

## EDITAL - LICITAÇÃO

**PROCESSO LICITATÓRIO Nº 00068/2026**

**PREGÃO ELETRÔNICO Nº 00014/2026**

**CRITÉRIO: MENOR PREÇO POR ITEM**

**LEGISLAÇÃO: LEI 14.133/2021**

Órgão Realizador do Certame:

PREFEITURA MUNICIPAL DE SURUBIM

RUA JOÃO BATISTA, Nº80 – CENTRO, SURUBIM-PE.

E-mail: surubimlicitacao@gmail.com - Tel.: (81) 3634-2220.

**CERTAME COM COTA RESERVADA DE 25% DO OBJETO RESTRITA À PARTICIPAÇÃO EXCLUSIVA DE MICROEMPRESAS E EMPRESAS DE PEQUENO PORTE, NOS TERMOS DA LEGISLAÇÃO VIGENTE.**

O município de Surubim, estado de Pernambuco, através da PREFEITURA MUNICIPAL, inscrito no CNPJ 11.361.862/0001-66, doravante **denominado simplesmente órgão realizador do certame**, 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 10:00 HORAS DO DIA 29 DE ABRIL DE 2026**, por meio do site abaixo indicado, licitação na modalidade Pregão nº 00014/2026, 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; Decreto Municipal nº 084 de 12 de Dezembro de 2023; e legislação pertinente, consideradas as alterações posteriores das referidas normas; conforme os critérios e procedimentos a seguir definidos.

<b>Data de abertura da sessão pública: 29/04/2026. Horário: 10:00 - horário de Brasília.</b>
<b>Data para início da fase de lances: 29/04/2026. Horário: 10:00 - horário de Brasília.</b>
Local: <a href="https://www.portaldecompraspublicas.com.br/">https://www.portaldecompraspublicas.com.br/</a>
Valor Estimado para a Contratação: <b>R\$2.021.743,89</b>

### 1. DO OBJETO

1.1. Constitui objeto da presente licitação o **Registro de Preços para fornecimento parcelado de gêneros alimentícios, para atender as necessidades do Município de Surubim-PE. Serão órgãos participantes o Fundo Municipal de Saúde e o Fundo Municipal de Assistência Social.**

1.1.1. Os quantitativos do objeto deste Edital estão divididos da seguinte forma:

**1.1.1.1. ITENS: 01 ao 54 - exclusivamente à participação de Microempresas – ME, Empresas de Pequeno Porte – EPP e Microempreendedores Individuais - MEI, conforme determina o art. 48, inciso I da Lei Complementar nº 123/2006, com alterações da Lei Complementar nº 147/2014 e da Lei Complementar 155/2016.**

**1.1.1.2. ITENS: 55, 57, 59, 61, 63, 65 e 67 - Cota Principal que correspondente a 75% (setenta e cinco por cento)** da quantidade total dos itens, destinados à participação dos interessados que atendam aos requisitos do Edital.

**1.1.1.3. ITENS: 56, 58, 60, 62, 64, 66 e 68 - Cota Reservada que correspondente a 25% (vinte e cinco por cento)** da quantidade total dos itens, reservada à participação exclusiva de Microempresas – ME, Empresas de Pequeno Porte – EPP e Microempreendedores Individuais - MEI, sem prejuízo da sua participação na cota principal, conforme determina o art. 48, inciso III da Lei Complementar nº 123/2006, com alterações da Lei Complementar nº 147/2014 e da Lei Complementar 155/2016.

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

1.4. 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.

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

## **2. 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 às 13:00 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 ao Pregoeiro, 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/>;

2.2.2. Pelo e-mail: [surubimlicitacao@gmail.com](mailto:surubimlicitacao@gmail.com); ou

2.3. No endereço Rua João Batista, Nº80, Centro, Surubim – PE, CEP: 55-750.000, no horário de expediente.

2.4. Caso a entrega do pedido de impugnação seja enviada via e-mail ou entregue no endereço do item 2.3, a íntegra do pedido será divulgada no portal de compras públicas para visualização pública.

2.5. O Pregoeiro responderá aos pedidos de esclarecimentos ou impugnação no prazo de **até 3 (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.

- 2.6. A impugnação não possui efeito suspensivo, sendo a sua concessão medida excepcional que deverá ser motivada pelo Pregoeiro, nos autos do processo de licitação.
- 2.7. Acolhida a impugnação contra o Edital, será definida e publicada nova data para realização do certame, observados os prazos fixados na norma vigente.
- 2.8. As respostas aos pedidos de esclarecimentos e impugnações serão divulgadas no sistema, dentro do prazo estabelecido no item 2.5, e vincularão os participantes e a Administração.

### **3. DOS ELEMENTOS PARA LICITAÇÃO**

- 3.1. Aos participantes serão fornecidos os seguintes elementos que integram este Edital para todos os fins e efeitos:
- 3.2. ANEXO I - TERMO DE REFERÊNCIA – ESPECIFICAÇÕES;
- 3.3. ANEXO II – MINUTA DA ATA DE REGISTRO DE PREÇOS;
- 3.4. ANEXO III - MINUTA DO CONTRATO;
- 3.5. ANEXO IV – MODELO DAS DECLARAÇÕES;
- 3.6. ANEXO V – DECLARAÇÃO DE ENQUANDRAMENTO ME/EPP;
- 3.7. ANEXO VI – DECLARAÇÃO DE ENDEREÇO ELETRÔNICO
- 3.8. A obtenção do Edital será feita da seguinte forma:
- 3.9. Pelos endereços eletrônicos:
  - 3.9.1. <https://surubim.pe.gov.br/>
  - 3.9.2. <https://www.portaldecompraspublicas.com.br/>; e
  - 3.9.3. [www.gov.br/pncp](http://www.gov.br/pncp).

### **4. 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; Decreto Municipal nº 084/2023; e legislação pertinente, consideradas as alterações posteriores das referidas normas; que ficam fazendo partes integrantes deste Edital, independente de transcrição.

### **5. DO PRAZO E DOS RECURSOS ORÇAMENTÁRIOS**

- 5.1. O prazo de vigência da correspondente Ata de Registro de Preços será de 12 (doze) meses, considerada da data de assinatura do respectivo instrumento de ajuste e poderá ser prorrogado, por igual período, conforme o art. 84 da Lei 14.133/2021.
- 5.2. No ato de prorrogação da vigência da ata de registro de preços poderão ser renovados os quantitativos, até o limite do quantitativo original.
- 5.3. A vigência dos Contratos provenientes da Ata de Registro de Preços será de 12 (doze) meses, conforme os arts. 105 e 106 da Lei 14.133/2021.

5.4. Os recursos para a realização de despesas oriundas do objeto da presente licitação deverão ser mencionados no referido instrumento contratual ou documento equivalente.

## **6. 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. Poderão participar deste Pregão quaisquer licitantes que detenham atividade pertinente e compatível com o objeto deste Pregão e que atendam às exigências constantes neste Edital e nos seus Anexos.

6.5. Não poderão se beneficiar do regime diferenciado e favorecido previsto na Lei Complementar nº 123/2006, as pessoas jurídicas que se enquadrarem em qualquer das exclusões estabelecidas nos incisos do § 4º do art. 3º da Lei Complementar nº 123/2006.

6.6. A participação no Pregão (eletrônico) dar-se-á por meio da digitação da senha pessoal e intransferível do representante credenciado e subsequente encaminhamento da proposta de preços, acompanhada dos documentos de habilitação, exclusivamente por meio do sistema eletrônico, observados data e horário estabelecidos neste Edital.

6.7. Não poderão participar deste Pregão:

6.7.1. Empresas que estejam suspensas de participar de licitação realizada pela Administração Pública Municipal;

6.7.2. Empresas que estejam declaradas inidôneas para licitar ou contratar com a Administração Pública Municipal.

6.7.3. Empresas ou pessoas impedidas de licitar ou contratar com a Administração Pública Municipal.

6.7.4. Pessoa física ou jurídica declarada inidônea para licitar ou contratar com toda a Administração Pública, nos termos do art. 156, IV e §5º, da Lei 14.133/2021, e do art. 87, IV, da Lei Federal nº 8.666, de 1993, durante o prazo da sanção aplicada ou até que seja promovida sua reabilitação.

