



ESTADO DE PERNAMBUCO
FUNDO MUNICIPAL DE SAÚDE DE TABIRA
SETOR DE CONTRATAÇÃO

PROCESSO LICITATÓRIO - PREGÃO ELETRÔNICO

PREGÃO ELETRÔNICO Nº 00019/2026
PROCESSO ADMINISTRATIVO Nº 023/2026

ÓRGÃO REALIZADOR DO CERTAME:
Fundo Municipal de Saúde de Tabira
Av Raimundo Ferreira, SN - Joao Cordeiro - Tabira - PE
CEP: 56780-000.

Sistema eletrônico utilizado: <https://www.portaldecompraspublicas.com.br/>

OBJETO:

Aquisição parcelada de Gêneros Alimentícios, por período de 12 (doze) meses, visando atender ao Fundo Municipal de Saúde de Tabira/PE.

ELEMENTOS BÁSICOS DO PROCESSO:

SOLICITAÇÃO E JUSTIFICATIVA DA CONTRATAÇÃO
ESTUDO TÉCNICO PRELIMINAR – VIABILIDADE DA CONTRATAÇÃO
DESIGNAÇÃO DO ÓRGÃO DE CONTRATAÇÃO
DECLARAÇÃO DE DISPONIBILIDADE ORÇAMENTÁRIA
AUTORIZAÇÃO PARA REALIZAÇÃO DO CERTAME
PROTOCOLO E AUTUAÇÃO DO PROCESSO
MINUTA DO INSTRUMENTO CONVOCATÓRIO
PARECER JURÍDICO – CONTROLE PRÉVIO DE LEGALIDADE
INSTRUMENTO CONVOCATÓRIO E SEUS ELEMENTOS CONSTITUTIVOS
PUBLICIDADE DO CERTAME – DIVULGAÇÃO
ELEMENTOS RESULTANTES DA DISPUTA À DISTÂNCIA – SISTEMA ELETRÔNICO
QUADRO COMPARATIVO DOS PREÇOS – MAPA DE APURAÇÃO
RELATÓRIO FINAL DOS TRABALHOS
PARECER JURÍDICO – ANÁLISE DO PROCESSO LICITATÓRIO
ATOS DE ADJUDICAÇÃO E HOMOLOGAÇÃO
CONTRATO CORRESPONDENTE
PUBLICAÇÕES

Lei Federal nº 14.133, de 1º de abril de 2021:

"Lei de Licitações e Contratos Administrativos."



ESTADO DE PERNAMBUCO
FUNDO MUNICIPAL DE SAÚDE DE TABIRA
FUNDO MUNICIPAL DE SAÚDE

Tabira - PE, 05 de Maio de 2026.

Senhora Secretária de Saúde,

Solicitamos que seja autorizado ao Setor de Contratação deste órgão, realizar procedimento licitatório, na modalidade exigida pela legislação em vigor, destinado a:

Aquisição parcelada de Gêneros Alimentícios, por período de 12 (doze) meses, visando atender ao Fundo Municipal de Saúde de Tabira/PE.

Justificativa para a necessidade da solicitação:

A contratação acima descrita está sendo solicitada, nos termos das especificações técnicas e informações complementares que a acompanham, quando for o caso, motivada: Pela necessidade da devida efetivação de compra para suprir demanda específica – Aquisição parcelada de Gêneros Alimentícios, por período de 12 (doze) meses, visando atender ao Fundo Municipal de Saúde de Tabira/PE – considerada oportuna e imprescindível, bem como relevante medida de interesse público; e ainda, pela necessidade de desenvolvimento de ações continuadas para a promoção de atividades pertinentes, visando à maximização dos recursos em relação aos objetivos programados, observadas as diretrizes e metas definidas nas ferramentas de planejamento aprovadas.

Informamos que existe previsão de dotação específica no orçamento vigente, apropriada para a devida execução do objeto a ser licitado, conforme consulta preliminar efetuada.

Certos de contarmos com imediata aprovação desta solicitação, a qual deverá ocorrer somente após declaração formal do setor responsável comprovando a disponibilidade orçamentária e a compatibilidade da previsão desses recursos com o compromisso a ser assumido, pela sua total relevância e pertinência, ficamos a inteira disposição para maiores informações e demais esclarecimentos que forem julgados necessários.

Em anexo, elementos que instruem a presente solicitação, inclusive:

- Justificativa para a estimativa de quantitativo;
- Justificativa da padronização e do catálogo eletrônico;
- Documento de Formalização da Demanda - DFD [consolidada];
- Estudo Técnico Preliminar - ETP; e
- Termo de Referência - TR.

Atenciosamente,

MARIA GISELI LOUREDO LIMA PADILHA
Secretária Municipal de Saúde



ESTADO DE PERNAMBUCO
FUNDO MUNICIPAL DE SAÚDE DE TABIRA
FUNDO MUNICIPAL DE SAÚDE

JUSTIFICATIVA PARA A ESTIMATIVA DE QUANTITATIVO

OBJETO: Aquisição parcelada de Gêneros Alimentícios, por período de 12 (doze) meses, visando atender ao Fundo Municipal de Saúde de Tabira/PE.

1.0.DA JUSTIFICATIVA

1.1.A contratação acima descrita, que será processada nos termos deste instrumento, especificações técnicas e informações complementares que o acompanham, quando for o caso, justifica-se: Pela necessidade da devida efetivação de compra para suprir demanda específica – Aquisição parcelada de Gêneros Alimentícios, por período de 12 (doze) meses, visando atender ao Fundo Municipal de Saúde de Tabira/PE – considerada oportuna e imprescindível, bem como relevante medida de interesse público; e ainda, pela necessidade de desenvolvimento de ações continuadas para a promoção de atividades pertinentes, visando à maximização dos recursos em relação aos objetivos programados, observadas as diretrizes e metas definidas nas ferramentas de planejamento aprovadas.

1.2.O quantitativo e a respectiva unidade da presente contratação em função do consumo e utilização prováveis foram devidamente definidos mediante observância à previsão da demanda a ser atendida e possíveis alterações em decorrência das atividades a serem desenvolvidas e seus desdobramentos, bem como considerando o orçamento disponível e ainda a sequência histórica da realização de despesas semelhantes, quando existente.

2.0.DO FORNECIMENTO

2.1.O quantitativo e a respectiva unidade da referida contratação em função do consumo delineado e utilização prováveis são:

CÓDIGO	DISCRIMINAÇÃO	OBS	UNIDADE	QUANTIDADE
1	Açafrão-da-terra (cúrcuma) em pó, 100% natural, moído fino, sem adição	...	Kg	30
2	ACHOCOLATADO EM PÓ – Obtido pela mistura de cacau em pó solúvel, malto	...	PCT	50
3	AÇUCAR – obtido da cana de açúcar, tipo CRISTAL, com aspecto, cor, e o	...	FARDO	150
4	ADOÇANTE STÉVIA – Composto a base de estévia 100 %, líquido, acondicionado	...	UND	50
5	AMEIXA EM CALDA SEM CAROÇO – Fruto em calda, sem caroço, com cor, odor	...	KG	30
6	Arroz branco tipo 1, grãos inteiros, limpos, polidos, sem impurezas, l	...	FARDO	50
7	ARROZ INTEGRAL – Tipo 1, constituído de grãos inteiros, com teor de um	...	FARDO	50
8	Arroz tipo 1 parboilizado, grãos inteiros, uniformes, firmes e isentos	...	FARDO	200
9	AVEIA EM FLOCOS FINOS: produzido em grão íntegro prensado, ideal para	...	PCT	200
10	AZEITONA EM CONSERVA – Sem caroço, aspecto cor, odor e sabor caracterís	...	PCT	200
11	BATATA PALHA – Produto obtido a partir de batata selecionada, frita, c	...	PCT	30
12	BISCOITO DOCE TIPO MARIA – Composição básica de farinha de trigo, gord	...	CX	100
13	BISCOITO INTEGRAL – Composto por farinha de trigo integral, Acondicion	...	PCT	400
14	BISCOITO SALGADO TIPO CREAM-CRACKER – Composição básica de farinha de	...	CX	150
15	CAFÉ EM PÓ – Torrado e moído, isento de grãos pretos / verdes / fermen	...	FARDO	300
16	CALDO CULINÁRIO, SABOR GALINHA – Tempero industrializado, acondicionad	...	CX	50
17	CHA DE BOLDO		KG	30
18	CHA DE CAMOMILA CAIXA COM 10 UND.		KG	30
19	CHÁ DE ERVA CIDREIRA CAIXA COM 10 UND.		KG	30
20	CHÁ DE ERVA DOCE		KG	30
21	CHÁ DE HORTELÃ CAIXA COM 10 UND.		KG	30
22	Chimichurri desidratado, mistura de ervas e especiarias típicas, sem c	...	Kg	100
23	Chocolate em pó 50% cacau, próprio para uso culinário, com teor de cac	...	Unidade	100
24	COCO RALADO – Produto obtido da polpa do coco desidratada e ralada, co	...	KG	30
25	COLORÍFICO EM PÓ – Fino, homogêneo, dessecados e moídos, coloração ver	...	FARDO	150
26	Cominho: em pó acondicionado em pacote de 200g SEM SAL		PCT	150
27	Creme de leite, com teor de gordura entre 17% e 25%, esterilizado, do	...	Unidade	2000
28	DOCE EM BARRA DE BANANA: Embalagem em plástico no formato cilindro com	...	UND	500
29	DOCE EM BARRA DE GOIABA: Embalagem em plástico no formato cilindro com	...	UND	500
30	Dueto de milho e ervilha, produto em sachê, contendo milho e ervilha c	...	Unidade	1000
31	ERVAS FINAS – Mistura de ervas desidratadas (salsa, cebolinha, manjeri	...	KG	30
32	ERVILHA – Em conserva, imerso em composição líquida de cobertura, grão	...	LATA	300
33	EXTRATO DE TOMATE – Polpa de tomate, sal. Embalagem plástica atóxica c	...	UND	3000
34	FARELO DE AVEIA – Fonte de fibras, contém B-Q, acondicionado em embala	...	PCT	60
35	FARINHA DE MANDIOCA – Torrada, seca, fina, tipo 1, branca, isenta de s	...	PCT	600
36	Farinha de milho amarela em flocos: Produzida a partir da moagem do mi	...	PCT	300
37	FARINHA DE TRIGO COM FERMENTO – Fina, tipo 1, branca, isenta de sujida	...	PCT	700
38	FARINHA DE TRIGO SEM FERMENTO – Fina, tipo 1, branca, isenta de sujida	...	PCT	350
39	FÉCULA DE TAPIOCA – Goma fina, tipo 1, branca, isenta de sujidades. Ac	...	PCT	400
40	FEIJÃO CARIOCA – Tipo 1, novo, constituído de grãos inteiros e sadios,	...	FARDO	100
41	FEIJÃO DE CORDA, EMBALADO EM SACO PLÁSTICO TRANSPARENTE DE POLIETILEN	...	FARDO	100
42	Fermento químico em pó, próprio para panificação e confeitaria. Produ	...	Unidade	50

43	FLOCOS DE MILHO – Pré cozido, aspecto cor, odor e sabor característico	...	FARDO	60
44	GELATINA DIET – Produto em pó, diet (sem adição de açúcar), com cor, o	...	KG	30
45	IOGURTE – Produto obtido a partir da fermentação do leite, com aspecto	...	LITRO	1000
46	Leite condensado integral, com teor mínimo de sólidos totais de 65%, e	...	Unidade	600
47	LEITE DE COCO – Produto obtido da extração da polpa do coco, com cor,	...	LITRO	30
48	Leite em pó desnatado, solúvel, com no máximo 1% de gordura, sem adição	...	Pacote	2000
49	LEITE EM PÓ INTEGRAL – acondicionado em embalagens herméticamente fech	...	PCT	2000
50	LEITE EM PÓ SEM LACTOSE – Aspecto: pó fino, cor branca a levemente amarela	...	FARDO	30
51	LOURO – Folhas secas de louro, inteiras, com coloração e aroma característico	...	KG	10
52	MACARRÃO FINO – Tipo espaguete, massa seca, aspecto cor, odor e sabor	...	FARDO	500
53	Macarrão tipo parafuso (fusilli), elaborado com sêmola de trigo durum,	...	Pacote	2000
54	Maionese tradicional, em sachê com 200g, pronta para consumo, com textura	...	Unidade	600
55	Maizena Amido De Milho 200g		UND	250
56	MANJERICÃO – Folhas secas de manjerição, com coloração verde característica	...	KG	15
57	Margarina 1 kg: composta por óleos vegetais líquidos e interesterifica	...	UND	1200
58	Margarina 15kg: composta por óleos vegetais líquidos e interesterifica	...	UND	200
59	MARGARINA LIGHT – Composta por óleos vegetais, aspecto cor, odor e sabor	...	UND	200
60	MASSA PARA LASANHA: Pacote 500g. Corante Artificial : Não Contém Orgânicos	...	UND	100
61	Milho em Conserva Sem Glúten Sachê 170g		UND	500
62	MILHO PARA MUNGUNZÁ – Grãos amarelos inteiros, aspecto cor, odor e sabor	...	FARDO	10
63	MILHO VERDE – Em conserva, imerso em composição líquida de cobertura,	...	LT	600
64	MOLHO BARBECUE – Molho pronto para consumo, com coloração, odor e sabor	...	LITRO	50
65	Molho Inglês 1 litro		UND	50
66	MOLHO MADEIRA – Molho pronto para consumo, com cor, odor e sabor característico	...	LITRO	50
67	Mostarda 1 litro		UND	100
68	ÓLEO DE SOJA – Comestível, obtido da soja, sem aditivo, isento de rancidez	...	CX	50
69	ORÉGANO – Folhas secas de orégano, com coloração verde característica,	...	KG	15
70	Ovos brancos tipo médio ou grande, frescos, inteiros, limpos, com casca	...	Bandeja	5000
71	Pão de forma integral pacote com 400 g		UND	150
72	Páprica doce em pó, 100% pura, moída fina, sem adição de corantes ou conservantes	...	Kg	50
73	Presunto Cozido Sem Capa De Gordura		KG	50
74	PROTEÍNA DE SOJA – Obtida da farinha desengordurada de soja, umidade máxima 10%	...	PCT	300
75	Queijo Mussarela		KG	100
76	Queijo ralado tipo parmesão, ralado fino, seco, de origem bovina, embalagem	...	Unidade	500
77	RAPADURA – Produto obtido através do caldo de cana-de-açúcar. aspecto	...	UND	500
78	Refrigerante – Água gaseificada, açúcar, acidulante ácido cítrico, com cor	...	UND	300
79	REQUEIJÃO CREMOSO – Produto lácteo de consistência cremosa, cor branca	...	UNI	1000
80	SAL IODADO – Refinado, condicionado em embalagem plástica transparente	...	FARDO	30
81	SARDINHA EM CONSERVA – Em molho de tomate, sal, amido modificado, açúcar	...	UND	500
82	TEMPERO EM PÓ SACHÊ – Diversos sabores, com padrão de qualidade igual	...	PCT	100
83	UVA PASSA – Fruto desidratado, com coloração, odor e sabor característico	...	KG	10
84	VINAGRE – Produto composto de Fermento acético de álcool, água. Acondicionado	...	UND	500
85	XERÉM – aspecto cor, odor e sabor característico, isentos de sujidades	...	FARDO	30

Observação: as especificações do objeto estão discriminadas no Termo de Referência.

Tabira - PE, 05 de Maio de 2026.

MARIA GISELI LOUREDO LIMA PADILHA
Secretária Municipal de Saúde



ESTADO DE PERNAMBUCO
FUNDO MUNICIPAL DE SAÚDE DE TABIRA
FUNDO MUNICIPAL DE SAÚDE

JUSTIFICATIVA DA PADRONIZAÇÃO E DO CATÁLOGO ELETRÔNICO

OBJETO: Aquisição parcelada de Gêneros Alimentícios, por período de 12 (doze) meses, visando atender ao Fundo Municipal de Saúde de Tabira/PE.

1.0.DA JUSTIFICATIVA

1.1. Modelos padronizados de documentos: no presente processo de contratação serão utilizados modelos diversos de minutas de elementos necessários para a sua formalização, tais como, termo de referência e contrato, todos padronizados, pela disponibilidade de sistema específico de instrução e gestão de processos licitatórios e contratos o qual permite, sem prejuízo das funcionalidades, a informatização dos procedimentos e ampla instituição de modelos de minutas de editais e contratos padronizados, dentre outros, com auxílio dos órgãos de assessoramento jurídico e de controle interno da Administração, dispensando, inclusive, a adoção das minutas do Poder Executivo Federal; de que trata o Art. 19, inciso IV, da Lei 14.133/21.

1.2. Catálogo eletrônico de padronização: observados os aspectos e as características do objeto do presente processo, bem como abordadas todas as considerações técnicas, mercadológicas e de gestão que podem interferir na pretensa contratação, entende-se que o processo não recepciona de forma devida, a utilização de catálogo eletrônico de serviços, quer por inconsistência ou inexistência de adequada padronização em catálogo quando criado pela Administração, quer por inviabilidade ou incompatibilidade da adoção do respectivo catálogo eletrônico de padronização do Poder Executivo Federal; de que trata o Art. 19, inciso II, da Lei 14.133/21.

Tabira - PE, 05 de Maio de 2026.

MARIA GISELI LOUREDO LIMA PADILHA
Secretária Municipal de Saúde



ESTADO DE PERNAMBUCO
FUNDO MUNICIPAL DE SAÚDE DE TABIRA
FUNDO MUNICIPAL DE SAÚDE

DOCUMENTO DE FORMALIZAÇÃO DA DEMANDA – DFD [consolidada]

1.0. IDENTIFICAÇÃO DA DEMANDA

1.1. Constitui objeto da pretensa contratação: Aquisição parcelada de Gêneros Alimentícios, por período de 12 (doze) meses, visando atender ao Fundo Municipal de Saúde de Tabira/PE.

1.1.1. A denominação "consolidada" acima destacada, indica que o objeto da contratação visa ao atendimento da **demandas das diversas unidades da Administração** - secretaria, departamento, setor, dentre outros, representada pela sua estrutura organizacional definida no respectivo orçamento programa -, cujos quantitativos estão consolidados neste documento.

1.2. Classificação do objeto: Comum.

2.0. NECESSIDADE DA CONTRATAÇÃO

2.1. A contratação descrita é essencial: Pela necessidade da devida efetivação de compra para suprir demanda específica – Aquisição parcelada de Gêneros Alimentícios, por período de 12 (doze) meses, visando atender ao Fundo Municipal de Saúde de Tabira/PE – considerada oportuna e imprescindível, bem como relevante medida de interesse público; e ainda, pela necessidade de desenvolvimento de ações continuadas para a promoção de atividades pertinentes, visando à maximização dos recursos em relação aos objetivos programados, observadas as diretrizes e metas definidas nas ferramentas de planejamento aprovadas.

3.0. ALINHAMENTO AOS PLANOS DA ADMINISTRAÇÃO

3.1. A contratação pretendida está alinhada aos planos estratégicos da Administração, delineados nas diretrizes e metas definidas nas ferramentas de planejamento aprovadas, onde estão fixadas e detalhadas as respectivas ações ao alcance dos objetivos institucionais, primando pela eficácia, eficiência e efetividade dos respectivos projetos, programas e processos.

4.0. REQUISITOS DA CONTRATAÇÃO

4.1. As características e especificações do objeto da referida contratação são:

CÓDIGO	DESCRIÇÃO DO ITEM	UNIDADE	QUANTIDADE
DFD 1	Açafrão-da-terra (cúrcuma) em pó, 100% natural, moído fino, sem adição de conservantes ou corantes artificiais. Cor amarelo intensa característica, aroma e sabor típicos. Embalagem resistente e lacrada, com peso líquido de 1kg. Deve conter rótulo com informações obrigatórias: nome do produto, ingredientes, data de fabricação, validade, lote, peso líquido e CNPJ do fabricante. Validade mínima de 12 meses a partir da entrega.	Kg	30
DFD 2	ACHOCOLATADO EM PÓ – Obtido pela mistura de cacau em pó solúvel, maltodextrina, sal, aromatizantes e emulsificante lecitina de soja. Não contém glúten. Isento de sujidades e materiais estranhos, admitindo teor máximo de 3% de umidade. Acondicionado em embalagens plásticas, atóxicas com 400 G.	PCT	50
DFD 3	AÇUCAR – obtido da cana de açúcar, tipo CRISTAL, com aspecto, cor, e odor característico, admitindo umidade máxima de 0,3%ppm, sem fermentação, isento e sujidade, parasitas, materiais terrosos e detritos animais ou vegetais. Acondicionado em saco plástico atóxico de 1 kg e sub embalagem FARDOS COM 30 PACTOS DE 1 KG.	FARDO	150
DFD 4	ADOÇANTE STÉVIA – Composto a base de estévia 100 %, líquido, acondicionado em FRASCO C/ 80 ML.	UND	50
DFD 5	AMEIXA EM CALDA SEM CAROÇO – Fruto em calda, sem caroço, com cor, odor e sabor característicos, isento de sujidades, parasitas e larvas. Acondicionado em embalagem apropriada (lata ou plástico grau alimentício), íntegra e lacrada, contendo identificação do produto, data de fabricação e validade. Unidade: KG	KG	30
DFD 6	Arroz branco tipo 1, grãos inteiros, limpos, polidos, sem impurezas, livres de insetos e matérias estranhas. Embalado em pacote plástico resistente de 1kg. Produto com validade mínima de 6 meses a partir da entrega. Embalagem lacrada com rótulo contendo nome do produto, lote, data de fabricação, validade, peso líquido, fabricante e CNPJ. FARDO COM 30 PACTOS DE 1 KG.	FARDO	50
DFD 7	ARROZ INTEGRAL – Tipo 1, constituído de grãos inteiros, com teor de umidade máxima de 15%, isento e sujidade, parasitas, materiais terrosos e detritos animais ou vegetais. Acondicionado em saco plástico transparente atóxico com 1 kg. FARDO COM 30 KG	FARDO	50
DFD 8	Arroz tipo 1 parboilizado, grãos inteiros, uniformes, firmes e isentos de matérias estranhas, impurezas, carunchos ou umidade excessiva. Produto limpo, seco, polido e devidamente embalado em pacotes plásticos resistentes de 1kg (ou conforme necessidade). Embalagem lacrada e rotulada com as seguintes informações: nome do produto, tipo, lote, data de fabricação e validade, peso líquido, nome e CNPJ do fabricante. Validade mínima de 6 meses a partir da data de entrega. FARDO COM 30 PACTOS	FARDO	200
DFD 9	AVEIA EM FLOCOS FINOS: produzido em grão íntegro prensado, ideal para o preparo de mingau de aveia e diversas receitas. Embalagem com 450g.	PCT	200
DFD 10	AZEITONA EM CONSERVA – Sem caroço, aspecto cor, odor e sabor característico acondicionado em embalagem específica C/ 500 G.	PCT	200
DFD 11	BATATA PALHA – Produto obtido a partir de batata selecionada, frita, com coloração dourada característica, crocante, isenta de sujidades, parasitas e larvas. Acondicionada em embalagem plástica específica, íntegra e lacrada, em pacotes de 1 kg.	PCT	30
DFD 12	BISCOITO DOCE TIPO MARIA – Composição básica de farinha de trigo, gordura vegetal hidrogenada, extrato de malte, açúcar, sal, soro de leite, fermento biológico, estabilizante lecitina de soja e aromatizante. Acondicionado em embalagem de PACOTE COM 400 G e sub embalagem CAIXA COM 20 PACTOS DE 400G.	CX	100

DFD 13	BISCOITO INTEGRAL – Composto por farinha de trigo integral, Acondicionado em embalagem PACOTE C/ 156 G CONTENDO 6 UNIDADES DE 26 G	PCT	400
DFD 14	BISCOITO SALGADO TIPO CREAM–CRACKER – Composição básica de farinha de trigo, gordura vegetal hidrogenada, extrato de malte, açúcar, sal, soro de leite, fermento biológico, estabilizante lecitina de soja e aromatizante. Acondicionado em embalagem de PACOTE COM 400 G e sub embalagem CAIXA COM 20 PACOTES DE 400G.	CX	150
DFD 15	CAFÉ EM PÓ – Torrado e moído, isento de grãos pretos / verdes / fermentados, sabor residual típico, cor castanho claro a médio, qualidade global superior entre 6,51 e 7,6 pontos na escala sensorial. Embalados em Pacotes C/ 250 G. FARDO COM 20 PACTE DE 250G	FARDO	300
DFD 16	CALDO CULINÁRIO, SABOR GALINHA – Tempero industrializado, acondicionado em embalagem específica CARTELA C/ 24 caixinhas de 19 G.	CX	50
DFD 17	CHA DE BOLDO	KG	30
DFD 18	CHA DE CAMOMILA CAIXA COM 10 UND.	KG	30
DFD 19	CHÁ DE ERVA CIDREIRA CAIXA COM 10 UND.	KG	30
DFD 20	CHÁ DE ERVA DOCE	KG	30
DFD 21	CHÁ DE HORTELÃ CAIXA COM 10 UND.	KG	30
DFD 22	Chimichurri desidratado, mistura de ervas e especiarias típicas, sem corantes ou conservantes artificiais, aroma e sabor característicos. Embalagem resistente e lacrada, com peso líquido de 1kg. Produto deve conter rótulo com nome, ingredientes, data de fabricação, validade, lote, peso líquido e CNPJ do fabricante. Validade mínima de 12 meses a partir da entrega.	Kg	100
DFD 23	Chocolate em pó 50% cacau, próprio para uso culinário, com teor de cacau mínimo de 50%. Produto seco, homogêneo, solúvel, com cor e sabor característicos, isento de grumos, umidade, impurezas ou qualquer corpo estranho. Embalagem de 200g, original de fábrica, lacrada e com rótulo contendo: nome do produto, ingredientes, valor nutricional, peso líquido, data de fabricação, validade, lote e CNPJ do fabricante. Validade mínima de 6 meses a partir da entrega. Emb 200g	Unidade	100
DFD 24	COCO RALADO – Produto obtido da polpa do coco desidratada e ralada, com coloração branca característica, odor e sabor próprios, isento de sujidades, parasitas e larvas. Acondicionado em embalagem apropriada para alimentos, íntegra e lacrada. Unidade: KG	KG	30
DFD 25	COLORÍFICO EM PÓ – Fino, homogêneo, dessecados e moídos, coloração vermelho intenso, aspecto, cor, odor e sabor característico. Isento ode materiais estranhos. Acondicionado em embalagens plásticas, atóxicas, resistente e hermeticamente vedada, pacotes com 500 G e sub embalagem FARDO com 10 pacotes de 100 G. SEM SAL	FARDO	150
DFD 26	Cominho: em pó acondicionado em pacote de 200g SEM SAL	PCT	150
DFD 27	Creme de leite, com teor de gordura entre 17% e 25%, esterilizado, do tipo UHT (caixinha longa vida) ou pasteurizado, pronto para consumo, sem conservantes artificiais. Embalagem de 200g, original de fábrica, lacrada e em perfeitas condições. O rótulo deve conter: nome do produto, ingredientes, valor nutricional, data de fabricação, validade, lote, peso líquido e CNPJ do fabricante. Validade mínima de 4 meses a partir da entrega. Produto com registro no órgão competente (ANVISA ou MAPA).	Unidade	2000
DFD 28	DOCE EM BARRA DE BANANA: Embalagem em plástico no formato cilindro com 600 gramas	UND	500
DFD 29	DOCE EM BARRA DE GOIABA: Embalagem em plástico no formato cilindro com 600 gramas	UND	500
DFD 30	Dueto de milho e ervilha, produto em sachê, contendo milho e ervilha cozidos, limpos e sem impurezas. Embalagem original, hermeticamente fechada, com peso líquido entre 170g e 200g. Produto esterilizado, pronto para consumo, com validade mínima de 12 meses a partir da entrega. Rotulagem conforme legislação vigente, contendo informações obrigatórias do fabricante, lote, data de fabricação e validade. (SACHÊ)	Unidade	1000
DFD 31	ERVAS FINAS – Mistura de ervas desidratadas (salsa, cebolinha, manjeriço, orégano, entre outras), com cor, aroma e sabor característicos, isenta de sujidades, parasitas e larvas. Acondicionada em embalagem apropriada para alimentos. Unidade: KG	KG	30
DFD 32	ERVILHA – Em conserva, imerso em composição líquida de cobertura, grãos inteiros, aspecto cor, odor e sabor característico. Acondicionado em embalagem específica com 200 G (considerando peso líquido drenado)	LATA	300
DFD 33	EXTRATO DE TOMATE – Polpa de tomate, sal. Embalagem plástica atóxica com 340 G.	UND	3000
DFD 34	FARELO DE AVEIA – Fonte de fibras, contém B–Q, acondicionado em embalagem CX específica C/ 200 G.	PCT	60
DFD 35	FARINHA DE MANDIOCA – Torrada, seca, fina, tipo 1, branca, isenta de sujidades. Acondicionada em embalagens plásticas transparentes atóxicas com 1 KG.	PCT	600
DFD 36	Farinha de milho amarela em flocos: Produzida a partir da moagem do milho, isenta de matéria terrosa e parasitos. Não poderá estar úmida. Embalagem de 500 gramas.	PCT	300
DFD 37	FARINHA DE TRIGO COM FERMENTO – Fina, tipo 1, branca, isenta de sujidades. Acondicionada em embalagens plásticas transparentes atóxicas com 1 KG.	PCT	700
DFD 38	FARINHA DE TRIGO SEM FERMENTO – Fina, tipo 1, branca, isenta de sujidades. Acondicionada em embalagens plásticas transparentes atóxicas com 1 KG.	PCT	350
DFD 39	FÉCULA DE TAPIOCA – Goma fina, tipo 1, branca, isenta de sujidades. Acondicionada em embalagem plástica transparente atóxica com 1 KG.	PCT	400
DFD 40	FEIJÃO CARIOCA – Tipo 1, novo, constituído de grãos inteiros e sadios, com teor de umidade permitida em lei, isento e sujidade, parasitas, materiais terrosos e detritos animais ou vegetais. Acondicionado em saco plástico transparente atóxico com 1 kg, sub embalagem FARDO com 30 pacotes de 1 KG	FARDO	100
DFD 41	FEIJÃO DE CORDA, EMBALADO EM SACO PLASTICO TRANSPARENTE DE POLIETILENO, COM DADOS DE IDENTIFICAÇÃO DO PRODUTO, MARCA DO FABRICANTE, PRAZO DE VALIDADE, TIPO 1, FARDO COM 30 PACOTES DE 1KG	FARDO	100
DFD 42	Fermento químico em pó, próprio para panificação e confeitaria. Produto seco, fino, homogêneo, sem grumos, odor e sabor característicos. Embalagem de 100g, lacrada, original de fábrica, contendo informações obrigatórias no rótulo: nome do produto, composição, data de fabricação, validade, lote, CNPJ do fabricante e peso líquido. Validade mínima de 6 meses a partir da entrega. Produto deve estar registrado conforme exigências da ANVISA. Emb 100g	Unidade	50
DFD 43	FLOCOS DE MILHO – Pré cozido, aspecto cor, odor e sabor característico, isentos de sujidades. Parasitas e larva. Acondicionado em embalagens específicas, pacotes com 500 G e sub embalagem FARDO com 30 pacotes de 500 g.	FARDO	60

DFD 44	GELATINA DIET – Produto em pó, diet (sem adição de açúcar), com cor, odor e sabor característicos, isento de sujidades, parasitas e larvas. Acondicionado em embalagem original do fabricante, íntegra e lacrada de 1 kg.	KG	30
DFD 45	IOGURTE – Produto obtido a partir da fermentação do leite, com aspecto, cor, odor e sabor característicos, isento de sujidades, parasitas e larvas. Acondicionado em embalagem plástica apropriada, íntegra e lacrada, contendo identificação do produto, data de fabricação e validade. Unidade: LITRO	LITRO	1000
DFD 46	Leite condensado integral, com teor mínimo de sólidos totais de 65%, embalagem original de fábrica, lacrada, com peso líquido aproximado de 395g. Produto pronto para consumo, sem adição de conservantes artificiais. O rótulo deve conter: nome do produto, ingredientes, valor nutricional, lote, data de fabricação, validade mínima de 6 meses a partir da entrega e CNPJ do fabricante. Produto registrado no órgão competente (ANVISA ou MAPA). Cx 395g	Unidade	600
DFD 47	LEITE DE COCO – Produto obtido da extração da polpa do coco, com cor, odor e sabor característicos, isento de sujidades, parasitas e larvas. Acondicionado em embalagem apropriada para alimentos, íntegra e lacrada, com identificação e validade. Unidade: LITRO	LITRO	30
DFD 48	Leite em pó desnatado, solúvel, com no máximo 1% de gordura, sem adição de açúcar. Produto em pó homogêneo, com coloração branco-amarelada clara, odor e sabor característicos. Embalagem com 200g, hermeticamente fechada, original de fábrica, com rótulo contendo: nome do produto, ingredientes, tabela nutricional, lote, data de fabricação e validade, CNPJ e endereço do fabricante. Validade mínima de 12 meses a partir da data de entrega. Produto deve estar registrado na ANVISA ou MAPA. pct 200g	Pacote	2000
DFD 49	LEITE EM PÓ INTEGRAL – acondicionado em embalagens herméticamente fechadas, aluminizadas com 200 G.	PCT	2000
DFD 50	LEITE EM PÓ SEM LACTOSE – Aspecto: pó fino, cor branca a levemente amarelada, odor e sabor característicos, isento de sujidades, parasitas e larvas. Produto sem lactose, devidamente registrado no órgão competente, com data de fabricação e validade. Acondicionado em embalagem plástica específica, lacrada e íntegra, em pacotes de 200 g, com subembalagem em FARDOS, contendo 50 pacotes de 200 g.	FARDO	30
DFD 51	LOURO – Folhas secas de louro, inteiras, com coloração e aroma característicos, isentas de sujidades, parasitas e larvas. Acondicionado em embalagem apropriada, íntegra e lacrada. Unidade: KG	KG	10
DFD 52	MACARRÃO FINO – Tipo espaguete, massa seca, aspecto cor, odor e sabor característico, obtido pela composição de farinha especial, ovos e demais substâncias permitidas, isento de sujidades e parasitas. Acondicionado em embalagens plásticas transparentes atóxicas pacotes com 500 G e sub embalagem FARDOS com 20 pacotes de 500 G.	FARDO	500
DFD 53	Macarrão tipo parafuso (fusilli), elaborado com sêmola de trigo durum, enriquecido com ferro e ácido fólico. Embalado em pacote plástico resistente, 300g. Cor amarelo claro uniforme, sem odor estranho, sem presença de umidade ou corpo estranho. Deve apresentar rotulagem conforme legislação vigente da ANVISA e registro no órgão competente (MAPA ou ANVISA). Validade mínima de 12 meses a partir da entrega. pct 300g	Pacote	2000
DFD 54	Maionese tradicional, em sachê com 200g, pronta para consumo, com textura homogênea, cor característica e sabor equilibrado. Produto deve estar em embalagem original, lacrada, com validade mínima de 3 meses a partir da entrega. O rótulo deve conter informações obrigatórias: nome do produto, ingredientes, valor nutricional, lote, data de fabricação, validade, peso líquido e CNPJ do fabricante. Produto registrado conforme normas da ANVISA. Sachê 200g	Unidade	600
DFD 55	Maizena Amido De Milho 200g	UND	250
DFD 56	MANJERICÃO – Folhas secas de manjeriço, com coloração verde característica, aroma e sabor próprios, isentas de sujidades, parasitas e larvas. Acondicionado em embalagem apropriada, íntegra e lacrada. Unidade: KG	KG	15
DFD 57	Margarina 1 kg: composta por óleos vegetais líquidos e interesterificados, água, sal, leite reconstituído, vitaminas, estabilizantes conservadores, antioxidantes, corantes natural de urucum e cúrcuma e idêntico ao natural betacaroteno. Não contém glúten. Embalagem de 1 kg.	UND	1200
DFD 58	Margarina 15kg: composta por óleos vegetais líquidos e interesterificados, água, sal, leite desnatado reconstituído, soro de leite reconstituído, vitaminas, estabilizantes conservadores, antioxidantes, corantes natural de urucum e cúrcuma e idêntico ao natural betacaroteno. Não contém glúten. Embalagem de 15kg.	UND	200
DFD 59	MARGARINA LIGHT – Composta por óleos vegetais, aspecto cor, odor e sabor característico, sem ranço, Acondicionado em embalagem plástica atóxica pote de 250.	UND	200
DFD 60	MASSA PARA LASANHA: Pacote 500g. Corante Artificial : Não Contém Orgânico: Não Tipo 1: para Lasanha Ingredientes: Sêmola de trigo enriquecida com ferro e ácido fólico e corantes: urucum e cúrcuma.	UND	100
DFD 61	MILHO em Conserva Sem Glúten Sachê 170g	UND	500
DFD 62	MILHO PARA MUNGUNZÁ – Grãos amarelos inteiros, aspecto cor, odor e sabor característico, isento de presença de umidade, fermentação, ranço, sujidades, parasitas e larvas. Acondicionado em embalagem plástica transparente atóxica com 500 G e sub embalagem com 20 pacotes de 500 G.	FARDO	10
DFD 63	MILHO VERDE – Em conserva, imerso em composição líquida de cobertura, grãos inteiros, aspecto cor, odor e sabor característico. Acondicionado em embalagem específica com 200 G (considerando peso líquido drenado)	LT	600
DFD 64	MOLHO BARBECUE – Molho pronto para consumo, com coloração, odor e sabor característicos, isento de sujidades, parasitas e larvas. Acondicionado em embalagem apropriada para alimentos, íntegra e lacrada, devidamente identificada. Unidade: LITRO	LITRO	50
DFD 65	Molho Inglês 1 litro	UND	50
DFD 66	MOLHO MADEIRA – Molho pronto para consumo, com cor, odor e sabor característicos, isento de sujidades, parasitas e larvas. Acondicionado em embalagem apropriada para alimentos, íntegra e lacrada, com identificação do produto, data de fabricação e validade. Unidade: LITRO	LITRO	50
DFD 67	Mostarda 1 litro	UND	100
DFD 68	ÓLEO DE SOJA – Comestível, obtido da soja, sem aditivo, isento de ranço e substâncias estranhas. Acondicionado em embalagem Lata ou Garrafa plástica transparente atóxica com 900 ML e sub embalagem Caixa com 20 unidades de 900 ML.	CX	50
DFD 69	ORÉGANO – Folhas secas de orégano, com coloração verde característica, aroma e sabor próprios, isento de sujidades, parasitas e larvas. Acondicionado em embalagem plástica ou laminada apropriada para alimentos, de 1 kg.	KG	15

DFD 70	Ovos brancos tipo médio ou grande, frescos, inteiros, limpos, com casca íntegra, sem trincas, rachaduras, sujidades ou odores estranhos. Fornecidos em bandeja contendo 15 unidades, devidamente embalados e protegidos contra quebras. Devem conter selo de inspeção do serviço de inspeção municipal, estadual ou federal (SIM, SIE ou SIF). Validade mínima de 15 dias a partir da entrega. Bandeja com 15 unid.	Bandeja	5000
DFD 71	Pão de forma integral pacote com 400 g	UND	150
DFD 72	Páprica doce em pó, 100% pura, moída fina, sem adição de corantes ou conservantes, cor vermelha característica, aroma e sabor típicos. Embalada em saco resistente e lacrado com peso líquido de 1kg. Produto deve conter rótulo com informações obrigatórias: nome do produto, ingredientes, data de fabricação, validade, lote, peso líquido e CNPJ do fabricante. Validade mínima de 12 meses a partir da entrega.	Kg	50
DFD 73	Presunto Cozido Sem Capa De Gordura	KG	50
DFD 74	PROTEÍNA DE SOJA – Obtida da farinha desengordurada de soja, umidade máxima 6%, aspecto cor, odor e sabor característico, isentos de sujidades. Parasitas e larva. Acondicionado em embalagem plástica transparente específica, pacotes com 400 G.	PCT	300
DFD 75	Queijo Mussarela	KG	100
DFD 76	Queijo ralado tipo parmesão, ralado fino, seco, de origem bovina, embalado a vácuo para preservar a qualidade e o sabor. Produto com sabor característico, sem presença de mofo, umidade ou impurezas. Embalagem de 50g ou 100g, com validade mínima de 3 meses a partir da entrega. Deve conter rótulo com informações obrigatórias: nome do produto, ingredientes, data de fabricação, validade, lote, peso líquido e CNPJ do fabricante. Produto registrado no órgão competente (ANVISA ou MAPA).	Unidade	500
DFD 77	RAPADURA – Produto obtido através do caldo de cana-de-açúcar. aspecto cor, odor e sabor característico, isento de sujidades. Acondicionado em embalagem plástica atóxica específica com 180 G.	UND	500
DFD 78	Refrigerante – Água gaseificada, açúcar, acidulante ácido cítrico, conservantes, aromatizantes e sabores diversos. Acondicionados em embalagem peti com 2 litros	UND	300
DFD 79	REQUEIJÃO CREMOSO – Produto lácteo de consistência cremosa, cor branca a levemente amarelada, odor e sabor característicos, isento de sujidades, parasitas e larvas.Acondicionado em embalagem plástica ou copo apropriado, íntegro e lacrado, com conteúdo de 200 g, conforme legislação sanitária vigente, devidamente identificado com data de fabricação e validade.	UNI	1000
DFD 80	SAL IODADO – Refinado, condicionado em embalagem plástica transparente específica, pacotes com 1 KG e sub embalagem FARDO com 30 pacotes de 1 KG	FARDO	30
DFD 81	SARDINHA EM CONSERVA – Em molho de tomate, sal, amido modificado, açúcar, especiarias (cebola, salsa, orégano, páprica, sálvia), aromatizantes sintético idêntico ao natural. Acondicionado em embalagem específica LATA com 125G.	UND	500
DFD 82	TEMPERO EM PÓ SACHÊ – Diversos sabores, com padrão de qualidade igual ou superior ao sazón com identificação do produto. Informação nutricional marca do fabricante embalagem com 12 saches de 5 gramas cada	PCT	100
DFD 83	UVA PASSA – Fruto desidratado, com coloração, odor e sabor característicos, isento de sujidades, parasitas e larvas.Acondicionado em embalagem plástica específica para alimentos, íntegra e lacrada, devidamente identificada com data de fabricação e validade.Unidade: KG	KG	10
DFD 84	VINAGRE – Produto composto de Fermento acético de álcool, água. Acondicionado em embalagem plástica transparente FRASCO C/ 500 ML.	UND	500
DFD 85	XERÉM – aspecto cor, odor e sabor característico, isentos de sujidades. Parasitas e larva. Acondicionado em embalagem plástica transparente específica, pacotes com 500 G e sub embalagem FARDO com 20 pacotes de 500 g.	FARDO	30

4.2.O prazo máximo para a execução do objeto desta contratação e que admite prorrogação nas condições e hipóteses previstas na Lei 14.133/21, está abaixo indicado e será considerado da emissão do Pedido de Compra:

4.2.1.Entrega: 5 (cinco) dias.

4.3.A vigência da presente contratação será determinada: 12 (doze) meses, considerada da data de assinatura do respectivo instrumento de ajuste; podendo ser prorrogada, nas hipóteses e nos termos dos Arts. 105 a 114, da Lei 14.133/21, especialmente as disposições do Art. 107, por tratar-se esta contratação, de fornecimento contínuo. Portanto, no caso de prorrogação, o quantitativo originalmente contratado é renovado para cada novo período de vigência, respeitados o limite e requisitos estabelecidos na legislação pertinente. O Contratado não tem direito subjetivo à prorrogação contratual.

5.o.JUSTIFICATIVA DA ESCOLHA DO TIPO DE SOLUÇÃO A CONTRATAR

5.1.A solução que melhor atende aos interesses e as necessidades da Administração, representada pela sua estrutura organizacional, é a pretensa: Aquisição parcelada de Gêneros Alimentícios, por período de 12 (doze) meses, visando atender ao Fundo Municipal de Saúde de Tabira/PE.

6.o.ESTIMATIVA DOS PREÇOS

6.1.Na pretensa contratação o valor estimado foi definido com base no melhor preço aferido por meio da utilização dos seguintes parâmetros, adotados de forma combinada: composição de custos unitários menores ou iguais à mediana do item correspondente no painel para consulta de preços ou no banco de preços em saúde disponíveis no Portal Nacional de Contratações Públicas - PNCP; contratações similares feitas pela Administração Pública, em execução ou concluídas no período de um ano anterior à data da pesquisa de preços, inclusive mediante sistema de registro de preços, observado o índice de atualização de preços correspondente; utilização de dados de pesquisa publicada em mídia especializada, de tabela de referência formalmente aprovada pelo Poder Executivo federal e de sítios eletrônicos especializados ou de domínio amplo, desde que contenham a data e hora de acesso; pesquisa direta com no mínimo três fornecedores, mediante solicitação formal de cotação, desde que seja apresentada justificativa da escolha desses fornecedores e que não tenham sido obtidos os orçamentos com mais de seis meses de antecedência da data de divulgação do edital; e pesquisa na base nacional de notas fiscais eletrônicas, na forma de regulamento:

6.1.1.Salienta-se que os fornecedores consultados quando da pesquisa direta realizada, foram escolhidos aleatoriamente dentre os regularmente cadastrados no âmbito desta Administração considerando, além do ramo de atividade pertinente ao objeto da pretensa contratação, o seu desempenho positivo relativamente a contratações já realizadas; sem prejuízo da escolha de outros fornecedores,

também de forma aleatória, feita através de consultas a endereços eletrônicos de entidades públicas que realizaram com êxito contratações semelhantes.

6.2.Com base nos custos para execução do objeto da contratação, definidos por meio de parâmetros de aferição do melhor preço na forma estabelecida no Art. 23, § 1º, da Lei 14.133/21, adotados de maneira combinada, relacionamos abaixo o menor preço encontrado.

6.3.O valor total é equivalente a R\$ 660.703,95.

7.o.PREVISÃO ORÇAMENTÁRIA

7.1.Relativamente ao procedimento em tela, existe previsão de dotação específica no orçamento vigente, apropriada para a devida execução do objeto a ser contratado, conforme consulta prévia efetuada ao setor responsável, e está contemplado no planejamento das contratações para o correspondente exercício financeiro.

8.o.RESULTADOS PRETENDIDOS

8.1.A Administração almeja com a contratação da pretensa solução, em termos de economicidade, eficácia, eficiência e de melhor aproveitamento dos recursos humanos, materiais e financeiros disponíveis, inclusive com respeito a impactos ambientais positivos, os seguintes resultados:

8.1.1.Em termos de economicidade, a efetivação da melhor contratação viável, especialmente quanto ao melhor custo benefício, relativamente a: Aquisição parcelada de Gêneros Alimentícios, por período de 12 (doze) meses, visando atender ao Fundo Municipal de Saúde de Tabira/PE;

8.1.2.Com relação à eficácia, o atendimento de todas as demandas logísticas e funcionais, no suporte às atividades finalísticas da Administração, inerentes aos correspondentes serviços prestados de interesse público. Quanto à eficiência, assegurar a continuidade da prestação regular de tais serviços, com demanda notadamente crescente, e do uso racional dos recursos financeiros disponíveis;

8.1.3.Relativo ao melhor aproveitamento dos recursos humanos, materiais e financeiros, com a referida contratação, da forma como se apresenta - consideradas as especificações, prazos, quantitativos e demais exigências devidamente definidas -, espera-se o regular cumprimento, por parte do interessado que venha a ser contratado, de todas as obrigações e compromissos assumidos, pois, desse modo, não haverá a necessidade de extinção contratual ou outras sanções em decorrência de inexecução do instrumento de ajuste pactuado, permitindo ao contratante, em vez de envidar esforços para a realização de novo certame destinado a contratação do mesmo objeto, destinar seus recursos humanos, materiais e financeiros para outras atividades fins da Administração;

8.1.4.Entende-se que a correta execução do objeto da contratação em tela, cuja regularidade será fiscalizada pela Administração, não atenta quanto ao meio ambiente e, principalmente, não acarretará impactos ambientais negativos.

9.o.DA CONTRATAÇÃO

9.1.Forma de contratação sugerida, nos termos da norma vigente:

9.1.1.Pregão Eletrônico.

Tabira - PE, 05 de Maio de 2026.

MARIA GISELI LOUREDO LIMA PADILHA
Secretária Municipal de Saúde



ESTADO DE PERNAMBUCO
FUNDO MUNICIPAL DE SAÚDE DE TABIRA

ESTUDO TÉCNICO PRELIMINAR – ETP

1.Introdução

Este documento apresenta os estudos técnicos preliminares, onde será avaliada a contratação pretendida, demonstrando os elementos e as informações essenciais que servirão para embasar a elaboração do Termo de Referência, quando for considerada viável, de modo a melhor atender aos interesses e as necessidades da Administração, representada pela sua estrutura organizacional.

2.Objeto

Constitui objeto do presente estudo técnico a pretensa: Aquisição parcelada de Gêneros Alimentícios, por período de 12 (doze) meses, visando atender ao Fundo Municipal de Saúde de Tabira/PE.

3.Necessidade da contratação

A contratação descrita, que mesmo com o contínuo esforço de sempre buscar a otimização dos processos de trabalho, é essencial: Pela necessidade da devida efetivação de compra para suprir demanda específica – Aquisição parcelada de Gêneros Alimentícios, por período de 12 (doze) meses, visando atender ao Fundo Municipal de Saúde de Tabira/PE – considerada oportuna e imprescindível, bem como relevante medida de interesse público; e ainda, pela necessidade de desenvolvimento de ações continuadas para a promoção de atividades pertinentes, visando à maximização dos recursos em relação aos objetivos programados, observadas as diretrizes e metas definidas nas ferramentas de planejamento aprovadas.

4.Alinhamento aos planos da Administração

A contratação pretendida está alinhada aos planos estratégicos da Administração, delineados nas diretrizes e metas definidas nas ferramentas de planejamento aprovadas, onde estão fixadas e detalhadas as respectivas ações ao alcance dos objetivos institucionais, primando pela eficácia, eficiência e efetividade dos respectivos projetos, programas e processos.

5.Requisitos da contratação

As características e especificações do objeto da referida contratação são:

CÓDIGO	DESCRIÇÃO DO ITEM	UNIDADE	QUANTIDADE
ETP 1	Açafrão-da-terra (cúrcuma) em pó, 100% natural, moído fino, sem adição de conservantes ou corantes artificiais. Cor amarelo intensa característica, aroma e sabor típicos. Embalagem resistente e lacrada, com peso líquido de 1kg. Deve conter rótulo com informações obrigatórias: nome do produto, ingredientes, data de fabricação, validade, lote, peso líquido e CNPJ do fabricante. Validade mínima de 12 meses a partir da entrega.	Kg	30
ETP 2	ACHOCOLATADO EM PÓ – Obtido pela mistura de cacau em pó solúvel, maltodextrina, sal, aromatizantes e emulsificante lecitina de soja. Não contém glúten. Isento de sujidades e materiais estranhos, admitindo teor máximo de 3% de umidade. Acondicionado em embalagens plásticas, atóxicas com 400 G.	PCT	50
ETP 3	AÇUCAR – obtido da cana de açúcar, tipo CRISTAL, com aspecto, cor, e odor característico, admitindo umidade máxima de 0,3%ppm, sem fermentação, isento e sujidade, parasitas, materiais terrosos e detritos animais ou vegetais. Acondicionado em saco plástico atóxico de 1 kg e sub embalagem FARDO COM 30 PACT DE 1 KG.	FARDO	150
ETP 4	ADOÇANTE STÉVIA – Composto a base de estévia 100 %, líquido, acondicionado em FRASCO C/ 80 ML.	UND	50
ETP 5	AMEIXA EM CALDA SEM CAROÇO – Fruto em calda, sem caroço, com cor, odor e sabor característicos, isento de sujidades, parasitas e larvas. Acondicionado em embalagem apropriada (lata ou plástico grau alimentício), íntegra e lacrada, contendo identificação do produto, data de fabricação e validade. Unidade: KG	KG	30
ETP 6	Arroz branco tipo 1, grãos inteiros, limpos, polidos, sem impurezas, livres de insetos e matérias estranhas. Embalado em pacote plástico resistente de 1kg. Produto com validade mínima de 6 meses a partir da entrega. Embalagem lacrada com rótulo contendo nome do produto, lote, data de fabricação, validade, peso líquido, fabricante e CNPJ. FARDO COM 30 PACT DE 1 KG.	FARDO	50
ETP 7	ARROZ INTEGRAL – Tipo 1, constituído de grãos inteiros, com teor de umidade máxima de 15%, isento e sujidade, parasitas, materiais terrosos e detritos animais ou vegetais. Acondicionado em saco plástico transparente atóxico com 1 kg. FARDO COM 30 KG	FARDO	50
ETP 8	Arroz tipo 1 parboilizado, grãos inteiros, uniformes, firmes e isentos de matérias estranhas, impurezas, carunchos ou umidade excessiva. Produto limpo, seco, polido e devidamente embalado em pacotes plásticos resistentes de 1kg (ou conforme necessidade). Embalagem lacrada e rotulada com as seguintes informações: nome do produto, tipo, lote, data de fabricação e validade, peso líquido, nome e CNPJ do fabricante. Validade mínima de 6 meses a partir da data de entrega. FARDO COM 30 PACT	FARDO	200
ETP 9	AVEIA EM FLOCOS FINOS: produzido em grão íntegro prensado, ideal para o preparo de mingau de aveia e diversas receitas. Embalagem com 450g.	PCT	200
ETP 10	AZEITONA EM CONSERVA – Sem caroço, aspecto cor, odor e sabor característico acondicionado em embalagem específica C/ 500 G.	PCT	200
ETP 11	BATATA PALHA – Produto obtido a partir de batata selecionada, frita, com coloração dourada característica, crocante, isenta de sujidades, parasitas e larvas. Acondicionada em embalagem plástica específica, íntegra e lacrada, em pacotes de 1 kg.	PCT	30
ETP 12	BISCOITO DOCE TIPO MARIA – Composição básica de farinha de trigo, gordura vegetal hidrogenada, extrato de malte, açúcar, sal, soro de leite, fermento biológico, estabilizante lecitina de soja e aromatizante. Acondicionado em embalagem de PACOTE COM 400 G e sub embalagem CAIXA COM 20 PACTES DE 400G.	CX	100

ETP 13	BISCOITO INTEGRAL – Composto por farinha de trigo integral, Acondicionado em embalagem PACOTE C/ 156 G CONTENDO 6 UNIDADES DE 26 G	PCT	400
ETP 14	BISCOITO SALGADO TIPO CREAM–CRACKER – Composição básica de farinha de trigo, gordura vegetal hidrogenada, extrato de malte, açúcar, sal, soro de leite, fermento biológico, estabilizante lecitina de soja e aromatizante. Acondicionado em embalagem de PACOTE COM 400 G e sub embalagem CAIXA COM 20 PACOTES DE 400G.	CX	150
ETP 15	CAFÉ EM PÓ – Torrado e moído, isento de grãos pretos / verdes / fermentados, sabor residual típico, cor castanho claro a médio, qualidade global superior entre 6,51 e 7,6 pontos na escala sensorial. Embalados em Pacotes C/ 250 G. FARDO COM 20 PACTE DE 250G	FARDO	300
ETP 16	CALDO CULINÁRIO, SABOR GALINHA – Tempero industrializado, acondicionado em embalagem específica CARTELA C/ 24 caixinhas de 19 G.	CX	50
ETP 17	CHA DE BOLDO	KG	30
ETP 18	CHA DE CAMOMILA CAIXA COM 10 UND.	KG	30
ETP 19	CHÁ DE ERVA CIDREIRA CAIXA COM 10 UND.	KG	30
ETP 20	CHÁ DE ERVA DOCE	KG	30
ETP 21	CHÁ DE HORTELÃ CAIXA COM 10 UND.	KG	30
ETP 22	Chimichurri desidratado, mistura de ervas e especiarias típicas, sem corantes ou conservantes artificiais, aroma e sabor característicos. Embalagem resistente e lacrada, com peso líquido de 1kg. Produto deve conter rótulo com nome, ingredientes, data de fabricação, validade, lote, peso líquido e CNPJ do fabricante. Validade mínima de 12 meses a partir da entrega.	Kg	100
ETP 23	Chocolate em pó 50% cacau, próprio para uso culinário, com teor de cacau mínimo de 50%. Produto seco, homogêneo, solúvel, com cor e sabor característicos, isento de grumos, umidade, impurezas ou qualquer corpo estranho. Embalagem de 200g, original de fábrica, lacrada e com rótulo contendo: nome do produto, ingredientes, valor nutricional, peso líquido, data de fabricação, validade, lote e CNPJ do fabricante. Validade mínima de 6 meses a partir da entrega. Emb 200g	Unidade	100
ETP 24	COCO RALADO – Produto obtido da polpa do coco desidratada e ralada, com coloração branca característica, odor e sabor próprios, isento de sujidades, parasitas e larvas. Acondicionado em embalagem apropriada para alimentos, íntegra e lacrada. Unidade: KG	KG	30
ETP 25	COLORÍFICO EM PÓ – Fino, homogêneo, dessecados e moídos, coloração vermelho intenso, aspecto, cor, odor e sabor característico. Isento ode materiais estranhos. Acondicionado em embalagens plásticas, atóxicas, resistente e hermeticamente vedada, pacotes com 500 G e sub embalagem FARDO com 10 pacotes de 100 G. SEM SAL	FARDO	150
ETP 26	Cominho: em pó acondicionado em pacote de 200g SEM SAL	PCT	150
ETP 27	Creme de leite, com teor de gordura entre 17% e 25%, esterilizado, do tipo UHT (caixinha longa vida) ou pasteurizado, pronto para consumo, sem conservantes artificiais. Embalagem de 200g, original de fábrica, lacrada e em perfeitas condições. O rótulo deve conter: nome do produto, ingredientes, valor nutricional, data de fabricação, validade, lote, peso líquido e CNPJ do fabricante. Validade mínima de 4 meses a partir da entrega. Produto com registro no órgão competente (ANVISA ou MAPA).	Unidade	2000
ETP 28	DOCE EM BARRA DE BANANA: Embalagem em plástico no formato cilindro com 600 gramas	UND	500
ETP 29	DOCE EM BARRA DE GOIABA: Embalagem em plástico no formato cilindro com 600 gramas	UND	500
ETP 30	Dueto de milho e ervilha, produto em sachê, contendo milho e ervilha cozidos, limpos e sem impurezas. Embalagem original, hermeticamente fechada, com peso líquido entre 170g e 200g. Produto esterilizado, pronto para consumo, com validade mínima de 12 meses a partir da entrega. Rotulagem conforme legislação vigente, contendo informações obrigatórias do fabricante, lote, data de fabricação e validade. (SACHÊ)	Unidade	1000
ETP 31	ERVAS FINAS – Mistura de ervas desidratadas (salsa, cebolinha, manjeriço, orégano, entre outras), com cor, aroma e sabor característicos, isenta de sujidades, parasitas e larvas. Acondicionada em embalagem apropriada para alimentos. Unidade: KG	KG	30
ETP 32	ERVILHA – Em conserva, imerso em composição líquida de cobertura, grãos inteiros, aspecto cor, odor e sabor característico. Acondicionado em embalagem específica com 200 G (considerando peso líquido drenado)	LATA	300
ETP 33	EXTRATO DE TOMATE – Polpa de tomate, sal. Embalagem plástica atóxica com 340 G.	UND	3000
ETP 34	FARELO DE AVEIA – Fonte de fibras, contém B–Q, acondicionado em embalagem CX específica C/ 200 G.	PCT	60
ETP 35	FARINHA DE MANDIOCA – Torrada, seca, fina, tipo 1, branca, isenta de sujidades. Acondicionada em embalagens plásticas transparentes atóxicas com 1 KG.	PCT	600
ETP 36	Farinha de milho amarela em flocos: Produzida a partir da moagem do milho, isenta de matéria terrosa e parasitos. Não poderá estar úmida. Embalagem de 500 gramas.	PCT	300
ETP 37	FARINHA DE TRIGO COM FERMENTO – Fina, tipo 1, branca, isenta de sujidades. Acondicionada em embalagens plásticas transparentes atóxicas com 1 KG.	PCT	700
ETP 38	FARINHA DE TRIGO SEM FERMENTO – Fina, tipo 1, branca, isenta de sujidades. Acondicionada em embalagens plásticas transparentes atóxicas com 1 KG.	PCT	350
ETP 39	FÉCULA DE TAPIOCA – Goma fina, tipo 1, branca, isenta de sujidades. Acondicionada em embalagem plástica transparente atóxica com 1 KG.	PCT	400
ETP 40	FEIJÃO CARIOCA – Tipo 1, novo, constituído de grãos inteiros e sadios, com teor de umidade permitida em lei, isento e sujidade, parasitas, materiais terrosos e detritos animais ou vegetais. Acondicionado em saco plástico transparente atóxico com 1 kg, sub embalagem FARDO com 30 pacotes de 1 KG	FARDO	100
ETP 41	FEIJÃO DE CORDA, EMBALADO EM SACO PLASTICO TRANSPARENTE DE POLIETILENO, COM DADOS DE IDENTIFICAÇÃO DO PRODUTO, MARCA DO FABRICANTE, PRAZO DE VALIDADE, TIPO 1, FARDO COM 30 PACOTES DE 1KG	FARDO	100
ETP 42	Fermento químico em pó, próprio para panificação e confeitaria. Produto seco, fino, homogêneo, sem grumos, odor e sabor característicos. Embalagem de 100g, lacrada, original de fábrica, contendo informações obrigatórias no rótulo: nome do produto, composição, data de fabricação, validade, lote, CNPJ do fabricante e peso líquido. Validade mínima de 6 meses a partir da entrega. Produto deve estar registrado conforme exigências da ANVISA. Emb 100g	Unidade	50
ETP 43	FLOCOS DE MILHO – Pré cozido, aspecto cor, odor e sabor característico, isentos de sujidades. Parasitas e larva. Acondicionado em embalagens específicas, pacotes com 500 G e sub embalagem FARDO com 30 pacotes de 500 g.	FARDO	60

ETP 44	GELATINA DIET – Produto em pó, diet (sem adição de açúcar), com cor, odor e sabor característicos, isento de sujidades, parasitas e larvas. Acondicionado em embalagem original do fabricante, íntegra e lacrada de 1 kg.	KG	30
ETP 45	IOGURTE – Produto obtido a partir da fermentação do leite, com aspecto, cor, odor e sabor característicos, isento de sujidades, parasitas e larvas. Acondicionado em embalagem plástica apropriada, íntegra e lacrada, contendo identificação do produto, data de fabricação e validade. Unidade: LITRO	LITRO	1000
ETP 46	Leite condensado integral, com teor mínimo de sólidos totais de 65%, embalagem original de fábrica, lacrada, com peso líquido aproximado de 395g. Produto pronto para consumo, sem adição de conservantes artificiais. O rótulo deve conter: nome do produto, ingredientes, valor nutricional, lote, data de fabricação, validade mínima de 6 meses a partir da entrega e CNPJ do fabricante. Produto registrado no órgão competente (ANVISA ou MAPA). Cx 395g	Unidade	600
ETP 47	LEITE DE COCO – Produto obtido da extração da polpa do coco, com cor, odor e sabor característicos, isento de sujidades, parasitas e larvas. Acondicionado em embalagem apropriada para alimentos, íntegra e lacrada, com identificação e validade. Unidade: LITRO	LITRO	30
ETP 48	Leite em pó desnatado, solúvel, com no máximo 1% de gordura, sem adição de açúcar. Produto em pó homogêneo, com coloração branco-amarelada clara, odor e sabor característicos. Embalagem com 200g, hermeticamente fechada, original de fábrica, com rótulo contendo: nome do produto, ingredientes, tabela nutricional, lote, data de fabricação e validade, CNPJ e endereço do fabricante. Validade mínima de 12 meses a partir da data de entrega. Produto deve estar registrado na ANVISA ou MAPA. pct 200g	Pacote	2000
ETP 49	LEITE EM PÓ INTEGRAL – acondicionado em embalagens herméticamente fechadas, aluminizadas com 200 G.	PCT	2000
ETP 50	LEITE EM PÓ SEM LACTOSE – Aspecto: pó fino, cor branca a levemente amarelada, odor e sabor característicos, isento de sujidades, parasitas e larvas. Produto sem lactose, devidamente registrado no órgão competente, com data de fabricação e validade. Acondicionado em embalagem plástica específica, lacrada e íntegra, em pacotes de 200 g, com subembalagem em FARDOS, contendo 50 pacotes de 200 g.	FARDO	30
ETP 51	LOURO – Folhas secas de louro, inteiras, com coloração e aroma característicos, isentas de sujidades, parasitas e larvas. Acondicionado em embalagem apropriada, íntegra e lacrada. Unidade: KG	KG	10
ETP 52	MACARRÃO FINO – Tipo espaguete, massa seca, aspecto cor, odor e sabor característico, obtido pela composição de farinha especial, ovos e demais substâncias permitidas, isento de sujidades e parasitas. Acondicionado em embalagens plásticas transparentes atóxicas pacotes com 500 G e sub embalagem FARDOS com 20 pacotes de 500 G.	FARDO	500
ETP 53	Macarrão tipo parafuso (fusilli), elaborado com sêmola de trigo durum, enriquecido com ferro e ácido fólico. Embalado em pacote plástico resistente, 300g. Cor amarelo claro uniforme, sem odor estranho, sem presença de umidade ou corpo estranho. Deve apresentar rotulagem conforme legislação vigente da ANVISA e registro no órgão competente (MAPA ou ANVISA). Validade mínima de 12 meses a partir da entrega. pct 300g	Pacote	2000
ETP 54	Maionese tradicional, em sachê com 200g, pronta para consumo, com textura homogênea, cor característica e sabor equilibrado. Produto deve estar em embalagem original, lacrada, com validade mínima de 3 meses a partir da entrega. O rótulo deve conter informações obrigatórias: nome do produto, ingredientes, valor nutricional, lote, data de fabricação, validade, peso líquido e CNPJ do fabricante. Produto registrado conforme normas da ANVISA. Sachê 200g	Unidade	600
ETP 55	Maizena Amido De Milho 200g	UND	250
ETP 56	MANJERICÃO – Folhas secas de manjeriço, com coloração verde característica, aroma e sabor próprios, isentas de sujidades, parasitas e larvas. Acondicionado em embalagem apropriada, íntegra e lacrada. Unidade: KG	KG	15
ETP 57	Margarina 1 kg: composta por óleos vegetais líquidos e interesterificados, água, sal, leite reconstituído, vitaminas, estabilizantes conservadores, antioxidantes, corantes natural de urucum e cúrcuma e idêntico ao natural betacaroteno. Não contém glúten. Embalagem de 1 kg.	UND	1200
ETP 58	Margarina 15kg: composta por óleos vegetais líquidos e interesterificados, água, sal, leite desnatado reconstituído, soro de leite reconstituído, vitaminas, estabilizantes conservadores, antioxidantes, corantes natural de urucum e cúrcuma e idêntico ao natural betacaroteno. Não contém glúten. Embalagem de 15kg.	UND	200
ETP 59	MARGARINA LIGHT – Composta por óleos vegetais, aspecto cor, odor e sabor característico, sem ranço, Acondicionado em embalagem plástica atóxica pote de 250.	UND	200
ETP 60	MASSA PARA LASANHA: Pacote 500g. Corante Artificial : Não Contém Orgânico: Não Tipo 1: para Lasanha Ingredientes: Sêmola de trigo enriquecida com ferro e ácido fólico e corantes: urucum e cúrcuma.	UND	100
ETP 61	Milho em Conserva Sem Glúten Sachê 170g	UND	500
ETP 62	MILHO PARA MUNGUNZÁ – Grãos amarelos inteiros, aspecto cor, odor e sabor característico, isento de presença de umidade, fermentação, ranço, sujidades, parasitas e larvas. Acondicionado em embalagem plástica transparente atóxica com 500 G e sub embalagem com 20 pacotes de 500 G.	FARDO	10
ETP 63	MILHO VERDE – Em conserva, imerso em composição líquida de cobertura, grãos inteiros, aspecto cor, odor e sabor característico. Acondicionado em embalagem específica com 200 G (considerando peso líquido drenado)	LT	600
ETP 64	MOLHO BARBECUE – Molho pronto para consumo, com coloração, odor e sabor característicos, isento de sujidades, parasitas e larvas. Acondicionado em embalagem apropriada para alimentos, íntegra e lacrada, devidamente identificada. Unidade: LITRO	LITRO	50
ETP 65	Molho Inglês 1 litro	UND	50
ETP 66	MOLHO MADEIRA – Molho pronto para consumo, com cor, odor e sabor característicos, isento de sujidades, parasitas e larvas. Acondicionado em embalagem apropriada para alimentos, íntegra e lacrada, com identificação do produto, data de fabricação e validade. Unidade: LITRO	LITRO	50
ETP 67	Mostarda 1 litro	UND	100
ETP 68	ÓLEO DE SOJA – Comestível, obtido da soja, sem aditivo, isento de ranço e substâncias estranhas. Acondicionado em embalagem Lata ou Garrafa plástica transparente atóxica com 900 ML e sub embalagem Caixa com 20 unidades de 900 ML.	CX	50
ETP 69	ORÉGANO – Folhas secas de orégano, com coloração verde característica, aroma e sabor próprios, isento de sujidades, parasitas e larvas. Acondicionado em embalagem plástica ou laminada apropriada para alimentos, de 1 kg.	KG	15

ETP 70	Ovos brancos tipo médio ou grande, frescos, inteiros, limpos, com casca íntegra, sem trincas, rachaduras, sujidades ou odores estranhos. Fornecidos em bandeja contendo 15 unidades, devidamente embalados e protegidos contra quebras. Devem conter selo de inspeção do serviço de inspeção municipal, estadual ou federal (SIM, SIE ou SIF). Validade mínima de 15 dias a partir da entrega. Bandeja com 15 unid.	Bandeja	5000
ETP 71	Pão de forma integral pacote com 400 g	UND	150
ETP 72	Páprica doce em pó, 100% pura, moída fina, sem adição de corantes ou conservantes, cor vermelha característica, aroma e sabor típicos. Embalada em saco resistente e lacrado com peso líquido de 1kg. Produto deve conter rótulo com informações obrigatórias: nome do produto, ingredientes, data de fabricação, validade, lote, peso líquido e CNPJ do fabricante. Validade mínima de 12 meses a partir da entrega.	Kg	50
ETP 73	Presunto Cozido Sem Capa De Gordura	KG	50
ETP 74	PROTEÍNA DE SOJA – Obtida da farinha desengordurada de soja, umidade máxima 6%, aspecto cor, odor e sabor característico, isentos de sujidades. Parasitas e larva. Acondicionado em embalagem plástica transparente específica, pacotes com 400 G.	PCT	300
ETP 75	Queijo Mussarela	KG	100
ETP 76	Queijo ralado tipo parmesão, ralado fino, seco, de origem bovina, embalado a vácuo para preservar a qualidade e o sabor. Produto com sabor característico, sem presença de mofo, umidade ou impurezas. Embalagem de 50g ou 100g, com validade mínima de 3 meses a partir da entrega. Deve conter rótulo com informações obrigatórias: nome do produto, ingredientes, data de fabricação, validade, lote, peso líquido e CNPJ do fabricante. Produto registrado no órgão competente (ANVISA ou MAPA).	Unidade	500
ETP 77	RAPADURA – Produto obtido através do caldo de cana-de-açúcar. aspecto cor, odor e sabor característico, isento de sujidades. Acondicionado em embalagem plástica atóxica específica com 180 G.	UND	500
ETP 78	Refrigerante – Água gaseificada, açúcar, acidulante ácido cítrico, conservantes, aromatizantes e sabores diversos. Acondicionados em embalagem peti com 2 litros	UND	300
ETP 79	REQUEIJÃO CREMOSO – Produto lácteo de consistência cremosa, cor branca a levemente amarelada, odor e sabor característicos, isento de sujidades, parasitas e larvas. Acondicionado em embalagem plástica ou copo apropriado, íntegro e lacrado, com conteúdo de 200 g, conforme legislação sanitária vigente, devidamente identificado com data de fabricação e validade.	UNI	1000
ETP 80	SAL IODADO – Refinado, condicionado em embalagem plástica transparente específica, pacotes com 1 KG e sub embalagem FARDO com 30 pacotes de 1 KG	FARDO	30
ETP 81	SARDINHA EM CONSERVA – Em molho de tomate, sal, amido modificado, açúcar, especiarias (cebola, salsa, orégano, páprica, sálvia), aromatizantes sintético idêntico ao natural. Acondicionado em embalagem específica LATA com 125G.	UND	500
ETP 82	TEMPERO EM PÓ SACHÊ – Diversos sabores, com padrão de qualidade igual ou superior ao sazón com identificação do produto. Informação nutricional marca do fabricante embalagem com 12 saches de 5 gramas cada	PCT	100
ETP 83	UVA PASSA – Fruto desidratado, com coloração, odor e sabor característicos, isento de sujidades, parasitas e larvas. Acondicionado em embalagem plástica específica para alimentos, íntegra e lacrada, devidamente identificada com data de fabricação e validade. Unidade: KG	KG	10
ETP 84	VINAGRE – Produto composto de Fermento acético de álcool, água. Acondicionado em embalagem plástica transparente FRASCO C/ 500 ML.	UND	500
ETP 85	XERÉM – aspecto cor, odor e sabor característico, isentos de sujidades. Parasitas e larva. Acondicionado em embalagem plástica transparente específica, pacotes com 500 G e sub embalagem FARDO com 20 pacotes de 500 g.	FARDO	30

O prazo máximo para a execução do objeto desta contratação e que admite prorrogação nas condições e hipóteses previstas na Lei 14.133/21, está abaixo indicado e será considerado da emissão do Pedido de Compra:

Entrega: 5 (cinco) dias.

