilogramas	4500
155	Chambaril - Bovino , refrigerado ou congelado, limpo e sem aparas, Com aspecto característico, cor própria sem manchas pardacentas ou esverdeadas, odor e sabor próprio.	Quilogramas	1.050
156	Costela Bovina - Carne bovina com osso tipo costela, Com aspecto característico, cor própria sem manchas pardacentas ou esverdeadas, odor e sabor próprio, com adição de água ou gelo no máximo de 10% .	Quilogramas	3.000
157	Fígado bovino - do dia sem gordura, resfriado, com aspecto próprio, firme, não pegajoso, isento de manchas esverdeadas, com cheiro e sabor próprio. Acondicionado em saco plástico transparente, atóxico, na embalagem do produto deve conter etiqueta constando, nome, peso, data de processamento e/ou corte e data de validade para eventual troca.	Quilogramas	1.200
158	Lombo paulista (lagarto) - Sem adição de sal, congelada até 12 °C, resfriada 0° a 7°C. Embalada a vácuo. Embalagem em filme pvc transparente ou saco plástico transparente de polietileno, atóxico, com origem, validade, fabricação.	Quilogramas	150
159	Filé de peito – Sem osso, sem pele, congelado. Embalagem: deve estar intacta, polietileno, transparente, atóxica, contendo 01 kg. Na embalagem deve conter as seguintes informações: identificação da empresa, peso, data de processamento e data de validade, identificação do tipo de carne, carimbo de inspeção estadual ou federal. Prazo de validade mínimo 03 meses a contar a partir da data de entrega.	Quilogramas	6000
160	Frango (coxa e sobrecoxa) - congelado com cerca de 195 a 200g cada coxa/sobrecoxa (separadamente), com adição de água de no máximo 6%, aspecto próprio não amolecido e nem pegajoso, cor própria sem manchas esverdeadas, cheiro e sabor próprio, com ausência de sujidades, parasitas e larvas. Embalagem em saco de polietileno transparente, atóxico, limpo, não violado, resistente, que garanta a integridade do produto até o momento do consumo. Deverá constar na embalagem dados de identificação, procedência,	Quilogramas	5500

Item	Especificação	Unidade de medida	Quantidade
	informações nutricionais, nº de lote, data de validade, quantidade do produto, nº do registro no SIF, SIE ou SIM, com prazo de validade mínimo de 30 dias a partir da data de entrega.		
161	Frango congelado - 1º qualidade, sem cabeça, sabor próprio, sem manchas e parasitas. Validade mínima na data de entrega de 3 meses.	Quilogramas	6600
162	Bacon - 1ª qualidade, em manta processada com toucinho de barriga magro com carne, levemente sem ranço, não pegajosa, registrado no IMA ou SIF, embalada em plástico atóxico tipo crayovac e rotulada.	Quilogramas	150
163	Linguíça Calabresa: Cozida e defumada obtida exclusivamente de carnes suína, curado, adicionado de ingredientes, devendo ter o sabor picante característico da pimenta calabresa submetidas ou não ao processo de estufagem ou similar para desidratação. Aspecto, cor, odor e sabor característicos, sem apresentar coloração esverdeada ou visguenta. A embalagem primária do produto deverá ser de material plástico transparente adequado a embalagem de alimentos; inócuo, fechado hermeticamente (a vácuo), que garanta a integridade do produto.	Quilogramas	1.000
164	Mortadela - Constituída da mistura de carnes bovina e suína misturadas e trituradas, composta de condimentos e outras substâncias alimentares, apresentando no máximo 10% de cubos de toucinho e até 25% de umidade, de primeira qualidade, isento de sujidades e outras substâncias estranhas a sua composição, acondicionando em saco plástico, atóxico.	Quilogramas	500
165	Ovos de galinha c/ 30 unidades por bandeja - Íntegros, sem rachaduras, tamanho médio, branco, livre de sujidades, parasitas, fungos ou outras partículas que comprometeram o consumo e o armazenamento. Sujeito à verificação no ato da entrega.	Bandejas	1.500
166	Pernil de porco - Produzido e embalado em conformidade com as normas da legislação vigente.	Quilogramas	30
167	Peru - Temperado, produzido e embalado em conformidade com as normas da legislação vigente.	Quilogramas	40
168	Presunto - cozido fatiado de 1ª qualidade, sem gordura aparente, resfriado, acondicionado em embalagens de plástico atóxico contendo nome do produto, peso líquido, carimbo e número do registro em órgão Regulamentador, lote, data de fabricação e prazo de validade. O produto deverá estar em conformidade com as leis específicas vigentes.	Quilogramas	280
169	Queijo tipo coalho - Produto que se obtém por coagulação do leite por meio do coalho ou outras enzimas coagulantes apropriadas. Por processo tecnologicamente adequado e de acordo com "normas higiênico-sanitárias de elaboração. Embalado em saco transparente contendo fabricação e data de validade.	Quilogramas	1.400
170	Queijo tipo muçarela - boa qualidade, fatiada, em embalagem do tipo bandeja de isopor com filme plástico devidamente identificado com a marca do produto, peso e data de validade do produto. Val. Mínima de 60 dias.	Quilogramas	300
171	Salsicha - tipo hot-dog com no máximo de 2% de amido. Com aspecto característico, cor própria sem manchas pardacentas ou esverdeadas, odor e sabor próprio, com adição de água ou gelo no máximo de 10% . Com registro no Sif ou sisp- embalagem de 5kg.	Pacotes	1.200
172	Melancia - de primeira, in natura, apresentando grau de maturação que permita suportar a manipulação, o transporte e a conservação em condições adequadas para o consumo, com ausência de sujidades, parasitas e larvas.	Quilogramas	7.100

5.2. Os quantitativos indicados são estimativos podendo o Fundo Municipal de Saúde de Pesqueira/PE executá-lo no todo ou em parte conforme necessidade de consumo e capacidade de armazenamento gerenciada pela Secretaria, respeitados os limites legais de redução e acréscimo.

5.3. O produto ofertado deve atender as legislações vigentes no âmbito da Vigilância Sanitária.

5.4. Os materiais cujos padrões de qualidade e desempenho estejam em desacordo com a especificação deste Termo de Referência, deverão ser recusados pela Administração Municipal, que anotará em registro próprio as ocorrências e determinará o que for necessário à regularização das faltas ou defeitos observados.

5.5. O critério de julgamento adotado será o **MENOR PREÇO UNITÁRIO POR ITEM**, observadas as exigências contidas neste Termo de Referência e no Edital.

5.6. O procedimento da etapa de lances deverá seguir de acordo com o modo de **DISPUTA ABERTO**.

6. VALOR ESTIMADO – CONSIDERANDO A MÉDIA DOS VALORES APURADOS NO MERCADO

6.1. O valor máximo admitido para a aquisição dos itens, objeto do presente certame, foi apurado pelo Departamento de Compras do FMS, considerando os preços mercadológicos apurados.

6.2. Os valores **unitários** estabelecidos pelo Departamento de Compras são considerados valores de referência para fins de julgamento de proposta de preços deste processo licitatório, de modo que **não serão aceitos/homologados valores unitários superiores** aos respectivos preços estabelecidos na tabela acima, haja vista que referidos valores unitários são os praticados no mercado, conforme pesquisas realizadas em Banco de Preços Oficiais, de acordo com as diretrizes contidas no Decreto Municipal nº 028/2024, que regulamenta o § 1º do artigo 23 da Lei federal nº 14.133/2021 no âmbito do Município de Pesqueira-PE.

7. DOCUMENTOS DE HABILITAÇÃO DA(S) EMPRESA(S)/ REQUISITOS DE QUALIFICAÇÃO TÉCNICA E ECONÔMICO-FINANCEIRA

7.1. Para fins de habilitação de QUALIFICAÇÃO TÉCNICA e ECONÔMICO-FINANCEIRA, deverão ser exigidos das empresas interessadas os seguintes documentos:

- Licença de funcionamento expedida por órgão sanitário competente, conforme art. 431, do Código Sanitário Estadual (aprovado pelo Decreto Estadual nº 20.786/98); e
- Certidão negativa de falência, de recuperação judicial e/ou extrajudicial expedida pelo distribuidor da sede da pessoa jurídica.

8. ENTREGA DOS PRODUTOS

23.1. Os produtos deverão ser entregues, conforme Ordem de Fornecimento a ser emitida pela Secretaria Municipal de Saúde de Pesqueira/PE, a qual formulará o pedido via e-mail, tendo a licitante o prazo de até **10 (dez) dias úteis** para entregar a mercadoria solicitada, nos seguintes endereços:

- Hospital Dr. Lídio Paraíba, localizado na Av. F Pessoa de Queiroz, centro, Pesqueira/PE
- CAPS – Centro de Apoio Psicossocial, localizado na Av. Ezio Araújo, centro, Pesqueira/PE.
- Casa de Apoio, localizada na Av. Cel Carlos de Brito, 223, centro, Pesqueira/PE.

8.1. A entrega do(s) bem(ns) será realizada de forma continuada, semanalmente ou com periodicidade definida exclusivamente pelo FMS, consonante necessidade do consumo do FMS.

- 8.2. Excepcionalmente, mediante apresentação de justificativa pelo FMS, poderá haver necessidade de entrega dos produtos nos feriados, sábados e Domingos.
- 8.3. Os produtos entregues em desacordo com a proposta de preços serão devolvidos a fornecedora, que terá o prazo **máximo de 48h (quarenta e oito horas)** para efetuar a troca.
- 8.4. Não será admitida em hipótese alguma, a substituição dos ITENS ofertados por produtos de marcas diferentes das ofertadas na proposta contratada.
- 8.5. A entrega deverá seguir à risca o pedido prévio em descrição e quantidade, todos os materiais e insumos de saúde conferidos com liberação do responsável autorizado da unidade.
- 8.6. A entrega de produtos em outras localidades, não será aceita como justificativa para o atraso na entrega do prazo estipulado pelo Município de Pesqueira – PE.
- 8.7. O prazo de validade dos produtos **é o estabelecido neste Termo de Referência**, contado a partir da data de entrega dos respectivos produtos solicitados na Ordem de Fornecimento emitida pela Secretaria de Saúde de Pesqueira/PE. **Situações divergentes, após avaliação no ato do recebimento, poderão ser aceitas desde que o respectivo fornecedor apresente Carta de Comprometimento de troca de insumos, caso não haja consumo até o seu referido prazo de validade. A carta de comprometimento de troca deverá acompanhar a nota fiscal no ato da entrega.**
- 8.8. Os gêneros alimentícios deverão ser transportados em veículo apropriado, limpo, sem odores indesejáveis, livres de vetores e pragas urbanas, dotado de cobertura e proteção laterais impermeáveis, íntegras e limpo; e empilhados de forma a não comprometer a qualidade higiênico-sanitária dos produtos.
- 8.9. O veículo não deve transportar os gêneros juntos com outras cargas que comprometam a qualidade higiênico-sanitária dos gêneros alimentícios.
- 8.10. Concluindo que os materiais fornecidos são de baixa qualidade, após relatório comprobatório elaborado pela Administração Municipal, a **Administração aplicará as penalidades cabíveis.**
- 8.11. Os produtos deverão ser transportados em veículo apropriado, limpo, sem odores indesejáveis, livres de vetores e pragas urbanas, dotado de cobertura e proteção laterais impermeáveis, íntegras e limpo; e empilhados de forma a não comprometer a qualidade higiênico-sanitária dos produtos.
- 8.12. O veículo não deve transportar os produtos juntos com outras cargas que comprometam a qualidade higiênico-sanitária dos produtos.
- 8.13. Concluindo que os materiais fornecidos são de baixa qualidade, após relatório comprobatório elaborado pela Administração Municipal, a **Administração aplicará as penalidades cabíveis.**
- 8.14. A fiscalização e o acompanhamento do objeto deste Termo de Referência será exercida nas condições indicadas no tópico 14 deste Termo de Referência.
- 8.15. **A contratada compromete-se a substituir ou repor o produto quando:**
- I. Houver na entrega embalagens danificadas, defeituosas ou inadequadas que exponham o produto a contaminação ou deterioração;
 - II. O produto não atender as legislações de alimentos vigentes no âmbito da Agência Nacional de Vigilância Sanitária e do Ministério da Saúde;

- III. Estiverem com embalagem violada, deteriorados, com mau cheiro, danificados ou quaisquer outras características impróprias ao consumo, que possa colocar em risco a saúde dos alunos/consumidores;
- IV. O produto não apresentar condições adequadas quanto ao sabor, odor, coloração e aspecto impróprio ao consumo, e suas características gerais alteradas, em função de temperatura inadequada no transporte ou embalagem;
- V. Cujos produtos estejam com prazo de validade expirado (vencido), ou próximos do seu vencimento.
- VI. Não serão aceitos os produtos cuja marca ou característica seja diferente dos produtos indicados na proposta de preços vencedora do respectivo item.
- VII. As contratadas devem fornecer os produtos com a respectiva a rotulagem, inclusive a nutricional, a qual deverá estar em conformidade com a legislação em vigor;
- VIII. Obrigam-se as contratadas a manterem, durante a execução contratual, as condições de habilitação apresentadas na licitação.

9. DAS CONDIÇÕES DE RECEBIMENTO DO OBJETO

- 9.1. O objeto deste termo será recebido:
- 9.2. Provisoriamente, no ato da entrega do(s) produto(s), para posterior verificação da conformidade do material com as especificações do objeto licitado;
- 9.3. Definitivamente, até 10 (dez) dias úteis, contados do recebimento provisório, após criteriosa inspeção e verificação de que o produto adquirido encontra-se em perfeitas condições de utilização, além de atender às especificações do objeto contratado.
- 9.4. A Licitante deve apresentar, após o recebimento definitivo do objeto pela secretaria de Saúde, nota fiscal/fatura de serviços, emitida e entregue ao setor responsável pela fiscalização do contrato, para fins de liquidação e pagamento.
- 9.5. A contratante rejeitará no todo ou em parte os materiais fornecidos caso estejam em desacordo com o previsto nas Especificações Técnicas e Quantidades.
- 9.6. O recebimento provisório ou definitivo do objeto não exclui a responsabilidade da Contratada pelos prejuízos resultantes da incorreta execução do contrato.
- 9.7. O produto fornecido deverá estar garantido contra quaisquer defeitos de transporte e descarga nos locais de entrega, pelo prazo indicado na proposta, devendo o fornecedor substituir, por sua conta e nos prazos fixados pelo órgão contratante, caso haja divergência constatada na comparação, ou as especificações exigidas neste Termo de Referência não sejam cumpridas, os produtos/gêneros serão devolvidos. O aceite completar-se-á após o atestado do servidor do Fundo Municipal de Saúde, encarregado do recebimento, o qual será apostado no verso da Nota Fiscal.

10. DA PROPOSTA DE PREÇOS

- 10.1. Deverão ser levados em consideração os elementos a seguir na elaboração das propostas:
- 10.2. Valor unitário e valor total dos itens, com apenas **duas casas** decimais após a vírgula;
- 10.3. O prazo de validade da proposta será de, no mínimo, **90 (noventa) dias corridos**, contados a partir da data estabelecida para a sua apresentação.