- 6.7.5. Pessoa física ou jurídica enquadrada nas vedações previstas no art. 14 da Lei nº 14.133/21.
- 6.7.6. Pessoa física ou jurídica que tenha sido proibida de contratar com o Poder Público em razão de condenação por ato de improbidade administrativa, nos termos do artigo 12 da Lei Federal nº 8.429/1992.
- 6.7.7. Agente público da Prefeitura Municipal de Surubim, devendo ser observadas as situações que possam configurar conflito de interesses no exercício ou após o exercício do cargo ou emprego, nos termos da legislação que disciplina a matéria, conforme § 1º do art. 9º da Lei n.º 14.133, de 2021.
- 6.7.8. Pessoas físicas, as associações civis qualificadas ou não como OS (Organizações Sociais) ou OSCIP (Organizações da Sociedade Civil de Interesse Público), conforme Acórdão do Plenário do Tribunal de Contas da União nº 746/2014, e outras entidades que, em função de sua natureza jurídica, não podem executar o objeto da presente licitação.
- 6.7.9. Sociedades integrantes de um mesmo grupo econômico, assim entendidas aquelas que tenham diretores, sócios ou representantes legais em comuns, ou que utilizem recursos materiais, tecnológicos ou humanos em comum, exceto se demonstrado que não agem representando interesse em comum.
- 6.7.10. Licitante que atue em substituição a outra pessoa, física ou jurídica, com o intuito de burlar a efetividade da sanção a ela aplicada, inclusive a sua controladora, controlada ou coligada, desde que devidamente comprovado o ilícito ou a utilização fraudulenta da personalidade jurídica do licitante.
- 6.7.11. Consórcio de empresa<sup>1</sup>, qualquer que seja sua forma de constituição.
- 6.8. Como condição para participação no Pregão, a licitante assinalará “sim” ou “não” em campo próprio do sistema eletrônico, relativo às seguintes declarações:
- 6.8.1. Que cumpre os requisitos estabelecidos no artigo 3º da Lei Complementar nº 123, de 2006, estando apta a usufruir do tratamento favorecido estabelecido em seus arts. 42 a 49;
- 6.8.2. Nos itens exclusivos para participação de microempresas, empresas de pequeno porte e microempreendedores individuais, a assinalação do campo “não” impedirá o prosseguimento no certame;
- 6.8.3. Nos itens em que a participação não for exclusiva para microempresas, empresas de pequeno porte e microempreendedores individuais, a assinalação do campo “não” apenas produzirá o efeito de o licitante não ter direito ao tratamento favorecido previsto na Lei Complementar nº 123, de 2006, mesmo que microempresas, empresas de pequeno porte e microempreendedores individuais.

---

<sup>1</sup>Considerando que a participação de empresas consorciadas nas licitações é um ato discricionário da Administração diante da avaliação de conveniência e oportunidade no caso concreto; e considerando que existem no mercado diversas empresas com potencial técnico, profissional e operacional suficiente para atender satisfatoriamente às exigências previstas neste Edital, entende-se que é conveniente a vedação de participação de empresas em “consórcio” no Pregão Eletrônico em tela.

- 6.8.4. Que está ciente e concorda com as condições contidas no Edital e seus anexos;
- 6.8.5. Que cumpre os requisitos para a habilitação definidos no Edital e que a proposta apresentada está em conformidade com as exigências editalícias;
- 6.8.6. Que inexistem fatos impeditivos para sua habilitação no certame, ciente da obrigatoriedade de declarar ocorrências posteriores;

**6.8.6.1.** A licitante enquadrada como microempresa, empresa de pequeno porte ou microempreendedor individual deverá fazer a declaração, conforme o subitem anterior, mesmo que tenham restrição na documentação comprobatória da regularidade fiscal.

- 6.8.7. 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 artigo 7º, XXXIII, da Constituição.

- 6.9. A declaração falsa relativa ao cumprimento de qualquer condição sujeitará a licitante às sanções previstas em Lei e neste Edital.

## **7. DO CREDENCIAMENTO**

- 7.1. Poderão participar deste Pregão os interessados que estiverem previamente credenciados no sistema eletrônico de disputa à distância utilizado pelo município, 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 município 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. 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 até a presente data inexistem fatos impeditivos para a habilitação no presente processo licitatório, ciente da obrigatoriedade de declarar ocorrências posteriores.
  - 8.2.3. 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.
  - 8.2.4. Cumprir os requisitos de habilitação e que as declarações informadas são verídicas, conforme parágrafos 4º e 5º do art. 26 do decreto 10.024/2019.
- 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 ou lote exclusivo para participação de microempresas e empresas de pequeno porte, a assinalação do campo "não" impedirá o prosseguimento no certame, para aquele item ou lote; e
  - 8.3.2. Nos itens ou lotes 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. 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.
- 8.8. O licitante deverá comunicar imediatamente ao provedor do sistema qualquer acontecimento que possa comprometer o sigilo ou a segurança, para imediato bloqueio de acesso.
- 8.9. A falsidade de declaração relativa ao cumprimento de qualquer condição sujeitará o licitante às sanções previstas na Lei 14.133/21, e neste Edital. O Pregoeiro poderá promover diligência destinada a esclarecer as informações declaradas.

## **9. 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.
- 9.13. No preenchimento da proposta de preços, deverá ser informado um prazo de validade não inferior a 90 (noventa) dias.

## **10. 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 o Pregoeiro 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 do ITEM/LOTE.
- 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, será indicado dentro do Portal de Compras Públicas.
- 10.8. Do cancelamento de lance:
- 10.8.1. O licitante poderá solicitar o cancelamento do seu último lance ofertado, na hipótese de lance inconsistente ou inexequível;
- 10.8.2. O Pregoeiro poderá, durante a disputa, como medida excepcional, excluir o lance que possa comprometer, restringir ou frustrar o caráter competitivo desse processo licitatório, mediante comunicação eletrônica automática via sistema.
- 10.8.3. Encerrado o modo de disputa aberto, não será possível o cancelamento do último lance ofertado.
- 10.8.3.1. O licitante será responsabilizado administrativamente por não manter a proposta, salvo em decorrência de fato superveniente devidamente justificado.
- 10.9. Será adotado para o envio de lances neste certame o modo de disputa "aberto e fechado", em que os licitantes apresentarão lances públicos e sucessivos, com lance final fechado.
- 10.10. No decorrer da sessão pública (Aberto/Fechado) os itens terão um tempo corrido de 15 minutos de lances abertos, após isso, haverá um tempo aleatório de até 10 minutos também de lances abertos, o lance da sessão aleatória será levado juntamente com lances dentro de uma margem de 10% de diferença para uma sessão em tempo fechado de 5 minutos, nesta sessão os fornecedores poderão fazer apenas um lance, após o tempo será declarado vencedor o menor lance.
- 10.11. Encerrado o prazo previsto no item anterior, o sistema abrirá oportunidade para que o autor da oferta de valor mais baixo e os das ofertas subsequentes com valores até 10% (dez por cento) superior àquela, possam ofertar um lance final e fechado em até cinco minutos, que será sigiloso até o encerramento deste prazo:
- 10.11.1. No procedimento de que trata o item acima, o licitante poderá optar por manter o seu último lance da etapa aberta, ou por ofertar melhor lance;
- 10.11.2. Não havendo pelo menos três ofertas nas condições definidas neste item, poderão os autores dos melhores lances subsequentes, na ordem de classificação, até o máximo de três, oferecer um lance final e fechado em até cinco minutos, que será sigiloso até o encerramento deste prazo, observado o disposto no subitem anterior.
- 10.12. Encerrados os prazos estabelecidos no item anterior, o sistema ordenará e divulgará os lances segundo a ordem crescente.
- 10.13. Não serão aceitos dois ou mais lances de mesmo valor, prevalecendo aquele que for recebido e registrado em primeiro lugar.
- 10.14. Durante o transcurso da sessão pública, os licitantes serão informados, em tempo real, do valor do melhor lance registrado, vedada a identificação do licitante.
- 10.15. No caso de desconexão com o Pregoeiro, no decorrer da etapa competitiva do Pregão, o sistema eletrônico poderá permanecer acessível aos licitantes para a recepção dos lances.