A vigência da presente contratação será determinada: 12 (doze) meses, considerada da data de assinatura do respectivo instrumento de ajuste; podendo ser prorrogada, nas hipóteses e nos termos dos Arts. 105 a 114, da Lei 14.133/21, especialmente as disposições do Art. 107, por tratar-se esta contratação, de fornecimento contínuo. Portanto, no caso de prorrogação, o quantitativo originalmente contratado é renovado para cada novo período de vigência, respeitados o limite e requisitos estabelecidos na legislação pertinente. O Contratado não tem direito subjetivo à prorrogação contratual.

A contratação do fornecimento, objeto deste estudo preliminar, deverá considerar os seguintes normativos: Lei Federal nº 14.133, de 1º de Abril de 2021; Lei Complementar nº 123, de 14 de Dezembro de 2006; Instrução Normativa nº 73 SEGES/ME, de 30 de Setembro de 2022; e legislação pertinente, consideradas as alterações posteriores das referidas normas.

Uma vez autorizada, a contratação pretendida deverá possuir previsão e adequação orçamentária e financeira com o orçamento vigente, necessariamente demonstrada, e compatibilidade com as diretrizes e metas definidas nas ferramentas de planejamento aprovadas.

6. Relação entre a demanda pretendida e o dimensionamento do fornecimento

O adequado equilíbrio entre a demanda requerida e a dimensão da correspondente contratação é fundamental para o seu planejamento e execução, notadamente com o intuito de reduzir ou, até mesmo, de se evitar aditivos contratuais desnecessários ou, ainda, a necessidade da realização de novo certame, com consequente perda de economia de escala.

O quantitativo e a respectiva unidade da presente contratação em função do consumo e utilização prováveis foram devidamente definidos mediante observância à previsão da demanda a ser atendida e possíveis alterações em decorrência das atividades a serem desenvolvidas e seus desdobramentos, bem como considerando o orçamento disponível e ainda a sequência histórica da realização de despesas semelhantes, quando existente.

7. Levantamento de mercado

Diversas empresas do ramo pertinente podem executar o objeto deste estudo preliminar. Foram analisadas contratações similares feitas por outras entidades, por meio de consulta aos respectivos sistemas de gestão dos órgãos fiscalizadores, com o intuito de identificar a existência de novas metodologias, tecnologias ou inovações que melhor atendessem às necessidades da Administração e as identificadas, quando possível e consideradas viáveis, foram incorporadas na contratação em análise.

Constatou-se, inclusive, que para a realização de despesas semelhantes ao objeto do presente estudo técnico, diversas entidades públicas efetivaram a contratação de forma análoga à que se pretende adotar pela Administração, cumprindo as regras e exigências legais e normativas.

8. Justificativa da escolha do tipo de solução a contratar

A solução que melhor atende aos interesses e as necessidades da Administração, representada pela sua estrutura organizacional, é a pretensa: Aquisição parcelada de Gêneros Alimentícios, por período de 12 (doze) meses, visando atender ao Fundo Municipal de Saúde de Tabira/PE. Salienta-se que a vigência da contratação será determinada: 12 (doze) meses, considerada da data de assinatura do respectivo instrumento de ajuste; podendo ser prorrogada, nas hipóteses e nos termos dos Arts. 105 a 114, da Lei 14.133/21, especialmente as disposições do Art. 107, por tratar-se esta contratação, de serviço contínuo.

Destaca-se que a Administração vislumbrou uma maior vantagem econômica em razão da contratação plurianual, após a avaliação das circunstâncias pertinentes, inclusive quanto aos potenciais benefícios e os riscos previsíveis, considerando: a inconveniência da suspensão das atividades cujo desempenho deve ocorrer de modo contínuo; a ampliação do risco de insucesso, haja vista que a multiplicação de contratações, cada qual pactuada por prazo mais curto e com contratados diversos, elevaria a iminência de fracasso; o ônus da renovação constante de procedimentos, pela necessidade de realização de certames permanentemente em decorrência de eventual contratação firmada por um período abreviado, o que acabaria por multiplicar-se os custos e as despesas administrativas; e os ganhos de escala econômica, uma vez que a contratação por prazo mais longo propicia previsível redução de dispêndios em vista da ampliação do prazo de execução do contrato, por um único e mesmo contratado. Entende-se, portanto, que a extensão do prazo de vigência do contrato permite, usualmente, a redução dos custos do contratado, o que se refletirá em preços mais vantajosos para a Administração.

Nesse mesmo diapasão, sopesadas as possibilidades previstas no Art. 44, da Lei 14.133/21, quando houver, observados os aspectos da demanda requerida, e após considerados os custos e os benefícios de cada opção prevista no referido diploma legal, indica-se como a alternativa mais vantajosa para a Administração, a contratação do objeto detalhado no presente instrumento, da forma como se apresenta.

9. Estimativas preliminares dos preços

Nos termos da norma vigente o valor previamente estimado da contratação deverá ser compatível com os valores praticados pelo mercado, considerados os preços constantes de bancos de dados públicos e as quantidades a serem contratadas, observadas a potencial economia de escala e as peculiaridades do local de execução do objeto. Informamos que, relativamente ao procedimento em tela, existe previsão de dotação específica no orçamento vigente, apropriada para a devida execução do objeto a ser contratado, conforme consulta prévia efetuada ao setor responsável.

Na pretensa contratação o valor estimado foi definido com base no melhor preço aferido por meio da utilização dos seguintes parâmetros, adotados de forma combinada: composição de custos unitários menores ou iguais à mediana do item correspondente no painel para consulta de preços ou no banco de preços em saúde disponíveis no Portal Nacional de Contratações Públicas - PNCP; contratações similares feitas pela Administração Pública, em execução ou concluídas no período de um ano anterior à data da pesquisa de preços, inclusive mediante sistema de registro de preços, observado o índice de atualização de preços correspondente; utilização de dados de pesquisa publicada em mídia especializada, de tabela de referência formalmente aprovada pelo Poder Executivo federal e de sítios eletrônicos especializados ou de domínio amplo, desde que contenham a data e hora de acesso; pesquisa direta com no mínimo três fornecedores, mediante solicitação formal de cotação, desde que seja apresentada justificativa da escolha desses fornecedores e que não tenham sido obtidos os orçamentos com mais de seis meses de antecedência da data de divulgação do edital; e pesquisa na base nacional de notas fiscais eletrônicas, na forma de regulamento:

Salienta-se que os fornecedores consultados quando da pesquisa direta realizada, foram escolhidos aleatoriamente dentre os regularmente cadastrados no âmbito desta Administração considerando, além do ramo de atividade pertinente ao objeto da pretensa contratação, o seu desempenho positivo relativamente a contratações já realizadas; sem prejuízo da escolha de outros fornecedores, também de forma aleatória, feita através de consultas a endereços eletrônicos de entidades públicas que realizaram com êxito contratações semelhantes.

Com base nos custos para execução do objeto da contratação, definidos por meio de parâmetros de aferição do melhor preço na forma estabelecida no Art. 23, § 1º, da Lei 14.133/21, adotados de maneira combinada, relacionamos abaixo o menor preço encontrado.

A estimativa preliminar total a ser considerada é equivalente a R\$ 660.703,95:

CÓDIGO	DESCRIÇÃO DO ITEM	OBS	UNIDADE	QUANTIDADE	P.UNITÁRIO	P. TOTAL
ETP 1	Açafrão-da-terra (cúrcuma) em pó, 100% natura	...	Kg	30	25,70	771,00
ETP 2	ACHOCOLATADO EM PÓ – Obtido pela mistura de c	...	PCT	50	17,43	871,50
ETP 3	AÇUCAR – obtido da cana de açúcar, tipo CRISTA	...	FARDO	150	134,98	20.247,00
ETP 4	ADOÇANTE STÉVIA – Composto a base de estévia	...	UND	50	9,75	487,50
ETP 5	AMEIXA EM CALDA SEM CAROÇO – Fruto em calda,	...	KG	30	43,06	1.291,80
ETP 6	Arroz branco tipo 1, grãos inteiros, limpos,	...	FARDO	50	134,60	6.730,00
ETP 7	ARROZ INTEGRAL – Tipo 1, constituído de grãos	...	FARDO	50	168,84	8.442,00
ETP 8	Arroz tipo 1 parboilizado, grãos inteiros, un	...	FARDO	200	143,96	28.792,00
ETP 9	AVEIA EM FLOCOS FINOS: produzido em grão ínte	...	PCT	200	10,46	2.092,00
ETP 10	AZEITONA EM CONSERVA – Sem caroço, aspecto cor	...	PCT	200	21,60	4.320,00
ETP 11	BATATA PALHA – Produto obtido a partir de bat	...	PCT	30	41,79	1.253,70
ETP 12	BISCOITO DOCE TIPO MARIA – Composição básica	...	CX	100	130,26	13.026,00
ETP 13	BISCOITO INTEGRAL – Composto por farinha de t	...	PCT	400	5,91	2.364,00
ETP 14	BISCOITO SALGADO TIPO CREAM-CRACKER – Composi	...	CX	150	125,62	18.843,00
ETP 15	CAFÉ EM PÓ – Torrado e moído, isento de grãos	...	FARDO	300	342,54	102.762,00
ETP 16	CALDO CULINÁRIO, SABOR GALINHA – Tempero indu	...	CX	50	26,43	1.321,50
ETP 17	CHA DE BOLDO		KG	30	52,06	1.561,80
ETP 18	CHA DE CAMOMILA CAIXA COM 10 UND.		KG	30	40,45	1.213,50
ETP 19	CHÁ DE ERVA CIDREIRA CAIXA COM 10 UND.		KG	30	63,71	1.911,30
ETP 20	CHÁ DE ERVA DOCE		KG	30	57,25	1.717,50

ETP 21	CHÁ DE HORTELÃ CAIXA COM 10 UND.		KG	30	6,03	180,90
ETP 22	Chimichurri desidratado, mistura de ervas e e	...	Kg	100	43,03	4.303,00
ETP 23	Chocolate em pó 50% cacau, próprio para uso c	...	Unidade	100	20,70	2.070,00
ETP 24	COCO RALADO – Produto obtido da polpa do coco	...	KG	30	9,29	278,70
ETP 25	COLORÍFICO EM PÓ – Fino, homogêneo, dessecado	...	FARDO	150	28,30	4.245,00
ETP 26	Cominho: em pó acondicionado em pacote de 200	...	PCT	150	5,37	805,50
ETP 27	Creme de leite, com teor de gordura entre 17%	...	Unidade	2000	5,00	10.000,00
ETP 28	DOCE EM BARRA DE BANANA: Embalagem em plástic	...	UND	500	7,10	3.550,00
ETP 29	DOCE EM BARRA DE GOIABA: Embalagem em plástic	...	UND	500	9,44	4.720,00
ETP 30	Dueto de milho e ervilha, produto em sachê, c	...	Unidade	1000	4,12	4.120,00
ETP 31	ERVAS FINAS – Mistura de ervas desidratadas (	...	KG	30	25,63	768,90
ETP 32	ERVILHA – Em conserva, imerso em composição l	...	LATA	300	4,59	1.377,00
ETP 33	EXTRATO DE TOMATE – Polpa de tomate, sal. Emb	...	UND	3000	4,32	12.960,00
ETP 34	FARELO DE AVEIA – Fonte de fibras, contém B–Q	...	PCT	60	3,85	231,00
ETP 35	FARINHA DE MANDIOCA – Torrada, seca, fina, ti	...	PCT	600	7,76	4.656,00
ETP 36	Farinha de milho amarela em flocos: Produzida	...	PCT	300	2,96	888,00
ETP 37	FARINHA DE TRIGO COM FERMENTO – Fina, tipo 1,	...	PCT	700	6,37	4.459,00
ETP 38	FARINHA DE TRIGO SEM FERMENTO – Fina, tipo 1,	...	PCT	350	5,06	1.771,00
ETP 39	FÉCULA DE TAPIOCA – Goma fina, tipo 1, branca	...	PCT	400	7,42	2.968,00
ETP 40	FEIJÃO CARIOCA – Tipo 1, novo, constituído de	...	FARDO	100	254,59	25.459,00
ETP 41	FEIJÃO DE CORDA, EMBALADO EM SACO PLASTICO TR	...	FARDO	100	271,64	27.164,00
ETP 42	Fermento químico em pó, próprio para panifica	...	Unidade	50	5,01	250,50
ETP 43	FLOCOS DE MILHO – Pré cozido, aspecto cor, od	...	FARDO	60	78,49	4.709,40
ETP 44	GELATINA DIET – Produto em pó, diet (sem adiç	...	KG	30	58,79	1.763,70
ETP 45	IOGURTE – Produto obtido a partir da fermenta	...	LITRO	1000	9,02	9.020,00
ETP 46	Leite condensado integral, com teor mínimo de	...	Unidade	600	10,99	6.594,00
ETP 47	LEITE DE COCO – Produto obtido da extração da	...	LITRO	30	17,67	530,10
ETP 48	Leite em pó desnatado, solúvel, com no máximo	...	Pacote	2000	10,09	20.180,00
ETP 49	LEITE EM PÓ INTEGRAL – acondicionado em embal	...	PCT	2000	9,39	18.780,00
ETP 50	LEITE EM PÓ SEM LACTOSE – Aspecto: pó fino, c	...	FARDO	30	379,48	11.384,40
ETP 51	LOURO – Folhas secas de louro, inteiras, com	...	KG	10	45,48	454,80
ETP 52	MACARRÃO FINO – Tipo espaguete, massa seca, a	...	FARDO	500	86,96	43.480,00
ETP 53	Macarrão tipo parafuso (fusilli), elaborado c	...	Pacote	2000	8,64	17.280,00
ETP 54	Maionese tradicional, em sachê com 200g, pron	...	Unidade	600	4,40	2.640,00
ETP 55	Maizena Amido De Milho 200g		UND	250	5,25	1.312,50
ETP 56	MANJERICÃO – Folhas secas de manjeriçã, com	...	KG	15	52,79	791,85
ETP 57	Margarina 1 kg: composta por óleos vegetais l	...	UND	1200	15,79	18.948,00
ETP 58	Margarina 15kg: composta por óleos vegetais l	...	UND	200	188,36	37.672,00
ETP 59	MARGARINA LIGHT – Composta por óleos vegetais	...	UND	200	6,49	1.298,00
ETP 60	MASSA PARA LASANHA: Pacote 500g. Corante Arti	...	UND	100	9,70	970,00
ETP 61	Milho em Conserva Sem Glúten Sachê 170g		UND	500	4,10	2.050,00
ETP 62	MILHO PARA MUNGUNZÁ – Grãos amarelos inteiros	...	FARDO	10	82,74	827,40
ETP 63	MILHO VERDE – Em conserva, imerso em composiç	...	LT	600	5,00	3.000,00
ETP 64	MOLHO BARBECUE – Molho pronto para consumo, c	...	LITRO	50	19,85	992,50
ETP 65	Molho Inglês 1 litro		UND	50	16,85	842,50
ETP 66	MOLHO MADEIRA – Molho pronto para consumo, co	...	LITRO	50	19,11	955,50
ETP 67	Mostarda 1 litro		UND	100	13,35	1.335,00
ETP 68	ÓLEO DE SOJA – Comestível, obtido da soja, se	...	CX	50	166,83	8.341,50
ETP 69	ORÉGANO – Folhas secas de orégano, com colora	...	KG	15	60,24	903,60
ETP 70	Ovos brancos tipo médio ou grande, frescos, i	...	Bandeja	5000	13,24	66.200,00
ETP 71	Pão de forma integral pacote com 400 g		UND	150	9,05	1.357,50
ETP 72	Páprica doce em pó, 100% pura, moída fina, se	...	Kg	50	40,67	2.033,50
ETP 73	Presunto Cozido Sem Capa De Gordura		KG	50	38,21	1.910,50
ETP 74	PROTEÍNA DE SOJA – Obtida da farinha desengor	...	PCT	300	8,85	2.655,00
ETP 75	Queijo Mussarela		KG	100	49,95	4.995,00
ETP 76	Queijo ralado tipo parmesão, ralado fino, sec	...	Unidade	500	9,56	4.780,00
ETP 77	RAPADURA – Produto obtido através do caldo de	...	UND	500	4,92	2.460,00
ETP 78	Refrigerante – Água gaseificada, açúcar, acid	...	UND	300	9,74	2.922,00
ETP 79	REQUEIJÃO CREMOSO – Produto lácteo de consist	...	UNI	1000	7,90	7.900,00
ETP 80	SAL IODADO – Refinado, condicionado em embala	...	FARDO	30	54,93	1.647,90
ETP 81	SARDINHA EM CONSERVA – Em molho de tomate, sa	...	UND	500	5,97	2.985,00
ETP 82	TEMPERO EM PÓ SACHÊ – Diversos sabores, com p	...	PCT	100	6,21	621,00
ETP 83	UVA PASSA – Fruto desidratado, com coloração,	...	KG	10	27,40	274,00
ETP 84	VINAGRE – Produto composto de Fermento acétic	...	UND	500	3,57	1.785,00
ETP 85	XERÉM – aspecto cor, odor e sabor característ	...	FARDO	30	62,54	1.876,20
					Total	660.703,95

Observação: as especificações do objeto estão discriminadas no item 5 deste Estudo Técnico Preliminar.

10.Descrição da solução como um todo

Conforme os elementos apresentados, a solução é: Aquisição parcelada de Gêneros Alimentícios, por período de 12 (doze) meses, visando atender ao Fundo Municipal de Saúde de Tabira/PE. Entende-se que o fornecimento poderá ser realizado na forma parcelada.

11. Justificativa para o parcelamento ou não da solução

De acordo com a legislação vigente, é obrigatório o parcelamento quando o objeto da contratação tiver natureza divisível, desde que não haja prejuízo para o conjunto a ser licitado. Compras, obras ou serviços efetuados pela Administração serão divididos em tantos itens, parcelas e etapas que se comprovem técnica e economicamente viáveis, procedendo-se a licitação com vistas ao melhor aproveitamento dos recursos disponíveis no mercado, sem prejuízo da economia de escala. A norma ainda permite cotação de quantidade inferior à demandada no certame, com vistas à ampliação da competitividade, podendo o ato convocatório fixar quantitativo mínimo. Nesse sentido, o competente processo licitatório a ser deflagrado para efetivação da presente contratação será dividido em itens, conforme as características e especificações constantes da tabela acima destacada, facultando-se ao licitante a participação em quantos itens forem de seu interesse.

Considerados os aspectos e as características da solução que melhor atende aos interesses e as necessidades da Administração, acima detalhada e, ainda, as particularidades e a dinâmica das atividades a serem desenvolvidas, entende-se que sobre o objeto da presente contratação não deve incidir outra possibilidade de parcelamento, quer seja no modo formal, não permitindo cotação de quantidade inferior à demandada no ato convocatório, para evitar a ocorrência inviável, no contexto operacional, de mais de um certame ou adjudicatário por item e o consequente prejuízo da economia de escala; quer seja na forma material, não sendo admitida a participação de consórcio. No entanto, poderá ocorrer a autorização para a realização de subcontratação.

As regulares dimensão e complexidade do objeto desta contratação bem como as circunstâncias concretas do mercado correspondente, não requerem a associação entre proponentes, haja vista a existência de inúmeras empresas aptas a preencherem as condições específicas exigidas no presente certame. Nesse contexto, entende-se que a formação de consórcios acarretaria risco da dominação de mercado, através de pactos para eliminar a competição, reduzindo o universo da disputa, podendo retratar na composição entre eventuais interessados, que em vez de estabelecerem disputa entre si, formalizariam acordo, na figura do consócio, para suprimir a concorrência no processo, prejudicando, em última análise, a obtenção de proposta mais vantajosa.

12. Resultados pretendidos

A Administração almeja com a contratação da pretensa solução, em termos de economicidade, eficácia, eficiência e de melhor aproveitamento dos recursos humanos, materiais e financeiros disponíveis, inclusive com respeito a impactos ambientais positivos, os seguintes resultados:

Em termos de economicidade, a efetivação da melhor contratação viável, especialmente quanto ao melhor custo benefício, relativamente a: Aquisição parcelada de Gêneros Alimentícios, por período de 12 (doze) meses, visando atender ao Fundo Municipal de Saúde de Tabira/PE.

Com relação à eficácia, o atendimento de todas as demandas logísticas e funcionais, no suporte às atividades finalísticas da Administração, inerentes aos correspondentes serviços prestados de interesse público. Quanto à eficiência, assegurar a continuidade da prestação regular de tais serviços, com demanda notadamente crescente, e do uso racional dos recursos financeiros disponíveis.

Relativo ao melhor aproveitamento dos recursos humanos, materiais e financeiros, com a contratação em comento, da forma como se apresenta - consideradas as especificações, prazos, quantitativos e demais exigências devidamente definidas -, espera-se o regular cumprimento, por parte do interessado que venha a ser contratado, de todas as obrigações e compromissos assumidos, pois, desse modo, não haverá a necessidade de extinção contratual ou outras sanções em decorrência de inexecução do instrumento de ajuste pactuado, permitindo ao contratante, em vez de envidar esforços para a realização de novo certame destinado a contratação do mesmo objeto, destinar seus recursos humanos, materiais e financeiros para outras atividades fins da Administração.

Entende-se que a correta execução do objeto da contratação em tela, cuja regularidade será fiscalizada pela Administração, não atenta quanto ao meio ambiente e, principalmente, não acarretará impactos ambientais negativos.

13. Providências para adequação do ambiente da Administração

Verificou-se não haver a necessidade iminente de providências no sentido de adequações físicas no ambiente da Administração em decorrência da execução do objeto da contratação.

14. Análise de risco

Não foram identificados riscos substanciais a fora os comuns a toda contratação semelhante, tais como: a inexecução total ou parcial do ajuste pactuado; o não cumprimento de obrigações, especificações, projetos e prazos; bem como a ocorrência de caso fortuito ou de força maior.

Entende-se que as ações, de iniciativa da Administração, necessárias para reduzir a ocorrência dos riscos identificados, já estão previstas nos normativos aos quais a contratação do presente fornecimento deverá estar devidamente fundamentada, representadas pelas sanções administrativas a serem definidas, observando-se os aspectos e características do seu objeto.

15. Requisitos específicos para a contratação

Observado o disposto na legislação pertinente, os aspectos e as características da despesa, bem como abordadas todas as considerações técnicas, mercadológicas e de gestão que podem interferir na contratação, entende-se que o certame a ser deflagrado deverá ainda contemplar requisitos específicos, compreendidos: o critério de julgamento definido de menor preço; a impossibilidade de participação da pessoa física; o caráter não sigiloso do orçamento estimado da contratação e a não permissão da participação de sociedades cooperativas.

Consideradas as características e propriedades do objeto desta contratação, entende-se pela impossibilidade de participação da pessoa física, quer pelos próprios atributos do objeto, quer pelos requisitos exigidos para habilitação dos interessados; haja vista que para a sua devida execução, poderão ser demandados recursos financeiros ou uma estrutura de equipamentos e instalações, ou até a pluralidade de profissionais, incompatíveis para uma pessoa física. Nesses termos, conclui-se que a capacidade de uma pessoa física de garantir a execução da contratação, observadas ainda a dinâmica do mercado e a legislação pertinente, é bem menor que a de uma empresa, representando um potencial prejuízo para a Administração.

Pela natureza do objeto desta contratação e, ainda, observado o modo como é usualmente executado no mercado em geral, entende-se presentes, de forma isolada ou simultânea, aspectos que desnaturam a atuação típica de uma cooperativa, seja pela própria natureza do objeto, seja a necessidade de subordinação jurídica entre o particular contratado e o obreiro, bem como de pessoalidade e habitualidade. Portanto, a participação de cooperativas potencializa a ocorrência de violação a princípios da licitação, como os da

legalidade, economicidade e eficiência, expondo a Administração a vários riscos, dentre os quais o de enfrentar situações ambíguas e questionamentos legais, uma vez que as cooperativas possuem normas próprias das empresas tradicionais, afetando a segurança jurídica do certame; de ter que arcar com eventuais obrigações trabalhistas subsidiariamente; e a dificuldade de responsabilização e controle devido à natureza peculiar das cooperativas.

16. Conclusão

Com base nas especificações e requisitos da solução escolhida que melhor atende aos interesses e as necessidades da Administração, bem como considerando os elementos obtidos nos estudos preliminares realizados, avalia-se viável a contratação pretendida.

Tabira - PE, 05 de Maio de 2026.

MARIA GISELI LOUREDO LIMA PADILHA
Secretária Municipal de Saúde



ESTADO DE PERNAMBUCO
FUNDO MUNICIPAL DE SAÚDE DE TABIRA
GABINETE DA SECRETÁRIA DE SAÚDE

ESTUDO TÉCNICO PRELIMINAR - APROVAÇÃO

OBJETO: Aquisição parcelada de Gêneros Alimentícios, por período de 12 (doze) meses, visando atender ao Fundo Municipal de Saúde de Tabira/PE.

1.0.DO ESTUDO TÉCNICO PRELIMINAR

1.1.O referido Estudo Técnico Preliminar apresenta os trabalhos iniciais realizados, onde foi analisada a contratação pretendida, ao final avaliada como viável, demonstrando os elementos e as indicações essenciais que servirão para embasar a elaboração do Termo de Referência, de modo a melhor atender aos interesses e as necessidades da Administração, representada pela sua estrutura organizacional.

2.0.DA APROVAÇÃO

2.1.Fica o Estudo Técnico Preliminar em tela aprovado nos termos como se apresenta.

Estudo Técnico Preliminar aprovado - Art. 6º, XX, da Lei 14.133/21:

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

...

XX - estudo técnico preliminar: documento constitutivo da primeira etapa do planejamento de uma contratação que caracteriza o interesse público envolvido e a sua melhor solução e dá base ao anteprojeto, ao termo de referência ou ao projeto básico a serem elaborados caso se conclua pela viabilidade da contratação."

A elaboração dos estudos técnicos preliminares constitui a primeira etapa do planejamento de uma contratação - planejamento preliminar - e servem para assegurar a sua viabilidade técnica bem como o tratamento de seu impacto ambiental.

Tabira - PE, 05 de Maio de 2026.

MARIA GISELI LOUREDO LIMA PADILHA
Secretária de Saúde



ESTADO DE PERNAMBUCO
FUNDO MUNICIPAL DE SAÚDE DE TABIRA

TERMO DE REFERÊNCIA - TR

1.0.DO OBJETO

1.1.Constitui objeto do presente Termo de Referência a pretensão: Aquisição parcelada de Gêneros Alimentícios, por período de 12 (doze) meses, visando atender ao Fundo Municipal de Saúde de Tabira/PE.

1.2.A contratação do fornecimento, objeto deste termo de referência, deverá considerar os seguintes normativos: Lei Federal nº 14.133, de 1º de Abril de 2021; Lei Complementar nº 123, de 14 de Dezembro de 2006; Instrução Normativa nº 73 SEGES/ME, de 30 de Setembro de 2022; e legislação pertinente, consideradas as alterações posteriores das referidas normas.

2.0.DA JUSTIFICATIVA

2.1.Para a contratação:

2.1.1.A contratação acima descrita, que será processada nos termos deste instrumento, especificações técnicas e informações complementares que o acompanham, quando for o caso, justifica-se: Pela necessidade da devida efetivação de compra para suprir demanda específica – Aquisição parcelada de Gêneros Alimentícios, por período de 12 (doze) meses, visando atender ao Fundo Municipal de Saúde de Tabira/PE – considerada oportuna e imprescindível, bem como relevante medida de interesse público; e ainda, pela necessidade de desenvolvimento de ações continuadas para a promoção de atividades pertinentes, visando à maximização dos recursos em relação aos objetivos programados, observadas as diretrizes e metas definidas nas ferramentas de planejamento aprovadas.

2.2.Para a estimativa de quantitativo:

2.2.1.O quantitativo e a respectiva unidade da presente contratação em função do consumo e utilização prováveis foram devidamente definidos mediante observância à previsão da demanda a ser atendida e possíveis alterações em decorrência das atividades a serem desenvolvidas e seus desdobramentos, bem como considerando o orçamento disponível e ainda a sequência histórica da realização de despesas semelhantes, quando existente.

3.0.DA COMPRA

3.1.As características e especificações do objeto da referida contratação são:

CÓDIGO	DESCRIÇÃO DO ITEM	UNIDADE	QUANTIDADE
1	Açafrão-da-terra (cúrcuma) em pó, 100% natural, moído fino, sem adição de conservantes ou corantes artificiais. Cor amarelo intensa característica, aroma e sabor típicos. Embalagem resistente e lacrada, com peso líquido de 1kg. Deve conter rótulo com informações obrigatórias: nome do produto, ingredientes, data de fabricação, validade, lote, peso líquido e CNPJ do fabricante. Validade mínima de 12 meses a partir da entrega.	Kg	30
2	ACHOCOLATADO EM PÓ – Obtido pela mistura de cacau em pó solúvel, maltodextrina, sal, aromatizantes e emulsificante lecitina de soja. Não contém glúten. Isento de sujidades e materiais estranhos, admitindo teor máximo de 3% de umidade. Acondicionado em embalagens plásticas, atóxicas com 400 G.	PCT	50
3	AÇUCAR – obtido da cana de açúcar, tipo CRISTAL, com aspecto, cor, e odor característico, admitindo umidade máxima de 0,3%ppm, sem fermentação, isento e sujidade, parasitas, materiais terrosos e detritos animais ou vegetais. Acondicionado em saco plástico atóxico de 1 kg e sub embalagem FARDO COM 30 PACT DE 1 KG.	FARDO	150
4	ADOÇANTE STÉVIA – Composto a base de estévia 100 %, líquido, acondicionado em FRASCO C/ 80 ML.	UND	50
5	AMEIXA EM CALDA SEM CAROÇO – Fruto em calda, sem caroço, com cor, odor e sabor característicos, isento de sujidades, parasitas e larvas. Acondicionado em embalagem apropriada (lata ou plástico grau alimentício), íntegra e lacrada, contendo identificação do produto, data de fabricação e validade. Unidade: KG	KG	30
6	Arroz branco tipo 1, grãos inteiros, limpos, polidos, sem impurezas, livres de insetos e matérias estranhas. Embalado em pacote plástico resistente de 1kg. Produto com validade mínima de 6 meses a partir da entrega. Embalagem lacrada com rótulo contendo nome do produto, lote, data de fabricação, validade, peso líquido, fabricante e CNPJ. FARDO COM 30 PACT DE 1 KG.	FARDO	50
7	ARROZ INTEGRAL – Tipo 1, constituído de grãos inteiros, com teor de umidade máxima de 15%, isento e sujidade, parasitas, materiais terrosos e detritos animais ou vegetais. Acondicionado em saco plástico transparente atóxico com 1 kg. FARDO COM 30 KG	FARDO	50
8	Arroz tipo 1 parboilizado, grãos inteiros, uniformes, firmes e isentos de matérias estranhas, impurezas, carunchos ou umidade excessiva. Produto limpo, seco, polido e devidamente embalado em pacotes plásticos resistentes de 1kg (ou conforme necessidade). Embalagem lacrada e rotulada com as seguintes informações: nome do produto, tipo, lote, data de fabricação e validade, peso líquido, nome e CNPJ do fabricante. Validade mínima de 6 meses a partir da data de entrega. FARDO COM 30 PACT	FARDO	200
9	AVEIA EM FLOCOS FINOS: produzido em grão íntegro prensado, ideal para o preparo de mingau de aveia e diversas receitas. Embalagem com 450g.	PCT	200
10	AZEITONA EM CONSERVA – Sem caroço, aspecto cor, odor e sabor característico acondicionado em embalagem específica C/ 500 G.	PCT	200
11	BATATA PALHA – Produto obtido a partir de batata selecionada, frita, com coloração dourada característica, crocante, isenta de sujidades, parasitas e larvas. Acondicionada em embalagem plástica específica, íntegra e lacrada, em pacotes de 1 kg.	PCT	30
12	BISCOITO DOCE TIPO MARIA – Composição básica de farinha de trigo, gordura vegetal hidrogenada, extrato de malte, açúcar, sal, soro de leite, fermento biológico, estabilizante lecitina de soja e aromatizante. Acondicionado em embalagem de PACOTE COM 400 G e sub embalagem CAIXA COM 20 PACTES DE 400G.	CX	100

13	BISCOITO INTEGRAL – Composto por farinha de trigo integral, Acondicionado em embalagem PACOTE C/ 156 G CONTENDO 6 UNIDADES DE 26 G	PCT	400
14	BISCOITO SALGADO TIPO CREAM–CRACKER – Composição básica de farinha de trigo, gordura vegetal hidrogenada, extrato de malte, açúcar, sal, soro de leite, fermento biológico, estabilizante lecitina de soja e aromatizante. Acondicionado em embalagem de PACOTE COM 400 G e sub embalagem CAIXA COM 20 PACOTES DE 400G.	CX	150
15	CAFÉ EM PÓ – Torrado e moído, isento de grãos pretos / verdes / fermentados, sabor residual típico, cor castanho claro a médio, qualidade global superior entre 6,51 e 7,6 pontos na escala sensorial. Embalados em Pacotes C/ 250 G. FARDO COM 20 PACTE DE 250G	FARDO	300
16	CALDO CULINÁRIO, SABOR GALINHA – Tempero industrializado, acondicionado em embalagem específica CARTELA C/ 24 caixinhas de 19 G.	CX	50
17	CHA DE BOLDO	KG	30
18	CHA DE CAMOMILA CAIXA COM 10 UND.	KG	30
19	CHÁ DE ERVA CIDREIRA CAIXA COM 10 UND.	KG	30
20	CHÁ DE ERVA DOCE	KG	30
21	CHÁ DE HORTELÃ CAIXA COM 10 UND.	KG	30
22	Chimichurri desidratado, mistura de ervas e especiarias típicas, sem corantes ou conservantes artificiais, aroma e sabor característicos. Embalagem resistente e lacrada, com peso líquido de 1kg. Produto deve conter rótulo com nome, ingredientes, data de fabricação, validade, lote, peso líquido e CNPJ do fabricante. Validade mínima de 12 meses a partir da entrega.	Kg	100
23	Chocolate em pó 50% cacau, próprio para uso culinário, com teor de cacau mínimo de 50%. Produto seco, homogêneo, solúvel, com cor e sabor característicos, isento de grumos, umidade, impurezas ou qualquer corpo estranho. Embalagem de 200g, original de fábrica, lacrada e com rótulo contendo: nome do produto, ingredientes, valor nutricional, peso líquido, data de fabricação, validade, lote e CNPJ do fabricante. Validade mínima de 6 meses a partir da entrega. Emb 200g	Unidade	100
24	COCO RALADO – Produto obtido da polpa do coco desidratada e ralada, com coloração branca característica, odor e sabor próprios, isento de sujidades, parasitas e larvas. Acondicionado em embalagem apropriada para alimentos, íntegra e lacrada. Unidade: KG	KG	30
25	COLORÍFICO EM PÓ – Fino, homogêneo, dessecados e moídos, coloração vermelho intenso, aspecto, cor, odor e sabor característico. Isento ode materiais estranhos. Acondicionado em embalagens plásticas, atóxicas, resistente e hermeticamente vedada, pacotes com 500 G e sub embalagem FARDO com 10 pacotes de 100 G. SEM SAL	FARDO	150
26	Cominho: em pó acondicionado em pacote de 200g SEM SAL	PCT	150
27	Crema de leite, com teor de gordura entre 17% e 25%, esterilizado, do tipo UHT (caixinha longa vida) ou pasteurizado, pronto para consumo, sem conservantes artificiais. Embalagem de 200g, original de fábrica, lacrada e em perfeitas condições. O rótulo deve conter: nome do produto, ingredientes, valor nutricional, data de fabricação, validade, lote, peso líquido e CNPJ do fabricante. Validade mínima de 4 meses a partir da entrega. Produto com registro no órgão competente (ANVISA ou MAPA).	Unidade	2000
28	DOCE EM BARRA DE BANANA: Embalagem em plástico no formato cilindro com 600 gramas	UND	500
29	DOCE EM BARRA DE GOIABA: Embalagem em plástico no formato cilindro com 600 gramas	UND	500
30	Dueto de milho e ervilha, produto em sachê, contendo milho e ervilha cozidos, limpos e sem impurezas. Embalagem original, hermeticamente fechada, com peso líquido entre 170g e 200g. Produto esterilizado, pronto para consumo, com validade mínima de 12 meses a partir da entrega. Rotulagem conforme legislação vigente, contendo informações obrigatórias do fabricante, lote, data de fabricação e validade. (SACHÊ)	Unidade	1000
31	ERVAS FINAS – Mistura de ervas desidratadas (salsa, cebolinha, manjeriço, orégano, entre outras), com cor, aroma e sabor característicos, isenta de sujidades, parasitas e larvas. Acondicionada em embalagem apropriada para alimentos. Unidade: KG	KG	30
32	ERVILHA – Em conserva, imerso em composição líquida de cobertura, grãos inteiros, aspecto cor, odor e sabor característico. Acondicionado em embalagem específica com 200 G (considerando peso líquido drenado)	LATA	300
33	EXTRATO DE TOMATE – Polpa de tomate, sal. Embalagem plástica atóxica com 340 G.	UND	3000
34	FARELO DE AVEIA – Fonte de fibras, contém B–Q, acondicionado em embalagem CX específica C/ 200 G.	PCT	60
35	FARINHA DE MANDIOCA – Torrada, seca, fina, tipo 1, branca, isenta de sujidades. Acondicionada em embalagens plásticas transparentes atóxicas com 1 KG.	PCT	600
36	Farinha de milho amarela em flocos: Produzida a partir da moagem do milho, isenta de matéria terrosa e parasitos. Não poderá estar úmida. Embalagem de 500 gramas.	PCT	300
37	FARINHA DE TRIGO COM FERMENTO – Fina, tipo 1, branca, isenta de sujidades. Acondicionada em embalagens plásticas transparentes atóxicas com 1 KG.	PCT	700
38	FARINHA DE TRIGO SEM FERMENTO – Fina, tipo 1, branca, isenta de sujidades. Acondicionada em embalagens plásticas transparentes atóxicas com 1 KG.	PCT	350
39	FÉCULA DE TAPIOCA – Goma fina, tipo 1, branca, isenta de sujidades. Acondicionada em embalagem plástica transparente atóxica com 1 KG.	PCT	400
40	FEIJÃO CARIOCA – Tipo 1, novo, constituído de grãos inteiros e sadios, com teor de umidade permitida em lei, isento e sujidade, parasitas, materiais terrosos e detritos animais ou vegetais. Acondicionado em saco plástico transparente atóxico com 1 kg, sub embalagem FARDO com 30pacotes de 1 KG	FARDO	100
41	FEIJÃO DE CORDA, EMBALADO EM SACO PLASTICO TRANSPARENTE DE POLIETILENO, COM DADOS DE IDENTIFICAÇÃO DO PRODUTO, MARCA DO FABRICANTE, PRAZO DE VALIDADE, TIPO 1, FARDO COM 30 PACOTES DE 1KG	FARDO	100
42	Fermento químico em pó, próprio para panificação e confeitaria. Produto seco, fino, homogêneo, sem grumos, odor e sabor característicos. Embalagem de 100g, lacrada, original de fábrica, contendo informações obrigatórias no rótulo: nome do produto, composição, data de fabricação, validade, lote, CNPJ do fabricante e peso líquido. Validade mínima de 6 meses a partir da entrega. Produto deve estar registrado conforme exigências da ANVISA. Emb 100g	Unidade	50
43	FLOCOS DE MILHO – Pré cozido, aspecto cor, odor e sabor característico, isentos de sujidades. Parasitas e larva. Acondicionado em embalagens específicas, pacotes com 500 G e sub embalagem FARDO com 30 pacotes de 500 g.	FARDO	60

44	GELATINA DIET – Produto em pó, diet (sem adição de açúcar), com cor, odor e sabor característicos, isento de sujidades, parasitas e larvas. Acondicionado em embalagem original do fabricante, íntegra e lacrada de 1 kg.	KG	30
45	IOGURTE – Produto obtido a partir da fermentação do leite, com aspecto, cor, odor e sabor característicos, isento de sujidades, parasitas e larvas. Acondicionado em embalagem plástica apropriada, íntegra e lacrada, contendo identificação do produto, data de fabricação e validade. Unidade: LITRO	LITRO	1000
46	Leite condensado integral, com teor mínimo de sólidos totais de 65%, embalagem original de fábrica, lacrada, com peso líquido aproximado de 395g. Produto pronto para consumo, sem adição de conservantes artificiais. O rótulo deve conter: nome do produto, ingredientes, valor nutricional, lote, data de fabricação, validade mínima de 6 meses a partir da entrega e CNPJ do fabricante. Produto registrado no órgão competente (ANVISA ou MAPA). Cx 395g	Unidade	600
47	LEITE DE COCO – Produto obtido da extração da polpa do coco, com cor, odor e sabor característicos, isento de sujidades, parasitas e larvas. Acondicionado em embalagem apropriada para alimentos, íntegra e lacrada, com identificação e validade. Unidade: LITRO	LITRO	30
48	Leite em pó desnatado, solúvel, com no máximo 1% de gordura, sem adição de açúcar. Produto em pó homogêneo, com coloração branco-amarelada clara, odor e sabor característicos. Embalagem com 200g, hermeticamente fechada, original de fábrica, com rótulo contendo: nome do produto, ingredientes, tabela nutricional, lote, data de fabricação e validade, CNPJ e endereço do fabricante. Validade mínima de 12 meses a partir da data de entrega. Produto deve estar registrado na ANVISA ou MAPA. pct 200g	Pacote	2000
49	LEITE EM PÓ INTEGRAL – acondicionado em embalagens herméticamente fechadas, aluminizadas com 200 G.	PCT	2000
50	LEITE EM PÓ SEM LACTOSE – Aspecto: pó fino, cor branca a levemente amarelada, odor e sabor característicos, isento de sujidades, parasitas e larvas. Produto sem lactose, devidamente registrado no órgão competente, com data de fabricação e validade. Acondicionado em embalagem plástica específica, lacrada e íntegra, em pacotes de 200 g, com subembalagem em FARDOS, contendo 50 pacotes de 200 g.	FARDO	30
51	LOURO – Folhas secas de louro, inteiras, com coloração e aroma característicos, isentas de sujidades, parasitas e larvas. Acondicionado em embalagem apropriada, íntegra e lacrada. Unidade: KG	KG	10
52	MACARRÃO FINO – Tipo espaguete, massa seca, aspecto cor, odor e sabor característico, obtido pela composição de farinha especial, ovos e demais substâncias permitidas, isento de sujidades e parasitas. Acondicionado em embalagens plásticas transparentes atóxicas pacotes com 500 G e sub embalagem FARDOS com 20 pacotes de 500 G.	FARDO	500
53	Macarrão tipo parafuso (fusilli), elaborado com sêmola de trigo durum, enriquecido com ferro e ácido fólico. Embalado em pacote plástico resistente, 300g. Cor amarelo claro uniforme, sem odor estranho, sem presença de umidade ou corpo estranho. Deve apresentar rotulagem conforme legislação vigente da ANVISA e registro no órgão competente (MAPA ou ANVISA). Validade mínima de 12 meses a partir da entrega. pct 300g	Pacote	2000
54	Maionese tradicional, em sachê com 200g, pronta para consumo, com textura homogênea, cor característica e sabor equilibrado. Produto deve estar em embalagem original, lacrada, com validade mínima de 3 meses a partir da entrega. O rótulo deve conter informações obrigatórias: nome do produto, ingredientes, valor nutricional, lote, data de fabricação, validade, peso líquido e CNPJ do fabricante. Produto registrado conforme normas da ANVISA. Sachê 200g	Unidade	600
55	Maizena Amido De Milho 200g	UND	250
56	MANJERICÃO – Folhas secas de manjeriço, com coloração verde característica, aroma e sabor próprios, isentas de sujidades, parasitas e larvas. Acondicionado em embalagem apropriada, íntegra e lacrada. Unidade: KG	KG	15
57	Margarina 1 kg: composta por óleos vegetais líquidos e interesterificados, água, sal, leite reconstituído, vitaminas, estabilizantes conservadores, antioxidantes, corantes natural de urucum e cúrcuma e idêntico ao natural betacaroteno. Não contém glúten. Embalagem de 1 kg.	UND	1200
58	Margarina 15kg: composta por óleos vegetais líquidos e interesterificados, água, sal, leite desnatado reconstituído, soro de leite reconstituído, vitaminas, estabilizantes conservadores, antioxidantes, corantes natural de urucum e cúrcuma e idêntico ao natural betacaroteno. Não contém glúten. Embalagem de 15kg.	UND	200
59	MARGARINA LIGHT – Composta por óleos vegetais, aspecto cor, odor e sabor característico, sem ranço, Acondicionado em embalagem plástica atóxica pote de 250.	UND	200
60	MASSA PARA LASANHA: Pacote 500g. Corante Artificial : Não Contém Orgânico: Não Tipo 1: para Lasanha Ingredientes: Sêmola de trigo enriquecida com ferro e ácido fólico e corantes: urucum e cúrcuma.	UND	100
61	Milho em Conserva Sem Glúten Sachê 170g	UND	500
62	MILHO PARA MUNGUNZÁ – Grãos amarelos inteiros, aspecto cor, odor e sabor característico, isento de presença de umidade, fermentação, ranço, sujidades, parasitas e larvas. Acondicionado em embalagem plástica transparente atóxica com 500 G e sub embalagem com 20 pacotes de 500 G.	FARDO	10
63	MILHO VERDE – Em conserva, imerso em composição líquida de cobertura, grãos inteiros, aspecto cor, odor e sabor característico. Acondicionado em embalagem específica com 200 G (considerando peso líquido drenado)	LT	600
64	MOLHO BARBECUE – Molho pronto para consumo, com coloração, odor e sabor característicos, isento de sujidades, parasitas e larvas. Acondicionado em embalagem apropriada para alimentos, íntegra e lacrada, devidamente identificada. Unidade: LITRO	LITRO	50
65	Molho Inglês 1 litro	UND	50
66	MOLHO MADEIRA – Molho pronto para consumo, com cor, odor e sabor característicos, isento de sujidades, parasitas e larvas. Acondicionado em embalagem apropriada para alimentos, íntegra e lacrada, com identificação do produto, data de fabricação e validade. Unidade: LITRO	LITRO	50
67	Mostarda 1 litro	UND	100
68	ÓLEO DE SOJA – Comestível, obtido da soja, sem aditivo, isento de ranço e substâncias estranhas. Acondicionado em embalagem Lata ou Garrafa plástica transparente atóxica com 900 ML e sub embalagem Caixa com 20 unidades de 900 ML.	CX	50
69	ORÉGANO – Folhas secas de orégano, com coloração verde característica, aroma e sabor próprios, isento de sujidades, parasitas e larvas. Acondicionado em embalagem plástica ou laminada apropriada para alimentos, de 1 kg.	KG	15

70	Ovos brancos tipo médio ou grande, frescos, inteiros, limpos, com casca íntegra, sem trincas, rachaduras, sujidades ou odores estranhos. Fornecidos em bandeja contendo 15 unidades, devidamente embalados e protegidos contra quebras. Devem conter selo de inspeção do serviço de inspeção municipal, estadual ou federal (SIM, SIE ou SIF). Validade mínima de 15 dias a partir da entrega. Bandeja com 15 unid.	Bandeja	5000
71	Pão de forma integral pacote com 400 g	UND	150
72	Páprica doce em pó, 100% pura, moída fina, sem adição de corantes ou conservantes, cor vermelha característica, aroma e sabor típicos. Embalada em saco resistente e lacrado com peso líquido de 1kg. Produto deve conter rótulo com informações obrigatórias: nome do produto, ingredientes, data de fabricação, validade, lote, peso líquido e CNPJ do fabricante. Validade mínima de 12 meses a partir da entrega.	Kg	50
73	Presunto Cozido Sem Capa De Gordura	KG	50
74	PROTEÍNA DE SOJA – Obtida da farinha desengordurada de soja, umidade máxima 6%, aspecto cor, odor e sabor característico, isentos de sujidades. Parasitas e larva. Acondicionado em embalagem plástica transparente específica, pacotes com 400 G.	PCT	300
75	Queijo Mussarela	KG	100
76	Queijo ralado tipo parmesão, ralado fino, seco, de origem bovina, embalado a vácuo para preservar a qualidade e o sabor. Produto com sabor característico, sem presença de mofo, umidade ou impurezas. Embalagem de 50g ou 100g, com validade mínima de 3 meses a partir da entrega. Deve conter rótulo com informações obrigatórias: nome do produto, ingredientes, data de fabricação, validade, lote, peso líquido e CNPJ do fabricante. Produto registrado no órgão competente (ANVISA ou MAPA).	Unidade	500
77	RAPADURA – Produto obtido através do caldo de cana-de-açúcar. aspecto cor, odor e sabor característico, isento de sujidades. Acondicionado em embalagem plástica atóxica específica com 180 G.	UND	500
78	Refrigerante – Água gaseificada, açúcar, acidulante ácido cítrico, conservantes, aromatizantes e sabores diversos. Acondicionados em embalagem peti com 2 litros	UND	300
79	REQUEIJÃO CREMOSO – Produto lácteo de consistência cremosa, cor branca a levemente amarelada, odor e sabor característicos, isento de sujidades, parasitas e larvas. Acondicionado em embalagem plástica ou copo apropriado, íntegro e lacrado, com conteúdo de 200 g, conforme legislação sanitária vigente, devidamente identificado com data de fabricação e validade.	UNI	1000
80	SAL IODADO – Refinado, condicionado em embalagem plástica transparente específica, pacotes com 1 KG e sub embalagem FARDO com 30 pacotes de 1 KG	FARDO	30
81	SARDINHA EM CONSERVA – Em molho de tomate, sal, amido modificado, açúcar, especiarias (cebola, salsa, orégano, páprica, sálvia), aromatizantes sintético idêntico ao natural. Acondicionado em embalagem específica LATA com 125G.	UND	500
82	TEMPERO EM PÓ SACHÊ – Diversos sabores, com padrão de qualidade igual ou superior ao sazón com identificação do produto. Informação nutricional marca do fabricante embalagem com 12 saches de 5 gramas cada	PCT	100
83	UVA PASSA – Fruto desidratado, com coloração, odor e sabor característicos, isento de sujidades, parasitas e larvas. Acondicionado em embalagem plástica específica para alimentos, íntegra e lacrada, devidamente identificada com data de fabricação e validade. Unidade: KG	KG	10
84	VINAGRE – Produto composto de Fermento acético de álcool, água. Acondicionado em embalagem plástica transparente FRASCO C/ 500 ML.	UND	500
85	XERÉM – aspecto cor, odor e sabor característico, isentos de sujidades. Parasitas e larva. Acondicionado em embalagem plástica transparente específica, pacotes com 500 G e sub embalagem FARDO com 20 pacotes de 500 g.	FARDO	30

4.0.DO TRATAMENTO DIFERENCIADO PARA ME/EPP

4.1.Na referida contratação será concedido tratamento diferenciado e simplificado para as Microempresas e Empresas de Pequeno Porte, nos limites previstos da Lei 123/06, consideradas as hipóteses e condições determinadas no Art. 4º, da Lei 14.133/21. Todavia, serão afastados os benefícios estabelecidos nos Arts. 47 e 48, por estarem presentes, de forma isolada ou simultânea, as situações previstas nos incisos II e III, do Art. 49, todos da Lei 123/06.

4.2.A participação no certame, portanto, deverá ser aberta a quaisquer interessados, inclusive as Microempresas, Empresas de Pequeno Porte e Equiparados, nos termos da legislação vigente.

5.0.DA ESTIMATIVA DO VALOR DA CONTRATAÇÃO

5.1.Nos termos da norma vigente o valor previamente estimado da contratação deverá ser compatível com os valores praticados pelo mercado, considerados os preços constantes de bancos de dados públicos e as quantidades a serem contratadas, observadas a potencial economia de escala e as peculiaridades do local de execução do objeto.

5.2.Informamos que, relativamente ao procedimento em tela, existe previsão de dotação específica no orçamento vigente, apropriada para a devida execução do objeto a ser contratado, conforme consulta prévia efetuada ao setor responsável.

5.3.Na pretensa contratação o valor estimado foi definido com base no melhor preço aferido por meio da utilização dos seguintes parâmetros, adotados de forma combinada: composição de custos unitários menores ou iguais à mediana do item correspondente no painel para consulta de preços ou no banco de preços em saúde disponíveis no Portal Nacional de Contratações Públicas - PNCP; contratações similares feitas pela Administração Pública, em execução ou concluídas no período de um ano anterior à data da pesquisa de preços, inclusive mediante sistema de registro de preços, observado o índice de atualização de preços correspondente; utilização de dados de pesquisa publicada em mídia especializada, de tabela de referência formalmente aprovada pelo Poder Executivo federal e de sítios eletrônicos especializados ou de domínio amplo, desde que contenham a data e hora de acesso; pesquisa direta com no mínimo três fornecedores, mediante solicitação formal de cotação, desde que seja apresentada justificativa da escolha desses fornecedores e que não tenham sido obtidos os orçamentos com mais de seis meses de antecedência da data de divulgação do edital; e pesquisa na base nacional de notas fiscais eletrônicas, na forma de regulamento:

5.3.1.Salienta-se que os fornecedores consultados quando da pesquisa direta realizada, foram escolhidos aleatoriamente dentre os regularmente cadastrados no âmbito desta Administração considerando, além do ramo de atividade pertinente ao objeto da pretensa contratação, o seu desempenho positivo relativamente a contratações já realizadas; sem prejuízo da escolha de outros fornecedores, também de forma aleatória, feita através de consultas a endereços eletrônicos de entidades públicas que realizaram com êxito contratações semelhantes.

5.4.Com base nos custos para execução do objeto da contratação, definidos por meio de parâmetros de aferição do melhor preço na forma estabelecida no Art. 23, § 1º, da Lei 14.133/21, adotados de maneira combinada, relacionamos abaixo o menor preço encontrado.

5.5.O valor total é equivalente a R\$ 660.703,95.

6.o.DAS OBRIGAÇÕES DO CONTRATANTE

6.1.Efetuar o pagamento relativo ao objeto contratado efetivamente realizado, de acordo com as cláusulas do respectivo contrato ou outros instrumentos hábeis.

6.2.Proporcionar ao Contratado todos os meios necessários para a fiel execução do objeto da presente contratação, nos termos do correspondente instrumento de ajuste.

6.3.Notificar o Contratado sobre qualquer irregularidade encontrada quanto à qualidade dos produtos ou serviços, exercendo a mais ampla e completa fiscalização, o que não exime o Contratado de suas responsabilidades pactuadas e preceitos legais.

6.4.Observar, em compatibilidade com o objeto da contratação, as disposições dos Arts. 115 a 123 da Lei 14.133/21.

7.o.DAS OBRIGAÇÕES DO CONTRATADO

7.1.Responsabilizar-se por todos os ônus e obrigações concernentes à legislação fiscal, civil, tributária e trabalhista, bem como por todas as despesas e compromissos assumidos, a qualquer título, perante seus fornecedores ou terceiros em razão da execução do objeto contratado.

7.2.Substituir, arcando com as despesas decorrentes, os materiais ou serviços que apresentarem defeitos, alterações, imperfeições ou quaisquer irregularidades discrepantes às exigências do instrumento de ajuste pactuado, ainda que constatados somente após o recebimento ou pagamento.

7.3.Não transferir a outrem, no todo ou em parte, o objeto da contratação, salvo mediante prévia e expressa autorização do Contratante.

7.4.Manter, durante a vigência do contrato ou outros instrumentos hábeis, em compatibilidade com as obrigações assumidas, todas as condições de habilitação e qualificação exigidas no respectivo processo licitatório, conforme o caso, apresentando ao Contratante os documentos necessários, sempre que solicitado.

7.5.Emitir Nota Fiscal correspondente à sede ou filial da empresa que efetivamente participou do certame e consequentemente apresentou a documentação exigida na fase de habilitação.

7.6.Executar todas as obrigações assumidas sempre com observância a melhor técnica vigente, enquadrando-se, rigorosamente, dentro dos preceitos legais, normas e especificações técnicas correspondentes.

7.7.Observar, em compatibilidade com o objeto da contratação, as disposições dos Arts. 115 a 123 da Lei 14.133/21.

8.o.DOS PRAZOS E DA VIGÊNCIA

8.1.O prazo máximo para a execução do objeto desta contratação e que admite prorrogação nas condições e hipóteses previstas na Lei 14.133/21, está abaixo indicado e será considerado da emissão do Pedido de Compra:

8.1.1.Entrega: 5 (cinco) dias.

8.2.Salvo disposições em contrário devidamente estabelecidas neste instrumento, o local para a entrega, observada a demanda e oportunidade, será na sede do Contratante ou em uma das unidades administrativas, por ele indicada, que compõe a sua estrutura operacional.

8.3.A vigência da presente contratação será determinada: 12 (doze) meses, considerada da data de assinatura do respectivo instrumento de ajuste; podendo ser prorrogada, nas hipóteses e nos termos dos Arts. 105 a 114, da Lei 14.133/21, especialmente as disposições do Art. 107, por tratar-se esta contratação, de fornecimento contínuo. Portanto, no caso de prorrogação, o quantitativo originalmente contratado é renovado para cada novo período de vigência, respeitados o limite e requisitos estabelecidos na legislação pertinente. O Contratado não tem direito subjetivo à prorrogação contratual.

9.o.DO REAJUSTAMENTO EM SENTIDO ESTRITO - REAJUSTE

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

9.2.Após o interregno de um ano, e independentemente de pedido do Contratado, os preços iniciais serão reajustados, mediante a aplicação, pelo Contratante, do seguinte parâmetro, exclusivamente para as obrigações iniciadas e concluídas após a ocorrência da anualidade: Índice Nacional de Preços ao Consumidor Amplo IPCA-IBGE.

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

9.4.No caso de atraso ou não divulgação do índice de reajustamento, o Contratante pagará ao Contratado a importância calculada pela última variação conhecida, liquidando a diferença correspondente tão logo seja divulgado o índice definitivo.

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

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

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

9.8.O registro da variação do valor contratual para fazer face ao reajuste de preços poderá ser realizado por simples apostila.

9.9.O prazo para resposta ao pedido de restabelecimento do equilíbrio econômico-financeiro, quando for o caso, será de até um mês, contado da data do fornecimento da documentação comprobatória do fato imprevisível ou previsível de consequência incalculável, observadas as disposições dos Arts. 124 a 136, da Lei 14.133/21.

10.o.DO PAGAMENTO

10.1.O pagamento será realizado mediante processo regular e em observância às normas e procedimentos adotados, bem como as disposições dos Arts. 141 a 146 da Lei 14.133/21; da seguinte maneira: Após entrega dos produtos, mensalmente

11.o.DA VERIFICAÇÃO DA QUALIFICAÇÃO TÉCNICA E ECONÔMICO-FINANCEIRA

11.1.Se necessária a verificação da qualificação técnica e econômico-financeira do licitante, a documentação essencial, suficiente para comprovar as referidas capacidades, será restrita aquela definida nos Arts. 67 e 69, da Lei 14.133/21, respectivamente.

11.2. Salienta-se que a documentação relacionada nos Arts. 66 a 69, da Lei 14.133/21, para demonstrar a capacidade do licitante de realizar o objeto eventualmente pactuado, dividida em habilitação jurídica; qualificação técnico-profissional e técnico-operacional; habilitações fiscal, social e trabalhista; e habilitação econômico-financeira; poderá ser dispensada, total ou parcialmente, nas contratações em valores inferiores a um quarto do limite para dispensa de licitação para compras em geral, conforme as disposições do Art. 70, do mesmo diploma legal.

12.o.DO CRITÉRIO DE ACEITAÇÃO DO OBJETO

12.1. Executada a presente contratação e observadas as condições de adimplemento das obrigações pactuadas, os procedimentos e condições para receber o seu objeto pelo Contratante obedecerão, conforme o caso, às disposições do Art. 140, da Lei 14.133/21.

13.o.DOS PROCEDIMENTOS DE FISCALIZAÇÃO E GERENCIAMENTO

13.1. Serão designados pelo Contratante representantes com atribuições de Gestor e Fiscal do contrato, nos termos do Art. 117, da Lei 14.133/21, especialmente para acompanhar e fiscalizar a sua execução, respectivamente, permitida a contratação de terceiros para assistência e subsídio de informações pertinentes a essas atribuições.

14.o.DAS SANÇÕES ADMINISTRATIVAS

14.1. O licitante ou o Contratado será responsabilizado administrativamente, facultada a defesa no prazo legal do interessado, pelas infrações previstas no Art. 155, da Lei 14.133/21 e serão aplicadas, na forma, condições, regras, prazos e procedimentos definidos nos Arts. 156 a 163, do mesmo diploma legal, as seguintes sanções: a – advertência aplicada exclusivamente pela infração administrativa de dar causa à inexecução parcial do contrato, quando não se justificar a imposição de penalidade mais grave; b – multa de mora de 0,5% (zero vírgula cinco por cento) aplicada sobre o valor do contrato, por dia de atraso injustificado na execução do objeto da contratação; c – multa de 10% (dez por cento) sobre o valor do contrato por qualquer das infrações administrativas previstas no referido Art. 155; d – impedimento de licitar e contratar no âmbito da Administração Pública direta e indireta do ente federativo que tiver aplicado a sanção, pelo prazo máximo de três anos, aplicada ao responsável pelas infrações administrativas previstas nos incisos II, III, IV, V, VI e VII do caput do referido Art. 155, quando não se justificar a imposição de penalidade mais grave; e – declaração de inidoneidade para licitar ou contratar no âmbito da Administração Pública direta e indireta de todos os entes federativos, pelo prazo mínimo de três anos e máximo de seis anos, aplicada ao responsável pelas infrações administrativas previstas nos incisos VIII, IX, X, XI e XII do caput do referido Art. 155, bem como pelas infrações administrativas previstas nos incisos II, III, IV, V, VI e VII do caput do mesmo artigo que justifiquem a imposição de penalidade mais grave que a sanção referida no § 4º do referido Art. 156; f – aplicação cumulada de outras sanções previstas na Lei 14.133/21.

14.2. Se o valor da multa ou indenização devida não for recolhido no prazo de 15 dias após a comunicação ao Contratado, será automaticamente descontado da primeira parcela do pagamento a que o Contratado vier a fazer jus, acrescido de juros moratórios de 1% (um por cento) ao mês, ou, quando for o caso, cobrado judicialmente.

15.o.DA COMPENSAÇÃO FINANCEIRA

15.1. Nos casos de eventuais atrasos de pagamento nos termos deste instrumento, e desde que o Contratado não tenha concorrido de alguma forma para o atraso, será admitida a compensação financeira, devida desde a data limite fixada para o pagamento até a data correspondente ao efetivo pagamento da parcela. Os encargos moratórios devidos em razão do atraso no pagamento serão calculados com utilização da seguinte fórmula: $EM = N \times VP \times I$, onde: EM = encargos moratórios; N = número de dias entre a data prevista para o pagamento e a do efetivo pagamento; VP = valor da parcela a ser paga; e I = índice de compensação financeira, assim apurado: $I = (TX \div 100) \div 365$, sendo TX = percentual do IPCA-IBGE acumulado nos últimos doze meses ou, na sua falta, um novo índice adotado pelo Governo Federal que o substitua. Na hipótese do referido índice estabelecido para a compensação financeira venha a ser extinto ou de qualquer forma não possa mais ser utilizado, será adotado, em substituição, o que vier a ser determinado pela legislação então em vigor.

16.o.DO ALINHAMENTO AOS PLANOS DA ADMINISTRAÇÃO

16.1. A contratação pretendida está alinhada aos planos estratégicos da Administração, delineados nas diretrizes e metas definidas nas ferramentas de planejamento aprovadas, onde estão fixadas e detalhadas as respectivas ações ao alcance dos objetivos institucionais, primando pela eficácia, eficiência e efetividade dos respectivos projetos, programas e processos.

17.o.DA JUSTIFICATIVA DA ESCOLHA DO TIPO DE SOLUÇÃO A CONTRATAR

17.1. A solução que melhor atende aos interesses e as necessidades da Administração, representada pela sua estrutura organizacional, é a pretensa: Aquisição parcelada de Gêneros Alimentícios, por período de 12 (doze) meses, visando atender ao Fundo Municipal de Saúde de Tabira/PE. Salienta-se que a vigência da contratação será determinada: 12 (doze) meses, considerada da data de assinatura do respectivo instrumento de ajuste; podendo ser prorrogada, nas hipóteses e nos termos dos Arts. 105 a 114, da Lei 14.133/21, especialmente as disposições do Art. 107, por tratar-se esta contratação, de serviço contínuo.