11. DA POSSIBILIDADE DE SOLICITAÇÃO DE AMOSTRAS

11.1. A critério da Equipe Técnica do FMS de Pesqueira/PE, tão logo concluída a fase de lances, **poderá ser solicitada a apresentação de amostras** para análise de cada um ou de alguns dos itens que compõem o objeto deste Termo de Referência, a fim de verificar a conformidade do produto ofertado com a descrição e as especificações técnicas constantes do Termo de Referência, **momento em que serão avaliados os aspectos, propriedades organolépticas e padrões mínimos de aceitabilidade estabelecidos neste Termo.**

11.2. As amostras serão objetivamente avaliadas pela área técnica do órgão contratante em até **05 (cinco) dias**, a fim de verificar a conformidade do produto ofertado com a descrição e as especificações técnicas constantes deste Termo de Referência;

11.3. Durante a análise das amostras, poderão ser solicitados esclarecimentos ou complementos necessários para avaliação técnica, os quais deverão ser apresentados, em até 02 (dois) dias úteis da data da notificação formal (e-mail ou via sistema), sob pena de desclassificação do licitante pelo não cumprimento.

11.4. As amostras devem ser entregues, em dia útil, à Coordenação de Nutrição da Secretaria Municipal de saúde, situada à Av. Fernando de Pessoa de Queiroz, 425, Prado, CEP: 55.200-000 – Pesqueira – PE, fone (87) 3835-8705, no horário de 8:00 às 12:00 horas, de segunda à sexta feira, no prazo máximo de **05 (cinco) dias úteis**, após a solicitação formal da Secretaria Municipal de Saúde, que se utilizará dos meios legais de comunicação;

11.5. Os produtos apresentados como amostras poderão ser abertos, manuseados e testados para análise da qualidade, das especificações técnicas e do atendimento ao que é exigido neste Termo, no Edital, na Ata/Contrato. Portanto, não serão devolvidos ao licitante após o parecer técnico, sem gerar direito à indenização.

11.6. Se a(s) amostra(s) for(em) aceita(s), o pregoeiro dará início à fase de habilitação da licitante classificada em primeiro lugar, mediante a verificação da documentação exigida no Edital.

11.7. Se a(s) amostra(s) for(em) rejeitada(s), ou não entregue(s) no prazo estabelecido, a proposta será desclassificada e o pregoeiro retomará a sessão pública para convocar o licitante detentor da melhor oferta subsequente a apresentar as suas amostras, observado o mesmo prazo e as mesmas condições do primeiro colocado.

11.8. A decisão que aceitar ou rejeitar a amostra será formalizada por despacho fundamentado.

12. OBRIGAÇÕES DA(S) CONTRATADA(S)

12.1. A contratada obriga-se a:

12.2. Efetuar a entrega dos materiais licitados em perfeitas condições, no prazo e local indicados neste termo de referência, em estrita observância as especificações constantes no mesmo, acompanhados do recibo de entrega e da nota fiscal, devendo ainda indicar detalhadamente o fabricante, a marca e o prazo de validade/garantia.

12.3. Responsabilizar-se pelos vícios e danos decorrentes da entrega do produto licitado de acordo com os artigos 12, 13, 18 e 26 do Código de Defesa do Consumidor (Lei nº 8.078, de 1990).

- 12.4.** Remover, às suas expensas, o material que estiver em desacordo com as especificações básicas, que apresentar-se inapropriado à utilização, ou quando for constatado dano em decorrência de transporte, providenciando a substituição/troca do mesmo, **no prazo máximo de 48h (quarenta e oito horas)**, contados da notificação que lhe for entregue oficialmente;
- 12.5.** 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;
- 12.6.** Responsabilizar-se pela qualidade físicoquímica, sanitária dos produtos fornecidos;
- 12.7.** Substituir, dentro do **prazo máximo de 48h (quarenta e oito horas)**, a contar da data de recebimento da notificação, os materiais que não estejam em conformidade;
- 12.8.** Responder, civil e penalmente, por quaisquer danos, de qualquer natureza, que venham a sofrer seus empregados, terceiros ou servidores da CONTRATANTE, em razão de acidentes ou de ação, ou de omissão, dolosa ou culposa, de prepostos da CONTRATADA ou de quem em seu nome agir do fornecimento;
- 12.9.** Responsabilizar-se pelos vícios e danos decorrentes da entrega do produto licitado de acordo com os artigos 12, 13, 18 e 26 do Código de Defesa do Consumidor (Lei nº 8.078, de 1990).
- 12.10.** Manter com a Contratante relação sempre formal, por escrito, ressalvados os entendimentos verbais motivados pela urgência, que deverão ser de imediato confirmados por escrito;
- 12.11.** Assumir todos os encargos de possível demanda trabalhista, cível ou penal relacionada ao fornecimento/prestação dos serviços;
- 12.12.** Assumir inteira responsabilidade pela contratação de funcionários necessários a perfeita execução do objeto, cabendo efetuar o pagamento de salários e arcar com todos os encargos sociais previstos nas leis trabalhistas, previdenciárias, fiscais, entre outras, em decorrência de sua condição de empregadora;
- 12.13.** Prestar imediatamente as informações e os esclarecimentos que venham a ser solicitados pela contratante, salvo quando implicarem em indagações de caráter técnico, hipótese em que serão respondidas no prazo de 24 (vinte e quatro) horas;
- 12.14.** Indenizar quaisquer danos ou prejuízos causados ao CONTRATANTE, por ação ou omissão do seu pessoal durante a entrega do objeto;
- 12.15.** Responsabilizar-se pelas despesas dos tributos, encargos trabalhistas, previdenciários, fiscais, comerciais, taxas, fretes e quaisquer outras que incidam ou venham a incidir na execução do contrato.
- 12.16.** 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, nos termos do art. 125 da Lei nº 14.333, de 2021. 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 termo de contrato.
- 12.17.** Manter, durante a execução contratual, as condições de habilitação apresentada na licitação.

13. OBRIGAÇÕES DO CONTRATANTE

13.1. Caberá ao Contratante:

- a) Efetuar o pagamento referente a aquisição dos produtos/gêneros licitados no prazo de até 30 (trinta) dias, após a apresentação da nota fiscal, devidamente atestada pela pessoa responsável;
- b) Fiscalizar os pagamentos de acordo com o estabelecido neste termo de referência.
- c) Receber provisoriamente os produtos;
- d) Verificar minuciosamente, no prazo fixado, a conformidade dos gêneros/produtos recebidos provisoriamente com as especificações constantes neste termo de referência, para fins de aceitação e recebimento definitivo.

14. DA FISCALIZAÇÃO E CONTROLE DA EXECUÇÃO

14.1. A fiscalização e a Gestão da ARP e do contrato serão exercidas pelos profissionais: Fiscal: Francisco Beserra da Silva, Diretor Administrativo da Secretaria de Saúde; Gestor: Andréia Florêncio da Silva (Nutricionista), e Suplente Fiscal: Ana Claudia Silva Bezerra, Superintendente de Saúde.

14.2. A fiscalização e gestão de que trata este item não exclui nem reduz a responsabilidade da Contratada, não implica co-responsabilidade da Administração Pública ou de seus agentes e prepostos, de conformidade com a Lei nº 14.133, de 2021.

14.3. As correspondências entre Contratante/Contratada ou vice-versa, atinentes aos assuntos objeto do Termo de Referência, deverão ser encaminhadas ao Fundo Municipal de Saúde de Pesqueira-PE;

14.4. As decisões e providências que ultrapassarem a competência da fiscalização deverão ser levadas à instância superior, em tempo hábil, para a adoção das medidas convenientes.

15. DAS HIPÓTESES DE EXTINÇÃO DO CONTRATO

15.1. A extinção do contrato se dará nos termos dos artigos 106, inciso III, ou 137 da Lei n. 14.133/2021.

15.1.1. No caso de rescisão provocada por inadimplemento da CONTRATADA, a CONTRATANTE poderá reter, cautelarmente, os créditos decorrentes do contrato até o valor dos prejuízos causados, já calculados ou estimados.

15.1.2. No procedimento que visa à rescisão do contrato, será assegurado o contraditório e a ampla defesa, sendo que, depois de encerrada a instrução inicial, a CONTRATADA terá o prazo de 5 (cinco) dias úteis para se manifestar e produzir provas, sem prejuízo da possibilidade de a CONTRATANTE adotar, motivadamente, providências acauteladoras.

16. DA PARTICIPAÇÃO DE CONSÓRCIO

16.1. Não será permitida a participação de empresas reunidas em consórcio em decorrência da natureza do objeto, que trata-se de fornecimento, não comportando, portanto, a sua execução por mais de uma empresa.

16.2. Nesse sentido, o Acórdão TCU nº 1.240/2008 - Plenário:

“A regra, no procedimento licitatório, é a participação de empresas individualmente em disputa umas com as outras, permitindo-se a união de esforços quando questões de alta complexidade e de relevante vulto

impeçam a participação isolada de empresas com condições de, sozinhas, atenderem todos os requisitos de habilitação exigidos no edital. casos em que a participação em consórcio ampliaria o leque de concorrentes. A lei deixa à discricionariedade administrativa a decisão de permitir a participação no certame de empresas em consórcio, porém ao permitir a Administração deverá observar as disposições contidas no Art. 33, lei 8.666/93, não podendo estabelecer condições não previstas expressamente na Lei, mormente quando restritivas ao caráter competitivo da licitação”

Grifo nosso.

16.3. No caso vertente, não se faz presente a premissa da complexidade do objeto. Em regra, a aquisição dos itens não requer a conjugação de esforços de empresas para viabilizar a participação no certame. Ademais, as licitantes poderão, se assim for de seu interesse, apresentar proposta para apenas um item, buscando, dessa forma, ampliar ao máximo a disputa e a competitividade do certame.

17. DA SUBCONTATAÇÃO

17.1. Não será permitida a subcontratação do objeto deste Termo de Referência.

18. DOTAÇÕES ORÇAMENTÁRIAS

18.1. Os recursos que custearão a pleiteada contratação correrão por conta das dotações orçamentárias, cuja indicação ocorrerá por ocasião da formalização do Contrato ou de outro instrumento hábil, conforme prevê o art. 19 do Decreto Municipal nº 016/2024.

19. PRAZO DE EXECUÇÃO E DURAÇÃO DA ATA DE REGISTRO DE PREÇOS/CONTRATO

19.1. O prazo de vigência/execução da Ata de Registro de Preços ou do contrato será de **12 (doze) meses**, contados a partir da sua assinatura.

§ 1º O prazo da Ata de Registro de Preços de registro de preços poderá ser prorrogado, por mais um ano, desde que comprovada a vantajosidade do preço praticado.

§ 2º A prorrogação da Ata de Registro de Preços poderá importar na renovação dos quantitativos nela fixados, conforme possibilitado pelo § 3º do art. 29 do Decreto Municipal nº 016/2024.

§ 3º Não será permitida a adesão de órgãos ou entidades não participantes da Ata de Registro de Preços.

20. FORMAS, CONDIÇÕES E PRAZOS DE PAGAMENTO

20.1. Os pagamentos das faturas referentes ao fornecimento do objeto deste acordo **em até 30 (trinta) dias consecutivos**, a contar da entrada da(s) Nota(s) Fiscal(s) devidamente atestada(s) pelo Gestor do FMS ou pessoa por ele designada, ao Departamento Financeiro do FMS de Pesqueira/PE, localizado na Av. Fernando Pessoa de Queiroz, 425, Prado, CEP 55.200-000, nesta cidade.

§ 1º - Ocorrendo atraso no pagamento, desde que para tanto a Contratada não tenha concorrido, de alguma forma, haverá incidência de atualização monetária sobre o valor devido, pela variação acumulada do Índice Geral de Preços – Disponibilidade Interna (IGP-DI), publicado pela Fundação Getúlio Vargas.

§ 2º - Por ocasião do pagamento a contratada deverá apresentar ainda:

- a) Certificado de Regularidade do FGTS – CRF, comprovando regularidade com o FGTS;
- b) Certidão Conjunta Negativa de Débitos Relativos a Tributos Federais e à Dívida Ativa da União, expedida pela Secretaria da Receita Federal;

- c) Certidão Negativa de Débitos Trabalhistas – CNDT, expedida pela Justiça do Trabalho, comprovando a inexistência de débitos inadimplidos perante a Justiça do Trabalho;
- d) Prova de regularidade com as Fazendas Estadual e Municipal do domicílio ou sede da contratada.

§ 3º - O pagamento será realizado, após a apresentação pela Contratada da nota fiscal devidamente preenchida e indicação do banco, agência e conta bancária da empresa que receberá o valor do objeto.

§ 4º - Não haverá, sob hipótese alguma, pagamento antecipado.

§ 5º - Nenhum pagamento será efetuado à adjudicatária enquanto pendente de liquidação qualquer obrigação. Esse fato não será gerador de direito a reajustamento de preços ou à atualização monetária.

§ 6º - A nota fiscal que for apresentada com erro, ou observada qualquer circunstância que desaconselhe o pagamento, será devolvida à contratada para correção e nesse caso, o prazo previsto no item 6.3. será interrompido. A contagem do prazo previsto para pagamento será iniciada a partir da respectiva regularização.

§ 7º - Eventuais atrasos nos pagamentos imputáveis à contratada não gerarão direito a qualquer atualização.

§ 8º - A adjudicatária não poderá apresentar nota fiscal/fatura com CNPJ/MF diverso do registrado no Contrato.

§ 9º - Não será concedido reajuste ou correção monetária ao valor do Contrato, exceto quando, após o período de 12 meses iniciais, houver prorrogação de eventual contrato celebrado, hipótese na qual os preços poderão ser reajustados com base no IPCA/IBGE, a requerimento da contratada, apurado desde a data do orçamento estimado, em consonância com a exigência legal do artigo 92, § 3º da Lei 14.133/2021.

§ 10 - Em caso de prorrogação do prazo contratual sem a concessão do reajuste, a Contratada deverá expressar por escrito sua renúncia ao reajuste previsto no § 9º.

§ 11 - Fica assegurado o reequilíbrio econômico-financeiro inicial do Contrato, mediante a superveniência de fato imprevisível nos termos e forma estabelecida no artigo 124, inciso II, d da Lei 14.133/21 mediante provocação da contratada, cuja pretensão deverá estar suficientemente comprovada através de documento(s).

§ 12 - Ocorrendo atraso no pagamento, e desde que para tanto, a contratada não tenha concorrido de alguma forma; haverá incidência de atualização monetária sobre o valor devido, pela variação acumulada do IPCA/IBGE ocorrida entre a data final prevista para o pagamento e a data de sua efetiva realização.

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

§ 14 - Os pagamentos dos valores acima referidos também ficam condicionados à comprovação do recolhimento dos encargos previdenciários pela Contratada.