- 10.16. Quando a desconexão do sistema eletrônico para o Pregoeiro persistir por tempo superior a 10 (dez) minutos, a sessão pública será suspensa e reiniciada somente após decorridas vinte e quatro horas da comunicação do fato pelo Pregoeiro aos participantes, no sítio eletrônico utilizado para divulgação.
- 10.17. Caso o licitante não apresente lances, concorrerá com o valor de sua proposta.
- 10.18. Em relação a itens ou lotes 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.
- 10.19. 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.
- 10.20. 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.
- 10.21. 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.
- 10.22. 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.
- 10.23. Só poderá haver empate entre propostas iguais, não seguidas de lances, ou entre lances finais da fase fechada do modo de disputa aberto e fechado.
- 10.24. Havendo eventual empate entre propostas ou lances, o critério de desempate será aquele previsto no Art. 60, da Lei 14.133/21, nesta ordem:
- 10.24.1. Disputa final, hipótese em que os licitantes empatados poderão apresentar nova proposta em ato contínuo à classificação;
- 10.24.2. 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;
- 10.24.3. Desenvolvimento pelo licitante de ações de equidade entre homens e mulheres no ambiente de trabalho, conforme regulamento;

- 10.24.4. Desenvolvimento pelo licitante de programa de integridade, conforme orientações dos órgãos de controle.
- 10.25. Persistindo o empate, será assegurada preferência, sucessivamente, aos bens produzidos por:
- 10.25.1. Empresas estabelecidas no território do Estado ou do Distrito Federal do município;
- 10.25.2. Empresas brasileiras;
- 10.25.3. Empresas que invistam em pesquisa e no desenvolvimento de tecnologia no País;
- 10.25.4. Empresas que comprovem a prática de mitigação, nos termos da Lei nº 12.187/09.
- 10.26. Encerrada a etapa de envio de lances da sessão pública o Pregoeiro poderá negociar condições mais vantajosas.
- 10.26.1. A negociação será realizada por meio do sistema, podendo ser acompanhada pelos demais licitantes.
- 10.26.2. O prazo para envio de uma nova oferta será 30 (trinta) minutos, com o prazo definido na plataforma do pregão eletrônico.
- 10.26.3. 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
- 10.27. Na hipótese da proposta do primeiro colocado permanecer acima do preço máximo definido para a contratação, o Pregoeiro poderá negociar condições mais vantajosas, após definido o resultado do julgamento
- 10.27.1. O prazo para envio de uma nova oferta será de 30 (trinta) minutos, com o prazo definido na plataforma do pregão eletrônico.
- 10.27.2. 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;
- 10.28. O Pregoeiro 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;

- 10.28.1. É facultado ao Pregoeiro 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.
- 10.29. Havendo necessidade, o Pregoeiro suspenderá a sessão, informando no sistema a nova data e horário para a sua continuidade, observado o intervalo mínimo de vinte e quatro horas.
- 10.30. Após a negociação do preço, o Pregoeiro iniciará a fase de julgamento da proposta.

## **11. DA FASE DE JULGAMENTO**

- 11.1. Encerrada a etapa de negociação, o Pregoeiro realizará a verificação da 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.
- 11.2. O Pregoeiro 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:
- 11.2.1. É facultado ao Pregoeiro 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;
- 11.2.2. Dentre os documentos passíveis de solicitação pelo Pregoeiro, 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 pelo Pregoeiro, por outro meio eletrônico, sem prejuízo do seu ulterior envio pelo sistema eletrônico, sob pena de não aceitação da proposta.
- 11.3. Será desclassificada a proposta vencedora que:
- 11.3.1. Contiver vícios insanáveis;
- 11.3.2. Não obedecer às especificações técnicas contidas no Termo de Referência - Anexo I;
- 11.3.3. Apresentar preços inexequíveis ou permanecerem acima do preço máximo definido para a contratação;
- 11.3.4. Não tiverem sua exequibilidade demonstrada, quando exigido pela Administração;
- 11.3.5. Apresentar desconformidade com quaisquer outras exigências deste Edital ou seus anexos, desde que insanável.
- 11.4. É indício de inexequibilidade das propostas valores inferiores a 50% (cinquenta por cento) do valor orçado pelo município; 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 24 (vinte e quatro) horas para apresentar, por meio do sistema eletrônico, uma composição do custo do valor proposto, acompanhada de um documento que lhe traga veracidade (notas fiscais, empenhos, atas, contratos, ordem de venda, etc.), desde que preexistente a data de abertura das propostas, comprovando assim a possibilidade de execução com o valor lançado.
- 11.4.1. A mera apresentação de declaração ou composição de custo ensejará a desclassificação da proposta, relativo ao item inexequível.

- 11.4.2. É facultado ao Pregoeiro 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;
- 11.4.3. A inexecuibilidade, nessa hipótese, só será considerada após diligência do Pregoeiro, que comprove:
- 11.4.4. Que o custo do licitante ultrapassa o valor da proposta; e
- 11.4.5. Inexistirem custos de oportunidade capazes de justificar o vulto da oferta.
- 11.4.6. Salienta-se que tais ocorrências não desclassificam automaticamente a proposta, apenas o item ou lote correspondente.
- 11.5. O Pregoeiro 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.
- 11.6. Havendo necessidade, o Pregoeiro 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.
- 11.7. 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, o Pregoeiro verificará a documentação de habilitação do licitante, observado o disposto neste Edital.

## **12. DA HABILITAÇÃO**

- 12.1. Como condição prévia ao exame da documentação de habilitação do licitante detentor da proposta de preços classificada em primeiro lugar, o Pregoeiro verificará o eventual descumprimento das condições de participação, especialmente quanto à existência de sanção que impeça a participação no certame ou a futura contratação, mediante a consulta aos seguintes cadastros:
- 12.1.1. Cadastro Nacional de Condenações Cíveis por Atos de Improbidade Administrativa, mantido pelo Conselho Nacional de Justiça – CNJ, no endereço eletrônico [www.cnj.jus.br/improbidade\\_admconsultar\\_requerido.php](http://www.cnj.jus.br/improbidade_admconsultar_requerido.php);
- 12.1.2. Cadastro Nacional das Empresas Inidôneas e Suspensas – CEIS e Cadastro Nacional de Empresas Punidas – CNEP, no endereço eletrônico <http://www.portaltransparencia.gov.br>;
- 12.1.3. Cadastro de inidôneos do Tribunal de Contas da União no endereço eletrônico <https://portal.tcu.gov.br/responsabilizacao-publicalicitantes-inidoneos>.
- 12.1.4. Consulta Consolidada de Pessoa Jurídica, no endereço eletrônico <https://certidoes-apf.apps.tcu.gov.br/>, em substituição as certidões citadas nos subitens anteriores; e
- 12.1.5. Cadastro de inidôneos do Tribunal de Contas do Estado de Pernambuco no endereço eletrônico <https://www.tce.pe.gov.br/internet/index.php/declaracao-de-inidoneidade>.

12.2. Constatada a existência de sanção, o Pregoeiro poderá reputar o licitante como inabilitado, se houver falta de condição de participação.

**12.3. Para fins de habilitação, deverão as licitantes interessadas apresentar os documentos abaixo relacionados, exclusivamente por meio do sistema eletrônico, quando da solicitação do Pregoeiro, no prazo de 2 (duas) horas, sob pena de inabilitação no processo.**

**12.3.1. Documentação relativa à Habilitação Jurídica:**

12.3.1.1. Registro comercial, no caso de empresa individual;

12.3.1.2. Ato constitutivo, estatuto ou contrato social em vigor, juntamente com todas as eventuais alterações, ou se for o caso, **o ato constitutivo e/ou a alteração social consolidada** devidamente registrada, em se tratando de sociedades comerciais e, no caso de sociedades por ações, acompanhado de documentos de eleição de seus administradores;

12.3.1.3. Inscrição do ato constitutivo no órgão competente, no caso de sociedades civis, acompanhada de prova da diretoria em exercício; e

12.3.1.4. Decreto de autorização, devidamente arquivado, em se tratando de empresa ou sociedade estrangeira em funcionamento no País, e ato de registro ou autorização para funcionamento expedido pelo órgão competente, quando a atividade assim o exigir.

**12.3.2. Documentação relativa à Qualificação Técnica:**

12.3.2.1. Comprovante de desempenho de atividade da empresa licitante, através de Atestado(s) ou Certidão(ões), fornecido por pessoa jurídica de direito público ou privado, que comprove ter a licitante fornecido a qualquer tempo, ou estar fornecendo satisfatoriamente, **no mínimo 20% da quantidade total do(s) item/lot(es) que tenha apresentado o menor lance ou similar a este**, permitindo-se o somatório de atestados ou certidões, comprovando a boa qualidade do fornecimento, para o(s) licitante(s) que apresentar(em) a(s) menor(es) proposta(s) referente para(os) item(ns) 57, 59 e 65.

**12.3.3. Documentação Específica:**

12.3.3.1. Licença de funcionamento emitida pela vigilância sanitária da esfera estadual e/ou municipal da sede da licitante.

**12.3.4. Documentação relativa à Qualificação Econômico-Financeira:**

12.3.4.1. Certidão de Falência ou Recuperação Judicial expedida pelo distribuidor da sede da pessoa jurídica ou de execução patrimonial, expedida pelo distribuidor do domicílio da pessoa física. **Admite-se a participação de empresas em recuperação judicial, desde que amparadas em certidão emitida pela instância judicial**

**competente afirmando que a interessada está apta econômica e financeiramente a participar de processo de licitação (Acórdão 1201/2020 – TCU Plenário).**

12.3.4.1.1. As empresas sediadas em Pernambuco deverão anexar também a Certidão Negativa de Falência referente aos processos distribuídos pelo PJe (Processos Judiciais eletrônicos), quando explicitamente excluídos na Certidão exigida no subitem anterior.