17.2. Destaca-se que a Administração vislumbrou uma maior vantagem econômica em razão da contratação plurianual, após a avaliação das circunstâncias pertinentes, inclusive quanto aos potenciais benefícios e os riscos previsíveis, considerando: a inconveniência da suspensão das atividades cujo desempenho deve ocorrer de modo contínuo; a ampliação do risco de insucesso, haja vista que a multiplicação de contratações, cada qual pactuada por prazo mais curto e com contratados diversos, elevaria a iminência de fracasso; o ônus da renovação constante de procedimentos, pela necessidade de realização de certames permanentemente em decorrência de eventual contratação firmada por um período abreviado, o que acabaria por multiplicar-se os custos e as despesas administrativas; e os ganhos de escala econômica, uma vez que a contratação por prazo mais longo propicia previsível redução de dispêndios em vista da ampliação do prazo de execução do contrato, por um único e mesmo contratado. Entende-se, portanto, que a extensão do prazo de vigência do contrato permite, usualmente, a redução dos custos do contratado, o que se refletirá em preços mais vantajosos para a Administração.

17.3. Nesse mesmo diapasão, sopesadas as possibilidades previstas no Art. 44, da Lei 14.133/21, quando houver, observados os aspectos da demanda requerida, e após considerados os custos e os benefícios de cada opção prevista no referido diploma legal, indica-se como a alternativa mais vantajosa para a Administração, a contratação do objeto detalhado no presente instrumento, da forma como se apresenta.

18.0.DA DESCRIÇÃO DA SOLUÇÃO COMO UM TODO

18.1.Conforme os elementos apresentados, a solução é: Aquisição parcelada de Gêneros Alimentícios, por período de 12 (doze) meses, visando atender ao Fundo Municipal de Saúde de Tabira/PE. Entende-se que o fornecimento poderá ser realizado na forma parcelada.

19.0.DOS RESULTADOS PRETENDIDOS

19.1.A Administração almeja com a contratação da pretensa solução, em termos de economicidade, eficácia, eficiência e de melhor aproveitamento dos recursos humanos, materiais e financeiros disponíveis, inclusive com respeito a impactos ambientais positivos, os seguintes resultados:

19.2.Em termos de economicidade, a efetivação da melhor contratação viável, especialmente quanto ao melhor custo benefício, relativamente a: Aquisição parcelada de Gêneros Alimentícios, por período de 12 (doze) meses, visando atender ao Fundo Municipal de Saúde de Tabira/PE.

19.3.Com relação à eficácia, o atendimento de todas as demandas logísticas e funcionais, no suporte às atividades finalísticas da Administração, inerentes aos correspondentes serviços prestados de interesse público. Quanto à eficiência, assegurar a continuidade da prestação regular de tais serviços, com demanda notadamente crescente, e do uso racional dos recursos financeiros disponíveis.

19.4.Relativo ao melhor aproveitamento dos recursos humanos, materiais e financeiros, com a contratação em comento, da forma como se apresenta - consideradas as especificações, prazos, quantitativos e demais exigências devidamente definidas -, espera-se o regular cumprimento, por parte do interessado que venha a ser contratado, de todas as obrigações e compromissos assumidos, pois, desse modo, não haverá a necessidade de extinção contratual ou outras sanções em decorrência de inexecução do instrumento de ajuste pactuado, permitindo ao contratante, em vez de envidar esforços para a realização de novo certame destinado a contratação do mesmo objeto, destinar seus recursos humanos, materiais e financeiros para outras atividades fins da Administração.

19.5.Entende-se que a correta execução do objeto da contratação em tela, cuja regularidade será fiscalizada pela Administração, não atenta quanto ao meio ambiente e, principalmente, não acarretará impactos ambientais negativos.

20.0.DA ANÁLISE DE RISCO

20.1.Não foram identificados riscos substanciais a fora os comuns a toda contratação semelhante, tais como: a inexecução total ou parcial do ajuste pactuado; o não cumprimento de obrigações, especificações, projetos e prazos; bem como a ocorrência de caso fortuito ou de força maior.

20.2.Entende-se que as ações, de iniciativa da Administração, necessárias para reduzir a ocorrência dos riscos identificados, já estão previstas nos normativos aos quais à contratação do presente fornecimento deverá estar devidamente fundamentada, representadas pelas sanções administrativas a serem definidas, observando-se os aspectos e características do seu objeto.

Tabira - PE, 05 de Maio de 2026.

MARIA GISELI LOUREDO LIMA PADILHA
Secretária Municipal de Saúde



ESTADO DE PERNAMBUCO
FUNDO MUNICIPAL DE SAÚDE DE TABIRA
GABINETE DA SECRETÁRIA DE SAÚDE

TERMO DE REFERÊNCIA – APROVAÇÃO

OBJETO: Aquisição parcelada de Gêneros Alimentícios, por período de 12 (doze) meses, visando atender ao Fundo Municipal de Saúde de Tabira/PE.

1.0.DO TERMO DE REFERÊNCIA

1.1.O referido Termo de Referência apresenta os elementos necessários e suficientes, com o nível de precisão adequados, para a caracterização do objeto da contratação pretendida, de modo a melhor atender aos interesses e as necessidades da Administração, representada pela sua estrutura organizacional.

2.0.DA APROVAÇÃO

2.1.Fica o Termo de Referência em tela aprovado na forma como se apresenta.

Termo de Referência aprovado - Art. 6º, XXIII, da Lei 14.133/21:

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

...

XXIII - termo de referência: documento necessário para a contratação de bens e serviços, que deve conter os seguintes parâmetros e elementos descritivos:"

A elaboração do termo de referência, a partir dos estudos técnicos preliminares, deve conter os elementos necessários e suficientes, com nível de precisão adequado, para caracterizar o objeto da licitação.

Tabira - PE, 05 de Maio de 2026.

MARIA GISELI LOUREDO LIMA PADILHA
Secretária de Saúde



ESTADO DE PERNAMBUCO
FUNDO MUNICIPAL DE SAÚDE DE TABIRA

REFERENTE: PROCESSO LICITATÓRIO

ORÇAMENTO ESTIMADO

VALOR DE REFERÊNCIA: Pesquisa de mercado

1.0.DO OBJETO

1.1.Constitui objeto da respectiva solicitação: Aquisição parcelada de Gêneros Alimentícios, por período de 12 (doze) meses, visando atender ao Fundo Municipal de Saúde de Tabira/PE.

1.2.Salienta-se que os valores constantes deste orçamento estimado, foram transcritos da respectiva pesquisa de mercado realizada.

2.0.DA PESQUISA DE MERCADO

2.1.Nos termos da norma vigente o valor previamente estimado da contratação deverá ser compatível com os valores praticados pelo mercado, considerados os preços constantes de bancos de dados públicos e as quantidades a serem contratadas, observadas a potencial economia de escala e as peculiaridades do local de execução do objeto.

2.2.Na pretensa contratação o valor estimado foi definido com base no melhor preço aferido por meio da utilização dos seguintes parâmetros, adotados de forma combinada: composição de custos unitários menores ou iguais à mediana do item correspondente no painel para consulta de preços ou no banco de preços em saúde disponíveis no Portal Nacional de Contratações Públicas - PNCP; contratações similares feitas pela Administração Pública, em execução ou concluídas no período de um ano anterior à data da pesquisa de preços, inclusive mediante sistema de registro de preços, observado o índice de atualização de preços correspondente; utilização de dados de pesquisa publicada em mídia especializada, de tabela de referência formalmente aprovada pelo Poder Executivo federal e de sítios eletrônicos especializados ou de domínio amplo, desde que contenham a data e hora de acesso; pesquisa direta com no mínimo três fornecedores, mediante solicitação formal de cotação, desde que seja apresentada justificativa da escolha desses fornecedores e que não tenham sido obtidos os orçamentos com mais de seis meses de antecedência da data de divulgação do edital; e pesquisa na base nacional de notas fiscais eletrônicas, na forma de regulamento:

2.2.1.Salienta-se que os fornecedores consultados quando da pesquisa direta realizada, foram escolhidos aleatoriamente dentre os regularmente cadastrados no âmbito desta Administração considerando, além do ramo de atividade pertinente ao objeto da pretensa contratação, o seu desempenho positivo relativamente a contratações já realizadas; sem prejuízo da escolha de outros fornecedores, também de forma aleatória, feita através de consultas a endereços eletrônicos de entidades públicas que realizaram com êxito contratações semelhantes.

2.3.Com base nos custos para execução do objeto da contratação, definidos por meio de parâmetros de aferição do melhor preço na forma estabelecida no Art. 23, § 1º, da Lei 14.133/21, adotados de maneira combinada, relacionamos abaixo o menor preço encontrado.

2.4.Mês que serviu de base para elaboração da pesquisa de mercado: Maio de 2026.

CÓDIGO	DESCRIÇÃO DO ITEM	UNIDADE	QUANTIDADE	P.UNITÁRIO	P. TOTAL
1	Açafrão-da-terra (cúrcuma) em pó, 100% natural, moído fino, sem adição de conservantes ou corantes artificiais. Cor amarelo intensa característica, aroma e sabor típicos. Embalagem resistente e lacrada, com peso líquido de 1kg. Deve conter rótulo com informações obrigatórias: nome do produto, ingredientes, data de fabricação, validade, lote, peso líquido e CNPJ do fabricante. Validade mínima de 12 meses a partir da entrega.	Kg	30	25,70	771,00
2	ACHOCOLATADO EM PÓ – Obtido pela mistura de cacau em pó solúvel, maltodextrina, sal, aromatizantes e emulsificante lecitina de soja. Não contém glúten. Isento de sujidades e materiais estranhos, admitindo teor máximo de 3% de umidade. Acondicionado em embalagens plásticas, atóxicas com 400 G.	PCT	50	17,43	871,50
3	AÇUCAR – obtido da cana de açúcar, tipo CRISTAL, com aspecto, cor, e odor característico, admitindo umidade máxima de 0,3ppm, sem fermentação, isento e sujidade, parasitas, materiais terrosos e detritos animais ou vegetais. Acondicionado em saco plástico atóxico de 1 kg e sub embalagem FARDO COM 30 PACT DE 1 KG.	FARDO	150	134,98	20.247,00
4	ADOÇANTE STÉVIA – Composto a base de estévia 100 %, líquido, acondicionado em FRASCO C/ 80 ML.	UND	50	9,75	487,50
5	AMEIXA EM CALDA SEM CAROÇO – Fruto em calda, sem caroço, com cor, odor e sabor característicos, isento de sujidades, parasitas e larvas. Acondicionado em embalagem apropriada (lata ou plástico grau alimentício), íntegra e lacrada, contendo identificação do produto, data de fabricação e validade. Unidade: KG	KG	30	43,06	1.291,80
6	Arroz branco tipo 1, grãos inteiros, limpos, polidos, sem impurezas, livres de insetos e matérias estranhas. Embalado em pacote plástico resistente de 1kg. Produto com validade mínima de 6 meses a partir da entrega. Embalagem lacrada com rótulo contendo nome do produto, lote, data de fabricação, validade, peso líquido, fabricante e CNPJ. FARDO COM 30 PACT DE 1 KG.	FARDO	50	134,60	6.730,00

7	ARROZ INTEGRAL – Tipo 1, constituído de grãos inteiros, com teor de umidade máxima de 15%, isento e sujidade, parasitas, materiais terrosos e detritos animais ou vegetais. Acondicionado em saco plástico transparente atóxico com 1 kg. FARDO COM 30 KG	FARDO	50	168,84	8.442,00
8	Arroz tipo 1 parboilizado, grãos inteiros, uniformes, firmes e isentos de matérias estranhas, impurezas, carunchos ou umidade excessiva. Produto limpo, seco, polido e devidamente embalado em pacotes plásticos resistentes de 1kg (ou conforme necessidade). Embalagem lacrada e rotulada com as seguintes informações: nome do produto, tipo, lote, data de fabricação e validade, peso líquido, nome e CNPJ do fabricante. Validade mínima de 6 meses a partir da data de entrega. FARDO COM 30 PACT	FARDO	200	143,96	28.792,00
9	AVEIA EM FLOCOS FINOS: produzido em grão íntegro prensado, ideal para o preparo de mingau de aveia e diversas receitas. Embalagem com 450g.	PCT	200	10,46	2.092,00
10	AZEITONA EM CONSERVA – Sem caroço, aspecto cor, odor e sabor característico acondicionado em embalagem específica C/ 500 G.	PCT	200	21,60	4.320,00
11	BATATA PALHA – Produto obtido a partir de batata selecionada, frita, com coloração dourada característica, crocante, isenta de sujidades, parasitas e larvas. Acondicionada em embalagem plástica específica, íntegra e lacrada, em pacotes de 1 kg.	PCT	30	41,79	1.253,70
12	BISCOITO DOCE TIPO MARIA – Composição básica de farinha de trigo, gordura vegetal hidrogenada, extrato de malte, açúcar, sal, soro de leite, fermento biológico, estabilizante lecitina de soja e aromatizante. Acondicionado em embalagem de PACOTE COM 400 G e sub embalagem CAIXA COM 20 PACTES DE 400G.	CX	100	130,26	13.026,00
13	BISCOITO INTEGRAL – Composto por farinha de trigo integral, Acondicionado em embalagem PACOTE C/ 156 G CONTENDO 6 UNIDADES DE 26 G	PCT	400	5,91	2.364,00
14	BISCOITO SALGADO TIPO CREAM–CRACKER – Composição básica de farinha de trigo, gordura vegetal hidrogenada, extrato de malte, açúcar, sal, soro de leite, fermento biológico, estabilizante lecitina de soja e aromatizante. Acondicionado em embalagem de PACOTE COM 400 G e sub embalagem CAIXA COM 20 PACOTES DE 400G.	CX	150	125,62	18.843,00
15	CAFÉ EM PÓ – Torrado e moído, isento de grãos pretos / verdes / fermentados, sabor residual típico, cor castanho claro a médio, qualidade global superior entre 6,51 e 7,6 pontos na escala sensorial. Embalados em Pacotes C/ 250 G. FARDO COM 20 PACTE DE 250G	FARDO	300	342,54	102.762,00
16	CALDO CULINÁRIO, SABOR GALINHA – Tempero industrializado, acondicionado em embalagem específica CARTELA C/ 24 caixinhas de 19 G.	CX	50	26,43	1.321,50
17	CHA DE BOLDO	KG	30	52,06	1.561,80
18	CHA DE CAMOMILA CAIXA COM 10 UND.	KG	30	40,45	1.213,50
19	CHÁ DE ERVA CIDREIRA CAIXA COM 10 UND.	KG	30	63,71	1.911,30
20	CHÁ DE ERVA DOCE	KG	30	57,25	1.717,50
21	CHÁ DE HORTELÃ CAIXA COM 10 UND.	KG	30	6,03	180,90
22	Chimichurri desidratado, mistura de ervas e especiarias típicas, sem corantes ou conservantes artificiais, aroma e sabor característicos. Embalagem resistente e lacrada, com peso líquido de 1kg. Produto deve conter rótulo com nome, ingredientes, data de fabricação, validade, lote, peso líquido e CNPJ do fabricante. Validade mínima de 12 meses a partir da entrega.	Kg	100	43,03	4.303,00
23	Chocolate em pó 50% cacau, próprio para uso culinário, com teor de cacau mínimo de 50%. Produto seco, homogêneo, solúvel, com cor e sabor característicos, isento de grumos, umidade, impurezas ou qualquer corpo estranho. Embalagem de 200g, original de fábrica, lacrada e com rótulo contendo: nome do produto, ingredientes, valor nutricional, peso líquido, data de fabricação, validade, lote e CNPJ do fabricante. Validade mínima de 6 meses a partir da entrega. Emb 200g	Unidade	100	20,70	2.070,00
24	COCO RALADO – Produto obtido da polpa do coco desidratada e ralada, com coloração branca característica, odor e sabor próprios, isento de sujidades, parasitas e larvas. Acondicionado em embalagem apropriada para alimentos, íntegra e lacrada. Unidade: KG	KG	30	9,29	278,70
25	COLORÍFICO EM PÓ – Fino, homogêneo, dessecados e moídos, coloração vermelho intenso, aspecto, cor, odor e sabor característico. Isento de matérias estranhas. Acondicionado em embalagens plásticas, atóxicas, resistente e hermeticamente vedada, pacotes com 500 G e sub embalagem FARDO com 10 pacotes de 100 G. SEM SAL	FARDO	150	28,30	4.245,00
26	Cominho: em pó acondicionado em pacote de 200g SEM SAL	PCT	150	5,37	805,50
27	Crema de leite, com teor de gordura entre 17% e 25%, esterilizado, do tipo UHT (caixinha longa vida) ou pasteurizado, pronto para consumo, sem conservantes artificiais. Embalagem de 200g, original de fábrica, lacrada e em perfeitas condições. O rótulo deve conter: nome do produto, ingredientes, valor nutricional, data de fabricação, validade, lote, peso líquido e CNPJ do fabricante. Validade mínima de 4 meses a partir da entrega. Produto com registro no órgão competente (ANVISA ou MAPA).	Unidade	2000	5,00	10.000,00

28	DOCE EM BARRA DE BANANA: Embalagem em plástico no formato cilindro com 600 gramas	UND	500	7,10	3.550,00
29	DOCE EM BARRA DE GOIABA: Embalagem em plástico no formato cilindro com 600 gramas	UND	500	9,44	4.720,00
30	Dueto de milho e ervilha, produto em sachê, contendo milho e ervilha cozidos, limpos e sem impurezas. Embalagem original, hermeticamente fechada, com peso líquido entre 170g e 200g. Produto esterilizado, pronto para consumo, com validade mínima de 12 meses a partir da entrega. Rotulagem conforme legislação vigente, contendo informações obrigatórias do fabricante, lote, data de fabricação e validade. (SACHÊ)	Unidade	1000	4,12	4.120,00
31	ERVAS FINAS – Mistura de ervas desidratadas (salsa, cebolinha, manjeriço, orégano, entre outras), com cor, aroma e sabor característicos, isenta de sujidades, parasitas e larvas. Acondicionada em embalagem apropriada para alimentos.Unidade: KG	KG	30	25,63	768,90
32	ERVILHA – Em conserva, imerso em composição líquida de cobertura, grãos inteiros, aspecto cor, odor e sabor característico. Acondicionado em embalagem específica com 200 G (considerando peso líquido drenado)	LATA	300	4,59	1.377,00
33	EXTRATO DE TOMATE – Polpa de tomate, sal. Embalagem plástica atóxica com 340 G.	UND	3000	4,32	12.960,00
34	FARELO DE AVEIA – Fonte de fibras, contém B–Q, acondicionado em embalagem CX específica C/ 200 G.	PCT	60	3,85	231,00
35	FARINHA DE MANDIOCA – Torrada, seca, fina, tipo 1, branca, isenta de sujidades. Acondicionada em embalagens plásticas transparentes atóxicas com 1 KG.	PCT	600	7,76	4.656,00
36	Farinha de milho amarela em flocos: Produzida a partir da moagem do milho, isenta de matéria terrosa e parasitos. Não poderá estar úmida. Embalagem de 500 gramas.	PCT	300	2,96	888,00
37	FARINHA DE TRIGO COM FERMENTO – Fina, tipo 1, branca, isenta de sujidades. Acondicionada em embalagens plásticas transparentes atóxicas com 1 KG.	PCT	700	6,37	4.459,00
38	FARINHA DE TRIGO SEM FERMENTO – Fina, tipo 1, branca, isenta de sujidades. Acondicionada em embalagens plásticas transparentes atóxicas com 1 KG.	PCT	350	5,06	1.771,00
39	FÉCULA DE TAPIOCA – Goma fina, tipo 1, branca, isenta de sujidades. Acondicionada em embalagem plástica transparente atóxica com 1 KG.	PCT	400	7,42	2.968,00
40	FEIJÃO CARIOCA – Tipo 1, novo, constituído de grãos inteiros e sadios, com teor de umidade permitida em lei, isento e sujidade, parasitas, materiais terrosos e detritos animais ou vegetais. Acondicionado em saco plástico transparente atóxico com 1 kg, sub embalagem FARDO com 30 pacotes de 1 KG	FARDO	100	254,59	25.459,00
41	FEIJÃO DE CORDA, EMBALADO EM SACO PLASTICO TRANSPARENTE DE POLIETILENO, COM DADOS DE IDENTIFICAÇÃO DO PRODUTO, MARCA DO FABRICANTE, PRAZO DE VALIDADE, TIPO 1, FARDO COM 30 PACOTES DE 1KG	FARDO	100	271,64	27.164,00
42	Fermento químico em pó, próprio para panificação e confeitaria. Produto seco, fino, homogêneo, sem grumos, odor e sabor característicos. Embalagem de 100g, lacrada, original de fábrica, contendo informações obrigatórias no rótulo: nome do produto, composição, data de fabricação, validade, lote, CNPJ do fabricante e peso líquido. Validade mínima de 6 meses a partir da entrega. Produto deve estar registrado conforme exigências da ANVISA. Emb 100g	Unidade	50	5,01	250,50
43	FLOCOS DE MILHO – Pré cozido, aspecto cor, odor e sabor característico, isentos de sujidades. Parasitas e larva. Acondicionado em embalagens específicas, pacotes com 500 G e sub embalagem FARDO com 30 pacotes de 500 g.	FARDO	60	78,49	4.709,40
44	GELATINA DIET – Produto em pó, diet (sem adição de açúcar), com cor, odor e sabor característicos, isento de sujidades, parasitas e larvas. Acondicionado em embalagem original do fabricante, íntegra e lacrada de 1 kg.	KG	30	58,79	1.763,70
45	IOGURTE – Produto obtido a partir da fermentação do leite, com aspecto, cor, odor e sabor característicos, isento de sujidades, parasitas e larvas. Acondicionado em embalagem plástica apropriada, íntegra e lacrada, contendo identificação do produto, data de fabricação e validade. Unidade: LITRO	LITRO	1000	9,02	9.020,00
46	Leite condensado integral, com teor mínimo de sólidos totais de 65%, embalagem original de fábrica, lacrada, com peso líquido aproximado de 395g. Produto pronto para consumo, sem adição de conservantes artificiais. O rótulo deve conter: nome do produto, ingredientes, valor nutricional, lote, data de fabricação, validade mínima de 6 meses a partir da entrega e CNPJ do fabricante. Produto registrado no órgão competente (ANVISA ou MAPA). Cx 395g	Unidade	600	10,99	6.594,00
47	LEITE DE COCO – Produto obtido da extração da polpa do coco, com cor, odor e sabor característicos, isento de sujidades, parasitas e larvas. Acondicionado em embalagem apropriada para alimentos, íntegra e lacrada, com identificação e validade.Unidade: LITRO	LITRO	30	17,67	530,10

48	Leite em pó desnatado, solúvel, com no máximo 1% de gordura, sem adição de açúcar. Produto em pó homogêneo, com coloração branco-amarelada clara, odor e sabor característicos. Embalagem com 200g, hermeticamente fechada, original de fábrica, com rótulo contendo: nome do produto, ingredientes, tabela nutricional, lote, data de fabricação e validade, CNPJ e endereço do fabricante. Validade mínima de 12 meses a partir da data de entrega. Produto deve estar registrado na ANVISA ou MAPA. pct 200g	Pacote	2000	10,09	20.180,00
49	LEITE EM PÓ INTEGRAL – acondicionado em embalagens herméticamente fechadas, aluminizadas com 200 G.	PCT	2000	9,39	18.780,00
50	LEITE EM PÓ SEM LACTOSE – Aspecto: pó fino, cor branca a levemente amarelada, odor e sabor característicos, isento de sujidades, parasitas e larvas. Produto sem lactose, devidamente registrado no órgão competente, com data de fabricação e validade. Acondicionado em embalagem plástica específica, lacrada e íntegra, em pacotes de 200 g, com subembalagem em FARDO, contendo 50 pacotes de 200 g.	FARDO	30	379,48	11.384,40
51	LOURO – Folhas secas de louro, inteiras, com coloração e aroma característicos, isentas de sujidades, parasitas e larvas. Acondicionado em embalagem apropriada, íntegra e lacrada.Unidade: KG	KG	10	45,48	454,80
52	MACARRÃO FINO – Tipo espaguete, massa seca, aspecto cor, odor e sabor característico, obtido pela composição de farinha especial, ovos e demais substâncias permitidas, isento de sujidades e parasitas. Acondicionado em embalagens plásticas transparentes atóxicas pacotes com 500 G e sub embalagem FARDO com 20 pacotes de 500 G.	FARDO	500	86,96	43.480,00
53	Macarrão tipo parafuso (fusilli), elaborado com sêmola de trigo durum, enriquecido com ferro e ácido fólico. Embalado em pacote plástico resistente, 300g. Cor amarelo claro uniforme, sem odor estranho, sem presença de umidade ou corpo estranho. Deve apresentar rotulagem conforme legislação vigente da ANVISA e registro no órgão competente (MAPA ou ANVISA). Validade mínima de 12 meses a partir da entrega. pct 300g	Pacote	2000	8,64	17.280,00
54	Maionese tradicional, em sachê com 200g, pronta para consumo, com textura homogênea, cor característica e sabor equilibrado. Produto deve estar em embalagem original, lacrada, com validade mínima de 3 meses a partir da entrega. O rótulo deve conter informações obrigatórias: nome do produto, ingredientes, valor nutricional, lote, data de fabricação, validade, peso líquido e CNPJ do fabricante. Produto registrado conforme normas da ANVISA. Sachê 200g	Unidade	600	4,40	2.640,00
55	Maizena Amido De Milho 200g	UND	250	5,25	1.312,50
56	MANJERICÃO – Folhas secas de manjeriço, com coloração verde característica, aroma e sabor próprios, isentas de sujidades, parasitas e larvas. Acondicionado em embalagem apropriada, íntegra e lacrada.Unidade: KG	KG	15	52,79	791,85
57	Margarina 1 kg: composta por óleos vegetais líquidos e interesterificados, água, sal, leite reconstituído, vitaminas, estabilizantes conservadores, antioxidantes, corantes natural de urucum e cúrcuma e idêntico ao natural betacaroteno. Não contém glúten. Embalagem de 1 kg.	UND	1200	15,79	18.948,00
58	Margarina 15kg: composta por óleos vegetais líquidos e interesterificados, água, sal, leite desnatado reconstituído, soro de leite reconstituído, vitaminas, estabilizantes conservadores, antioxidantes, corantes natural de urucum e cúrcuma e idêntico ao natural betacaroteno. Não contém glúten.Embalagem de 15kg.	UND	200	188,36	37.672,00
59	MARGARINA LIGHT – Composta por óleos vegetais, aspecto cor, odor e sabor característico, sem ranço, Acondicionado em embalagem plástica atóxica pote de 250.	UND	200	6,49	1.298,00
60	MASSA PARA LASANHA: Pacote 500g. Corante Artificial : Não Contém Orgânico: Não Tipo 1: para Lasanha Ingredientes: Sêmola de trigo enriquecida com ferro e ácido fólico e corantes: urucum e cúrcuma.	UND	100	9,70	970,00
61	Milho em Conserva Sem Glúten Sachê 170g	UND	500	4,10	2.050,00
62	MILHO PARA MUNGUNZÁ – Grãos amarelos inteiros, aspecto cor, odor e sabor característico, isento de presença de umidade, fermentação, ranço, sujidades, parasitas e larvas. Acondicionado em embalagem plástica transparente atóxica com 500 G e sub embalagem com 20 pacotes de 500 G.	FARDO	10	82,74	827,40
63	MILHO VERDE – Em conserva, imerso em composição líquida de cobertura, grãos inteiros, aspecto cor, odor e sabor característico. Acondicionado em embalagem específica com 200 G (considerando peso líquido drenado)	LT	600	5,00	3.000,00
64	MOLHO BARBECUE – Molho pronto para consumo, com coloração, odor e sabor característicos, isento de sujidades, parasitas e larvas. Acondicionado em embalagem apropriada para alimentos, íntegra e lacrada, devidamente identificada.Unidade: LITRO	LITRO	50	19,85	992,50
65	Molho Inglês 1 litro	UND	50	16,85	842,50
66	MOLHO MADEIRA – Molho pronto para consumo, com cor, odor e sabor característicos, isento de sujidades, parasitas e larvas. Acondicionado em embalagem apropriada para alimentos, íntegra e lacrada, com identificação do produto, data de fabricação e validade.Unidade: LITRO	LITRO	50	19,11	955,50

67	Mostarda 1 litro	UND	100	13,35	1.335,00
68	ÓLEO DE SOJA – Comestível, obtido da soja, sem aditivo, isento de ranço e substâncias estranhas. Acondicionado em embalagem Lata ou Garrafa plástica transparente atóxica com 900 ML e sub embalagem Caixa com 20 unidades de 900 ML.	CX	50	166,83	8.341,50
69	ORÉGANO – Folhas secas de orégano, com coloração verde característica, aroma e sabor próprios, isento de sujidades, parasitas e larvas. Acondicionado em embalagem plástica ou laminada apropriada para alimentos, de 1 kg.	KG	15	60,24	903,60
70	Ovos brancos tipo médio ou grande, frescos, inteiros, limpos, com casca íntegra, sem trincas, rachaduras, sujidades ou odores estranhos. Fornecidos em bandeja contendo 15 unidades, devidamente embalados e protegidos contra quebras. Devem conter selo de inspeção do serviço de inspeção municipal, estadual ou federal (SIM, SIE ou SIF). Validade mínima de 15 dias a partir da entrega. Bandeja com 15 unid.	Bandeja	5000	13,24	66.200,00
71	Pão de forma integral pacote com 400 g	UND	150	9,05	1.357,50
72	Páprica doce em pó, 100% pura, moída fina, sem adição de corantes ou conservantes, cor vermelha característica, aroma e sabor típicos. Embalada em saco resistente e lacrado com peso líquido de 1kg. Produto deve conter rótulo com informações obrigatórias: nome do produto, ingredientes, data de fabricação, validade, lote, peso líquido e CNPJ do fabricante. Validade mínima de 12 meses a partir da entrega.	Kg	50	40,67	2.033,50
73	Presunto Cozido Sem Capa De Gordura	KG	50	38,21	1.910,50
74	PROTEÍNA DE SOJA – Obtida da farinha desengordurada de soja, umidade máxima 6%, aspecto cor, odor e sabor característico, isentos de sujidades. Parasitas e larva. Acondicionado em embalagem plástica transparente específica, pacotes com 400 G.	PCT	300	8,85	2.655,00
75	Queijo Mussarela	KG	100	49,95	4.995,00
76	Queijo ralado tipo parmesão, ralado fino, seco, de origem bovina, embalado a vácuo para preservar a qualidade e o sabor. Produto com sabor característico, sem presença de mofo, umidade ou impurezas. Embalagem de 50g ou 100g, com validade mínima de 3 meses a partir da entrega. Deve conter rótulo com informações obrigatórias: nome do produto, ingredientes, data de fabricação, validade, lote, peso líquido e CNPJ do fabricante. Produto registrado no órgão competente (ANVISA ou MAPA).	Unidade	500	9,56	4.780,00
77	RAPADURA – Produto obtido através do caldo de cana-de-açúcar. aspecto cor, odor e sabor característico, isento de sujidades. Acondicionado em embalagem plástica atóxica específica com 180 G.	UND	500	4,92	2.460,00
78	Refrigerante – Água gaseificada, açúcar, acidulante ácido cítrico, conservantes, aromatizantes e sabores diversos. Acondicionados em embalagem peti com 2 litros	UND	300	9,74	2.922,00
79	REQUEIJÃO CREMOSO – Produto lácteo de consistência cremosa, cor branca a levemente amarelada, odor e sabor característicos, isento de sujidades, parasitas e larvas. Acondicionado em embalagem plástica ou copo apropriado, íntegro e lacrado, com conteúdo de 200 g, conforme legislação sanitária vigente, devidamente identificado com data de fabricação e validade.	UNI	1000	7,90	7.900,00
80	SAL IODADO – Refinado, condicionado em embalagem plástica transparente específica, pacotes com 1 KG e sub embalagem FARDO com 30 pacotes de 1 KG	FARDO	30	54,93	1.647,90
81	SARDINHA EM CONSERVA – Em molho de tomate, sal, amido modificado, açúcar, especiarias (cebola, salsa, orégano, páprica, sálvia), aromatizantes sintético idêntico ao natural. Acondicionado em embalagem específica LATA com 125G.	UND	500	5,97	2.985,00
82	TEMPERO EM PÓ SACHÊ – Diversos sabores, com padrão de qualidade igual ou superior ao sazón com identificação do produto. Informação nutricional marca do fabricante embalagem com 12 sachês de 5 gramas cada	PCT	100	6,21	621,00
83	UVA PASSA – Fruto desidratado, com coloração, odor e sabor característicos, isento de sujidades, parasitas e larvas. Acondicionado em embalagem plástica específica para alimentos, íntegra e lacrada, devidamente identificada com data de fabricação e validade. Unidade: KG	KG	10	27,40	274,00
84	VINAGRE – Produto composto de Fermento acético de álcool, água. Acondicionado em embalagem plástica transparente FRASCO C/ 500 ML.	UND	500	3,57	1.785,00
85	XERÉM – aspecto cor, odor e sabor característico, isentos de sujidades. Parasitas e larva. Acondicionado em embalagem plástica transparente específica, pacotes com 500 G e sub embalagem FARDO com 20 pacotes de 500 g.	FARDO	30	62,54	1.876,20
				Total	660.703,95

3.0.DO VALOR

3.1.O valor total é equivalente a R\$ 660.703,95.

4.0.DAS CONDIÇÕES DA CONTRATAÇÃO

4.1.O prazo máximo para a execução do objeto desta contratação e que admite prorrogação nos casos previstos na Lei 14.133/21, está abaixo indicado e será considerado a partir da emissão do Pedido de Compra:

Entrega: 5 (cinco) dias

4.2.A vigência da presente contratação será determinada: 12 (doze) meses, considerada da data de assinatura do respectivo instrumento de ajuste; podendo ser prorrogada, nas hipóteses e nos termos dos Arts. 105 a 114, da Lei 14.133/21, especialmente as disposições do Art. 107, por tratar-se esta contratação, de fornecimento contínuo. Portanto, no caso de prorrogação, o quantitativo originalmente contratado é renovado para cada novo período de vigência, respeitados o limite e requisitos estabelecidos na legislação pertinente. O Contratado não tem direito subjetivo à prorrogação contratual.

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

4.4.Após o interregno de um ano, e independentemente de pedido do Contratado, os preços iniciais serão reajustados, mediante a aplicação, pelo Contratante, do seguinte parâmetro, exclusivamente para as obrigações iniciadas e concluídas após a ocorrência da anualidade: Índice Nacional de Preços ao Consumidor Amplo IPCA-IBGE.

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

4.6.No caso de atraso ou não divulgação do índice de reajustamento, o Contratante pagará ao Contratado a importância calculada pela última variação conhecida, liquidando a diferença correspondente tão logo seja divulgado o índice definitivo.

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

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

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

4.10.O registro da variação do valor contratual para fazer face ao reajuste de preços poderá ser realizado por simples apostila.

4.11.O prazo para resposta ao pedido de restabelecimento do equilíbrio econômico-financeiro, quando for o caso, será de até um mês, contado da data do fornecimento da documentação comprobatória do fato imprevisível ou previsível de consequência incalculável, observadas as disposições dos Arts. 124 a 136, da Lei 14.133/21.

4.12.O pagamento será realizado mediante processo regular e em observância às normas e procedimentos adotados, bem como as disposições dos Arts. 141 a 146 da Lei 14.133/21; da seguinte maneira: Após entrega dos produtos, mensalmente

Tabira - PE, 05 de Maio de 2026.

MARIA GISELI LOUREDO LIMA PADILHA
Secretária Municipal de Saúde



**ESTADO DE PERNAMBUCO
FUNDO MUNICIPAL DE SAÚDE DE TABIRA**

REFERENTE: PROCESSO LICITATÓRIO

DISPONIBILIDADE ORÇAMENTÁRIA

Realização de competente processo licitatório:

Objeto: Aquisição parcelada de Gêneros Alimentícios, por período de 12 (doze) meses, visando atender ao Fundo Municipal de Saúde de Tabira/PE.

DECLARAÇÃO

Conforme solicitado, declaramos haver previsão de dotação apropriada no orçamento vigente para a devida execução do objeto a ser licitado ficando, portanto, demonstrada, pela reserva orçamentária que neste ato foi realizada, a compatibilidade da previsão desses recursos com o compromisso a ser assumido:

Recursos não Vinculados de Impostos:

Fundo Municipal de Saúde

Despesas 1514, 1357, 1317, 1286, 1358, 1369, 1318 e 1512

Tabira - PE, 05 de Maio de 2026.

AFONSO ALEXANDRE DO AMARAL
Secretário de Finanças



ESTADO DE PERNAMBUCO
FUNDO MUNICIPAL DE SAÚDE DE TABIRA
GABINETE DA SECRETÁRIA DE SAÚDE

REFERENTE: PROCESSO LICITATÓRIO

AUTORIZAÇÃO

Expediente: SOLICITAÇÃO

Fundo Municipal de Saúde.

Assunto: Processo licitatório.

Anexo: Solicitação correspondente devidamente instruída com a justificativa para a necessidade da demanda requerida.

DESPACHO

AUTORIZO a realização de processo licitatório, na modalidade exigida pela norma vigente, objetivando:

Aquisição parcelada de Gêneros Alimentícios, por período de 12 (doze) meses, visando atender ao Fundo Municipal de Saúde de Tabira/PE.

Destaca-se que o referido certame, como evidenciado na etapa inicial do processo, será regido pela seguinte regra:

Lei Federal nº 14.133, de 1º de abril de 2021.

Conforme informação do setor responsável existe disponibilidade de dotação específica no orçamento vigente, apropriada para a devida execução do objeto a ser licitado, inclusive restou devidamente demonstrada a compatibilidade da previsão de recursos orçamentários com o compromisso a ser assumido.

Salienta-se que a vigência da contratação será determinada: 12 (doze) meses, considerada da data de assinatura do respectivo instrumento de ajuste; podendo ser prorrogada, nas hipóteses e nos termos dos Arts. 105 a 114, da Lei 14.133/21, especialmente as disposições do Art. 107, por tratar-se esta contratação, de serviço contínuo. Nesse sentido, atesto que a Administração vislumbrou uma maior vantagem econômica em razão da contratação plurianual, após a avaliação das circunstâncias pertinentes, inclusive quanto aos potenciais benefícios e os riscos previsíveis, considerando: a inconveniência da suspensão das atividades cujo desempenho deve ocorrer de modo contínuo; a ampliação do risco de insucesso, haja vista que a multiplicação de contratações, cada qual pactuada por prazo mais curto e com contratados diversos, elevaria a iminência de fracasso; o ônus da renovação constante de procedimentos, pela necessidade de realização de certames permanentemente em decorrência de eventual contratação firmada por um período abreviado, o que acabaria por multiplicar-se os custos e as despesas administrativas; e os ganhos de escala econômica, uma vez que a contratação por prazo mais longo propicia previsível redução de dispêndios em vista da ampliação do prazo de execução do contrato, por um único e mesmo contratado. Entende-se, portanto, que a extensão do prazo de vigência do contrato permite, usualmente, a redução dos custos do contratado, o que se refletirá em preços mais vantajosos para a Administração.

Na hipótese da licitação processada sob a forma eletrônica, o sistema indicado a ser utilizado para a realização de sessões públicas, conforme as disposições da norma vigente, é acessado no endereço: <https://www.portaldecompraspublicas.com.br/>.

Remeta-se a solicitação em tela, instruída de todas as informações e elementos correspondentes inclusive com a justificativa para a necessidade da demanda requerida, ao Setor de Contratação deste órgão para a formalização do competente processo licitatório.

Tabira - PE, 05 de Maio de 2026.

MARIA GISELI LOUREDO LIMA PADILHA
Secretária de Saúde



**ESTADO DE PERNAMBUCO
FUNDO MUNICIPAL DE SAÚDE DE TABIRA
SETOR DE CONTRATAÇÃO**

REFERENTE: PROCESSO LICITATÓRIO

PROTOCOLO

PROCESSO ADMINISTRATIVO Nº 023/2026

Realização de competente processo licitatório:

Origem: Fundo Municipal de Saúde

Objeto: Aquisição parcelada de Gêneros Alimentícios, por período de 12 (doze) meses, visando atender ao Fundo Municipal de Saúde de Tabira/PE.

Fundamentação: Lei Federal nº 14.133, de 1º de Abril de 2021; Lei Complementar nº 123, de 14 de Dezembro de 2006; Instrução Normativa nº 73 SEGES/ME, de 30 de Setembro de 2022; e legislação pertinente, consideradas as alterações posteriores das referidas normas.

Protocolo: Observado o disposto na legislação pertinente no que concerne à modalidade de licitação empregada em relação aos aspectos e as características da despesa, nos termos do Art. 6º, inciso XLI, da Lei 14.133/21, bem como o que consta dos elementos de planejamento aprovados, em especial o orçamento vigente, e o detalhamento da origem dos recursos financeiros a serem utilizados; considerando ainda, a justificativa para a necessidade da demanda requerida e, principalmente, a devida autorização para sua realização, este Órgão de Contratação protocolou o processo em tela:

PREGÃO ELETRÔNICO Nº 00019/2026 - 05/05/2026

Observação: A licitação será processada sob a forma eletrônica e o sistema a ser utilizado para a realização de sessões públicas, conforme as disposições da norma vigente, é acessado no endereço: <https://www.portaldecompraspublicas.com.br/>.

Procedimento: Aos autos do processo licitatório ora protocolado e numerado, em que a fase preparatória foi caracterizada pelo planejamento e está compatibilizado com o plano de contratações anual deste órgão, sempre que elaborado, e com as leis orçamentárias, bem como foram abordadas todas as considerações técnicas, mercadológicas e de gestão que podem interferir na contratação, o qual está instruído com a descrição da necessidade da contratação fundamentada em estudo técnico preliminar caracterizando o interesse público envolvido, a definição do objeto para o atendimento da necessidade por meio de termo de referência, a definição das condições de execução e pagamento, das garantias exigidas e ofertadas e das condições de recebimento, conforme o caso, e do orçamento estimado com as composições dos preços utilizados para sua formação; após a devida autuação, serão juntados oportunamente o instrumento convocatório e seus elementos constitutivos, inclusive a correspondente minuta do contrato, compreendidas às disposições do Art. 18, da Lei 14.133/21, quando da sua elaboração, e que posteriormente seguirá para o órgão de assessoramento jurídico da Administração, que realizará controle prévio de legalidade mediante análise jurídica da contratação.

Tabira - PE, 05 de Maio de 2026.

AURYSLIA LIBERAL PEREIRA
Pregoeira Oficial



**ESTADO DE PERNAMBUCO
FUNDO MUNICIPAL DE SAÚDE DE TABIRA
SETOR DE CONTRATAÇÃO**

TERMO DE AUTUAÇÃO DE PROCESSO LICITATÓRIO

PROCESSO ADMINISTRATIVO Nº 023/2026

Objeto: Aquisição parcelada de Gêneros Alimentícios, por período de 12 (doze) meses, visando atender ao Fundo Municipal de Saúde de Tabira/PE.

I - RECEBIMENTO

Nesta data recebemos a documentação inerente à execução do objeto acima indicado, composta, inclusive, pelos seguintes elementos: solicitação para realização de processo licitatório na modalidade exigida pela legislação vigente, com justificativa para a necessidade da contratação e respectivos documentos de formalização de demanda; estimativa de despesa; demonstração da compatibilidade da previsão de recursos orçamentários com o compromisso a ser assumido; e a autorização da autoridade competente. Destaca-se que o referido certame será regido pela seguinte regra: Lei Federal nº 14.133, de 1º de abril de 2021.

II - PROTOCOLO

Observado o disposto na legislação pertinente no que concerne à modalidade de licitação empregada em relação aos aspectos e as características da despesa, nos termos do Art. 6º, XLI, da Lei 14.133/21, bem como o que consta dos elementos de planejamento aprovados, em especial o orçamento vigente, e o detalhamento da origem dos recursos financeiros a serem utilizados; e considerando ainda, a justificativa para a necessidade da demanda requerida e, principalmente, a devida autorização para a sua realização, este Órgão de Contratação protocolou o processo em tela:

Pregão Eletrônico nº 00019/2026 - 05/05/2026.

III - ELEMENTOS DO PROCESSO

Após devidamente autuado, protocolado e numerado, aos autos do presente processo, em que a fase preparatória foi caracterizada pelo planejamento e está compatibilizado com o plano de contratações anual deste órgão, sempre que elaborado, e com as leis orçamentárias, bem como foram abordadas todas as considerações técnicas, mercadológicas e de gestão que podem interferir na contratação, o qual está instruído com a descrição da necessidade da contratação fundamentada em estudo técnico preliminar caracterizando o interesse público envolvido, a definição do objeto para o atendimento da necessidade por meio de termo de referência, a definição das condições de execução e pagamento, das garantias exigidas e ofertadas e das condições de recebimento, conforme o caso, e do orçamento estimado com as composições dos preços utilizados para sua formação; serão juntados oportunamente o instrumento convocatório e seus elementos constitutivos, inclusive a correspondente minuta do contrato, compreendidas às disposições do Art. 18, da Lei 14.133/21, quando da sua elaboração, e que posteriormente seguirá para o órgão de assessoramento jurídico da Administração, que realizará controle prévio de legalidade mediante análise jurídica da contratação.

IV - PROCEDIMENTO

Remeta-se ao órgão de assessoramento jurídico da Administração.

Prezados Senhores,

Submetemos à apreciação do órgão de assessoramento jurídico da Administração, nesta data, os elementos do processo ora autuado para a realização do controle prévio de legalidade mediante análise jurídica da contratação, conforme as disposições do Art. 53, da Lei 14.133/21:

- Minuta do instrumento convocatório e seus elementos constitutivos;
- Minuta do contrato correspondente.

Tabira - PE, 05 de Maio de 2026.

AURYSIA LIBERAL PEREIRA
Pregoeira Oficial



ESTADO DE PERNAMBUCO
FUNDO MUNICIPAL DE SAÚDE DE TABIRA
SETOR DE CONTRATAÇÃO

EDITAL - Licitação

MINUTA

PROCESSO ADMINISTRATIVO Nº 023/2026
LICITAÇÃO Nº. 00019/2026
MODALIDADE: PREGÃO ELETRÔNICO
CRITÉRIO: MENOR PREÇO POR ITEM
LEGISLAÇÃO: LEI 14.133/2021

MINUTA

Órgão Realizador do Certame:
FUNDO MUNICIPAL DE SAÚDE DE TABIRA
AV RAIMUNDO FERREIRA, SN - JOAO CORDEIRO - TABIRA - PE.
CEP: 56780-000 - E-mail: licitacoestabira2025@gmail.com.

MINUTA

O Órgão Realizador do Certame acima qualificado, inscrito no CNPJ 10.687.065/0001-00, doravante denominado simplesmente ORC, torna público para conhecimento de quantos possam interessar que fará realizar através do Pregoeiro, assessorado por sua Equipe de Apoio, sediado no endereço acima, às ... horas do dia ... de ... de ..., por meio do site abaixo indicado, licitação na modalidade Pregão nº 00019/2026, na forma eletrônica, com critério de julgamento menor preço por item, e o fornecimento realizado na forma parcelada; tudo de acordo com este instrumento e em observância a Lei Federal nº 14.133, de 1º de Abril de 2021; Lei Complementar nº 123, de 14 de Dezembro de 2006; Instrução Normativa nº 73 SEGES/ME, de 30 de Setembro de 2022; e legislação pertinente, consideradas as alterações posteriores das referidas normas; conforme os critérios e procedimentos a seguir definidos, almejando obter a melhor proposta para: Aquisição parcelada de Gêneros Alimentícios, por período de 12 (doze) meses, visando atender ao Fundo Municipal de Saúde de Tabira/PE.

MINUTA

Data de abertura da sessão pública: .../.../.... Horário: ... - horário de Brasília.
Data para início da fase de lances: prevista para ocorrer nessa mesma sessão pública.
Local: <https://www.portaldecompraspublicas.com.br/>

MINUTA

- 1.0.D.OBJETO
- 1.1.Constitui objeto da presente licitação: Aquisição parcelada de Gêneros Alimentícios, por período de 12 (doze) meses, visando atender ao Fundo Municipal de Saúde de Tabira/PE.
- 1.2.As especificações do objeto ora licitado - quantitativo e condições -, encontram-se devidamente detalhadas no correspondente Termo de Referência - Anexo I deste instrumento.
- 1.3.A licitação será dividida em itens, conforme tabela constante do Termo de Referência, facultando-se ao licitante a participação em quantos itens forem de seu interesse.
- 1.4.O critério de julgamento adotado será o menor preço, observadas as exigências contidas neste instrumento e seus anexos quanto às especificações do objeto.
- 1.5.A contratação acima descrita, que será processada nos termos deste instrumento convocatório, especificações técnicas e informações complementares que o acompanham, quando for o caso, justifica-se: Pela necessidade da devida efetivação de compra para suprir demanda específica - Aquisição parcelada de Gêneros Alimentícios, por período de 12 (doze) meses, visando atender ao Fundo Municipal de Saúde de Tabira/PE - considerada oportuna e imprescindível, bem como relevante medida de interesse público; e ainda, pela necessidade de desenvolvimento de ações continuadas para a promoção de atividades pertinentes, visando à maximização dos recursos em relação aos objetivos programados, observadas as diretrizes e metas definidas nas ferramentas de planejamento aprovadas.
- 1.6.Na referida contratação será concedido tratamento diferenciado e simplificado para as Microempresas, Empresas de Pequeno Porte e Equiparados, nos limites previstos da Lei 123/06, consideradas as hipóteses e condições determinadas no Art. 4º, da Lei 14.133/21. Todavia, serão afastados os benefícios estabelecidos nos Arts. 47 e 48, por estarem presentes, de forma isolada ou simultânea, as situações previstas nos Incisos II e III, do Art. 49, todos da Lei 123/06.
- 1.7.Todas as referências de tempo neste Edital, no respectivo aviso e durante a sessão pública obedecerão ao horário de Brasília - DF.

MINUTA

- 2.0.DA IMPUGNAÇÃO AO EDITAL E DO PEDIDO DE ESCLARECIMENTO
- 2.1.Informações ou esclarecimentos sobre esta licitação, serão prestados nos horários normais de expediente: das 08:00 as 12:00 horas e das 14:00 Às 18:00 horas.
- 2.2.Qualquer pessoa - cidadão ou licitante - é parte legítima para impugnar o Edital deste certame por irregularidade ou para solicitar esclarecimento sobre os seus termos, devendo encaminhar o respectivo pedido, dirigido à Pregoeira, até 03 (três) dias úteis antes da data de abertura da sessão pública, por meio eletrônico, exclusivamente, da seguinte forma:
- 2.2.1.No endereço: <https://www.portaldecompraspublicas.com.br/>.
- 2.3.A Pregoeira responderá aos pedidos de esclarecimentos ou impugnação no prazo de até três dias úteis, contado da data de seu recebimento, limitado ao último dia útil anterior à data da abertura do certame, e poderá requisitar subsídios formais aos responsáveis pela elaboração deste Edital e dos seus anexos.
- 2.4.A impugnação não possui efeito suspensivo, sendo a sua concessão medida excepcional que deverá ser motivada pela Pregoeira, nos autos do processo de licitação.
- 2.5.Acolhida a impugnação contra o Edital, será definida e publicada nova data para realização do certame, observados os prazos fixados na norma vigente.
- 2.6.As respostas aos pedidos de esclarecimentos e impugnações serão divulgadas em sítio eletrônico oficial do ORC e no sistema, dentro do prazo estabelecido no item 2.3, e vincularão os participantes e a Administração.

MINUTA

- 3.0.DOS ELEMENTOS PARA LICITAÇÃO
- 3.1.Aos participantes serão fornecidos os seguintes elementos que integram este Edital para todos os fins e efeitos:
- 3.1.1.ANEXO I - TERMO DE REFERÊNCIA - ESPECIFICAÇÕES;
- 3.1.2.ANEXO II - MODELO DE DECLARAÇÃO - de não empregar menor;
- 3.1.3.ANEXO III - MODELO DE DECLARAÇÃO - que a proposta compreende a integralidade dos custos;

3.1.4.ANEXO IV - MINUTA DO CONTRATO;
3.1.5.ANEXO V - MODELOS DE DECLARAÇÕES - cumprimento de requisitos normativos;
3.1.6.ANEXO VI - ESTUDO TÉCNICO PRELIMINAR - ETP.
3.2.A obtenção do Edital será feita da seguinte forma:
3.2.1.Pelos endereços eletrônicos:
3.2.1.1.www.tabira.pe.gov.br/;
3.2.1.2.<https://www.portaldecompraspublicas.com.br/>; e
3.2.1.3.www.gov.br/pncp.

3.3.Salienta-se que é parte integrante do presente instrumento convocatório, na forma de anexo, o correspondente Estudo Técnico Preliminar - ETP, documento constitutivo da primeira etapa do planejamento de uma contratação que caracteriza o interesse público envolvido e a sua melhor solução; em atendimento ao requisito de publicidade determinado na norma vigente, que exige a publicação conjunta desses estudos com o respectivo Edital para garantir plena transparência e competitividade.

MINUTA

4.0.DO SUPORTE LEGAL

4.1.Esta licitação reger-se-á pela Lei Federal nº 14.133, de 1º de Abril de 2021; Lei Complementar nº 123, de 14 de Dezembro de 2006; Instrução Normativa nº 73 SEGES/ME, de 30 de Setembro de 2022; e legislação pertinente, consideradas as alterações posteriores das referidas normas; que ficam fazendo partes integrantes deste Edital, independente de transcrição.

MINUTA

5.0.DO PRAZO E DOS RECURSOS ORÇAMENTÁRIOS

5.1.O prazo máximo para a execução do objeto ora licitado, conforme suas características e as necessidades do ORC, e que admite prorrogação nas condições e hipóteses previstas na Lei 14.133/21, está abaixo indicado e será considerado a partir da emissão do Pedido de Compra:

Entrega: 5 (cinco) dias.

5.2.O fornecimento será executado de acordo com as especificações definidas no correspondente Termo de Referência - Anexo I. Na hipótese do referido termo não estabelecer o local para a entrega, observada a demanda e oportunidade, essa será feita na sede do Contratante ou em uma das unidades administrativas, por ele indicada, que compõe a sua estrutura operacional.

5.3.O prazo de vigência do correspondente contrato será determinado: 12 (doze) meses, considerado da data de sua assinatura; podendo ser prorrogado, nas hipóteses e nos termos dos Arts. 105 a 114, da Lei 14.133/21, especialmente as disposições do Art. 107, por tratar-se esta contratação, de fornecimento contínuo. Portanto, no caso de prorrogação, o quantitativo originalmente contratado é renovado para cada novo período de vigência, respeitados o limite e requisitos estabelecidos na legislação pertinente. O Contratado não tem direito subjetivo à prorrogação contratual.

5.4.As despesas decorrentes do objeto deste certame, correrão por conta da seguinte dotação:

Recursos não Vinculados de Impostos:

Fundo Municipal de Saúde

Despesas 1514, 1357, 1317, 1286, 1358, 1369, 1318 e 1512.

5.5.A dotação relativa a exercícios financeiros subsequentes, quando for o caso, será indicada após aprovação da Lei Orçamentária respectiva e liberação do crédito correspondente, podendo ser realizada mediante apostilamento.

MINUTA

6.0.DAS CONDIÇÕES DE PARTICIPAÇÃO

6.1.A licitação será realizada à distância e em sessão pública, por meio do sistema disponível no endereço eletrônico: <https://www.portaldecompraspublicas.com.br/>.

6.2.Deverão ser observadas as normas e procedimentos estabelecidos pelo provedor do sistema, disponíveis no referido sítio eletrônico para acesso ao sistema e operacionalização.

6.3.Caberá ao licitante interessado em participar deste certame, acompanhar as operações no sistema eletrônico durante o processo licitatório e responsabilizar-se pelo ônus decorrente da perda de negócios diante da inobservância de mensagens emitidas pela Administração ou de sua desconexão; e comunicar imediatamente ao provedor do sistema qualquer acontecimento que possa comprometer o sigilo ou a segurança, para imediato bloqueio de acesso.

6.4.A participação neste certame é aberta a quaisquer interessados, inclusive as Microempresas e Empresas de Pequeno Porte, nos termos da legislação vigente.

6.5.Não poderão participar os interessados:

6.5.1.Que não atendam às condições deste Edital e seus anexos;

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

6.5.3.Que estejam sob falência, concurso de credores, concordata ou em processo de dissolução ou liquidação;

6.5.4.Proibidos de participar de licitações e celebrar contratos administrativos, na forma da legislação vigente;

6.5.5.Cujo estatuto ou contrato social não incluir o objeto desta licitação; e

6.5.6.Que se enquadrem nas vedações previstas no Art. 14, da Lei 14.133/21.

6.6.O presente Edital não possibilitará a participação das pessoas físicas: Consideradas as características e propriedades do objeto desta contratação, entende-se pela impossibilidade de participação da pessoa física, quer pelos próprios atributos do objeto, quer pelos requisitos exigidos para habilitação dos interessados; haja vista que para a sua devida execução, poderão ser demandados recursos financeiros ou uma estrutura de equipamentos e instalações, ou até a pluralidade de profissionais, incompatíveis para uma pessoa física. Nesses termos, conclui-se que a capacidade de uma pessoa física de garantir a execução da contratação, observadas ainda a dinâmica do mercado e a legislação pertinente, é bem menor que a de uma empresa, representando um potencial prejuízo para a Administração.

6.7.É vedada a participação de pessoas jurídicas reunidas em consórcio: As regulares dimensão e complexidade do objeto desta contratação bem como as circunstâncias concretas do mercado correspondente, não requerem a associação entre proponentes, haja vista a existência de inúmeras empresas aptas a preencherem as condições específicas exigidas no presente certame. Nesse contexto, entende-se que a formação de consórcios acarretaria risco da dominação de mercado, através de pactos para eliminar a competição, reduzindo o universo da disputa, podendo retratar na composição entre eventuais interessados, que em vez de estabelecerem disputa entre si, formalizariam acordo, na figura do consócio, para suprimir a concorrência no processo, prejudicando, em última análise, a obtenção de proposta mais vantajosa.

6.8.Não será permitida a participação de sociedades cooperativas: Pela natureza do objeto desta contratação e, ainda, observado o modo como é usualmente executado no mercado em geral, entende-se presentes, de forma isolada ou simultânea, aspectos que desnaturam a atuação típica de uma cooperativa, seja pela própria natureza do objeto, seja a necessidade de subordinação jurídica entre o particular contratado e o obreiro, bem como de pessoalidade e habitualidade. Portanto, a participação de cooperativas potencializa a ocorrência de violação a princípios da licitação, como os da legalidade, economicidade e eficiência, expondo a Administração a vários riscos, dentre os quais o de enfrentar situações ambíguas e questionamentos legais, uma vez que as cooperativas possuem normas próprias das empresas tradicionais, afetando a segurança jurídica do certame; de ter que arcar com eventuais obrigações trabalhistas subsidiariamente; e a dificuldade de responsabilização e controle devido à natureza peculiar das cooperativas.

MINUTA

7.0.DO CREDENCIAMENTO

7.1.Poderão participar deste Pregão os interessados que estiverem previamente credenciados no sistema eletrônico de disputa à distância utilizado pelo ORC, acessando o seguinte endereço eletrônico: <https://www.portaldecompraspublicas.com.br/>.

- 7.2.Os interessados deverão atender às condições e procedimento constantes do referido site, cujo credenciamento implica a responsabilidade do licitante ou de seu representante legal e a presunção de sua capacidade técnica para realização das transações inerentes ao certame.
- 7.3.O licitante responsabiliza-se exclusiva e formalmente pelas transações efetuadas em seu nome, assume como firmes e verdadeiras suas propostas e seus lances, inclusive os atos praticados, diretamente ou por seu representante, excluída a responsabilidade do provedor do sistema eletrônico ou do ORC por eventuais danos decorrentes de uso indevido das credenciais de acesso, ainda que por terceiros.
- 7.4.É de responsabilidade do cadastrado conferir a exatidão dos seus dados cadastrais no referido sistema 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.
- 7.5.A não observância do disposto no item anterior poderá ensejar desclassificação no momento da habilitação.

MINUTA

8.0.DA APRESENTAÇÃO DA PROPOSTA

- 8.1.Os licitantes encaminharão, exclusivamente por meio do sistema eletrônico, 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.
- 8.2.No cadastramento da proposta inicial, o licitante declarará, em campo próprio do sistema, relativamente às declarações necessárias e obrigatórias, sem prejuízo da exigência de outras declarações previstas em legislação específica e na Lei 14.133/21; tais como:
- 8.2.1.Que está ciente e concorda com as condições contidas no Edital e seus anexos, bem como de que a proposta apresentada compreende 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 sua entrega em definitivo e que cumpre plenamente os requisitos de habilitação definidos no instrumento convocatório.
- 8.2.2.Que não emprega menor de 18 anos em trabalho noturno, perigoso ou insalubre e não emprega menor de 16 anos, salvo menor, a partir de 14 anos, na condição de aprendiz, nos termos do Art. 7º, XXXIII, da Constituição Federal.
- 8.2.3.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.
- 8.2.4.Que cumpre as exigências de reserva de cargos para pessoa com deficiência e para reabilitado da Previdência Social, previstas em Lei e em outras normas específicas.
- 8.3.O licitante enquadrado como Microempresa ou Empresa de Pequeno Porte deverá declarar, ainda, em campo próprio do sistema eletrônico, que cumpre os requisitos estabelecidos no Art. 3º, da Lei 123/06, estando apto a usufruir do tratamento favorecido previsto em seus Arts. 42 a 49, observado o disposto nos §§ 1º ao 3º, do Art. 4º, da Lei 14.133/21:
- 8.3.1.No item exclusivo para participação de microempresas e empresas de pequeno porte, a assinalação do campo "não" impedirá o prosseguimento no certame, para aquele item; e
- 8.3.2.Nos itens em que a participação não for exclusiva para microempresas e empresas de pequeno porte, a assinalação do campo "não" apenas produzirá o efeito de o licitante não ter direito ao tratamento favorecido previsto na Lei 123/06, mesmo que microempresa ou empresa de pequeno porte.
- 8.4.Os licitantes poderão retirar ou substituir a proposta, anteriormente inserida no sistema, até a abertura da sessão pública.
- 8.5.Não haverá ordem de classificação na etapa de apresentação da proposta pelo licitante, o que ocorrerá somente após os procedimentos de abertura da sessão pública e da fase de envio de lances.
- 8.6.Serão disponibilizados para acesso público os documentos que compõem a proposta dos licitantes convocados para apresentação de propostas finais, após a fase de envio de lances.
- 8.7.Desde que disponibilizada a funcionalidade no sistema, o licitante poderá parametrizar o seu valor final mínimo quando do cadastramento da proposta e obedecerá às seguintes regras:
- 8.7.1.A aplicação do intervalo mínimo de diferença de valores, que incidirá tanto em relação aos lances intermediários quanto em relação ao lance que cobrir a melhor oferta; e
- 8.7.2.Os lances serão de envio automático pelo sistema, respeitado o valor final mínimo estabelecido e o intervalo de que trata o subitem anterior.
- 8.8.O valor final mínimo parametrizado no sistema poderá ser alterado pelo fornecedor durante a fase de disputa, sendo vedado valor superior a lance já registrado por ele no sistema.
- 8.9.O valor final mínimo parametrizado possuirá caráter sigiloso para os demais licitantes e para o ORC, podendo ser disponibilizado estrita e permanentemente aos órgãos de controle externo e interno.
- 8.10.Caberá ao licitante acompanhar as operações no sistema eletrônico durante o processo licitatório e se responsabilizar pelo ônus decorrente da perda de negócios diante da inobservância de mensagens emitidas pela Administração ou de sua desconexão.
- 8.11.O licitante deverá comunicar imediatamente ao provedor do sistema qualquer acontecimento que possa comprometer o sigilo ou a segurança, para imediato bloqueio de acesso.
- 8.12.A falsidade de declaração relativa ao cumprimento de qualquer condição sujeitará o licitante às sanções previstas na Lei 14.133/21, e neste Edital. A Pregoeira poderá promover diligência destinada a esclarecer as informações declaradas.

MINUTA

9.0.DO PREENCHIMENTO DA PROPOSTA

- 9.1.O licitante deverá enviar sua PROPOSTA mediante o preenchimento, no sistema eletrônico, de todos os campos necessários e obrigatórios para o exame de forma objetiva da sua real adequação e exequibilidade, tais como:
- 9.1.1.Valor unitário do item: expresso em moeda corrente nacional;
- 9.1.2.Quantidade: conforme fixada no Termo de Referência - Anexo I;
- 9.1.3.Marca: se for da própria empresa deverá ser informado "própria";
- 9.1.4.Descrição do objeto: contendo as informações similares à especificação do Termo de Referência - Anexo I.
- 9.2.Todas as especificações do objeto contidas na proposta vinculam o Contratado.
- 9.3.Será cotado um único preço para cada item, com a utilização de duas casas decimais.
- 9.4.A quantidade de unidade a ser cotada está fixada no Termo de Referência - Anexo I.
- 9.5.A indicação de "própria" em campo específico, como por exemplo "marca", para o caso de bens produzidos pela própria empresa, é condição para a não identificação do licitante.
- 9.6.A apresentação das propostas implica obrigatoriedade do cumprimento das disposições nelas contidas, em conformidade com o que dispõe este Edital e seus anexos, assumindo o proponente o compromisso de executar o objeto licitado nos seus termos, bem como de fornecer os materiais, equipamentos, ferramentas e utensílios necessários, em quantidades e qualidades adequadas à perfeita execução contratual, promovendo, quando requerido, sua substituição.
- 9.7.No valor proposto estará incluso todos os custos operacionais, encargos previdenciários, trabalhistas, tributários, comerciais e quaisquer outros que incidam direta ou indiretamente no fornecimento dos bens.
- 9.8.O preço ofertado, tanto na proposta inicial, quanto na etapa de lances, será de exclusiva responsabilidade do licitante, não lhe assistindo o direito de pleitear qualquer alteração, sob alegação de erro, omissão ou qualquer outro pretexto.
- 9.9.Se o regime tributário da empresa implicar o recolhimento de tributos em percentuais variáveis, a cotação adequada será a que corresponde à média dos efetivos recolhimentos da empresa nos últimos doze meses.
- 9.10.Independentemente do percentual de tributo inserido na planilha, no pagamento serão retidos na fonte os percentuais estabelecidos na legislação vigente.
- 9.11.Os licitantes devem respeitar os preços máximos estabelecidos nas normas de regência de contratações públicas federais, quando participarem de licitações públicas.

9.12.As propostas ficarão disponíveis no sistema eletrônico e qualquer elemento que possa identificar o licitante importa desclassificação da proposta correspondente, sem prejuízo das sanções previstas neste Edital.

MINUTA

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

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

10.2.Os licitantes poderão retirar ou substituir a proposta, anteriormente inserida no sistema, até a abertura da sessão pública:

10.2.1.Será desclassificada a proposta que identifique o licitante;

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

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

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

10.4.O sistema disponibilizará campo próprio para troca de mensagens entre a Pregoeira e os licitantes.

10.5.Iniciada a fase competitiva, os licitantes poderão encaminhar lances exclusivamente por meio do sistema eletrônico, sendo imediatamente informados do seu recebimento e do valor consignado no registro:

10.5.1.O lance deverá ser ofertado pelo valor unitário do item.

10.6.Os licitantes poderão oferecer lances sucessivos, observados o horário fixado para abertura da sessão e as regras estabelecidas neste Edital.

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

10.7.1.O intervalo mínimo de diferença de valores entre os lances, que incidirá tanto em relação aos lances intermediários quanto em relação à proposta que cobrir a melhor oferta deverá ser de R\$ 0,01 (um centavo).

10.8.Desde que disponibilizada a funcionalidade no sistema:

10.8.1.O licitante poderá, uma única vez, excluir seu último lance ofertado, no intervalo de quinze segundos após o registro no sistema, na hipótese de lance inconsistente ou inexequível;

10.8.2.A Pregoeira poderá, durante a disputa, como medida excepcional, excluir a proposta ou o lance que possa comprometer, restringir ou frustrar o caráter competitivo desse processo licitatório, mediante comunicação eletrônica automática via sistema. Eventual exclusão de proposta do licitante implica a retirada do licitante do certame, sem prejuízo do direito de defesa.

10.9.Será adotado para o envio de lances neste certame o modo de disputa "aberto", em que os licitantes apresentarão lances públicos e sucessivos, com prorrogações.

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

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

10.12.Não havendo novos lances na forma estabelecida nos itens anteriores, a sessão pública encerrar-se-á automaticamente, e o sistema ordenará e divulgará os lances conforme a ordem final de classificação.

10.13.Definida a melhor proposta, se a diferença em relação à proposta classificada em segundo lugar for de pelo menos 5% (cinco por cento), a Pregoeira poderá admitir o reinício da disputa aberta, para a definição das demais colocações:

10.13.1.Após o reinício previsto no item acima, os licitantes serão convocados para apresentar lances intermediários.

10.14.Encerrada a etapa de que trata o subitem anterior, o sistema ordenará e divulgará os lances segundo a ordem crescente.

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

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

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

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

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

10.20.Em relação a itens não exclusivos para participação de microempresas e empresas de pequeno porte, uma vez encerrada a etapa de lances, será efetivada a verificação automática do porte da entidade empresarial. O sistema identificará em coluna própria as microempresas e empresas de pequeno porte participantes, procedendo à comparação com os valores da primeira colocada, se esta for empresa de maior porte, assim como das demais classificadas, para o fim de aplicar-se o disposto nos Arts. 44 e 45, da Lei 123/06.