§ 15 - No valor contratado estão inclusas todas as despesas diretas e indiretas, inclusive os tributos, taxas, custos com embalagens, encargos sociais, trabalhistas e previdenciários, frete, seguro e quaisquer outros custos e despesas que incidam sobre o fornecimento do objeto deste contrato.

§ 16 - Nenhum pagamento será efetuado ao Contratado enquanto estiver pendente de liquidação qualquer obrigação. Esse fato não será gerador de direito a reajustamento de preços ou a atualização monetária.

21. DAS PENALIDADES

21.1. Comete infração administrativa, nos termos do art. 155 da Lei nº 14.133/2021, o PROPONENTE e o CONTRATADO que:

- I. Der causa à inexecução parcial do contrato;
- II. Der causa à inexecução parcial do contrato que cause grave dano à Administração, ao funcionamento dos serviços públicos ou ao interesse coletivo;
- III. Der causa à inexecução total do contrato;
- IV. Deixar de entregar a documentação exigida para a dispensa;
- 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 dispensa sem motivo justificado;
- VIII. Apresentar declaração ou documentação falsa exigida para a dispensa ou prestar declaração falsa durante a dispensa ou a execução do contrato;
- IX. Fraudar a dispensa ou praticar ato fraudulento na execução do contrato;
- X. Comportar-se de modo inidôneo ou cometer fraude de qualquer natureza;
- XI. Considera-se comportamento inidôneo, entre outros, a declaração falsa quanto às condições de participação, quanto ao enquadramento como ME/EPP ou o conluio entre os fornecedores/prestadores, em qualquer momento da dispensa, mesmo após o encerramento da fase de lances.
- XII. Praticar atos ilícitos com vistas a frustrar os objetivos da dispensa;
- XIII. Praticar ato lesivo previsto no art. 5º da Lei nº 12.846, de 1º de agosto de 2013.
- XIV. O PROPONENTE e o CONTRATADO que cometer qualquer das infrações discriminadas no subitem anterior ficarão sujeitos, sem prejuízo da responsabilidade civil e criminal, às seguintes sanções:
 - A. Advertência pela falta do subitem “I” desta contratação direta, quando não se justificara imposição de penalidade mais grave;
 - B. Multa de 10% (dez por cento) ART. 156 §3º da Lei nº 14.133/21 sobre o valor do(s) item(s) prejudicado(s) pela conduta do fornecedor/prestador, por qualquer das infrações dos subitens “I ao XII”;
 - C. Impedimento de licitar e contratar com o Município pelo prazo máximo de 3 (três) anos, nos casos dos subitens II a VII, quando não se justificar a imposição de penalidade mais grave;
 - D. Declaração de inidoneidade para licitar ou contratar, que impedirá o responsável de licitar ou contratar no âmbito da Administração Pública direta e indireta de todos os entes federativos, pelo prazo mínimo de 3 (três) anos e máximo de 6 (seis) anos, nos casos dos subitens VIII a XII, bem como nos demais casos que justifiquem a imposição da penalidade mais grave.

21.2. Na aplicação das sanções serão considerados:

- 21.2.1.** A natureza e a gravidade da infração cometida;
- 21.2.2.** As peculiaridades do caso concreto;
- 21.2.3.** As circunstâncias agravantes ou atenuantes;
- 21.2.4.** Os danos que dela provierem para a Administração Pública;

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

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

21.5. A penalidade de multa pode ser aplicada cumulativamente com as demais sanções.

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

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

22. DAS DISPOSIÇÕES GERAIS

22.1. A Contratante poderá a qualquer tempo recusar os materiais, no todo ou em parte, sempre que não atenderem ao estipulado neste Termo ou aos padrões técnicos de qualidade exigíveis;

22.2. A Contratada deverá credenciar preposto para representá-la junto à Contratante, com a incumbência de resolver todos os assuntos relativos à execução do objeto.

22.3. Os materiais devem ser entregues diretamente pela Contratada, não podendo ser transferido, subempreitado, cedido ou sublocado.

22.4. Será concedido o tratamento diferenciado previsto na Lei Complementar 123/06.

Pesqueira/PE, novembro de 2024.

FUNDO MUNICIPAL DE SAÚDE DE PESQUEIRA-PE
Jaqueline Cordeiro Lopes
Gestor do FMS

DRA. ANDRÉIA FLORÊNCIO DA SILVA
Nutricionista
Responsável Técnico

ESTUDO TÉCNICO PRELIMINAR - ETP

1. INTRODUÇÃO

1.1. As contratações públicas produzem significativo impacto na atividade econômica, tendo em vista o volume de recursos envolvidos, os quais, em grande parte, são instrumentos da efetividade das políticas públicas. Nesse sentido, um planejamento bem elaborado, propicia contratações potencialmente mais eficientes, posto de a realização de estudos prévios possibilitar uma visão ampla das alternativas ofertadas no mercado.

1.2. Este estudo técnico preliminar é documento constitutivo da primeira etapa do planejamento e tem como finalidade apresentar solução para necessidade administrativa de garantir o fornecimento de **GÊNEROS ALIMENTÍCIOS** Perecíveis, Não Perecíveis e Hortifrúti, visando atender aos usuários do Sistema Único de Saúde que necessitam de assistência ambulatorial e emergencial no Hospital Dr. Lídio Paraíba, no Centro de Atenção Psicossocial e Casa de Apoio do Município de Pesqueira/PE.

1.3. O estudo pretende evidenciar a necessidade a ser resolvida, apontando a melhor solução para a administração pública, de modo a permitir a avaliação da viabilidade técnica e econômica da contratação. Para tanto, o estudo buscou organizar a forma de apresentação dos itens considerados obrigatórios, seguindo, dentro do possível, como referência, a ordem disposta no parágrafo primeiro do art. 18 da Lei 14.133 de 1º de abril de 2021.

2. DESCRIÇÃO DA NECESSIDADE

2.1. A aquisição de gêneros alimentícios (perecíveis, não perecíveis e hortifrúti) é essencial para garantir a manutenção e o pleno funcionamento dos serviços de saúde oferecidos aos usuários do Sistema Único de Saúde (SUS) no Hospital Dr. Lídio Paraíba, no Centro de Atenção Psicossocial (CAPS) e na Casa de Apoio do município de Pesqueira/PE. As razões para essa necessidade incluem:

- **Atendimento Nutricional aos Pacientes:** Pacientes hospitalizados ou atendidos em regime ambulatorial e emergencial necessitam de alimentação adequada para apoiar o tratamento e recuperação, promovendo o bem-estar e acelerando a resposta terapêutica. No CAPS, a alimentação contribui para o cuidado integral de usuários em tratamento psiquiátrico, reforçando estratégias terapêuticas e proporcionando acolhimento.
- **Casa de Apoio:** A Casa de Apoio presta suporte a pacientes e acompanhantes vindos de localidades distantes para tratamentos em outros municípios, sendo necessário oferecer refeições nutritivas e de qualidade durante a estadia.
- **Continuidade do Atendimento Humanizado:** Garantir alimentação de qualidade reflete o compromisso da gestão em proporcionar um atendimento humanizado, essencial em serviços de saúde pública.
- **Atendimento à Demanda Legal e Administrativa:** A aquisição está alinhada com a obrigação do município em assegurar condições básicas para que as unidades de saúde operem plenamente, cumprindo preceitos constitucionais de direito à saúde e assistência social.
- **Foco na Saúde Pública e Interesse Coletivo:** A adequada nutrição de pacientes e usuários impacta positivamente os indicadores de saúde pública, contribuindo para o interesse coletivo e a eficiência dos serviços ofertados à população.

2.2. Portanto, essa aquisição é fundamental para a continuidade e qualidade dos serviços de saúde no município, garantindo o bem-estar dos usuários e o cumprimento das diretrizes do SUS.

3. ALINHAMENTO ENTRE A CONTRATAÇÃO E O PLANEJAMENTO DA ADMINISTRAÇÃO

3.1. Até o momento presente, não foi elaborado o Plano de Contratações Anual (PCA) referente ao exercício atual. Este fato justifica a impossibilidade de demonstrar a inclusão da contratação no PCA, conforme estabelecido no artigo 18, parágrafo 1º da Lei 14.133/2021. No entanto, é importante ressaltar que a presente necessidade administrativa está alinhada com o planejamento da Administração para o atual exercício.

4. LEVANTAMENTO DE MERCADO

4.1. Levantamento de mercado e escolha da melhor solução:

4.1.1 O levantamento de mercado foi realizado utilizando dois métodos. No primeiro método, foram analisados processos licitatórios com necessidades administrativas semelhantes e objetos de natureza equivalente, visando à padronização das contratações públicas. Essa abordagem teve como foco a efetivação dos Princípios da Economicidade, Eficiência e Desenvolvimento Nacional Sustentável, além de incluir uma pesquisa minuciosa de mercado para identificar parâmetros de qualidade e custos. No segundo método, com base na melhor alternativa identificada no primeiro, foram apresentadas as formas possíveis de contratação, assegurando que a execução da solução atenda de maneira eficiente e adequada à presente necessidade administrativa.

4.2. Método 1 (pesquisa de processos licitatórios com necessidades administrativas semelhantes):

4.2.1. Foi realizado um levantamento de processos licitatórios realizados pela administração pública, com a finalidade de evidenciar qual foi a solução adotada por outros órgãos e entidades públicas para solucionar necessidades administrativas semelhantes as descritas no tópico 2, deste Estudo Técnico Preliminar. Segue levantamento abaixo:

Órgão/Entidade Contratante	Forma de Contratação	Objeto da Contratação
Prefeitura Municipal de Caruaru/PE	PROCESSO LICITATÓRIO Nº 003/2024 – UC-EDUCAÇÃO. PREGÃO ELETRÔNICO Nº 90003/2024 – UC-EDUCAÇÃO SRP Nº 001/2024.	Registro de preços para eventual contratação de empresa(s) especializada(s) no fornecimento de GÊNEROS ALIMENTÍCIOS NÃO PERECÍVEIS E CEREAIS, a fim de atender às necessidades do Fundo Municipal de Saúde/ Secretaria Municipal de Saúde – SMS, do Fundo Municipal de Assistência Social / Secretaria de Desenvolvimento Social e Direitos Humanos - SDSDH e da Secretaria de Educação e Esportes – SEDUC do Município de Caruaru, durante o período de 12 (doze) meses,
Governo do Estado de Pernambuco	PROCESSO LICITATÓRIO Nº 1434.2024.AC-54.PE.0355.SAD.GABGOV	Formação de Ata de Registro de Preços para o fornecimento eventual de gêneros alimentícios (MERCEARIA), conforme especificações e

	PREGÃO ELETRÔNICO PARA REGISTRO DE PREÇOS Nº 0355/2024 SEI 0010100045.001355/2024-56	quantitativos previstos no Termo de Referência (Anexo I), visando atender às demandas do seguinte órgão participante do Palácio do Campo das Princesas
Prefeitura Municipal de Goiana/PE	PROCESSO LICITATÓRIO Nº 132/2023 PREGÃO ELETRÔNICO Nº 038/2023	Registro de preços, para eventual fornecimento de gêneros Alimentícios semi perecíveis (carnes, embutidos, laticínios e polpas de frutas) Para atender as necessidades da secretaria de políticas sociais (programas Assistenciais) e da secretaria de saúde (refeições de pacientes e plantonistas) do município de Goiana/PE.

4.2.2. Considerando o panorama apresentado, evidencia-se que, com o objetivo de atender à necessidade administrativa de fornecer alimentação adequada aos usuários do Sistema Único de Saúde, órgãos e entidades públicas têm realizado a contratação de empresas especializadas no fornecimento de gêneros alimentícios por meio de processos licitatórios. Essa prática busca garantir a qualidade dos produtos, promover a eficiência no uso dos recursos públicos e atender às demandas nutricionais de pacientes e acompanhantes de forma adequada e humanizada.

4.3. Método 2 – Possíveis alternativas apresentadas quanto à forma de contratação:

Para suprir toda a demanda, o Fundo Municipal de Saúde de Pesqueira, precisa adquirir uma ampla variedade de alimentos, o que implica em um custo significativo. Nesse sentido, as opções de atendimento, levando em consideração os preços de mercado e a disponibilidade orçamentária, podem ser divididas nos seguintes cenários:

4.3.1. Contratação 1 – Aquisição por dispensa de licitação (Lei nº 14.133/2021, artigo 75, inciso II): Neste cenário, os gêneros alimentícios em epígrafe devem ser adquiridos dispensando-se o rito licitatório e adota-se como preço médio de referência aqueles praticados junto a empresas que atuam neste nicho de mercado. Entretanto, considerando a quantidade, tipificação e os preços registrados nas pesquisas de preços realizados pelo Departamento de Compras do FMS, o valor de aquisição total é superior ao limite legal de R\$ 59.906,02 (cinquenta e nove mil, novecentos e seis reais e dois centavos), permitido pela Lei 14.133/2021, art. 75, II

4.2.3. Contratação 2 – Aquisição por adesão à Ata de Registro de Preços vigente:

A aquisição por adesão à Ata de Registro de Preços vigente é um método empregado por entidades públicas para aquisição de bens ou contratação de serviços, valendo-se dos preços e condições pré-estabelecidos em uma ata específica. Apesar de oferecer certas vantagens, esse procedimento também traz consigo desafios, sobretudo quando se trata da compra de gêneros alimentícios. Abaixo, são elencadas algumas das desvantagens associadas a esse processo:

1. Rigidez nos Produtos Disponíveis: A adesão à ata de registro de preços pode limitar a escolha de produtos disponíveis para compra, pois os itens e suas especificações já estão definidos na ata. Isso pode ser problemático se os produtos listados não atenderem completamente às necessidades específicas da entidade compradora.

2. Falta de Flexibilidade: A adesão à ata de registro de preços pode limitar a capacidade da entidade compradora de negociar condições específicas, como prazos de entrega, formas de pagamento e outros termos contratuais. Isso pode ser problemático se a entidade precisar de flexibilidade para se adaptar a circunstâncias imprevistas.

3. Problemas de Disponibilidade de Estoque: Em alguns casos, os produtos listados na ata de registro de preços podem não estar disponíveis imediatamente em estoque, o que pode resultar em atrasos na entrega ou na necessidade de buscar fornecedores alternativos.

4. Possíveis Discrepâncias na Qualidade dos Produtos: A adesão à ata de registro de preços não garante a qualidade dos produtos adquiridos. Pode haver variações na qualidade dos produtos fornecidos pelos diferentes fornecedores listados na ata, o que pode afetar a satisfação e a segurança dos consumidores.

4.2.4. Contratação 3 - Aquisição através de novo Registro de Preços em ata:

Neste cenário, os insumos deverão ser adquiridos por meio de um novo registro de preço, no qual o processo licitatório resultará numa ata de registro de preços firmada entre o FMS e a contratada, com 12 meses de vigência, mantidas as condições definidas em edital, observadas as disposições do art. 104 da Lei 14.133/2021.