**12.3.5. Documentação relativa à Regularidade Fiscal e Trabalhista:**

12.3.5.1. Prova de inscrição no Cadastro Nacional da Pessoa Jurídica (CNPJMF);

12.3.5.2. Prova de regularidade para com a Fazenda Nacional, mediante a apresentação da **Certidão Conjunta de Tributos Federais e Dívida Ativa da União**, a qual engloba também os Tributos relativos ao Instituto Nacional de Seguridade Social, sendo que essa pode ser retirada através do site: [www.receita.fazenda.gov.br](http://www.receita.fazenda.gov.br);

12.3.5.3. Prova de regularidade para com as Fazendas Estadual e Municipal do domicílio ou sede da licitante, ou outra equivalente, na forma da lei;

12.3.5.4. Prova de regularidade relativa ao Fundo de Garantia por Tempo de Serviço – (FGTS), através do Certificado de Regularidade do FGTS (CRF), fornecido pela Caixa, demonstrando situação regular no cumprimento dos encargos sociais instituídos por lei.

12.3.5.5. 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 - CLT, aprovada pelo Decreto-Lei nº 5.452, de 1º de maio de 1943.

**12.3.6. Documentação relativa ao Cumprimento do inc. XXXIII do Art. 7º da C.F, bem como o inc. IV do art. 63 da Lei Federal 14.133/2021:**

12.3.6.1. Declaração da licitante de que não possui em seu quadro de pessoal empregado(s) com menos de 18 (dezoito) anos em trabalho noturno, perigoso ou insalubre e de 16 (dezesesseis) anos em qualquer trabalho, salvo na condição de aprendiz, nos termos do inciso XXXIII do art. 7º da Constituição Federal de 1988 (Lei nº 9.854/99).

12.3.6.2. Será exigida da licitante declaração de 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.

12.4. Caso o licitante esteja em recuperação judicial, estará dispensado da apresentação dos documentos de regularidade fiscal, social e trabalhista, com exceção da certidão de regularidade perante a Previdência Social, desde que apresente decisão judicial em vigor que autorize o processamento do pedido e dispense expressamente as certidões negativas, nos termos do artigo 52, inciso II, da Lei Federal nº 11.101/2005.

- 12.5. Não serão aceitos “protocolos de entrega” ou “solicitação de documentos” em substituição aos documentos exigidos.
- 12.6. A validade das certidões corresponderá ao prazo fixado nos próprios documentos. Caso as mesmas não contenham expressamente o prazo de validade, o Município convencionou o prazo como sendo de 90 (noventa) dias, a contar da sua expedição, ressalvada a hipótese da licitante comprovar que o documento tem prazo de validade superior ao antes convencionado, mediante juntada de norma legal pertinente.
- 12.7. Havendo necessidade de analisar minuciosamente os documentos exigidos, o Pregoeiro suspenderá a sessão, informando no “chat” a nova data e horário para a continuidade da mesma.
- 12.8. A licitante que deixar e apresentar quaisquer documentos exigidos para habilitação, ou os apresentar em desacordo com o estabelecido neste, ou com irregularidade, que não possa ser sanada por meio eletrônico (documentos de internet) será inabilitada.
- 12.9. Nos itens não exclusivos a Microempresas, Empresas de Pequeno Porte e Microempreendedores Individuais, em havendo inabilitação, haverá nova verificação, pelo sistema, da eventual ocorrência do empate ficto, previsto nos artigos 44 e 45 da LC nº 123, de 2006, seguindo-se a disciplina antes estabelecida para aceitação da proposta subsequente.
- 12.10. Sob pena de inabilitação, os documentos encaminhados deverão estar em nome da licitante, com indicação do número de inscrição no CNPJ.
- 12.10.1. Em se tratando de filial, os documentos de habilitação jurídica e regularidade fiscal deverão estar em nome da filial, exceto aqueles que, pela própria natureza, são emitidos somente em nome da matriz.
- 12.11. O Pregoeiro poderá solicitar documentos de habilitação complementares (diligências), quando necessários à confirmação daqueles exigidos no Edital e já apresentados, devendo o licitante encaminhá-los, em formato digital via sistema, no prazo de 02 (duas) horas, sob pena de inabilitação.
- 12.12. É facultado ao Pregoeiro solicitar os originais ou cópias autenticadas dos documentos de habilitação, os quais deverão ser encaminhados para o endereço informado no sistema, dentro do prazo estabelecido pelo Pregoeiro.
- 12.13. Todos os documentos emitidos em língua estrangeira deverão ser entregues acompanhados da tradução para língua portuguesa, efetuada por tradutor juramentado, e devidamente consularizados ou registrados no cartório de títulos e documentos.
- 12.13.1. Documentos de procedência estrangeira, mas emitidos em língua portuguesa, também deverão ser apresentados devidamente consularizados ou registrados em cartório de títulos e documentos.

### **13. 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 do Pregoeiro 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, 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 acrescentados 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.

- 13.8. Todas as especificações do objeto contidas na proposta vinculam o Contratado.
- 13.9. As propostas que contenham a descrição do objeto, o valor e os documentos complementares estarão disponíveis na internet, após a homologação.
- 13.10. O prazo de validade da proposta não será inferior ao mesmo estipulado na proposta inicial.

#### **14. 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 30 (trinta) minutos, de forma imediata após a fase de habilitação, 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; ou
- 14.5.2. Pelo e-mail: [surubimlicitacao@gmail.com](mailto:surubimlicitacao@gmail.com);
- 14.5.3. Nessa hipótese, as razões do recurso serão divulgadas no 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. REABERTURA DA SESSÃO PÚBLICA**

15.1. A sessão pública poderá ser reaberta:

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

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

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

15.2.1. A convocação se dará por meio do sistema eletrônico (“chat”) de acordo com a fase do procedimento licitatório.

## **16. DA HOMOLOGAÇÃO**

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

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

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

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

16.5. Adjudicar o objeto e homologar a licitação.

## **17. DILIGÊNCIA**

17.1. Em qualquer fase do procedimento licitatório, é facultado o pregoeiro ou autoridade superior promover diligência destinada a esclarecer ou completar a instrução do processo.

17.2. Como resultado das diligências acima referidas, objetivando um juízo de verdade real, será permitida a inclusão de documentos ou informação necessários para apurar fatos preexistentes à época da abertura das propostas da licitação, concernentes à proposta de preços ou habilitação dos participantes, porém não documentados nos autos.

## **18. DA ATA DE REGISTRO DE PREÇOS**

18.1. Após a homologação pela autoridade superior do município, 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 a respectiva Ata

de Registro de Preços e/ou contrato, podendo o mesmo sofrer alterações nos termos definidos pela Lei 14.133/21:

- 18.1.1. 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;
  - 18.1.2. A recusa injustificada do adjudicatário em assinar a Ata no prazo estabelecido pela Administração caracterizará o descumprimento total da obrigação assumida e o sujeitará às penalidades legalmente estabelecidas;
  - 18.1.3. A regra do subitem anterior não se aplicará aos licitantes remanescentes convocados na forma estabelecida neste dispositivo;
  - 18.1.4. Decorrido o prazo de validade da proposta indicado neste Edital sem convocação para a contratação, ficarão os licitantes liberados dos compromissos assumidos.
- 18.2. Na hipótese de o vencedor da licitação não assinar a Ata e/ou Contrato no prazo e nas condições estabelecidas, outro licitante poderá ser convocado, respeitada a ordem de classificação, nos termos do § 4º do art. 90 da Lei 14.133/2021, 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.
- 18.3. Na assinatura da Ata e/ou 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.
- 18.4. A Ata e/ou 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 integral.
- 18.5. A ata de registro de preços não será objeto de reajuste, repactuação, revisão, ou supressão ou acréscimo quantitativo ou qualitativo, conforme o Decreto Municipal nº 084/2023, sem prejuízo da incidência desses institutos aos contratos dela decorrente, nos termos da Lei nº 14.133, de 1º de abril de 2021.
- 18.6. 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.

## **19. DO REAJUSTAMENTO EM SENTIDO ESTRITO – REAJUSTE**

- 19.1. De acordo com os art. 2º, § 1º, e art. 3º, § 1º, da Lei 10.192/01, no prazo inferior a 12 (doze) meses, contados a partir da data do orçamento estimado, os valores não poderão ser reajustados, assegurados à manutenção de seu equilíbrio econômico-financeiro, conforme art. 92, V, da lei 14.133 de 2021.

19.2. Na hipótese da possibilidade de reajuste de preços, o índice para reajuste a ser utilizado será o Índice Nacional de Preços ao Consumidor Amplo (IPCA) do IBGE.

19.3. A concessão do reajuste fica condicionada à apresentação de requerimento pela detentora/contratada, isentando a Administração de concedê-lo de ofício.