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

10.22.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 cinco minutos controlados pelo sistema, contados após a comunicação automática para tanto.

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

10.24.No caso de equivalência dos valores apresentados pelas microempresas e empresas de pequeno porte que se encontrem nos intervalos estabelecidos nos itens anteriores, será realizado sorteio entre elas para que se identifique aquela que primeiro poderá apresentar melhor oferta.

10.25.Só poderá haver empate entre propostas iguais, não seguidas de lances.

10.26.Havendo eventual empate entre propostas ou lances, o critério de desempate será aquele previsto no Art. 60, da Lei 14.133/21, nesta ordem:

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

10.26.2.Avaliação do desempenho contratual prévio dos licitantes, para a qual deverão preferencialmente ser utilizados registros cadastrais para efeito de atesto de cumprimento de obrigações previstos na Lei 14.133/21;

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

10.26.4.Desenvolvimento pelo licitante de programa de integridade, conforme orientações dos órgãos de controle.

10.27.Persistindo o empate, será assegurada preferência, sucessivamente, aos bens produzidos por:

10.27.1. Empresas estabelecidas no território do Estado ou do Distrito Federal do ORC;

10.27.2. Empresas brasileiras;

10.27.3. Empresas que invistam em pesquisa e no desenvolvimento de tecnologia no País;

10.27.4. Empresas que comprovem a prática de mitigação, nos termos da Lei nº 12.187/09.

10.28.Esgotados todos os demais critérios de desempate previstos em lei, a escolha do licitante vencedor ocorrerá por sorteio, em ato público, para o qual todos os licitantes serão convocados, vedado qualquer outro processo.

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

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

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

10.29.3.Concluída a negociação, se houver, o resultado será divulgado a todos os licitantes e registrado na ata da sessão pública, devendo esta ser anexada aos autos do processo;

- 10.29.4.A Pregoeira solicitará ao licitante melhor classificado que, no prazo de 2 (duas) horas, envie a sua proposta atualizada, adequada ao último lance ofertado e após a negociação realizada, acompanhada, se for o caso, dos documentos complementares, quando necessários à confirmação daqueles exigidos neste Edital e já apresentados;
- 10.29.5.É facultado à Pregoeira prorrogar o prazo estabelecido, a partir de solicitação fundamentada e aceita, feita também no sistema pelo licitante, antes de findo o prazo, ou de ofício, quando constatado que o prazo estabelecido não é suficiente.
- 10.30.Havendo necessidade, a Pregoeira suspenderá a sessão, informando no sistema a nova data e horário para a sua continuidade, observado o intervalo mínimo de vinte e quatro horas.
- 10.31.Após a negociação do preço, a Pregoeira iniciará a fase de julgamento da proposta.

MINUTA

11.0.DA FASE DE JULGAMENTO

- 11.1.Encerrada a etapa de negociação, a Pregoeira verificará se o licitante provisoriamente classificado em primeiro lugar atende às condições de participação no certame, conforme previsto no Art. 14, da Lei 14.133/2021, legislação correlata e neste Edital.
- 11.2.Caso o licitante provisoriamente classificado em primeiro lugar tenha se utilizado de algum tratamento favorecido às Microempresas e Empresas de Pequeno Porte, a Pregoeira verificará se faz jus ao benefício aplicado.
- 11.3.Verificadas as condições de participação e de utilização do tratamento favorecido, a Pregoeira examinará a conformidade da proposta provisoriamente classificada em primeiro lugar quanto à adequação ao objeto estipulado e à compatibilidade do preço final em relação ao estipulado para contratação, conforme definido neste Edital e em seus anexos.
- 11.4.A Pregoeira poderá convocar o licitante para enviar documento digital complementar, por meio do sistema, no prazo de 2 (duas) horas, sob pena de não aceitação da proposta:
- 11.4.1.É facultado à Pregoeira prorrogar o prazo estabelecido, a partir de solicitação fundamentada e aceita, feita também no sistema pelo licitante, antes de findo o prazo, ou de ofício, quando constatado que o prazo estabelecido não é suficiente;
- 11.4.2.Dentre os documentos passíveis de solicitação pela Pregoeira, destacam os que contenham as características do produto ofertado, tais como marca, modelo, fabricante e procedência, encaminhados por meio do sistema eletrônico, ou, quando indicado pela Pregoeira, por outro meio eletrônico, sem prejuízo do seu ulterior envio pelo sistema eletrônico, sob pena de não aceitação da proposta.
- 11.5.Será desclassificada a proposta vencedora que:
- 11.5.1.Contiver vícios insanáveis;
- 11.5.2.Não obedecer às especificações técnicas contidas no Termo de Referência - Anexo I;
- 11.5.3.Apresentar preços inexequíveis ou permanecerem acima do preço máximo definido para a contratação;
- 11.5.4.Não tiverem sua exequibilidade demonstrada, quando exigido pela Administração;
- 11.5.5.Apresentar desconformidade com quaisquer outras exigências deste Edital ou seus anexos, desde que insanável.
- 11.6.É indício de inexequibilidade das propostas valores inferiores a 50% (cinquenta por cento) do valor orçado pelo ORC; em tal situação, não sendo possível a imediata confirmação, será dada ao licitante a oportunidade de demonstrar a sua exequibilidade, sendo-lhe facultado o prazo de 2 (duas) horas para apresentar, por meio do sistema eletrônico, a documentação que comprove a viabilidade da proposta:
- 11.6.1.É facultado à Pregoeira prorrogar o prazo estabelecido, a partir de solicitação fundamentada e aceita, feita também no sistema pelo licitante, antes de findo o prazo, ou de ofício, quando constatado que o prazo estabelecido não é suficiente;
- 11.6.2.A inexequibilidade, nessa hipótese, só será considerada após diligência da Pregoeira, que comprove:
- 11.6.2.1.Que o custo do licitante ultrapassa o valor da proposta; e
- 11.6.2.2.Inexistirem custos de oportunidade capazes de justificar o vulto da oferta.
- 11.6.3.Salienta-se que tais ocorrências não desclassificam automaticamente a proposta, apenas o item correspondente.
- 11.7.A Pregoeira poderá, no julgamento das propostas, sanar erros ou falhas que não alterem a sua substância e sua validade jurídica, atribuindo-lhes eficácia para fins de classificação.
- 11.8.Havendo necessidade, a Pregoeira suspenderá a sessão pública inclusive para a realização de diligências com vistas ao saneamento de eventuais erros e falhas das propostas. Em qualquer hipótese, o seu reinício somente poderá ocorrer mediante aviso prévio no sistema com, no mínimo, vinte e quatro horas de antecedência e a ocorrência será registrada em ata.
- 11.9.Encerrada a fase de julgamento, após verificada a conformidade da proposta classificada em primeiro lugar quanto à adequação ao objeto estipulado e compatibilidade do preço final em relação ao estimado para a contratação, a Pregoeira verificará a documentação de habilitação do licitante, observado o disposto neste Edital.

MINUTA

12.0.DA HABILITAÇÃO

- 12.1.Os documentos previstos neste instrumento, necessários e suficientes para demonstrar a capacidade do licitante de realizar o objeto da licitação, serão exigidos para fins de habilitação, conforme as disposições dos Arts. 62 a 70, da Lei 14.133/21.
- 12.2.Os licitantes deverão encaminhar, nos termos deste Edital, a documentação relacionada nos itens a seguir, para fins de HABILITAÇÃO:

12.3.PESSOA JURÍDICA:

- 12.3.1.Prova de inscrição no Cadastro Nacional da Pessoa Jurídica – CNPJ.
- 12.3.2.Prova de inscrição no cadastro de contribuintes Estadual ou Distrital relativo à sede do licitante, pertinente ao seu ramo de atividade e compatível com o objeto contratual.
- 12.3.3.No caso de empresário individual: inscrição no Registro Público de Empresas Mercantis, a cargo da Junta Comercial da respectiva sede. Em se tratando de Microempreendedor Individual – MEI: Certificado da Condição de Microempreendedor Individual – CCMEI, cuja aceitação ficará condicionada à verificação da autenticidade no sítio www.portaldoempreendedor.gov.br. No caso de 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. No caso de sociedade simples: inscrição do ato constitutivo no Registro Civil de Pessoas Jurídicas do local de sua sede, acompanhada de documento comprobatório de seus administradores. No caso de 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 tem sede a matriz. Em se tratando de sociedade empresária estrangeira com atuação permanente no País: decreto de autorização para funcionamento no Brasil. Salienta-se que os documentos relacionados neste subitem deverão estar acompanhados de todas as alterações ou da consolidação respectiva.
- 12.3.4.Balanco patrimonial, demonstração de resultado de exercício e demais demonstrações contábeis dos dois últimos exercícios sociais. Os referidos documentos limitar-se-ão ao último exercício no caso de a pessoa jurídica ter sido constituída há menos de dois anos. As pessoas jurídicas criadas no exercício financeiro desta licitação deverão atender a todas as exigências da habilitação e poderão substituir os demonstrativos contábeis pelo balanço de abertura.
- 12.3.5.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 de outubro de 2014, do Secretário da Receita Federal do Brasil e da Procuradoria-Geral da Fazenda Nacional.
- 12.3.6.Prova de regularidade com a Fazenda Estadual ou Distrital da sede do licitante, relativa à atividade em cujo exercício contrata ou concorre, mediante apresentação de certidão negativa, ou outro equivalente, na forma da lei.

12.3.7.Comprovação de regularidade relativa ao Fundo de Garantia por Tempo de Serviço – FGTS, apresentando o respectivo Certificado de Regularidade fornecido pela Caixa Econômica Federal.

12.3.8.Prova de inexistência de débitos inadimplidos perante a Justiça do Trabalho, mediante a apresentação de Certidão Negativa de Débitos Trabalhistas CNDT, 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.

12.3.9.Declaração do licitante atestando que não emprega menor de dezoito anos em trabalho noturno, insalubre ou perigoso e nem menor de dezesseis anos, em qualquer trabalho, podendo existir menor, a partir de quatorze anos, na condição de aprendiz, nos termos do Art. 7º, Inciso XXXIII, da Constituição Federal, conforme modelo – Anexo II.

12.3.10.Declaração do licitante, sob pena de desclassificação, de que sua proposta econômica compreende 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, conforme modelo – Anexo III.

12.3.11.Certidão negativa de feitos sobre falência expedida pelo distribuidor da sede do licitante, no máximo 30 (trinta) dias da data prevista para abertura das propostas.

12.3.12.Consulta Consolidada de Pessoa Jurídica expedida pelo Tribunal de Contas da União, no máximo 30 (trinta) dias da data prevista para abertura das propostas, no endereço eletrônico: www.tcu.gov.br.

12.3.13.Comprovação do cumprimento de requisitos normativos, conforme modelos - Anexo V:

12.3.13.1.Declaração de ciência dos termos do Edital;

12.3.13.2.Declaração de inexistir fato impeditivo;

12.3.13.3.Declaração de não possuir no quadro societário servidor da ativa do ORC;

12.3.13.4.Declaração de não utilizar trabalho degradante ou forçado;

12.3.13.5.Declaração de cumprimento da reserva de cargo para deficiente e de acessibilidade;

12.3.13.6.Declaração de cumprimento dos requisitos para a habilitação e da proposta; e

12.3.13.7.Declaração de observância do limite de contratação com a Administração Pública.

12.4.Os documentos exigidos para habilitação serão enviados por meio do sistema, em formato digital, no prazo de 2 (duas) horas, contado da solicitação da Pregoeira, prorrogável por igual período, nas seguintes situações:

12.4.1.Por solicitação do licitante, mediante justificativa aceita pela Pregoeira; ou

12.4.2.De ofício, a critério da Pregoeira, quando constatado que o prazo estabelecido não é suficiente para o envio dos documentos exigidos.

12.5.Será exigida a apresentação dos documentos de habilitação apenas do licitante vencedor:

12.5.1.Os documentos relativos à regularidade fiscal constantes deste Edital, somente serão exigidos em momento posterior ao julgamento das propostas, e apenas do licitante mais bem classificado.

12.6.A verificação pela Pregoeira, em sítios eletrônicos oficiais de órgãos e entidades emissores de certidões constitui meio legal de prova, para fins de habilitação.

12.7.Encerrado o prazo para envio da documentação de habilitação exigida neste certame, poderá ser admitida, mediante decisão fundamentada da Pregoeira, a apresentação de novos documentos de habilitação ou a complementação de informações acerca dos documentos já apresentados pelos licitantes, em até 2 (duas) horas, para:

12.7.1.A aferição das condições de habilitação do licitante, desde que decorrentes de fatos existentes à época da abertura do certame;

12.7.2.Atualização de documentos cuja validade tenha expirado após a data de recebimento das propostas;

12.7.3.Suprimento da ausência de documento de cunho declaratório emitido unilateralmente pelo licitante; e

12.7.4.Suprimento da ausência de certidão e/ou documento de cunho declaratório expedido por órgão ou entidade cujos atos gozem de presunção de veracidade e fé pública.

12.8.Findo o prazo assinalado sem o envio da nova documentação, restará preclusa essa oportunidade conferida ao licitante, implicando sua inabilitação.

12.9.Na hipótese de o licitante não atender às exigências para habilitação, a Pregoeira examinará a proposta subsequente e assim sucessivamente, na ordem de classificação, até a apuração de uma proposta que atenda ao presente Edital, observados o prazo e os termos definidos neste instrumento para o envio da proposta e, se necessário, dos documentos complementares, adequada ao último lance ofertado:

12.9.1.Serão disponibilizados para acesso público os documentos de habilitação dos licitantes convocados para a apresentação da documentação habilitatória, após concluídos eventuais procedimentos da Comissão de Contratação, para sanar erros ou falhas que não alterem a substância dos documentos e a sua validade jurídica, observadas as disposições deste Edital.

12.10.A comprovação de regularidade fiscal e trabalhista das microempresas e empresas de pequeno porte somente será exigida para efeito de contratação, e não como condição para participação na licitação, observando-se o seguinte procedimento:

12.10.1.As microempresas e empresas de pequeno porte, por ocasião da participação nesta licitação, deverão apresentar toda a documentação exigida para comprovação de regularidade fiscal e trabalhista, dentre os documentos enumerados neste instrumento para efeito de habilitação, mesmo que esta apresente alguma restrição;

12.10.2.Na hipótese de haver alguma restrição relativa à regularidade fiscal e trabalhista quando da comprovação de que trata o subitem anterior, será assegurado prazo de cinco dias úteis, prorrogável por igual período, para a regularização da documentação, a realização do pagamento ou parcelamento do débito e a emissão de eventuais certidões negativas ou positivas com efeito de certidão negativa;

12.10.3.Para aplicação do disposto no subitem anterior, o prazo para regularização fiscal e trabalhista será contado a partir da divulgação do resultado da fase de habilitação. A prorrogação desse prazo poderá ser concedida, a critério da Pregoeira, quando requerida pelo licitante, mediante apresentação de justificativa;

12.10.4.A abertura da fase recursal em relação ao resultado do certame ocorrerá após o prazo de regularização fiscal e trabalhista de que tratam os dois subitens anteriores;

12.10.5.A não regularização da documentação, no prazo acima previsto, implicará decadência do direito à contratação, sem prejuízo das sanções previstas no Art. 156, da Lei 14.133/21, sendo facultado ao ORC convocar os licitantes remanescentes, na ordem de classificação, ou revogar a licitação;

12.10.6.Se, na ordem de classificação, seguir-se outra microempresa ou empresa de pequeno porte com alguma restrição na documentação fiscal e trabalhista, será concedido o mesmo prazo para regularização.

12.11.Somente haverá a necessidade de comprovação do preenchimento de requisitos, mediante apresentação dos documentos originais não digitais, quando houver alguma dúvida em relação à integridade do documento digital ou quando a lei expressamente o exigir.

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

12.12.1.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 que, pela própria natureza, comprovadamente, forem emitidos somente em nome da matriz.

12.13.Os documentos exigidos para fins de habilitação no certame deverão ser organizados na ordem descrita neste instrumento, precedidos por índice correspondente, apresentados em original; ou por cópia autenticada por cartório competente, ou pelo Pregoeiro, ou por membro da Equipe de Apoio ou da Comissão de Contratação; ou publicação em órgão da imprensa oficial. Estando perfeitamente legíveis, sem conter borrões, rasuras, emendas ou entrelinhas e dentro do prazo de validade, considerado o disposto neste Edital. A eventual ausência do referido índice não inabilitará o licitante, sendo que:

12.13.1.A prova de autenticidade de cópia de documento público ou particular poderá ser feita perante os agentes do ORC relacionados no item anterior, mediante apresentação de original ou de declaração de autenticidade por advogado, sob sua responsabilidade pessoal;

12.13.2.Quando o documento for obtido via Internet sua autenticidade será comprovada no endereço eletrônico nele indicado;

12.13.3. Poderá ser utilizada, a critério da Pregoeira, a documentação cadastral de fornecedor, constante dos arquivos do ORC, para comprovação da autenticidade de elementos apresentados pelo licitante.

12.14. Na análise dos documentos de habilitação, a Comissão de Contratação poderá sanar erros ou falhas, que não alterem a substância dos documentos e sua validade jurídica, mediante decisão fundamentada, registrada em ata e acessível a todos, atribuindo-lhes eficácia para fins de habilitação e classificação.

12.15. Havendo necessidade, a Pregoeira suspenderá a sessão pública inclusive para a realização de diligências com vistas ao saneamento de eventuais erros e falhas dos documentos de habilitação apresentados. Em qualquer hipótese, o seu reinício somente poderá ocorrer mediante aviso prévio no sistema com, no mínimo, vinte e quatro horas de antecedência e a ocorrência será registrada em ata.

MINUTA

13.o. DO ENCAMINHAMENTO DA PROPOSTA VENCEDORA

13.1. A proposta final do licitante declarado vencedor - proposta atualizada - deverá ser encaminhada no prazo de 2 (duas) horas, a contar da solicitação da Pregoeira no sistema eletrônico, e deverá:

13.1.1. Ser elaborada em consonância com as especificações constantes deste Edital e seus Anexos, redigida em língua portuguesa e impressa em uma via em papel timbrado do proponente, quando for o caso, sem emendas, rasuras, entrelinhas ou ressalvas; datada e assinada pelo licitante ou seu representante legal, com indicação: do valor global da proposta; do prazo de entrega; das condições de pagamento; e da sua validade;

13.1.2. Conter a indicação do banco, número da conta e agência do licitante vencedor, para fins de pagamento;

13.1.3. Estar adequada ao último lance ofertado e a negociação realizada, acompanhada, dos documentos complementares eventualmente solicitados, quando necessários à confirmação daqueles exigidos neste Edital e já apresentados.

13.2. Será cotado um único preço para cada item, com a utilização de duas casas decimais, sendo que, nesse último caso, a indicação em contrário está sujeita a correção, observando-se aos seguintes critérios:

13.2.1. Falta de dígitos: serão acrescidos zeros;

13.2.2. Excesso de dígitos: sendo o primeiro dígito excedente menor que cinco, todo o excesso será suprimido, caso contrário haverá o arredondamento do dígito anterior para mais e os demais excedentes suprimidos.

13.3. Os preços deverão ser expressos em moeda corrente nacional, o preço unitário e o total em algarismos e o valor global da proposta em algarismos e por extenso:

13.3.1. Existindo discrepância entre o preço unitário e total, resultado da multiplicação do preço unitário pela quantidade, o preço unitário prevalecerá;

13.3.2. No caso de divergência entre o valor numérico e o expresso por extenso, prevalecerá o valor expresso por extenso;

13.3.3. Fica estabelecido que havendo divergência de preços unitários para um mesmo produto, prevalecerá o de menor valor.

13.4. A proposta obedecerá aos termos deste Edital e seus Anexos, não sendo considerada aquela que não corresponda às especificações ali contidas ou que estabeleça vínculo à proposta de outro licitante.

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

13.6. No valor proposto estará incluso todos os custos operacionais, encargos previdenciários, trabalhistas, tributários, comerciais e quaisquer outros que incidam direta ou indiretamente no fornecimento dos bens; inclusive 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.

13.7. A proposta final deverá ser documentada nos autos e será levada em consideração no decorrer da execução do contrato e aplicação de eventual sanção ao Contratado:

13.7.1. Todas as especificações do objeto contidas na proposta vinculam o Contratado.

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

13.9. O prazo de validade da proposta não será inferior a 60 (sessenta) dias, a contar da data de seu encaminhamento.

MINUTA

14.o. DOS RECURSOS

14.1. A interposição de recurso referente ao julgamento das propostas, à habilitação ou inabilitação de licitantes, à anulação ou revogação da licitação, observará o disposto no Art. 165, da Lei 14.133/21.

14.2. Qualquer licitante poderá, durante o prazo concedido na sessão pública, que no presente certame será de 10 (dez) minutos, de forma imediata após o término do julgamento das propostas e do ato de habilitação ou inabilitação, em campo próprio do sistema eletrônico, manifestar sua intenção de recorrer.

14.3. Quando o recurso apresentado impugnar o julgamento das propostas ou o ato de habilitação ou inabilitação do licitante:

14.3.1. A intenção de recorrer deverá ser manifestada imediatamente, sob pena de preclusão;

14.3.2. O prazo para apresentação das razões recursais será iniciado na data de intimação ou de lavratura da ata de habilitação ou inabilitação.

14.4. O prazo recursal é de 03 (três) dias úteis, contados da data de intimação ou de lavratura da ata.

14.5. As razões do recurso deverão ser apresentadas, exclusivamente, da seguinte forma:

14.5.1. Em campo próprio do sistema eletrônico.

14.6. O recurso será dirigido à autoridade que tiver editado o ato ou proferido a decisão recorrida, a qual poderá reconsiderar o ato ou a decisão no prazo de 03 (três) dias úteis, ou, nesse mesmo prazo, encaminhar o recurso com a sua manifestação à autoridade superior, a qual deverá proferir sua decisão no prazo de 10 (dez) dias úteis, contado do recebimento dos autos.

14.7. Os recursos interpostos fora do prazo não serão conhecidos.

14.8. O prazo para apresentação de contrarrazões ao recurso pelos demais licitantes será de 03 (três) dias úteis, contados da data da intimação pessoal ou da divulgação da interposição do recurso, assegurada a vista imediata dos elementos indispensáveis à defesa de seus interesses.

14.9. O recurso e o pedido de reconsideração terão efeito suspensivo do ato ou da decisão recorrida até que sobrevenha decisão final da autoridade competente.

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

14.11. Os autos do processo permanecerão com vista franqueada aos interessados no seguinte sítio: <https://www.portaldecompraspublicas.com.br/>.

MINUTA

15.o. DA HOMOLOGAÇÃO

15.1. Encerradas as fases de julgamento e habilitação, e esgotados os recursos administrativos, o processo licitatório será encaminhado à autoridade superior, que poderá:

15.1.1. Determinar o retorno dos autos para saneamento de irregularidades;

15.1.2. Revogar a licitação por motivo de conveniência e oportunidade;

15.1.3. Proceder à anulação da licitação, de ofício ou mediante provocação de terceiros, sempre que presente ilegalidade insanável;

15.2. Adjudicar o objeto e homologar a licitação.

MINUTA

16.o. DO CONTRATO

16.1. Após a homologação pela autoridade superior do ORC, o licitante vencedor será convocado para, dentro do prazo de 05 (cinco) dias consecutivos da data de recebimento da notificação, e nas condições estabelecidas neste Edital e seus anexos, assinar o respectivo contrato, podendo o mesmo sofrer alterações nos termos definidos pela Lei 14.133/21:

16.1.1. O prazo de convocação poderá ser prorrogado uma vez, por igual período, mediante solicitação da parte durante seu transcurso, devidamente justificada, e desde que o motivo apresentado seja aceito pela Administração;

16.1.2.A recusa injustificada do adjudicatário em assinar o contrato no prazo estabelecido pela Administração caracterizará o descumprimento total da obrigação assumida e o sujeitará às penalidades legalmente estabelecidas;

16.1.2.1.A regra do subitem anterior não se aplicará aos licitantes remanescentes convocados na forma estabelecida neste dispositivo;

16.1.3.Decorrido o prazo de validade da proposta indicado neste Edital sem convocação para a contratação, ficarão os licitantes liberados dos compromissos assumidos.

16.2.Na hipótese de o vencedor da licitação não assinar o contrato no prazo e nas condições estabelecidas, outro licitante poderá ser convocado, respeitada a ordem de classificação, para celebrar a contratação, ou instrumento hábil, nas condições propostas pelo licitante vencedor, sem prejuízo da aplicação das sanções previstas na Lei 14.133/21, e em outras legislações aplicáveis.

16.3.Na assinatura do contrato será exigida a comprovação de todas as condições de habilitação consignadas neste Edital, que deverão ser mantidas pelo Contratado durante a vigência do referido contrato.

16.4.O contrato que eventualmente venha a ser assinado pelo licitante vencedor, poderá ser alterado com a devida justificativa, unilateralmente pelo Contratante ou por acordo entre as partes, nos casos e condições previstas nos Arts. 124 a 136 e sua extinção, formalmente motivada nos autos do processo, assegurados o contraditório e a ampla defesa, ocorrerá nas hipóteses e disposições dos Arts. 137 a 139, todos da Lei 14.133/21; e o fornecimento realizado de forma parcelada.

16.5.Nas alterações unilaterais a que se refere o inciso I, do caput do Art. 124, da Lei 14.133/21, o Contratado será obrigado a aceitar, nas mesmas condições contratuais, acréscimos ou supressões que se fizerem nas compras, de até o respectivo limite fixado no Art. 125, do mesmo diploma legal, do valor inicial atualizado do contrato. Nenhum acréscimo ou supressão poderá exceder o limite estabelecido, salvo as supressões resultantes de acordo celebrado entre os contratantes.

MINUTA

17.0.DO REAJUSTAMENTO EM SENTIDO ESTRITO - REAJUSTE

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

17.2.Após o interregno de um ano, e independentemente de pedido do Contratado, os preços iniciais serão reajustados, mediante a aplicação, pelo Contratante, do seguinte parâmetro, exclusivamente para as obrigações iniciadas e concluídas após a ocorrência da anualidade: Índice Nacional de Preços ao Consumidor Amplo IPCA-IBGE.

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

17.4.No caso de atraso ou não divulgação do índice de reajustamento, o Contratante pagará ao Contratado a importância calculada pela última variação conhecida, liquidando a diferença correspondente tão logo seja divulgado o índice definitivo.

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

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

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

17.8.O registro da variação do valor contratual para fazer face ao reajuste de preços poderá ser realizado por simples apostila.

17.9.O prazo para resposta ao pedido de restabelecimento do equilíbrio econômico-financeiro, quando for o caso, será de até um mês, contado da data do fornecimento da documentação comprobatória do fato imprevisível ou previsível de consequência incalculável, observadas as disposições dos Arts. 124 a 136, da Lei 14.133/21.

MINUTA

18.0.DA COMPROVAÇÃO DE EXECUÇÃO E RECEBIMENTO DO OBJETO

18.1.Executada a presente contratação e observadas as condições de adimplemento das obrigações pactuadas, os procedimentos e condições para receber o seu objeto pelo Contratante obedecerão, conforme o caso, às disposições do Art. 140, da Lei 14.133/21.

18.2.Serão designados pelo ORC representantes com atribuições de Gestor e Fiscal do respectivo contrato, nos termos da norma vigente, especialmente para acompanhar e fiscalizar a sua execução, respectivamente, permitida a contratação de terceiros para assistência e subsídio de informações pertinentes a essas atribuições.

MINUTA

19.0.DAS OBRIGAÇÕES DO CONTRATANTE E DO CONTRATADO

19.1.Obrigações do Contratante:

19.1.1.Efetuar o pagamento relativo ao objeto contratado efetivamente realizado, de acordo com as cláusulas do respectivo contrato ou outros instrumentos hábeis;

19.1.2.Proporcionar ao Contratado todos os meios necessários para a fiel execução do objeto da presente contratação, nos termos do correspondente instrumento de ajuste;

19.1.3.Notificar o Contratado sobre qualquer irregularidade encontrada quanto à qualidade dos produtos ou serviços, exercendo a mais ampla e completa fiscalização, o que não exime o Contratado de suas responsabilidades pactuadas e preceitos legais;

19.1.4.Outras obrigações estabelecidas e relacionadas na Minuta do Contrato - Anexo IV.

MINUTA

19.2.Obrigações do Contratado:

19.2.1.Responsabilizar-se por todos os ônus e obrigações concernentes à legislação fiscal, civil, tributária e trabalhista, bem como por todas as despesas e compromissos assumidos, a qualquer título, perante seus fornecedores ou terceiros em razão da execução do objeto contratado;

19.2.2.Substituir, arcando com as despesas decorrentes, os materiais ou serviços que apresentarem defeitos, alterações, imperfeições ou quaisquer irregularidades discrepantes às exigências do instrumento de ajuste pactuado, ainda que constatados somente após o recebimento ou pagamento;

19.2.3.Não transferir a outrem, no todo ou em parte, o objeto da contratação, salvo mediante prévia e expressa autorização do Contratante;

19.2.4.Manter, durante a vigência do contrato ou outros instrumentos hábeis, em compatibilidade com as obrigações assumidas, todas as condições de habilitação e qualificação exigidas no respectivo processo contratação direta por Dispensa de Licitação, conforme o caso, apresentando ao Contratante os documentos necessários, sempre que solicitado;

19.2.5.Emitir Nota Fiscal correspondente à sede ou filial da empresa que efetivamente participou do certame e consequentemente apresentou a documentação exigida na fase de habilitação;

19.2.6.Executar todas as obrigações assumidas sempre com observância a melhor técnica vigente, enquadrando-se, rigorosamente, dentro dos preceitos legais, normas e especificações técnicas correspondentes;

19.2.7.Outras obrigações estabelecidas e relacionadas na Minuta do Contrato - Anexo IV.

MINUTA

20.0.DO PAGAMENTO

20.1.O pagamento será realizado mediante processo regular e em observância às normas e procedimentos adotados pelo ORC, bem como as disposições dos Arts. 141 a 146 da Lei 14.133/21; da seguinte maneira: Após entrega dos produtos, mensalmente

20.2.O desembolso máximo do período, não será superior ao valor do respectivo adimplemento, de acordo com o cronograma aprovado, quando for o caso, e sempre em conformidade com a disponibilidade de recursos financeiros.

20.3.Nenhum valor será pago ao Contratado enquanto pendente de liquidação qualquer obrigação financeira que lhe for imposta, em virtude de penalidade ou inadimplência, a qual poderá ser compensada com o pagamento pendente, sem que isso gere direito a acréscimo de qualquer natureza.

20.4.Nos casos de eventuais atrasos de pagamento nos termos deste instrumento, e desde que o Contratado não tenha concorrido de alguma forma para o atraso, será admitida a compensação financeira, devida desde a data limite fixada para o pagamento até a data correspondente ao efetivo pagamento da parcela. Os encargos moratórios devidos em razão do atraso no pagamento serão calculados com utilização da seguinte fórmula: $EM = N$

× VP × I, onde: EM = encargos moratórios; N = número de dias entre a data prevista para o pagamento e a do efetivo pagamento; VP = valor da parcela a ser paga; e I = índice de compensação financeira, assim apurado: $I = (TX \div 100) \div 365$, sendo TX = percentual do IPCA-IBGE acumulado nos últimos doze meses ou, na sua falta, um novo índice adotado pelo Governo Federal que o substitua. Na hipótese do referido índice estabelecido para a compensação financeira venha a ser extinto ou de qualquer forma não possa mais ser utilizado, será adotado, em substituição, o que vier a ser determinado pela legislação então em vigor.

MINUTA

21.0.DAS INFRAÇÕES ADMINISTRATIVAS E SANÇÕES

21.1.O licitante ou o Contratado será responsabilizado administrativamente, facultada a defesa no prazo legal do interessado, pelas infrações previstas no Art. 155, da Lei 14.133/21 e serão aplicadas, na forma, condições, regras, prazos e procedimentos definidos nos Arts. 156 a 163, do mesmo diploma legal, as seguintes sanções: a – advertência aplicada exclusivamente pela infração administrativa de dar causa à inexecução parcial do contrato, quando não se justificar a imposição de penalidade mais grave; b – multa de mora de 0,5% (zero vírgula cinco por cento) aplicada sobre o valor do contrato, por dia de atraso injustificado na execução do objeto da contratação; c – multa de 10% (dez por cento) sobre o valor do contrato por qualquer das infrações administrativas previstas no referido Art. 155; d – impedimento de licitar e contratar no âmbito da Administração Pública direta e indireta do ente federativo que tiver aplicado a sanção, pelo prazo máximo de três anos, aplicada ao responsável pelas infrações administrativas previstas nos incisos II, III, IV, V, VI e VII do caput do referido Art. 155, quando não se justificar a imposição de penalidade mais grave; e – declaração de inidoneidade para licitar ou contratar no âmbito da Administração Pública direta e indireta de todos os entes federativos, pelo prazo mínimo de três anos e máximo de seis anos, aplicada ao responsável pelas infrações administrativas previstas nos incisos VIII, IX, X, XI e XII do caput do referido Art. 155, bem como pelas infrações administrativas previstas nos incisos II, III, IV, V, VI e VII do caput do mesmo artigo que justifiquem a imposição de penalidade mais grave que a sanção referida no § 4º do referido Art. 156; f – aplicação cumulada de outras sanções previstas na Lei 14.133/21.

21.2.Se o valor da multa ou indenização devida não for recolhido no prazo de 15 (quinze) dias após a comunicação ao Contratado, será automaticamente descontado da primeira parcela do pagamento a que o Contratado vier a fazer jus, acrescido de juros moratórios de 1% (um por cento) ao mês, ou, quando for o caso, cobrado judicialmente.

MINUTA

22.0.DAS OBRIGAÇÕES PERTINENTES À LGPD

22.1.As partes contratantes deverão cumprir a Lei nº 13.709, de 14 de Agosto de 2018, que é a Lei Geral de Proteção de Dados Pessoais LGPD, quanto a todos os dados pessoais a que tenham acesso em razão deste certame ou do termo de ajuste que eventualmente venha a ser firmado, a partir da apresentação da proposta no procedimento de contratação, independentemente de declaração ou de aceitação expressa.

22.2.Os dados obtidos somente poderão ser utilizados para as finalidades que justificaram seu acesso e de acordo com a boa-fé e com os princípios do Art. 6º, da Lei 13.709/18.

22.3.É vedado o compartilhamento com terceiros de qualquer dado obtido, fora das hipóteses permitidas em Lei.

22.4.Outras obrigações estabelecidas e relacionadas na Minuta do Contrato - Anexo IV.

MINUTA

23.0.DAS DISPOSIÇÕES GERAIS

23.1.Será divulgada ata da sessão pública no sistema eletrônico.

23.2.Não havendo expediente ou ocorrendo qualquer fato superveniente que impeça a realização do certame na data marcada, a sessão será automaticamente transferida para o primeiro dia útil subsequente, no mesmo horário anteriormente estabelecido, desde que não haja comunicação em contrário, pela Pregoeira.

23.3.Todas as referências de tempo no Edital, nos seus anexos, no aviso e durante a sessão pública observarão o horário de Brasília – DF.

23.4.A homologação do resultado desta licitação não implicará direito à contratação.

23.5.As normas disciplinadoras da licitação serão sempre interpretadas em favor da ampliação da disputa entre os interessados, desde que não comprometam o interesse do ORC, o princípio da isonomia, a finalidade e a segurança da contratação.

23.6.Os licitantes assumem todos os custos de preparação e apresentação de suas propostas e o ORC não será, em nenhum caso, responsável por esses custos, independentemente da condução ou do resultado do processo licitatório.

23.7.Para todos os efeitos, na contagem dos prazos estabelecidos neste Edital e seus anexos, excluir-se-á o dia do início e incluir-se-á o do vencimento. Só se iniciam e vencem os prazos em dias de expediente no ORC.

23.8.O desatendimento de exigências formais não essenciais não importará o afastamento do licitante, desde que seja possível o aproveitamento do ato, observados os princípios da isonomia e do interesse público.

23.9.Em caso de divergência entre disposições do Edital e de seus anexos ou demais peças que compõem o processo, prevalecerá as do Edital.

23.10.O Edital e seus anexos também estão disponibilizados na íntegra no endereço eletrônico: <https://www.portaldecompraspublicas.com.br/>; no Portal Nacional de Contratações Públicas PNCP; e poderão ser lidos, e quando for o caso obtidos, mediante processo regular e observados os procedimentos definidos pelo ORC, no endereço: Av Raimundo Ferreira, SN – Joao Cordeiro – Tabira – PE, nos horários normais de expediente: das 08:00 às 12:00 horas e das 14:00 às 18:00 horas; mesmo endereço e horário nos quais os autos do processo administrativo permanecerão com vista franqueada aos interessados.

23.11.Para dirimir eventuais controvérsias decorrentes deste certame, excluído qualquer outro, o foro competente é o da Tabira, Estado de Pernambuco.

MINUTA

Tabira - PE, ... de de 2026.

MINUTA

.....



ESTADO DE PERNAMBUCO
FUNDO MUNICIPAL DE SAÚDE DE TABIRA
SETOR DE CONTRATAÇÃO

ANEXO I - PREGÃO ELETRÔNICO Nº 00019/2026

MINUTA

TERMO DE REFERÊNCIA - ESPECIFICAÇÕES

MINUTA

1.0.DO OBJETO

1.1.Constitui objeto desta licitação: Aquisição parcelada de Gêneros Alimentícios, por período de 12 (doze) meses, visando atender ao Fundo Municipal de Saúde de Tabira/PE.

MINUTA

2.0.DA JUSTIFICATIVA

2.1.A contratação acima descrita, que será processada nos termos deste instrumento convocatório, especificações técnicas e informações complementares que o acompanham, quando for o caso, justifica-se: Pela necessidade da devida efetivação de compra para suprir demanda específica – Aquisição parcelada de Gêneros Alimentícios, por período de 12 (doze) meses, visando atender ao Fundo Municipal de Saúde de Tabira/PE – considerada oportuna e imprescindível, bem como relevante medida de interesse público; e ainda, pela necessidade de desenvolvimento de ações continuadas para a promoção de atividades pertinentes, visando à maximização dos recursos em relação aos objetivos programados, observadas as diretrizes e metas definidas nas ferramentas de planejamento aprovadas.

2.2.As características e especificações do objeto ora licitado são:

MINUTA

CÓDIGO	DISCRIMINAÇÃO	UNIDADE	QUANTIDADE	PREÇO UNIT.	PREÇO TOTAL
1	Açafrão-da-terra (cúrcuma) em pó, 100% natural, moído fino, sem adição de conservantes ou corantes artificiais. Cor amarelo intensa característica, aroma e sabor típicos. Embalagem resistente e lacrada, com peso líquido de 1kg. Deve conter rótulo com informações obrigatórias: nome do produto, ingredientes, data de fabricação, validade, lote, peso líquido e CNPJ do fabricante. Validade mínima de 12 meses a partir da entrega.	Kg	30	25,70	771,00
2	ACHOCOLATADO EM PÓ – Obtido pela mistura de cacau em pó solúvel, maltodextrina, sal, aromatizantes e emulsificante lecitina de soja. Não contém glúten. Isento de sujidades e materiais estranhos, admitindo teor máximo de 3% de umidade. Acondicionado em embalagens plásticas, atóxicas com 400 G.	PCT	50	17,43	871,50
3	AÇUCAR – obtido da cana de açúcar, tipo CRISTAL, com aspecto, cor, e odor característico, admitindo umidade máxima de 0,3ppm, sem fermentação, isento e sujidade, parasitas, materiais terrosos e detritos animais ou vegetais. Acondicionado em saco plástico atóxico de 1 kg e sub embalagem FARDO COM 30 PACT DE 1 KG.	FARDO	150	134,98	20.247,00
4	ADOÇANTE STÉVIA – Composto a base de estévia 100 %, líquido, acondicionado em FRASCO C/ 80 ML.	UND	50	9,75	487,50
5	AMEIXA EM CALDA SEM CAROÇO – Fruto em calda, sem caroço, com cor, odor e sabor característicos, isento de sujidades, parasitas e larvas. Acondicionado em embalagem apropriada (lata ou plástico grau alimentício), íntegra e lacrada, contendo identificação do produto, data de fabricação e validade. Unidade: KG	KG	30	43,06	1.291,80
6	Arroz branco tipo 1, grãos inteiros, limpos, polidos, sem impurezas, livres de insetos e matérias estranhas. Embalado em pacote plástico resistente de 1kg. Produto com validade mínima de 6 meses a partir da entrega. Embalagem lacrada com rótulo contendo nome do produto, lote, data de fabricação, validade, peso líquido, fabricante e CNPJ. FARDO COM 30 PACT DE 1 KG.	FARDO	50	134,60	6.730,00
7	ARROZ INTEGRAL – Tipo 1, constituído de grãos inteiros, com teor de umidade máxima de 15%, isento e sujidade, parasitas, materiais terrosos e detritos animais ou vegetais. Acondicionado em saco plástico transparente atóxico com 1 kg. FARDO COM 30 KG	FARDO	50	168,84	8.442,00
8	Arroz tipo 1 parboilizado, grãos inteiros, uniformes, firmes e isentos de matérias estranhas, impurezas, carunchos ou umidade excessiva. Produto limpo, seco, polido e devidamente embalado em pacotes plásticos resistentes de 1kg (ou conforme necessidade). Embalagem lacrada e rotulada com as seguintes informações: nome do produto, tipo, lote, data de fabricação e validade, peso líquido, nome e CNPJ do fabricante. Validade mínima de 6 meses a partir da data de entrega. FARDO COM 30 PACT	FARDO	200	143,96	28.792,00
9	AVEIA EM FLOCOS FINOS: produzido em grão íntegro prensado, ideal para o preparo de mingau de aveia e diversas receitas. Embalagem com 450g.	PCT	200	10,46	2.092,00
10	AZEITONA EM CONSERVA – Sem caroço, aspecto cor, odor e sabor característico acondicionado em embalagem específica C/ 500 G.	PCT	200	21,60	4.320,00
11	BATATA PALHA – Produto obtido a partir de batata selecionada, frita, com coloração dourada característica, crocante, isenta de sujidades,	PCT	30	41,79	1.253,70

	parasitas e larvas. Acondicionada em embalagem plástica específica, íntegra e lacrada, em pacotes de 1 kg.				
12	BISCOITO DOCE TIPO MARIA – Composição básica de farinha de trigo, gordura vegetal hidrogenada, extrato de malte, açúcar, sal, soro de leite, fermento biológico, estabilizante lecitina de soja e aromatizante. Acondicionado em embalagem de PACOTE COM 400 G e sub embalagem CAIXA COM 20 PACOTES DE 400G.	CX	100	130,26	13.026,00
13	BISCOITO INTEGRAL – Composto por farinha de trigo integral, Acondicionado em embalagem PACOTE C/ 156 G CONTENDO 6 UNIDADES DE 26 G	PCT	400	5,91	2.364,00
14	BISCOITO SALGADO TIPO CREAM–CRACKER – Composição básica de farinha de trigo, gordura vegetal hidrogenada, extrato de malte, açúcar, sal, soro de leite, fermento biológico, estabilizante lecitina de soja e aromatizante. Acondicionado em embalagem de PACOTE COM 400 G e sub embalagem CAIXA COM 20 PACOTES DE 400G.	CX	150	125,62	18.843,00
15	CAFÉ EM PÓ – Torrado e moído, isento de grãos pretos / verdes / fermentados, sabor residual típico, cor castanho claro a médio, qualidade global superior entre 6,51 e 7,6 pontos na escala sensorial. Embalados em Pacotes C/ 250 G. FARDO COM 20 PACTE DE 250G	FARDO	300	342,54	102.762,00
16	CALDO CULINÁRIO, SABOR GALINHA – Tempero industrializado, acondicionado em embalagem específica CARTELA C/ 24 caixinhas de 19 G.	CX	50	26,43	1.321,50
17	CHA DE BOLDO	KG	30	52,06	1.561,80
18	CHA DE CAMOMILA CAIXA COM 10 UND.	KG	30	40,45	1.213,50
19	CHÁ DE ERVA CIDREIRA CAIXA COM 10 UND.	KG	30	63,71	1.911,30
20	CHÁ DE ERVA DOCE	KG	30	57,25	1.717,50
21	CHÁ DE HORTELÃ CAIXA COM 10 UND.	KG	30	6,03	180,90
22	Chimichurri desidratado, mistura de ervas e especiarias típicas, sem corantes ou conservantes artificiais, aroma e sabor característicos. Embalagem resistente e lacrada, com peso líquido de 1kg. Produto deve conter rótulo com nome, ingredientes, data de fabricação, validade, lote, peso líquido e CNPJ do fabricante. Validade mínima de 12 meses a partir da entrega.	Kg	100	43,03	4.303,00
23	Chocolate em pó 50% cacau, próprio para uso culinário, com teor de cacau mínimo de 50%. Produto seco, homogêneo, solúvel, com cor e sabor característicos, isento de grumos, umidade, impurezas ou qualquer corpo estranho. Embalagem de 200g, original de fábrica, lacrada e com rótulo contendo: nome do produto, ingredientes, valor nutricional, peso líquido, data de fabricação, validade, lote e CNPJ do fabricante. Validade mínima de 6 meses a partir da entrega. Emb 200g	Unidade	100	20,70	2.070,00
24	COCO RALADO – Produto obtido da polpa do coco desidratada e ralada, com coloração branca característica, odor e sabor próprios, isento de sujidades, parasitas e larvas. Acondicionado em embalagem apropriada para alimentos, íntegra e lacrada. Unidade: KG	KG	30	9,29	278,70
25	COLORÍFICO EM PÓ – Fino, homogêneo, dessecados e moídos, coloração vermelho intenso, aspecto, cor, odor e sabor característico. Isento ode materiais estranhos. Acondicionado em embalagens plásticas, atóxicas, resistente e hermeticamente vedada, pacotes com 500 G e sub embalagem FARDO com 10 pacotes de 100 G. SEM SAL	FARDO	150	28,30	4.245,00
26	Cominho: em pó acondicionado em pacote de 200g SEM SAL	PCT	150	5,37	805,50
27	Creme de leite, com teor de gordura entre 17% e 25%, esterilizado, do tipo UHT (caixinha longa vida) ou pasteurizado, pronto para consumo, sem conservantes artificiais. Embalagem de 200g, original de fábrica, lacrada e em perfeitas condições. O rótulo deve conter: nome do produto, ingredientes, valor nutricional, data de fabricação, validade, lote, peso líquido e CNPJ do fabricante. Validade mínima de 4 meses a partir da entrega. Produto com registro no órgão competente (ANVISA ou MAPA).	Unidade	2000	5,00	10.000,00
28	DOCE EM BARRA DE BANANA: Embalagem em plástico no formato cilindro com 600 gramas	UND	500	7,10	3.550,00
29	DOCE EM BARRA DE GOIABA: Embalagem em plástico no formato cilindro com 600 gramas	UND	500	9,44	4.720,00
30	Dueto de milho e ervilha, produto em sachê, contendo milho e ervilha cozidos, limpos e sem impurezas. Embalagem original, hermeticamente fechada, com peso líquido entre 170g e 200g. Produto esterilizado, pronto para consumo, com validade mínima de 12 meses a partir da entrega. Rotulagem conforme legislação vigente, contendo informações obrigatórias do fabricante, lote, data de fabricação e validade. (SACHÊ)	Unidade	1000	4,12	4.120,00
31	ERVAS FINAS – Mistura de ervas desidratadas (salsa, cebolinha, manjerição, orégano, entre outras), com cor, aroma e sabor característicos, isenta de sujidades, parasitas e larvas. Acondicionada em embalagem apropriada para alimentos.Unidade: KG	KG	30	25,63	768,90
32	ERVILHA – Em conserva, imerso em composição líquida de cobertura, grãos inteiros, aspecto cor, odor e sabor característico. Acondicionado em embalagem específica com 200 G (considerando peso líquido drenado)	LATA	300	4,59	1.377,00
33	EXTRATO DE TOMATE – Polpa de tomate, sal. Embalagem plástica atóxica com 340 G.	UND	3000	4,32	12.960,00

34	FARELO DE AVEIA – Fonte de fibras, contém B–Q, acondicionado em embalagem CX específica C/ 200 G.	PCT	60	3,85	231,00
35	FARINHA DE MANDIOCA – Torrada, seca, fina, tipo 1, branca, isenta de sujidades. Acondicionada em embalagens plásticas transparentes atóxicas com 1 KG.	PCT	600	7,76	4.656,00
36	Farinha de milho amarela em flocos: Produzida a partir da moagem do milho, isenta de matéria terrosa e parasitos. Não poderá estar úmida. Embalagem de 500 gramas.	PCT	300	2,96	888,00
37	FARINHA DE TRIGO COM FERMENTO – Fina, tipo 1, branca, isenta de sujidades. Acondicionada em embalagens plásticas transparentes atóxicas com 1 KG.	PCT	700	6,37	4.459,00
38	FARINHA DE TRIGO SEM FERMENTO – Fina, tipo 1, branca, isenta de sujidades. Acondicionada em embalagens plásticas transparentes atóxicas com 1 KG.	PCT	350	5,06	1.771,00
39	FÉCULA DE TAPIOCA – Goma fina, tipo 1, branca, isenta de sujidades. Acondicionada em embalagem plástica transparente atóxica com 1 KG.	PCT	400	7,42	2.968,00
40	FEIJÃO CARIOCA – Tipo 1, novo, constituído de grãos inteiros e sadios, com teor de umidade permitida em lei, isento e sujidade, parasitas, materiais terrosos e detritos animais ou vegetais. Acondicionado em saco plástico transparente atóxico com 1 kg, sub embalagem FARDO com 30 pacotes de 1 KG	FARDO	100	254,59	25.459,00
41	FEIJÃO DE CORDA, EMBALADO EM SACO PLASTICO TRANSPARENTE DE POLIETILENO, COM DADOS DE IDENTIFICAÇÃO DO PRODUTO, MARCA DO FABRICANTE, PRAZO DE VALIDADE, TIPO 1, FARDO COM 30 PACOTES DE 1KG	FARDO	100	271,64	27.164,00
42	Fermento químico em pó, próprio para panificação e confeitaria. Produto seco, fino, homogêneo, sem grumos, odor e sabor característicos. Embalagem de 100g, lacrada, original de fábrica, contendo informações obrigatórias no rótulo: nome do produto, composição, data de fabricação, validade, lote, CNPJ do fabricante e peso líquido. Validade mínima de 6 meses a partir da entrega. Produto deve estar registrado conforme exigências da ANVISA. Emb 100g	Unidade	50	5,01	250,50
43	FLOCOS DE MILHO – Pré cozido, aspecto cor, odor e sabor característico, isentos de sujidades. Parasitas e larva. Acondicionado em embalagens específicas, pacotes com 500 G e sub embalagem FARDO com 30 pacotes de 500 g.	FARDO	60	78,49	4.709,40
44	GELATINA DIET – Produto em pó, diet (sem adição de açúcar), com cor, odor e sabor característicos, isento de sujidades, parasitas e larvas. Acondicionado em embalagem original do fabricante, íntegra e lacrada de 1 kg.	KG	30	58,79	1.763,70
45	IOGURTE – Produto obtido a partir da fermentação do leite, com aspecto, cor, odor e sabor característicos, isento de sujidades, parasitas e larvas. Acondicionado em embalagem plástica apropriada, íntegra e lacrada, contendo identificação do produto, data de fabricação e validade. Unidade: LITRO	LITRO	1000	9,02	9.020,00
46	Leite condensado integral, com teor mínimo de sólidos totais de 65%, embalagem original de fábrica, lacrada, com peso líquido aproximado de 395g. Produto pronto para consumo, sem adição de conservantes artificiais. O rótulo deve conter: nome do produto, ingredientes, valor nutricional, lote, data de fabricação, validade mínima de 6 meses a partir da entrega e CNPJ do fabricante. Produto registrado no órgão competente (ANVISA ou MAPA). Cx 395g	Unidade	600	10,99	6.594,00
47	LEITE DE COCO – Produto obtido da extração da polpa do coco, com cor, odor e sabor característicos, isento de sujidades, parasitas e larvas. Acondicionado em embalagem apropriada para alimentos, íntegra e lacrada, com identificação e validade. Unidade: LITRO	LITRO	30	17,67	530,10
48	Leite em pó desnatado, solúvel, com no máximo 1% de gordura, sem adição de açúcar. Produto em pó homogêneo, com coloração branco–amarelada clara, odor e sabor característicos. Embalagem com 200g, hermeticamente fechada, original de fábrica, com rótulo contendo: nome do produto, ingredientes, tabela nutricional, lote, data de fabricação e validade, CNPJ e endereço do fabricante. Validade mínima de 12 meses a partir da data de entrega. Produto deve estar registrado na ANVISA ou MAPA. pct 200g	Pacote	2000	10,09	20.180,00
49	LEITE EM PÓ INTEGRAL – acondicionado em embalagens hermeticamente fechadas, aluminizadas com 200 G.	PCT	2000	9,39	18.780,00
50	LEITE EM PÓ SEM LACTOSE – Aspecto: pó fino, cor branca a levemente amarelada, odor e sabor característicos, isento de sujidades, parasitas e larvas. Produto sem lactose, devidamente registrado no órgão competente, com data de fabricação e validade. Acondicionado em embalagem plástica específica, lacrada e íntegra, em pacotes de 200 g, com subembalagem em FARDO, contendo 50 pacotes de 200 g.	FARDO	30	379,48	11.384,40
51	LOURO – Folhas secas de louro, inteiras, com coloração e aroma característicos, isentas de sujidades, parasitas e larvas. Acondicionado em embalagem apropriada, íntegra e lacrada. Unidade: KG	KG	10	45,48	454,80
52	MACARRÃO FINO – Tipo espaguete, massa seca, aspecto cor, odor e sabor característico, obtido pela composição de farinha especial, ovos e	FARDO	500	86,96	43.480,00

	demais substâncias permitidas, isento de sujidades e parasitas. Acondicionado em embalagens plásticas transparentes atóxicas pacotes com 500 G e sub embalagem FARDO com 20 pacotes de 500 G.				
53	Macarrão tipo parafuso (fusilli), elaborado com sêmola de trigo durum, enriquecido com ferro e ácido fólico. Embalado em pacote plástico resistente, 300g. Cor amarelo claro uniforme, sem odor estranho, sem presença de umidade ou corpo estranho. Deve apresentar rotulagem conforme legislação vigente da ANVISA e registro no órgão competente (MAPA ou ANVISA). Validade mínima de 12 meses a partir da entrega. pct 300g	Pacote	2000	8,64	17.280,00
54	Maionese tradicional, em sachê com 200g, pronta para consumo, com textura homogênea, cor característica e sabor equilibrado. Produto deve estar em embalagem original, lacrada, com validade mínima de 3 meses a partir da entrega. O rótulo deve conter informações obrigatórias: nome do produto, ingredientes, valor nutricional, lote, data de fabricação, validade, peso líquido e CNPJ do fabricante. Produto registrado conforme normas da ANVISA. Sachê 200g	Unidade	600	4,40	2.640,00
55	Maizena Amido De Milho 200g	UND	250	5,25	1.312,50
56	MANJERICÃO – Folhas secas de manjeriçao, com coloração verde característica, aroma e sabor próprios, isentas de sujidades, parasitas e larvas. Acondicionado em embalagem apropriada, íntegra e lacrada.Unidade: KG	KG	15	52,79	791,85
57	Margarina 1 kg: composta por óleos vegetais líquidos e interesterificados, água, sal, leite reconstituído, vitaminas, estabilizantes conservadores, antioxidantes, corantes natural de urucum e cúrcuma e idêntico ao natural betacaroteno. Não contém glúten. Embalagem de 1 kg.	UND	1200	15,79	18.948,00
58	Margarina 15kg: composta por óleos vegetais líquidos e interesterificados, água, sal, leite desnatado reconstituído, soro de leite reconstituído, vitaminas, estabilizantes conservadores, antioxidantes, corantes natural de urucum e cúrcuma e idêntico ao natural betacaroteno. Não contém glúten.Embalagem de 15kg.	UND	200	188,36	37.672,00
59	MARGARINA LIGHT – Composta por óleos vegetais, aspecto cor, odor e sabor característico, sem ranço, Acondicionado em embalagem plástica atóxica pote de 250.	UND	200	6,49	1.298,00
60	MASSA PARA LASANHA: Pacote 500g. Corante Artificial : Não Contém Orgânico: Não Tipo 1: para Lasanha Ingredientes: Sêmola de trigo enriquecida com ferro e ácido fólico e corantes: urucum e cúrcuma.	UND	100	9,70	970,00
61	Milho em Conserva Sem Glúten Sachê 170g	UND	500	4,10	2.050,00
62	MILHO PARA MUNGUNZÁ – Grãos amarelos inteiros, aspecto cor, odor e sabor característico, isento de presença de umidade, fermentação,ranço, sujidades, parasitas e larvas. Acondicionado em embalagem plástica transparente atóxica com 500 G e sub embalagemcom 20 pacotes de 500 G.	FARDO	10	82,74	827,40
63	MILHO VERDE – Em conserva, imerso em composição líquida de cobertura, grãos inteiros, aspecto cor, odor e sabor característico. Acondicionado em embalagem específica com 200 G (considerando peso líquido drenado)	LT	600	5,00	3.000,00
64	MOLHO BARBECUE – Molho pronto para consumo, com coloração, odor e sabor característicos, isento de sujidades, parasitas e larvas.Acondicionado em embalagem apropriada para alimentos, íntegra e lacrada, devidamente identificada.Unidade: LITRO	LITRO	50	19,85	992,50
65	Molho Inglês 1 litro	UND	50	16,85	842,50
66	MOLHO MADEIRA – Molho pronto para consumo, com cor, odor e sabor característicos, isento de sujidades, parasitas e larvas.Acondicionado em embalagem apropriada para alimentos, íntegra e lacrada, com identificação do produto, data de fabricação e validade.Unidade: LITRO	LITRO	50	19,11	955,50
67	Mostarda 1 litro	UND	100	13,35	1.335,00
68	ÓLEO DE SOJA – Comestível, obtido da soja, sem aditivo, isento de ranço e substâncias estranhas. Acondicionado em embalagem Lata ou Garrafa plástica transparente atóxica com 900 ML e sub embalagem Caixa com 20 unidades de 900 ML.	CX	50	166,83	8.341,50
69	ORÉGANO – Folhas secas de orégano, com coloração verde característica, aroma e sabor próprios, isento de sujidades, parasitas e larvas. Acondicionado em embalagem plástica ou laminada apropriada para alimentos, de 1 kg.	KG	15	60,24	903,60
70	Ovos brancos tipo médio ou grande, frescos, inteiros, limpos, com casca íntegra, sem trincas, rachaduras, sujidades ou odores estranhos. Fornecidos em bandeja contendo 15 unidades, devidamente embalados e protegidos contra quebras. Devem conter selo de inspeção do serviço de inspeção municipal, estadual ou federal (SIM, SIE ou SIF). Validade mínima de 15 dias a partir da entrega. Bandeja com 15 unid.	Bandeja	5000	13,24	66.200,00
71	Pão de forma integral pacote com 400 g	UND	150	9,05	1.357,50
72	Páprica doce em pó, 100% pura, moída fina, sem adição de corantes ou conservantes, cor vermelha característica, aroma e sabor típicos. Embalada em saco resistente e lacrado com peso líquido de 1kg. Produto deve conter rótulo com informações obrigatórias: nome do produto,	Kg	50	40,67	2.033,50

	ingredientes, data de fabricação, validade, lote, peso líquido e CNPJ do fabricante. Validade mínima de 12 meses a partir da entrega.				
73	Presunto Cozido Sem Capa De Gordura	KG	50	38,21	1.910,50
74	PROTEÍNA DE SOJA – Obtida da farinha desengordurada de soja, umidade máxima 6%, aspecto cor, odor e sabor característico, isentos de sujidades. Parasitas e larva. Acondicionado em embalagem plástica transparente específica, pacotes com 400 G.	PCT	300	8,85	2.655,00
75	Queijo Mussarela	KG	100	49,95	4.995,00
76	Queijo ralado tipo parmesão, ralado fino, seco, de origem bovina, embalado a vácuo para preservar a qualidade e o sabor. Produto com sabor característico, sem presença de mofo, umidade ou impurezas. Embalagem de 50g ou 100g, com validade mínima de 3 meses a partir da entrega. Deve conter rótulo com informações obrigatórias: nome do produto, ingredientes, data de fabricação, validade, lote, peso líquido e CNPJ do fabricante. Produto registrado no órgão competente (ANVISA ou MAPA).	Unidade	500	9,56	4.780,00
77	RAPADURA – Produto obtido através do caldo de cana-de-açúcar. aspecto cor, odor e sabor característico, isento de sujidades. Acondicionado em embalagem plástica atóxica específica com 180 G.	UND	500	4,92	2.460,00
78	Refrigerante – Água gaseificada, açúcar, acidulante ácido cítrico, conservantes, aromatizantes e sabores diversos. Acondicionados em embalagem peti com 2 litros	UND	300	9,74	2.922,00
79	REQUEIJÃO CREMOSO – Produto lácteo de consistência cremosa, cor branca a levemente amarelada, odor e sabor característicos, isento de sujidades, parasitas e larvas. Acondicionado em embalagem plástica ou copo apropriado, íntegro e lacrado, com conteúdo de 200 g, conforme legislação sanitária vigente, devidamente identificado com data de fabricação e validade.	UNI	1000	7,90	7.900,00
80	SAL IODADO – Refinado, condicionado em embalagem plástica transparente específica, pacotes com 1 KG e sub embalagem FARDO com 30 pacotes de 1 KG	FARDO	30	54,93	1.647,90
81	SARDINHA EM CONSERVA – Em molho de tomate, sal, amido modificado, açúcar, especiarias (cebola, salsa, orégano, páprica, sálvia), aromatizantes sintético idêntico ao natural. Acondicionado em embalagem específica LATA com 125G.	UND	500	5,97	2.985,00
82	TEMPERO EM PÓ SACHÊ – Diversos sabores, com padrão de qualidade igual ou superior ao sazón com identificação do produto. Informação nutricional marca do fabricante embalagem com 12 saches de 5 gramas cada	PCT	100	6,21	621,00
83	UVA PASSA – Fruto desidratado, com coloração, odor e sabor característicos, isento de sujidades, parasitas e larvas. Acondicionado em embalagem plástica específica para alimentos, íntegra e lacrada, devidamente identificada com data de fabricação e validade. Unidade: KG	KG	10	27,40	274,00
84	VINAGRE – Produto composto de Fermento acético de álcool, água. Acondicionado em embalagem plástica transparente FRASCO C/ 500 ML.	UND	500	3,57	1.785,00
85	XERÉM – aspecto cor, odor e sabor característico, isentos de sujidades. Parasitas e larva. Acondicionado em embalagem plástica transparente específica, pacotes com 500 G e sub embalagem FARDO com 20 pacotes de 500 g.	FARDO	30	62,54	1.876,20
				TOTAL	660.703,95

MINUTA

3.0.DAS OBRIGAÇÕES DO CONTRATANTE

3.1.Efetuar o pagamento relativo ao objeto contratado efetivamente realizado, de acordo com as cláusulas do respectivo contrato ou outros instrumentos hábeis.

3.2.Proporcionar ao Contratado todos os meios necessários para a fiel execução do objeto da presente contratação, nos termos do correspondente instrumento de ajuste.

3.3.Notificar o Contratado sobre qualquer irregularidade encontrada quanto à qualidade dos produtos ou serviços, exercendo a mais ampla e completa fiscalização, o que não exime o Contratado de suas responsabilidades pactuadas e preceitos legais.

3.4.Outras obrigações estabelecidas e relacionadas na Minuta do Contrato - Anexo IV.

MINUTA

4.0.DAS OBRIGAÇÕES DO CONTRATADO

4.1.Responsabilizar-se por todos os ônus e obrigações concernentes à legislação fiscal, civil, tributária e trabalhista, bem como por todas as despesas e compromissos assumidos, a qualquer título, perante seus fornecedores ou terceiros em razão da execução do objeto contratado.

4.2.Substituir, arcando com as despesas decorrentes, os materiais ou serviços que apresentarem defeitos, alterações, imperfeições ou quaisquer irregularidades discrepantes às exigências do instrumento de ajuste pactuado, ainda que constatados somente após o recebimento ou pagamento.

4.3.Não transferir a outrem, no todo ou em parte, o objeto da contratação, salvo mediante prévia e expressa autorização do Contratante.

4.4.Manter, durante a vigência do contrato ou outros instrumentos hábeis, em compatibilidade com as obrigações assumidas, todas as condições de habilitação e qualificação exigidas no respectivo processo contratação direta por Dispensa de Licitação, conforme o caso, apresentando ao Contratante os documentos necessários, sempre que solicitado.

4.5.Emitir Nota Fiscal correspondente à sede ou filial da empresa que efetivamente participou do certame e consequentemente apresentou a documentação exigida na fase de habilitação.

4.6.Executar todas as obrigações assumidas sempre com observância a melhor técnica vigente, enquadrando-se, rigorosamente, dentro dos preceitos legais, normas e especificações técnicas correspondentes.

4.7.Outras obrigações estabelecidas e relacionadas na Minuta do Contrato - Anexo IV.

MINUTA

5.0.DOS PRAZOS E DA VIGÊNCIA

5.1.O prazo máximo para a execução do objeto ora licitado, conforme suas características e as necessidades do ORC, e que admite prorrogação nas condições e hipóteses previstas na Lei 14.133/21, está abaixo indicado e será considerado da emissão do Pedido de Compra:

Entrega: 5 (cinco) dias.

5.2.Salvo disposições em contrário devidamente estabelecidas neste instrumento, o local para a entrega, observada a demanda e oportunidade, será na sede do Contratante ou em uma das unidades administrativas, por ele indicada, que compõe a sua estrutura operacional.

5.3.O prazo de vigência do correspondente contrato será determinado: 12 (doze) meses, considerado da data de sua assinatura; podendo ser prorrogado, nas hipóteses e nos termos dos Arts. 105 a 114, da Lei 14.133/21, especialmente as disposições do Art. 107, por tratar-se esta contratação, de fornecimento contínuo. Portanto, no caso de prorrogação, o quantitativo originalmente contratado é renovado para cada novo período de vigência, respeitados o limite e requisitos estabelecidos na legislação pertinente. O Contratado não tem direito subjetivo à prorrogação contratual.

MINUTA

6.o.DO REAJUSTAMENTO EM SENTIDO ESTRITO - REAJUSTE

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

6.2.Após o interregno de um ano, e independentemente de pedido do Contratado, os preços iniciais serão reajustados, mediante a aplicação, pelo Contratante, do seguinte parâmetro, exclusivamente para as obrigações iniciadas e concluídas após a ocorrência da anualidade: Índice Nacional de Preços ao Consumidor Amplo IPCA-IBGE.

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

6.4.No caso de atraso ou não divulgação do índice de reajustamento, o Contratante pagará ao Contratado a importância calculada pela última variação conhecida, liquidando a diferença correspondente tão logo seja divulgado o índice definitivo.

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

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

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

6.8.O registro da variação do valor contratual para fazer face ao reajuste de preços poderá ser realizado por simples apostila.

6.9.O prazo para resposta ao pedido de restabelecimento do equilíbrio econômico-financeiro, quando for o caso, será de até um mês, contado da data do fornecimento da documentação comprobatória do fato imprevisível ou previsível de consequência incalculável, observadas as disposições dos Arts. 124 a 136, da Lei 14.133/21.

MINUTA

7.o.DO PAGAMENTO

7.1.O pagamento será realizado mediante processo regular e em observância às normas e procedimentos adotados pelo ORC, bem como as disposições dos Arts. 141 a 146 da Lei 14.133/21; da seguinte maneira: Após entrega dos produtos, mensalmente

7.2.O desembolso máximo do período, não será superior ao valor do respectivo adimplemento, de acordo com o cronograma aprovado, quando for o caso, e sempre em conformidade com a disponibilidade de recursos financeiros.

7.3.Nenhum valor será pago ao Contratado enquanto pendente de liquidação qualquer obrigação financeira que lhe for imposta, em virtude de penalidade ou inadimplência, a qual poderá ser compensada com o pagamento pendente, sem que isso gere direito a acréscimo de qualquer natureza.

MINUTA

8.o.DA COMPROVAÇÃO DE EXECUÇÃO E RECEBIMENTO DO OBJETO

8.1.Executada a presente contratação e observadas as condições de adimplemento das obrigações pactuadas, os procedimentos e condições para receber o seu objeto pelo Contratante obedecerão, conforme o caso, às disposições do Art. 140, da Lei 14.133/21.

MINUTA

9.o.DOS PROCEDIMENTOS DE FISCALIZAÇÃO E GERENCIAMENTO

9.1.Serão designados pelo Contratante representantes com atribuições de Gestor e Fiscal do contrato, nos termos da norma vigente, especialmente para acompanhar e fiscalizar a sua execução, respectivamente, permitida a contratação de terceiros para assistência e subsídio de pertinentes a essas atribuições.