A aquisição de gêneros alimentícios por meio de um novo registro de preços em ata pode oferecer diversas vantagens, tais como:

1. Competitividade Renovada: Ao abrir um novo processo de registro de preços, a entidade pública pode atrair uma gama mais ampla de fornecedores interessados em competir, o que pode levar a preços mais competitivos e melhores condições para a aquisição dos gêneros alimentícios.

2. Atualização dos Preços: Um novo registro de preços permite que a entidade pública atualize os preços de acordo com as condições de mercado atuais. Isso pode garantir que os preços praticados reflitam com mais precisão os custos dos produtos alimentícios no momento da aquisição.

3. Flexibilidade nas Condições Contratuais: Ao iniciar um novo processo de registro de preços, a entidade pública tem a oportunidade de revisar e ajustar as condições contratuais de acordo com suas necessidades específicas, garantindo maior flexibilidade na negociação.

4. Avaliação de Novos Fornecedores: A abertura de um novo registro de preços possibilita que a entidade pública avalie e inclua novos fornecedores que possam oferecer produtos de qualidade superior ou condições mais vantajosas, ampliando as opções disponíveis.

5. Transparência e Concorrência: O processo de novo registro de preços promove a transparência e a concorrência entre os fornecedores interessados, assegurando que a escolha seja feita de forma justa e imparcial, conforme os critérios estabelecidos.

6. Adaptação às Mudanças nas Necessidades: Com um novo registro de preços, a entidade pública pode adaptar-se melhor a eventuais mudanças nas necessidades de abastecimento de gêneros alimentícios, garantindo uma maior adequação às demandas vigentes.

7. Controle contratual com efetividade maior: Ao iniciar um novo registro de preços, a entidade

pública pode ter um controle mais efetivo sobre os contratos estabelecidos, assegurando que os termos e condições atendam plenamente às suas exigências e padrões de qualidade.

Essas vantagens destacam a importância e os benefícios de iniciar um novo registro de preços em ata para a aquisição de gêneros alimentícios, proporcionando uma abordagem mais dinâmica e adaptável às necessidades da entidade pública. Portanto, dentre as opções elencadas, esta se mostra como a mais viável para a necessidade administrativa desta Municipalidade.

4.4. DA SOLUÇÃO ESCOLHIDA

4.4.1. Diante da análise realizada nos estudos de mercado, a alternativa mais adequada para alcançar os resultados apresentados é a Desta feita, concluímos pela seguinte solução: **AQUISIÇÃO DE GÊNEROS ALIMENTÍCIOS (PERECÍVEIS, NÃO PERECÍVEIS E HORTIFRUTIS) ATRAVÉS DE NOVO REGISTRO DE PREÇOS EM ATA..**

4.4.2. A aquisição de gêneros alimentícios por meio de processos licitatórios assegura transparência e igualdade de condições na seleção de fornecedores qualificados. Essa prática fomenta a concorrência entre as empresas, resultando em preços mais vantajosos e condições de compra adequadas para o setor público. Além disso, o processo licitatório garante o cumprimento das normas legais vigentes, assegurando a qualidade dos produtos adquiridos. Ao adotar os procedimentos formais estabelecidos, os órgãos públicos reduzem os riscos de irregularidades, promovendo integridade, eficiência e responsabilidade na gestão das compras públicas.

5. REQUISITOS DA CONTRATAÇÃO

5.1. Os requisitos basilares para a presente contratação são divididos da seguinte forma:

5.1.1. REQUISITOS LEGAIS

5.1.1.1. Lei Federal 14.133/2021 – Regulamenta o art. 37, inciso XXI, da Constituição Federal, institui normas para licitações e contratos da Administração Pública e dá outras providências;

5.1.1.2. Todos os gêneros alimentícios bem como os procedimentos relacionados ao seu fornecimento deverão estar de acordo com a legislação vigente e demais dispositivos legais e regulamentares porventura aplicáveis, em especial as Normas Técnicas Especiais de Alimentos e Bebidas constantes na Resolução - CNNPA nº 12, de 24 /07/78, Decreto 12486 de 20/10/78, Portaria 161 de 24/07/87-MAA, Lei 9972 de 25/05 /2000, Resolução RDC nº 259, de 20/09/02 - ANVISA 22/11/07, /MS, Resolução RDC n.º 360, de 23 /12/2003, ANVISA/MS, Decreto 6268 de Instrução Normativa nº 12 de 28/03 /08, MAPA, Resolução RDC Nº de 7, de 18/02/11 ANVISA, Resolução – RDC nº 14, de 28/03/14 – ANVISA, Decreto 8446 de 06/05/2015 e Portaria CVS 5, de 09 de abril de 2013.

5.1.2. REQUISITOS DE NEGÓCIO

5.1.2.1. Registro de Preços para aquisição de **GÊNEROS ALIMENTÍCIOS (PERECÍVEIS, NÃO PERECÍVEIS E HORTIFRUTIS)**, destinados aos usuários do Sistema Único de Saúde que necessitam de assistência ambulatorial e emergencial no Hospital Dr. Lídio Paraíba, no Centro de Atenção Psicossocial e Casa de Apoio do Município de Pesqueira/PE, conforme especificações e quantidades estabelecidas no Termo de Referência.

5.1.3. REQUISITOS TÉCNICOS

5.1.3.1. Atendimento às especificações contidas na Especificação Técnica contidas na Justificativa e no Termo de Referência, em anexo.

5.1.3.2. No momento da entrega, os produtos fornecidos devem estar em perfeitas condições de higiene e conservação, livres de odores estranhos e de contaminantes químicos, físicos e biológicos. Os produtos perecíveis deverão ser embalados e mantidos, quando sua natureza assim exigir, sob resfriamento ou congelamento, desde sua origem até sua entrega definitiva, em temperaturas adequadas para sua perfeita conservação. As embalagens dos produtos devem estar em perfeitas condições, intactas e sem perfurações, e expressar claramente a data de validade do produto, que deverá ser de acordo com o Termo de Referência, contados a partir da data de recebimento.

5.2. Soluções e requisitos de mercado: A solução é padronizada no ramo de fornecimento desse tipo de serviço para o setor público e privado, entretanto a precificação deve ser feita especificamente para as necessidades da Secretaria Municipal de Saúde de Pesqueira, levando em consideração as peculiaridades da Região e da solução almejada pelo Município.

6. DA ESTIMATIVA DO QUANTITATIVO

6.1. Considerando a variedade de gêneros alimentícios a serem fornecidos, incluindo perecíveis, não perecíveis e hortifrutis, optou-se por detalhar os quantitativos e suas especificações no Termo de Referência e seus anexos.

6.2. As quantidades foram cuidadosamente estimadas com base na análise das demandas dos últimos 12 meses, levando em consideração o histórico de consumo nas unidades de saúde do município e a projeção de necessidades futuras. Essa abordagem visa garantir um planejamento preciso e alinhado com as demandas reais do sistema de saúde de Pesqueira.

6.3. Os profissionais da área da saúde, utilizando essa abordagem analítica com base nos anos anteriores, realizaram uma estimativa considerando o fluxo de atendimento nas Unidades de Saúde de todo o município, assegurando que o fornecimento de gêneros alimentícios atenda adequadamente às necessidades da população.

7. DA ESTIMATIVA DO VALOR DA CONTRATAÇÃO

7.1. O custo máximo estimado foi apurado a partir de pesquisas de preços realizados pelo Departamento de Compras do FMS, atendendo os procedimentos preceituados pelo artigo 23, da lei 14.133/21, bem como as diretrizes contidas no Decreto Municipal nº 028/2024, que regulamenta o § 1º do artigo 23 da Lei federal nº 14.133/2021 no âmbito do Município de Pesqueira-PE, e foi apurado a estimativa do valor em **R\$ 2.173.347,72 (dois milhões, cento e setenta e três mil, trezentos e quarenta e sete reais e setenta e dois centavos)**, conforme documentos em anexo ao processo.

7.2. Os valores unitários estabelecidos pelo Departamento de Compras são considerados valores de referência para fins de julgamento de proposta de preços deste processo licitatório, de modo que não serão aceitos/homologados valores unitários superiores aos respectivos preços estabelecidos na tabela acima, haja vista que referidos valores unitários são os praticados no mercado.

8. DETALHAMENTO DA SOLUÇÃO ESCOLHIDA

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

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

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

8.2.1. Identificação do produto.

8.2.2. Embalagem original e intacta.

8.2.3. Data de fabricação.

8.2.4. Data de validade.

8.2.5. Peso líquido.

8.2.6. Número do Lote.

8.2.7. Nome do fabricante.

8.2.8. Registro no órgão fiscalizador (Serviço de Inspeção Municipal – S.I.M., Serviço de Inspeção Estadual – S.I.E. ou Serviço de Inspeção Federal – S.I.F.) quando couber.

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

9. JUSTIFICATIVA PARA O PARCELAMENTO OU NÃO DA CONTRATAÇÃO

9.1. O objeto da contratação refere-se à aquisição de gêneros alimentícios. Nesse contexto, o fornecimento previsto no certame pode ser plenamente atendido por mais de uma empresa interessada, sem comprometer a execução do objeto. Assim, é viável o parcelamento do objeto, com o objetivo de promover maior economicidade na contratação, garantindo, ao mesmo tempo, eficiência e aderência aos princípios estabelecidos no art. 5º da Lei nº 14.133/2021.

9.2. Diante disso, a área demandante opta pelo parcelamento da solução, considerando que a execução do objeto pode ser realizada por diferentes empresas sem prejuízo à eficiência. Além disso, o parcelamento fomenta a competitividade no mercado, ampliando a participação de fornecedores e, consequentemente, favorecendo a obtenção de condições mais vantajosas para a Administração Pública.

10. PROVIDÊNCIAS ADICIONAIS

10.1. Para garantir o cumprimento eficaz do fornecimento de gêneros alimentícios (perecíveis, não perecíveis e hortifrutis) destinados aos usuários do Sistema Único de Saúde (SUS) no Hospital Dr. Lídio Paraíba, no Centro de Atenção Psicossocial (CAPS) e na Casa de Apoio do município de Pesqueira/PE, são necessárias as seguintes providências adicionais:

1. Planejamento e Logística de Fornecimento

- Cronograma de Entregas: Estabelecer um cronograma de entregas alinhado às necessidades específicas de cada unidade, respeitando a frequência ideal para perecíveis e o armazenamento de não perecíveis.

- Transporte Adequado: Garantir que os gêneros alimentícios sejam transportados em condições apropriadas de higiene e temperatura, especialmente no caso de perecíveis e hortifrutis.

2. Infraestrutura e Armazenamento

- Espaço de Armazenamento: Verificar e adequar os locais de armazenamento nas unidades, garantindo que sejam higienizados, organizados e com controle de temperatura para preservar a qualidade dos alimentos.
- Equipamentos: Dispor de equipamentos como refrigeradores, freezers e prateleiras adequadas para evitar perdas e contaminação.

3. Controle de Qualidade e Segurança Alimentar

- Inspeção de Produtos: Implementar rotinas de inspeção para verificar a qualidade e a validade dos produtos no momento da entrega.
- Certificação dos Fornecedores: Exigir que os fornecedores atendam às normas sanitárias vigentes, como o registro nos órgãos competentes e a apresentação de certificados de qualidade.
- Capacitação da Equipe: Promover treinamentos para os colaboradores responsáveis pelo recebimento, armazenamento e preparo dos alimentos, abordando boas práticas de manuseio e segurança alimentar.

4. Gestão Contratual e Fiscalização

- Gestão Ativa do Contrato: Monitorar regularmente o cumprimento das cláusulas contratuais, especialmente quanto à pontualidade e qualidade das entregas.
- Equipe de Fiscalização: Designar responsáveis para acompanhar e registrar as entregas, notificando eventuais não conformidades.
- Penalidades Contratuais: Definir e aplicar penalidades em caso de descumprimento das obrigações contratuais pelos fornecedores.

5. Comunicação e Coordenação

- Alinhamento com as Unidades: Manter comunicação contínua entre o setor de compras e as unidades beneficiadas para atualizar demandas e resolver eventuais problemas no fornecimento.
- Plano de Contingência: Estabelecer um plano para suprir emergências, garantindo o fornecimento ininterrupto de alimentos.

10.2. Essas providências são fundamentais para assegurar que os gêneros alimentícios adquiridos atendam plenamente às necessidades das unidades de saúde, promovendo a qualidade do atendimento prestado aos usuários do SUS e o cumprimento das normas e princípios da Administração Pública.

11. CONTRATAÇÕES CORRELATAS OU INTERDEPENDENTES

11.1. Em razão da solução escolhida no presente estudo, não se verifica contratações correlatas nem interdependentes para a viabilidade e contratação desta demanda.

12. DOS RESULTADOS PRETENDIDOS

12.1. Os resultados pretendidos com o fornecimento de gêneros alimentícios (perecíveis, não perecíveis e hortifrutis) para o Hospital Dr. Lídio Paraiba, o Centro de Atenção Psicossocial (CAPS) e a Casa de Apoio do município de Pesqueira/PE são os seguintes:

1. Garantia de Alimentação Adequada

- Prover refeições balanceadas e nutricionalmente adequadas aos pacientes, usuários e acompanhantes, contribuindo para a recuperação da saúde e bem-estar.
- Atender às demandas específicas de cada unidade com alimentos de qualidade e em quantidade suficiente.

2. Melhoria no Atendimento aos Usuários

- Oferecer uma experiência acolhedora e humanizada aos pacientes, reforçando a qualidade do serviço público de saúde.
- Reduzir complicações de saúde relacionadas à má alimentação, especialmente em pacientes em situação de vulnerabilidade.

3. Atendimento às Normas e Qualidade Sanitária

- Garantir que os alimentos entregues e consumidos estejam em conformidade com os padrões sanitários e legais, promovendo a segurança alimentar.
- Minimizar riscos de contaminações e desperdícios, otimizando o uso dos recursos públicos.

4. Eficiência Operacional

- Assegurar a regularidade no fornecimento de alimentos, evitando interrupções que possam comprometer as atividades assistenciais.
- Manter a logística e o armazenamento funcionando adequadamente, garantindo o uso eficiente dos insumos adquiridos.

5. Conformidade com os Princípios da Administração Pública

- Promover economicidade e eficiência na gestão dos contratos, maximizando o uso dos recursos públicos.
- Incentivar a competitividade entre fornecedores, resultando em melhores preços e condições de aquisição.

6. Funcionamento das Unidades

- Permitir que o Hospital, o CAPS e a Casa de Apoio atendam com qualidade a sua demanda diária, sem falhas no suporte nutricional.
- Suprir as necessidades específicas de cada unidade, considerando suas características de atendimento ambulatorial, emergencial e psicossocial.

12.2. Esses resultados pretendem garantir a continuidade e a qualidade dos serviços de saúde prestados à população, com eficiência e responsabilidade na gestão pública.