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

## **20. DO CANCELAMENTO DA ATA DE REGISTRO DE PREÇOS**

20.1. O fornecedor terá o seu registro cancelado, quando:

- I. Descumprir de forma injustificada as condições da ata de registro de preços ou do instrumento de contratação dela decorrente;
- II. Não aceitar reduzir o seu preço registrado, na hipótese deste se tornar superior àqueles praticados no mercado;
- III. Sofrer as sanções de impedimento de licitar e contratar, quando aplicada pelo poder executivo municipal, e de declaração de inidoneidade para licitar ou contratar, nos termos dos incisos III e IV do artigo 156 da lei nº 14.133, de 1º de abril de 2021;
- IV. Não aceitar o preço revisado pelo órgão ou entidade gerenciador;
- V. Passar por alteração social ou modificação da finalidade ou da estrutura que restrinja sua capacidade de cumprir as condições da ata de registro de preços;
- VI. Decretar falência ou insolvência civil, bem como se houver dissolução da sociedade ou falecimento do fornecedor;

20.1.1. Na hipótese prevista no item III do subitem 20.1, caso a penalidade aplicada ao fornecedor não ultrapasse o prazo de vigência da ata de registro de preços e não seja diretamente relacionada ao seu descumprimento, o órgão ou a entidade gerenciador poderá, mediante decisão fundamentada, decidir pela manutenção do registro de preços, vedadas novas contratações derivadas da ata enquanto perdurarem os efeitos da sanção.

20.1.2. O cancelamento de registros nas hipóteses previstas, será formalizado por despacho do órgão ou entidade gerenciador, assegurados o contraditório e a ampla defesa.

20.1.3. A extinção do registro do fornecedor não afeta os registros dos demais fornecedores registrados de acordo com o cadastro reserva.

20.1.4. O fornecedor poderá solicitar o cancelamento do seu registro de preço na ocorrência de fato superveniente que venha comprometer a perfeita execução contratual, desde que comprovada de maneira inequívoca, principalmente por meio de provas documentais, precedidas de autorização escrita e fundamentada da autoridade competente e reduzidas a termo no respectivo processo, conforme o art. 138, II, §1º da Lei nº 14.133/2021.

## **21. DA COMPROVAÇÃO DE EXECUÇÃO E RECEBIMENTO DO OBJETO**

21.1. O prazo para entrega do objeto deste Edital será de **até 10 (dez) dias úteis**, contado da emissão da Autorização de Fornecimento ou nota de empenho.

21.1.1. A Contratada ficará obrigada a trocar o(s) produto(s) que vier(em) a ser rejeitado(s) por não atender(em) às especificações constantes neste Termo de Referência, sem ônus para a Administração. Em se tratando de produtos perecíveis, frios, laticínios e carnes, a substituição deverá ocorrer em **até 24 (vinte e quatro) horas**. Para os demais produtos, o prazo máximo para substituição será de **até 05 (cinco) dias úteis**, contados do recebimento da solicitação de troca.

21.1.2. O objeto deste edital deverá ser entregue pela(s) licitante(s) vencedora(s), por sua conta, risco e expensas, nas quantidades solicitadas pelo Contratante, de segunda à sexta-feira, no horário das 08h00 às 10h00, no seguinte endereço:

**Unidade:** Prefeitura Municipal de Surubim  
Endereço: Rua João Batista, 80, Centro, Surubim-PE.

**Unidade:** Secretaria Municipal de Saúde  
Endereço: Rua Antônio Medeiros Sobrinho, 246, São José, Surubim-PE.

**Unidade:** Secretaria Municipal de Assistência Social  
Endereço: Rua Antônio Medeiros Sobrinho, 97 - São José, Surubim – PE.

21.2. O objeto será recebido por servidor designado, na forma do Inciso II, do artigo 140, da Lei Federal nº 14.133/21, nos prazos e nos termos estabelecidos neste instrumento, sendo atestados, mediante termo circunstanciado, e serão recebidos, conforme o art. 40, II, do Decreto Municipal nº 084/2023:

- a) provisoriamente, em até 15 (quinze) dias da comunicação escrita do contratado;
- b) definitivamente, para efeito de verificação da qualidade e quantidade do material e consequente aceitação, em até 30 (trinta) dias da comunicação escrita do contratado.

21.3. O objeto do contrato poderá ser rejeitado, no todo ou em parte, quando estiver em desacordo com o contrato.

21.4. 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.

## **22. DA GESTÃO E FISCALIZAÇÃO DA(S) ATA(S) DE REGISTRO DE PREÇOS E DOS CONTRATOS QUE DELA ORIGINAREM**

22.1.A Gestão da Ata de Registro de Preços ficará sob a responsabilidade da Secretaria de Administração e Gestão, através de seu Secretário.

22.1.1. A Gestão dos Contratos provenientes da Ata de Registro de Preços ficará sob a responsabilidade do ordenador de despesas da unidade contratante.

22.2.A fiscalização da execução da Ata de Registro de Preços e dos contratos que dela originarem, ficará sob a responsabilidade do fiscal indicado na Ata de Registro de Preços e no contrato.

22.3.Não obstante a empresa Detentora/Contratada ser a única e exclusiva responsável por toda execução contratual, ao Órgão Gerenciador/Contratante é reservado o direito de, sem qualquer forma de restringir a plenitude dessa responsabilidade, exercer a mais ampla e completa fiscalização, diretamente ou por prepostos designados.

22.4.Caberá ao fiscal da Ata de Registro de Preços e dos Contratos que dela originarem:

- a) Responsabilizar-se pela vigilância e garantia da regularidade e adequação do fornecimento;
- b) Conhecer plenamente os termos registrados/contratuais sob sua fiscalização, principalmente suas cláusulas, assim como as condições constantes do edital e seus anexos, com vistas a identificar as obrigações *in concreto* tanto do Órgão Gerenciador/Contratante quanto da Detentora/Contratada;
- c) Conhecer e reunir-se com o preposto da Detentora/Contratada com a finalidade de definir e estabelecer as estratégias da execução do objeto, bem como traçar metas de controle, fiscalização e acompanhamento do fornecimento;
- d) Exigir da Detentora/Contratada o fiel cumprimento de todas as condições registradas e contratuais assumidas, constantes das cláusulas e demais condições do edital e respectivos anexos;
- e) Comunicar à Administração a necessidade de alterações do quantitativo do objeto ou modificação da forma de sua execução, em razão do fato superveniente ou de outro qualquer, que possa comprometer a aderência registrada/contratual e seu efetivo resultado;
- f) Recusar o fornecimento irregular, não aceitando produto diverso daquele que se encontra especificado no presente Termo de Referência, no Edital, na Ata de Registro de Preços e respectivo Contrato, assim como observar, para o seu correto recebimento;
- g) Comunicar por escrito qualquer falta cometida pela Detentora/Contratada;
- h) Comunicar formalmente ao seu respectivo Gestor da Ata de Registro de Preços /Contrato as irregularidades cometidas passíveis de penalidade, após os contatos prévios com a Detentora/Contratada;

- i) Anotar em registro próprio todas as ocorrências relacionadas com a execução da Ata de Registro de Preços /Contrato, determinando o que for necessário à regularização das faltas ou defeitos observados.

22.5. Caberá ao gestor da Ata de Registro de Preços e dos Contratos que dela originarem:

- a) Autorizar a abertura de processo administrativo visando à aplicação das penalidades cabíveis, garantindo a defesa prévia à Detentora/Contratada.
- b) Emitir avaliação da qualidade do fornecimento;
- c) Acompanhar e observar o cumprimento das cláusulas registradas/contratuais;
- d) Analisar os relatórios e documentos enviados pelo fiscal;
- e) Propor aplicação de sanções administrativas pelo descumprimento das cláusulas registradas/contratuais apontadas pelo fiscal;
- f) Providenciar o pagamento das faturas emitidas pela Detentora/Contratada, mediante a observância das exigências registradas/contratuais e legais;
- g) Manter controle atualizado dos pagamentos efetuados, observando para que o valor da Ata de Registro de Preços e Contratos não seja ultrapassado;
- h) Orientar o fiscal da Ata de Registro de Preços /Contrato para a adequada observância das cláusulas registradas/contratuais.

## 23. DAS OBRIGAÇÕES DAS PARTES

23.1. Além das obrigações legais, regulamentares e contratuais e demais documentos, obriga-se, a contratada a:

- a) A responsabilidade por encargos trabalhistas, previdenciários, fiscais, comerciais e civis, decorrentes da execução do objeto, nos termos do art. 121 da Lei 14.133/2021.
- b) Nos termos do art. 120 da Lei 14.133/2021, a Contratada é responsável pelos danos causados diretamente à Administração ou a terceiros, decorrentes de sua culpa ou dolo na execução do objeto.
- c) Fornecer o(s) produto(s) de acordo com as especificações e quantitativos constantes no Termo de Referência.
- d) Responsabilizar-se pelos ônus resultantes de quaisquer ações, demandas, custos e despesas decorrentes de danos, ocorridos por culpa sua ou de qualquer de seus empregados e prepostos, obrigando-se, outrossim, por quaisquer

responsabilidades decorrentes de ações judiciais movidas por terceiros, que lhe venham a ser exigidas por força da Lei, ligadas ao cumprimento contratual.