MINUTA

10.o.DAS INFRAÇÕES ADMINISTRATIVAS E SANÇÕES

10.1.O licitante ou o Contratado será responsabilizado administrativamente, facultada a defesa no prazo legal do interessado, pelas infrações previstas no Art. 155, da Lei 14.133/21 e serão aplicadas, na forma, condições, regras, prazos e procedimentos definidos nos Arts. 156 a 163, do mesmo diploma legal, as seguintes sanções: a – advertência aplicada exclusivamente pela infração administrativa de dar causa à inexecução parcial do contrato, quando não se justificar a imposição de penalidade mais grave; b – multa de mora de 0,5% (zero vírgula cinco por cento) aplicada sobre o valor do contrato, por dia de atraso injustificado na execução do objeto da contratação; c – multa de 10% (dez por cento) sobre o valor do contrato por qualquer das infrações administrativas previstas no referido Art. 155; d – impedimento de licitar e contratar no âmbito da Administração Pública direta e indireta do ente federativo que tiver aplicado a sanção, pelo prazo máximo de três anos, aplicada ao responsável pelas infrações administrativas previstas nos incisos II, III, IV, V, VI e VII do caput do referido Art. 155, quando não se justificar a imposição de penalidade mais grave; e – declaração de inidoneidade para licitar ou contratar no âmbito da Administração Pública direta e indireta de todos os entes federativos, pelo prazo mínimo de três anos e máximo de seis anos, aplicada ao responsável pelas infrações administrativas previstas nos incisos VIII, IX, X, XI e XII do caput do referido Art. 155, bem como pelas infrações administrativas previstas nos incisos II, III, IV, V, VI e VII do caput do mesmo artigo que justifiquem a imposição de penalidade mais grave que a sanção referida no § 4º do referido Art. 156; f – aplicação cumulada de outras sanções previstas na Lei 14.133/21.

10.2.Se o valor da multa ou indenização devida não for recolhido no prazo de 15 (quinze) dias após a comunicação ao Contratado, será automaticamente descontado da primeira parcela do pagamento a que o Contratado vier a fazer jus, acrescido de juros moratórios de 1% (um por cento) ao mês, ou, quando for o caso, cobrado judicialmente.

MINUTA

11.o.DA COMPENSAÇÃO FINANCEIRA

11.1.Nos casos de eventuais atrasos de pagamento nos termos deste instrumento, e desde que o Contratado não tenha concorrido de alguma forma para o atraso, será admitida a compensação financeira, devida desde a data limite fixada para o pagamento até a data correspondente ao efetivo pagamento da parcela. Os encargos moratórios devidos em razão do atraso no pagamento serão calculados com utilização da seguinte fórmula: $EM = N \times VP \times I$, onde: EM = encargos moratórios; N = número de dias entre a data prevista para o pagamento e a do efetivo pagamento; VP = valor da parcela a ser paga; e I = índice de compensação financeira, assim apurado: $I = (TX \div 100) \div 365$, sendo TX = percentual do IPCA-IBGE acumulado nos últimos doze meses ou, na sua falta, um novo índice adotado pelo Governo Federal que o substitua. Na hipótese do referido índice estabelecido para a compensação financeira venha a ser extinto ou de qualquer forma não possa mais ser utilizado, será adotado, em substituição, o que vier a ser determinado pela legislação então em vigor.

MINUTA

12.o.DO MODELO DE PROPOSTA

12.1.É parte integrante deste Termo de Referência o modelo de proposta correspondente, podendo o licitante utilizá-lo como referência - Anexo 01.

MINUTA



ESTADO DE PERNAMBUCO
FUNDO MUNICIPAL DE SAÚDE DE TABIRA
SETOR DE CONTRATAÇÃO

ANEXO 01 AO TERMO DE REFERÊNCIA - PROPOSTA

PREGÃO ELETRÔNICO Nº 00019/2026

PROPOSTA

REFERENTE: PREGÃO ELETRÔNICO Nº 00019/2026
FUNDO MUNICIPAL DE SAÚDE DE TABIRA - PE.

OBJETO: Aquisição parcelada de Gêneros Alimentícios, por período de 12 (doze) meses, visando atender ao Fundo Municipal de Saúde de Tabira/PE.

PROPONENTE:
CNPJ:

Prezados Senhores,

Nos termos da licitação em epígrafe, apresentamos proposta conforme abaixo:

CÓDIGO	DISCRIMINAÇÃO	MARCA/MODELO	UNIDADE	QUANTIDADE	PREÇO UNIT.	PREÇO TOTAL
1	Açafrão-da-terra (cúrcuma) em pó, 100% natural, moído fino, sem adição de conservantes ou corantes artificiais. Cor amarelo intensa característica, aroma e sabor típicos. Embalagem resistente e lacrada, com peso líquido de 1kg. Deve conter rótulo com informações obrigatórias: nome do produto, ingredientes, data de fabricação, validade, lote, peso líquido e CNPJ do fabricante. Validade mínima de 12 meses a partir da entrega.		Kg	30		
2	ACHOCOLATADO EM PÓ – Obtido pela mistura de cacau em pó solúvel, maltodextrina, sal, aromatizantes e emulsificante lecitina de soja. Não contém glúten. Isento de sujidades e materiais estranhos, admitindo teor máximo de 3% de umidade. Acondicionado em embalagens plásticas, atóxicas com 400 G.		PCT	50		
3	AÇUCAR – obtido da cana de açúcar, tipo CRISTAL, com aspecto, cor, e odor característico, admitindo umidade máxima de 0,3%ppm, sem fermentação, isento e sujidade, parasitas, materiais terrosos e detritos animais ou vegetais. Acondicionado em saco plástico atóxico de 1 kg e sub embalagem FARDO COM 30 PACT DE 1 KG.		FARDO	150		
Etc.						

VALOR GLOBAL DA PROPOSTA - R\$

PRAZO DE ENTREGA:
CONDIÇÕES DE PAGAMENTO:
VALIDADE DESTA PROPOSTA:

Dados bancários do proponente para fins de pagamento:

Banco:
Conta:

Local e Data.

NOME/CPF/ASSINATURA
Representante legal do proponente.

OBSERVAÇÃO: a proposta deverá ser elaborada em papel timbrado do proponente.



ESTADO DE PERNAMBUCO
FUNDO MUNICIPAL DE SAÚDE DE TABIRA
SETOR DE CONTRATAÇÃO

ANEXO II - PREGÃO ELETRÔNICO Nº 00019/2026

MINUTA

MODELO DE DECLARAÇÃO - de não empregar menor

MINUTA

REFERENTE: PREGÃO ELETRÔNICO Nº 00019/2026
FUNDO MUNICIPAL DE SAÚDE DE TABIRA - PE.

MINUTA

PROPONENTE
CNPJ

MINUTA

1.0 - DECLARAÇÃO de não empregar menor.

O proponente acima qualificado declara, sob as penas da Lei, que não emprega menor de dezoito anos em trabalho noturno, insalubre ou perigoso e nem menor de dezesseis anos, em qualquer trabalho, podendo existir menor, a partir de quatorze anos, na condição de aprendiz na forma da legislação vigente; em acatamento às disposições do Art. 7º, Inciso XXXIII, da Constituição Federal, acrescido pela Lei Federal nº 9.854, de 27 de outubro de 1999.

MINUTA

Local e Data.

MINUTA

NOME/CPF/ASSINATURA
Representante legal do proponente.

MINUTA

OBSERVAÇÃO: a declaração deverá ser elaborada em papel timbrado do proponente.



ESTADO DE PERNAMBUCO
FUNDO MUNICIPAL DE SAÚDE DE TABIRA
SETOR DE CONTRATAÇÃO

ANEXO III - PREGÃO ELETRÔNICO Nº 00019/2026

MINUTA

MODELO DE DECLARAÇÃO - que a proposta compreende a integralidade dos custos

MINUTA

REFERENTE: PREGÃO ELETRÔNICO Nº 00019/2026
FUNDO MUNICIPAL DE SAÚDE DE TABIRA - PE.

MINUTA

PROPONENTE
CNPJ

MINUTA

1.0 - DECLARAÇÃO que a proposta econômica compreende a integralidade dos custos.

O proponente acima qualificado declara, sob as penas da Lei, que sua proposta econômica compreende 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.

MINUTA

Local e Data.

MINUTA

NOME/CPF/ASSINATURA
Representante legal do proponente.

MINUTA

OBSERVAÇÃO: a declaração deverá ser elaborada em papel timbrado do proponente.



ESTADO DE PERNAMBUCO
FUNDO MUNICIPAL DE SAÚDE DE TABIRA
SETOR DE CONTRATAÇÃO

ANEXO IV - PREGÃO ELETRÔNICO Nº 00019/2026

MINUTA DO CONTRATO

PREGÃO ELETRÔNICO Nº 00019/2026
PROCESSO ADMINISTRATIVO Nº 023/2026

CONTRATO Nº:-SDC

TERMO DE CONTRATO QUE ENTRE SI CELEBRAM A FUNDO MUNICIPAL DE SAÚDE DE TABIRA E, PARA FORNECIMENTO CONFORME DISCRIMINADO NESTE INSTRUMENTO NA FORMA ABAIXO:

MINUTA

Pelo presente instrumento de contrato, de um lado Fundo Municipal de Saúde de Tabira - Av Raimundo Ferreira, SN - Joao Cordeiro - Tabira - PE, CNPJ nº 10.687.065/0001-00, neste ato representado pela Secretária de Saúde Maria Giseli Louredo Lima Padilha, Brasileira, Casada, Enfermeira, residente e domiciliada na Rua Jose Batista Ferreira, 182 - Casa - Fatima - Tabira - PE, CPF nº 089.206.774-84, Carteira de Identidade nº 63.194440-0 SSP/PE, doravante simplesmente CONTRATANTE, e do outro lado - - - -, CNPJ nº, neste ato representado por residente e domiciliado na, ... - - - -, CPF nº, Carteira de Identidade nº, doravante simplesmente CONTRATADO, decidiram as partes contratantes assinar o presente contrato, o qual se regerá pelas cláusulas e condições seguintes:

MINUTA

CLÁUSULA PRIMEIRA - DOS FUNDAMENTOS:

Este contrato decorre da licitação modalidade Pregão Eletrônico nº 00019/2026, processada nos termos da Lei Federal nº 14.133, de 1º de Abril de 2021; Lei Complementar nº 123, de 14 de Dezembro de 2006; Instrução Normativa nº 73 SEGES/ME, de 30 de Setembro de 2022; e legislação pertinente, consideradas as alterações posteriores das referidas normas, às quais os contratantes estão sujeitos como também às cláusulas deste contrato.

MINUTA

CLÁUSULA SEGUNDA - DO OBJETO:

O presente contrato, cuja lavratura foi autorizada ..., tem por objeto: Aquisição parcelada de Gêneros Alimentícios, por período de 12 (doze) meses, visando atender ao Fundo Municipal de Saúde de Tabira/PE.

MINUTA

O fornecimento deverá ser executado rigorosamente de acordo com as condições expressas neste instrumento, proposta apresentada, especificações técnicas correspondentes, processo de licitação modalidade Pregão Eletrônico nº 00019/2026 e instruções do Contratante, documentos esses que ficam fazendo partes integrantes do presente contrato, independente de transcrição; e será realizado na forma parcelada.

MINUTA

CLÁUSULA TERCEIRA - DO VALOR E PREÇOS:

O valor total deste contrato, a base do preço proposto, é de R\$... (...).
Representado por: ... x R\$...

MINUTA

CLÁUSULA QUARTA - DO REAJUSTAMENTO EM SENTIDO ESTRITO - REAJUSTE:

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

Após o interregno de um ano, e independentemente de pedido do Contratado, os preços iniciais serão reajustados, mediante a aplicação, pelo Contratante, do seguinte parâmetro, exclusivamente para as obrigações iniciadas e concluídas após a ocorrência da anualidade: Índice Nacional de Preços ao Consumidor Amplo IPCA-IBGE.

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

No caso de atraso ou não divulgação do índice de reajustamento, o Contratante pagará ao Contratado a importância calculada pela última variação conhecida, liquidando a diferença correspondente tão logo seja divulgado o índice definitivo.

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

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

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

O registro da variação do valor contratual para fazer face ao reajuste de preços poderá ser realizado por simples apostila.

O prazo para resposta ao pedido de restabelecimento do equilíbrio econômico-financeiro, quando for o caso, será de até um mês, contado da data do fornecimento da documentação comprobatória do fato imprevisível ou previsível de consequência incalculável, observadas as disposições dos Arts. 124 a 136, da Lei 14.133/21.

MINUTA

CLÁUSULA QUINTA - DA DOTAÇÃO:

As despesas correrão por conta da seguinte dotação, constante do orçamento vigente:

Recursos não Vinculados de Impostos:

Fundo Municipal de Saúde

Depesas 1514, 1357, 1317, 1286, 1358, 1369, 1318 e 1512

MINUTA

CLÁUSULA SEXTA - DO PAGAMENTO:

O pagamento será efetuado mediante processo regular e em observância às normas e procedimentos adotados pelo Contratante, bem como as disposições dos Arts. 141 a 146 da Lei 14.133/21; da seguinte maneira: Após entrega dos produtos, mensalmente

MINUTA

CLÁUSULA SÉTIMA - DO PRAZO E DA VIGÊNCIA:

O prazo máximo de entrega do objeto ora contratado, que admite prorrogação nas condições e hipóteses previstas na Lei 14.133/21, está abaixo indicado e será considerado da emissão do Pedido de Compra:

a - Entrega: 5 (cinco) dias.

A vigência do presente contrato será determinada: 12 (doze) meses, considerada da data de sua assinatura; podendo ser prorrogada, nas hipóteses e nos termos dos Arts. 105 a 114, da Lei 14.133/21, especialmente as disposições do Art. 107, por tratar-se esta contratação, de fornecimento contínuo. Portanto, no caso de prorrogação, o quantitativo originalmente contratado é renovado para cada novo período de vigência, respeitados o limite e requisitos estabelecidos na legislação pertinente. O Contratado não tem direito subjetivo à prorrogação contratual, especialmente as disposições do Art. 107, por tratar-se esta contratação, de fornecimento contínuo.

MINUTA

CLÁUSULA OITAVA - DAS OBRIGAÇÕES DO CONTRATANTE:

- a - Efetuar o pagamento relativo ao fornecimento efetivamente realizado, de acordo com as respectivas cláusulas do presente contrato;
- b - Proporcionar ao Contratado todos os meios necessários para o fiel fornecimento contratado;
- c - Notificar o Contratado sobre qualquer irregularidade encontrada quanto à qualidade de produto fornecido, exercendo a mais ampla e completa fiscalização, o que não exime o Contratado de suas responsabilidades contratuais e legais;
- d - Designar representantes com atribuições de Gestor e Fiscal deste contrato, conforme requisitos estabelecidos na norma vigente, ou pelos respectivos substitutos, especialmente para coordenar as atividades relacionadas à fiscalização e acompanhar e fiscalizar a sua execução, respectivamente, permitida a contratação de terceiros para assistência e subsídio da fiscalização com informações pertinentes a essa atribuição;
- e - Observar, em compatibilidade com o objeto deste contrato, as disposições dos Arts. 115 a 123 da Lei 14.133/21.

MINUTA

CLÁUSULA NONA - DAS OBRIGAÇÕES DO CONTRATADO:

- a - Executar devidamente o fornecimento descrito na cláusula correspondente do presente contrato, dentro dos melhores parâmetros de qualidade estabelecidos para o ramo de atividade relacionada ao objeto contratual, com observância aos prazos estipulados;
- b - Responsabilizar-se por todos os ônus e obrigações concernentes à legislação fiscal, civil, tributária e trabalhista, bem como por todas as despesas e compromissos assumidos, a qualquer título, perante seus fornecedores ou terceiros em razão da execução do objeto contratado;
- c - Manter preposto capacitado e idôneo, aceito pelo Contratante, quando da execução do contrato, que o represente integralmente em todos os seus atos;
- d - Permitir e facilitar a fiscalização do Contratante devendo prestar os informes e esclarecimentos solicitados;
- e - Será responsável pelos danos causados diretamente ao Contratante ou a terceiros, decorrentes de sua culpa ou dolo na execução do contrato, não excluindo ou reduzindo essa responsabilidade a fiscalização ou o acompanhamento pelo órgão interessado;
- f - Não ceder, transferir ou subcontratar, no todo ou em parte, o objeto deste instrumento, sem o conhecimento e a devida autorização expressa do Contratante;
- g - Manter, durante a vigência do contrato, em compatibilidade com as obrigações assumidas, todas as condições de habilitação e qualificação exigidas no respectivo processo licitatório, apresentando ao Contratante os documentos necessários, sempre que solicitado;
- h - Cumprir a reserva de cargos prevista em lei para pessoa com deficiência, para reabilitado da Previdência Social ou para aprendiz, bem como as reservas de cargos previstas em outras normas específicas, ao longo de toda a execução do contrato, e sempre que solicitado pelo Contratante, deverá comprovar o cumprimento dessa reserva de cargos, com a indicação dos empregados que preencherem as referidas vagas;
- i - Observar, em compatibilidade com o objeto deste contrato, as disposições dos Arts. 115 a 123 da Lei 14.133/21.

MINUTA

CLÁUSULA DÉCIMA - DA ALTERAÇÃO E EXTINÇÃO:

Este contrato poderá ser alterado com a devida justificativa, unilateralmente pelo Contratante ou por acordo entre as partes, nos casos e condições previstas nos Arts. 124 a 136 e sua extinção, formalmente motivada nos autos do processo, assegurados o contraditório e a ampla defesa, ocorrerá nas hipóteses e disposições dos Arts. 137 a 139, todos da Lei 14.133/21.

Nas alterações unilaterais a que se refere o inciso I, do caput do Art. 124, da Lei 14.133/21, o Contratado será obrigado a aceitar, nas mesmas condições contratuais, acréscimos ou supressões que se fizerem nas compras, de até o respectivo limite fixado no Art. 125, do mesmo diploma legal, do valor inicial atualizado do contrato. Nenhum acréscimo ou supressão poderá exceder o limite estabelecido, salvo as supressões resultantes de acordo celebrado entre os contratantes.

MINUTA

CLÁUSULA DÉCIMA PRIMEIRA - DO RECEBIMENTO:

Executada a presente contratação e observadas as condições de adimplemento das obrigações pactuadas, os procedimentos e condições para receber o seu objeto pelo Contratante obedecerão, conforme o caso, às disposições do Art. 140, da Lei 14.133/21.

MINUTA

CLÁUSULA DÉCIMA SEGUNDA - DAS PENALIDADES:

O licitante ou o Contratado será responsabilizado administrativamente, facultada a defesa no prazo legal do interessado, pelas infrações previstas no Art. 155, da Lei 14.133/21 e serão aplicadas, na forma, condições, regras, prazos e procedimentos definidos nos Arts. 156 a 163, do mesmo diploma legal, as seguintes sanções: a – advertência aplicada exclusivamente pela infração administrativa de dar causa à inexecução parcial do contrato, quando não se justificar a imposição de penalidade mais grave; b – multa de mora de 0,5% (zero vírgula cinco por cento) aplicada sobre o valor do contrato, por dia de atraso injustificado na execução do objeto da contratação; c – multa de 10% (dez por cento) sobre o valor do contrato por qualquer das infrações administrativas previstas no referido Art. 155; d – impedimento de licitar e contatar no âmbito da Administração Pública direta e indireta do ente federativo que tiver aplicado a sanção, pelo prazo máximo de três anos, aplicada ao responsável pelas infrações administrativas previstas nos incisos II, III, IV, V, VI e VII do caput do referido Art. 155, quando não se justificar a imposição de penalidade mais grave; e – declaração de inidoneidade para licitar ou contratar no âmbito da Administração Pública direta e indireta de todos os entes federativos, pelo prazo mínimo de três anos e máximo de seis anos, aplicada ao responsável pelas infrações administrativas previstas nos incisos VIII, IX, X, XI e XII do caput do referido Art. 155, bem como pelas infrações administrativas previstas nos incisos II, III, IV, V, VI e VII do caput do mesmo artigo que justifiquem a imposição de penalidade mais grave que a sanção referida no § 4º do referido Art. 156; f – aplicação cumulada de outras sanções previstas na Lei 14.133/21.

Se o valor da multa ou indenização devida não for recolhido no prazo de 15 dias após a comunicação ao Contratado, será automaticamente descontado da primeira parcela do pagamento a que o Contratado vier a fazer jus, acrescido de juros moratórios de 1% (um por cento) ao mês, ou, quando for o caso, cobrado judicialmente.

MINUTA

CLÁUSULA DÉCIMA TERCEIRA - DA COMPENSAÇÃO FINANCEIRA:

Nos casos de eventuais atrasos de pagamento nos termos deste instrumento, e desde que o Contratado não tenha concorrido de alguma forma para o atraso, será admitida a compensação financeira, devida desde a data limite fixada para o pagamento até a data correspondente ao efetivo pagamento da parcela. Os encargos moratórios devidos em razão do atraso no pagamento serão calculados com utilização da seguinte fórmula: $EM = N \times VP \times I$, onde: EM = encargos moratórios; N = número de dias entre a data prevista para o pagamento e a do efetivo pagamento; VP = valor da parcela a ser paga; e I = índice de compensação financeira, assim apurado: $I = (TX \div 100) \div 365$, sendo TX = percentual do IPCA-IBGE acumulado nos últimos doze meses ou, na sua falta, um novo índice adotado pelo Governo Federal que o substitua. Na hipótese do referido índice estabelecido para a compensação financeira venha a ser extinto ou de qualquer forma não possa mais ser utilizado, será adotado, em substituição, o que vier a ser determinado pela legislação então em vigor.

MINUTA

CLÁUSULA DÉCIMA QUARTA - DAS OBRIGAÇÕES PERTINENTES À LGPD:

a - As partes contratantes deverão cumprir a Lei nº 13.709, de 14 de Agosto de 2018, que é a Lei Geral de Proteção de Dados Pessoais LGPD, quanto a todos os dados pessoais a que tenham acesso em razão deste contrato, independentemente de declaração ou de aceitação expressa.

b - Os dados obtidos somente poderão ser utilizados para as finalidades que justificaram seu acesso e de acordo com a boa-fé e com os princípios do Art. 6º, da Lei 13.709/18.

c - É vedado o compartilhamento com terceiros de qualquer dado obtido, fora das hipóteses permitidas em Lei.

d - Constitui atribuição do Contratado orientar e treinar seus empregados, quando for o caso, sobre os deveres, requisitos e responsabilidades decorrentes da LGPD.

e - O Contratante deverá ser informado, no prazo de cinco dias úteis sobre todos os contratos de suboperação firmados ou que venham a ser celebrados pelo Contratado.

f - O Contratado deverá exigir de suboperadores e subcontratados o cumprimento dos deveres da presente cláusula, permanecendo integralmente responsável por garantir sua observância.

g - O Contratante poderá realizar diligência para aferir o cumprimento desta cláusula, devendo o Contratado atender prontamente eventuais pedidos de comprovação formulados.

h - O Contratado deverá prestar, no prazo fixado pelo Contratante, prorrogável mediante justificativa, quaisquer informações acerca dos dados pessoais para cumprimento da LGPD, inclusive quanto a eventual descarte realizado.

i - Terminado o tratamento dos dados nos termos do Art. 15, é dever do Contratado eliminá-los, com exceção das hipóteses do Art. 16, ambos da Lei 13.709/18, incluindo aquelas em que houver necessidade de guarda de documentação para fins de comprovação do cumprimento de obrigações legais ou contratuais e somente enquanto não prescritas essas obrigações.

j - Os bancos de dados formados a partir da execução do objeto deste contrato, notadamente aqueles que se proponham a armazenar dados pessoais, devem ser mantidos em ambiente virtual controlado, com registro individual rastreável de tratamentos realizados, conforme Art. 37, da Lei 13.709/18, com cada acesso, data, horário e registro da finalidade, para efeito de responsabilização, em caso de eventuais omissões, desvios ou abusos. Os referidos bancos de dados devem ser desenvolvidos em formato interoperável, a fim de garantir a reutilização desses dados pelo Contratante nas hipóteses previstas na LGPD.

k - O presente contrato está sujeito a alterações nos procedimentos pertinentes ao tratamento de dados pessoais, quando indicado pela autoridade competente, em especial a Autoridade Nacional de Proteção de Dados, por meio de opiniões técnicas ou recomendações, editadas na forma da LGPD.

MINUTA

CLÁUSULA DÉCIMA QUINTA - DO FORO:

Para dirimir as questões decorrentes deste contrato, as partes elegem o Foro da Comarca de Tabira.

MINUTA

E, por estarem de pleno acordo, foi lavrado o presente contrato em 02(duas) vias, o qual vai assinado pelas partes e por duas testemunhas.

MINUTA

Tabira - PE, ... de de

MINUTA

TESTEMUNHAS

PELO CONTRATANTE

MINUTA

.....

MINUTA

PELO CONTRATADO

.....



ESTADO DE PERNAMBUCO
FUNDO MUNICIPAL DE SAÚDE DE TABIRA
SETOR DE CONTRATAÇÃO

ANEXO V - PREGÃO ELETRÔNICO Nº 00019/2026

MINUTA

MODELOS DE DECLARAÇÕES - cumprimento de requisitos normativos

MINUTA

MINUTA

REFERENTE: PREGÃO ELETRÔNICO Nº 00019/2026
FUNDO MUNICIPAL DE SAÚDE DE TABIRA - PE.

MINUTA

PROPONENTE
CNPJ

MINUTA

1.0 - DECLARAÇÃO de ciência dos termos do Edital.

O proponente acima qualificado, declara sob as penas da Lei, que está ciente e concorda com as condições contidas no Edital e seus anexos.

MINUTA

MINUTA

2.0 - DECLARAÇÃO de inexistir fato impeditivo.

O proponente acima qualificado declara, sob as penas da Lei, que inexistente até a presente data fato impeditivo no que diz respeito à habilitação/participação na presente licitação, estando ciente da obrigatoriedade de informar ocorrências posteriores.

MINUTA

MINUTA

3.0 - DECLARAÇÃO de não possuir no quadro societário servidor da ativa do órgão.

O proponente acima qualificado declara, sob as penas da Lei, que não possui em seu quadro societário e de funcionários, qualquer servidor efetivo ou comissionado ou empregado do Fundo Municipal de Saúde de Tabira, como também em nenhum outro órgão ou entidade a ele vinculada, exercendo funções técnicas, gerenciais, comerciais, administrativas ou societárias.

MINUTA

MINUTA

4.0 - DECLARAÇÃO de não utilizar trabalho degradante ou forçado.

O proponente acima qualificado, declara sob as penas da Lei, que não possui em sua cadeia produtiva, nos termos do Art. 1º, Incisos III e IV, e do Art. 5º, Inciso III, da Constituição Federal, empregados executando trabalho degradante ou forçado.

MINUTA

MINUTA

5.0 - DECLARAÇÃO de cumprimento da reserva de cargo para deficiente e de acessibilidade.

O proponente acima qualificado, declara sob as penas da Lei, que está ciente do cumprimento da reserva de cargo prevista na norma vigente, consoante Art. 93, da Lei Federal nº 8.213, de 24 de julho de 1991, para pessoa com deficiência ou para reabilitado da Previdência Social e que, se aplicado ao número de funcionário da empresa, atende às regras de acessibilidade previstas.

MINUTA

MINUTA

6.0 - DECLARAÇÃO de cumprimento dos requisitos para a habilitação e da proposta.

O proponente acima qualificado declara, sob as penas da Lei, que cumpre os requisitos para a habilitação; e a conformidade de sua proposta com as exigências do Edital e seus anexos.

MINUTA

MINUTA

7.0 - DECLARAÇÃO de observância do limite de contratação com a Administração Pública.

O proponente acima qualificado declara, sob as penas da Lei, que, na condição de microempresa ou empresa de pequeno porte, no presente ano-calendário, ainda não celebrou contratos com a Administração Pública cujos valores somados extrapolem a receita bruta máxima admitida para fins de enquadramento como EPP, nos termos do Art. 4º, §§ 2º e 3º, da Lei 14.133/21.

MINUTA

Local e Data.

MINUTA

MINUTA

MINUTA

NOME/ASSINATURA/CARGO

Representante legal do proponente.

MINUTA

MINUTA

OBSERVAÇÃO: a declaração deverá ser elaborada em papel timbrado do proponente.



ESTADO DE PERNAMBUCO
FUNDO MUNICIPAL DE SAÚDE DE TABIRA

MINUTA

ANEXO VI - PREGÃO ELETRÔNICO Nº 00019/2026

MINUTA

ESTUDO TÉCNICO PRELIMINAR - ETP [Publicidade: divulgação conjunta com o edital]

MINUTA

MINUTA

OBSERVAÇÃO: este anexo é representado pelo correspondente Estudo Técnico Preliminar - ETP, documento constitutivo da primeira etapa do planejamento de uma contratação que caracteriza o interesse público envolvido e a sua melhor solução; em atendimento ao requisito de publicidade determinado na norma vigente, que exige a publicação conjunta desses estudos com o respectivo Edital para garantir plena transparência e competitividade.

MINUTA

MINUTA

ESTADO DE PERNAMBUCO
FUNDO MUNICIPAL DE SAÚDE DE TABIRA

MINUTA

1.Introdução

Este documento apresenta os estudos técnicos preliminares, onde será avaliada a contratação pretendida, demonstrando os elementos e as informações essenciais que servirão para embasar a elaboração do Termo de Referência, quando for considerada viável, de modo a melhor atender aos interesses e as necessidades da Administração, representada pela sua estrutura organizacional.

MINUTA

2.Objeto

Constitui objeto do presente estudo técnico a pretensa: Aquisição parcelada de Gêneros Alimentícios, por período de 12 (doze) meses, visando atender ao Fundo Municipal de Saúde de Tabira/PE.

MINUTA

3.Necessidade da contratação

A contratação descrita, que mesmo com o contínuo esforço de sempre buscar a otimização dos processos de trabalho, é essencial: Pela necessidade da devida efetivação de compra para suprir demanda específica – Aquisição parcelada de Gêneros Alimentícios, por período de 12 (doze) meses, visando atender ao Fundo Municipal de Saúde de Tabira/PE – considerada oportuna e imprescindível, bem como relevante medida de interesse público; e ainda, pela necessidade de desenvolvimento de ações continuadas para a promoção de atividades pertinentes, visando à maximização dos recursos em relação aos objetivos programados, observadas as diretrizes e metas definidas nas ferramentas de planejamento aprovadas.

MINUTA

4.Alinhamento aos planos da Administração

A contratação pretendida está alinhada aos planos estratégicos da Administração, delineados nas diretrizes e metas definidas nas ferramentas de planejamento aprovadas, onde estão fixadas e detalhadas as respectivas ações ao alcance dos objetivos institucionais, primando pela eficácia, eficiência e efetividade dos respectivos projetos, programas e processos.

MINUTA

5.Requisitos da contratação

As características e especificações do objeto da referida contratação são:

MINUTA

CÓDIGO	DESCRIÇÃO DO ITEM	UNIDADE	QUANTIDADE
ETP 1	Açafrão-da-terra (cúrcuma) em pó, 100% natural, moído fino, sem adição de conservantes ou corantes artificiais. Cor amarelo intensa característica, aroma e sabor típicos. Embalagem resistente e lacrada, com peso líquido de 1kg. Deve conter rótulo com informações obrigatórias: nome do produto, ingredientes, data de fabricação, validade, lote, peso líquido e CNPJ do fabricante. Validade mínima de 12 meses a partir da entrega.	Kg	30
ETP 2	ACHOCOLATADO EM PÓ – Obtido pela mistura de cacau em pó solúvel, maltodextrina, sal, aromatizantes e emulsificante lecitina de soja. Não contém glúten. Isento de sujidades e materiais estranhos, admitindo teor máximo de 3% de umidade. Acondicionado em embalagens plásticas, atóxicas com 400 G.	PCT	50
ETP 3	AÇUCAR – obtido da cana de açúcar, tipo CRISTAL, com aspecto, cor, e odor característico, admitindo umidade máxima de 0,3% ppm, sem fermentação, isento e sujidade, parasitas, materiais terrosos e detritos animais ou vegetais. Acondicionado em saco plástico atóxico de 1 kg e sub embalagem FARDO COM 30 PACT DE 1 KG.	FARDO	150
ETP 4	ADOÇANTE STÉVIA – Composto a base de estévia 100 %, líquido, acondicionado em FRASCO C/ 80 ML.	UND	50
ETP 5	AMEIXA EM CALDA SEM CAROÇO – Fruto em calda, sem caroço, com cor, odor e sabor característicos, isento de sujidades, parasitas e larvas. Acondicionado em embalagem apropriada (lata ou plástico grau alimentício), íntegra e lacrada, contendo identificação do produto, data de fabricação e validade. Unidade: KG	KG	30
ETP 6	Arroz branco tipo 1, grãos inteiros, limpos, polidos, sem impurezas, livres de insetos e matérias estranhas. Embalado em pacote plástico resistente de 1kg. Produto com validade mínima de 6 meses a partir da entrega. Embalagem lacrada com rótulo contendo nome do produto, lote, data de fabricação, validade, peso líquido, fabricante e CNPJ. FARDO COM 30 PACT DE 1 KG.	FARDO	50
ETP 7	ARROZ INTEGRAL – Tipo 1, constituído de grãos inteiros, com teor de umidade máxima de 15%, isento e sujidade, parasitas, materiais terrosos e detritos animais ou vegetais. Acondicionado em saco plástico transparente atóxico com 1 kg. FARDO COM 30 KG	FARDO	50
ETP 8	Arroz tipo 1 parboilizado, grãos inteiros, uniformes, firmes e isentos de matérias estranhas, impurezas, carunchos ou umidade excessiva. Produto limpo, seco, polido e devidamente embalado em pacotes plásticos resistentes de 1kg (ou conforme necessidade). Embalagem lacrada e rotulada com as seguintes informações: nome do produto, tipo, lote, data de fabricação e validade, peso líquido, nome e CNPJ do fabricante. Validade mínima de 6 meses a partir da data de entrega. FARDO COM 30 PACT	FARDO	200

ETP 9	AVEIA EM FLOCOS FINOS: produzido em grão íntegro prensado, ideal para o preparo de mingau de aveia e diversas receitas. Embalagem com 450g.	PCT	200
ETP 10	AZEITONA EM CONSERVA – Sem caroço, aspecto cor, odor e sabor característico acondicionado em embalagem específica C/ 500 G.	PCT	200
ETP 11	BATATA PALHA – Produto obtido a partir de batata selecionada, frita, com coloração dourada característica, crocante, isenta de sujidades, parasitas e larvas. Acondicionada em embalagem plástica específica, íntegra e lacrada, em pacotes de 1 kg.	PCT	30
ETP 12	BISCOITO DOCE TIPO MARIA – Composição básica de farinha de trigo, gordura vegetal hidrogenada, extrato de malte, açúcar, sal, soro de leite, fermento biológico, estabilizante lecitina de soja e aromatizante. Acondicionado em embalagem de PACOTE COM 400 G e sub embalagem CAIXA COM 20 PACTES DE 400G.	CX	100
ETP 13	BISCOITO INTEGRAL – Composto por farinha de trigo integral, Acondicionado em embalagem PACOTE C/ 156 G CONTENDO 6 UNIDADES DE 26 G	PCT	400
ETP 14	BISCOITO SALGADO TIPO CREAM–CRACKER – Composição básica de farinha de trigo, gordura vegetal hidrogenada, extrato de malte, açúcar, sal, soro de leite, fermento biológico, estabilizante lecitina de soja e aromatizante. Acondicionado em embalagem de PACOTE COM 400 G e sub embalagem CAIXA COM 20 PACOTES DE 400G.	CX	150
ETP 15	CAFÉ EM PÓ – Torrado e moído, isento de grãos pretos / verdes / fermentados, sabor residual típico, cor castanho claro a médio, qualidade global superior entre 6,51 e 7,6 pontos na escala sensorial. Embalados em Pacotes C/ 250 G. FARDO COM 20 PACTE DE 250G	FARDO	300
ETP 16	CALDO CULINÁRIO, SABOR GALINHA – Tempero industrializado, acondicionado em embalagem específica CARTELA C/ 24 caixinhas de 19 G.	CX	50
ETP 17	CHA DE BOLDO	KG	30
ETP 18	CHA DE CAMOMILA CAIXA COM 10 UND.	KG	30
ETP 19	CHÁ DE ERVA CIDREIRA CAIXA COM 10 UND.	KG	30
ETP 20	CHÁ DE ERVA DOCE	KG	30
ETP 21	CHÁ DE HORTELÃ CAIXA COM 10 UND.	KG	30
ETP 22	Chimichurri desidratado, mistura de ervas e especiarias típicas, sem corantes ou conservantes artificiais, aroma e sabor característicos. Embalagem resistente e lacrada, com peso líquido de 1kg. Produto deve conter rótulo com nome, ingredientes, data de fabricação, validade, lote, peso líquido e CNPJ do fabricante. Validade mínima de 12 meses a partir da entrega.	Kg	100
ETP 23	Chocolate em pó 50% cacau, próprio para uso culinário, com teor de cacau mínimo de 50%. Produto seco, homogêneo, solúvel, com cor e sabor característicos, isento de grumos, umidade, impurezas ou qualquer corpo estranho. Embalagem de 200g, original de fábrica, lacrada e com rótulo contendo: nome do produto, ingredientes, valor nutricional, peso líquido, data de fabricação, validade, lote e CNPJ do fabricante. Validade mínima de 6 meses a partir da entrega. Emb 200g	Unidade	100
ETP 24	COCO RALADO – Produto obtido da polpa do coco desidratada e ralada, com coloração branca característica, odor e sabor próprios, isento de sujidades, parasitas e larvas. Acondicionado em embalagem apropriada para alimentos, íntegra e lacrada. Unidade: KG	KG	30
ETP 25	COLORÍFICO EM PÓ – Fino, homogêneo, dessecados e moídos, coloração vermelho intenso, aspecto, cor, odor e sabor característico. Isento ode materiais estranhos. Acondicionado em embalagens plásticas, atóxicas, resistente e hermeticamente vedada, pacotes com 500 G e sub embalagem FARDO com 10 pacotes de 100 G. SEM SAL	FARDO	150
ETP 26	Cominho: em pó acondicionado em pacote de 200g SEM SAL	PCT	150
ETP 27	Creme de leite, com teor de gordura entre 17% e 25%, esterilizado, do tipo UHT (caixinha longa vida) ou pasteurizado, pronto para consumo, sem conservantes artificiais. Embalagem de 200g, original de fábrica, lacrada e em perfeitas condições. O rótulo deve conter: nome do produto, ingredientes, valor nutricional, data de fabricação, validade, lote, peso líquido e CNPJ do fabricante. Validade mínima de 4 meses a partir da entrega. Produto com registro no órgão competente (ANVISA ou MAPA).	Unidade	2000
ETP 28	DOCE EM BARRA DE BANANA: Embalagem em plástico no formato cilindro com 600 gramas	UND	500
ETP 29	DOCE EM BARRA DE GOIABA: Embalagem em plástico no formato cilindro com 600 gramas	UND	500
ETP 30	Dueto de milho e ervilha, produto em sachê, contendo milho e ervilha cozidos, limpos e sem impurezas. Embalagem original, hermeticamente fechada, com peso líquido entre 170g e 200g. Produto esterilizado, pronto para consumo, com validade mínima de 12 meses a partir da entrega. Rotulagem conforme legislação vigente, contendo informações obrigatórias do fabricante, lote, data de fabricação e validade. (SACHÊ)	Unidade	1000
ETP 31	ERVAS FINAS – Mistura de ervas desidratadas (salsa, cebolinha, manjerição, orégano, entre outras), com cor, aroma e sabor característicos, isenta de sujidades, parasitas e larvas. Acondicionada em embalagem apropriada para alimentos. Unidade: KG	KG	30
ETP 32	ERVILHA – Em conserva, imerso em composição líquida de cobertura, grãos inteiros, aspecto cor, odor e sabor característico. Acondicionado em embalagem específica com 200 G (considerando peso líquido drenado)	LATA	300
ETP 33	EXTRATO DE TOMATE – Polpa de tomate, sal. Embalagem plástica atóxica com 340 G.	UND	3000
ETP 34	FARELO DE AVEIA – Fonte de fibras, contém B–Q, acondicionado em embalagem CX específica C/ 200 G.	PCT	60
ETP 35	FARINHA DE MANDIOCA – Torrada, seca, fina, tipo 1, branca, isenta de sujidades. Acondicionada em embalagens plásticas transparentes atóxicas com 1 KG.	PCT	600
ETP 36	Farinha de milho amarela em flocos: Produzida a partir da moagem do milho, isenta de matéria terrosa e parasitos. Não poderá estar úmida. Embalagem de 500 gramas.	PCT	300
ETP 37	FARINHA DE TRIGO COM FERMENTO – Fina, tipo 1, branca, isenta de sujidades. Acondicionada em embalagens plásticas transparentes atóxicas com 1 KG.	PCT	700
ETP 38	FARINHA DE TRIGO SEM FERMENTO – Fina, tipo 1, branca, isenta de sujidades. Acondicionada em embalagens plásticas transparentes atóxicas com 1 KG.	PCT	350
ETP 39	FÉCULA DE TAPIOCA – Goma fina, tipo 1, branca, isenta de sujidades. Acondicionada em embalagem plástica transparente atóxica com 1 KG.	PCT	400
ETP 40	FEIJÃO CARIOCA – Tipo 1, novo, constituído de grãos inteiros e sadios, com teor de umidade permitida em lei, isento e sujidade, parasitas, materiais terrosos e detritos animais ou vegetais. Acondicionado em saco plástico transparente atóxico com 1 kg, sub embalagem FARDO com 30 pacotes de 1 KG	FARDO	100

ETP 41	FEIJÃO DE CORDA, EMBALADO EM SACO PLASTICO TRANSPARENTE DE POLIETILENO, COM DADOS DE IDENTIFICAÇÃO DO PRODUTO, MARCA DO FABRICANTE, PRAZO DE VALIDADE, TIPO 1, FARDO COM 30 PACOTES DE 1KG	FARDO	100
ETP 42	Fermento químico em pó, próprio para panificação e confeitaria. Produto seco, fino, homogêneo, sem grumos, odor e sabor característicos. Embalagem de 100g, lacrada, original de fábrica, contendo informações obrigatórias no rótulo: nome do produto, composição, data de fabricação, validade, lote, CNPJ do fabricante e peso líquido. Validade mínima de 6 meses a partir da entrega. Produto deve estar registrado conforme exigências da ANVISA. Emb 100g	Unidade	50
ETP 43	FLOCOS DE MILHO – Pré cozido, aspecto cor, odor e sabor característico, isentos de sujidades. Parasitas e larva. Acondicionado em embalagens específicas, pacotes com 500 G e sub embalagem FARDO com 30 pacotes de 500 g.	FARDO	60
ETP 44	GELATINA DIET – Produto em pó, diet (sem adição de açúcar), com cor, odor e sabor característicos, isento de sujidades, parasitas e larvas. Acondicionado em embalagem original do fabricante, íntegra e lacrada de 1 kg.	KG	30
ETP 45	IOGURTE – Produto obtido a partir da fermentação do leite, com aspecto, cor, odor e sabor característicos, isento de sujidades, parasitas e larvas. Acondicionado em embalagem plástica apropriada, íntegra e lacrada, contendo identificação do produto, data de fabricação e validade. Unidade: LITRO	LITRO	1000
ETP 46	Leite condensado integral, com teor mínimo de sólidos totais de 65%, embalagem original de fábrica, lacrada, com peso líquido aproximado de 395g. Produto pronto para consumo, sem adição de conservantes artificiais. O rótulo deve conter: nome do produto, ingredientes, valor nutricional, lote, data de fabricação, validade mínima de 6 meses a partir da entrega e CNPJ do fabricante. Produto registrado no órgão competente (ANVISA ou MAPA). Cx 395g	Unidade	600
ETP 47	LEITE DE COCO – Produto obtido da extração da polpa do coco, com cor, odor e sabor característicos, isento de sujidades, parasitas e larvas. Acondicionado em embalagem apropriada para alimentos, íntegra e lacrada, com identificação e validade. Unidade: LITRO	LITRO	30
ETP 48	Leite em pó desnatado, solúvel, com no máximo 1% de gordura, sem adição de açúcar. Produto em pó homogêneo, com coloração branco-amarelada clara, odor e sabor característicos. Embalagem com 200g, hermeticamente fechada, original de fábrica, com rótulo contendo: nome do produto, ingredientes, tabela nutricional, lote, data de fabricação e validade, CNPJ e endereço do fabricante. Validade mínima de 12 meses a partir da data de entrega. Produto deve estar registrado na ANVISA ou MAPA. pct 200g	Pacote	2000
ETP 49	LEITE EM PÓ INTEGRAL – acondicionado em embalagens herméticamente fechadas, aluminizadas com 200 G.	PCT	2000
ETP 50	LEITE EM PÓ SEM LACTOSE – Aspecto: pó fino, cor branca a levemente amarelada, odor e sabor característicos, isento de sujidades, parasitas e larvas. Produto sem lactose, devidamente registrado no órgão competente, com data de fabricação e validade. Acondicionado em embalagem plástica específica, lacrada e íntegra, em pacotes de 200 g, com subembalagem em FARDO, contendo 50 pacotes de 200 g.	FARDO	30
ETP 51	LOURO – Folhas secas de louro, inteiras, com coloração e aroma característicos, isentas de sujidades, parasitas e larvas. Acondicionado em embalagem apropriada, íntegra e lacrada. Unidade: KG	KG	10
ETP 52	MACARRÃO FINO – Tipo espaguete, massa seca, aspecto cor, odor e sabor característico, obtido pela composição de farinha especial, ovos e demais substâncias permitidas, isento de sujidades e parasitas. Acondicionado em embalagens plásticas transparentes atóxicas pacotes com 500 G e sub embalagem FARDO com 20 pacotes de 500 G.	FARDO	500
ETP 53	Macarrão tipo parafuso (fusilli), elaborado com sêmola de trigo durum, enriquecido com ferro e ácido fólico. Embalado em pacote plástico resistente, 300g. Cor amarelo claro uniforme, sem odor estranho, sem presença de umidade ou corpo estranho. Deve apresentar rotulagem conforme legislação vigente da ANVISA e registro no órgão competente (MAPA ou ANVISA). Validade mínima de 12 meses a partir da entrega. pct 300g	Pacote	2000
ETP 54	Maionese tradicional, em sachê com 200g, pronta para consumo, com textura homogênea, cor característica e sabor equilibrado. Produto deve estar em embalagem original, lacrada, com validade mínima de 3 meses a partir da entrega. O rótulo deve conter informações obrigatórias: nome do produto, ingredientes, valor nutricional, lote, data de fabricação, validade, peso líquido e CNPJ do fabricante. Produto registrado conforme normas da ANVISA. Sachê 200g	Unidade	600
ETP 55	Maizena Amido De Milho 200g	UND	250
ETP 56	MANJERICÃO – Folhas secas de manjeriço, com coloração verde característica, aroma e sabor próprios, isentas de sujidades, parasitas e larvas. Acondicionado em embalagem apropriada, íntegra e lacrada. Unidade: KG	KG	15
ETP 57	Margarina 1 kg: composta por óleos vegetais líquidos e interesterificados, água, sal, leite reconstituído, vitaminas, estabilizantes conservadores, antioxidantes, corantes natural de urucum e cúrcuma e idêntico ao natural betacaroteno. Não contém glúten. Embalagem de 1 kg.	UND	1200
ETP 58	Margarina 15kg: composta por óleos vegetais líquidos e interesterificados, água, sal, leite desnatado reconstituído, soro de leite reconstituído, vitaminas, estabilizantes conservadores, antioxidantes, corantes natural de urucum e cúrcuma e idêntico ao natural betacaroteno. Não contém glúten. Embalagem de 15kg.	UND	200
ETP 59	MARGARINA LIGHT – Composta por óleos vegetais, aspecto cor, odor e sabor característico, sem ranço, Acondicionado em embalagem plástica atóxica pote de 250.	UND	200
ETP 60	MASSA PARA LASANHA: Pacote 500g. Corante Artificial : Não Contém Orgânico: Não Tipo 1: para Lasanha Ingredientes: Sêmola de trigo enriquecida com ferro e ácido fólico e corantes: urucum e cúrcuma.	UND	100
ETP 61	Milho em Conserva Sem Glúten Sachê 170g	UND	500
ETP 62	MILHO PARA MUNGUNZÁ – Grãos amarelos inteiros, aspecto cor, odor e sabor característico, isento de presença de umidade, fermentação, ranço, sujidades, parasitas e larvas. Acondicionado em embalagem plástica transparente atóxica com 500 G e sub embalagem com 20 pacotes de 500 G.	FARDO	10
ETP 63	MILHO VERDE – Em conserva, imerso em composição líquida de cobertura, grãos inteiros, aspecto cor, odor e sabor característico. Acondicionado em embalagem específica com 200 G (considerando peso líquido drenado)	LT	600
ETP 64	MOLHO BARBECUE – Molho pronto para consumo, com coloração, odor e sabor característicos, isento de sujidades, parasitas e larvas. Acondicionado em embalagem apropriada para alimentos, íntegra e lacrada, devidamente identificada. Unidade: LITRO	LITRO	50
ETP 65	Molho Inglês 1 litro	UND	50

ETP 66	MOLHO MADEIRA – Molho pronto para consumo, com cor, odor e sabor característicos, isento de sujidades, parasitas e larvas. Acondicionado em embalagem apropriada para alimentos, íntegra e lacrada, com identificação do produto, data de fabricação e validade. Unidade: LITRO	LITRO	50
ETP 67	Mostarda 1 litro	UND	100
ETP 68	ÓLEO DE SOJA – Comestível, obtido da soja, sem aditivo, isento de ranço e substâncias estranhas. Acondicionado em embalagem Lata ou Garrafa plástica transparente atóxica com 900 ML e sub embalagem Caixa com 20 unidades de 900 ML.	CX	50
ETP 69	ORÉGANO – Folhas secas de orégano, com coloração verde característica, aroma e sabor próprios, isento de sujidades, parasitas e larvas. Acondicionado em embalagem plástica ou laminada apropriada para alimentos, de 1 kg.	KG	15
ETP 70	Ovos brancos tipo médio ou grande, frescos, inteiros, limpos, com casca íntegra, sem trincas, rachaduras, sujidades ou odores estranhos. Fornecidos em bandeja contendo 15 unidades, devidamente embalados e protegidos contra quebras. Devem conter selo de inspeção do serviço de inspeção municipal, estadual ou federal (SIM, SIE ou SIF). Validade mínima de 15 dias a partir da entrega. Bandeja com 15 unid.	Bandeja	5000
ETP 71	Pão de forma integral pacote com 400 g	UND	150
ETP 72	Páprica doce em pó, 100% pura, moída fina, sem adição de corantes ou conservantes, cor vermelha característica, aroma e sabor típicos. Embalada em saco resistente e lacrado com peso líquido de 1kg. Produto deve conter rótulo com informações obrigatórias: nome do produto, ingredientes, data de fabricação, validade, lote, peso líquido e CNPJ do fabricante. Validade mínima de 12 meses a partir da entrega.	Kg	50
ETP 73	Presunto Cozido Sem Capa De Gordura	KG	50
ETP 74	PROTEÍNA DE SOJA – Obtida da farinha desengordurada de soja, umidade máxima 6%, aspecto cor, odor e sabor característico, isentos de sujidades. Parasitas e larva. Acondicionado em embalagem plástica transparente específica, pacotes com 400 G.	PCT	300
ETP 75	Queijo Mussarela	KG	100
ETP 76	Queijo ralado tipo parmesão, ralado fino, seco, de origem bovina, embalado a vácuo para preservar a qualidade e o sabor. Produto com sabor característico, sem presença de mofo, umidade ou impurezas. Embalagem de 50g ou 100g, com validade mínima de 3 meses a partir da entrega. Deve conter rótulo com informações obrigatórias: nome do produto, ingredientes, data de fabricação, validade, lote, peso líquido e CNPJ do fabricante. Produto registrado no órgão competente (ANVISA ou MAPA).	Unidade	500
ETP 77	RAPADURA – Produto obtido através do caldo de cana-de-açúcar. aspecto cor, odor e sabor característico, isento de sujidades. Acondicionado em embalagem plástica atóxica específica com 180 G.	UND	500
ETP 78	Refrigerante – Água gaseificada, açúcar, acidulante ácido cítrico, conservantes, aromatizantes e sabores diversos. Acondicionados em embalagem peti com 2 litros	UND	300
ETP 79	REQUEIJÃO CREMOSO – Produto lácteo de consistência cremosa, cor branca a levemente amarelada, odor e sabor característicos, isento de sujidades, parasitas e larvas. Acondicionado em embalagem plástica ou copo apropriado, íntegro e lacrado, com conteúdo de 200 g, conforme legislação sanitária vigente, devidamente identificado com data de fabricação e validade.	UNI	1000
ETP 80	SAL IODADO – Refinado, condicionado em embalagem plástica transparente específica, pacotes com 1 KG e sub embalagem FARDO com 30 pacotes de 1 KG	FARDO	30
ETP 81	SARDINHA EM CONSERVA – Em molho de tomate, sal, amido modificado, açúcar, especiarias (cebola, salsa, orégano, páprica, sálvia), aromatizantes sintético idêntico ao natural. Acondicionado em embalagem específica LATA com 125G.	UND	500
ETP 82	TEMPERO EM PÓ SACHÊ – Diversos sabores, com padrão de qualidade igual ou superior ao sazón com identificação do produto. Informação nutricional marca do fabricante embalagem com 12 saches de 5 gramas cada	PCT	100
ETP 83	UVA PASSA – Fruto desidratado, com coloração, odor e sabor característicos, isento de sujidades, parasitas e larvas. Acondicionado em embalagem plástica específica para alimentos, íntegra e lacrada, devidamente identificada com data de fabricação e validade. Unidade: KG	KG	10
ETP 84	VINAGRE – Produto composto de Fermento acético de álcool, água. Acondicionado em embalagem plástica transparente FRASCO C/ 500 ML.	UND	500
ETP 85	XERÉM – aspecto cor, odor e sabor característico, isentos de sujidades. Parasitas e larva. Acondicionado em embalagem plástica transparente específica, pacotes com 500 G e sub embalagem FARDO com 20 pacotes de 500 g.	FARDO	30

MINUTA

O prazo máximo para a execução do objeto desta contratação e que admite prorrogação nas condições e hipóteses previstas na Lei 14.133/21, está abaixo indicado e será considerado da emissão do Pedido de Compra:

Entrega: 5 (cinco) dias.

A vigência da presente contratação será determinada: 12 (doze) meses, considerada da data de assinatura do respectivo instrumento de ajuste; podendo ser prorrogada, nas hipóteses e nos termos dos Arts. 105 a 114, da Lei 14.133/21, especialmente as disposições do Art. 107, por tratar-se esta contratação, de fornecimento contínuo. Portanto, no caso de prorrogação, o quantitativo originalmente contratado é renovado para cada novo período de vigência, respeitados o limite e requisitos estabelecidos na legislação pertinente. O Contratado não tem direito subjetivo à prorrogação contratual.

A contratação do fornecimento, objeto deste estudo preliminar, deverá considerar os seguintes normativos: Lei Federal nº 14.133, de 1º de Abril de 2021; Lei Complementar nº 123, de 14 de Dezembro de 2006; Instrução Normativa nº 73 SEGES/ME, de 30 de Setembro de 2022; e legislação pertinente, consideradas as alterações posteriores das referidas normas.

Uma vez autorizada, a contratação pretendida deverá possuir previsão e adequação orçamentária e financeira com o orçamento vigente, necessariamente demonstrada, e compatibilidade com as diretrizes e metas definidas nas ferramentas de planejamento aprovadas.

MINUTA

6. Relação entre a demanda pretendida e o dimensionamento do fornecimento

O adequado equilíbrio entre a demanda requerida e a dimensão da correspondente contratação é fundamental para o seu planejamento e execução, notadamente com o intuito de reduzir ou, até mesmo, de se evitar aditivos contratuais desnecessários ou, ainda, a necessidade da realização de novo certame, com consequente perda de economia de escala.

O quantitativo e a respectiva unidade da presente contratação em função do consumo e utilização prováveis foram devidamente definidos mediante observância à previsão da demanda a ser atendida e possíveis alterações em decorrência das atividades a serem desenvolvidas e seus desdobramentos, bem como considerando o orçamento disponível e ainda a sequência histórica da realização de despesas semelhantes, quando existente.

MINUTA

7. Levantamento de mercado

Diversas empresas do ramo pertinente podem executar o objeto deste estudo preliminar. Foram analisadas contratações similares feitas por outras entidades, por meio de consulta aos respectivos sistemas de gestão dos órgãos fiscalizadores, com o intuito de identificar a existência de novas metodologias, tecnologias ou inovações que melhor atendessem às necessidades da Administração e as identificadas, quando possível e consideradas viáveis, foram incorporadas na contratação em análise.

Constatou-se, inclusive, que para a realização de despesas semelhantes ao objeto do presente estudo técnico, diversas entidades públicas efetivam a contratação de forma análoga à que se pretende adotar pela Administração, cumprindo as regras e exigências legais e normativas.

MINUTA

8.Justificativa da escolha do tipo de solução a contratar

A solução que melhor atende aos interesses e as necessidades da Administração, representada pela sua estrutura organizacional, é a pretensa: Aquisição parcelada de Gêneros Alimentícios, por período de 12 (doze) meses, visando atender ao Fundo Municipal de Saúde de Tabira/PE. Salienta-se que a vigência da contratação será determinada: 12 (doze) meses, considerada da data de assinatura do respectivo instrumento de ajuste; podendo ser prorrogada, nas hipóteses e nos termos dos Arts. 105 a 114, da Lei 14.133/21, especialmente as disposições do Art. 107, por tratar-se esta contratação, de serviço contínuo. Destaca-se que a Administração vislumbrou uma maior vantagem econômica em razão da contratação plurianual, após a avaliação das circunstâncias pertinentes, inclusive quanto aos potenciais benefícios e os riscos previsíveis, considerando: a inconveniência da suspensão das atividades cujo desempenho deve ocorrer de modo contínuo; a ampliação do risco de insucesso, haja vista que a multiplicação de contratações, cada qual pactuada por prazo mais curto e com contratados diversos, elevaria a iminência de fracasso; o ônus da renovação constante de procedimentos, pela necessidade de realização de certames permanentemente em decorrência de eventual contratação firmada por um período abreviado, o que acabaria por multiplicar-se os custos e as despesas administrativas; e os ganhos de escala econômica, uma vez que a contratação por prazo mais longo propicia previsível redução de dispêndios em vista da ampliação do prazo de execução do contrato, por um único e mesmo contratado. Entende-se, portanto, que a extensão do prazo de vigência do contrato permite, usualmente, a redução dos custos do contratado, o que se refletirá em preços mais vantajosos para a Administração. Nesse mesmo diapasão, sopesadas as possibilidades previstas no Art. 44, da Lei 14.133/21, quando houver, observados os aspectos da demanda requerida, e após considerados os custos e os benefícios de cada opção prevista no referido diploma legal, indica-se como a alternativa mais vantajosa para a Administração, a contratação do objeto detalhado no presente instrumento, da forma como se apresenta.

MINUTA

9.Estimativas preliminares dos preços

Nos termos da norma vigente o valor previamente estimado da contratação deverá ser compatível com os valores praticados pelo mercado, considerados os preços constantes de bancos de dados públicos e as quantidades a serem contratadas, observadas a potencial economia de escala e as peculiaridades do local de execução do objeto. Informamos que, relativamente ao procedimento em tela, existe previsão de dotação específica no orçamento vigente, apropriada para a devida execução do objeto a ser contratado, conforme consulta prévia efetuada ao setor responsável.

Na pretensa contratação o valor estimado foi definido com base no melhor preço aferido por meio da utilização dos seguintes parâmetros, adotados de forma combinada: composição de custos unitários menores ou iguais à mediana do item correspondente no painel para consulta de preços ou no banco de preços em saúde disponíveis no Portal Nacional de Contratações Públicas - PNCP; contratações similares feitas pela Administração Pública, em execução ou concluídas no período de um ano anterior à data da pesquisa de preços, inclusive mediante sistema de registro de preços, observado o índice de atualização de preços correspondente; utilização de dados de pesquisa publicada em mídia especializada, de tabela de referência formalmente aprovada pelo Poder Executivo federal e de sítios eletrônicos especializados ou de domínio amplo, desde que contenham a data e hora de acesso; pesquisa direta com no mínimo três fornecedores, mediante solicitação formal de cotação, desde que seja apresentada justificativa da escolha desses fornecedores e que não tenham sido obtidos os orçamentos com mais de seis meses de antecedência da data de divulgação do edital; e pesquisa na base nacional de notas fiscais eletrônicas, na forma de regulamento:

Salienta-se que os fornecedores consultados quando da pesquisa direta realizada, foram escolhidos aleatoriamente dentre os regularmente cadastrados no âmbito desta Administração considerando, além do ramo de atividade pertinente ao objeto da pretensa contratação, o seu desempenho positivo relativamente a contratações já realizadas; sem prejuízo da escolha de outros fornecedores, também de forma aleatória, feita através de consultas a endereços eletrônicos de entidades públicas que realizaram com êxito contratações semelhantes.

Com base nos custos para execução do objeto da contratação, definidos por meio de parâmetros de aferição do melhor preço na forma estabelecida no Art. 23, § 1º, da Lei 14.133/21, adotados de maneira combinada, relacionamos abaixo o menor preço encontrado.

A estimativa preliminar total a ser considerada é equivalente a R\$ 660.703,95:

CÓDIGO	DESCRIÇÃO DO ITEM	OBS	UNIDADE	QUANTIDADE	P.UNITÁRIO	P. TOTAL
ETP 1	Açafrão-da-terra (cúrcuma) em pó, 100% natura	...	Kg	30	25,70	771,00
ETP 2	ACHOCOLATADO EM PÓ – Obtido pela mistura de c	...	PCT	50	17,43	871,50
ETP 3	AÇUCAR – obtido da cana de açúcar,tipo CRISTA	...	FARDO	150	134,98	20.247,00
ETP 4	ADOÇANTE STÉVIA – Composto a base de estévia	...	UND	50	9,75	487,50
ETP 5	AMEIXA EM CALDA SEM CAROÇO – Fruto em calda,	...	KG	30	43,06	1.291,80
ETP 6	Arroz branco tipo 1, grãos inteiros, limpos,	...	FARDO	50	134,60	6.730,00
ETP 7	ARROZ INTEGRAL – Tipo 1, constituído de grãos	...	FARDO	50	168,84	8.442,00
ETP 8	Arroz tipo 1 parboilizado, grãos inteiros, un	...	FARDO	200	143,96	28.792,00
ETP 9	AVEIA EM FLOCOS FINOS: produzido em grão ínte	...	PCT	200	10,46	2.092,00
ETP 10	AZEITONA EM CONSERVA – Sem caroço,aspecto cor	...	PCT	200	21,60	4.320,00
ETP 11	BATATA PALHA – Produto obtido a partir de bat	...	PCT	30	41,79	1.253,70
ETP 12	BISCOITO DOCE TIPO MARIA – Composição básica	...	CX	100	130,26	13.026,00
ETP 13	BISCOITO INTEGRAL – Composto por farinha de t	...	PCT	400	5,91	2.364,00
ETP 14	BISCOITO SALGADO TIPO CREAM–CRACKER – Composi	...	CX	150	125,62	18.843,00
ETP 15	CAFÉ EM PÓ – Torrado e moído, isento de grãos	...	FARDO	300	342,54	102.762,00
ETP 16	CALDO CULINÁRIO, SABOR GALINHA – Tempero indu	...	CX	50	26,43	1.321,50
ETP 17	CHA DE BOLDO		KG	30	52,06	1.561,80
ETP 18	CHA DE CAMOMILA CAIXA COM 10 UND.		KG	30	40,45	1.213,50
ETP 19	CHÁ DE ERVA CIDREIRA CAIXA COM 10 UND.		KG	30	63,71	1.911,30
ETP 20	CHÁ DE ERVA DOCE		KG	30	57,25	1.717,50
ETP 21	CHÁ DE HORTELÃ CAIXA COM 10 UND.		KG	30	6,03	180,90
ETP 22	Chimichurri desidratado, mistura de ervas e e	...	Kg	100	43,03	4.303,00
ETP 23	Chocolate em pó 50% cacau, próprio para uso c	...	Unidade	100	20,70	2.070,00
ETP 24	COCO RALADO – Produto obtido da polpa do coco	...	KG	30	9,29	278,70
ETP 25	COLORÍFICO EM PÓ – Fino, homogêneo, dessecado	...	FARDO	150	28,30	4.245,00
ETP 26	Cominho: em pó acondicionado em pacote de 200	...	PCT	150	5,37	805,50
ETP 27	Creme de leite, com teor de gordura entre 17%	...	Unidade	2000	5,00	10.000,00
ETP 28	DOCE EM BARRA DE BANANA: Embalagem em plástic	...	UND	500	7,10	3.550,00
ETP 29	DOCE EM BARRA DE GOIABA: Embalagem em plástic	...	UND	500	9,44	4.720,00

ETP 30	Dueto de milho e ervilha, produto em sachê, c	...	Unidade	1000	4,12	4.120,00
ETP 31	ERVAS FINAS – Mistura de ervas desidratadas (	...	KG	30	25,63	768,90
ETP 32	ERVILHA – Em conserva, imerso em composição l	...	LATA	300	4,59	1.377,00
ETP 33	EXTRATO DE TOMATE – Polpa de tomate, sal. Emb	...	UND	3000	4,32	12.960,00
ETP 34	FARELO DE AVEIA – Fonte de fibras, contém B–Q	...	PCT	60	3,85	231,00
ETP 35	FARINHA DE MANDIOCA – Torrada, seca, fina, ti	...	PCT	600	7,76	4.656,00
ETP 36	Farinha de milho amarela em flocos: Produzida	...	PCT	300	2,96	888,00
ETP 37	FARINHA DE TRIGO COM FERMENTO – Fina, tipo 1,	...	PCT	700	6,37	4.459,00
ETP 38	FARINHA DE TRIGO SEM FERMENTO – Fina, tipo 1,	...	PCT	350	5,06	1.771,00
ETP 39	FÉCULA DE TAPIOCA – Goma fina, tipo 1, branca	...	PCT	400	7,42	2.968,00
ETP 40	FEIJÃO CARIOCA – Tipo 1, novo, constituído de	...	FARDO	100	254,59	25.459,00
ETP 41	FEIJÃO DE CORDA, EMBALADO EM SACO PLASTICO TR	...	FARDO	100	271,64	27.164,00
ETP 42	Fermento químico em pó, próprio para panifica	...	Unidade	50	5,01	250,50
ETP 43	FLOCOS DE MILHO – Pré cozido, aspecto cor, od	...	FARDO	60	78,49	4.709,40
ETP 44	GELATINA DIET – Produto em pó, diet (sem adiç	...	KG	30	58,79	1.763,70
ETP 45	IOGURTE – Produto obtido a partir da fermenta	...	LITRO	1000	9,02	9.020,00
ETP 46	Leite condensado integral, com teor mínimo de	...	Unidade	600	10,99	6.594,00
ETP 47	LEITE DE COCO – Produto obtido da extração da	...	LITRO	30	17,67	530,10
ETP 48	Leite em pó desnatado, solúvel, com no máximo	...	Pacote	2000	10,09	20.180,00
ETP 49	LEITE EM PÓ INTEGRAL – acondicionado em embal	...	PCT	2000	9,39	18.780,00
ETP 50	LEITE EM PÓ SEM LACTOSE – Aspecto: pó fino, c	...	FARDO	30	379,48	11.384,40
ETP 51	LOURO – Folhas secas de louro, inteiras, com	...	KG	10	45,48	454,80
ETP 52	MACARRÃO FINO – Tipo espaguete, massa seca, a	...	FARDO	500	86,96	43.480,00
ETP 53	Macarrão tipo parafuso (fusilli), elaborado c	...	Pacote	2000	8,64	17.280,00
ETP 54	Maionese tradicional, em sachê com 200g, pron	...	Unidade	600	4,40	2.640,00
ETP 55	Maizena Amido De Milho 200g	...	UND	250	5,25	1.312,50
ETP 56	MANJERICÃO – Folhas secas de manjeriço, com	...	KG	15	52,79	791,85
ETP 57	Margarina 1 kg: composta por óleos vegetais l	...	UND	1200	15,79	18.948,00
ETP 58	Margarina 15kg: composta por óleos vegetais l	...	UND	200	188,36	37.672,00
ETP 59	MARGARINA LIGHT – Composta por óleos vegetais	...	UND	200	6,49	1.298,00
ETP 60	MASSA PARA LASANHA: Pacote 500g. Corante Arti	...	UND	100	9,70	970,00
ETP 61	Milho em Conserva Sem Glúten Sachê 170g	...	UND	500	4,10	2.050,00
ETP 62	MILHO PARA MUNGUNZÁ – Grãos amarelos inteiros	...	FARDO	10	82,74	827,40
ETP 63	MILHO VERDE – Em conserva, imerso em composiç	...	LT	600	5,00	3.000,00
ETP 64	MOLHO BARBECUE – Molho pronto para consumo, c	...	LITRO	50	19,85	992,50
ETP 65	Molho Inglês 1 litro	...	UND	50	16,85	842,50
ETP 66	MOLHO MADEIRA – Molho pronto para consumo, co	...	LITRO	50	19,11	955,50
ETP 67	Mostarda 1 litro	...	UND	100	13,35	1.335,00
ETP 68	ÓLEO DE SOJA – Comestível, obtido da soja, se	...	CX	50	166,83	8.341,50
ETP 69	ORÉGANO – Folhas secas de orégano, com colora	...	KG	15	60,24	903,60
ETP 70	Ovos brancos tipo médio ou grande, frescos, i	...	Bandeja	5000	13,24	66.200,00
ETP 71	Pão de forma integral pacote com 400 g	...	UND	150	9,05	1.357,50
ETP 72	Páprica doce em pó, 100% pura, moída fina, se	...	Kg	50	40,67	2.033,50
ETP 73	Presunto Cozido Sem Capa De Gordura	...	KG	50	38,21	1.910,50
ETP 74	PROTEÍNA DE SOJA – Obtida da farinha desengor	...	PCT	300	8,85	2.655,00
ETP 75	Queijo Mussarela	...	KG	100	49,95	4.995,00
ETP 76	Queijo ralado tipo parmesão, ralado fino, sec	...	Unidade	500	9,56	4.780,00
ETP 77	RAPADURA – Produto obtido através do caldo de	...	UND	500	4,92	2.460,00
ETP 78	Refrigerante – Água gaseificada, açúcar, acid	...	UND	300	9,74	2.922,00
ETP 79	REQUEIJÃO CREMOSO – Produto lácteo de consist	...	UNI	1000	7,90	7.900,00
ETP 80	SAL IODADO – Refinado, condicionado em embala	...	FARDO	30	54,93	1.647,90
ETP 81	SARDINHA EM CONSERVA – Em molho de tomate, sa	...	UND	500	5,97	2.985,00
ETP 82	TEMPERO EM PÓ SACHÊ – Diversos sabores, com p	...	PCT	100	6,21	621,00
ETP 83	UVA PASSA – Fruto desidratado, com coloração,	...	KG	10	27,40	274,00
ETP 84	VINAGRE – Produto composto de Fermento acétic	...	UND	500	3,57	1.785,00
ETP 85	XERÉM – aspecto cor, odor e sabor característ	...	FARDO	30	62,54	1.876,20
					Total	660.703,95

Observação: as especificações do objeto estão discriminadas no item 5 deste Estudo Técnico Preliminar.