13. POSSÍVEIS IMPACTOS AMBIENTAIS E FORMA DE TRATAMENTO

13.1. A contratação para fornecimento de gêneros alimentícios, especialmente perecíveis, não perecíveis e hortifrutis, pode gerar alguns impactos ambientais, que devem ser mitigados através de práticas responsáveis e de conformidade com as normativas ambientais vigentes. Os principais impactos e formas de tratamento são apresentados a seguir:

1. Geração de Resíduos Sólidos

- Impactos: O descarte inadequado de embalagens, como plásticos, papéis e metais, pode gerar grande quantidade de resíduos sólidos, afetando o meio ambiente, especialmente nos processos de recebimento e armazenamento.
- Tratamento: Implementação de práticas de separação e destinação adequada dos resíduos, promovendo a reciclagem e a compostagem quando aplicável.

2. Consumo Excessivo de Recursos Naturais

- Impactos: O fornecimento de alimentos pode implicar em maior consumo de energia elétrica para o armazenamento (refrigeradores, freezers) e de água no processo de preparo e higienização.

- Tratamento: Adotar medidas de eficiência energética e uso racional de água, promovendo a sustentabilidade. Além disso, incentivar os fornecedores a utilizarem práticas que minimizem o impacto ambiental, como o uso de energia renovável e técnicas agrícolas sustentáveis.

3. Emissões de Gases de Efeito Estufa

- Impactos: O transporte dos gêneros alimentícios pode contribuir para a emissão de gases de efeito estufa, especialmente se realizado com veículos de alta emissão ou em rotas não otimizadas.
- Tratamento: Optar por fornecedores que utilizem transportes sustentáveis e com menor impacto ambiental, como veículos de baixo consumo de combustível ou até mesmo alternativas elétricas, e buscar rotas de entrega mais eficientes para reduzir as emissões.

4. Desperdício de Alimentos

- Impactos: O armazenamento inadequado ou o manejo incorreto de alimentos pode levar ao desperdício de produtos, especialmente no caso de gêneros perecíveis.
- Tratamento: Implementar procedimentos de controle de estoque rigorosos, com validade e rotação de produtos (FIFO - First In, First Out), e orientar as unidades de saúde para que adotem práticas de planejamento alimentar que evitem excessos e desperdícios.

13.2. Com a implementação dessas ações de mitigação, busca-se reduzir os impactos ambientais decorrentes da contratação e promover práticas mais sustentáveis dentro da Administração Pública.

14. MATRIZ DE RISCOS

14.1. Foi analisado os riscos da contratação, e os seus prováveis danos para a Administração pública. As informações do referido estudo estão detalhadas no mapa com análise dos riscos da contratação (anexo único) deste Estudo.

15. POSICIONAMENTO CONCLUSIVO

15.1. Nesse sentido, com base nas informações levantadas, concluímos que o melhor modelo de solução a ser referenciado para a contratação que seguirá, deverá respeitar as conclusões descritas neste ETP, em especial, os requisitos mínimos da contratação e descrição da solução aqui mencionada, com fundamento na Lei Federal nº 14.133/2021.

15.2. Para alcançar o resultado de contratação mais vantajoso para a Administração Pública, sugere-se que seja realizada a contratação de empresas especializadas no fornecimento de gêneros alimentícios (perecíveis, não perecíveis e hortifrutis), atendendo às necessidades do Hospital Dr. Lídio Paraíba, do Centro de Atenção Psicossocial e da Casa de Apoio do município de Pesqueira/PE.

15.3. Considerando que a presente pretensão contratual está de acordo com as reais necessidades com o Poder Público Municipal, julga como **procedente e viável** a presente demanda. As questões elencadas no presente estudo estabeleceram critérios de razoabilidade, eficiência, legalidade, especificações, preço médio e o princípio da economicidade para a Administração Pública.

Pesqueira – PE, 05 de novembro de 2024.

DRA. ANDRÉIA FLORÊNCIO DA SILVA
NUTRICIONISTA
Responsável Técnico

ANEXO ÚNICO (MAPA DE RISCOS)

FASE DE ANÁLISE			
(X) PLANEJAMENTO DA AQUISIÇÃO E SELEÇÃO DO FORNECEDOR			
Risco nº 1			
Selecionar equipe inadequada para o planejamento da aquisição			
GRAU DE RISCO			
Probabilidade	(X) Baixa	() Média	() Alta
Impacto	() Baixo	(X) Médio	() Alto
nº	DANO		
1	Realizar estudo falho, incompleto ou impreciso, podendo ocasionar prejuízos na realização dos fornecimentos de gêneros alimentícios		
nº	AÇÃO PREVENTIVA	Responsável	
1	Escolher equipe com conhecimentos suficientes para os estudos em tempo hábil para que não haja prejuízos durante a fase de planejamento.	Secretaria de Saúde	
nº	AÇÃO DE CONTINGÊNCIA	Responsável	
1	Substituir membros da equipe de planejamento que não estejam tendo rendimento.	Secretaria de Saúde	
2	Capacitar os servidores escolhidos para o planejamento.	Secretaria de Saúde	
3	Designar membros com mais experiência em contratações similares.	Secretaria de Saúde	
Risco nº 2			
Estimativas Inadequadas dos quantitativos necessários de gêneros alimentícios			
GRAU DE RISCO			
Probabilidade	(X) Baixa	() Média	() Alta
Impacto	() Baixo	() Médio	(X) Alto
nº	DANO		
1	Subestimar a quantidade de gêneros alimentícios necessários pode levar à interrupção dos da distribuição, levando risco a saúde do trabalhador exposto aos raios ultravioletas diariamente.		
2	Estimar a potência a maior que as necessidades da Secretaria de Saúde, pode ocasionar gastos desnecessários.		
nº	AÇÃO PREVENTIVA	Responsável	
1	Definição de método adequado para estimar as quantidades necessárias.	Equipe de Planejamento e Apoio da Contratação da Secretaria de Saúde	
2	Levantamento exaustivo da necessidade, de modo a diminuir o risco de celebração de aditivos ou novas aquisições.	Equipe de Planejamento e Apoio da Contratação da Secretaria de Saúde	
3	Utilizar artefatos de licitações anteriores com a mesma solução ou de solução similar que possam facilitar a definição das quantidades e dos requisitos da nova aquisição.	Equipe de Planejamento e Apoio da Contratação da Secretaria de Saúde	
nº	AÇÃO DE CONTINGÊNCIA	Responsável	
1	Aplicar as disposições contratuais, bem como, promover contratação de emergência, no caso de contratação com quantidades a menor.	Equipe de Planejamento e Apoio da Contratação da Secretaria de Saúde	

(X) GESTÃO DO CONTRATO OU ATA DE REGISTRO DE PREÇOS			
Risco nº 1			
Ausência de suporte e equipamentos necessários para armazenar os materiais adquiridos.			
GRAU DE RISCO			
Probabilidade	(X) Baixa	() Média	() Alta
Impacto	() Baixo	() Médio	(X) Alto
nº	DANO		
1	A falta de suporte e equipamentos adequados para o armazenamento de gêneros alimentícios pode comprometer a integridade dos produtos, especialmente os perecíveis, resultando em deterioração e perda de qualidade. Isso pode afetar a segurança alimentar, prejudicar a saúde dos pacientes e comprometer a disponibilidade de alimentos nas unidades de saúde, impactando negativamente a qualidade do atendimento.		
nº	AÇÃO PREVENTIVA	Responsável	
1	Garantir que os alimentos sejam armazenados em condições ideais, com controle de temperatura para alimentos perecíveis e organização adequada para os não perecíveis. Implementar sistemas de controle de validade para evitar o desperdício e a deterioração dos produtos.	Secretaria de Saúde	
2	Treinar a equipe responsável pelo recebimento, armazenamento e preparo dos alimentos para assegurar boas práticas de manuseio e segurança alimentar.	Secretaria de Saúde	
3	Estabelecer procedimentos regulares de inspeção para garantir que os alimentos atendam aos padrões sanitários e de qualidade. Exigir que os fornecedores apresentem certificados de conformidade e que os produtos sejam de origem confiável.	Secretaria de Saúde	
4	Realizar o planejamento detalhado de compras para evitar excessos e faltas, garantindo que os gêneros alimentícios sejam entregues conforme a demanda. Utilizar sistemas de gestão de estoque para otimizar a reposição e reduzir o desperdício.	Secretaria de Saúde	
5	Adotar políticas de segurança alimentar, como a separação de alimentos crus e cozidos, e assegurar que todos os alimentos sejam manipulados de forma higiênica.	Secretaria de Saúde	
nº	AÇÃO DE CONTINGÊNCIA	Responsável	
1	Em caso de falhas no fornecimento ou deterioração de alimentos, ter fornecedores alternativos prontos para substituir os produtos com rapidez, evitando a escassez.	Secretaria de Saúde	
2	Manter um estoque de emergência com alimentos não perecíveis para garantir o fornecimento imediato caso haja problemas com os produtos perecíveis.	Secretaria de Saúde	

3	Em situações de suspeita de contaminação alimentar, implementar protocolos rápidos de isolamento e descarte dos alimentos afetados, além de comunicar imediatamente as autoridades sanitárias e tomar medidas corretivas.	Secretaria de Saúde
4	Utilizar tecnologias de monitoramento contínuo de temperatura nos locais de armazenamento e transporte para garantir a qualidade constante dos alimentos. Caso haja variações, ações corretivas imediatas devem ser tomadas.	Secretaria de Saúde
Risco nº 2		
Não Conformidade com Normas Sanitárias		
GRAU DE RISCO		
Probabilidade	(X) Baixa	() Média
Impacto	() Baixo	(X) Alto
nº	DANO	
1	Problemas de saúde pública, como surtos de intoxicação alimentar.	
nº	AÇÃO PREVENTIVA	Responsável
1	Controle Rigoroso da Qualidade dos Alimentos <ul style="list-style-type: none"> Exigência de Certificação Sanitária: Garantir que todos os fornecedores de gêneros alimentícios forneçam produtos com certificações sanitárias e que atendam às normas de segurança alimentar. Inspeção na Recepção dos Alimentos: Realizar inspeções rigorosas no momento do recebimento dos produtos, verificando a integridade, validade e condições de armazenamento, especialmente para alimentos perecíveis. Verificação de Temperatura e Armazenamento: Monitorar a temperatura e as condições de armazenamento dos alimentos, especialmente dos perecíveis, para garantir que sejam mantidos em condições ideais e evitar a proliferação de bactérias. 	Secretaria de Saúde
2	Capacitação e Treinamento dos Responsáveis pelo Manuseio dos Alimentos <ul style="list-style-type: none"> Treinamento de Manipuladores de Alimentos: Treinar todos os profissionais envolvidos no manuseio, preparo e distribuição dos alimentos, abordando práticas de higiene pessoal, manipulação segura de alimentos e cuidados para evitar contaminação cruzada. Orientação sobre Boas Práticas de Armazenamento: Instruir sobre a 	Secretaria de Saúde

	separação de alimentos crus e cozidos, o uso de utensílios exclusivos para determinados tipos de alimentos e a correta higienização dos ambientes e equipamentos.	
3	Implementação de Protocolos de Segurança Alimentar <ul style="list-style-type: none"> • Plano de Monitoramento de Qualidade e Segurança Alimentar: Estabelecer procedimentos de fiscalização regular, incluindo inspeções programadas e não programadas para garantir que todos os alimentos atendam aos padrões de segurança alimentar. • Controle de Temperatura em Toda a Cadeia de Fornecimento: Utilizar sistemas de monitoramento remoto de temperatura para garantir que os alimentos perecíveis sejam transportados e armazenados nas condições ideais, minimizando o risco de contaminação por temperatura inadequada. 	Secretaria de Saúde
4	Realizar auditorias periódicas nos fornecedores para verificar se estão cumprindo as exigências contratuais e as normas sanitárias, inclusive em relação ao transporte e armazenamento dos alimentos.	Secretaria de Saúde
nº	AÇÃO DE CONTINGÊNCIA	Responsável
1	Plano de Emergência para Surto de Intoxicação Alimentar <ul style="list-style-type: none"> • Protocolo de Notificação e Investigação: Criar um procedimento claro para a rápida notificação de surtos de intoxicação alimentar, com um sistema de rastreamento dos alimentos consumidos, identificando rapidamente a origem do problema e tomando as medidas corretivas imediatas. • Coordenação com Autoridades de Saúde Pública: Estabelecer uma comunicação eficaz com as autoridades sanitárias locais para garantir uma resposta rápida e coordenada em caso de surtos, incluindo o acompanhamento de casos e investigação das causas. 	Secretaria de Saúde
2	Descarte e Substituição de Alimentos Contaminados <ul style="list-style-type: none"> • Retirada Imediata dos Alimentos Contaminados: Estabelecer um protocolo para o recolhimento imediato de alimentos suspeitos de contaminação, com garantia de descarte adequado, seguindo as normas sanitárias. 	Secretaria de Saúde

	<ul style="list-style-type: none"> • Fornecimento Substituto: Acionar fornecedores alternativos para a reposição dos alimentos contaminados de forma rápida, para que o serviço não seja interrompido. 	
3	<p>Monitoramento e Isolamento de Casos de Intoxicação</p> <ul style="list-style-type: none"> • Identificação e Isolamento de Casos: Monitorar os pacientes para identificar rapidamente casos de intoxicação alimentar e isolar os afetados para evitar a propagação de doenças. • Tratamento e Assistência Médica Imediata: Garantir que os pacientes afetados recebam cuidados médicos imediatos, incluindo hidratação e outros tratamentos conforme necessário. 	Secretaria de Saúde
4	<p>Comunicação à População e Transparência</p> <ul style="list-style-type: none"> • Informar os Pacientes e Comunidade: Em caso de surto, é importante que a administração comunique rapidamente os pacientes e a comunidade sobre a situação, tomando as medidas necessárias para garantir a transparência e evitar pânico. • Informar Autoridades Competentes: Além de notificar os pacientes, deve-se comunicar prontamente às autoridades sanitárias sobre o ocorrido para que sejam tomadas as providências legais e sanitárias cabíveis. 	Secretaria de Saúde

ANEXO II
MODELO DE PROPOSTA DE PREÇOS

AO
FUNDO DE SAÚDE DE PESQUEIRA/PE
REF.: PREGÃO (ELETRÔNICO) Nº 010/2024 – SRP 009/2024
DATA DE ABERTURA: __/__/__, ÀS __:00 HORAS.
OBJETO: XXXXXXXXXXXXXXXXXXXXXXXXXX
DATA DE ABERTURA: __/12/2024, ÀS __:__ HORAS.

A Empresa, inscrita no CNPJ (MF) n.º,
estabelecida no(a)vem, perante este Pregoeiro, apresentar a seguinte
proposta de preços para a formação de REGISTRO DE PREÇO do objeto supramencionado, conforme
descrição abaixo:

ITEM	PRODUTO / ESPECIFICAÇÃO	APRESENTAÇÃO /UNIDADE	QUANTIDADE	MARCA	VALOR UNITÁRIO	VALOR TOTAL
1						

Valor total da proposta: R\$(valor por extenso)
Validade da proposta: **90 (noventa) dias**, conforme Edital;
Prazo de execução/vigência: **12 (doze) meses**, conforme Edital;
Prazo de entrega do objeto: em até **10 (dez) dias úteis**, conforme Edital/Termo de Referência;
Prazo de validade dos produtos: Conforme Termo de Referência.