- e) Responsabilizar-se pelo transporte dos produtos de seu estabelecimento até o local determinado pela solicitante, em perfeita conservação, bem como pelo seu descarregamento
- f) Manter, durante todo período de execução do objeto, as condições de habilitação e qualificação exigidas na licitação.
- g) Reparar, corrigir, remover, reconstruir ou substituir, as suas expensas, no todo ou em parte, o objeto deste, se verificados vícios, defeitos ou incorreções.
- h) Prestar as informações e os esclarecimentos solicitados pelo Contratante.
- i) Responsabilizar-se pelo custeio toda e qualquer despesa inerente à perfeita execução do contrato.
- j) Indicar preposto que se responderá perante o contrato.
- k) Atender prontamente às requisições do Contratante no fornecimento do objeto na quantidade e especificações exigidas.
- l) Acatar e facilitar a ação da fiscalização do Contratante, cumprindo as exigências do mesmo.
- m) Indicar pessoa responsável pelo acompanhamento do fornecimento com poderes para dirimir eventuais dúvidas, solucionar questões não previstas no contrato e apresentar soluções práticas para quaisquer problemas envolvendo os produtos contidos neste Edital.
- n) Não veicular publicidade acerca do objeto a que se refere a licitação.

23.2. Caberá ao Contratante as seguintes obrigações:

- a) Efetuar o pedido em conformidade com a discriminação constante no Termo de Referência, por meio de Autorização de Fornecimento (AF) ou nota de empenho.
- b) Proporcionar todas as facilidades necessárias ao bom andamento do fornecimento desejado.

- c) Prestar as informações e os esclarecimentos que venham a ser solicitados pelo contratante com relação ao objeto do contrato.
- d) Efetuar os pagamentos nas condições e preços pactuados.
- e) Acompanhar a execução deste objeto.
- f) Comunicar as irregularidades observadas na entrega do(s) produto(s), formulando as exigências necessárias às respectivas regularizações.

## **24. DO PAGAMENTO**

24.1. O pagamento será realizado mediante processo regular e em observância às normas e procedimentos adotados pelo município, bem como as disposições dos Arts. 141 a 146 da Lei 14.133/21, em até 30 (trinta) dias consecutivos data da liquidação da despesa devidamente atestada.

24.1.1. O procedimento de liquidação das despesas decorrentes de contratos ou seus documentos substitutivos, celebrados com a terá início com a apresentação do documento de cobrança (nota fiscal, fatura ou recibo), devidamente acompanhado de outros documentos ou requisitos exigidos no contrato ou na licitação respectiva, os quais subsidiarão o atesto da despesa.

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

24.3. 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.

24.4. 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.

## **25. DAS INFRAÇÕES ADMINISTRATIVAS E SANÇÕES**

- 25.1. 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 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.
- 25.2. 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, cobrado judicialmente.

## **26. DAS OBRIGAÇÕES PERTINENTES À LGPD**

- 26.1. 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 contrato, independentemente de declaração ou de aceitação expressa.
- 26.2. 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.
- 26.3. É vedado o compartilhamento com terceiros de qualquer dado obtido, fora das hipóteses permitidas em Lei.
- 26.4. Constitui atribuição do Contratado orientar e treinar seus empregados, sobre os deveres, requisitos e responsabilidades decorrentes da LGPD.

- 26.5. 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.
- 26.6. O Contratado deverá exigir de suboperadores e subcontratados o cumprimento dos deveres da presente cláusula, permanecendo integralmente responsável por garantir sua observância.
- 26.7. O Contratante poderá realizar diligência para aferir o cumprimento desta cláusula, devendo o Contratado atender prontamente eventuais pedidos de comprovação formulados.
- 26.8. 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.
- 26.9. 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.
- 26.10. 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.
- 26.11. 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 ANPD, por meio de opiniões técnicas ou recomendações, editadas na forma da LGPD.
- 26.12. 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.
- 26.13. 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.
- 26.14. É vedado o compartilhamento com terceiros de qualquer dado obtido, fora das hipóteses permitidas em Lei.
- 26.15. Constitui atribuição do Contratado orientar e treinar seus empregados, sobre os deveres, requisitos e responsabilidades decorrentes da LGPD.

## **27. DAS DISPOSIÇÕES GERAIS**

- 27.1. Será divulgada ata da sessão pública no sistema eletrônico.
- 27.2. 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, pelo Pregoeiro.
- 27.3. Todas as referências de tempo no Edital, nos seus anexos, no aviso e durante a sessão pública observarão o horário de Brasília – DF.
- 27.4. A homologação do resultado desta licitação não implicará direito à contratação.
- 27.5. As normas disciplinadoras da licitação serão sempre interpretadas em favor da ampliação da disputa entre os interessados, desde que não comprometam o interesse do município, o princípio da isonomia, a finalidade e a segurança da contratação.
- 27.6. Os licitantes assumem todos os custos de preparação e apresentação de suas propostas e o município não será, em nenhum caso, responsável por esses custos, independentemente da condução ou do resultado do processo licitatório.
- 27.7. 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 município.
- 27.8. 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.
- 27.9. 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 obtidos, mediante processo regular e observados os procedimentos definidos pelo município, no endereço: Rua João Batista, Nº80 – Centro – Surubim – PE, nos horários normais de expediente: das 08:00 as 13:00 horas; mesmo endereço e horário nos quais os autos do processo licitatório permanecerão com vista franqueada aos interessados.
- 27.10. Para dirimir eventuais controvérsias decorrentes deste certame, excluído qualquer outro, o foro competente é o de Surubim, Estado de Pernambuco.

Surubim - PE, 06 de abril de 2026.

---

**Cleber José de Aguiar da Silva**  
**Prefeito do Município**

## ANEXO I TERMO DE REFERÊNCIA

### 1. DO OBJETO

1.1. Constitui objeto da presente licitação a **Contratação de empresa para o fornecimento parcelado de gêneros alimentícios, para atender as necessidades do Município de Surubim-PE. Serão órgãos participantes o Fundo Municipal de Assistência Social e Direitos Humanos e o Fundo Municipal de Saúde.**

### 2. JUSTIFICATIVA

#### 2.1.1. Justificativa Qualitativa

2.1.2. A contratação para o fornecimento parcelado de gêneros alimentícios fundamenta-se na competência institucional do Município de Surubim para planejar, organizar e assegurar a continuidade dos serviços públicos sob responsabilidade das unidades requisitantes, em especial aquelas vinculadas às áreas de saúde, assistência social, educação e defesa social, em conformidade com o dever de planejamento e demonstração da necessidade da contratação previsto no art. 18 da Lei nº 14.133/2021 e com os princípios do art. 11 do mesmo diploma legal, notadamente os da eficiência, da continuidade do serviço público e do interesse público.

2.1.3. A demanda apresenta natureza contínua, permanente e previsível, decorrente do funcionamento regular das unidades administrativas e assistenciais do Município, especialmente aquelas que operam em regime ininterrupto de atendimento ao público. Considera-se, ainda, a necessidade de abastecimento programado e parcelado, diante da inexistência de estoque suficiente para atendimento prolongado, bem como a proximidade do esgotamento da capacidade de suprimento atualmente disponível, o que torna imprescindível a contratação tempestiva para evitar desabastecimentos.

2.1.4. Os gêneros alimentícios configuram insumos operacionais indispensáveis ao funcionamento das unidades requisitantes — como UPA, SAMU, CAPS, unidades da Educação, Defesa Social e órgãos da Assistência Social e da Administração Central —, assegurando condições mínimas para a manutenção das rotinas administrativas e assistenciais em contextos de plantões, turnos prolongados e atendimentos contínuos. A eventual descontinuidade no fornecimento implica risco administrativo concreto, com potencial comprometimento da capacidade operacional das equipes, aumento do absenteísmo funcional e prejuízo à qualidade e à regularidade dos serviços públicos prestados à população.

2.1.5. Ressalta-se que a presente contratação não se caracteriza como benefício alimentar, mas como medida de suporte logístico-operacional indispensável à continuidade das atividades institucionais e ao adequado funcionamento das unidades públicas, consistindo no abastecimento contínuo e padronizado de gêneros alimentícios, em consonância com os princípios da eficiência, do planejamento e da continuidade do serviço público.

## 2.2. Justificativa Quantitativa

2.2.1. A justificativa quantitativa decorre da demanda contínua e regular das atividades administrativas e operacionais desenvolvidas pelos órgãos e unidades do Município de Surubim, abrangendo a Prefeitura Municipal, a Secretaria de Assistência Social e a Secretaria de Saúde, especialmente aqueles que operam em regime de funcionamento ininterrupto, cujas rotinas exigem a disponibilidade permanente de gêneros alimentícios, como suporte às jornadas ordinárias e extraordinárias de trabalho.