MINUTA

10.Descrição da solução como um todo

Conforme os elementos apresentados, a solução é: Aquisição parcelada de Gêneros Alimentícios, por período de 12 (doze) meses, visando atender ao Fundo Municipal de Saúde de Tabira/PE. Entende-se que o fornecimento poderá ser realizado na forma parcelada.

MINUTA

11.Justificativa para o parcelamento ou não da solução

De acordo com a legislação vigente, é obrigatório o parcelamento quando o objeto da contratação tiver natureza divisível, desde que não haja prejuízo para o conjunto a ser licitado. Compras, obras ou serviços efetuados pela Administração serão divididos em tantos itens, parcelas e etapas que se comprovem técnica e economicamente viáveis, procedendo-se a licitação com vistas ao melhor aproveitamento dos recursos disponíveis no mercado, sem prejuízo da economia de escala. A norma ainda permite cotação de quantidade inferior à demandada no certame, com vistas a ampliação da competitividade, podendo o ato convocatório fixar quantitativo mínimo. Nesse sentido, o competente processo licitatório a ser deflagrado para efetivação da presente contratação será dividido em itens, conforme as características e especificações constantes da tabela acima destacada, facultando-se ao licitante a participação em quantos itens forem de seu interesse.

Considerados os aspectos e as características da solução que melhor atende aos interesses e as necessidades da Administração, acima detalhada e, ainda, as particularidades e a dinâmica das atividades a serem desenvolvidas, entende-se que sobre o objeto da presente contratação não deve incidir outra

possibilidade de parcelamento, quer seja no modo formal, não permitindo cotação de quantidade inferior à demandada no ato convocatório, para evitar a ocorrência inviável, no contexto operacional, de mais de um certame ou adjudicatário por item e o consequente prejuízo da economia de escala; quer seja na forma material, não sendo admitida a participação de consórcio. No entanto, poderá ocorrer a autorização para a realização de subcontratação. As regulares dimensão e complexidade do objeto desta contratação bem como as circunstâncias concretas do mercado correspondente, não requerem a associação entre proponentes, haja vista a existência de inúmeras empresas aptas a preencherem as condições específicas exigidas no presente certame. Nesse contexto, entende-se que a formação de consórcios acarretaria risco da dominação de mercado, através de pactos para eliminar a competição, reduzindo o universo da disputa, podendo retratar na composição entre eventuais interessados, que em vez de estabelecerem disputa entre si, formalizariam acordo, na figura do consócio, para suprimir a concorrência no processo, prejudicando, em última análise, a obtenção de proposta mais vantajosa.

MINUTA

12. Resultados pretendidos

A Administração almeja com a contratação da pretensa solução, em termos de economicidade, eficácia, eficiência e de melhor aproveitamento dos recursos humanos, materiais e financeiros disponíveis, inclusive com respeito a impactos ambientais positivos, os seguintes resultados:

Em termos de economicidade, a efetivação da melhor contratação viável, especialmente quanto ao melhor custo benefício, relativamente a: Aquisição parcelada de Gêneros Alimentícios, por período de 12 (doze) meses, visando atender ao Fundo Municipal de Saúde de Tabira/PE.

Com relação à eficácia, o atendimento de todas as demandas logísticas e funcionais, no suporte às atividades finalísticas da Administração, inerentes aos correspondentes serviços prestados de interesse público. Quanto à eficiência, assegurar a continuidade da prestação regular de tais serviços, com demanda notadamente crescente, e do uso racional dos recursos financeiros disponíveis.

Relativo ao melhor aproveitamento dos recursos humanos, materiais e financeiros, com a contratação em comento, da forma como se apresenta - consideradas as especificações, prazos, quantitativos e demais exigências devidamente definidas -, espera-se o regular cumprimento, por parte do interessado que venha a ser contratado, de todas as obrigações e compromissos assumidos, pois, desse modo, não haverá a necessidade de extinção contratual ou outras sanções em decorrência de inexecução do instrumento de ajuste pactuado, permitindo ao contratante, em vez de envidar esforços para a realização de novo certame destinado a contratação do mesmo objeto, destinar seus recursos humanos, materiais e financeiros para outras atividades fins da Administração.

Entende-se que a correta execução do objeto da contratação em tela, cuja regularidade será fiscalizada pela Administração, não atenta quanto ao meio ambiente e, principalmente, não acarretará impactos ambientais negativos.

MINUTA

13. Providências para adequação do ambiente da Administração

Verificou-se não haver a necessidade iminente de providências no sentido de adequações físicas no ambiente da Administração em decorrência da execução do objeto da contratação.

MINUTA

14. Análise de risco

Não foram identificados riscos substanciais a fora os comuns a toda contratação semelhante, tais como: a inexecução total ou parcial do ajuste pactuado; o não cumprimento de obrigações, especificações, projetos e prazos; bem como a ocorrência de caso fortuito ou de força maior.

Entende-se que as ações, de iniciativa da Administração, necessárias para reduzir a ocorrência dos riscos identificados, já estão previstas nos normativos aos quais a contratação do presente fornecimento deverá estar devidamente fundamentada, representadas pelas sanções administrativas a serem definidas, observando-se os aspectos e características do seu objeto.

MINUTA

15. Requisitos específicos para a contratação

Observado o disposto na legislação pertinente, os aspectos e as características da despesa, bem como abordadas todas as considerações técnicas, mercadológicas e de gestão que podem interferir na contratação, entende-se que o certame a ser deflagrado deverá ainda contemplar requisitos específicos, compreendidos: o critério de julgamento definido de menor preço; a impossibilidade de participação da pessoa física; o caráter não sigiloso do orçamento estimado da contratação e a não permissão da participação de sociedades cooperativas.

Consideradas as características e propriedades do objeto desta contratação, entende-se pela impossibilidade de participação da pessoa física, quer pelos próprios atributos do objeto, quer pelos requisitos exigidos para habilitação dos interessados; haja vista que para a sua devida execução, poderão ser demandados recursos financeiros ou uma estrutura de equipamentos e instalações, ou até a pluralidade de profissionais, incompatíveis para uma pessoa física. Nesses termos, conclui-se que a capacidade de uma pessoa física de garantir a execução da contratação, observadas ainda a dinâmica do mercado e a legislação pertinente, é bem menor que a de uma empresa, representando um potencial prejuízo para a Administração.

Pela natureza do objeto desta contratação e, ainda, observado o modo como é usualmente executado no mercado em geral, entende-se presentes, de forma isolada ou simultânea, aspectos que desnaturam a atuação típica de uma cooperativa, seja pela própria natureza do objeto, seja a necessidade de subordinação jurídica entre o particular contratado e o obreiro, bem como de pessoalidade e habitualidade. Portanto, a participação de cooperativas potencializa a ocorrência de violação a princípios da licitação, como os da legalidade, economicidade e eficiência, expondo a Administração a vários riscos, dentre os quais o de enfrentar situações ambíguas e questionamentos legais, uma vez que as cooperativas possuem normas próprias das empresas tradicionais, afetando a segurança jurídica do certame; de ter que arcar com eventuais obrigações trabalhistas subsidiariamente; e a dificuldade de responsabilização e controle devido à natureza peculiar das cooperativas.

MINUTA

16. Conclusão

Com base nas especificações e requisitos da solução escolhida que melhor atende aos interesses e as necessidades da Administração, bem como considerando os elementos obtidos nos estudos preliminares realizados, avalia-se viável a contratação pretendida.

MINUTA

Tabira - PE, 05 de Maio de 2026.

MINUTA

.....



ESTADO DE PERNAMBUCO
FUNDO MUNICIPAL DE SAÚDE DE TABIRA
ASSESSORIA JURÍDICA

Origem: PREGÃO ELETRÔNICO N.º 00019/2026
SETOR DE CONTRATAÇÃO

Assunto: Aquisição parcelada de Gêneros Alimentícios, por período de 12 (doze) meses, visando atender ao Fundo Municipal de Saúde de Tabira/PE.

Anexo: Processo Licitatório correspondente instruído com todos seus elementos constitutivos, inclusive da fase preparatória e da minuta do edital, bem como da minuta do respectivo contrato.

PARECER

Salienta-se que, ao final da fase preparatória, o processo licitatório seguiu para este órgão de assessoramento jurídico, objetivando a realização do controle prévio de legalidade mediante análise jurídica da pretensa contratação, sendo apreciado conforme os critérios objetivos prévios de atribuição de prioridade, considerados todos os elementos indispensáveis à referida contratação e dos pressupostos de fato e de direito, especialmente, os aspectos inerentes à formalização do processo licitatório e sua fase preparatória, caracterizada pelo planejamento e a necessária compatibilidade com o plano de contratações anual, sempre que elaborado, e com as leis orçamentárias, bem como abordadas todas as considerações técnicas, mercadológicas e de gestão que podem interferir na contratação, nos termos dos Arts. 11 a 27, da Lei 14.133/21.

Quanto à formalização do processo, restou demonstrado o atendimento dos requisitos exigidos no Art. 18, da Lei 14.133/21; estando devidamente instruído, inclusive, dos seguintes elementos: documento de formalização de demanda; estudo técnico preliminar contendo, ainda, a análise de risco; termo de referência; estimativa da despesa definida por meio de parâmetros de aferição do melhor preço na forma estabelecida no Art. 23, § 1º, da Lei 14.133/21, adotados de maneira combinada; demonstração da compatibilidade da previsão de recursos orçamentários com o compromisso a ser assumido; autorização da autoridade competente; e a minuta do edital de licitação, acompanhada da respectiva minuta do contrato.

Nesse diapasão, analisada a matéria à luz da Lei Federal nº 14.133, de 1º de Abril de 2021; Lei Complementar nº 123, de 14 de Dezembro de 2006; Instrução Normativa nº 73 SEGES/ME, de 30 de Setembro de 2022; e legislação pertinente, consideradas as alterações posteriores das referidas normas; e observado o teor dos documentos e informações apresentados, considera-se regular o processo licitatório em tela da forma como se apresenta, inclusive a sua fase preparatória, a minuta do edital e seus elementos constitutivos, bem como a respectiva minuta do contrato, os quais estão em consonância com a legislação vigente.

Esta Assessoria Jurídica enfatiza a obrigatoriedade da publicidade do ato convocatório do certame, que deverá ser realizada nos termos do Art. 54, da Lei 14.133/21, com observância aos prazos mínimos para apresentação de propostas e lances, contados a partir da data de divulgação do edital de licitação, estabelecidos no Art. 55, do mesmo diploma legal.

Tabira - PE, 05 de Maio de 2026.

DRA. LAUDICÉIA ROCHA DE MELO

Advogada
OAB/PE 17.355



ESTADO DE PERNAMBUCO
FUNDO MUNICIPAL DE SAÚDE DE TABIRA
SETOR DE CONTRATAÇÃO

EDITAL - Licitação

PROCESSO ADMINISTRATIVO Nº 023/2026

LICITAÇÃO Nº. 00019/2026

MODALIDADE: PREGÃO ELETRÔNICO

CRITÉRIO: MENOR PREÇO POR ITEM

LEGISLAÇÃO: LEI 14.133/2021

Órgão Realizador do Certame:

FUNDO MUNICIPAL DE SAÚDE DE TABIRA

AV RAIMUNDO FERREIRA, SN - JOAO CORDEIRO - TABIRA - PE.

CEP: 56780-000 - E-mail: licitacoestabira2025@gmail.com.

O Órgão Realizador do Certame acima qualificado, inscrito no CNPJ 10.687.065/0001-00, doravante **denominado simplesmente ORC**, torna público para conhecimento de quantos possam interessar que fará realizar através do Pregoeiro, assessorado por sua Equipe de Apoio, sediado no endereço acima, às 08:00 horas do dia 19 de Maio de 2026, por meio do site abaixo indicado, licitação na modalidade Pregão nº 00019/2026, na forma eletrônica, com critério de julgamento menor preço por item, e o fornecimento realizado na forma parcelada; tudo de acordo com este instrumento e em observância a Lei Federal nº 14.133, de 1º de Abril de 2021; Lei Complementar nº 123, de 14 de Dezembro de 2006; Instrução Normativa nº 73 SEGES/ME, de 30 de Setembro de 2022; e legislação pertinente, consideradas as alterações posteriores das referidas normas; conforme os critérios e procedimentos a seguir definidos, almejando obter a melhor proposta para: Aquisição parcelada de Gêneros Alimentícios, por período de 12 (doze) meses, visando atender ao Fundo Municipal de Saúde de Tabira/PE.

Data de abertura da sessão pública: 19/05/2026. Horário: 08:00 - horário de Brasília.

Data para início da fase de lances: prevista para ocorrer nessa mesma sessão pública.

Local: <https://www.portaldecompraspublicas.com.br/>

1.0.DO OBJETO

1.1.Constitui objeto da presente licitação: Aquisição parcelada de Gêneros Alimentícios, por período de 12 (doze) meses, visando atender ao Fundo Municipal de Saúde de Tabira/PE.

1.2.As especificações do objeto ora licitado - quantitativo e condições -, encontram-se devidamente detalhadas no correspondente Termo de Referência - Anexo I deste instrumento.

1.3.A licitação será dividida em itens, conforme tabela constante do Termo de Referência, facultando-se ao licitante a participação em quantos itens forem de seu interesse.

1.4.O critério de julgamento adotado será o menor preço, observadas as exigências contidas neste instrumento e seus anexos quanto às especificações do objeto.

1.5.A contratação acima descrita, que será processada nos termos deste instrumento convocatório, especificações técnicas e informações complementares que o acompanham, quando for o caso, justifica-se: Pela necessidade da devida efetivação de compra para suprir demanda específica - Aquisição parcelada de Gêneros Alimentícios, por período de 12 (doze) meses, visando atender ao Fundo Municipal de Saúde de Tabira/PE - considerada oportuna e imprescindível, bem como relevante medida de interesse público; e ainda, pela necessidade de desenvolvimento de ações continuadas para a promoção de atividades pertinentes, visando à maximização dos recursos em relação aos objetivos programados, observadas as diretrizes e metas definidas nas ferramentas de planejamento aprovadas.

1.6.Na referida contratação será concedido tratamento diferenciado e simplificado para as Microempresas, Empresas de Pequeno Porte e Equiparados, nos limites previstos da Lei 123/06, consideradas as hipóteses e condições determinadas no Art. 4º, da Lei 14.133/21. Todavia, serão afastados os benefícios estabelecidos nos Arts. 47 e 48, por estarem presentes, de forma isolada ou simultânea, as situações previstas nos Incisos II e III, do Art. 49, todos da Lei 123/06.

1.7.Todas as referências de tempo neste Edital, no respectivo aviso e durante a sessão pública obedecerão ao horário de Brasília - DF.

2.0.DA IMPUGNAÇÃO AO EDITAL E DO PEDIDO DE ESCLARECIMENTO

2.1.Informações ou esclarecimentos sobre esta licitação, serão prestados nos horários normais de expediente: das 08:00 as 12:00 horas e das 14:00 Às 18:00 horas.

2.2.Qualquer pessoa - cidadão ou licitante - é parte legítima para impugnar o Edital deste certame por irregularidade ou para solicitar esclarecimento sobre os seus termos, devendo encaminhar o respectivo pedido, dirigido à Pregoeira, até 03 (três) dias úteis antes da data de abertura da sessão pública, por meio eletrônico, exclusivamente, da seguinte forma:

2.2.1.No endereço: <https://www.portaldecompraspublicas.com.br/>.

2.3.A Pregoeira responderá aos pedidos de esclarecimentos ou impugnação no prazo de até três dias úteis, contado da data de seu recebimento, limitado ao último dia útil anterior à data da abertura do certame, e poderá requisitar subsídios formais aos responsáveis pela elaboração deste Edital e dos seus anexos.

2.4.A impugnação não possui efeito suspensivo, sendo a sua concessão medida excepcional que deverá ser motivada pela Pregoeira, nos autos do processo de licitação.

2.5.Acolhida a impugnação contra o Edital, será definida e publicada nova data para realização do certame, observados os prazos fixados na norma vigente.

2.6.As respostas aos pedidos de esclarecimentos e impugnações serão divulgadas em sítio eletrônico oficial do ORC e no sistema, dentro do prazo estabelecido no item 2.3, e vincularão os participantes e a Administração.

3.0.DOS ELEMENTOS PARA LICITAÇÃO

3.1.Aos participantes serão fornecidos os seguintes elementos que integram este Edital para todos os fins e efeitos:

3.1.1.ANEXO I - TERMO DE REFERÊNCIA – ESPECIFICAÇÕES;

3.1.2.ANEXO II - MODELO DE DECLARAÇÃO – de não empregar menor;

3.1.3.ANEXO III - MODELO DE DECLARAÇÃO – que a proposta compreende a integralidade dos custos;

3.1.4.ANEXO IV - MINUTA DO CONTRATO;

3.1.5.ANEXO V - MODELOS DE DECLARAÇÕES - cumprimento de requisitos normativos;

3.1.6.ANEXO VI - ESTUDO TÉCNICO PRELIMINAR - ETP.

3.2.A obtenção do Edital será feita da seguinte forma:

3.2.1.Pelos endereços eletrônicos:

3.2.1.1.www.tabira.pe.gov.br;

3.2.1.2.<https://www.portaldecompraspublicas.com.br/>; e

3.2.1.3.www.gov.br/pncp.

3.3.Salienta-se que é parte integrante do presente instrumento convocatório, na forma de anexo, o correspondente Estudo Técnico Preliminar - ETP, documento constitutivo da primeira etapa do planejamento de uma contratação que caracteriza o interesse público envolvido e a sua melhor solução; em atendimento ao requisito de publicidade determinado na norma vigente, que exige a publicação conjunta desses estudos com o respectivo Edital para garantir plena transparência e competitividade.

4.0.DO SUPORTE LEGAL

4.1.Esta licitação reger-se-á pela Lei Federal nº 14.133, de 1º de Abril de 2021; Lei Complementar nº 123, de 14 de Dezembro de 2006; Instrução Normativa nº 73 SEGES/ME, de 30 de Setembro de 2022; e legislação pertinente, consideradas as alterações posteriores das referidas normas; que ficam fazendo partes integrantes deste Edital, independente de transcrição.

5.0.DO PRAZO E DOS RECURSOS ORÇAMENTÁRIOS

5.1.O prazo máximo para a execução do objeto ora licitado, conforme suas características e as necessidades do ORC, e que admite prorrogação nas condições e hipóteses previstas na Lei 14.133/21, está abaixo indicado e será considerado a partir da emissão do Pedido de Compra:

Entrega: 5 (cinco) dias.

5.2.O fornecimento será executado de acordo com as especificações definidas no correspondente Termo de Referência - Anexo I. Na hipótese do referido termo não estabelecer o local para a entrega, observada a demanda e oportunidade, essa será feita na sede do Contratante ou em uma das unidades administrativas, por ele indicada, que compõe a sua estrutura operacional.

5.3.O prazo de vigência do correspondente contrato será determinado: 12 (doze) meses, considerado da data de sua assinatura; podendo ser prorrogado, nas hipóteses e nos termos dos Arts. 105 a 114, da Lei 14.133/21, especialmente as disposições do Art. 107, por tratar-se esta contratação, de fornecimento contínuo. Portanto, no caso de prorrogação, o quantitativo originalmente contratado é renovado para cada novo período de vigência, respeitados o limite e requisitos estabelecidos na legislação pertinente. O Contratado não tem direito subjetivo à prorrogação contratual.

5.4.As despesas decorrentes do objeto deste certame, correrão por conta da seguinte dotação:

Recursos não Vinculados de Impostos:

Fundo Municipal de Saúde

Despesas 1514, 1357, 1317, 1286, 1358, 1369, 1318 e 1512.

5.5.A dotação relativa a exercícios financeiros subsequentes, quando for o caso, será indicada após aprovação da Lei Orçamentária respectiva e liberação do crédito correspondente, podendo ser realizada mediante apostilamento.

6.0.DAS CONDIÇÕES DE PARTICIPAÇÃO

6.1.A licitação será realizada à distância e em sessão pública, por meio do sistema disponível no endereço eletrônico: <https://www.portaldecompraspublicas.com.br/>.

6.2.Deverão ser observadas as normas e procedimentos estabelecidos pelo provedor do sistema, disponíveis no referido sítio eletrônico para acesso ao sistema e operacionalização.

6.3.Caberá ao licitante interessado em participar deste certame, acompanhar as operações no sistema eletrônico durante o processo licitatório e responsabilizar-se pelo ônus decorrente da perda de negócios diante da inobservância de mensagens emitidas pela Administração ou de sua desconexão; e comunicar imediatamente ao provedor do sistema qualquer acontecimento que possa comprometer o sigilo ou a segurança, para imediato bloqueio de acesso.

6.4.A participação neste certame é aberta a quaisquer interessados, inclusive as Microempresas e Empresas de Pequeno Porte, nos termos da legislação vigente.

6.5.Não poderão participar os interessados:

6.5.1.Que não atendam às condições deste Edital e seus anexos;

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

6.5.3.Que estejam sob falência, concurso de credores, concordata ou em processo de dissolução ou liquidação;

6.5.4.Proibidos de participar de licitações e celebrar contratos administrativos, na forma da legislação vigente;

6.5.5.Cujo estatuto ou contrato social não incluir o objeto desta licitação; e

6.5.6.Que se enquadrem nas vedações previstas no Art. 14, da Lei 14.133/21.

6.6.O presente Edital não possibilitará a participação das pessoas físicas: Consideradas as características e propriedades do objeto desta contratação, entende-se pela impossibilidade de participação da pessoa física, quer pelos próprios atributos do objeto, quer pelos requisitos exigidos para habilitação dos interessados; haja vista que para a sua devida execução, poderão ser demandados recursos

financeiros ou uma estrutura de equipamentos e instalações, ou até a pluralidade de profissionais, incompatíveis para uma pessoa física. Nesses termos, conclui-se que a capacidade de uma pessoa física de garantir a execução da contratação, observadas ainda a dinâmica do mercado e a legislação pertinente, é bem menor que a de uma empresa, representando um potencial prejuízo para a Administração.

6.7.É vedada a participação de pessoas jurídicas reunidas em consórcio: As regulares dimensão e complexidade do objeto desta contratação bem como as circunstâncias concretas do mercado correspondente, não requerem a associação entre proponentes, haja vista a existência de inúmeras empresas aptas a preencherem as condições específicas exigidas no presente certame. Nesse contexto, entende-se que a formação de consórcios acarretaria risco da dominação de mercado, através de pactos para eliminar a competição, reduzindo o universo da disputa, podendo retratar na composição entre eventuais interessados, que em vez de estabelecerem disputa entre si, formalizariam acordo, na figura do consórcio, para suprimir a concorrência no processo, prejudicando, em última análise, a obtenção de proposta mais vantajosa.

6.8.Não será permitida a participação de sociedades cooperativas: Pela natureza do objeto desta contratação e, ainda, observado o modo como é usualmente executado no mercado em geral, entende-se presentes, de forma isolada ou simultânea, aspectos que desnatam a atuação típica de uma cooperativa, seja pela própria natureza do objeto, seja a necessidade de subordinação jurídica entre o particular contratado e o obreiro, bem como de pessoalidade e habitualidade. Portanto, a participação de cooperativas potencializa a ocorrência de violação a princípios da licitação, como os da legalidade, economicidade e eficiência, expondo a Administração a vários riscos, dentre os quais o de enfrentar situações ambíguas e questionamentos legais, uma vez que as cooperativas possuem normas próprias das empresas tradicionais, afetando a segurança jurídica do certame; de ter que arcar com eventuais obrigações trabalhistas subsidiariamente; e a dificuldade de responsabilização e controle devido à natureza peculiar das cooperativas.

7.0.DO CREDENCIAMENTO

7.1.Poderão participar deste Pregão os interessados que estiverem previamente credenciados no sistema eletrônico de disputa à distância utilizado pelo ORC, acessando o seguinte endereço eletrônico: <https://www.portaldecompraspublicas.com.br/>.

7.2.Os interessados deverão atender às condições e procedimento constantes do referido site, cujo credenciamento implica a responsabilidade do licitante ou de seu representante legal e a presunção de sua capacidade técnica para realização das transações inerentes ao certame.

7.3.O licitante responsabiliza-se exclusiva e formalmente pelas transações efetuadas em seu nome, assume como firmes e verdadeiras suas propostas e seus lances, inclusive os atos praticados, diretamente ou por seu representante, excluindo a responsabilidade do provedor do sistema eletrônico ou do ORC por eventuais danos decorrentes de uso indevido das credenciais de acesso, ainda que por terceiros.

7.4.É de responsabilidade do cadastrado conferir a exatidão dos seus dados cadastrais no referido sistema 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.

7.5.A não observância do disposto no item anterior poderá ensejar desclassificação no momento da habilitação.

8.0.DA APRESENTAÇÃO DA PROPOSTA

8.1.Os licitantes encaminharão, exclusivamente por meio do sistema eletrônico, 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.

8.2.No cadastramento da proposta inicial, o licitante declarará, em campo próprio do sistema, relativamente às declarações necessárias e obrigatórias, sem prejuízo da exigência de outras declarações previstas em legislação específica e na Lei 14.133/21; tais como:

8.2.1.Que está ciente e concorda com as condições contidas no Edital e seus anexos, bem como de que a proposta apresentada compreende 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 sua entrega em definitivo e que cumpre plenamente os requisitos de habilitação definidos no instrumento convocatório.

8.2.2.Que não emprega menor de 18 anos em trabalho noturno, perigoso ou insalubre e não emprega menor de 16 anos, salvo menor, a partir de 14 anos, na condição de aprendiz, nos termos do Art. 7º, XXXIII, da Constituição Federal.

8.2.3.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.

8.2.4.Que cumpre as exigências de reserva de cargos para pessoa com deficiência e para reabilitado da Previdência Social, previstas em Lei e em outras normas específicas.

8.3.O licitante enquadrado como Microempresa ou Empresa de Pequeno Porte deverá declarar, ainda, em campo próprio do sistema eletrônico, que cumpre os requisitos estabelecidos no Art. 3º, da Lei 123/06, estando apto a usufruir do tratamento favorecido previsto em seus Arts. 42 a 49, observado o disposto nos §§ 1º ao 3º, do Art. 4º, da Lei 14.133/21:

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

8.3.2.Nos itens em que a participação não for exclusiva para microempresas e empresas de pequeno porte, a assinalação do campo "não" apenas produzirá o efeito de o licitante não ter direito ao tratamento favorecido previsto na Lei 123/06, mesmo que microempresa ou empresa de pequeno porte.

8.4.Os licitantes poderão retirar ou substituir a proposta, anteriormente inserida no sistema, até a abertura da sessão pública.

8.5.Não haverá ordem de classificação na etapa de apresentação da proposta pelo licitante, o que ocorrerá somente após os procedimentos de abertura da sessão pública e da fase de envio de lances.

8.6.Serão disponibilizados para acesso público os documentos que compõem a proposta dos licitantes convocados para apresentação de propostas finais, após a fase de envio de lances.

8.7.Desde que disponibilizada a funcionalidade no sistema, o licitante poderá parametrizar o seu valor final mínimo quando do cadastramento da proposta e obedecerá às seguintes regras:

8.7.1.A aplicação do intervalo mínimo de diferença de valores, que incidirá tanto em relação aos lances intermediários quanto em relação ao lance que cobrir a melhor oferta; e

8.7.2.Os lances serão de envio automático pelo sistema, respeitado o valor final mínimo estabelecido e o intervalo de que trata o subitem anterior.

8.8.O valor final mínimo parametrizado no sistema poderá ser alterado pelo fornecedor durante a fase de disputa, sendo vedado valor superior a lance já registrado por ele no sistema.

- 8.9.O valor final mínimo parametrizado possuirá caráter sigiloso para os demais licitantes e para o ORC, podendo ser disponibilizado estrita e permanentemente aos órgãos de controle externo e interno.
- 8.10.Caberá ao licitante acompanhar as operações no sistema eletrônico durante o processo licitatório e se responsabilizar pelo ônus decorrente da perda de negócios diante da inobservância de mensagens emitidas pela Administração ou de sua desconexão.
- 8.11.O licitante deverá comunicar imediatamente ao provedor do sistema qualquer acontecimento que possa comprometer o sigilo ou a segurança, para imediato bloqueio de acesso.
- 8.12.A falsidade de declaração relativa ao cumprimento de qualquer condição sujeitará o licitante às sanções previstas na Lei 14.133/21, e neste Edital. A Pregoeira poderá promover diligência destinada a esclarecer as informações declaradas.

9.0.DO PREENCHIMENTO DA PROPOSTA

- 9.1.O licitante deverá enviar sua **PROPOSTA** mediante o preenchimento, no sistema eletrônico, de todos os campos necessários e obrigatórios para o exame de forma objetiva da sua real adequação e exequibilidade, tais como:
- 9.1.1.Valor unitário do item: expresso em moeda corrente nacional;
- 9.1.2.Quantidade: conforme fixada no Termo de Referência - Anexo I;
- 9.1.3.Marca: se for da própria empresa deverá ser informado "própria";
- 9.1.4.Descrição do objeto: contendo as informações similares à especificação do Termo de Referência - Anexo I.
- 9.2.Todas as especificações do objeto contidas na proposta vinculam o Contratado.
- 9.3.Será cotado um único preço para cada item, com a utilização de duas casas decimais.
- 9.4.A quantidade de unidade a ser cotada está fixada no Termo de Referência - Anexo I.
- 9.5.A indicação de "própria" em campo específico, como por exemplo "marca", para o caso de bens produzidos pela própria empresa, é condição para a não identificação do licitante.
- 9.6.A apresentação das propostas implica obrigatoriedade do cumprimento das disposições nelas contidas, em conformidade com o que dispõe este Edital e seus anexos, assumindo o proponente o compromisso de executar o objeto licitado nos seus termos, bem como de fornecer os materiais, equipamentos, ferramentas e utensílios necessários, em quantidades e qualidades adequadas à perfeita execução contratual, promovendo, quando requerido, sua substituição.
- 9.7.No valor proposto estará incluso todos os custos operacionais, encargos previdenciários, trabalhistas, tributários, comerciais e quaisquer outros que incidam direta ou indiretamente no fornecimento dos bens.
- 9.8.O preço ofertado, tanto na proposta inicial, quanto na etapa de lances, será de exclusiva responsabilidade do licitante, não lhe assistindo o direito de pleitear qualquer alteração, sob alegação de erro, omissão ou qualquer outro pretexto.
- 9.9.Se o regime tributário da empresa implicar o recolhimento de tributos em percentuais variáveis, a cotação adequada será a que corresponde à média dos efetivos recolhimentos da empresa nos últimos doze meses.
- 9.10.Independentemente do percentual de tributo inserido na planilha, no pagamento serão retidos na fonte os percentuais estabelecidos na legislação vigente.
- 9.11.Os licitantes devem respeitar os preços máximos estabelecidos nas normas de regência de contratações públicas federais, quando participarem de licitações públicas.
- 9.12.As propostas ficarão disponíveis no sistema eletrônico e **qualquer elemento que possa identificar o licitante importa desclassificação da proposta** correspondente, sem prejuízo das sanções previstas neste Edital.

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

- 10.1.A abertura da presente licitação dar-se-á automaticamente em sessão pública, por meio de sistema eletrônico, na data, horário e local indicados neste Edital.
- 10.2.Os licitantes poderão retirar ou substituir a proposta, anteriormente inserida no sistema, até a abertura da sessão pública:
- 10.2.1.Será desclassificada a proposta que identifique o licitante;
- 10.2.2.A desclassificação será sempre fundamentada e registrada no sistema, com acompanhamento em tempo real por todos os participantes;
- 10.2.3.A não desclassificação da proposta não impede o seu julgamento definitivo em sentido contrário, levado a efeito na fase de aceitação.
- 10.3.O sistema ordenará automaticamente as propostas classificadas, sendo que somente estas participarão da fase de lances.
- 10.4.O sistema disponibilizará campo próprio para troca de mensagens entre a Pregoeira e os licitantes.
- 10.5.Iniciada a fase competitiva, os licitantes poderão encaminhar lances exclusivamente por meio do sistema eletrônico, sendo imediatamente informados do seu recebimento e do valor consignado no registro:
- 10.5.1.O lance deverá ser ofertado pelo valor unitário do item.
- 10.6.Os licitantes poderão oferecer lances sucessivos, observados o horário fixado para abertura da sessão e as regras estabelecidas neste Edital.
- 10.7.O licitante somente poderá oferecer lance de valor inferior ao último por ele ofertado e registrado pelo sistema:
- 10.7.1.O intervalo mínimo de diferença de valores entre os lances, que incidirá tanto em relação aos lances intermediários quanto em relação à proposta que cobrir a melhor oferta deverá ser de R\$ 0,01 (um centavo).
- 10.8.Desde que disponibilizada a funcionalidade no sistema:
- 10.8.1.O licitante poderá, uma única vez, excluir seu último lance ofertado, no intervalo de quinze segundos após o registro no sistema, na hipótese de lance inconsistente ou inexecutável;
- 10.8.2.A Pregoeira poderá, durante a disputa, como medida excepcional, excluir a proposta ou o lance que possa comprometer, restringir ou frustrar o caráter competitivo desse processo licitatório, mediante comunicação eletrônica automática via sistema. Eventual exclusão de proposta do licitante implica a retirada do licitante do certame, sem prejuízo do direito de defesa.
- 10.9.Será adotado para o envio de lances neste certame o modo de disputa "aberto", em que os licitantes apresentarão lances públicos e sucessivos, com prorrogações.
- 10.10.A etapa de lances da sessão pública terá duração de dez minutos e, após isso, será prorrogada automaticamente pelo sistema quando houver lance ofertado nos últimos dois minutos do período de duração da sessão pública.
- 10.11.A prorrogação automática da etapa de lances, de que trata o item anterior, será de dois minutos e ocorrerá sucessivamente sempre que houver lances enviados nesse período de prorrogação, inclusive no caso de lances intermediários.

- 10.12. Não havendo novos lances na forma estabelecida nos itens anteriores, a sessão pública encerrar-se-á automaticamente, e o sistema ordenará e divulgará os lances conforme a ordem final de classificação.
- 10.13. Definida a melhor proposta, se a diferença em relação à proposta classificada em segundo lugar for de pelo menos 5% (cinco por cento), a Pregoeira poderá admitir o reinício da disputa aberta, para a definição das demais colocações:
- 10.13.1. Após o reinício previsto no item acima, os licitantes serão convocados para apresentar lances intermediários.
- 10.14. Encerrada a etapa de que trata o subitem anterior, o sistema ordenará e divulgará os lances segundo a ordem crescente.
- 10.15. Não serão aceitos dois ou mais lances de mesmo valor, prevalecendo aquele que for recebido e registrado em primeiro lugar.
- 10.16. Durante o transcurso da sessão pública, os licitantes serão informados, em tempo real, do valor do melhor lance registrado, vedada a identificação do licitante.
- 10.17. No caso de desconexão com a Pregoeira, no decorrer da etapa competitiva do Pregão, o sistema eletrônico poderá permanecer acessível aos licitantes para a recepção dos lances.
- 10.18. Quando a desconexão do sistema eletrônico para a Pregoeira persistir por tempo superior a dez minutos, a sessão pública será suspensão e reiniciada somente após decorridas vinte e quatro horas da comunicação do fato pela Pregoeira aos participantes, no sítio eletrônico utilizado para divulgação.
- 10.19. Caso o licitante não apresente lances, concorrerá com o valor de sua proposta.
- 10.20. Em relação a itens não exclusivos para participação de microempresas e empresas de pequeno porte, uma vez encerrada a etapa de lances, será efetivada a verificação automática do porte da entidade empresarial. O sistema identificará em coluna própria as microempresas e empresas de pequeno porte participantes, procedendo à comparação com os valores da primeira colocada, se esta for empresa de maior porte, assim como das demais classificadas, para o fim de aplicar-se o disposto nos Arts. 44 e 45, da Lei 123/06.
- 10.21. Nessas condições, as propostas de microempresas e empresas de pequeno porte que se encontrarem na faixa de até cinco por cento acima da melhor proposta ou do melhor lance, serão consideradas empatadas com a primeira colocada.
- 10.22. 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 cinco minutos controlados pelo sistema, contados após a comunicação automática para tanto.
- 10.23. Caso a microempresa ou a empresa de pequeno porte melhor classificada desista ou não se manifeste no prazo estabelecido, serão convocadas as demais licitantes microempresa e empresa de pequeno porte que se encontrem naquele intervalo de cinco por cento, na ordem de classificação, para o exercício do mesmo direito, no prazo estabelecido no item anterior.
- 10.24. No caso de equivalência dos valores apresentados pelas microempresas e empresas de pequeno porte que se encontrem nos intervalos estabelecidos nos itens anteriores, será realizado sorteio entre elas para que se identifique aquela que primeiro poderá apresentar melhor oferta.
- 10.25. Só poderá haver empate entre propostas iguais, não seguidas de lances.
- 10.26. Havendo eventual empate entre propostas ou lances, o critério de desempate será aquele previsto no Art. 60, da Lei 14.133/21, nesta ordem:
- 10.26.1. Disputa final, hipótese em que os licitantes empatados poderão apresentar nova proposta em ato contínuo à classificação;
- 10.26.2. Avaliação do desempenho contratual prévio dos licitantes, para a qual deverão preferencialmente ser utilizados registros cadastrais para efeito de atesto de cumprimento de obrigações previstos na Lei 14.133/21;
- 10.26.3. Desenvolvimento pelo licitante de ações de equidade entre homens e mulheres no ambiente de trabalho, conforme regulamento;
- 10.26.4. Desenvolvimento pelo licitante de programa de integridade, conforme orientações dos órgãos de controle.
- 10.27. Persistindo o empate, será assegurada preferência, sucessivamente, aos bens produzidos por:
- 10.27.1. Empresas estabelecidas no território do Estado ou do Distrito Federal do ORC;
- 10.27.2. Empresas brasileiras;
- 10.27.3. Empresas que invistam em pesquisa e no desenvolvimento de tecnologia no País;
- 10.27.4. Empresas que comprovem a prática de mitigação, nos termos da Lei nº 12.187/09.
- 10.28. Esgotados todos os demais critérios de desempate previstos em lei, a escolha do licitante vencedor ocorrerá por sorteio, em ato público, para o qual todos os licitantes serão convocados, vedado qualquer outro processo.
- 10.29. Encerrada a etapa de envio de lances da sessão pública, na hipótese da proposta do primeiro colocado permanecer acima do preço máximo definido para a contratação, a Pregoeira poderá negociar condições mais vantajosas, após definido o resultado do julgamento:
- 10.29.1. A negociação poderá ser feita com os demais licitantes, segundo a ordem de classificação inicialmente estabelecida, quando o primeiro colocado, mesmo após a negociação, for desclassificado em razão de sua proposta permanecer acima do preço máximo definido para a contratação;
- 10.29.2. A negociação será realizada por meio do sistema, podendo ser acompanhada pelos demais licitantes;
- 10.29.3. Concluída a negociação, se houver, o resultado será divulgado a todos os licitantes e registrado na ata da sessão pública, devendo esta ser anexada aos autos do processo;
- 10.29.4. A Pregoeira solicitará ao licitante melhor classificado que, no prazo de 2 (duas) horas, envie a sua **proposta atualizada**, adequada ao último lance ofertado e após a negociação realizada, acompanhada, se for o caso, dos documentos complementares, quando necessários à confirmação daqueles exigidos neste Edital e já apresentados;
- 10.29.5. É facultado à Pregoeira prorrogar o prazo estabelecido, a partir de solicitação fundamentada e aceita, feita também no sistema pelo licitante, antes de findo o prazo, ou de ofício, quando constatado que o prazo estabelecido não é suficiente.
- 10.30. Havendo necessidade, a Pregoeira suspenderá a sessão, informando no sistema a nova data e horário para a sua continuidade, observado o intervalo mínimo de vinte e quatro horas.
- 10.31. Após a negociação do preço, a Pregoeira iniciará a fase de julgamento da proposta.

11.0.DA FASE DE JULGAMENTO

- 11.1. Encerrada a etapa de negociação, a Pregoeira verificará se o licitante provisoriamente classificado em primeiro lugar atende às condições de participação no certame, conforme previsto no Art. 14, da Lei 14.133/2021, legislação correlata e neste Edital.
- 11.2. Caso o licitante provisoriamente classificado em primeiro lugar tenha se utilizado de algum tratamento favorecido às Microempresas e Empresas de Pequeno Porte, a Pregoeira verificará se faz jus ao benefício aplicado.

11.3.Verificadas as condições de participação e de utilização do tratamento favorecido, a Pregoeira examinará a conformidade da proposta provisoriamente classificada em primeiro lugar quanto à adequação ao objeto estipulado e à compatibilidade do preço final em relação ao estipulado para contratação, conforme definido neste Edital e em seus anexos.

11.4.A Pregoeira poderá convocar o licitante para enviar documento digital complementar, por meio do sistema, no prazo de 2 (duas) horas, sob pena de não aceitação da proposta:

11.4.1.É facultado à Pregoeira prorrogar o prazo estabelecido, a partir de solicitação fundamentada e aceita, feita também no sistema pelo licitante, antes de findo o prazo, ou de ofício, quando constatado que o prazo estabelecido não é suficiente;

11.4.2.Dentre os documentos passíveis de solicitação pela Pregoeira, destacam os que contenham as características do produto ofertado, tais como marca, modelo, fabricante e procedência, encaminhados por meio do sistema eletrônico, ou, quando indicado pela Pregoeira, por outro meio eletrônico, sem prejuízo do seu ulterior envio pelo sistema eletrônico, sob pena de não aceitação da proposta.

11.5.Será desclassificada a proposta vencedora que:

11.5.1.Contiver vícios insanáveis;

11.5.2.Não obedecer às especificações técnicas contidas no Termo de Referência - Anexo I;

11.5.3.Apresentar preços inexequíveis ou permanecerem acima do preço máximo definido para a contratação;

11.5.4.Não tiverem sua exequibilidade demonstrada, quando exigido pela Administração;

11.5.5.Apresentar desconformidade com quaisquer outras exigências deste Edital ou seus anexos, desde que insanável.

11.6.É indício de inexequibilidade das propostas valores inferiores a 50% (cinquenta por cento) do valor orçado pelo ORC; em tal situação, não sendo possível a imediata confirmação, será dada ao licitante a oportunidade de demonstrar a sua exequibilidade, sendo-lhe facultado o prazo de 2 (duas) horas para apresentar, por meio do sistema eletrônico, a documentação que comprove a viabilidade da proposta:

11.6.1.É facultado à Pregoeira prorrogar o prazo estabelecido, a partir de solicitação fundamentada e aceita, feita também no sistema pelo licitante, antes de findo o prazo, ou de ofício, quando constatado que o prazo estabelecido não é suficiente;

11.6.2.A inexequibilidade, nessa hipótese, só será considerada após diligência da Pregoeira, que comprove:

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

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

11.6.3.Salienta-se que tais ocorrências não desclassificam automaticamente a proposta, apenas o item correspondente.

11.7.A Pregoeira poderá, no julgamento das propostas, sanar erros ou falhas que não alterem a sua substância e sua validade jurídica, atribuindo-lhes eficácia para fins de classificação.

11.8.Havendo necessidade, a Pregoeira suspenderá a sessão pública inclusive para a realização de diligências com vistas ao saneamento de eventuais erros e falhas das propostas. Em qualquer hipótese, o seu reinício somente poderá ocorrer mediante aviso prévio no sistema com, no mínimo, vinte e quatro horas de antecedência e a ocorrência será registrada em ata.

11.9.Encerrada a fase de julgamento, após verificada a conformidade da proposta classificada em primeiro lugar quanto à adequação ao objeto estipulado e compatibilidade do preço final em relação ao estimado para a contratação, a Pregoeira verificará a documentação de habilitação do licitante, observado o disposto neste Edital.

12.0.DA HABILITAÇÃO

12.1.Os documentos previstos neste instrumento, necessários e suficientes para demonstrar a capacidade do licitante de realizar o objeto da licitação, serão exigidos para fins de habilitação, conforme as disposições dos Arts. 62 a 70, da Lei 14.133/21.

12.2.Os licitantes deverão encaminhar, nos termos deste Edital, a documentação relacionada nos itens a seguir, para fins de **HABILITAÇÃO**:

12.3.PESSOA JURÍDICA:

12.3.1.Prova de inscrição no Cadastro Nacional da Pessoa Jurídica – CNPJ.

12.3.2.Prova de inscrição no cadastro de contribuintes Estadual ou Distrital relativo à sede do licitante, pertinente ao seu ramo de atividade e compatível com o objeto contratual.

12.3.3.No caso de empresário individual: inscrição no Registro Público de Empresas Mercantis, a cargo da Junta Comercial da respectiva sede. Em se tratando de Microempreendedor Individual – MEI: Certificado da Condição de Microempreendedor Individual – CCMEI, cuja aceitação ficará condicionada à verificação da autenticidade no sítio www.portaldoempreendedor.gov.br. No caso de 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. No caso de sociedade simples: inscrição do ato constitutivo no Registro Civil de Pessoas Jurídicas do local de sua sede, acompanhada de documento comprobatório de seus administradores. No caso de 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 tem sede a matriz. Em se tratando de sociedade empresária estrangeira com atuação permanente no País: decreto de autorização para funcionamento no Brasil. Salienta-se que os documentos relacionados neste subitem deverão estar acompanhados de todas as alterações ou da consolidação respectiva.

12.3.4.Balanco patrimonial, demonstração de resultado de exercício e demais demonstrações contábeis dos dois últimos exercícios sociais. Os referidos documentos limitar-se-ão ao último exercício no caso de a pessoa jurídica ter sido constituída há menos de dois anos. As pessoas jurídicas criadas no exercício financeiro desta licitação deverão atender a todas as exigências da habilitação e poderão substituir os demonstrativos contábeis pelo balanço de abertura.

12.3.5.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 de outubro de 2014, do Secretário da Receita Federal do Brasil e da Procuradora-Geral da Fazenda Nacional.

12.3.6.Prova de regularidade com a Fazenda Estadual ou Distrital da sede do licitante, relativa à atividade em cujo exercício contrata ou concorre, mediante apresentação de certidão negativa, ou outro equivalente, na forma da lei.

12.3.7.Comprovação de regularidade relativa ao Fundo de Garantia por Tempo de Serviço – FGTS, apresentando o respectivo Certificado de Regularidade fornecido pela Caixa Econômica Federal.

12.3.8.Prova de inexistência de débitos inadimplidos perante a Justiça do Trabalho, mediante a apresentação de Certidão Negativa de Débitos Trabalhistas CNDT, 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.

12.3.9.Declaração do licitante atestando que não emprega menor de dezoito anos em trabalho noturno, insalubre ou perigoso e nem menor de dezesseis anos, em qualquer trabalho, podendo existir menor, a partir de quatorze anos, na condição de aprendiz, nos termos do Art. 7º, Inciso XXXIII, da Constituição Federal, conforme modelo – Anexo II.

12.3.10.Declaração do licitante, sob pena de desclassificação, de que sua proposta econômica compreende 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, conforme modelo – Anexo III.

12.3.11.Certidão negativa de feitos sobre falência expedida pelo distribuidor da sede do licitante, no máximo 30 (trinta) dias da data prevista para abertura das propostas.

12.3.12.Consulta Consolidada de Pessoa Jurídica expedida pelo Tribunal de Contas da União, no máximo 30 (trinta) dias da data prevista para abertura das propostas, no endereço eletrônico: www.tcu.gov.br.

12.3.13.Comprovação do cumprimento de requisitos normativos, conforme modelos - Anexo V:

12.3.13.1.Declaração de ciência dos termos do Edital;

12.3.13.2.Declaração de inexistir fato impeditivo;

12.3.13.3.Declaração de não possuir no quadro societário servidor da ativa do ORC;

12.3.13.4.Declaração de não utilizar trabalho degradante ou forçado;

12.3.13.5.Declaração de cumprimento da reserva de cargo para deficiente e de acessibilidade;

12.3.13.6.Declaração de cumprimento dos requisitos para a habilitação e da proposta; e

12.3.13.7.Declaração de observância do limite de contratação com a Administração Pública.

12.4.Os documentos exigidos para habilitação serão enviados por meio do sistema, em formato digital, no prazo de 2 (duas) horas, contado da solicitação da Pregoeira, prorrogável por igual período, nas seguintes situações:

12.4.1.Por solicitação do licitante, mediante justificativa aceita pela Pregoeira; ou

12.4.2.De ofício, a critério da Pregoeira, quando constatado que o prazo estabelecido não é suficiente para o envio dos documentos exigidos.

12.5.Será exigida a apresentação dos documentos de habilitação apenas do licitante vencedor:

12.5.1.Os documentos relativos à regularidade fiscal constantes deste Edital, somente serão exigidos em momento posterior ao julgamento das propostas, e apenas do licitante mais bem classificado.

12.6.A verificação pela Pregoeira, em sítios eletrônicos oficiais de órgãos e entidades emissores de certidões constitui meio legal de prova, para fins de habilitação.

12.7.Encerrado o prazo para envio da documentação de habilitação exigida neste certame, poderá ser admitida, mediante decisão fundamentada da Pregoeira, a apresentação de novos documentos de habilitação ou a complementação de informações acerca dos documentos já apresentados pelos licitantes, em até 2 (duas) horas, para:

12.7.1.A aferição das condições de habilitação do licitante, desde que decorrentes de fatos existentes à época da abertura do certame;

12.7.2.Atualização de documentos cuja validade tenha expirado após a data de recebimento das propostas;

12.7.3.Suprimento da ausência de documento de cunho declaratório emitido unilateralmente pelo licitante; e

12.7.4.Suprimento da ausência de certidão e/ou documento de cunho declaratório expedido por órgão ou entidade cujos atos gozem de presunção de veracidade e fé pública.

12.8.Findo o prazo assinalado sem o envio da nova documentação, restará preclusa essa oportunidade conferida ao licitante, implicando sua inabilitação.

12.9.Na hipótese de o licitante não atender às exigências para habilitação, a Pregoeira examinará a proposta subsequente e assim sucessivamente, na ordem de classificação, até a apuração de uma proposta que atenda ao presente Edital, observados o prazo e os termos definidos neste instrumento para o envio da proposta e, se necessário, dos documentos complementares, adequada ao último lance ofertado:

12.9.1.Serão disponibilizados para acesso público os documentos de habilitação dos licitantes convocados para a apresentação da documentação habilitatória, após concluídos eventuais procedimentos da Comissão de Contratação, para sanar erros ou falhas que não alterem a substância dos documentos e a sua validade jurídica, observadas as disposições deste Edital.

12.10.A comprovação de regularidade fiscal e trabalhista das microempresas e empresas de pequeno porte somente será exigida para efeito de contratação, e não como condição para participação na licitação, observando-se o seguinte procedimento:

12.10.1.As microempresas e empresas de pequeno porte, por ocasião da participação nesta licitação, deverão apresentar toda a documentação exigida para comprovação de regularidade fiscal e trabalhista, dentre os documentos enumerados neste instrumento para efeito de habilitação, mesmo que esta apresente alguma restrição;

12.10.2.Na hipótese de haver alguma restrição relativa à regularidade fiscal e trabalhista quando da comprovação de que trata o subitem anterior, será assegurado prazo de cinco dias úteis, prorrogável por igual período, para a regularização da documentação, a realização do pagamento ou parcelamento do débito e a emissão de eventuais certidões negativas ou positivas com efeito de certidão negativa;

12.10.3.Para aplicação do disposto no subitem anterior, o prazo para regularização fiscal e trabalhista será contado a partir da divulgação do resultado da fase de habilitação. A prorrogação desse prazo poderá ser concedida, a critério da Pregoeira, quando requerida pelo licitante, mediante apresentação de justificativa;

12.10.4.A abertura da fase recursal em relação ao resultado do certame ocorrerá após o prazo de regularização fiscal e trabalhista de que tratam os dois subitens anteriores;

12.10.5.A não regularização da documentação, no prazo acima previsto, implicará decadência do direito à contratação, sem prejuízo das sanções previstas no Art. 156, da Lei 14.133/21, sendo facultado ao ORC convocar os licitantes remanescentes, na ordem de classificação, ou revogar a licitação;

12.10.6.Se, na ordem de classificação, seguir-se outra microempresa ou empresa de pequeno porte com alguma restrição na documentação fiscal e trabalhista, será concedido o mesmo prazo para regularização.

- 12.11.Somente haverá a necessidade de comprovação do preenchimento de requisitos, mediante apresentação dos documentos originais não digitais, quando houver alguma dúvida em relação à integridade do documento digital ou quando a lei expressamente o exigir.
- 12.12.Não serão aceitos documentos de habilitação com indicação de CNPJ/CPF diferentes, salvo aqueles legalmente permitidos:
- 12.12.1.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 que, pela própria natureza, comprovadamente, forem emitidos somente em nome da matriz.
- 12.13.Os documentos exigidos para fins de habilitação no certame deverão ser organizados na ordem descrita neste instrumento, precedidos por índice correspondente, apresentados em original; ou por cópia autenticada por cartório competente, ou pelo Pregoeiro, ou por membro da Equipe de Apoio ou da Comissão de Contratação; ou publicação em órgão da imprensa oficial. Estando perfeitamente legíveis, sem conter borrões, rasuras, emendas ou entrelinhas e dentro do prazo de validade, considerado o disposto neste Edital. A eventual ausência do referido índice não inabilitará o licitante, sendo que:
- 12.13.1.A prova de autenticidade de cópia de documento público ou particular poderá ser feita perante os agentes do ORC relacionados no item anterior, mediante apresentação de original ou de declaração de autenticidade por advogado, sob sua responsabilidade pessoal;
- 12.13.2.Quando o documento for obtido via Internet sua autenticidade será comprovada no endereço eletrônico nele indicado;
- 12.13.3.Poderá ser utilizada, a critério da Pregoeira, a documentação cadastral de fornecedor, constante dos arquivos do ORC, para comprovação da autenticidade de elementos apresentados pelo licitante.
- 12.14.Na análise dos documentos de habilitação, a Comissão de Contratação poderá sanar erros ou falhas, que não alterem a substância dos documentos e sua validade jurídica, mediante decisão fundamentada, registrada em ata e acessível a todos, atribuindo-lhes eficácia para fins de habilitação e classificação.
- 12.15.Havendo necessidade, a Pregoeira suspenderá a sessão pública inclusive para a realização de diligências com vistas ao saneamento de eventuais erros e falhas dos documentos de habilitação apresentados. Em qualquer hipótese, o seu reinício somente poderá ocorrer mediante aviso prévio no sistema com, no mínimo, vinte e quatro horas de antecedência e a ocorrência será registrada em ata.

13.o.DO ENCAMINHAMENTO DA PROPOSTA VENCEDORA

- 13.1.A proposta final do licitante declarado vencedor - **proposta atualizada** - deverá ser encaminhada no prazo de 2 (duas) horas, a contar da solicitação da Pregoeira no sistema eletrônico, e deverá:
- 13.1.1.Ser elaborada em consonância com as especificações constantes deste Edital e seus Anexos, redigida em língua portuguesa e impressa em uma via em papel timbrado do proponente, quando for o caso, sem emendas, rasuras, entrelinhas ou ressalvas; datada e assinada pelo licitante ou seu representante legal, com indicação: do valor global da proposta; do prazo de entrega; das condições de pagamento; e da sua validade;
- 13.1.2.Conter a indicação do banco, número da conta e agência do licitante vencedor, para fins de pagamento;
- 13.1.3.Estar adequada ao último lance ofertado e a negociação realizada, acompanhada, dos documentos complementares eventualmente solicitados, quando necessários à confirmação daqueles exigidos neste Edital e já apresentados.
- 13.2.Será cotado um único preço para cada item, com a utilização de duas casas decimais, sendo que, nesse último caso, a indicação em contrário está sujeita a correção, observando-se aos seguintes critérios:
- 13.2.1.Falta de dígitos: serão acrescidos zeros;
- 13.2.2.Excesso de dígitos: sendo o primeiro dígito excedente menor que cinco, todo o excesso será suprimido, caso contrário haverá o arredondamento do dígito anterior para mais e os demais excedentes suprimidos.
- 13.3.Os preços deverão ser expressos em moeda corrente nacional, o preço unitário e o total em algarismos e o valor global da proposta em algarismos e por extenso:
- 13.3.1.Existindo discrepância entre o preço unitário e total, resultado da multiplicação do preço unitário pela quantidade, o preço unitário prevalecerá;
- 13.3.2.No caso de divergência entre o valor numérico e o expresso por extenso, prevalecerá o valor expresso por extenso;
- 13.3.3.Fica estabelecido que havendo divergência de preços unitários para um mesmo produto, prevalecerá o de menor valor.
- 13.4.A proposta obedecerá aos termos deste Edital e seus Anexos, não sendo considerada aquela que não corresponda às especificações ali contidas ou que estabeleça vínculo à proposta de outro licitante.
- 13.5.A oferta deverá ser firme e precisa, limitada, rigorosamente, ao objeto deste Edital, sem conter alternativas de preço ou de qualquer outra condição que induza o julgamento a mais de um resultado.
- 13.6.No valor proposto estará incluso todos os custos operacionais, encargos previdenciários, trabalhistas, tributários, comerciais e quaisquer outros que incidam direta ou indiretamente no fornecimento dos bens; inclusive 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.
- 13.7.A proposta final deverá ser documentada nos autos e será levada em consideração no decorrer da execução do contrato e aplicação de eventual sanção ao Contratado:
- 13.7.1.Todas as especificações do objeto contidas na proposta vinculam o Contratado.
- 13.8.As propostas que contenham a descrição do objeto, o valor e os documentos complementares estarão disponíveis na internet, após a homologação.
- 13.9.O prazo de validade da proposta não será inferior a 60 (sessenta) dias, a contar da data de seu encaminhamento.

14.o.DOS RECURSOS

- 14.1.A interposição de recurso referente ao julgamento das propostas, à habilitação ou inabilitação de licitantes, à anulação ou revogação da licitação, observará o disposto no Art. 165, da Lei 14.133/21.
- 14.2.Qualquer licitante poderá, durante o prazo concedido na sessão pública, que no presente certame será de 10 (dez) minutos, de forma imediata após o término do julgamento das propostas e do ato de habilitação ou inabilitação, em campo próprio do sistema eletrônico, manifestar sua intenção de recorrer.
- 14.3.Quando o recurso apresentado impugnar o julgamento das propostas ou o ato de habilitação ou inabilitação do licitante:
- 14.3.1.A intenção de recorrer deverá ser manifestada imediatamente, sob pena de preclusão;
- 14.3.2.O prazo para apresentação das razões recursais será iniciado na data de intimação ou de lavratura da ata de habilitação ou inabilitação.
- 14.4.O prazo recursal é de 03 (três) dias úteis, contados da data de intimação ou de lavratura da ata.

14.5.As razões do recurso deverão ser apresentadas, exclusivamente, da seguinte forma:

14.5.1.Em campo próprio do sistema eletrônico.

14.6.O recurso será dirigido à autoridade que tiver editado o ato ou proferido a decisão recorrida, a qual poderá reconsiderar o ato ou a decisão no prazo de 03 (três) dias úteis, ou, nesse mesmo prazo, encaminhar o recurso com a sua manifestação à autoridade superior, a qual deverá proferir sua decisão no prazo de 10 (dez) dias úteis, contado do recebimento dos autos.

14.7.Os recursos interpostos fora do prazo não serão conhecidos.

14.8.O prazo para apresentação de contrarrazões ao recurso pelos demais licitantes será de 03 (três) dias úteis, contados da data da intimação pessoal ou da divulgação da interposição do recurso, assegurada a vista imediata dos elementos indispensáveis à defesa de seus interesses.

14.9.O recurso e o pedido de reconsideração terão efeito suspensivo do ato ou da decisão recorrida até que sobrevenha decisão final da autoridade competente.

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

14.11.Os autos do processo permanecerão com vista franqueada aos interessados no seguinte sítio:
<https://www.portaldecompraspublicas.com.br/>.

15.o.DA HOMOLOGAÇÃO

15.1.Encerradas as fases de julgamento e habilitação, e esgotados os recursos administrativos, o processo licitatório será encaminhado à autoridade superior, que poderá:

15.1.1.Determinar o retorno dos autos para saneamento de irregularidades;

15.1.2.Revogar a licitação por motivo de conveniência e oportunidade;

15.1.3.Proceder à anulação da licitação, de ofício ou mediante provocação de terceiros, sempre que presente ilegalidade insanável;

15.2.4.Adjudicar o objeto e homologar a licitação.

16.o.DO CONTRATO

16.1.Após a homologação pela autoridade superior do ORC, o licitante vencedor será convocado para, dentro do prazo de 05 (cinco) dias consecutivos da data de recebimento da notificação, e nas condições estabelecidas neste Edital e seus anexos, assinar o respectivo contrato, podendo o mesmo sofrer alterações nos termos definidos pela Lei 14.133/21:

16.1.1.O prazo de convocação poderá ser prorrogado uma vez, por igual período, mediante solicitação da parte durante seu transcurso, devidamente justificada, e desde que o motivo apresentado seja aceito pela Administração;

16.1.2.A recusa injustificada do adjudicatário em assinar o contrato no prazo estabelecido pela Administração caracterizará o descumprimento total da obrigação assumida e o sujeitará às penalidades legalmente estabelecidas:

16.1.2.1.A regra do subitem anterior não se aplicará aos licitantes remanescentes convocados na forma estabelecida neste dispositivo;

16.1.3.Decorrido o prazo de validade da proposta indicado neste Edital sem convocação para a contratação, ficarão os licitantes liberados dos compromissos assumidos.

16.2.Na hipótese de o vencedor da licitação não assinar o contrato no prazo e nas condições estabelecidas, outro licitante poderá ser convocado, respeitada a ordem de classificação, para celebrar a contratação, ou instrumento hábil, nas condições propostas pelo licitante vencedor, sem prejuízo da aplicação das sanções previstas na Lei 14.133/21, e em outras legislações aplicáveis.

16.3.Na assinatura do contrato será exigida a comprovação de todas as condições de habilitação consignadas neste Edital, que deverão ser mantidas pelo Contratado durante a vigência do referido contrato.

16.4.O contrato que eventualmente venha a ser assinado pelo licitante vencedor, poderá ser alterado com a devida justificativa, unilateralmente pelo Contratante ou por acordo entre as partes, nos casos e condições previstas nos Arts. 124 a 136 e sua extinção, formalmente motivada nos autos do processo, assegurados o contraditório e a ampla defesa, ocorrerá nas hipóteses e disposições dos Arts. 137 a 139, todos da Lei 14.133/21; e o fornecimento realizado de forma parcelada.

16.5.Nas alterações unilaterais a que se refere o inciso I, do caput do Art. 124, da Lei 14.133/21, o Contratado será obrigado a aceitar, nas mesmas condições contratuais, acréscimos ou supressões que se fizerem nas compras, de até o respectivo limite fixado no Art. 125, do mesmo diploma legal, do valor inicial atualizado do contrato. Nenhum acréscimo ou supressão poderá exceder o limite estabelecido, salvo as supressões resultantes de acordo celebrado entre os contratantes.

17.o.DO REAJUSTAMENTO EM SENTIDO ESTRITO - REAJUSTE

17.1.Os preços inicialmente contratados são fixos e irrevogáveis no prazo de um ano contado da data do orçamento estimado, em 05/05/2026.

17.2.Após o interregno de um ano, e independentemente de pedido do Contratado, os preços iniciais serão reajustados, mediante a aplicação, pelo Contratante, do seguinte parâmetro, exclusivamente para as obrigações iniciadas e concluídas após a ocorrência da anualidade: Índice Nacional de Preços ao Consumidor Amplo IPCA-IBGE.

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

17.4.No caso de atraso ou não divulgação do índice de reajustamento, o Contratante pagará ao Contratado a importância calculada pela última variação conhecida, liquidando a diferença correspondente tão logo seja divulgado o índice definitivo.

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

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

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

17.8.O registro da variação do valor contratual para fazer face ao reajuste de preços poderá ser realizado por simples apostila.

17.9.O prazo para resposta ao pedido de restabelecimento do equilíbrio econômico-financeiro, quando for o caso, será de até um mês, contado da data do fornecimento da documentação comprobatória do fato imprevisível ou previsível de consequência incalculável, observadas as disposições dos Arts. 124 a 136, da Lei 14.133/21.

18.o.DA COMPROVAÇÃO DE EXECUÇÃO E RECEBIMENTO DO OBJETO

18.1.Executada a presente contratação e observadas as condições de adimplemento das obrigações pactuadas, os procedimentos e condições para receber o seu objeto pelo Contratante obedecerão, conforme o caso, às disposições do Art. 140, da Lei 14.133/21.

18.2.Serão designados pelo ORC representantes com atribuições de Gestor e Fiscal do respectivo contrato, nos termos da norma vigente, especialmente para acompanhar e fiscalizar a sua execução, respectivamente, permitida a contratação de terceiros para assistência e subsídio de informações pertinentes a essas atribuições.

19.o.DAS OBRIGAÇÕES DO CONTRATANTE E DO CONTRATADO

19.1.Obrigações do Contratante:

19.1.1.Efetuar o pagamento relativo ao objeto contratado efetivamente realizado, de acordo com as cláusulas do respectivo contrato ou outros instrumentos hábeis;

19.1.2.Proporcionar ao Contratado todos os meios necessários para a fiel execução do objeto da presente contratação, nos termos do correspondente instrumento de ajuste;

19.1.3.Notificar o Contratado sobre qualquer irregularidade encontrada quanto à qualidade dos produtos ou serviços, exercendo a mais ampla e completa fiscalização, o que não exime o Contratado de suas responsabilidades pactuadas e preceitos legais;

19.1.4.Outras obrigações estabelecidas e relacionadas na Minuta do Contrato - Anexo IV.

19.2.Obrigações do Contratado:

19.2.1.Responsabilizar-se por todos os ônus e obrigações concernentes à legislação fiscal, civil, tributária e trabalhista, bem como por todas as despesas e compromissos assumidos, a qualquer título, perante seus fornecedores ou terceiros em razão da execução do objeto contratado;

19.2.2.Substituir, arcando com as despesas decorrentes, os materiais ou serviços que apresentarem defeitos, alterações, imperfeições ou quaisquer irregularidades discrepantes às exigências do instrumento de ajuste pactuado, ainda que constatados somente após o recebimento ou pagamento;

19.2.3.Não transferir a outrem, no todo ou em parte, o objeto da contratação, salvo mediante prévia e expressa autorização do Contratante;

19.2.4.Manter, durante a vigência do contrato ou outros instrumentos hábeis, em compatibilidade com as obrigações assumidas, todas as condições de habilitação e qualificação exigidas no respectivo processo contratação direta por Dispensa de Licitação, conforme o caso, apresentando ao Contratante os documentos necessários, sempre que solicitado;

19.2.5.Emitir Nota Fiscal correspondente à sede ou filial da empresa que efetivamente participou do certame e consequentemente apresentou a documentação exigida na fase de habilitação;

19.2.6.Executar todas as obrigações assumidas sempre com observância a melhor técnica vigente, enquadrando-se, rigorosamente, dentro dos preceitos legais, normas e especificações técnicas correspondentes;

19.2.7.Outras obrigações estabelecidas e relacionadas na Minuta do Contrato - Anexo IV.