Declaramos, para os devidos fins, que nos preços cotados estão incluídas todas as despesas diretas e indiretas, inclusive os tributos, taxas, custos com embalagens, encargos sociais, trabalhistas e previdenciários, fretes, descarregamento, transporte, comissões, e quaisquer outros custos e despesas incidentes sobre o fornecimento.

Declaramos que concordamos com todos os termos do edital.

Local,dede 2024.

Assinatura do representante legal da empresa
(identificação/nome/carimbo/etc)

ANEXO III

MODELOS DE DECLARAÇÕES COMPLEMENTARES

AO

FUNDO DE SAÚDE DE PESQUEIRA/PE

REF.: PREGÃO (ELETRÔNICO) Nº 010/2024 – SRP 009/2024

DATA DE ABERTURA: __/__/__, ÀS __:00 HORAS.

OBJETO: XXXXXXXXXXXXXXXXXXXXXXXXXXXX

DATA DE ABERTURA: __/12/2024, ÀS __:__ HORAS.

A empresa _____, inscrita no CNPJ sob o nº _____, sediada _____, por intermédio do seu representante legal o(a) Sr(a) _____, portador(a) da Carteira de Identidade nº _____ SDS/_____ e CPF nº _____, sob as penas da lei e para os fins dispostos neste Edital:

DECLARA que cumpriu o disposto no inciso XXXIII do art. 7º da Constituição Federal;

DECLARA que cumpriu as exigências de reserva de cargos para pessoa com deficiência e para reabilitado da Previdência Social, previstas em lei e em outras normas específica;

DECLARA que não possui, em sua cadeia produtiva, empregados executando trabalho degradante ou forçado, observando o disposto nos incisos III e IV do art. 1º e no inciso III do art. 5º da Constituição Federal, bem como no art. 14, inciso VI da Lei nº 14.133/2021.

DECLARA que não há sanções vigentes que legalmente proibam a participante de licitar e/ou contratar com o contratante.

LOCAL E DATA
ASSINATURA

_____, ____ de _____ de 2024.

☞

Nome, Ass. e CNPJ.

Obs: Este documento deverá ser emitido em papel que identifique a licitante.

ANEXO IV

MINUTA DE ATA DE REGISTRO DE PREÇOS

Pregão Eletrônico nº 010/2024 – CC-FMS.

SRP 009/2024 – CC-FMS.

ARP Nº ____/2024 – CC-FMS.

**ATA DE REGISTRO DE PREÇOS, QUE ENTRE SI
CELEBRAM O FUNDO MUNICIPAL DE SAÚDE DE
PESQUEIRA/PE E A EMPRESA____NOS
TERMOS DAS CLÁUSULAS E CONDIÇÕES ABAIXO
ESTIPULADAS:**

O **FUNDO MUNICIPAL DE SAÚDE DO MUNICÍPIO DE PESQUEIRA-PE**, pessoa jurídica de direito público, inscrito no CNPJ sob o n.º 10.488.181/0001-09, com sede na Av. Luiz de Almeida Maciel, s/n, Prado, CEP 55.200-000, Pesqueira – PE, neste ato representado por seu Secretária/Gestora, **Srª Jaqueline Cordeiro Lopes**, brasileira, solteira, enfermeira, inscrita no CPF sob o nº ***.101.994-**, portadora do RG sob o nº 9.659.253 - SDS/PE, residente e domiciliado na cidade de Pesqueira/PE, doravante denominada simplesmente **ÓRGÃO GERENCIADOR** considerando o julgamento do **PREGÃO ELETRÔNICO Nº 010/2024 – CC-FMS** para **REGISTRO DE PREÇOS Nº 009/2024 – CC/FMS**, conforme **PROCESSO DE LICITAÇÃO Nº 011/2024- CC/FMS**; **RESOLVE Registrar os Preços** ofertados pela empresa*****pessoa jurídica de direito privado (empresa individual), com sede na Rua ***** , inscrita no CNPJ***** , aqui representada por seu representante legal ***** (qualificação) doravante denominado simplesmente de **FORNECEDOR REGISTRADO**; atendendo as condições previstas no instrumento convocatório e as constantes desta Ata de Registro de Preços, sujeitando-se as partes as normas constantes da Lei Federal nº 14.133/2021, pelo Decreto Municipal nº 016/2024; pela LC nº 123 de 14 de dezembro de 2006 e suas alterações, o de 2017, e mediante as condições a seguir expostas:

1. CLÁUSULA PRIMEIRA - OBJETO

1.1. A presente Ata tem por objeto o Registro formal de preços, consignado em Ata, pelo período de 12 meses, para eventual e futura aquisição parcelada de **GÊNEROS ALIMENTÍCIOS** Perecíveis, Não Perecíveis e Hortifrúts, destinados aos usuários do Sistema Único de Saúde que necessitam de assistência ambulatorial e emergencial no Hospital Dr. Lídio Paraíba, no Centro de Atenção Psicossocial e Casa de Apoio do Município de Pesqueira/PE, conforme especificações, exigências e quantidades constantes do Termo de Referência, que é parte integrante desta Ata, assim como as propostas cujos preços tenham sido registrados, independentemente de transcrição.

§ 1º. Compete ao **ÓRGÃO GERENCIADOR** a prática de todos os atos de controle e de administração referentes às cláusulas estabelecidas nesta Ata.

§ 2º. A contratação com o FORNECEDOR registrado será formalizada por meio de instrumento contratual, emissão de nota de empenho, autorização de compra ou outro instrumento hábil.

§ 3º. A existência de preços registrados nesta Ata de Registro de Preços implicará compromisso de fornecimento nas condições estabelecidas, mas não obrigará a Administração a contratar, facultada a realização de licitação específica para a aquisição pretendida, desde que devidamente justificada.

2. CLÁUSULA SEGUNDA - DOS PREÇOS, ESPECIFICAÇÕES E QUANTITATIVOS

2.1. O preço registrado, as especificações do objeto, a quantidade, e as demais condições ofertadas na proposta de preços são as que seguem:

ITEM	PRODUTO / ESPECIFICAÇÃO	UNIDADE	QUANTIDADE	MARCA	VALOR UNITÁRIO	VALOR TOTAL
1						
2						
Valor Total						

§ 1º. No valor registrado 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, descarregamento, transporte, comissões, seguro e outros necessários ao cumprimento do objeto da presente Ata.

§ 2º. Poderá ser concedido o reequilíbrio econômico-financeiro quanto aos preços registrados, nos termos na alínea “d” do inciso II do artigo 124 da Lei nº 14.133, desde que os valores continuem mais vantajosos que os preços praticados no mercado e seja observado o disposto nos parágrafos 3º e 4º da Cláusula Sexta desta Ata.

§ 3º. É vedado efetuar acréscimos nos quantitativos ou no valor máximo das despesas estabelecidas nesta Ata.

3. CLÁUSULA TERCEIRA - ADESÃO À ATA DE REGISTRO DE PREÇOS

3.1. Não será permitida a adesão de órgãos ou entidades não participantes desta Ata de Registro de Preços.

4. CLÁUSULA QUARTA - DO ÓRGÃO(S) GERENCIADOR E PARTICIPANTE(S)

4.1. O órgão gerenciador será o Fundo Municipal de Saúde de Pesqueira/PE.

4.2. A(s) empresa(s) Detentora(s) da Ata de Registro de Preço oriunda deste certame deverá (ão) manter as mesmas condições de qualidade no Fornecimento/Prestação dos serviços, bem como a observância de todas as suas obrigações previstas neste documento, indiscriminadamente, a todos os órgãos participantes deste registro de preços.

5. CLÁUSULA QUINTA – DA VIGÊNCIA

5.1. A presente Ata de Registro de Preços tem **vigência de 01 (um) ano**, contado a partir da assinatura.

§ 1º. O prazo de vigência da Ata de Registro de Preços poderá ser **prorrogado**, por igual período, desde que comprovada a vantajosidade econômica dos valores registrados e atestado o bom desempenho das detentoras da Ata quanto às obrigações assumidas, conforme art. 84, *caput*, da Lei 14.133/21 e art. 29 do Decreto Municipal nº 016/2024.

§ 2º. A prorrogação da Ata de Registro de Preços poderá importar na renovação dos quantitativos nela fixados, conforme possibilitado pelo § 3º do art. 29 do Decreto Municipal nº 016/2024.

§ 3º. O contrato derivado desta Ata de Registro de Preços, terá vigência de 12 (doze) meses, a contar da data de sua assinatura, podendo ser prorrogado na forma dos artigos 106 e 107 da Lei Federal 14.133/21.

6. CLÁUSULA SEXTA – REEQUILÍBRIO ECONÔMICO-FINANCEIRO E REAJUSTE

6.1. Os preços registrados poderão ser revistos em decorrência de eventual redução dos preços praticados no mercado ou de fato que eleve o custo dos materiais/serviços registrados, cabendo ao ÓRGÃO GERENCIADOR promover as negociações junto aos fornecedores, desde que configurada e cabalmente demonstrada qualquer das hipóteses do artigo 124, inciso II, alínea “d”, do artigo 134 da Lei Federal nº 14.133/2021 e do art. 36 do Decreto Municipal nº 016/2024.

§ 1º. Quando o **preço registrado se tornar superior** ao preço praticado no mercado por motivo superveniente, o órgão ou entidade gerenciadora deverá convocar o fornecedor para negociar a redução dos preços e sua adequação aos praticados pelo mercado, respeitados os seguintes termos:

I - os fornecedores que não aceitarem reduzir seus preços aos valores praticados pelo mercado serão liberados do compromisso assumido, sem aplicação de penalidade;

II - a ordem de classificação dos fornecedores que aceitarem reduzir seus preços aos valores de mercado observará a classificação original;

III - a redução do preço registrado será comunicada pelo ÓRGÃO GERENCIADOR aos órgãos cujos contratos tenham sido formalizados com fundamento no respectivo registro, para avaliarem a necessidade de efetuar a revisão dos preços contratados.

§ 2º. Na hipótese de o **preço de mercado superar** os preços registrados nesta Ata e o FORNECEDOR não puder cumprir com as obrigações nela contidas, ser-lhe-á facultado requerer a revisão dos preços registrados ao ÓRGÃO GERENCIADOR, que poderá:

I - negociar a elevação do(s) preço(s) dos serviços registrado(s), quanto aos itens cujos custos sofreram majoração, desde que comprovada a ocorrência de força maior, caso fortuito, fato do príncipe ou de fatos imprevisíveis ou previsíveis de consequências incalculáveis, que inviabilizem o cumprimento dos preços primitivamente registrados;

II - liberar o FORNECEDOR do compromisso assumido, caso a solicitação de negociação ocorra antes do pedido de fornecimento. O FORNECEDOR será liberado sem aplicação de penalidades se confirmada a veracidade dos motivos e comprovantes apresentados;

III - na hipótese do inciso anterior, convocar os demais fornecedores, obedecendo a ordem de classificação no certame que resultou nesta Ata, assegurando igual oportunidade de negociação;

IV - quando não houver comprovação efetiva do desequilíbrio econômico-financeiro e da existência de fato superveniente, indeferir o pedido de revisão, integral ou parcialmente, hipótese na qual o FORNECEDOR continuará obrigado a cumprir os compromissos pelo valor registrado na Ata quanto aos itens cuja revisão de preços foi negada, sob pena de cancelamento dos preços e de aplicação das penalidades administrativas.

§ 3º. Ainda que comprovado o desequilíbrio econômico-financeiro decorrente de fato superveniente que prejudique o cumprimento das obrigações contidas na Ata, o ÓRGÃO GERENCIADOR convocará os fornecedores integrantes do cadastro de reserva, respeitada a ordem de classificação, para manifestarem se têm interesse em assumir a execução dos serviços, pelo preço registrado na Ata.

§ 4º. A revisão dos preços registrados só será efetuada pelo ÓRGÃO GERENCIADOR se, cumulativamente, houver deferimento quanto ao pedido de reequilíbrio econômico-financeiro e não houver manifestação por integrantes do cadastro de reserva em assumir a execução dos serviços, pelo preço registrado na Ata.

§ 5º. Na hipótese de cancelamento do registro de preços por solicitação de revisão frustrada, o ÓRGÃO GERENCIADOR poderá convocar os demais fornecedores integrantes do **cadastro de reserva** para manifestarem se têm interesse em assumir a execução dos serviços, pelo preço registrado na Ata.

§ 6º. A solicitação de reequilíbrio econômico-financeiro deverá ser formulada durante a vigência da Ata de Registro de Preços e antes de eventual prorrogação, sob pena de preclusão do direito à revisão dos preços registrados.

§ 7º. O ÓRGÃO GERENCIADOR terá o prazo de 60 (sessenta) dias, a contar da data do protocolo da solicitação de reequilíbrio econômico-financeiro, para decidir sobre o pedido, admitida a prorrogação motivada, por igual período. Durante o período de análise, o ÓRGÃO GERENCIADOR, mediante solicitação do FORNECEDOR, poderá suspender novas autorizações de consumo ou de adesão à Ata.

§ 8º. Qualquer revisão nos preços registrados deve ser formalizada mediante termo aditivo e requer a apresentação de nova planilha de custos e formação de preço, quando for o caso.

§ 9º. Fica estabelecido como critério de reajustamento dos preços registrados nessa Ata o Índice Nacional de Preços ao Consumidor Amplo - IPCA, fornecido pela Fundação Getúlio Vargas - FGV, nos termos do artigo 1º, III, do Decreto Estadual nº 52.153/2022, e da Lei Estadual nº 17.555/2021, respeitado o interregno mínimo de um ano contado da data do orçamento estimado constante do ato convocatório da licitação.

§ 10. Em situações excepcionais de flutuação atípica dos preços de mercado, quando a variação do índice adotado implicar reajuste desproporcional, poderá ser negociada entre as partes a adoção de preço compatível.

§ 11. O reajustamento será precedido de requerimento formal do FORNECEDOR, protocolado durante a vigência contratual e respeitada a anualidade. O pedido de reajustamento deverá ser analisado e respondido pelo ÓRGÃO GERENCIADOR no prazo máximo de 60 (sessenta) dias, contados a partir da instrução completa do requerimento pelo FORNECEDOR, podendo ser formalizado mediante apostilamento.

§ 12. O direito ao reajustamento poderá ser objeto de renúncia expressa, parcial ou integral, bem como de negociação entre as partes.

7. CLÁUSULA SÉTIMA - DAS DOTAÇÕES ORÇAMENTÁRIAS

7.1. As despesas decorrentes da ata de registro de preços ocorrerão por conta das dotações orçamentárias, cuja indicação ocorrerá por ocasião da formalização do Contrato ou de outro instrumento hábil, conforme prevê o art. 19 do Decreto Municipal nº 016/2024.