2.2.2. O levantamento quantitativo foi realizado com base no histórico de consumo verificado no exercício de 2025, sendo acrescido o percentual de 25% (vinte e cinco por cento) para o exercício atual, com a finalidade de contemplar possíveis variações de demanda, ampliação das atividades administrativas, necessidade de reforço e demais situações que possam impactar o consumo.

2.2.3. O dimensionamento também considerou o histórico de consumo registrado pelas unidades administrativas vinculadas à Prefeitura, à Assistência Social e à Secretaria de Saúde, bem como a necessidade de assegurar o adequado atendimento das rotinas institucionais, de modo a preservar a continuidade do serviço público, a racionalidade do consumo e a economicidade da contratação.

## 3. DA COMPRA

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

ITEM	DESCRIÇÃO	UNIDADE DE MEDIDA	QUANT.	VALOR UNITÁRIO MÁXIMO	VALOR TOTAL
1	ABACAXI de ótima qualidade, fresco, compacto e firme, isento de sujidades, tamanho e coloração uniforme, devendo ser bem desenvolvido	Quilogramas	3575	R\$ 7,32	R\$ 26.169,00
2	ACHOCOLATADO EM PÓ contendo açúcar, cacau, extrato de malte, sal, leite em pó desnatado, soro de leite em pó, vitaminas, estabilizante, lecitina de soja e aromatizantes. Pct. Com 400g	Unidades	2956	R\$ 7,53	R\$ 22.258,68

3	<p> <b>AÇÚCAR</b> obtido da cana de açúcar, tipo cristal, com aspecto cor, cheiro próprio e sabor doce, sem fermentação, isento de sujidades, parasitas, materiais terrosos e detritos animais ou vegetais, acondicionado em saco plástico atóxico.         </p>	Quilogramas	8875	R\$ 5,06	<b>R\$ 44.907,50</b>
4	<p> <b>AFIAMBRADO</b>, embalagem com identificação do produto, marca do fabricante, prazo de validade e peso líquido. O produto deverá ter registro no Ministério da Agricultura e/ou Ministério da Saúde.         </p>	Quilogramas	1763	R\$ 22,69	<b>R\$ 40.002,47</b>
5	<p> <b>ALFACE</b> boa qualidade, fresco, isento de sujidades, tamanho e coloração uniforme, devendo ser bem desenvolvido         </p>	Quilogramas	425	R\$ 11,34	<b>R\$ 4.819,50</b>
6	<p> <b>ALHO</b> de ótima qualidade, fresco, compacto e firme, isento de sujidades, tamanho e coloração uniforme, devendo ser bem desenvolvido         </p>	Quilogramas	244	R\$ 27,02	<b>R\$ 6.592,88</b>
7	<p> <b>ARROZ PARBOLIZADO</b> tipo 1 Pré-cozido, constituído de grãos inteiros, com teor unidade máxima de 15%, 100% natural, 0% de gordura trans., não precisa lavar, isento de sujidades e plástico atóxico.         </p>	Quilogramas	8694	R\$ 4,97	<b>R\$ 43.209,18</b>
8	<p> <b>BANANA PRATA</b> em pencas de primeira qualidade, tamanho e coloração uniforme, com polpa firme e intacta, devendo ser bem desenvolvida, sem danos físicos e mecânico do manuseio e transporte, acondicionadas em pencas avulsas.         </p>	Quilogramas	4875	R\$ 6,70	<b>R\$ 32.662,50</b>
9	<p> <b>BATATA DOCE</b> de primeira, sem rama, tamanho e coloração uniforme, devendo ser bem desenvolvida, sem danos físicos e mecânicos oriundos de manuseios e transporte, devendo ser bem desenvolvidas, acondicionada em caixa.         </p>	Quilogramas	681	R\$ 5,95	<b>R\$ 4.051,95</b>
10	<p> <b>BATATA INGLESA</b> de primeira, apresentando tamanho, cor e com formação uniforme, fresca, compacta e firme, sem lesões de origem rachaduras e cortes, sem danos físicos e mecânicos, oriundo de manuseio e transporte, devendo ser bem desenvolvida, acondicionada em caixa.         </p>	Quilogramas	456	R\$ 7,02	<b>R\$ 3.201,12</b>
11	<p> <b>BISCOITO TIPO DOCE – MAIZENA:</b> o produto deverá estar de acordo com a NTA 02 e 48 (Decreto 12.486/78), Resolução CD/FNDE nº 26 de 17/06/2013 e Resolução nº 344 de 13/12/2002. Ingredientes mínimos:         </p>	Unidades	6713	R\$ 5,88	<b>R\$ 39.472,44</b>
12	<p> <b>BISCOITO DOCE TIPO MARIA</b>, sem recheio, apresentação redonda, composição básica, farinha de trigo, gordura vegetal, sal, açúcar e outras substâncias permitidas. Embalado em plástico atóxico. Pacote com 350 gr.         </p>	Unidades	7200	R\$ 5,61	<b>R\$ 40.392,00</b>
13	<p> <b>BISCOITO DOCE – ROSQUINHA:</b> sem recheio, formato redondo, textura crocante, sem gordura trans, sabor leite. Acondicionado em embalagem primária resistente de polietileno atóxico, com identificação dos ingredientes, valor nutricional, peso, fornecedor, data de fabricação e validade.         </p>	Unidades	7175	R\$ 6,94	<b>R\$ 49.794,50</b>

	Isento de sujidades, parasitas, larvas e material estranho. Produto conforme normas da Vigilância Sanitária. Embalagem com no mínimo 350g.				
14	BOLACHA SALGADA TIPO CREAM CRACKER composição básica, farinha de trigo, gordura vegetal hidrogenada, sal, com extrato de malte e fermento biológico, aromatizado artificialmente, pacote com 350 gr, com dupla proteção.	Unidades	9263	R\$ 5,63	<b>R\$ 52.150,69</b>
15	BOLO DE BACIA DE TRIGO composto de farinha de trigo (enriquecida com ferro, cálcio e vitaminas do complexo b), ovos, açúcar, leite em pó, margarina e fermento acondicionado em forma de papel e embalado em plástico transparente atóxico por unidade. Unidade com 50g	Unidades	40625	R\$ 1,23	<b>R\$ 49.968,75</b>
16	CEBOLA de ótima qualidade, fresca, compacta e firme, isenta de sujidades, tamanho e coloração uniforme, devendo ser bem desenvolvida.	Quilogramas	406	R\$ 4,33	<b>R\$ 1.757,98</b>
17	CENOURA de ótima qualidade, fresca, compacta e firme, isenta de sujidades, tamanho e coloração uniforme, devendo ser bem desenvolvida.	Quilogramas	406	R\$ 7,83	<b>R\$ 3.178,98</b>
18	CHUCHU de ótima qualidade, fresco, compacto e firme, isento de sujidades, tamanho e coloração uniforme, devendo ser bem desenvolvido	Quilogramas	244	R\$ 3,59	<b>R\$ 875,96</b>
19	COENTRO de ótima qualidade, fresco, compacto e firme, isento de sujidades, tamanho e coloração uniforme, devendo ser bem desenvolvido.	Quilogramas	125	R\$ 15,87	<b>R\$ 1.983,75</b>
20	COLORÍFICO EM PÓ de 1ª qualidade, fino, homogêneo. Obtido de frutos maduros de espécimes genuínos, grãos. Limpos, dessecados e moídos. De coloração vermelho intenso. Acondicionado em saco plástico transparente atóxico, resistente e hermeticamente vedado. 10 pacotes com 100g	Quilogramas	125	R\$ 13,51	<b>R\$ 1.688,75</b>
21	COMINHO EM PÓ de 1ª qualidade, fino homogêneo, acondicionado em saco plástico transparente atóxico, resistente e hermeticamente vedado. 10 pacotes com 100g	Quilogramas	125	R\$ 12,79	<b>R\$ 1.598,75</b>
22	EXTRATO DE TOMATE embalagem com no mínimo 300 g: simples, concentrado, com no mínimo 1% de carboidrato e 5% de sódio por porção, preparado com frutos maduros, escolhidos, são, sem pele e sementes. O produto deverá estar isento de fermentações e não indic	Unidades	1463	R\$ 3,04	<b>R\$ 4.447,52</b>
23	FARINHA DE MANDIOCA quebradinha, seca, fina, torrada, embaladas em saco plástico transparente e atóxico.	Quilogramas	2925	R\$ 6,03	<b>R\$ 17.637,75</b>
24	FEIJÃO CARIOCA, tipo 1, novo, de rápido cozimento, constituído de grãos inteiros e sadios, com umidade permitida em lei, isento de material terroso, sujidades e misturas de outras espécies.	Quilogramas	4875	R\$ 7,89	<b>R\$ 38.463,75</b>