20.o.DO PAGAMENTO

20.1.O pagamento será realizado mediante processo regular e em observância às normas e procedimentos adotados pelo ORC, bem como as disposições dos Arts. 141 a 146 da Lei 14.133/21; da seguinte maneira: Após entrega dos produtos, mensalmente

20.2.O desembolso máximo do período, não será superior ao valor do respectivo adimplemento, de acordo com o cronograma aprovado, quando for o caso, e sempre em conformidade com a disponibilidade de recursos financeiros.

20.3.Nenhum valor será pago ao Contratado enquanto pendente de liquidação qualquer obrigação financeira que lhe for imposta, em virtude de penalidade ou inadimplência, a qual poderá ser compensada com o pagamento pendente, sem que isso gere direito a acréscimo de qualquer natureza.

20.4.Nos casos de eventuais atrasos de pagamento nos termos deste instrumento, e desde que o Contratado não tenha concorrido de alguma forma para o atraso, será admitida a compensação financeira, devida desde a data limite fixada para o pagamento até a data correspondente ao efetivo pagamento da parcela. Os encargos moratórios devidos em razão do atraso no pagamento serão calculados com utilização da seguinte fórmula: $EM = N \times VP \times I$, onde: EM = encargos moratórios; N = número de dias entre a data prevista para o pagamento e a do efetivo pagamento; VP = valor da parcela a ser paga; e I = índice de compensação financeira, assim apurado: $I = (TX \div 100) \div 365$, sendo TX = percentual do IPCA-IBGE acumulado nos últimos doze meses ou, na sua falta, um novo índice adotado pelo Governo Federal que o substitua. Na hipótese do referido índice estabelecido para a compensação financeira venha a ser extinto ou de qualquer forma não possa mais ser utilizado, será adotado, em substituição, o que vier a ser determinado pela legislação então em vigor.

21.o.DAS INFRAÇÕES ADMINISTRATIVAS E SANÇÕES

21.1.O licitante ou o Contratado será responsabilizado administrativamente, facultada a defesa no prazo legal do interessado, pelas infrações previstas no Art. 155, da Lei 14.133/21 e serão aplicadas, na forma, condições, regras, prazos e procedimentos definidos nos Arts. 156 a 163, do mesmo diploma legal, as seguintes sanções: a – advertência aplicada exclusivamente pela infração administrativa de dar causa à inexecução parcial do contrato, quando não se justificar a imposição de penalidade mais grave; b – multa de mora de 0,5% (zero vírgula cinco por cento) aplicada sobre o valor do contrato, por dia de atraso injustificado na execução do objeto da contratação; c – multa de 10% (dez por cento) sobre o valor do contrato por qualquer das infrações administrativas previstas no referido Art. 155; d – impedimento de licitar e contratar no âmbito da Administração Pública direta e indireta do ente federativo que tiver aplicado a sanção, pelo prazo máximo de três anos, aplicada ao responsável pelas infrações administrativas previstas nos incisos II, III, IV, V, VI e VII do caput do referido Art. 155, quando não se justificar a imposição de penalidade mais grave; e – declaração de inidoneidade para licitar ou contratar no âmbito da Administração Pública direta e indireta de todos os entes federativos, pelo prazo mínimo de três anos e máximo de seis anos, aplicada ao responsável pelas infrações administrativas previstas nos incisos VIII, IX, X, XI e XII do caput do referido Art. 155, bem como pelas infrações administrativas previstas nos incisos II, III, IV, V, VI e VII do caput do mesmo artigo que justifiquem a imposição de penalidade mais grave que a sanção referida no § 4º do referido Art. 156; f – aplicação cumulada de outras sanções previstas na Lei 14.133/21.

21.2.Se o valor da multa ou indenização devida não for recolhido no prazo de 15 (quinze) dias após a comunicação ao Contratado, será automaticamente descontado da primeira parcela do pagamento a que o Contratado vier a fazer jus, acrescido de juros moratórios de 1% (um por cento) ao mês, ou, quando for o caso, cobrado judicialmente.

22.0.DAS OBRIGAÇÕES PERTINENTES À LGPD

22.1.As partes contratantes deverão cumprir a Lei nº 13.709, de 14 de Agosto de 2018, que é a Lei Geral de Proteção de Dados Pessoais LGPD, quanto a todos os dados pessoais a que tenham acesso em razão deste certame ou do termo de ajuste que eventualmente venha a ser firmado, a partir da apresentação da proposta no procedimento de contratação, independentemente de declaração ou de aceitação expressa.

22.2.Os dados obtidos somente poderão ser utilizados para as finalidades que justificaram seu acesso e de acordo com a boa-fé e com os princípios do Art. 6º, da Lei 13.709/18.

22.3.É vedado o compartilhamento com terceiros de qualquer dado obtido, fora das hipóteses permitidas em Lei.

22.4.Outras obrigações estabelecidas e relacionadas na Minuta do Contrato - Anexo IV.

23.0.DAS DISPOSIÇÕES GERAIS

23.1.Será divulgada ata da sessão pública no sistema eletrônico.

23.2.Não havendo expediente ou ocorrendo qualquer fato superveniente que impeça a realização do certame na data marcada, a sessão será automaticamente transferida para o primeiro dia útil subsequente, no mesmo horário anteriormente estabelecido, desde que não haja comunicação em contrário, pela Pregoeira.

23.3.Todas as referências de tempo no Edital, nos seus anexos, no aviso e durante a sessão pública observarão o horário de Brasília – DF.

23.4.A homologação do resultado desta licitação não implicará direito à contratação.

23.5.As normas disciplinadoras da licitação serão sempre interpretadas em favor da ampliação da disputa entre os interessados, desde que não comprometam o interesse do ORC, o princípio da isonomia, a finalidade e a segurança da contratação.

23.6.Os licitantes assumem todos os custos de preparação e apresentação de suas propostas e o ORC não será, em nenhum caso, responsável por esses custos, independentemente da condução ou do resultado do processo licitatório.

23.7.Para todos os efeitos, na contagem dos prazos estabelecidos neste Edital e seus anexos, excluir-se-á o dia do início e incluir-se-á o do vencimento. Só se iniciam e vencem os prazos em dias de expediente no ORC.

23.8.O desatendimento de exigências formais não essenciais não importará o afastamento do licitante, desde que seja possível o aproveitamento do ato, observados os princípios da isonomia e do interesse público.

23.9.Em caso de divergência entre disposições do Edital e de seus anexos ou demais peças que compõem o processo, prevalecerá as do Edital.

23.10.O Edital e seus anexos também estão disponibilizados na íntegra no endereço eletrônico: <https://www.portaldecompraspublicas.com.br/>; no Portal Nacional de Contratações Públicas PNCP; e poderão ser lidos, e quando for o caso obtidos, mediante processo regular e observados os procedimentos definidos pelo ORC, no endereço: Av Raimundo Ferreira, SN – Joao Cordeiro – Tabira – PE, nos horários normais de expediente: das 08:00 as 12:00 horas e das 14:00 Às 18:00 horas; mesmo endereço e horário nos quais os autos do processo administrativo permanecerão com vista franqueada aos interessados.

23.11.Para dirimir eventuais controvérsias decorrentes deste certame, excluído qualquer outro, o foro competente é o da Tabira, Estado de Pernambuco.

Tabira - PE, 05 de Maio de 2026.

AURYSIA LIBERAL PEREIRA
Pregoeira Oficial



ESTADO DE PERNAMBUCO
FUNDO MUNICIPAL DE SAÚDE DE TABIRA
SETOR DE CONTRATAÇÃO

ANEXO I - PREGÃO ELETRÔNICO Nº 00019/2026

TERMO DE REFERÊNCIA - ESPECIFICAÇÕES

1.0.DO OBJETO

1.1.Constitui objeto desta licitação: Aquisição parcelada de Gêneros Alimentícios, por período de 12 (doze) meses, visando atender ao Fundo Municipal de Saúde de Tabira/PE.

2.0.DA JUSTIFICATIVA

2.1.A contratação acima descrita, que será processada nos termos deste instrumento convocatório, especificações técnicas e informações complementares que o acompanham, quando for o caso, justifica-se: Pela necessidade da devida efetivação de compra para suprir demanda específica – Aquisição parcelada de Gêneros Alimentícios, por período de 12 (doze) meses, visando atender ao Fundo Municipal de Saúde de Tabira/PE – considerada oportuna e imprescindível, bem como relevante medida de interesse público; e ainda, pela necessidade de desenvolvimento de ações continuadas para a promoção de atividades pertinentes, visando à maximização dos recursos em relação aos objetivos programados, observadas as diretrizes e metas definidas nas ferramentas de planejamento aprovadas.

2.2.As características e especificações do objeto ora licitado são:

CÓDIGO	DISCRIMINAÇÃO	UNIDADE	QUANTIDADE	PREÇO UNIT.	PREÇO TOTAL
1	Açafrão-da-terra (cúrcuma) em pó, 100% natural, moído fino, sem adição de conservantes ou corantes artificiais. Cor amarelo intensa característica, aroma e sabor típicos. Embalagem resistente e lacrada, com peso líquido de 1kg. Deve conter rótulo com informações obrigatórias: nome do produto, ingredientes, data de fabricação, validade, lote, peso líquido e CNPJ do fabricante. Validade mínima de 12 meses a partir da entrega.	Kg	30	25,70	771,00
2	ACHOCOLATADO EM PÓ – Obtido pela mistura de cacau em pó solúvel, maltodextrina, sal, aromatizantes e emulsificante lecitina de soja. Não contém glúten. Isento de sujidades e materiais estranhos, admitindo teor máximo de 3% de umidade. Acondicionado em embalagens plásticas, atóxicas com 400 G.	PCT	50	17,43	871,50
3	AÇUCAR – obtido da cana de açúcar, tipo CRISTAL, com aspecto, cor, e odor característico, admitindo umidade máxima de 0,3ppm, sem fermentação, isento e sujidade, parasitas, materiais terrosos e detritos animais ou vegetais. Acondicionado em saco plástico atóxico de 1 kg e sub embalagem FARDOS COM 30 PACT DE 1 KG.	FARDO	150	134,98	20.247,00
4	ADOÇANTE STÉVIA – Composto a base de estévia 100 %, líquido, acondicionado em FRASCO C/ 80 ML.	UND	50	9,75	487,50
5	AMEIXA EM CALDA SEM CAROÇO – Fruto em calda, sem caroço, com cor, odor e sabor característicos, isento de sujidades, parasitas e larvas. Acondicionado em embalagem apropriada (lata ou plástico grau alimentício), íntegra e lacrada, contendo identificação do produto, data de fabricação e validade. Unidade: KG	KG	30	43,06	1.291,80
6	Arroz branco tipo 1, grãos inteiros, limpos, polidos, sem impurezas, livres de insetos e matérias estranhas. Embalado em pacote plástico resistente de 1kg. Produto com validade mínima de 6 meses a partir da entrega. Embalagem lacrada com rótulo contendo nome do produto, lote, data de fabricação, validade, peso líquido, fabricante e CNPJ. FARDO COM 30 PACT DE 1 KG.	FARDO	50	134,60	6.730,00
7	ARROZ INTEGRAL – Tipo 1, constituído de grãos inteiros, com teor de umidade máxima de 15%, isento e sujidade, parasitas, materiais terrosos e detritos animais ou vegetais. Acondicionado em saco plástico transparente atóxico com 1 kg. FARDO COM 30 KG	FARDO	50	168,84	8.442,00
8	Arroz tipo 1 parboilizado, grãos inteiros, uniformes, firmes e isentos de matérias estranhas, impurezas, carunchos ou umidade excessiva. Produto limpo, seco, polido e devidamente embalado em pacotes plásticos resistentes de 1kg (ou conforme necessidade). Embalagem lacrada e rotulada com as seguintes informações: nome do produto, tipo, lote, data de fabricação e validade, peso líquido, nome e CNPJ do fabricante. Validade mínima de 6 meses a partir da data de entrega. FARDO COM 30 PACT	FARDO	200	143,96	28.792,00
9	AVEIA EM FLOCOS FINOS: produzido em grão íntegro prensado, ideal para o preparo de mingau de aveia e diversas receitas. Embalagem com 450g.	PCT	200	10,46	2.092,00

10	AZEITONA EM CONSERVA – Sem caroço, aspecto cor, odor e sabor característico acondicionado em embalagem específica C/ 500 G.	PCT	200	21,60	4.320,00
11	BATATA PALHA – Produto obtido a partir de batata selecionada, frita, com coloração dourada característica, crocante, isenta de sujidades, parasitas e larvas. Acondicionada em embalagem plástica específica, íntegra e lacrada, em pacotes de 1 kg.	PCT	30	41,79	1.253,70
12	BISCOITO DOCE TIPO MARIA – Composição básica de farinha de trigo, gordura vegetal hidrogenada, extrato de malte, açúcar, sal, soro de leite, fermento biológico, estabilizante lecitina de soja e aromatizante. Acondicionado em embalagem de PACOTE COM 400 G e sub embalagem CAIXA COM 20 PACTES DE 400G.	CX	100	130,26	13.026,00
13	BISCOITO INTEGRAL – Composto por farinha de trigo integral, Acondicionado em embalagem PACOTE C/ 156 G CONTENDO 6 UNIDADES DE 26 G	PCT	400	5,91	2.364,00
14	BISCOITO SALGADO TIPO CREAM–CRACKER – Composição básica de farinha de trigo, gordura vegetal hidrogenada, extrato de malte, açúcar, sal, soro de leite, fermento biológico, estabilizante lecitina de soja e aromatizante. Acondicionado em embalagem de PACOTE COM 400 G e sub embalagem CAIXA COM 20 PACOTES DE 400G.	CX	150	125,62	18.843,00
15	CAFÉ EM PÓ – Torrado e moído, isento de grãos pretos / verdes / fermentados, sabor residual típico, cor castanho claro a médio, qualidade global superior entre 6,51 e 7,6 pontos na escala sensorial. Embalados em Pacotes C/ 250 G. FARDO COM 20 PACTE DE 250G	FARDO	300	342,54	102.762,00
16	CALDO CULINÁRIO, SABOR GALINHA – Tempero industrializado, acondicionado em embalagem específica CARTELA C/ 24 caixinhas de 19 G.	CX	50	26,43	1.321,50
17	CHA DE BOLDO	KG	30	52,06	1.561,80
18	CHA DE CAMOMILA CAIXA COM 10 UND.	KG	30	40,45	1.213,50
19	CHÁ DE ERVA CIDREIRA CAIXA COM 10 UND.	KG	30	63,71	1.911,30
20	CHÁ DE ERVA DOCE	KG	30	57,25	1.717,50
21	CHÁ DE HORTELÃ CAIXA COM 10 UND.	KG	30	6,03	180,90
22	Chimichurri desidratado, mistura de ervas e especiarias típicas, sem corantes ou conservantes artificiais, aroma e sabor característicos. Embalagem resistente e lacrada, com peso líquido de 1kg. Produto deve conter rótulo com nome, ingredientes, data de fabricação, validade, lote, peso líquido e CNPJ do fabricante. Validade mínima de 12 meses a partir da entrega.	Kg	100	43,03	4.303,00
23	Chocolate em pó 50% cacau, próprio para uso culinário, com teor de cacau mínimo de 50%. Produto seco, homogêneo, solúvel, com cor e sabor característicos, isento de grumos, umidade, impurezas ou qualquer corpo estranho. Embalagem de 200g, original de fábrica, lacrada e com rótulo contendo: nome do produto, ingredientes, valor nutricional, peso líquido, data de fabricação, validade, lote e CNPJ do fabricante. Validade mínima de 6 meses a partir da entrega. Emb 200g	Unidade	100	20,70	2.070,00
24	COCO RALADO – Produto obtido da polpa do coco desidratada e ralada, com coloração branca característica, odor e sabor próprios, isento de sujidades, parasitas e larvas. Acondicionado em embalagem apropriada para alimentos, íntegra e lacrada. Unidade: KG	KG	30	9,29	278,70
25	COLORÍFICO EM PÓ – Fino, homogêneo, dessecados e moídos, coloração vermelho intenso, aspecto, cor, odor e sabor característico. Isento ode materiais estranhos. Acondicionado em embalagens plásticas, atóxicas, resistente e hermeticamente vedada, pacotes com 500 G e sub embalagem FARDO com 10 pacotes de 100 G. SEM SAL	FARDO	150	28,30	4.245,00
26	Cominho: em pó acondicionado em pacote de 200g SEM SAL	PCT	150	5,37	805,50
27	Creme de leite, com teor de gordura entre 17% e 25%, esterilizado, do tipo UHT (caixinha longa vida) ou pasteurizado, pronto para consumo, sem conservantes artificiais. Embalagem de 200g, original de fábrica, lacrada e em perfeitas condições. O rótulo deve conter: nome do produto, ingredientes, valor nutricional, data de fabricação, validade, lote, peso líquido e CNPJ do fabricante. Validade mínima de 4 meses a partir da entrega. Produto com registro no órgão competente (ANVISA ou MAPA).	Unidade	2000	5,00	10.000,00
28	DOCE EM BARRA DE BANANA: Embalagem em plástico no formato cilindro com 600 gramas	UND	500	7,10	3.550,00
29	DOCE EM BARRA DE GOIABA: Embalagem em plástico no formato cilindro com 600 gramas	UND	500	9,44	4.720,00
30	Dueto de milho e ervilha, produto em sachê, contendo milho e ervilha cozidos, limpos e sem impurezas. Embalagem original, hermeticamente fechada, com peso líquido entre 170g e 200g. Produto esterilizado, pronto para consumo, com validade mínima de 12 meses a partir da entrega. Rotulagem conforme legislação vigente, contendo informações obrigatórias do fabricante, lote, data de fabricação e validade. (SACHÊ)	Unidade	1000	4,12	4.120,00
31	ERVAS FINAS – Mistura de ervas desidratadas (salsa, cebolinha, manjerição, orégano, entre outras), com cor, aroma e sabor característicos, isenta de sujidades, parasitas e larvas. Acondicionada em embalagem apropriada para alimentos. Unidade: KG	KG	30	25,63	768,90
32	ERVILHA – Em conserva, imerso em composição líquida de cobertura, grãos inteiros, aspecto cor, odor e sabor característico. Acondicionado	LATA	300	4,59	1.377,00

	em embalagem específica com 200 G (considerando peso líquido drenado)				
33	EXTRATO DE TOMATE – Polpa de tomate, sal. Embalagem plástica atóxica com 340 G.	UND	3000	4,32	12.960,00
34	FARELO DE AVEIA – Fonte de fibras, contém B–Q, acondicionado em embalagem CX específica C/ 200 G.	PCT	60	3,85	231,00
35	FARINHA DE MANDIOCA – Torrada, seca, fina, tipo 1, branca, isenta de sujidades. Acondicionada em embalagens plásticas transparentes atóxicas com 1 KG.	PCT	600	7,76	4.656,00
36	Farinha de milho amarela em flocos: Produzida a partir da moagem do milho, isenta de matéria terrosa e parasitos. Não poderá estar úmida. Embalagem de 500 gramas.	PCT	300	2,96	888,00
37	FARINHA DE TRIGO COM FERMENTO – Fina, tipo 1, branca, isenta de sujidades. Acondicionada em embalagens plásticas transparentes atóxicas com 1 KG.	PCT	700	6,37	4.459,00
38	FARINHA DE TRIGO SEM FERMENTO – Fina, tipo 1, branca, isenta de sujidades. Acondicionada em embalagens plásticas transparentes atóxicas com 1 KG.	PCT	350	5,06	1.771,00
39	FÉCULA DE TAPIOCA – Goma fina, tipo 1, branca, isenta de sujidades. Acondicionada em embalagem plástica transparente atóxica com 1 KG.	PCT	400	7,42	2.968,00
40	FEIJÃO CARIOCA – Tipo 1, novo, constituído de grãos inteiros e sadios, com teor de umidade permitida em lei, isento e sujidade, parasitas, materiais terrosos e detritos animais ou vegetais. Acondicionado em saco plástico transparente atóxico com 1 kg, sub embalagem FARDO com 30 pacotes de 1 KG	FARDO	100	254,59	25.459,00
41	FEIJÃO DE CORDA, EMBALADO EM SACO PLASTICO TRANSPARENTE DE POLIETILENO, COM DADOS DE IDENTIFICAÇÃO DO PRODUTO, MARCA DO FABRICANTE, PRAZO DE VALIDADE, TIPO 1, FARDO COM 30 PACOTES DE 1KG	FARDO	100	271,64	27.164,00
42	Fermento químico em pó, próprio para panificação e confeitaria. Produto seco, fino, homogêneo, sem grumos, odor e sabor característicos. Embalagem de 100g, lacrada, original de fábrica, contendo informações obrigatórias no rótulo: nome do produto, composição, data de fabricação, validade, lote, CNPJ do fabricante e peso líquido. Validade mínima de 6 meses a partir da entrega. Produto deve estar registrado conforme exigências da ANVISA. Emb 100g	Unidade	50	5,01	250,50
43	FLOCOS DE MILHO – Pré cozido, aspecto cor, odor e sabor característico, isentos de sujidades. Parasitas e larva. Acondicionado em embalagens específicas, pacotes com 500 G e sub embalagem FARDO com 30 pacotes de 500 g.	FARDO	60	78,49	4.709,40
44	GELATINA DIET – Produto em pó, diet (sem adição de açúcar), com cor, odor e sabor característicos, isento de sujidades, parasitas e larvas. Acondicionado em embalagem original do fabricante, íntegra e lacrada de 1 kg.	KG	30	58,79	1.763,70
45	IOGURTE – Produto obtido a partir da fermentação do leite, com aspecto, cor, odor e sabor característicos, isento de sujidades, parasitas e larvas. Acondicionado em embalagem plástica apropriada, íntegra e lacrada, contendo identificação do produto, data de fabricação e validade. Unidade: LITRO	LITRO	1000	9,02	9.020,00
46	Leite condensado integral, com teor mínimo de sólidos totais de 65%, embalagem original de fábrica, lacrada, com peso líquido aproximado de 395g. Produto pronto para consumo, sem adição de conservantes artificiais. O rótulo deve conter: nome do produto, ingredientes, valor nutricional, lote, data de fabricação, validade mínima de 6 meses a partir da entrega e CNPJ do fabricante. Produto registrado no órgão competente (ANVISA ou MAPA). Cx 395g	Unidade	600	10,99	6.594,00
47	LEITE DE COCO – Produto obtido da extração da polpa do coco, com cor, odor e sabor característicos, isento de sujidades, parasitas e larvas. Acondicionado em embalagem apropriada para alimentos, íntegra e lacrada, com identificação e validade. Unidade: LITRO	LITRO	30	17,67	530,10
48	Leite em pó desnatado, solúvel, com no máximo 1% de gordura, sem adição de açúcar. Produto em pó homogêneo, com coloração branco–amarelada clara, odor e sabor característicos. Embalagem com 200g, hermeticamente fechada, original de fábrica, com rótulo contendo: nome do produto, ingredientes, tabela nutricional, lote, data de fabricação e validade, CNPJ e endereço do fabricante. Validade mínima de 12 meses a partir da data de entrega. Produto deve estar registrado na ANVISA ou MAPA. pct 200g	Pacote	2000	10,09	20.180,00
49	LEITE EM PÓ INTEGRAL – acondicionado em embalagens herméticamente fechadas, aluminizadas com 200 G.	PCT	2000	9,39	18.780,00
50	LEITE EM PÓ SEM LACTOSE – Aspecto: pó fino, cor branca a levemente amarelada, odor e sabor característicos, isento de sujidades, parasitas e larvas. Produto sem lactose, devidamente registrado no órgão competente, com data de fabricação e validade. Acondicionado em embalagem plástica específica, lacrada e íntegra, em pacotes de 200 g, com subembalagem em FARDO, contendo 50 pacotes de 200 g.	FARDO	30	379,48	11.384,40

51	LOURO – Folhas secas de louro, inteiras, com coloração e aroma característicos, isentas de sujidades, parasitas e larvas. Acondicionado em embalagem apropriada, íntegra e lacrada.Unidade: KG	KG	10	45,48	454,80
52	MACARRÃO FINO – Tipo espaguete, massa seca, aspecto cor, odor e sabor característico, obtido pela composição de farinha especial, ovos e demais substâncias permitidas, isento de sujidades e parasitas. Acondicionado em embalagens plásticas transparentes atóxicas pacotes com 500 G e sub embalagem FARDO com 20 pacotes de 500 G.	FARDO	500	86,96	43.480,00
53	Macarrão tipo parafuso (fusilli), elaborado com sêmola de trigo durum, enriquecido com ferro e ácido fólico. Embalado em pacote plástico resistente, 300g. Cor amarelo claro uniforme, sem odor estranho, sem presença de umidade ou corpo estranho. Deve apresentar rotulagem conforme legislação vigente da ANVISA e registro no órgão competente (MAPA ou ANVISA). Validade mínima de 12 meses a partir da entrega. pct 300g	Pacote	2000	8,64	17.280,00
54	Maionese tradicional, em sachê com 200g, pronta para consumo, com textura homogênea, cor característica e sabor equilibrado. Produto deve estar em embalagem original, lacrada, com validade mínima de 3 meses a partir da entrega. O rótulo deve conter informações obrigatórias: nome do produto, ingredientes, valor nutricional, lote, data de fabricação, validade, peso líquido e CNPJ do fabricante. Produto registrado conforme normas da ANVISA. Sachê 200g	Unidade	600	4,40	2.640,00
55	Maizena Amido De Milho 200g	UND	250	5,25	1.312,50
56	MANJERICÃO – Folhas secas de manjeriçao, com coloração verde característica, aroma e sabor próprios, isentas de sujidades, parasitas e larvas. Acondicionado em embalagem apropriada, íntegra e lacrada.Unidade: KG	KG	15	52,79	791,85
57	Margarina 1 kg: composta por óleos vegetais líquidos e interesterificados, água, sal, leite reconstituído, vitaminas, estabilizantes conservadores, antioxidantes, corantes natural de urucum e cúrcuma e idêntico ao natural betacaroteno. Não contém glúten. Embalagem de 1 kg.	UND	1200	15,79	18.948,00
58	Margarina 15kg: composta por óleos vegetais líquidos e interesterificados, água, sal, leite desnatado reconstituído, soro de leite reconstituído, vitaminas, estabilizantes conservadores, antioxidantes, corantes natural de urucum e cúrcuma e idêntico ao natural betacaroteno. Não contém glúten.Embalagem de 15kg.	UND	200	188,36	37.672,00
59	MARGARINA LIGHT – Composta por óleos vegetais, aspecto cor, odor e sabor característico, sem ranço, Acondicionado em embalagem plástica atóxica pote de 250.	UND	200	6,49	1.298,00
60	MASSA PARA LASANHA: Pacote 500g. Corante Artificial : Não Contém Orgânico: Não Tipo 1: para Lasanha Ingredientes: Sêmola de trigo enriquecida com ferro e ácido fólico e corantes: urucum e cúrcuma.	UND	100	9,70	970,00
61	Milho em Conserva Sem Glúten Sachê 170g	UND	500	4,10	2.050,00
62	MILHO PARA MUNGUNZÁ – Grãos amarelos inteiros, aspecto cor, odor e sabor característico, isento de presença de umidade, fermentação,ranço, sujidades, parasitas e larvas. Acondicionado em embalagem plástica transparente atóxica com 500 G e sub embalagemcom 20 pacotes de 500 G.	FARDO	10	82,74	827,40
63	MILHO VERDE – Em conserva, imerso em composição líquida de cobertura, grãos inteiros, aspecto cor, odor e sabor característico. Acondicionado em embalagem específica com 200 G (considerando peso líquido drenado)	LT	600	5,00	3.000,00
64	MOLHO BARBECUE – Molho pronto para consumo, com coloração, odor e sabor característicos, isento de sujidades, parasitas e larvas.Acondicionado em embalagem apropriada para alimentos, íntegra e lacrada, devidamente identificada.Unidade: LITRO	LITRO	50	19,85	992,50
65	Molho Inglês 1 litro	UND	50	16,85	842,50
66	MOLHO MADEIRA – Molho pronto para consumo, com cor, odor e sabor característicos, isento de sujidades, parasitas e larvas.Acondicionado em embalagem apropriada para alimentos, íntegra e lacrada, com identificação do produto, data de fabricação e validade.Unidade: LITRO	LITRO	50	19,11	955,50
67	Mostarda 1 litro	UND	100	13,35	1.335,00
68	ÓLEO DE SOJA – Comestível, obtido da soja, sem aditivo, isento de ranço e substâncias estranhas. Acondicionado em embalagem Lata ou Garrafa plástica transparente atóxica com 900 ML e sub embalagem Caixa com 20 unidades de 900 ML.	CX	50	166,83	8.341,50
69	ORÉGANO – Folhas secas de orégano, com coloração verde característica, aroma e sabor próprios, isento de sujidades, parasitas e larvas. Acondicionado em embalagem plástica ou laminada apropriada para alimentos, de 1 kg.	KG	15	60,24	903,60
70	Ovos brancos tipo médio ou grande, frescos, inteiros, limpos, com casca íntegra, sem trincas, rachaduras, sujidades ou odores estranhos. Fornecidos em bandeja contendo 15 unidades, devidamente embalados e protegidos contra quebras. Devem conter selo de inspeção do serviço de inspeção municipal, estadual ou federal (SIM, SIE ou SIF). Validade mínima de 15 dias a partir da entrega. Bandeja com 15 unid.	Bandeja	5000	13,24	66.200,00
71	Pão de forma integral pacote com 400 g	UND	150	9,05	1.357,50

72	Páprica doce em pó, 100% pura, moída fina, sem adição de corantes ou conservantes, cor vermelha característica, aroma e sabor típicos. Embalada em saco resistente e lacrado com peso líquido de 1kg. Produto deve conter rótulo com informações obrigatórias: nome do produto, ingredientes, data de fabricação, validade, lote, peso líquido e CNPJ do fabricante. Validade mínima de 12 meses a partir da entrega.	Kg	50	40,67	2.033,50
73	Presunto Cozido Sem Capa De Gordura	KG	50	38,21	1.910,50
74	PROTEÍNA DE SOJA – Obtida da farinha desengordurada de soja, umidade máxima 6%, aspecto cor, odor e sabor característico, isentos de sujidades. Parasitas e larva. Acondicionado em embalagem plástica transparente específica, pacotes com 400 G.	PCT	300	8,85	2.655,00
75	Queijo Mussarela	KG	100	49,95	4.995,00
76	Queijo ralado tipo parmesão, ralado fino, seco, de origem bovina, embalado a vácuo para preservar a qualidade e o sabor. Produto com sabor característico, sem presença de mofo, umidade ou impurezas. Embalagem de 50g ou 100g, com validade mínima de 3 meses a partir da entrega. Deve conter rótulo com informações obrigatórias: nome do produto, ingredientes, data de fabricação, validade, lote, peso líquido e CNPJ do fabricante. Produto registrado no órgão competente (ANVISA ou MAPA).	Unidade	500	9,56	4.780,00
77	RAPADURA – Produto obtido através do caldo de cana-de-açúcar. aspecto cor, odor e sabor característico, isento de sujidades. Acondicionado em embalagem plástica atóxica específica com 180 G.	UND	500	4,92	2.460,00
78	Refrigerante – Água gaseificada, açúcar, acidulante ácido cítrico, conservantes, aromatizantes e sabores diversos. Acondicionados em embalagem peti com 2 litros	UND	300	9,74	2.922,00
79	REQUEIJÃO CREMOSO – Produto lácteo de consistência cremosa, cor branca a levemente amarelada, odor e sabor característicos, isento de sujidades, parasitas e larvas. Acondicionado em embalagem plástica ou copo apropriado, íntegro e lacrado, com conteúdo de 200 g, conforme legislação sanitária vigente, devidamente identificado com data de fabricação e validade.	UNI	1000	7,90	7.900,00
80	SAL IODADO – Refinado, condicionado em embalagem plástica transparente específica, pacotes com 1 KG e sub embalagem FARDO com 30 pacotes de 1 KG	FARDO	30	54,93	1.647,90
81	SARDINHA EM CONSERVA – Em molho de tomate, sal, amido modificado, açúcar, especiarias (cebola, salsa, orégano, páprica, sálvia), aromatizantes sintético idêntico ao natural. Acondicionado em embalagem específica LATA com 125G.	UND	500	5,97	2.985,00
82	TEMPERO EM PÓ SACHÊ – Diversos sabores, com padrão de qualidade igual ou superior ao sazón com identificação do produto. Informação nutricional marca do fabricante embalagem com 12 sachês de 5 gramas cada	PCT	100	6,21	621,00
83	UVA PASSA – Fruto desidratado, com coloração, odor e sabor característicos, isento de sujidades, parasitas e larvas. Acondicionado em embalagem plástica específica para alimentos, íntegra e lacrada, devidamente identificada com data de fabricação e validade. Unidade: KG	KG	10	27,40	274,00
84	VINAGRE – Produto composto de Fermento acético de álcool, água. Acondicionado em embalagem plástica transparente FRASCO C/ 500 ML.	UND	500	3,57	1.785,00
85	XERÉM – aspecto cor, odor e sabor característico, isentos de sujidades. Parasitas e larva. Acondicionado em embalagem plástica transparente específica, pacotes com 500 G e sub embalagem FARDO com 20 pacotes de 500 g.	FARDO	30	62,54	1.876,20
				TOTAL	660.703,95

3.0.DAS OBRIGAÇÕES DO CONTRATANTE

- 3.1.Efetuar o pagamento relativo ao objeto contratado efetivamente realizado, de acordo com as cláusulas do respectivo contrato ou outros instrumentos hábeis.
- 3.2.Proporcionar ao Contratado todos os meios necessários para a fiel execução do objeto da presente contratação, nos termos do correspondente instrumento de ajuste.
- 3.3.Notificar o Contratado sobre qualquer irregularidade encontrada quanto à qualidade dos produtos ou serviços, exercendo a mais ampla e completa fiscalização, o que não exime o Contratado de suas responsabilidades pactuadas e preceitos legais.
- 3.4.Outras obrigações estabelecidas e relacionadas na Minuta do Contrato - Anexo IV.

4.0.DAS OBRIGAÇÕES DO CONTRATADO

- 4.1.Responsabilizar-se por todos os ônus e obrigações concernentes à legislação fiscal, civil, tributária e trabalhista, bem como por todas as despesas e compromissos assumidos, a qualquer título, perante seus fornecedores ou terceiros em razão da execução do objeto contratado.
- 4.2.Substituir, arcando com as despesas decorrentes, os materiais ou serviços que apresentarem defeitos, alterações, imperfeições ou quaisquer irregularidades discrepantes às exigências do instrumento de ajuste pactuado, ainda que constatados somente após o recebimento ou pagamento.
- 4.3.Não transferir a outrem, no todo ou em parte, o objeto da contratação, salvo mediante prévia e expressa autorização do Contratante.
- 4.4.Manter, durante a vigência do contrato ou outros instrumentos hábeis, em compatibilidade com as obrigações assumidas, todas as condições de habilitação e qualificação exigidas no respectivo processo contratação direta por Dispensa de Licitação, conforme o caso, apresentando ao Contratante os documentos necessários, sempre que solicitado.

4.5.Emitir Nota Fiscal correspondente à sede ou filial da empresa que efetivamente participou do certame e consequentemente apresentou a documentação exigida na fase de habilitação.

4.6.Executar todas as obrigações assumidas sempre com observância a melhor técnica vigente, enquadrando-se, rigorosamente, dentro dos preceitos legais, normas e especificações técnicas correspondentes.

4.7.Outras obrigações estabelecidas e relacionadas na Minuta do Contrato - Anexo IV.

5.0.DO PRAZO E DA VIGÊNCIA

5.1.O prazo máximo para a execução do objeto ora licitado, conforme suas características e as necessidades do ORC, e que admite prorrogação nas condições e hipóteses previstas na Lei 14.133/21, está abaixo indicado e será considerado da emissão do Pedido de Compra:

Entrega: 5 (cinco) dias.

5.2.Salvo disposições em contrário devidamente estabelecidas neste instrumento, o local para a entrega, observada a demanda e oportunidade, será na sede do Contratante ou em uma das unidades administrativas, por ele indicada, que compõe a sua estrutura operacional.

5.3.O prazo de vigência do correspondente contrato será determinado: 12 (doze) meses, considerado da data de sua assinatura; podendo ser prorrogado, nas hipóteses e nos termos dos Arts. 105 a 114, da Lei 14.133/21, especialmente as disposições do Art. 107, por tratar-se esta contratação, de fornecimento contínuo. Portanto, no caso de prorrogação, o quantitativo originalmente contratado é renovado para cada novo período de vigência, respeitados o limite e requisitos estabelecidos na legislação pertinente. O Contratado não tem direito subjetivo à prorrogação contratual.

6.0.DO REAJUSTAMENTO EM SENTIDO ESTRITO - REAJUSTE

6.1.Os preços inicialmente contratados são fixos e irrevogáveis no prazo de um ano contado da data do orçamento estimado, em 05/05/2026.

6.2.Após o interregno de um ano, e independentemente de pedido do Contratado, os preços iniciais serão reajustados, mediante a aplicação, pelo Contratante, do seguinte parâmetro, exclusivamente para as obrigações iniciadas e concluídas após a ocorrência da anualidade: Índice Nacional de Preços ao Consumidor Amplo IPCA-IBGE.

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

6.4.No caso de atraso ou não divulgação do índice de reajustamento, o Contratante pagará ao Contratado a importância calculada pela última variação conhecida, liquidando a diferença correspondente tão logo seja divulgado o índice definitivo.

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

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

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

6.8.O registro da variação do valor contratual para fazer face ao reajuste de preços poderá ser realizado por simples apostila.

6.9.O prazo para resposta ao pedido de restabelecimento do equilíbrio econômico-financeiro, quando for o caso, será de até um mês, contado da data do fornecimento da documentação comprobatória do fato imprevisível ou previsível de consequência incalculável, observadas as disposições dos Arts. 124 a 136, da Lei 14.133/21.

7.0.DO PAGAMENTO

7.1.O pagamento será realizado mediante processo regular e em observância às normas e procedimentos adotados pelo ORC, bem como as disposições dos Arts. 141 a 146 da Lei 14.133/21; da seguinte maneira: Após entrega dos produtos, mensalmente

7.2.O desembolso máximo do período, não será superior ao valor do respectivo adimplemento, de acordo com o cronograma aprovado, quando for o caso, e sempre em conformidade com a disponibilidade de recursos financeiros.

7.3.Nenhum valor será pago ao Contratado enquanto pendente de liquidação qualquer obrigação financeira que lhe for imposta, em virtude de penalidade ou inadimplência, a qual poderá ser compensada com o pagamento pendente, sem que isso gere direito a acréscimo de qualquer natureza.

8.0.DA COMPROVAÇÃO DE EXECUÇÃO E RECEBIMENTO DO OBJETO

8.1.Executada a presente contratação e observadas as condições de adimplemento das obrigações pactuadas, os procedimentos e condições para receber o seu objeto pelo Contratante obedecerão, conforme o caso, às disposições do Art. 140, da Lei 14.133/21.

9.0.DOS PROCEDIMENTOS DE FISCALIZAÇÃO E GERENCIAMENTO

9.1.Serão designados pelo Contratante representantes com atribuições de Gestor e Fiscal do contrato, nos termos da norma vigente, especialmente para acompanhar e fiscalizar a sua execução, respectivamente, permitida a contratação de terceiros para assistência e subsídio de pertinentes a essas atribuições.

10.0.DAS INFRAÇÕES ADMINISTRATIVAS E SANÇÕES

10.1.O licitante ou o Contratado será responsabilizado administrativamente, facultada a defesa no prazo legal do interessado, pelas infrações previstas no Art. 155, da Lei 14.133/21 e serão aplicadas, na forma, condições, regras, prazos e procedimentos definidos nos Arts. 156 a 163, do mesmo diploma legal, as seguintes sanções: a – advertência aplicada exclusivamente pela infração administrativa de dar causa à inexecução parcial do contrato, quando não se justificar a imposição de penalidade mais grave; b – multa de mora de 0,5% (zero vírgula cinco por cento) aplicada sobre o valor do contrato, por dia de atraso injustificado na execução do objeto da contratação; c – multa de 10% (dez por cento) sobre o valor do contrato por qualquer das infrações administrativas previstas no referido Art. 155; d – impedimento de licitar e contratar no âmbito da Administração Pública direta e indireta do ente federativo que tiver aplicado a sanção, pelo prazo máximo de três anos, aplicada ao responsável pelas infrações administrativas previstas nos incisos II, III, IV, V, VI e VII do caput do referido Art. 155, quando não se justificar a imposição de penalidade mais grave; e – declaração de inidoneidade para licitar ou contratar no âmbito da Administração Pública direta e indireta de todos os entes federativos, pelo prazo mínimo de três anos e máximo de seis anos, aplicada ao responsável pelas infrações administrativas previstas nos incisos VIII, IX, X, XI e XII do caput do referido Art.

155, bem como pelas infrações administrativas previstas nos incisos II, III, IV, V, VI e VII do caput do mesmo artigo que justifiquem a imposição de penalidade mais grave que a sanção referida no § 4º do referido Art. 156; f – aplicação cumulada de outras sanções previstas na Lei 14.133/21.

10.2. Se o valor da multa ou indenização devida não for recolhido no prazo de 15 (quinze) dias após a comunicação ao Contratado, será automaticamente descontado da primeira parcela do pagamento a que o Contratado vier a fazer jus, acrescido de juros moratórios de 1% (um por cento) ao mês, ou, quando for o caso, cobrado judicialmente.

11.o.DA COMPENSAÇÃO FINANCEIRA

11.1. Nos casos de eventuais atrasos de pagamento nos termos deste instrumento, e desde que o Contratado não tenha concorrido de alguma forma para o atraso, será admitida a compensação financeira, devida desde a data limite fixada para o pagamento até a data correspondente ao efetivo pagamento da parcela. Os encargos moratórios devidos em razão do atraso no pagamento serão calculados com utilização da seguinte fórmula: $EM = N \times VP \times I$, onde: EM = encargos moratórios; N = número de dias entre a data prevista para o pagamento e a do efetivo pagamento; VP = valor da parcela a ser paga; e I = índice de compensação financeira, assim apurado: $I = (TX \div 100) \div 365$, sendo TX = percentual do IPCA-IBGE acumulado nos últimos doze meses ou, na sua falta, um novo índice adotado pelo Governo Federal que o substitua. Na hipótese do referido índice estabelecido para a compensação financeira venha a ser extinto ou de qualquer forma não possa mais ser utilizado, será adotado, em substituição, o que vier a ser determinado pela legislação então em vigor.

12.o.DO MODELO DE PROPOSTA

12.1. É parte integrante deste Termo de Referência o modelo de proposta correspondente, podendo o licitante utilizá-lo como referência - Anexo 01.

MARIA GISELI LOUREDO LIMA PADILHA
Secretária Municipal de Saúde



ESTADO DE PERNAMBUCO
FUNDO MUNICIPAL DE SAÚDE DE TABIRA
SETOR DE CONTRATAÇÃO

ANEXO 01 AO TERMO DE REFERÊNCIA - PROPOSTA

PREGÃO ELETRÔNICO Nº 00019/2026

PROPOSTA

REFERENTE: PREGÃO ELETRÔNICO Nº 00019/2026
FUNDO MUNICIPAL DE SAÚDE DE TABIRA - PE.

OBJETO: Aquisição parcelada de Gêneros Alimentícios, por período de 12 (doze) meses, visando atender ao Fundo Municipal de Saúde de Tabira/PE.

PROPONENTE:
CNPJ:

Prezados Senhores,

Nos termos da licitação em epígrafe, apresentamos proposta conforme abaixo:

CÓDIGO	DISCRIMINAÇÃO	MARCA/MODELO	UNIDADE	QUANTIDADE	PREÇO UNIT.	PREÇO TOTAL
1	Açafrão-da-terra (cúrcuma) em pó, 100% natural, moído fino, sem adição de conservantes ou corantes artificiais. Cor amarelo intensa característica, aroma e sabor típicos. Embalagem resistente e lacrada, com peso líquido de 1kg. Deve conter rótulo com informações obrigatórias: nome do produto, ingredientes, data de fabricação, validade, lote, peso líquido e CNPJ do fabricante. Validade mínima de 12 meses a partir da entrega.		Kg	30		
2	ACHOCOLATADO EM PÓ – Obtido pela mistura de cacau em pó solúvel, maltodextrina, sal, aromatizantes e emulsificante lecitina de soja. Não contém glúten. Isento de sujidades e materiais estranhos, admitindo teor máximo de 3% de umidade. Acondicionado em embalagens plásticas, atóxicas com 400 G.		PCT	50		
3	AÇUCAR – obtido da cana de açúcar, tipo CRISTAL, com aspecto, cor, e odor característico, admitindo umidade máxima de 0,3%ppm, sem fermentação, isento e sujidade, parasitas, materiais terrosos e detritos animais ou vegetais. Acondicionado em saco plástico atóxico de 1 kg e sub embalagem FARDO COM 30 PACT DE 1 KG.		FARDO	150		
4	ADOÇANTE STÉVIA – Composto a base de estévia 100 %, líquido, acondicionado em FRASCO C/ 80 ML.		UND	50		
5	AMEIXA EM CALDA SEM CAROÇO – Fruto em calda, sem caroço, com cor, odor e sabor característicos, isento de sujidades, parasitas e larvas. Acondicionado em embalagem apropriada (lata ou plástico grau alimentício), íntegra e lacrada, contendo identificação do produto, data de fabricação e validade. Unidade: KG		KG	30		
6	Arroz branco tipo 1, grãos inteiros, limpos, polidos, sem impurezas, livres de insetos e matérias estranhas. Embalado em pacote plástico resistente de 1kg. Produto com validade mínima de 6 meses a partir da entrega. Embalagem lacrada com rótulo contendo nome do produto, lote, data de fabricação, validade, peso líquido, fabricante e CNPJ. FARDO COM 30 PACT DE 1 KG.		FARDO	50		
7	ARROZ INTEGRAL – Tipo 1, constituído de grãos inteiros, com teor de umidade máxima de 15%, isento e sujidade, parasitas, materiais terrosos e detritos animais ou vegetais. Acondicionado em saco plástico transparente atóxico com 1 kg. FARDO COM 30 KG		FARDO	50		
8	Arroz tipo 1 parboilizado, grãos inteiros, uniformes, firmes e isentos de matérias estranhas, impurezas, carunchos ou umidade excessiva. Produto limpo, seco, polido e devidamente embalado em pacotes plásticos resistentes de 1kg (ou conforme necessidade). Embalagem lacrada e		FARDO	200		

	rotulada com as seguintes informações: nome do produto, tipo, lote, data de fabricação e validade, peso líquido, nome e CNPJ do fabricante. Validade mínima de 6 meses a partir da data de entrega. FARDO COM 30 PACT				
9	AVEIA EM FLOCOS FINOS: produzido em grão íntegro prensado, ideal para o preparo de mingau de aveia e diversas receitas. Embalagem com 450g.	PCT	200		
10	AZEITONA EM CONSERVA – Sem caroço, aspecto cor, odor e sabor característico acondicionado em embalagem específica C/ 500 G.	PCT	200		
11	BATATA PALHA – Produto obtido a partir de batata selecionada, frita, com coloração dourada característica, crocante, isenta de sujidades, parasitas e larvas. Acondicionada em embalagem plástica específica, íntegra e lacrada, em pacotes de 1 kg.	PCT	30		
12	BISCOITO DOCE TIPO MARIA – Composição básica de farinha de trigo, gordura vegetal hidrogenada, extrato de malte, açúcar, sal, soro de leite, fermento biológico, estabilizante lecitina de soja e aromatizante. Acondicionado em embalagem de PACOTE COM 400 G e sub embalagem CAIXA COM 20 PACTES DE 400G.	CX	100		
13	BISCOITO INTEGRAL – Composto por farinha de trigo integral, Acondicionado em embalagem PACOTE C/ 156 G CONTENDO 6 UNIDADES DE 26 G	PCT	400		
14	BISCOITO SALGADO TIPO CREAM-CRACKER – Composição básica de farinha de trigo, gordura vegetal hidrogenada, extrato de malte, açúcar, sal, soro de leite, fermento biológico, estabilizante lecitina de soja e aromatizante. Acondicionado em embalagem de PACOTE COM 400 G e sub embalagem CAIXA COM 20 PACOTES DE 400G.	CX	150		
15	CAFÉ EM PÓ – Torrado e moído, isento de grãos pretos / verdes / fermentados, sabor residual típico, cor castanho claro a médio, qualidade global superior entre 6,51 e 7,6 pontos na escala sensorial. Embalados em Pacotes C/ 250 G. FARDO COM 20 PACTE DE 250G	FARDO	300		
16	CALDO CULINÁRIO, SABOR GALINHA – Tempero industrializado, acondicionado em embalagem específica CARTELA C/ 24 caixinhas de 19 G.	CX	50		
17	CHA DE BOLDO	KG	30		
18	CHA DE CAMOMILA CAIXA COM 10 UND.	KG	30		
19	CHÁ DE ERVA CIDREIRA CAIXA COM 10 UND.	KG	30		
20	CHÁ DE ERVA DOCE	KG	30		
21	CHÁ DE HORTELÃ CAIXA COM 10 UND.	KG	30		
22	Chimichurri desidratado, mistura de ervas e especiarias típicas, sem corantes ou conservantes artificiais, aroma e sabor característicos. Embalagem resistente e lacrada, com peso líquido de 1kg. Produto deve conter rótulo com nome, ingredientes, data de fabricação, validade, lote, peso líquido e CNPJ do fabricante. Validade mínima de 12 meses a partir da entrega.	Kg	100		
23	Chocolate em pó 50% cacau, próprio para uso culinário, com teor de cacau mínimo de 50%. Produto seco, homogêneo, solúvel, com cor e sabor característicos, isento de grumos, umidade, impurezas ou qualquer corpo estranho. Embalagem de 200g, original de fábrica, lacrada e com rótulo contendo: nome do produto, ingredientes, valor nutricional, peso líquido, data de fabricação, validade, lote e CNPJ do fabricante. Validade mínima de 6 meses a partir da entrega. Emb 200g	Unidade	100		
24	COCO RALADO – Produto obtido da polpa do coco desidratada e ralada, com coloração branca característica, odor e sabor próprios, isento de sujidades, parasitas e larvas. Acondicionado em embalagem apropriada para alimentos, íntegra e lacrada. Unidade: KG	KG	30		
25	COLORÍFICO EM PÓ – Fino, homogêneo, dessecados e moídos, coloração vermelho intenso, aspecto, cor, odor e sabor característico. Isento ode materiais estranhos. Acondicionado em embalagens plásticas, atóxicas, resistente e hermeticamente vedada, pacotes com 500 G e sub embalagem FARDO com 10 pacotes de 100 G. SEM SAL	FARDO	150		
26	Cominho: em pó acondicionado em pacote de 200g SEM SAL	PCT	150		
27	Creme de leite, com teor de gordura entre 17% e 25%, esterilizado, do tipo UHT (caixinha longa vida) ou pasteurizado, pronto para consumo, sem conservantes	Unidade	2000		

	artificiais. Embalagem de 200g, original de fábrica, lacrada e em perfeitas condições. O rótulo deve conter: nome do produto, ingredientes, valor nutricional, data de fabricação, validade, lote, peso líquido e CNPJ do fabricante. Validade mínima de 4 meses a partir da entrega. Produto com registro no órgão competente (ANVISA ou MAPA).				
28	DOCE EM BARRA DE BANANA: Embalagem em plástico no formato cilindro com 600 gramas		UND	500	
29	DOCE EM BARRA DE GOIABA: Embalagem em plástico no formato cilindro com 600 gramas		UND	500	
30	Dueto de milho e ervilha, produto em sachê, contendo milho e ervilha cozidos, limpos e sem impurezas. Embalagem original, hermeticamente fechada, com peso líquido entre 170g e 200g. Produto esterilizado, pronto para consumo, com validade mínima de 12 meses a partir da entrega. Rotulagem conforme legislação vigente, contendo informações obrigatórias do fabricante, lote, data de fabricação e validade. (SACHÊ)		Unidade	1000	
31	ERVAS FINAS – Mistura de ervas desidratadas (salsa, cebolinha, manjeriço, orégano, entre outras), com cor, aroma e sabor característicos, isenta de sujidades, parasitas e larvas. Acondicionada em embalagem apropriada para alimentos.Unidade: KG		KG	30	
32	ERVILHA – Em conserva, imerso em composição líquida de cobertura, grãos inteiros, aspecto cor, odor e sabor característico. Acondicionado em embalagem específica com 200 G (considerando peso líquido drenado)		LATA	300	
33	EXTRATO DE TOMATE – Polpa de tomate, sal. Embalagem plástica atóxica com 340 G.		UND	3000	
34	FARELO DE AVEIA – Fonte de fibras, contém B–Q, acondicionado em embalagem CX específica C/ 200 G.		PCT	60	
35	FARINHA DE MANDIOCA – Torrada, seca, fina, tipo 1, branca, isenta de sujidades. Acondicionada em embalagens plásticas transparentes atóxicas com 1 KG.		PCT	600	
36	Farinha de milho amarela em flocos: Produzida a partir da moagem do milho, isenta de matéria terrosa e parasitos. Não poderá estar úmida. Embalagem de 500 gramas.		PCT	300	
37	FARINHA DE TRIGO COM FERMENTO – Fina, tipo 1, branca, isenta de sujidades. Acondicionada em embalagens plásticas transparentes atóxicas com 1 KG.		PCT	700	
38	FARINHA DE TRIGO SEM FERMENTO – Fina, tipo 1, branca, isenta de sujidades. Acondicionada em embalagens plásticas transparentes atóxicas com 1 KG.		PCT	350	
39	FÉCULA DE TAPIOCA – Goma fina, tipo 1, branca, isenta de sujidades. Acondicionada em embalagem plástica transparente atóxica com 1 KG.		PCT	400	
40	FEIJÃO CARIOCA – Tipo 1, novo, constituído de grãos inteiros e sadios, com teor de umidade permitida em lei, isento e sujidade, parasitas, materiais terrosos e detritos animais ou vegetais. Acondicionado em saco plástico transparente atóxico com 1 kg, sub embalagem FARDO com 30 pacotes de 1 KG		FARDO	100	
41	FEIJÃO DE CORDA, EMBALADO EM SACO PLASTICO TRANSPARENTE DE POLIETILENO, COM DADOS DE IDENTIFICAÇÃO DO PRODUTO, MARCA DO FABRICANTE, PRAZO DE VALIDADE, TIPO 1, FARDO COM 30 PACOTES DE 1KG		FARDO	100	
42	Fermento químico em pó, próprio para panificação e confeitaria. Produto seco, fino, homogêneo, sem grumos, odor e sabor característicos. Embalagem de 100g, lacrada, original de fábrica, contendo informações obrigatórias no rótulo: nome do produto, composição, data de fabricação, validade, lote, CNPJ do fabricante e peso líquido. Validade mínima de 6 meses a partir da entrega. Produto deve estar registrado conforme exigências da ANVISA. Emb 100g		Unidade	50	
43	FLOCOS DE MILHO – Pré cozido, aspecto cor, odor e sabor característico, isentos de sujidades. Parasitas e larva. Acondicionado em embalagens específicas, pacotes com 500 G e sub embalagem FARDO com 30 pacotes de 500 g.		FARDO	60	
44	GELATINA DIET – Produto em pó, diet (sem adição de açúcar), com cor, odor e sabor característicos, isento de sujidades, parasitas e larvas. Acondicionado em embalagem original do fabricante, íntegra e lacrada de 1 kg.		KG	30	
45	IOGURTE – Produto obtido a partir da fermentação do leite, com aspecto, cor, odor e sabor característicos, isento		LITRO	1000	

	de sujidades, parasitas e larvas. Acondicionado em embalagem plástica apropriada, íntegra e lacrada, contendo identificação do produto, data de fabricação e validade. Unidade: LITRO				
46	Leite condensado integral, com teor mínimo de sólidos totais de 65%, embalagem original de fábrica, lacrada, com peso líquido aproximado de 395g. Produto pronto para consumo, sem adição de conservantes artificiais. O rótulo deve conter: nome do produto, ingredientes, valor nutricional, lote, data de fabricação, validade mínima de 6 meses a partir da entrega e CNPJ do fabricante. Produto registrado no órgão competente (ANVISA ou MAPA). Cx 395g		Unidade	600	
47	LEITE DE COCO – Produto obtido da extração da polpa do coco, com cor, odor e sabor característicos, isento de sujidades, parasitas e larvas. Acondicionado em embalagem apropriada para alimentos, íntegra e lacrada, com identificação e validade. Unidade: LITRO		LITRO	30	
48	Leite em pó desnatado, solúvel, com no máximo 1% de gordura, sem adição de açúcar. Produto em pó homogêneo, com coloração branco-amarelada clara, odor e sabor característicos. Embalagem com 200g, hermeticamente fechada, original de fábrica, com rótulo contendo: nome do produto, ingredientes, tabela nutricional, lote, data de fabricação e validade, CNPJ e endereço do fabricante. Validade mínima de 12 meses a partir da data de entrega. Produto deve estar registrado na ANVISA ou MAPA. pct 200g		Pacote	2000	
49	LEITE EM PÓ INTEGRAL – acondicionado em embalagens hermeticamente fechadas, aluminizadas com 200 G.		PCT	2000	
50	LEITE EM PÓ SEM LACTOSE – Aspecto: pó fino, cor branca a levemente amarelada, odor e sabor característicos, isento de sujidades, parasitas e larvas. Produto sem lactose, devidamente registrado no órgão competente, com data de fabricação e validade. Acondicionado em embalagem plástica específica, lacrada e íntegra, em pacotes de 200 g, com subembalagem em FARDO, contendo 50 pacotes de 200 g.		FARDO	30	
51	LOURO – Folhas secas de louro, inteiras, com coloração e aroma característicos, isentas de sujidades, parasitas e larvas. Acondicionado em embalagem apropriada, íntegra e lacrada. Unidade: KG		KG	10	
52	MACARRÃO FINO – Tipo espaguete, massa seca, aspecto cor, odor e sabor característico, obtido pela composição de farinha especial, ovos e demais substâncias permitidas, isento de sujidades e parasitas. Acondicionado em embalagens plásticas transparentes atóxicas pacotes com 500 G e sub embalagem FARDO com 20 pacotes de 500 G.		FARDO	500	
53	Macarrão tipo parafuso (fusilli), elaborado com sêmola de trigo durum, enriquecido com ferro e ácido fólico. Embalado em pacote plástico resistente, 300g. Cor amarelo claro uniforme, sem odor estranho, sem presença de umidade ou corpo estranho. Deve apresentar rotulagem conforme legislação vigente da ANVISA e registro no órgão competente (MAPA ou ANVISA). Validade mínima de 12 meses a partir da entrega. pct 300g		Pacote	2000	
54	Maionese tradicional, em sachê com 200g, pronta para consumo, com textura homogênea, cor característica e sabor equilibrado. Produto deve estar em embalagem original, lacrada, com validade mínima de 3 meses a partir da entrega. O rótulo deve conter informações obrigatórias: nome do produto, ingredientes, valor nutricional, lote, data de fabricação, validade, peso líquido e CNPJ do fabricante. Produto registrado conforme normas da ANVISA. Sachê 200g		Unidade	600	
55	Maizena Amido De Milho 200g		UND	250	
56	MANJERICÃO – Folhas secas de manjerição, com coloração verde característica, aroma e sabor próprios, isentas de sujidades, parasitas e larvas. Acondicionado em embalagem apropriada, íntegra e lacrada. Unidade: KG		KG	15	
57	Margarina 1 kg: composta por óleos vegetais líquidos e interesterificados, água, sal, leite reconstituído, vitaminas, estabilizantes conservadores, antioxidantes, corantes natural de urucum e cúrcuma e idêntico ao natural betacaroteno. Não contém glúten. Embalagem de 1 kg.		UND	1200	
58	Margarina 15kg: composta por óleos vegetais líquidos e interesterificados, água, sal, leite desnatado reconstituído, soro de leite reconstituído, vitaminas, estabilizantes		UND	200	

	conservadores, antioxidantes, corantes natural de urucum e cúrcuma e idêntico ao natural betacaroteno. Não contém glúten. Embalagem de 15kg.				
59	MARGARINA LIGHT – Composta por óleos vegetais, aspecto cor, odor e sabor característico, sem ranço, Acondicionado em embalagem plástica atóxica pote de 250.		UND	200	
60	MASSA PARA LASANHA: Pacote 500g. Corante Artificial : Não Contém Orgânico: Não Tipo 1: para Lasanha Ingredientes: Sêmola de trigo enriquecida com ferro e ácido fólico e corantes: urucum e cúrcuma.		UND	100	
61	Milho em Conserva Sem Glúten Sachê 170g		UND	500	
62	MILHO PARA MUNGUNZÁ – Grãos amarelos inteiros, aspecto cor, odor e sabor característico, isento de presença de umidade, fermentação, ranço, sujidades, parasitas e larvas. Acondicionado em embalagem plástica transparente atóxica com 500 G e sub embalagem com 20 pacotes de 500 G.		FARDO	10	
63	MILHO VERDE – Em conserva, imerso em composição líquida de cobertura, grãos inteiros, aspecto cor, odor e sabor característico. Acondicionado em embalagem específica com 200 G (considerando peso líquido drenado)		LT	600	
64	MOLHO BARBECUE – Molho pronto para consumo, com coloração, odor e sabor característicos, isento de sujidades, parasitas e larvas. Acondicionado em embalagem apropriada para alimentos, íntegra e lacrada, devidamente identificada. Unidade: LITRO		LITRO	50	
65	Molho Inglês 1 litro		UND	50	
66	MOLHO MADEIRA – Molho pronto para consumo, com cor, odor e sabor característicos, isento de sujidades, parasitas e larvas. Acondicionado em embalagem apropriada para alimentos, íntegra e lacrada, com identificação do produto, data de fabricação e validade. Unidade: LITRO		LITRO	50	
67	Mostarda 1 litro		UND	100	
68	ÓLEO DE SOJA – Comestível, obtido da soja, sem aditivo, isento de ranço e substâncias estranhas. Acondicionado em embalagem Lata ou Garrafa plástica transparente atóxica com 900 ML e sub embalagem Caixa com 20 unidades de 900 ML.		CX	50	
69	ORÉGANO – Folhas secas de orégano, com coloração verde característica, aroma e sabor próprios, isento de sujidades, parasitas e larvas. Acondicionado em embalagem plástica ou laminada apropriada para alimentos, de 1 kg.		KG	15	
70	Ovos brancos tipo médio ou grande, frescos, inteiros, limpos, com casca íntegra, sem trincas, rachaduras, sujidades ou odores estranhos. Fornecidos em bandeja contendo 15 unidades, devidamente embalados e protegidos contra quebras. Devem conter selo de inspeção do serviço de inspeção municipal, estadual ou federal (SIM, SIE ou SIF). Validade mínima de 15 dias a partir da entrega. Bandeira com 15 unid.		Bandeja	5000	
71	Pão de forma integral pacote com 400 g		UND	150	
72	Páprica doce em pó, 100% pura, moída fina, sem adição de corantes ou conservantes, cor vermelha característica, aroma e sabor típicos. Embalada em saco resistente e lacrado com peso líquido de 1kg. Produto deve conter rótulo com informações obrigatórias: nome do produto, ingredientes, data de fabricação, validade, lote, peso líquido e CNPJ do fabricante. Validade mínima de 12 meses a partir da entrega.		Kg	50	
73	Presunto Cozido Sem Capa De Gordura		KG	50	
74	PROTEÍNA DE SOJA – Obtida da farinha desengordurada de soja, umidade máxima 6%, aspecto cor, odor e sabor característico, isentos de sujidades. Parasitas e larva. Acondicionado em embalagem plástica transparente específica, pacotes com 400 G.		PCT	300	
75	Queijo Mussarela		KG	100	
76	Queijo ralado tipo parmesão, ralado fino, seco, de origem bovina, embalado a vácuo para preservar a qualidade e o sabor. Produto com sabor característico, sem presença de mofo, umidade ou impurezas. Embalagem de 50g ou 100g, com validade mínima de 3 meses a partir da entrega. Deve conter rótulo com informações obrigatórias: nome do produto, ingredientes, data de fabricação, validade, lote,		Unidade	500	

	peso líquido e CNPJ do fabricante. Produto registrado no órgão competente (ANVISA ou MAPA).				
77	RAPADURA – Produto obtido através do caldo de cana-de-açúcar. aspecto cor, odor e sabor característico, isento de sujidades. Acondicionado em embalagem plástica atóxica específica com 180 G.		UND	500	
78	Refrigerante – Água gaseificada, açúcar, acidulante ácido cítrico, conservantes, aromatizantes e sabores diversos. Acondicionados em embalagem peti com 2 litros		UND	300	
79	REQUEIJÃO CREMOSO – Produto lácteo de consistência cremosa, cor branca a levemente amarelada, odor e sabor característicos, isento de sujidades, parasitas e larvas.Acondicionado em embalagem plástica ou copo apropriado, íntegro e lacrado, com conteúdo de 200 g, conforme legislação sanitária vigente, devidamente identificado com data de fabricação e validade.		UNI	1000	
80	SAL IODADO – Refinado, condicionado em embalagem plástica transparente específica, pacotes com 1 KG e sub embalagem FARDO com 30 pacotes de 1 KG		FARDO	30	
81	SARDINHA EM CONSERVA – Em molho de tomate, sal, amido modificado, açúcar, especiarias (cebola, salsa, orégano, páprica, sálvia), aromatizantes sintético idêntico ao natural. Acondicionado em embalagem específica LATA com 125G.		UND	500	
82	TEMPERO EM PÓ SACHÊ – Diversos sabores, com padrão de qualidade igual ou superior ao sazón com identificação do produto. Informação nutricional marca do fabricante embalagem com 12 saches de 5 gramas cada		PCT	100	
83	UVA PASSA – Fruto desidratado, com coloração, odor e sabor característicos, isento de sujidades, parasitas e larvas.Acondicionado em embalagem plástica específica para alimentos, íntegra e lacrada, devidamente identificada com data de fabricação e validade.Unidade: KG		KG	10	
84	VINAGRE – Produto composto de Fermento acético de álcool, água. Acondicionado em embalagem plástica transparente FRASCO C/ 500 ML.		UND	500	
85	XERÉM – aspecto cor, odor e sabor característico, isentos de sujidades. Parasitas e larva. Acondicionado em embalagem plástica transparente específica, pacotes com 500 G e sub embalagem FARDO com 20 pacotes de 500 g.		FARDO	30	

VALOR GLOBAL DA PROPOSTA - R\$

PRAZO DE ENTREGA:

CONDIÇÕES DE PAGAMENTO:

VALIDADE DESTA PROPOSTA:

Dados bancários do proponente para fins de pagamento:

Banco:

Conta:

Local e Data.

NOME/CPF/ASSINATURA

Representante legal do proponente.

OBSERVAÇÃO: a proposta deverá ser elaborada em papel timbrado do proponente.



**ESTADO DE PERNAMBUCO
FUNDO MUNICIPAL DE SAÚDE DE TABIRA
SETOR DE CONTRATAÇÃO**

ANEXO II - PREGÃO ELETRÔNICO N° 00019/2026

MODELO DE DECLARAÇÃO - de não empregar menor

REFERENTE: PREGÃO ELETRÔNICO N° 00019/2026
FUNDO MUNICIPAL DE SAÚDE DE TABIRA - PE.

PROPONENTE
CNPJ

1.0 - DECLARAÇÃO de não empregar menor.

O proponente acima qualificado declara, sob as penas da Lei, que não emprega menor de dezoito anos em trabalho noturno, insalubre ou perigoso e nem menor de dezesseis anos, em qualquer trabalho, podendo existir menor, a partir de quatorze anos, na condição de aprendiz na forma da legislação vigente; em acatamento às disposições do Art. 7º, Inciso XXXIII, da Constituição Federal, acrescido pela Lei Federal nº 9.854, de 27 de outubro de 1999.

Local e Data.

NOME/CPF/ASSINATURA
Representante legal do proponente.

OBSERVAÇÃO: a declaração deverá ser elaborada em papel timbrado do proponente.



**ESTADO DE PERNAMBUCO
FUNDO MUNICIPAL DE SAÚDE DE TABIRA
SETOR DE CONTRATAÇÃO**

ANEXO III - PREGÃO ELETRÔNICO N° 00019/2026

MODELO DE DECLARAÇÃO - que a proposta compreende a integralidade dos custos

REFERENTE: PREGÃO ELETRÔNICO N° 00019/2026
FUNDO MUNICIPAL DE SAÚDE DE TABIRA - PE.

PROPONENTE
CNPJ

1.0 - DECLARAÇÃO que a proposta econômica compreende a integralidade dos custos.

O proponente acima qualificado declara, sob as penas da Lei, que sua proposta econômica compreende 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.

Local e Data.

NOME/CPF/ASSINATURA
Representante legal do proponente.

OBSERVAÇÃO: a declaração deverá ser elaborada em papel timbrado do proponente.