8. CLÁUSULA OITAVA – OBRIGAÇÕES DO FORNECEDOR

8.1. São obrigações do FORNECEDOR:

- I. Fornecer o objeto no prazo e na forma de entrega estabelecidos no Termo de Referência e na proposta, com indicações referentes à marca, ficando sujeita à multa estabelecida no contrato, bem como às prescrições da Lei das Licitações e Contratos Administrativos, respondendo pelas consequências de sua inobservância total ou parcial;
- II. Efetuar a entrega dos materiais licitados em perfeitas condições, no prazo e local indicados no termo de referência, em estrita observância as especificações constantes no mesmo, acompanhados do recibo de entrega e da nota fiscal, devendo ainda indicar detalhadamente o fabricante, a marca e o prazo de validade/garantia.
- III. Responsabilizar-se pelos vícios e danos decorrentes da entrega do produto licitado de acordo com os artigos 12, 13, 18 e 26 do Código de Defesa do Consumidor (Lei nº 8.078, de 1990).
- IV. Remover, às suas expensas, o material que estiver em desacordo com as especificações básicas, que apresentar-se inapropriado à utilização, ou quando for constatado dano em decorrência de transporte, providenciando a substituição/troca do mesmo, **no prazo máximo de 48h (quarenta e oito horas)**, contados da notificação que lhe for entregue oficialmente;
- V. 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;
- VI. Responsabilizar-se pela qualidade físicoquímica, sanitária dos produtos fornecidos;
- VII. Substituir, dentro do prazo de 48h (quarenta e oito horas), a contar da data de recebimento da notificação, os materiais que não estejam em conformidade;
- VIII. Responder, civil e penalmente, por quaisquer danos, de qualquer natureza, que venham a sofrer seus empregados, terceiros ou servidores da CONTRATANTE, em razão de acidentes ou de ação, ou de omissão, dolosa ou culposa, de prepostos da CONTRATADA ou de quem em seu nome agir do fornecimento;
- IX. Responsabilizar-se pelos vícios e danos decorrentes da entrega do produto licitado de acordo com os artigos 12, 13, 18 e 26 do Código de Defesa do Consumidor (Lei nº 8.078, de 1990).
- X. Manter com a Contratante relação sempre formal, por escrito, ressalvados os entendimentos verbais motivados pela urgência, que deverão ser de imediato confirmados por escrito;
- XI. Assumir todos os encargos de possível demanda trabalhista, cível ou penal relacionada ao fornecimento/prestação dos serviços;
- XII. Assumir inteira responsabilidade pela contratação de funcionários necessários a perfeita execução do objeto, cabendo efetuar o pagamento de salários e arcar com todos os encargos sociais previstos nas leis trabalhistas, previdenciárias, fiscais, entre outras, em decorrência de sua condição de empregadora;
- XIII. Prestar imediatamente as informações e os esclarecimentos que venham a ser solicitados pela contratante, salvo quando implicarem em indagações de caráter técnico, hipótese em que serão respondidas no prazo de 24 (vinte e quatro) horas;
- XIV. Indenizar quaisquer danos ou prejuízos causados ao CONTRATANTE, por ação ou omissão do seu pessoal durante a entrega do objeto;
- XV. Responsabilizar-se pelas despesas dos tributos, encargos trabalhistas, previdenciários, fiscais, comerciais, taxas, fretes e quaisquer outras que incidam ou venham a incidir na execução do contrato.
- XVI. 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, nos

termos do art. 125 da Lei nº 14.333, de 2021. 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 termo de contrato.

XVII. Manter, durante a execução contratual, as condições de habilitação apresentada na licitação.

9. CLÁUSULA NONA – OBRIGAÇÕES DO ÓRGÃO GERENCIADOR

9.1. São obrigações do ÓRGÃO GERENCIADOR:

- I. Receber o objeto nas condições estabelecidas no Termo de Referência;
- II. Verificar a conformidade dos bens recebidos com as especificações constantes no Termo de Referência e da proposta para fins de aceitação e recebimento definitivo;
- III. Comunicar à Contratada, por escrito, sobre imperfeições, falhas ou irregularidades verificadas no objeto fornecido para que seja substituído, reparado ou corrigido;
- IV. Acompanhar e fiscalizar o cumprimento das obrigações da Contratada através de servidor responsável designado;
- V. Efetuar o pagamento à Contratada no valor correspondente ao fornecimento do objeto, no prazo e forma estabelecidos no Termo de Referência;
- VI. Fornecer atestado de capacidade técnica quando solicitado, desde que atendidas às obrigações contratuais;
- VII. A Administração não responderá por quaisquer compromissos assumidos pela Contratada com terceiros, ainda que vinculadas à execução do contrato, bem como por qualquer dano causado a terceiros em decorrência de ato da Contratada, de seus empregados, prepostos ou subordinados.

10. CLÁUSULA DÉCIMA – DAS PENALIDADES

10.1. Comete infração administrativa, nos termos do art. 155 da Lei nº 14.133/2021, o PROPONENTE e o CONTRATADO que:

- I. Der causa à inexecução parcial do contrato;
- II. Der causa à inexecução parcial do contrato que cause grave dano à Administração, ao funcionamento dos serviços públicos ou ao interesse coletivo;
- III. Der causa à inexecução total do contrato;
- IV. Deixar de entregar a documentação exigida para a dispensa;
- 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 dispensa sem motivo justificado;
- VIII. Apresentar declaração ou documentação falsa exigida para a dispensa ou prestar declaração falsa durante a dispensa ou a execução do contrato;
- IX. Fraudar a dispensa ou praticar ato fraudulento na execução do contrato;
- X. Comportar-se de modo inidôneo ou cometer fraude de qualquer natureza;
- XI. Considera-se comportamento inidôneo, entre outros, a declaração falsa quanto às condições de participação, quanto ao enquadramento como ME/EPP ou o conluio entre os fornecedores/prestadores, em qualquer momento da dispensa, mesmo após o encerramento da fase de lances.
- XII. Praticar atos ilícitos com vistas a frustrar os objetivos da dispensa;
- XIII. Praticar ato lesivo previsto no art. 5º da Lei nº 12.846, de 1º de agosto de 2013.
- XIV. O PROPONENTE e o CONTRATADO que cometer qualquer das infrações discriminadas no subitem anterior ficarão sujeitos, sem prejuízo da responsabilidade civil e criminal, às seguintes sanções:

- A. Advertência pela falta do subitem “I” desta contratação direta, quando não se justificara imposição de penalidade mais grave;
- B. Multa de 10% (dez por cento) ART. 156 §3º da Lei nº 14.133/21 sobre o valor do(s) item(s) prejudicado(s) pela conduta do fornecedor/prestador, por qualquer das infrações dos subitens “I ao XII”;
- C. Impedimento de licitar e contratar com o Município pelo prazo máximo de 3 (três) anos, nos casos dos subitens II a VII, quando não se justificar a imposição de penalidade mais grave;
- D. Declaração de inidoneidade para licitar ou contratar, que impedirá o responsável de licitar ou contratar no âmbito da Administração Pública direta e indireta de todos os entes federativos, pelo prazo mínimo de 3 (três) anos e máximo de 6 (seis) anos, nos casos dos subitens VIII a XII, bem como nos demais casos que justifiquem a imposição da penalidade mais grave.

10.2. Na aplicação das sanções serão considerados:

- 9.2.1. A natureza e a gravidade da infração cometida;
- 9.2.2. As peculiaridades do caso concreto;
- 9.2.3. As circunstâncias agravantes ou atenuantes;
- 9.2.4. Os danos que dela provierem para a Administração Pública;

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

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

10.5. A penalidade de multa pode ser aplicada cumulativamente com as demais sanções.

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

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

11. CLÁUSULA DÉCIMA PRIMEIRA – CANCELAMENTO DO REGISTRO DO FORNECEDOR

11.1. O registro do FORNECEDOR será cancelado quando ele:

- I - descumprir de forma injustificada às condições da Ata de Registro de Preços ou do instrumento de contratação dela decorrente;
- II - não aceitar reduzir o seu preço registrado, na hipótese deste se tornar superior àqueles praticados no mercado;
- III - sofrer as sanções de impedimento de licitar e contratar, quando aplicada pelo Município de Pesqueira-PE, e de declaração de inidoneidade para licitar ou contratar, nos termos dos incisos III e IV do artigo 156 da Lei nº 14.133, de 1º de abril de 2021;
- IV - não aceitar o preço revisado pelo ÓRGÃO GERENCIADOR;
- V - passar por alteração social ou modificação da finalidade ou da estrutura que restrinja sua capacidade de cumprir as condições da Ata de Registro de Preços;
- VI - decretar falência ou insolvência civil, bem como se houver dissolução da sociedade ou falecimento do fornecedor.

§ 1º. O cancelamento de registros nas hipóteses previstas nos incisos I e III será formalizado por despacho do Secretário do ÓRGÃO GERENCIADOR, assegurados o contraditório e a ampla defesa, consoante disposto no art. 39 do Decreto Municipal nº 016/2024.

§ 2. A extinção do registro do FORNECEDOR não afeta os registros dos demais fornecedores registrados na Ata.

12. CLÁUSULA DÉCIMA SEGUNDA – DA ATA DE REGISTRO DE PREÇOS

12.1. A Ata de Registro de Preços poderá ser cancelada, desde que formalmente explicitadas nos autos do processo e assegurados o contraditório e a ampla defesa, diante das seguintes situações:

- I - caso fortuito ou força maior, regularmente comprovados, impeditivos da execução dos serviços;
- II - razões de interesse público, justificadas pelo Secretário do ÓRGÃO GERENCIADOR.

§ 1º. O FORNECEDOR será notificado para apresentar defesa no prazo de **5 (cinco) dias úteis**, a contar do recebimento da comunicação acerca do cancelamento.

§ 2º. A notificação a que se refere o parágrafo anterior poderá ser promovida por meio eletrônico ou outro meio hábil, nos termos do art. 39, § 1º, do Decreto Municipal nº 016/2024.

13. CLÁUSULA DÉCIMA TERCEIRA – DO ACOMPANHAMENTO E FISCALIZAÇÃO

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

SECRETARIA DE SAÚDE	<u>Fiscal:</u> Francisco Beserra da Silva, Diretor Administrativo da Secretaria de Saúde; <u>Gestor:</u> Andréia Florêncio da Silva (Nutricionista), e <u>Suplente Fiscal:</u> Ana Claudia Silva Bezerra, Superintendente de Saúde.
--------------------------------	--

14. CLÁUSULA DÉCIMA QUARTA – COMUNICAÇÕES

14.1. Todas as comunicações entre as partes serão efetuadas por escrito e só assim produzirão seus efeitos.

Parágrafo único. O FORNECEDOR, por meio de endereço de e-mail válido, fornecido na etapa de contratação, compromete-se a receber todo e qualquer tipo de notificação, inclusive para efeitos de sanções ou penalidades, iniciando o prazo para o destinatário a partir da remessa válida pelo ÓRGÃO GERENCIADOR.

15. CLÁUSULA DÉCIMA QUINTA – PUBLICIDADE DOS ATOS

15.1. Conforme dispõe o art. 28, § 4º, do Decreto Municipal nº 016/2024, os preços registrados na presente Ata, como condição de sua eficácia, serão divulgados no Portal Nacional de Contratações Públicas (PNCP) e ficarão disponíveis durante toda a vigência da Ata de Registro de Preços.

16. CLÁUSULA DÉCIMA SEXTA – TOLERÂNCIAS

16.1. Quaisquer tolerâncias entre as partes, observando-se a razoabilidade e o interesse público, não importarão em novação de qualquer uma das cláusulas ou condições estatuídas nesta Ata de Registro de Preços, as quais permanecerão íntegras.

17. CLÁUSULA DÉCIMA SÉTIMA – RESOLUÇÃO DE CONTROVÉRSIAS E FORO

17.1. É eleito o Foro da Comarca de Pesqueira, Estado de Pernambuco, com expressa renúncia a qualquer outro, por mais privilegiado que seja, para dirimir os litígios que decorrerem da execução deste Termo de Contrato que não possam ser compostos pela conciliação, conforme art. 92, § 1º, da Lei nº 14.133/2021

E por estarem, assim, justas e acordadas, assinam as partes contratantes o presente instrumento em 03 (três) vias impressas de igual teor e forma, para um só efeito.

Pesqueira (PE), de de 2024.

FUNDO MUNICIPAL DE SAÚDE DE PESQUEIRA-PE
JAQUELINE CORDEIRO LOPES – Secretária
Órgão Gerenciador

(inserir razão social da empresa)
(inserir representante legal da empresa)
Fornecedor Registrado

ANEXO V

MINUTA DE CONTRATO

Processo Administrativo nº 011/2024 – CC-FMS.

Pregão Eletrônico nº 010/2024 – CC/FMS

Contrato nº ____/2024.

**TERMO DE CONTRATO DE FORNECIMENTO QUE
ENTRE SI CELEBRAM O FUNDO MUNICIPAL DE
SAÚDE DO MUNICÍPIO DE PESQUEIRA-PE E A
EMPRESA _____ NOS TERMOS DAS CLÁUSULAS
E CONDIÇÕES ABAIXO ESTIPULADAS:**

Pelo presente instrumento, que entre si firmam, o **FUNDO MUNICIPAL DE SAÚDE DO MUNICÍPIO DE PESQUEIRA-PE**, pessoa jurídica de direito público, inscrito no CNPJ sob o n.º 10.488.181/0001-09, com sede na Av. Luiz de Almeida Maciel, s/n, Prado, CEP 55.200-000, Pesqueira – PE, neste ato representado por sua Secretária/Gestora, **Srª Jaqueline Cordeiro Lopes**, brasileira, solteira, enfermeira, inscrita no CPF sob o nº ***.101.994-**, portadora do RG sob o nº 9.659.253 - SDS/PE, residente e domiciliado na cidade de Pesqueira, na qualidade de **CONTRATADA**, a Empresa _____, inscrita no CNPJ (MF) sob o N.º ____, com sede _____, na cidade de ____, Estado de ____, nesta ato representada por seu sócio – gerente, Sr. ____, brasileiro, ____, ____, residente e domiciliado na cidade de ____, Estado de ____, no final subscrito, têm entre si justo e avençado o presente instrumento contratual, de acordo como Processo Licitatório realizado sob a modalidade **PREGÃO ELETRÔNICO Nº 010/2024 – SRP 009/2024 - CC/FMS** e, ainda, de acordo com a proposta de preços da CONTRATADA, 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 na Lei Federal n.º 14.133/2021 e demais normas aplicáveis, 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. CLÁUSULA PRIMEIRA - OBJETO

1.1. O objeto do presente Contrato é a aquisição parcelada de **GÊNEROS ALIMENTÍCIOS** Perecíveis, Não Perecíveis e Hortifrúts, destinados aos usuários do Sistema Único de Saúde que necessitam de assistência ambulatorial e emergencial no Hospital Dr. Lídio Paraíba, no Centro de Atenção Psicossocial e Casa de Apoio do Município de Pesqueira/PE, conforme especificações, exigências e quantidades constantes do Termo de Referência, anexo ao Edital, sendo parte integrante do mesmo, independente de transcrição.

§ 1º - O objeto deverá ser entregue, **parceladamente**, pela(s) contratada(s), por sua conta, risco e despesas, nas quantidades solicitadas pelo Fundo Municipal de Saúde de Pesqueira/PE, através de Ordem de Fornecimento, nos seguintes endereços.

- Hospital Dr. Lídio Paraíba, localizado na Av. F Pessoa de Queiroz, centro, Pesqueira/PE
- CAPS – Centro de Apoio Psicossocial, localizado na Av. Ezio Araújo, centro, Pesqueira/PE.
- Casa de Apoio, localizada na Av. Cel Carlos de Brito, 223, centro, Pesqueira/PE.

§ 2º - Por se tratar de fornecimento parcelado, deverá ter prioridade nas aquisições os produtos ofertados decorrentes da Cota Reservada, salvo, os casos em que a cota reservada for inadequada para atender as quantidades ou condições do pedido (Art. 8º, §4º do Decreto 8.538/15).

§ 3º - Os quantitativos indicados são estimativos podendo o FMS de Pesqueira/PE executá-lo no todo ou em parte conforme necessidade de consumo e capacidade de armazenamento gerenciada pela Secretaria demandante, respeitados os limites legais de redução e acréscimo.

2. CLÁUSULA SEGUNDA – DOS PRAZOS

2.1. O prazo de vigência do contrato será de **12 (doze) meses**, contados a partir da sua assinatura.

§ 1º - O prazo para a entrega do objeto licitado será de até **10 (dez) dias úteis**, contados da solicitação pelo Fundo Municipal de Saúde de Pesqueira/PE, através da Ordem de Fornecimento ou Nota de Empenho.

§ 2º - A Contratada ficará obrigada a trocar o(s) produto(s) que vier(em) a ser rejeitado(s) por não atender à(s) especificação(ões) anexa(s) a este Edital 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. O prazo para entrega do novo produto será de **até 48h (quarenta e oito horas)**, contado do recebimento da solicitação de troca.

§ 3º - **Não será admitida/recebida entrega parcial dos produtos solicitados por meio das Ordens de Fornecimento expedidas pela Contratante, devendo ser entregue o quantitativo total descrito no DANFE ou na nota fiscal eletrônica.**

§ 4º - O prazo de validade dos produtos **é aquele estabelecido no Termo de Referência**, contado a partir da data de entrega dos respectivos produtos solicitados na Ordem de Fornecimento emitida pela Secretaria de Saúde de Pesqueira/PE. **Situações divergentes, após avaliação no ato do recebimento, poderão ser aceitas desde que o respectivo fornecedor apresente Carta de Comprometimento de troca de insumos, caso não haja consumo até o seu referido prazo de validade. A carta de comprometimento de troca deverá acompanhar a nota fiscal no ato da entrega.**

3. CLÁUSULA TERCEIRA - VALOR DO CONTRATO E DAS CONDIÇÕES DE PAGAMENTO

3.1. Como contraprestação ao fornecimento do objeto deste acordo, o **Contratante** pagará à **Contratada** o **VALOR TOTAL** de R\$ ____ (____). Destarte a CONTRATADA foi vencedora dos **ITENS** ____ do Processo Licitatório, devendo ater-se as especificações sintéticas, aos quantitativos e preços, conforme disposto na proposta da CONTRATADA, sintetizada na tabela abaixo, posto que são os constantes do Certame.

ITEM	PRODUTO E DESCRIÇÃO	UNID.	QUANT.	MARCA	VALOR UNITÁRIO	VALOR TOTAL
xx	XXXXXXXXXXXXXXXXXXXX	xxx	xxx	xx	R\$	R\$
VALOR TOTAL						R\$ xx

§ 1º - O Contratante efetuará o pagamento das faturas referentes ao fornecimento do objeto deste acordo **em até 30 (trinta) dias consecutivos**, a contar da entrada da(s) Nota(s) Fiscal(s) devidamente atestada(s) pelo Gestor do FMS ou pessoa por ele designada, ao Departamento Financeiro do FMS de Pesqueira/PE, localizado na Av. Fernando Pessoa de Queiros, 425, Prado, CEP 55.200-000, nesta cidade.

§ 2º - Ocorrendo atraso no pagamento, desde que para tanto a Contratada não tenha concorrido, de alguma forma, haverá incidência de atualização monetária sobre o valor devido, pela variação acumulada do Índice Geral de Preços – Disponibilidade Interna (IGP-DI), publicado pela Fundação Getúlio Vargas.

§ 3º - Não será concedido reajuste ou correção monetária do valor do contrato.

§ 4º - Por ocasião do pagamento a contratada deverá apresentar ainda:

- I. Certificado de Regularidade do FGTS – CRF, comprovando regularidade com o FGTS;
- II. Certidão Conjunta Negativa de Débitos Relativos a Tributos Federais e à Dívida Ativa da União, expedida pela Secretaria da Receita Federal;
- III. Certidão Negativa de Débitos Trabalhistas – CNDT, expedida pela Justiça do Trabalho, comprovando a inexistência de débitos inadimplidos perante a Justiça do Trabalho;
- IV. Prova de regularidade com as Fazendas Estadual e Municipal do domicílio ou sede da contratada.

§ 5º - O pagamento será realizado, após a apresentação pela Contratada da nota fiscal devidamente preenchida e indicação do banco, agência e conta bancária da empresa que receberá o valor do objeto.

§ 6º - Não haverá, sob hipótese alguma, pagamento antecipado.

§ 7º - Nenhum pagamento será efetuado à adjudicatária enquanto pendente de liquidação qualquer obrigação. Esse fato não será gerador de direito a reajustamento de preços ou à atualização monetária.

§ 8º - A nota fiscal que for apresentada com erro, ou observada qualquer circunstância que desaconselhe o pagamento, será devolvida à contratada para correção e nesse caso, o prazo previsto no §1º será interrompido. A contagem do prazo previsto para pagamento será iniciada a partir da respectiva regularização.

§ 9º - Eventuais atrasos nos pagamentos imputáveis à contratada não gerarão direito a qualquer atualização.

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

§ 11 - Não será concedido reajuste ou correção monetária ao valor do Contrato, exceto quando, após o período de 12 meses iniciais, houver prorrogação de eventual contrato celebrado, hipótese na qual os preços poderão ser reajustados com base no IPCA/IBGE, a requerimento da contratada, apurado desde a data do orçamento estimado, em consonância com a exigência legal do artigo 92, § 3º da Lei 14.133/2021.

§ 12 - Em caso de prorrogação do prazo contratual sem a concessão do reajuste, a Contratada deverá expressar por escrito sua renúncia ao reajuste previsto no §11.

§ 13 - Fica assegurado o reequilíbrio econômico-financeiro inicial do Contrato, mediante a superveniência de fato imprevisível nos termos e forma estabelecida no artigo 124, inciso II, d da Lei 14.133/21 mediante provocação da contratada, cuja pretensão deverá estar suficientemente comprovada através de documento(s).

§ 14 - Ocorrendo atraso no pagamento, e desde que para tanto, a contratada não tenha concorrido de alguma forma; haverá incidência de atualização monetária sobre o valor devido, pela variação acumulada do IPCA/IBGE ocorrida entre a data final prevista para o pagamento e a data de sua efetiva realização.

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

§ 16 - Os pagamentos dos valores acima referidos também ficam condicionados à comprovação do recolhimento dos encargos previdenciários pela Contratada.

§ 17 - No valor contratado estão inclusas todas as despesas diretas e indiretas, inclusive os tributos, taxas, custos com embalagens, encargos sociais, trabalhistas e previdenciários, frete,

descarregamento, transporte, comissões, seguro e quaisquer outros custos e despesas que incidam sobre o fornecimento do objeto deste contrato.

§ 18 - Nenhum pagamento será efetuado ao Contratado enquanto estiver pendente de liquidação qualquer obrigação. Esse fato não será gerador de direito a reajustamento de preços ou a atualização monetária.

4. CLÁUSULA QUARTA - CLASSIFICAÇÃO ORÇAMENTÁRIA

4.1. Todos os valores financeiros a serem pagos, decorrentes do presente contrato, correrão por conta das seguintes dotações orçamentárias:



5. CLÁUSULA QUINTA - RECEBIMENTO/ACEITAÇÃO DO OBJETO

5.1. O objeto deste contrato será recebido conforme a seguir:

- a) **Provisoriamente:** pelo Secretário/Gestor do FMS ou pessoa por ele designada, para efeito de posterior verificação de conformidade dos produtos com as especificações expressas neste Edital e Anexos e o produto entregue, inclusive, serão verificadas as características e compatibilidade dos itens, bem como a marca, validade (quando for o caso) além de outras informações pertinentes;
- b) **Definitivamente:** pelo Secretário/Gestor do FMS ou pessoa por ele designada, depois de confirmada a compatibilidade das especificações e quantitativos dos produtos entregues com as propostas comerciais apresentadas e condições exigidas no instrumento convocatório, até 10 (dez) dias úteis do recebimento provisório.

5.2. O recebimento definitivo não exclui as responsabilidades: administrativa, civil e penal da CONTRATADA, dentro dos limites estabelecidos pela lei ou pelo contrato.

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

5.4. São de responsabilidade do fornecedor os padrões adequados de segurança e qualidade, cabendo-lhe sanar quaisquer irregularidades detectadas quando da execução Contratual.

5.5. O produto ofertado deverá ser acondicionado conforme praxe do fabricante, garantindo sua total integridade até o uso. Rotulado conforme legislação vigente. O produto ofertado deverá atender aos dispositivos da lei n° 8.078/90 (Código de Defesa do Consumidor) e às demais legislações vigentes.

5.6. Todos os itens deverão ser entregues em perfeito estado e com plena condição de uso/utilização.

5.7. A aceitação definitiva não acarretará de modo algum a exoneração da **Contratada** da responsabilidade civil e técnica por futuros eventos decorrentes ou relacionados com a execução dos mesmos.

6. CLÁUSULA SEXTA - OBRIGAÇÕES DO FMS DE PESQUEIRA/CONTRATANTE

6.1. As obrigações do CONTRATANTE são aquelas previstas no Termo de Referência, anexo do Edital.

7. CLÁUSULA SÉTIMA - OBRIGAÇÕES DA CONTRATADA

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

8. CLÁUSULA OITAVA – DA SUBCONTATAÇÃO

8.1. Não será permitida a subcontratação do objeto deste contrato.

9. CLÁUSULA NONA - SANÇÕES ADMINISTRATIVAS

9.1. As regras relativas à apuração e aplicação das sanções administrativas estão previstas no Termo de Referência, anexo do Edital.

10. CLÁUSULA DÉCIMA - DAS HIPÓTESES DE EXTINÇÃO DO CONTRATO

10.1. A extinção do contrato se dará nos termos dos artigos 106, inciso III, ou 137 da Lei n. 14.133/2021.

10.1.1. No caso de rescisão provocada por inadimplemento da CONTRATADA, a CONTRATANTE poderá reter, cautelarmente, os créditos decorrentes do contrato até o valor dos prejuízos causados, já calculados ou estimados.

10.1.2. No procedimento que visa à rescisão do contrato, será assegurado o contraditório e a ampla defesa, sendo que, depois de encerrada a instrução inicial, a CONTRATADA terá o prazo de 5 (cinco) dias úteis para se manifestar e produzir provas, sem prejuízo da possibilidade de a CONTRATANTE adotar, motivadamente, providências acauteladoras.

11. CLÁUSULA DÉCIMA PRIMEIRA – ALTERAÇÕES CONTRATUAIS

11.1. Eventuais alterações contratuais reger-se-ão pela disciplina do art. 124 da Lei nº 14.133, de 2021.

11.2. 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, nos termos do art. 125 da Lei nº 14.333, de 2021.

11.3. 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 termo de contrato.

11.4. Registros que não caracterizam alteração do contrato podem ser realizados por simples apostila, dispensada a celebração de termo aditivo, na forma do art. 136 da Lei nº 14.133, de 2021.

12. CLÁUSULA DÉCIMA SEGUNDA – DOS AGENTES DA GESTÃO E FISCALIZAÇÃO

12.1. Durante a vigência do Contrato, o controle da execução será acompanhado pelos seguintes servidores:

SECRETARIA DE SAÚDE	Fiscal: Francisco Beserra da Silva, Diretor Administrativo da Secretaria de Saúde; Gestor: Andréia Florêncio da Silva (Nutricionista), e Suplente Fiscal: Ana Claudia Silva Bezerra, Superintendente de Saúde
----------------------------	--

12.2. A fiscalização de que trata este item não exclui, nem reduz a responsabilidade da Adjudicatária, inclusive perante terceiros, por qualquer irregularidade, ainda que resultante de imperfeições técnicas ou

vícios redibitórios, e, na ocorrência desta, não implica em co-responsabilidade da Administração ou de seus agentes e prepostos, de conformidade com o Art. 120 da Lei nº 14.133, de 2021.

13. CLÁUSULA DÉCIMA QUARTA – DAS DESPESAS DO CONTRATO

13.1. Constituirá encargo exclusivo da contratada o pagamento de tributos, tarifas e despesas decorrentes da execução do objeto deste Contrato.

Parágrafo Único: Serão da contratada todas as despesas decorrentes de encargos trabalhistas, previdenciários, fiscais e comerciais, decorrentes da execução do Contrato, conforme preconizado no art. 121, da Lei Federal nº 14.133/2021.

14. CLÁUSULA DÉCIMA QUINTA – DOS CASOS OMISSOS

14.1. Os casos omissos serão decididos pela CONTRATANTE, segundo as disposições contidas na Lei nº 14.133/2021 e demais normas aplicáveis e, subsidiariamente, segundo as disposições contidas na Lei nº 8.078, de 1990 – Código de Defesa do Consumidor – e normas e princípios gerais dos contratos.

15. CLÁUSULA DÉCIMA SEXTA – DAS TOLERÂNCIAS

15.1. Quaisquer tolerâncias entre as partes, observando-se a razoabilidade e o interesse público, não importarão em novação de qualquer uma das cláusulas ou condições estatuídas neste contrato, as quais permanecerão íntegras.

16. CLÁUSULA DÉCIMA SÉTIMA – DA PUBLICIDADE

16.1. Incumbirá à CONTRATANTE providenciar a publicação do extrato deste instrumento.

17. CLÁUSULA DÉCIMA NONA – RESOLUÇÃO DE CONTROVÉRSIAS E FORO

17.1. É eleito o Foro da Comarca de Pesqueira, Estado de Pernambuco, com expressa renúncia a qualquer outro, por mais privilegiado que seja, para dirimir os litígios que decorrerem da execução deste Termo de Contrato que não possam ser compostos pela conciliação, conforme art. 92, § 1º, da Lei nº 14.133/2021.

E, por estarem justos e acordados, firmam o presente contrato em 03 (três) vias de igual teor e para um só efeito legal.

Pesqueira (PE), de de 2024.

FUNDO MUNICIPAL DE SAÚDE DE PESQUEIRA-PE
JAQUELINE CORDEIRO LOPES – Secretária
Contratante

(inserir razão social da empresa)
(inserir representante legal da empresa)
Contratada