ESTADO DE PERNAMBUCO
FUNDO MUNICIPAL DE SAÚDE DE TABIRA
SETOR DE CONTRATAÇÃO

ANEXO IV - PREGÃO ELETRÔNICO Nº 00019/2026

MINUTA DO CONTRATO

PREGÃO ELETRÔNICO Nº 00019/2026
PROCESSO ADMINISTRATIVO Nº 023/2026

CONTRATO Nº:-SDC

TERMO DE CONTRATO QUE ENTRE SI CELEBRAM A FUNDO MUNICIPAL DE SAÚDE DE TABIRA E, PARA FORNECIMENTO CONFORME DISCRIMINADO NESTE INSTRUMENTO NA FORMA ABAIXO:

Pelo presente instrumento de contrato, de um lado Fundo Municipal de Saúde de Tabira - Av Raimundo Ferreira, SN - Joao Cordeiro - Tabira - PE, CNPJ nº 10.687.065/0001-00, neste ato representado pela Secretária de Saúde Maria Giseli Louredo Lima Padilha, Brasileira, Casada, Enfermeira, residente e domiciliada na Rua Jose Batista Ferreira, 182 - Casa - Fatima - Tabira - PE, CPF nº 089.206.774-84, Carteira de Identidade nº 63.194440-0 SSP/PE, doravante simplesmente CONTRATANTE, e do outro lado - - - - ..., CNPJ nº, neste ato representado por residente e domiciliado na, ... - - - - ..., CPF nº, Carteira de Identidade nº, doravante simplesmente CONTRATADO, decidiram as partes contratantes assinar o presente contrato, o qual se regerá pelas cláusulas e condições seguintes:

CLÁUSULA PRIMEIRA - DOS FUNDAMENTOS:

Este contrato decorre da licitação modalidade Pregão Eletrônico nº 00019/2026, processada nos termos da Lei Federal nº 14.133, de 1º de Abril de 2021; Lei Complementar nº 123, de 14 de Dezembro de 2006; Instrução Normativa nº 73 SEGES/ME, de 30 de Setembro de 2022; e legislação pertinente, consideradas as alterações posteriores das referidas normas, às quais os contratantes estão sujeitos como também às cláusulas deste contrato.

CLÁUSULA SEGUNDA - DO OBJETO:

O presente contrato, cuja lavratura foi autorizada ..., tem por objeto: Aquisição parcelada de Gêneros Alimentícios, por período de 12 (doze) meses, visando atender ao Fundo Municipal de Saúde de Tabira/PE.

O fornecimento deverá ser executado rigorosamente de acordo com as condições expressas neste instrumento, proposta apresentada, especificações técnicas correspondentes, processo de licitação modalidade Pregão Eletrônico nº 00019/2026 e instruções do Contratante, documentos esses que ficam fazendo partes integrantes do presente contrato, independente de transcrição; e será realizado na forma parcelada.

CLÁUSULA TERCEIRA - DO VALOR E PREÇOS:

O valor total deste contrato, a base do preço proposto, é de R\$... (...).
Representado por: ... x R\$

CLÁUSULA QUARTA - DO REAJUSTAMENTO EM SENTIDO ESTRITO - REAJUSTE:

Os preços inicialmente contratados são fixos e irrevogáveis no prazo de um ano contado da data do orçamento estimado, em 05/05/2026.

Após o interregno de um ano, e independentemente de pedido do Contratado, os preços iniciais serão reajustados, mediante a aplicação, pelo Contratante, do seguinte parâmetro, exclusivamente para as obrigações iniciadas e concluídas após a ocorrência da anualidade: Índice Nacional de Preços ao Consumidor Amplo IPCA-IBGE.

Nos reajustes subsequentes ao primeiro, o interregno mínimo de um ano será contado a partir dos efeitos financeiros do último reajuste. No caso de atraso ou não divulgação do índice de reajustamento, o Contratante pagará ao Contratado a importância calculada pela última variação conhecida, liquidando a diferença correspondente tão logo seja divulgado o índice definitivo.

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

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

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

O registro da variação do valor contratual para fazer face ao reajuste de preços poderá ser realizado por simples apostila.

O prazo para resposta ao pedido de restabelecimento do equilíbrio econômico-financeiro, quando for o caso, será de até um mês, contado da data do fornecimento da documentação comprobatória do fato imprevisível ou previsível de consequência incalculável, observadas as disposições dos Arts. 124 a 136, da Lei 14.133/21.

CLÁUSULA QUINTA - DA DOTAÇÃO:

As despesas correrão por conta da seguinte dotação, constante do orçamento vigente:
Recursos não Vinculados de Impostos:

CLÁUSULA SEXTA - DO PAGAMENTO:

O pagamento será efetuado mediante processo regular e em observância às normas e procedimentos adotados pelo Contratante, bem como as disposições dos Arts. 141 a 146 da Lei 14.133/21; da seguinte maneira: Após entrega dos produtos, mensalmente

CLÁUSULA SÉTIMA - DO PRAZO E DA VIGÊNCIA:

O prazo máximo de entrega do objeto ora contratado, que admite prorrogação nas condições e hipóteses previstas na Lei 14.133/21, está abaixo indicado e será considerado da emissão do Pedido de Compra:

a - Entrega: 5 (cinco) dias.

A vigência do presente contrato será determinada: 12 (doze) meses, considerada da data de sua assinatura; podendo ser prorrogada, nas hipóteses e nos termos dos Arts. 105 a 114, da Lei 14.133/21, especialmente as disposições do Art. 107, por tratar-se esta contratação, de fornecimento contínuo. Portanto, no caso de prorrogação, o quantitativo originalmente contratado é renovado para cada novo período de vigência, respeitados o limite e requisitos estabelecidos na legislação pertinente. O Contratado não tem direito subjetivo à prorrogação contratual, especialmente as disposições do Art. 107, por tratar-se esta contratação, de fornecimento contínuo.

CLÁUSULA OITAVA - DAS OBRIGAÇÕES DO CONTRATANTE:

- a - Efetuar o pagamento relativo ao fornecimento efetivamente realizado, de acordo com as respectivas cláusulas do presente contrato;
- b - Proporcionar ao Contratado todos os meios necessários para o fiel fornecimento contratado;
- c - Notificar o Contratado sobre qualquer irregularidade encontrada quanto à qualidade de produto fornecido, exercendo a mais ampla e completa fiscalização, o que não exime o Contratado de suas responsabilidades contratuais e legais;
- d - Designar representantes com atribuições de Gestor e Fiscal deste contrato, conforme requisitos estabelecidos na norma vigente, ou pelos respectivos substitutos, especialmente para coordenar as atividades relacionadas à fiscalização e acompanhar e fiscalizar a sua execução, respectivamente, permitida a contratação de terceiros para assistência e subsídio da fiscalização com informações pertinentes a essa atribuição;
- e - Observar, em compatibilidade com o objeto deste contrato, as disposições dos Arts. 115 a 123 da Lei 14.133/21.

CLÁUSULA NONA - DAS OBRIGAÇÕES DO CONTRATADO:

- a - Executar devidamente o fornecimento descrito na cláusula correspondente do presente contrato, dentro dos melhores parâmetros de qualidade estabelecidos para o ramo de atividade relacionada ao objeto contratual, com observância aos prazos estipulados;
- b - Responsabilizar-se por todos os ônus e obrigações concernentes à legislação fiscal, civil, tributária e trabalhista, bem como por todas as despesas e compromissos assumidos, a qualquer título, perante seus fornecedores ou terceiros em razão da execução do objeto contratado;
- c - Manter preposto capacitado e idôneo, aceito pelo Contratante, quando da execução do contrato, que o represente integralmente em todos os seus atos;
- d - Permitir e facilitar a fiscalização do Contratante devendo prestar os informes e esclarecimentos solicitados;
- e - Será responsável pelos danos causados diretamente ao Contratante ou a terceiros, decorrentes de sua culpa ou dolo na execução do contrato, não excluindo ou reduzindo essa responsabilidade a fiscalização ou o acompanhamento pelo órgão interessado;
- f - Não ceder, transferir ou subcontratar, no todo ou em parte, o objeto deste instrumento, sem o conhecimento e a devida autorização expressa do Contratante;
- g - Manter, durante a vigência do contrato, em compatibilidade com as obrigações assumidas, todas as condições de habilitação e qualificação exigidas no respectivo processo licitatório, apresentando ao Contratante os documentos necessários, sempre que solicitado;
- h - Cumprir a reserva de cargos prevista em lei para pessoa com deficiência, para reabilitado da Previdência Social ou para aprendiz, bem como as reservas de cargos previstas em outras normas específicas, ao longo de toda a execução do contrato, e sempre que solicitado pelo Contratante, deverá comprovar o cumprimento dessa reserva de cargos, com a indicação dos empregados que preencherem as referidas vagas;
- i - Observar, em compatibilidade com o objeto deste contrato, as disposições dos Arts. 115 a 123 da Lei 14.133/21.

CLÁUSULA DÉCIMA - DA ALTERAÇÃO E EXTINÇÃO:

Este contrato poderá ser alterado com a devida justificativa, unilateralmente pelo Contratante ou por acordo entre as partes, nos casos e condições previstas nos Arts. 124 a 136 e sua extinção, formalmente motivada nos autos do processo, assegurados o contraditório e a ampla defesa, ocorrerá nas hipóteses e disposições dos Arts. 137 a 139, todos da Lei 14.133/21.

Nas alterações unilaterais a que se refere o inciso I, do caput do Art. 124, da Lei 14.133/21, o Contratado será obrigado a aceitar, nas mesmas condições contratuais, acréscimos ou supressões que se fizerem nas compras, de até o respectivo limite fixado no Art. 125, do mesmo diploma legal, do valor inicial atualizado do contrato. Nenhum acréscimo ou supressão poderá exceder o limite estabelecido, salvo as supressões resultantes de acordo celebrado entre os contratantes.

CLÁUSULA DÉCIMA PRIMEIRA - DO RECEBIMENTO:

Executada a presente contratação e observadas as condições de adimplemento das obrigações pactuadas, os procedimentos e condições para receber o seu objeto pelo Contratante obedecerão, conforme o caso, às disposições do Art. 140, da Lei 14.133/21.

CLÁUSULA DÉCIMA SEGUNDA - DAS PENALIDADES:

O licitante ou o Contratado será responsabilizado administrativamente, facultada a defesa no prazo legal do interessado, pelas infrações previstas no Art. 155, da Lei 14.133/21 e serão aplicadas, na forma, condições, regras, prazos e procedimentos definidos nos Arts. 156 a 163, do mesmo diploma legal, as seguintes sanções: a – advertência aplicada exclusivamente pela infração administrativa de dar causa à inexecução parcial do contrato, quando não se justificar a imposição de penalidade mais grave; b – multa de mora de 0,5% (zero vírgula cinco por cento) aplicada sobre o valor do contrato, por dia de atraso injustificado na execução do objeto da contratação; c – multa de 10% (dez por cento) sobre o valor do contrato por qualquer das infrações administrativas previstas no referido Art. 155; d – impedimento

de licitar e contatar no âmbito da Administração Pública direta e indireta do ente federativo que tiver aplicado a sanção, pelo prazo máximo de três anos, aplicada ao responsável pelas infrações administrativas previstas nos incisos II, III, IV, V, VI e VII do caput do referido Art. 155, quando não se justificar a imposição de penalidade mais grave; e – declaração de inidoneidade para licitar ou contratar no âmbito da Administração Pública direta e indireta de todos os entes federativos, pelo prazo mínimo de três anos e máximo de seis anos, aplicada ao responsável pelas infrações administrativas previstas nos incisos VIII, IX, X, XI e XII do caput do referido Art. 155, bem como pelas infrações administrativas previstas nos incisos II, III, IV, V, VI e VII do caput do mesmo artigo que justifiquem a imposição de penalidade mais grave que a sanção referida no § 4º do referido Art. 156; f – aplicação cumulada de outras sanções previstas na Lei 14.133/21.

Se o valor da multa ou indenização devida não for recolhido no prazo de 15 dias após a comunicação ao Contratado, será automaticamente descontado da primeira parcela do pagamento a que o Contratado vier a fazer jus, acrescido de juros moratórios de 1% (um por cento) ao mês, ou, quando for o caso, cobrado judicialmente.

CLÁUSULA DÉCIMA TERCEIRA - DA COMPENSAÇÃO FINANCEIRA:

Nos casos de eventuais atrasos de pagamento nos termos deste instrumento, e desde que o Contratado não tenha concorrido de alguma forma para o atraso, será admitida a compensação financeira, devida desde a data limite fixada para o pagamento até a data correspondente ao efetivo pagamento da parcela. Os encargos moratórios devidos em razão do atraso no pagamento serão calculados com utilização da seguinte fórmula: $EM = N \times VP \times I$, onde: EM = encargos moratórios; N = número de dias entre a data prevista para o pagamento e a do efetivo pagamento; VP = valor da parcela a ser paga; e I = índice de compensação financeira, assim apurado: $I = (TX \div 100) \div 365$, sendo TX = percentual do IPCA-IBGE acumulado nos últimos doze meses ou, na sua falta, um novo índice adotado pelo Governo Federal que o substitua. Na hipótese do referido índice estabelecido para a compensação financeira venha a ser extinto ou de qualquer forma não possa mais ser utilizado, será adotado, em substituição, o que vier a ser determinado pela legislação então em vigor.

CLÁUSULA DÉCIMA QUARTA - DAS OBRIGAÇÕES PERTINENTES À LGPD:

a - As partes contratantes deverão cumprir a Lei nº 13.709, de 14 de Agosto de 2018, que é a Lei Geral de Proteção de Dados Pessoais LGPD, quanto a todos os dados pessoais a que tenham acesso em razão deste contrato, independentemente de declaração ou de aceitação expressa.

b - Os dados obtidos somente poderão ser utilizados para as finalidades que justificaram seu acesso e de acordo com a boa-fé e com os princípios do Art. 6º, da Lei 13.709/18.

c - É vedado o compartilhamento com terceiros de qualquer dado obtido, fora das hipóteses permitidas em Lei.

d - Constitui atribuição do Contratado orientar e treinar seus empregados, quando for o caso, sobre os deveres, requisitos e responsabilidades decorrentes da LGPD.

e - O Contratante deverá ser informado, no prazo de cinco dias úteis sobre todos os contratos de suboperação firmados ou que venham a ser celebrados pelo Contratado.

f - O Contratado deverá exigir de suboperadores e subcontratados o cumprimento dos deveres da presente cláusula, permanecendo integralmente responsável por garantir sua observância.

g - O Contratante poderá realizar diligência para aferir o cumprimento desta cláusula, devendo o Contratado atender prontamente eventuais pedidos de comprovação formulados.

h - O Contratado deverá prestar, no prazo fixado pelo Contratante, prorrogável mediante justificativa, quaisquer informações acerca dos dados pessoais para cumprimento da LGPD, inclusive quanto a eventual descarte realizado.

i - Terminado o tratamento dos dados nos termos do Art. 15, é dever do Contratado eliminá-los, com exceção das hipóteses do Art. 16, ambos da Lei 13.709/18, incluindo aquelas em que houver necessidade de guarda de documentação para fins de comprovação do cumprimento de obrigações legais ou contratuais e somente enquanto não prescritas essas obrigações.

j - Os bancos de dados formados a partir da execução do objeto deste contrato, notadamente aqueles que se proponham a armazenar dados pessoais, devem ser mantidos em ambiente virtual controlado, com registro individual rastreável de tratamentos realizados, conforme Art. 37, da Lei 13.709/18, com cada acesso, data, horário e registro da finalidade, para efeito de responsabilização, em caso de eventuais omissões, desvios ou abusos. Os referidos bancos de dados devem ser desenvolvidos em formato interoperável, a fim de garantir a reutilização desses dados pelo Contratante nas hipóteses previstas na LGPD.

k - O presente contrato está sujeito a alterações nos procedimentos pertinentes ao tratamento de dados pessoais, quando indicado pela autoridade competente, em especial a Autoridade Nacional de Proteção de Dados, por meio de opiniões técnicas ou recomendações, editadas na forma da LGPD.

CLÁUSULA DÉCIMA QUINTA - DO FORO:

Para dirimir as questões decorrentes deste contrato, as partes elegem o Foro da Comarca de Tabira.

E, por estarem de pleno acordo, foi lavrado o presente contrato em 02(duas) vias, o qual vai assinado pelas partes e por duas testemunhas.

Tabira - PE, ... de de

TESTEMUNHAS

PELO CONTRATANTE

.....

PELO CONTRATADO

.....



ESTADO DE PERNAMBUCO
FUNDO MUNICIPAL DE SAÚDE DE TABIRA
SETOR DE CONTRATAÇÃO

ANEXO V - PREGÃO ELETRÔNICO Nº 00019/2026

MODELOS DE DECLARAÇÕES - cumprimento de requisitos normativos

REFERENTE: PREGÃO ELETRÔNICO Nº 00019/2026
FUNDO MUNICIPAL DE SAÚDE DE TABIRA - PE.

PROPONENTE
CNPJ

1.0 - DECLARAÇÃO de ciência dos termos do Edital.

O proponente acima qualificado, declara sob as penas da Lei, que está ciente e concorda com as condições contidas no Edital e seus anexos.

2.0 - DECLARAÇÃO de inexistir fato impeditivo.

O proponente acima qualificado declara, sob as penas da Lei, que inexistente até a presente data fato impeditivo no que diz respeito à habilitação/participação na presente licitação, estando ciente da obrigatoriedade de informar ocorrências posteriores.

3.0 - DECLARAÇÃO de não possuir no quadro societário servidor da ativa do órgão.

O proponente acima qualificado declara, sob as penas da Lei, que não possui em seu quadro societário e de funcionários, qualquer servidor efetivo ou comissionado ou empregado do Fundo Municipal de Saúde de Tabira, como também em nenhum outro órgão ou entidade a ele vinculada, exercendo funções técnicas, gerenciais, comerciais, administrativas ou societárias.

4.0 - DECLARAÇÃO de não utilizar trabalho degradante ou forçado.

O proponente acima qualificado, declara sob as penas da Lei, que não possui em sua cadeia produtiva, nos termos do Art. 1º, Incisos III e IV, e do Art. 5º, Inciso III, da Constituição Federal, empregados executando trabalho degradante ou forçado.

5.0 - DECLARAÇÃO de cumprimento da reserva de cargo para deficiente e de acessibilidade.

O proponente acima qualificado, declara sob as penas da Lei, que está ciente do cumprimento da reserva de cargo prevista na norma vigente, consoante Art. 93, da Lei Federal nº 8.213, de 24 de julho de 1991, para pessoa com deficiência ou para reabilitado da Previdência Social e que, se aplicado ao número de funcionário da empresa, atende às regras de acessibilidade previstas.

6.0 - DECLARAÇÃO de cumprimento dos requisitos para a habilitação e da proposta.

O proponente acima qualificado declara, sob as penas da Lei, que cumpre os requisitos para a habilitação; e a conformidade de sua proposta com as exigências do Edital e seus anexos.

7.0 - DECLARAÇÃO de observância do limite de contratação com a Administração Pública.

O proponente acima qualificado declara, sob as penas da Lei, que, na condição de microempresa ou empresa de pequeno porte, no presente ano-calendário, ainda não celebrou contratos com a Administração Pública cujos valores somados extrapolem a receita bruta máxima admitida para fins de enquadramento como EPP, nos termos do Art. 4º, §§ 2º e 3º, da Lei 14.133/21.

Local e Data.

NOME/ASSINATURA/CARGO
Representante legal do proponente.

OBSERVAÇÃO: a declaração deverá ser elaborada em papel timbrado do proponente.



ESTADO DE PERNAMBUCO
FUNDO MUNICIPAL DE SAÚDE DE TABIRA

ANEXO VI - PREGÃO ELETRÔNICO Nº 00019/2026

ESTUDO TÉCNICO PRELIMINAR - ETP [Publicidade: divulgação conjunta com o edital]

OBSERVAÇÃO: este anexo é representado pelo correspondente Estudo Técnico Preliminar - ETP, documento constitutivo da primeira etapa do planejamento de uma contratação que caracteriza o interesse público envolvido e a sua melhor solução; em atendimento ao requisito de publicidade determinado na norma vigente, que exige a publicação conjunta desses estudos com o respectivo Edital para garantir plena transparência e competitividade.

**ESTADO DE PERNAMBUCO
FUNDO MUNICIPAL DE SAÚDE DE TABIRA**

1.Introdução

Este documento apresenta os estudos técnicos preliminares, onde será avaliada a contratação pretendida, demonstrando os elementos e as informações essenciais que servirão para embasar a elaboração do Termo de Referência, quando for considerada viável, de modo a melhor atender aos interesses e as necessidades da Administração, representada pela sua estrutura organizacional.

2.Objeto

Constitui objeto do presente estudo técnico a pretensa: Aquisição parcelada de Gêneros Alimentícios, por período de 12 (doze) meses, visando atender ao Fundo Municipal de Saúde de Tabira/PE.

3.Necessidade da contratação

A contratação descrita, que mesmo com o contínuo esforço de sempre buscar a otimização dos processos de trabalho, é essencial: Pela necessidade da devida efetivação de compra para suprir demanda específica – Aquisição parcelada de Gêneros Alimentícios, por período de 12 (doze) meses, visando atender ao Fundo Municipal de Saúde de Tabira/PE – considerada oportuna e imprescindível, bem como relevante medida de interesse público; e ainda, pela necessidade de desenvolvimento de ações continuadas para a promoção de atividades pertinentes, visando à maximização dos recursos em relação aos objetivos programados, observadas as diretrizes e metas definidas nas ferramentas de planejamento aprovadas.

4.Alinhamento aos planos da Administração

A contratação pretendida está alinhada aos planos estratégicos da Administração, delineados nas diretrizes e metas definidas nas ferramentas de planejamento aprovadas, onde estão fixadas e detalhadas as respectivas ações ao alcance dos objetivos institucionais, primando pela eficácia, eficiência e efetividade dos respectivos projetos, programas e processos.

5.Requisitos da contratação

As características e especificações do objeto da referida contratação são:

CÓDIGO	DESCRIÇÃO DO ITEM	UNIDADE	QUANTIDADE
ETP 1	Açafrão-da-terra (cúrcuma) em pó, 100% natural, moído fino, sem adição de conservantes ou corantes artificiais. Cor amarelo intensa característica, aroma e sabor típicos. Embalagem resistente e lacrada, com peso líquido de 1kg. Deve conter rótulo com informações obrigatórias: nome do produto, ingredientes, data de fabricação, validade, lote, peso líquido e CNPJ do fabricante. Validade mínima de 12 meses a partir da entrega.	Kg	30
ETP 2	ACHOCOLATADO EM PÓ – Obtido pela mistura de cacau em pó solúvel, maltodextrina, sal, aromatizantes e emulsificante lecitina de soja. Não contém glúten. Isento de sujidades e materiais estranhos, admitindo teor máximo de 3% de umidade. Acondicionado em embalagens plásticas, atóxicas com 400 G.	PCT	50
ETP 3	AÇUCAR – obtido da cana de açúcar, tipo CRISTAL, com aspecto, cor, e odor característico, admitindo umidade máxima de 0,3%ppm, sem fermentação, isento e sujidade, parasitas, materiais terrosos e detritos animais ou vegetais. Acondicionado em saco plástico atóxico de 1 kg e sub embalagem FARDO COM 30 PACT DE 1 KG.	FARDO	150
ETP 4	ADOÇANTE STÉVIA – Composto a base de estévia 100 %, líquido, acondicionado em FRASCO C/ 80 ML.	UND	50
ETP 5	AMEIXA EM CALDA SEM CAROÇO – Fruto em calda, sem caroço, com cor, odor e sabor característicos, isento de sujidades, parasitas e larvas. Acondicionado em embalagem apropriada (lata ou plástico grau alimentício), íntegra e lacrada, contendo identificação do produto, data de fabricação e validade. Unidade: KG	KG	30
ETP 6	Arroz branco tipo 1, grãos inteiros, limpos, polidos, sem impurezas, livres de insetos e matérias estranhas. Embalado em pacote plástico resistente de 1kg. Produto com validade mínima de 6 meses a partir da entrega. Embalagem lacrada com rótulo contendo nome do produto, lote, data de fabricação, validade, peso líquido, fabricante e CNPJ. FARDO COM 30 PACT DE 1 KG.	FARDO	50
ETP 7	ARROZ INTEGRAL – Tipo 1, constituído de grãos inteiros, com teor de umidade máxima de 15%, isento e sujidade, parasitas, materiais terrosos e detritos animais ou vegetais. Acondicionado em saco plástico transparente atóxico com 1 kg. FARDO COM 30 KG	FARDO	50

ETP 8	Arroz tipo 1 parboilizado, grãos inteiros, uniformes, firmes e isentos de matérias estranhas, impurezas, carunchos ou umidade excessiva. Produto limpo, seco, polido e devidamente embalado em pacotes plásticos resistentes de 1kg (ou conforme necessidade). Embalagem lacrada e rotulada com as seguintes informações: nome do produto, tipo, lote, data de fabricação e validade, peso líquido, nome e CNPJ do fabricante. Validade mínima de 6 meses a partir da data de entrega. FARDO COM 30 PACT	FARDO	200
ETP 9	AVEIA EM FLOCOS FINOS: produzido em grão íntegro prensado, ideal para o preparo de mingau de aveia e diversas receitas. Embalagem com 450g.	PCT	200
ETP 10	AZEITONA EM CONSERVA – Sem caroço, aspecto cor, odor e sabor característico acondicionado em embalagem específica C/ 500 G.	PCT	200
ETP 11	BATATA PALHA – Produto obtido a partir de batata selecionada, frita, com coloração dourada característica, crocante, isenta de sujidades, parasitas e larvas. Acondicionada em embalagem plástica específica, íntegra e lacrada, em pacotes de 1 kg.	PCT	30
ETP 12	BISCOITO DOCE TIPO MARIA – Composição básica de farinha de trigo, gordura vegetal hidrogenada, extrato de malte, açúcar, sal, soro de leite, fermento biológico, estabilizante lecitina de soja e aromatizante. Acondicionado em embalagem de PACOTE COM 400 G e sub embalagem CAIXA COM 20 PACTES DE 400G.	CX	100
ETP 13	BISCOITO INTEGRAL – Composto por farinha de trigo integral, Acondicionado em embalagem PACOTE C/ 156 G CONTENDO 6 UNIDADES DE 26 G	PCT	400
ETP 14	BISCOITO SALGADO TIPO CREAM–CRACKER – Composição básica de farinha de trigo, gordura vegetal hidrogenada, extrato de malte, açúcar, sal, soro de leite, fermento biológico, estabilizante lecitina de soja e aromatizante. Acondicionado em embalagem de PACOTE COM 400 G e sub embalagem CAIXA COM 20 PACOTES DE 400G.	CX	150
ETP 15	CAFÉ EM PÓ – Torrado e moído, isento de grãos pretos / verdes / fermentados, sabor residual típico, cor castanho claro a médio, qualidade global superior entre 6,51 e 7,6 pontos na escala sensorial. Embalados em Pacotes C/ 250 G. FARDO COM 20 PACTE DE 250G	FARDO	300
ETP 16	CALDO CULINÁRIO, SABOR GALINHA – Tempero industrializado, acondicionado em embalagem específica CARTELA C/ 24 caixinhas de 19 G.	CX	50
ETP 17	CHA DE BOLDO	KG	30
ETP 18	CHA DE CAMOMILA CAIXA COM 10 UND.	KG	30
ETP 19	CHÁ DE ERVA CIDREIRA CAIXA COM 10 UND.	KG	30
ETP 20	CHÁ DE ERVA DOCE	KG	30
ETP 21	CHÁ DE HORTELÃ CAIXA COM 10 UND.	KG	30
ETP 22	Chimichurri desidratado, mistura de ervas e especiarias típicas, sem corantes ou conservantes artificiais, aroma e sabor característicos. Embalagem resistente e lacrada, com peso líquido de 1kg. Produto deve conter rótulo com nome, ingredientes, data de fabricação, validade, lote, peso líquido e CNPJ do fabricante. Validade mínima de 12 meses a partir da entrega.	Kg	100
ETP 23	Chocolate em pó 50% cacau, próprio para uso culinário, com teor de cacau mínimo de 50%. Produto seco, homogêneo, solúvel, com cor e sabor característicos, isento de grumos, umidade, impurezas ou qualquer corpo estranho. Embalagem de 200g, original de fábrica, lacrada e com rótulo contendo: nome do produto, ingredientes, valor nutricional, peso líquido, data de fabricação, validade, lote e CNPJ do fabricante. Validade mínima de 6 meses a partir da entrega. Emb 200g	Unidade	100
ETP 24	COCO RALADO – Produto obtido da polpa do coco desidratada e ralada, com coloração branca característica, odor e sabor próprios, isento de sujidades, parasitas e larvas. Acondicionado em embalagem apropriada para alimentos, íntegra e lacrada. Unidade: KG	KG	30
ETP 25	COLORÍFICO EM PÓ – Fino, homogêneo, dessecados e moídos, coloração vermelho intenso, aspecto, cor, odor e sabor característico. Isento de materiais estranhos. Acondicionado em embalagens plásticas, atóxicas, resistente e hermeticamente vedada, pacotes com 500 G e sub embalagem FARDO com 10 pacotes de 100 G. SEM SAL	FARDO	150
ETP 26	Cominho: em pó acondicionado em pacote de 200g SEM SAL	PCT	150
ETP 27	Creme de leite, com teor de gordura entre 17% e 25%, esterilizado, do tipo UHT (caixinha longa vida) ou pasteurizado, pronto para consumo, sem conservantes artificiais. Embalagem de 200g, original de fábrica, lacrada e em perfeitas condições. O rótulo deve conter: nome do produto, ingredientes, valor nutricional, data de fabricação, validade, lote, peso líquido e CNPJ do fabricante. Validade mínima de 4 meses a partir da entrega. Produto com registro no órgão competente (ANVISA ou MAPA).	Unidade	2000
ETP 28	DOCE EM BARRA DE BANANA: Embalagem em plástico no formato cilindro com 600 gramas	UND	500
ETP 29	DOCE EM BARRA DE GOIABA: Embalagem em plástico no formato cilindro com 600 gramas	UND	500
ETP 30	Dueto de milho e ervilha, produto em sachê, contendo milho e ervilha cozidos, limpos e sem impurezas. Embalagem original, hermeticamente fechada, com peso líquido entre 170g e 200g. Produto esterilizado, pronto para consumo, com validade mínima de 12 meses a partir da entrega. Rotulagem conforme legislação vigente, contendo informações obrigatórias do fabricante, lote, data de fabricação e validade. (SACHÊ)	Unidade	1000
ETP 31	ERVAS FINAS – Mistura de ervas desidratadas (salsa, cebolinha, manjeriço, orégano, entre outras), com cor, aroma e sabor característicos, isenta de sujidades, parasitas e larvas. Acondicionada em embalagem apropriada para alimentos. Unidade: KG	KG	30
ETP 32	ERVILHA – Em conserva, imerso em composição líquida de cobertura, grãos inteiros, aspecto cor, odor e sabor característico. Acondicionado em embalagem específica com 200 G (considerando peso líquido drenado)	LATA	300
ETP 33	EXTRATO DE TOMATE – Polpa de tomate, sal. Embalagem plástica atóxica com 340 G.	UND	3000
ETP 34	FARELO DE AVEIA – Fonte de fibras, contém B–Q, acondicionado em embalagem CX específica C/ 200 G.	PCT	60
ETP 35	FARINHA DE MANDIOCA – Torrada, seca, fina, tipo 1, branca, isenta de sujidades. Acondicionada em embalagens plásticas transparentes atóxicas com 1 KG.	PCT	600
ETP 36	Farinha de milho amarela em flocos: Produzida a partir da moagem do milho, isenta de matéria terrosa e parasitos. Não poderá estar úmida. Embalagem de 500 gramas.	PCT	300
ETP 37	FARINHA DE TRIGO COM FERMENTO – Fina, tipo 1, branca, isenta de sujidades. Acondicionada em embalagens plásticas transparentes atóxicas com 1 KG.	PCT	700
ETP 38	FARINHA DE TRIGO SEM FERMENTO – Fina, tipo 1, branca, isenta de sujidades. Acondicionada em embalagens plásticas transparentes atóxicas com 1 KG.	PCT	350

ETP 39	FÉCULA DE TAPIOCA – Goma fina, tipo 1, branca, isenta de sujidades. Acondicionada em embalagem plástica transparente atóxica com 1 KG.	PCT	400
ETP 40	FEIJÃO CARIOCA – Tipo 1, novo, constituído de grãos inteiros e sadios, com teor de umidade permitida em lei, isento e sujidade, parasitas, materiais terrosos e detritos animais ou vegetais. Acondicionado em saco plástico transparente atóxico com 1 kg, sub embalagem FARDO com 30 pacotes de 1 KG	FARDO	100
ETP 41	FEIJÃO DE CORDA, EMBALADO EM SACO PLASTICO TRANSPARENTE DE POLIETILENO, COM DADOS DE IDENTIFICAÇÃO DO PRODUTO, MARCA DO FABRICANTE, PRAZO DE VALIDADE, TIPO 1, FARDO COM 30 PACOTES DE 1KG	FARDO	100
ETP 42	Fermento químico em pó, próprio para panificação e confeitaria. Produto seco, fino, homogêneo, sem grumos, odor e sabor característicos. Embalagem de 100g, lacrada, original de fábrica, contendo informações obrigatórias no rótulo: nome do produto, composição, data de fabricação, validade, lote, CNPJ do fabricante e peso líquido. Validade mínima de 6 meses a partir da entrega. Produto deve estar registrado conforme exigências da ANVISA. Emb 100g	Unidade	50
ETP 43	FLOCOS DE MILHO – Pré cozido, aspecto cor, odor e sabor característico, isentos de sujidades. Parasitas e larva. Acondicionado em embalagens específicas, pacotes com 500 G e sub embalagem FARDO com 30 pacotes de 500 g.	FARDO	60
ETP 44	GELATINA DIET – Produto em pó, diet (sem adição de açúcar), com cor, odor e sabor característicos, isento de sujidades, parasitas e larvas. Acondicionado em embalagem original do fabricante, íntegra e lacrada de 1 kg.	KG	30
ETP 45	IOGURTE – Produto obtido a partir da fermentação do leite, com aspecto, cor, odor e sabor característicos, isento de sujidades, parasitas e larvas. Acondicionado em embalagem plástica apropriada, íntegra e lacrada, contendo identificação do produto, data de fabricação e validade. Unidade: LITRO	LITRO	1000
ETP 46	Leite condensado integral, com teor mínimo de sólidos totais de 65%, embalagem original de fábrica, lacrada, com peso líquido aproximado de 395g. Produto pronto para consumo, sem adição de conservantes artificiais. O rótulo deve conter: nome do produto, ingredientes, valor nutricional, lote, data de fabricação, validade mínima de 6 meses a partir da entrega e CNPJ do fabricante. Produto registrado no órgão competente (ANVISA ou MAPA). Cx 395g	Unidade	600
ETP 47	LEITE DE COCO – Produto obtido da extração da polpa do coco, com cor, odor e sabor característicos, isento de sujidades, parasitas e larvas. Acondicionado em embalagem apropriada para alimentos, íntegra e lacrada, com identificação e validade. Unidade: LITRO	LITRO	30
ETP 48	Leite em pó desnatado, solúvel, com no máximo 1% de gordura, sem adição de açúcar. Produto em pó homogêneo, com coloração branco-amarelada clara, odor e sabor característicos. Embalagem com 200g, hermeticamente fechada, original de fábrica, com rótulo contendo: nome do produto, ingredientes, tabela nutricional, lote, data de fabricação e validade, CNPJ e endereço do fabricante. Validade mínima de 12 meses a partir da data de entrega. Produto deve estar registrado na ANVISA ou MAPA. pct 200g	Pacote	2000
ETP 49	LEITE EM PÓ INTEGRAL – acondicionado em embalagens herméticamente fechadas, aluminizadas com 200 G.	PCT	2000
ETP 50	LEITE EM PÓ SEM LACTOSE – Aspecto: pó fino, cor branca a levemente amarelada, odor e sabor característicos, isento de sujidades, parasitas e larvas. Produto sem lactose, devidamente registrado no órgão competente, com data de fabricação e validade. Acondicionado em embalagem plástica específica, lacrada e íntegra, em pacotes de 200 g, com subembalagem em FARDO, contendo 50 pacotes de 200 g.	FARDO	30
ETP 51	LOURO – Folhas secas de louro, inteiras, com coloração e aroma característicos, isentas de sujidades, parasitas e larvas. Acondicionado em embalagem apropriada, íntegra e lacrada. Unidade: KG	KG	10
ETP 52	MACARRÃO FINO – Tipo espaguete, massa seca, aspecto cor, odor e sabor característico, obtido pela composição de farinha especial, ovos e demais substâncias permitidas, isento de sujidades e parasitas. Acondicionado em embalagens plásticas transparentes atóxicas pacotes com 500 G e sub embalagem FARDO com 20 pacotes de 500 G.	FARDO	500
ETP 53	Macarrão tipo parafuso (fusilli), elaborado com sêmola de trigo durum, enriquecido com ferro e ácido fólico. Embalado em pacote plástico resistente, 300g. Cor amarelo claro uniforme, sem odor estranho, sem presença de umidade ou corpo estranho. Deve apresentar rotulagem conforme legislação vigente da ANVISA e registro no órgão competente (MAPA ou ANVISA). Validade mínima de 12 meses a partir da entrega. pct 300g	Pacote	2000
ETP 54	Maionese tradicional, em sachê com 200g, pronta para consumo, com textura homogênea, cor característica e sabor equilibrado. Produto deve estar em embalagem original, lacrada, com validade mínima de 3 meses a partir da entrega. O rótulo deve conter informações obrigatórias: nome do produto, ingredientes, valor nutricional, lote, data de fabricação, validade, peso líquido e CNPJ do fabricante. Produto registrado conforme normas da ANVISA. Sachê 200g	Unidade	600
ETP 55	Maizena Amido De Milho 200g	UND	250
ETP 56	MANJERICÃO – Folhas secas de manjeriço, com coloração verde característica, aroma e sabor próprios, isentas de sujidades, parasitas e larvas. Acondicionado em embalagem apropriada, íntegra e lacrada. Unidade: KG	KG	15
ETP 57	Margarina 1 kg: composta por óleos vegetais líquidos e interesterificados, água, sal, leite reconstituído, vitaminas, estabilizantes conservadores, antioxidantes, corantes natural de urucum e cúrcuma e idêntico ao natural betacaroteno. Não contém glúten. Embalagem de 1 kg.	UND	1200
ETP 58	Margarina 15kg: composta por óleos vegetais líquidos e interesterificados, água, sal, leite desnatado reconstituído, soro de leite reconstituído, vitaminas, estabilizantes conservadores, antioxidantes, corantes natural de urucum e cúrcuma e idêntico ao natural betacaroteno. Não contém glúten. Embalagem de 15kg.	UND	200
ETP 59	MARGARINA LIGHT – Composta por óleos vegetais, aspecto cor, odor e sabor característico, sem ranço, Acondicionado em embalagem plástica atóxica pote de 250.	UND	200
ETP 60	MASSA PARA LASANHA: Pacote 500g. Corante Artificial : Não Contém Orgânico: Não Tipo 1: para Lasanha Ingredientes: Sêmola de trigo enriquecida com ferro e ácido fólico e corantes: urucum e cúrcuma.	UND	100
ETP 61	Milho em Conserva Sem Glúten Sachê 170g	UND	500
ETP 62	MILHO PARA MUNGUNZÁ – Grãos amarelos inteiros, aspecto cor, odor e sabor característico, isento de presença de umidade, fermentação, ranço, sujidades, parasitas e larvas. Acondicionado em embalagem plástica transparente atóxica com 500 G e sub embalagem com 20 pacotes de 500 G.	FARDO	10

ETP 63	MILHO VERDE – Em conserva, imerso em composição líquida de cobertura, grãos inteiros, aspecto cor, odor e sabor característico. Acondicionado em embalagem específica com 200 G (considerando peso líquido drenado)	LT	600
ETP 64	MOLHO BARBECUE – Molho pronto para consumo, com coloração, odor e sabor característicos, isento de sujidades, parasitas e larvas.Acondicionado em embalagem apropriada para alimentos, íntegra e lacrada, devidamente identificada.Unidade: LITRO	LITRO	50
ETP 65	Molho Inglês 1 litro	UND	50
ETP 66	MOLHO MADEIRA – Molho pronto para consumo, com cor, odor e sabor característicos, isento de sujidades, parasitas e larvas.Acondicionado em embalagem apropriada para alimentos, íntegra e lacrada, com identificação do produto, data de fabricação e validade.Unidade: LITRO	LITRO	50
ETP 67	Mostarda 1 litro	UND	100
ETP 68	ÓLEO DE SOJA – Comestível, obtido da soja, sem aditivo, isento de ranço e substâncias estranhas. Acondicionado em embalagem Lata ou Garrafa plástica transparente atóxica com 900 ML e sub embalagem Caixa com 20 unidades de 900 ML.	CX	50
ETP 69	ORÉGANO – Folhas secas de orégano, com coloração verde característica, aroma e sabor próprios, isento de sujidades, parasitas e larvas. Acondicionado em embalagem plástica ou laminada apropriada para alimentos, de 1 kg.	KG	15
ETP 70	Ovos brancos tipo médio ou grande, frescos, inteiros, limpos, com casca íntegra, sem trincas, rachaduras, sujidades ou odores estranhos. Fornecidos em bandeja contendo 15 unidades, devidamente embalados e protegidos contra quebras. Devem conter selo de inspeção do serviço de inspeção municipal, estadual ou federal (SIM, SIE ou SIF). Validade mínima de 15 dias a partir da entrega. Bandeja com 15 unid.	Bandeja	5000
ETP 71	Pão de forma integral pacote com 400 g	UND	150
ETP 72	Páprica doce em pó, 100% pura, moída fina, sem adição de corantes ou conservantes, cor vermelha característica, aroma e sabor típicos. Embalada em saco resistente e lacrado com peso líquido de 1kg. Produto deve conter rótulo com informações obrigatórias: nome do produto, ingredientes, data de fabricação, validade, lote, peso líquido e CNPJ do fabricante. Validade mínima de 12 meses a partir da entrega.	Kg	50
ETP 73	Presunto Cozido Sem Capa De Gordura	KG	50
ETP 74	PROTEÍNA DE SOJA – Obtida da farinha desengordurada de soja, umidade máxima 6%, aspecto cor, odor e sabor característico, isentos de sujidades. Parasitas e larva. Acondicionado em embalagem plástica transparente específica, pacotes com 400 G.	PCT	300
ETP 75	Queijo Mussarela	KG	100
ETP 76	Queijo ralado tipo parmesão, ralado fino, seco, de origem bovina, embalado a vácuo para preservar a qualidade e o sabor. Produto com sabor característico, sem presença de mofo, umidade ou impurezas. Embalagem de 50g ou 100g, com validade mínima de 3 meses a partir da entrega. Deve conter rótulo com informações obrigatórias: nome do produto, ingredientes, data de fabricação, validade, lote, peso líquido e CNPJ do fabricante. Produto registrado no órgão competente (ANVISA ou MAPA).	Unidade	500
ETP 77	RAPADURA – Produto obtido através do caldo de cana-de-açúcar. aspecto cor, odor e sabor característico, isento de sujidades. Acondicionado em embalagem plástica atóxica específica com 180 G.	UND	500
ETP 78	Refrigerante – Água gaseificada, açúcar, acidulante ácido cítrico, conservantes, aromatizantes e sabores diversos. Acondicionados em embalagem peti com 2 litros	UND	300
ETP 79	REQUEIJÃO CREMOSO – Produto lácteo de consistência cremosa, cor branca a levemente amarelada, odor e sabor característicos, isento de sujidades, parasitas e larvas.Acondicionado em embalagem plástica ou copo apropriado, íntegro e lacrado, com conteúdo de 200 g, conforme legislação sanitária vigente, devidamente identificado com data de fabricação e validade.	UNI	1000
ETP 80	SAL IODADO – Refinado, condicionado em embalagem plástica transparente específica, pacotes com 1 KG e sub embalagem FARDO com 30 pacotes de 1 KG	FARDO	30
ETP 81	SARDINHA EM CONSERVA – Em molho de tomate, sal, amido modificado, açúcar, especiarias (cebola, salsa, orégano, páprica, sálvia), aromatizantes sintético idêntico ao natural. Acondicionado em embalagem específica LATA com 125G.	UND	500
ETP 82	TEMPERO EM PÓ SACHÊ – Diversos sabores, com padrão de qualidade igual ou superior ao sazón com identificação do produto. Informação nutricional marca do fabricante embalagem com 12 saches de 5 gramas cada	PCT	100
ETP 83	UVA PASSA – Fruto desidratado, com coloração, odor e sabor característicos, isento de sujidades, parasitas e larvas.Acondicionado em embalagem plástica específica para alimentos, íntegra e lacrada, devidamente identificada com data de fabricação e validade.Unidade: KG	KG	10
ETP 84	VINAGRE – Produto composto de Fermento acético de álcool, água. Acondicionado em embalagem plástica transparente FRASCO C/ 500 ML.	UND	500
ETP 85	XERÉM – aspecto cor, odor e sabor característico, isentos de sujidades. Parasitas e larva. Acondicionado em embalagem plástica transparente específica, pacotes com 500 G e sub embalagem FARDO com 20 pacotes de 500 g.	FARDO	30

O prazo máximo para a execução do objeto desta contratação e que admite prorrogação nas condições e hipóteses previstas na Lei 14.133/21, está abaixo indicado e será considerado da emissão do Pedido de Compra:

Entrega: 5 (cinco) dias.

A vigência da presente contratação será determinada: 12 (doze) meses, considerada da data de assinatura do respectivo instrumento de ajuste; podendo ser prorrogada, nas hipóteses e nos termos dos Arts. 105 a 114, da Lei 14.133/21, especialmente as disposições do Art. 107, por tratar-se esta contratação, de fornecimento contínuo. Portanto, no caso de prorrogação, o quantitativo originalmente contratado é renovado para cada novo período de vigência, respeitados o limite e requisitos estabelecidos na legislação pertinente. O Contratado não tem direito subjetivo à prorrogação contratual.

A contratação do fornecimento, objeto deste estudo preliminar, deverá considerar os seguintes normativos: Lei Federal nº 14.133, de 1º de Abril de 2021; Lei Complementar nº 123, de 14 de Dezembro de 2006; Instrução Normativa nº 73 SEGES/ME, de 30 de Setembro de 2022; e legislação pertinente, consideradas as alterações posteriores das referidas normas.

Uma vez autorizada, a contratação pretendida deverá possuir previsão e adequação orçamentária e financeira com o orçamento vigente, necessariamente demonstrada, e compatibilidade com as diretrizes e metas definidas nas ferramentas de planejamento aprovadas.

6. Relação entre a demanda pretendida e o dimensionamento do fornecimento

O adequado equilíbrio entre a demanda requerida e a dimensão da correspondente contratação é fundamental para o seu planejamento e execução, notadamente com o intuito de reduzir ou, até mesmo, de se evitar aditivos contratuais desnecessários ou, ainda, a necessidade da realização de novo certame, com consequente perda de economia de escala.

O quantitativo e a respectiva unidade da presente contratação em função do consumo e utilização prováveis foram devidamente definidos mediante observância à previsão da demanda a ser atendida e possíveis alterações em decorrência das atividades a serem desenvolvidas e seus desdobramentos, bem como considerando o orçamento disponível e ainda a sequência histórica da realização de despesas semelhantes, quando existente.

7. Levantamento de mercado

Diversas empresas do ramo pertinente podem executar o objeto deste estudo preliminar. Foram analisadas contratações similares feitas por outras entidades, por meio de consulta aos respectivos sistemas de gestão dos órgãos fiscalizadores, com o intuito de identificar a existência de novas metodologias, tecnologias ou inovações que melhor atendessem às necessidades da Administração e as identificadas, quando possível e consideradas viáveis, foram incorporadas na contratação em análise.

Constatou-se, inclusive, que para a realização de despesas semelhantes ao objeto do presente estudo técnico, diversas entidades públicas efetivaram a contratação de forma análoga à que se pretende adotar pela Administração, cumprindo as regras e exigências legais e normativas.

8. Justificativa da escolha do tipo de solução a contratar

A solução que melhor atende aos interesses e as necessidades da Administração, representada pela sua estrutura organizacional, é a pretensa: Aquisição parcelada de Gêneros Alimentícios, por período de 12 (doze) meses, visando atender ao Fundo Municipal de Saúde de Tabira/PE. Salienta-se que a vigência da contratação será determinada: 12 (doze) meses, considerada da data de assinatura do respectivo instrumento de ajuste; podendo ser prorrogada, nas hipóteses e nos termos dos Arts. 105 a 114, da Lei 14.133/21, especialmente as disposições do Art. 107, por tratar-se esta contratação, de serviço contínuo.

Destaca-se que a Administração vislumbrou uma maior vantagem econômica em razão da contratação plurianual, após a avaliação das circunstâncias pertinentes, inclusive quanto aos potenciais benefícios e os riscos previsíveis, considerando: a inconveniência da suspensão das atividades cujo desempenho deve ocorrer de modo contínuo; a ampliação do risco de insucesso, haja vista que a multiplicação de contratações, cada qual pactuada por prazo mais curto e com contratados diversos, elevaria a iminência de fracasso; o ônus da renovação constante de procedimentos, pela necessidade de realização de certames permanentemente em decorrência de eventual contratação firmada por um período abreviado, o que acabaria por multiplicar-se os custos e as despesas administrativas; e os ganhos de escala econômica, uma vez que a contratação por prazo mais longo propicia previsível redução de dispêndios em vista da ampliação do prazo de execução do contrato, por um único e mesmo contratado. Entende-se, portanto, que a extensão do prazo de vigência do contrato permite, usualmente, a redução dos custos do contratado, o que se refletirá em preços mais vantajosos para a Administração.

Nesse mesmo diapasão, sopesadas as possibilidades previstas no Art. 44, da Lei 14.133/21, quando houver, observados os aspectos da demanda requerida, e após considerados os custos e os benefícios de cada opção prevista no referido diploma legal, indica-se como a alternativa mais vantajosa para a Administração, a contratação do objeto detalhado no presente instrumento, da forma como se apresenta.

9. Estimativas preliminares dos preços

Nos termos da norma vigente o valor previamente estimado da contratação deverá ser compatível com os valores praticados pelo mercado, considerados os preços constantes de bancos de dados públicos e as quantidades a serem contratadas, observadas a potencial economia de escala e as peculiaridades do local de execução do objeto. Informamos que, relativamente ao procedimento em tela, existe previsão de dotação específica no orçamento vigente, apropriada para a devida execução do objeto a ser contratado, conforme consulta prévia efetuada ao setor responsável.

Na pretensa contratação o valor estimado foi definido com base no melhor preço aferido por meio da utilização dos seguintes parâmetros, adotados de forma combinada: composição de custos unitários menores ou iguais à mediana do item correspondente no painel para consulta de preços ou no banco de preços em saúde disponíveis no Portal Nacional de Contratações Públicas - PNCP; contratações similares feitas pela Administração Pública, em execução ou concluídas no período de um ano anterior à data da pesquisa de preços, inclusive mediante sistema de registro de preços, observado o índice de atualização de preços correspondente; utilização de dados de pesquisa publicada em mídia especializada, de tabela de referência formalmente aprovada pelo Poder Executivo federal e de sítios eletrônicos especializados ou de domínio amplo, desde que contenham a data e hora de acesso; pesquisa direta com no mínimo três fornecedores, mediante solicitação formal de cotação, desde que seja apresentada justificativa da escolha desses fornecedores e que não tenham sido obtidos os orçamentos com mais de seis meses de antecedência da data de divulgação do edital; e pesquisa na base nacional de notas fiscais eletrônicas, na forma de regulamento.

Salienta-se que os fornecedores consultados quando da pesquisa direta realizada, foram escolhidos aleatoriamente dentre os regularmente cadastrados no âmbito desta Administração considerando, além do ramo de atividade pertinente ao objeto da pretensa contratação, o seu desempenho positivo relativamente a contratações já realizadas; sem prejuízo da escolha de outros fornecedores, também de forma aleatória, feita através de consultas a endereços eletrônicos de entidades públicas que realizaram com êxito contratações semelhantes.

Com base nos custos para execução do objeto da contratação, definidos por meio de parâmetros de aferição do melhor preço na forma estabelecida no Art. 23, § 1º, da Lei 14.133/21, adotados de maneira combinada, relacionamos abaixo o menor preço encontrado.

A estimativa preliminar total a ser considerada é equivalente a R\$ 660.703,95:

CÓDIGO	DESCRIÇÃO DO ITEM	OBS	UNIDADE	QUANTIDADE	P.UNITÁRIO	P. TOTAL
ETP 1	Açafrão-da-terra (cúrcuma) em pó, 100% natura	...	Kg	30	25,70	771,00
ETP 2	ACHOCOLATADO EM PÓ – Obtido pela mistura de c	...	PCT	50	17,43	871,50
ETP 3	AÇUCAR – obtido da cana de açúcar, tipo CRISTA	...	FARDO	150	134,98	20.247,00
ETP 4	ADOÇANTE STÉVIA – Composto a base de estévia	...	UND	50	9,75	487,50

ETP 5	AMEIXA EM CALDA SEM CAROÇO – Fruto em calda,	...	KG	30	43,06	1.291,80
ETP 6	Arroz branco tipo 1, grãos inteiros, limpos,	...	FARDO	50	134,60	6.730,00
ETP 7	ARROZ INTEGRAL – Tipo 1, constituído de grãos	...	FARDO	50	168,84	8.442,00
ETP 8	Arroz tipo 1 parboilizado, grãos inteiros, un	...	FARDO	200	143,96	28.792,00
ETP 9	AVEIA EM FLOCOS FINOS: produzido em grão ínte	...	PCT	200	10,46	2.092,00
ETP 10	AZEITONA EM CONSERVA – Sem caroço, aspecto cor	...	PCT	200	21,60	4.320,00
ETP 11	BATATA PALHA – Produto obtido a partir de bat	...	PCT	30	41,79	1.253,70
ETP 12	BISCOITO DOCE TIPO MARIA – Composição básica	...	CX	100	130,26	13.026,00
ETP 13	BISCOITO INTEGRAL – Composto por farinha de t	...	PCT	400	5,91	2.364,00
ETP 14	BISCOITO SALGADO TIPO CREAM–CRACKER – Composi	...	CX	150	125,62	18.843,00
ETP 15	CAFÉ EM PÓ – Torrado e moído, isento de grãos	...	FARDO	300	342,54	102.762,00
ETP 16	CALDO CULINÁRIO, SABOR GALINHA – Tempero indu	...	CX	50	26,43	1.321,50
ETP 17	CHA DE BOLDO		KG	30	52,06	1.561,80
ETP 18	CHA DE CAMOMILA CAIXA COM 10 UND.		KG	30	40,45	1.213,50
ETP 19	CHÁ DE ERVA CIDREIRA CAIXA COM 10 UND.		KG	30	63,71	1.911,30
ETP 20	CHÁ DE ERVA DOCE		KG	30	57,25	1.717,50
ETP 21	CHÁ DE HORTELÃ CAIXA COM 10 UND.		KG	30	6,03	180,90
ETP 22	Chimichurri desidratado, mistura de ervas e e	...	Kg	100	43,03	4.303,00
ETP 23	Chocolate em pó 50% cacau, próprio para uso c	...	Unidade	100	20,70	2.070,00
ETP 24	COCO RALADO – Produto obtido da polpa do coco	...	KG	30	9,29	278,70
ETP 25	COLORÍFICO EM PÓ – Fino, homogêneo, dessecado	...	FARDO	150	28,30	4.245,00
ETP 26	Cominho: em pó acondicionado em pacote de 200	...	PCT	150	5,37	805,50
ETP 27	Creme de leite, com teor de gordura entre 17%	...	Unidade	2000	5,00	10.000,00
ETP 28	DOCE EM BARRA DE BANANA: Embalagem em plástic	...	UND	500	7,10	3.550,00
ETP 29	DOCE EM BARRA DE GOIABA: Embalagem em plástic	...	UND	500	9,44	4.720,00
ETP 30	Dueto de milho e ervilha, produto em sachê, c	...	Unidade	1000	4,12	4.120,00
ETP 31	ERVAS FINAS – Mistura de ervas desidratadas (	...	KG	30	25,63	768,90
ETP 32	ERVILHA – Em conserva, imerso em composição l	...	LATA	300	4,59	1.377,00
ETP 33	EXTRATO DE TOMATE – Polpa de tomate, sal. Emb	...	UND	3000	4,32	12.960,00
ETP 34	FARELO DE AVEIA – Fonte de fibras, contém B–Q	...	PCT	60	3,85	231,00
ETP 35	FARINHA DE MANDIOCA – Torrada, seca, fina, ti	...	PCT	600	7,76	4.656,00
ETP 36	Farinha de milho amarela em flocos: Produzida	...	PCT	300	2,96	888,00
ETP 37	FARINHA DE TRIGO COM FERMENTO – Fina, tipo 1,	...	PCT	700	6,37	4.459,00
ETP 38	FARINHA DE TRIGO SEM FERMENTO – Fina, tipo 1,	...	PCT	350	5,06	1.771,00
ETP 39	FÉCULA DE TAPIOCA – Goma fina, tipo 1, branca	...	PCT	400	7,42	2.968,00
ETP 40	FEIJÃO CARIOCA – Tipo 1, novo, constituído de	...	FARDO	100	254,59	25.459,00
ETP 41	FEIJÃO DE CORDA, EMBALADO EM SACO PLASTICO TR	...	FARDO	100	271,64	27.164,00
ETP 42	Fermento químico em pó, próprio para panifica	...	Unidade	50	5,01	250,50
ETP 43	FLOCOS DE MILHO – Pré cozido, aspecto cor, od	...	FARDO	60	78,49	4.709,40
ETP 44	GELATINA DIET – Produto em pó, diet (sem adic	...	KG	30	58,79	1.763,70
ETP 45	IOGURTE – Produto obtido a partir da fermenta	...	LITRO	1000	9,02	9.020,00
ETP 46	Leite condensado integral, com teor mínimo de	...	Unidade	600	10,99	6.594,00
ETP 47	LEITE DE COCO – Produto obtido da extração da	...	LITRO	30	17,67	530,10
ETP 48	Leite em pó desnatado, solúvel, com no máximo	...	Pacote	2000	10,09	20.180,00
ETP 49	LEITE EM PÓ INTEGRAL – acondicionado em embal	...	PCT	2000	9,39	18.780,00
ETP 50	LEITE EM PÓ SEM LACTOSE – Aspecto: pó fino, c	...	FARDO	30	379,48	11.384,40
ETP 51	LOURO – Folhas secas de louro, inteiras, com	...	KG	10	45,48	454,80
ETP 52	MACARRÃO FINO – Tipo espaguete, massa seca, a	...	FARDO	500	86,96	43.480,00
ETP 53	Macarrão tipo parafuso (fusilli), elaborado c	...	Pacote	2000	8,64	17.280,00
ETP 54	Maionese tradicional, em sachê com 200g, pron	...	Unidade	600	4,40	2.640,00
ETP 55	Maizena Amido De Milho 200g		UND	250	5,25	1.312,50
ETP 56	MANJERICÃO – Folhas secas de manjericão, com	...	KG	15	52,79	791,85
ETP 57	Margarina 1 kg: composta por óleos vegetais l	...	UND	1200	15,79	18.948,00
ETP 58	Margarina 15kg: composta por óleos vegetais l	...	UND	200	188,36	37.672,00
ETP 59	MARGARINA LIGHT – Composta por óleos vegetais	...	UND	200	6,49	1.298,00
ETP 60	MASSA PARA LASANHA: Pacote 500g. Corante Arti	...	UND	100	9,70	970,00
ETP 61	Milho em Conserva Sem Glúten Sachê 170g		UND	500	4,10	2.050,00
ETP 62	MILHO PARA MUNGUNZÁ – Grãos amarelos inteiros	...	FARDO	10	82,74	827,40
ETP 63	MILHO VERDE – Em conserva, imerso em composiç	...	LT	600	5,00	3.000,00
ETP 64	MOLHO BARBECUE – Molho pronto para consumo, c	...	LITRO	50	19,85	992,50
ETP 65	Molho Inglês 1 litro		UND	50	16,85	842,50
ETP 66	MOLHO MADEIRA – Molho pronto para consumo, co	...	LITRO	50	19,11	955,50
ETP 67	Mostarda 1 litro		UND	100	13,35	1.335,00
ETP 68	ÓLEO DE SOJA – Comestível, obtido da soja, se	...	CX	50	166,83	8.341,50
ETP 69	ORÉGANO – Folhas secas de orégano, com colora	...	KG	15	60,24	903,60
ETP 70	Ovos brancos tipo médio ou grande, frescos, i	...	Bandeja	5000	13,24	66.200,00
ETP 71	Pão de forma integral pacote com 400 g		UND	150	9,05	1.357,50
ETP 72	Páprica doce em pó, 100% pura, moída fina, se	...	Kg	50	40,67	2.033,50
ETP 73	Presunto Cozido Sem Capa De Gordura		KG	50	38,21	1.910,50
ETP 74	PROTEÍNA DE SOJA – Obtida da farinha desengor	...	PCT	300	8,85	2.655,00
ETP 75	Queijo Mussarela		KG	100	49,95	4.995,00
ETP 76	Queijo ralado tipo parmesão, ralado fino, sec	...	Unidade	500	9,56	4.780,00

ETP 77	RAPADURA – Produto obtido através do caldo de	...	UND	500	4,92	2.460,00
ETP 78	Refrigerante – Água gaseificada, açúcar, acid	...	UND	300	9,74	2.922,00
ETP 79	REQUEIJÃO CREMOSO – Produto lácteo de consist	...	UNI	1000	7,90	7.900,00
ETP 80	SAL IODADO – Refinado, condicionado em embala	...	FARDO	30	54,93	1.647,90
ETP 81	SARDINHA EM CONSERVA – Em molho de tomate, sa	...	UND	500	5,97	2.985,00
ETP 82	TEMPERO EM PÓ SACHÊ – Diversos sabores, com p	...	PCT	100	6,21	621,00
ETP 83	UVA PASSA – Fruto desidratado, com coloração,	...	KG	10	27,40	274,00
ETP 84	VINAGRE – Produto composto de Fermento acético	...	UND	500	3,57	1.785,00
ETP 85	XERÉM – aspecto cor, odor e sabor característ	...	FARDO	30	62,54	1.876,20
					Total	660.703,95

Observação: as especificações do objeto estão discriminadas no item 5 deste Estudo Técnico Preliminar.

10. Descrição da solução como um todo

Conforme os elementos apresentados, a solução é: Aquisição parcelada de Gêneros Alimentícios, por período de 12 (doze) meses, visando atender ao Fundo Municipal de Saúde de Tabira/PE. Entende-se que o fornecimento poderá ser realizado na forma parcelada.

11. Justificativa para o parcelamento ou não da solução

De acordo com a legislação vigente, é obrigatório o parcelamento quando o objeto da contratação tiver natureza divisível, desde que não haja prejuízo para o conjunto a ser licitado. Compras, obras ou serviços efetuados pela Administração serão divididos em tantos itens, parcelas e etapas que se comprovem técnica e economicamente viáveis, procedendo-se a licitação com vistas ao melhor aproveitamento dos recursos disponíveis no mercado, sem prejuízo da economia de escala. A norma ainda permite cotação de quantidade inferior à demandada no certame, com vistas à ampliação da competitividade, podendo o ato convocatório fixar quantitativo mínimo. Nesse sentido, o competente processo licitatório a ser deflagrado para efetivação da presente contratação será dividido em itens, conforme as características e especificações constantes da tabela acima destacada, facultando-se ao licitante a participação em quantos itens forem de seu interesse.

Considerados os aspectos e as características da solução que melhor atende aos interesses e as necessidades da Administração, acima detalhada e, ainda, as particularidades e a dinâmica das atividades a serem desenvolvidas, entende-se que sobre o objeto da presente contratação não deve incidir outra possibilidade de parcelamento, quer seja no modo formal, não permitindo cotação de quantidade inferior à demandada no ato convocatório, para evitar a ocorrência inviável, no contexto operacional, de mais de um certame ou adjudicatário por item e o consequente prejuízo da economia de escala; quer seja na forma material, não sendo admitida a participação de consórcio. No entanto, poderá ocorrer a autorização para a realização de subcontratação.

As regulares dimensão e complexidade do objeto desta contratação bem como as circunstâncias concretas do mercado correspondente, não requerem a associação entre proponentes, haja vista a existência de inúmeras empresas aptas a preencherem as condições específicas exigidas no presente certame. Nesse contexto, entende-se que a formação de consórcios acarretaria risco da dominação de mercado, através de pactos para eliminar a competição, reduzindo o universo da disputa, podendo retratar na composição entre eventuais interessados, que em vez de estabelecerem disputa entre si, formalizariam acordo, na figura do consórcio, para suprimir a concorrência no processo, prejudicando, em última análise, a obtenção de proposta mais vantajosa.

12. Resultados pretendidos

A Administração almeja com a contratação da pretensa solução, em termos de economicidade, eficácia, eficiência e de melhor aproveitamento dos recursos humanos, materiais e financeiros disponíveis, inclusive com respeito a impactos ambientais positivos, os seguintes resultados:

Em termos de economicidade, a efetivação da melhor contratação viável, especialmente quanto ao melhor custo benefício, relativamente a: Aquisição parcelada de Gêneros Alimentícios, por período de 12 (doze) meses, visando atender ao Fundo Municipal de Saúde de Tabira/PE.

Com relação à eficácia, o atendimento de todas as demandas logísticas e funcionais, no suporte às atividades finalísticas da Administração, inerentes aos correspondentes serviços prestados de interesse público. Quanto à eficiência, assegurar a continuidade da prestação regular de tais serviços, com demanda notadamente crescente, e do uso racional dos recursos financeiros disponíveis.

Relativo ao melhor aproveitamento dos recursos humanos, materiais e financeiros, com a contratação em comento, da forma como se apresenta - consideradas as especificações, prazos, quantitativos e demais exigências devidamente definidas -, espera-se o regular cumprimento, por parte do interessado que venha a ser contratado, de todas as obrigações e compromissos assumidos, pois, desse modo, não haverá a necessidade de extinção contratual ou outras sanções em decorrência de inexecução do instrumento de ajuste pactuado, permitindo ao contratante, em vez de envidar esforços para a realização de novo certame destinado a contratação do mesmo objeto, destinar seus recursos humanos, materiais e financeiros para outras atividades fins da Administração.

Entende-se que a correta execução do objeto da contratação em tela, cuja regularidade será fiscalizada pela Administração, não atenta quanto ao meio ambiente e, principalmente, não acarretará impactos ambientais negativos.

13. Providências para adequação do ambiente da Administração

Verificou-se não haver a necessidade iminente de providências no sentido de adequações físicas no ambiente da Administração em decorrência da execução do objeto da contratação.

14. Análise de risco

Não foram identificados riscos substanciais a fora os comuns a toda contratação semelhante, tais como: a inexecução total ou parcial do ajuste pactuado; o não cumprimento de obrigações, especificações, projetos e prazos; bem como a ocorrência de caso fortuito ou de força maior.

Entende-se que as ações, de iniciativa da Administração, necessárias para reduzir a ocorrência dos riscos identificados, já estão previstas nos normativos aos quais a contratação do presente fornecimento deverá estar devidamente fundamentada, representadas pelas sanções administrativas a serem definidas, observando-se os aspectos e características do seu objeto.

15. Requisitos específicos para a contratação

Observado o disposto na legislação pertinente, os aspectos e as características da despesa, bem como abordadas todas as considerações técnicas, mercadológicas e de gestão que podem interferir na contratação, entende-se que o certame a ser deflagrado deverá ainda contemplar requisitos específicos, compreendidos: o critério de julgamento definido de menor preço; a impossibilidade de participação da pessoa física; o caráter não sigiloso do orçamento estimado da contratação e a não permissão da participação de sociedades cooperativas.

Consideradas as características e propriedades do objeto desta contratação, entende-se pela impossibilidade de participação da pessoa física, quer pelos próprios atributos do objeto, quer pelos requisitos exigidos para habilitação dos interessados; haja vista que para a sua devida execução, poderão ser demandados recursos financeiros ou uma estrutura de equipamentos e instalações, ou até a pluralidade de profissionais, incompatíveis para uma pessoa física. Nesses termos, conclui-se que a capacidade de uma pessoa física de garantir a execução da contratação, observadas ainda a dinâmica do mercado e a legislação pertinente, é bem menor que a de uma empresa, representando um potencial prejuízo para a Administração.

Pela natureza do objeto desta contratação e, ainda, observado o modo como é usualmente executado no mercado em geral, entende-se presentes, de forma isolada ou simultânea, aspectos que desnaturam a atuação típica de uma cooperativa, seja pela própria natureza do objeto, seja a necessidade de subordinação jurídica entre o particular contratado e o obreiro, bem como de pessoalidade e habitualidade. Portanto, a participação de cooperativas potencializa a ocorrência de violação a princípios da licitação, como os da legalidade, economicidade e eficiência, expondo a Administração a vários riscos, dentre os quais o de enfrentar situações ambíguas e questionamentos legais, uma vez que as cooperativas possuem normas próprias das empresas tradicionais, afetando a segurança jurídica do certame; de ter que arcar com eventuais obrigações trabalhistas subsidiariamente; e a dificuldade de responsabilização e controle devido à natureza peculiar das cooperativas.

16. Conclusão

Com base nas especificações e requisitos da solução escolhida que melhor atende aos interesses e as necessidades da Administração, bem como considerando os elementos obtidos nos estudos preliminares realizados, avalia-se viável a contratação pretendida.

Tabira - PE, 05 de Maio de 2026.

MARIA GISELI LOUREDO LIMA PADILHA
Secretária Municipal de Saúde