25	FEIJÃO MACASSAR, de 1ª qualidade, novo de rápido cozimento, constituído de grãos inteiros e sadios, com umidade permitida em lei, isento de material terroso, sujidades e misturas de outras espécies.	Quilogramas	4875	R\$ 7,32	<b>R\$ 35.685,00</b>
26	FEIJÃO PRETO, de 1ª qualidade, novo de rápido cozimento, constituído de grãos inteiros e sadios, com umidade permitida em lei, isento de material terroso, sujidades e misturas de outras espécies.	Quilogramas	2844	R\$ 6,68	<b>R\$ 18.997,92</b>
27	FÍGADO, resfriado de boa qualidade, proveniente de animais sadios, abatidos sobre inspeção veterinária. Durante o processamento a aparagem (eliminação de excesso de gorduras, cartilagem e aponeuroses), deve apresentar-se livre de parasitas e de qualquer substância contaminante que possa alterá-lo ou encobrir alguma alteração. Embalagem: o produto deverá estar resfriando em embalagem plástica, flexível, atóxica, transparente e resistente ao transporte e armazenamento. A embalagem deverá permanecer íntegra por todo o período de validade do produto.	Quilogramas	1869	R\$ 19,07	<b>R\$ 35.641,83</b>
28	FILÉ DE PEIXE de 1ª qualidade (merluza ou linguado) congelado, embalado em plástico transparente, atóxico, resistente ao transporte e armazenamento.	Quilogramas	2519	R\$ 31,16	<b>R\$ 78.492,04</b>
29	FUBÁ DE MILHO, Pré-cozido, com aspecto, cor e sabor próprios. Isento de sujidade, parasitas e larvas, em embalagem própria e impermeável. Pct. Com 500g	Unidades	11375	R\$ 2,24	<b>R\$ 25.480,00</b>
30	INHAME de ótima qualidade, fresco, compacto e firme, isento de sujidades, tamanho e coloração uniforme, devendo ser bem desenvolvido.	Quilogramas	1219	R\$ 9,85	<b>R\$ 12.007,15</b>
31	JERIMUM de ótima qualidade, fresca, compacta e firme, isenta de sujidades, tamanho e coloração uniforme, devendo ser bem desenvolvida.	Quilogramas	406	R\$ 5,24	<b>R\$ 2.127,44</b>
32	LIMÃO de ótima qualidade, fresco, compacto e firme, isento de sujidades, tamanho e coloração uniforme, devendo ser bem desenvolvido	Quilogramas	81	R\$ 4,88	<b>R\$ 395,28</b>
33	LINGUIÇA CALABRESA, congelada a -18°C, acondicionada em embalagem a vácuo, resistente, transparente, atóxico, devidamente rotulado de acordo com a Legislação vigente.	Quilogramas	731	R\$ 26,61	<b>R\$ 19.451,91</b>
34	MACARRÃO FINO, Vitaminado, tipo Espaguete, de sêmola fino, sem colesterol, de boa qualidade, isenta de sujidades e parasitas, cor amarela Pct. Com 400g	Unidades	8613	R\$ 4,31	<b>R\$ 37.122,03</b>
35	MACAXEIRA de ótima qualidade, fresca, compacta e firme, isenta de sujidades, tamanho e coloração uniforme, devendo ser bem desenvolvida	Quilogramas	813	R\$ 4,57	<b>R\$ 3.715,41</b>
36	MAMÃO FORMOSA de ótima qualidade, fresco, compacto e firme, isento de sujidades, tamanho e coloração uniforme, devendo ser bem desenvolvido	Quilogramas	2600	R\$ 5,92	<b>R\$ 15.392,00</b>

37	MANGA de ótima qualidade, fresca, compacta e firme, isenta de sujidades, tamanho e coloração uniforme, devendo ser bem desenvolvida	Quilogramas	1706	R\$ 5,78	<b>R\$ 9.860,68</b>
38	MARGARINA VEGETAL, com sal, em embalagem de 500 gramas, Ingredientes: Água, óleos vegetais líquidos e interesterificados (contém óleo de soja*), sal, cloreto de potássio, emulsificantes: mono e diglicerídeos de ácidos graxos e ésteres de poliglicerol de ácidos graxos, conservador sorbato de potássio, acidulante ácido láctico, aromatizantes, antioxidantes: EDTA cálcio dissódico, BHT, tocoferóis e ácido cítrico e corante natural de urucum e cúrcuma.	Unidades	2194	R\$ 6,64	<b>R\$ 14.568,16</b>
39	MELANCIA de ótima qualidade, fresca, compacta e firme, isenta de sujidades, tamanho e coloração uniforme, devendo ser bem desenvolvida	Quilogramas	2113	R\$ 3,84	<b>R\$ 8.113,92</b>
40	MELÃO de ótima qualidade, fresco, compacto e firme, isento de sujidades, tamanho e coloração uniforme, devendo ser bem desenvolvido	Quilogramas	1056	R\$ 5,96	<b>R\$ 6.293,76</b>
41	MORTADELA - Carne mecanicamente separada de ave, carne de frango, água, gordura de frango, fécula de mandioca, sal, proteína concentrada de soja, proteína isolada de soja, especiaria:pimenta branca, aromas naturais de:coentro, alho, pimentas preta e vermelha, aroma natural de fumaça, realçador de sabor: glutamato monossódico (INS 621), estabilizante: polifosfato de sódio (INS 452i),antioxidante: eritorbato de sódio (INS 316), conservante: nitrito de sódio (INS 250). Não Contém Glúten.	Quilogramas	1300	R\$ 12,18	<b>R\$ 15.834,00</b>
42	ÓLEO DE CANOLA OU DE SOJA REFINADO, obtido de espécie vegetal. Isento de ranço e substâncias estranhas. Embalagem 900 ml	Unidades	4550	R\$ 10,07	<b>R\$ 45.818,50</b>
43	OVO DE GALINHA, na coloração branca, tamanho médio, com a casca limpa, integra (sem rachaduras) e sem deformação, peso mínimo de 50 gramas, a clara deve ser límpida, transparente e consistente e a gema deve ser translúcida, consistente, centralizada e sem desenvolvimento de germes. Bandeja com 30 unidades	Bandejas	1381	R\$ 19,88	<b>R\$ 27.454,28</b>
44	PEPINO de ótima qualidade, fresco, compacto e firme, isento de sujidades, tamanho e coloração uniforme, devendo ser bem desenvolvido	Quilogramas	1056	R\$ 5,10	<b>R\$ 5.385,60</b>
45	PIMENTÃO de ótima qualidade, fresco, compacto e firme, isento de sujidades, tamanho e coloração uniforme, devendo ser bem desenvolvido	Quilogramas	244	R\$ 5,85	<b>R\$ 1.427,40</b>
46	PROTEÍNA DE SOJA Texturizada, Com sabor carne, em grãos, 100% natural, desidratada e destinada ao consumo humano. Pacote 500 g	Unidades	2438	R\$ 6,09	<b>R\$ 14.847,42</b>
47	QUEIJO PRATO FATIADO, macio, de massa prensada e textura, coloração amarela e sabor suave, levemente salgado.	Quilogramas	1056	R\$ 42,69	<b>R\$ 45.080,64</b>

48	SAL IODADO E REFINADO, Com no mínimo 96,95% de cloreto de sódio e sais de iodo, acondicionado em saco de polietileno vedado.	Quilogramas	638	R\$ 1,51	<b>R\$ 963,38</b>
49	SALSICHA DE CARNE BOVINA, tipo hot-dog com no máximo de 2% de amido. com aspecto característico, cor própria sem manchas pardacentas ou esverdeadas, odor e sabor próprio, com adição de água ou gelo no máximo de 10%	Quilogramas	2113	R\$ 12,45	<b>R\$ 26.306,85</b>
50	SARDINHA AO MOLHO DE TOMATE, preparada com sardinhas frescas, limpas, evisceradas, descabeçadas, descamadas, livre de nadadeiras; ausência de sujidade. Não deverá apresentar manchas escuras no músculo e submetidas a prévia inspeção sanitária. Com quantidade inferior a 500mg de sódio por 100gr de alimento e quantidade inferior a 5,5g de gordura saturada por 100g de alimento. Peso líquido drenado não deverá ser inferior a 60% do peso declarado no rótulo. as embalagens não deverão apresentar perfurações, ferrugem, estufamento e falhas de verniz interno. de 125g	Latas	4875	R\$ 5,48	<b>R\$ 26.715,00</b>
51	SUCO NATURAL SABOR CAJU, concentrado, com aroma natural da fruta, líquido obtido da fruta madura e são, acondicionado em embalagem de vidro com capacidade para 500 ml de produto.	Frascos	8938	R\$ 5,83	<b>R\$ 52.108,54</b>
52	SUCO NATURAL SABOR GOIABA, concentrado, com aroma natural da fruta, líquido obtido da fruta madura e são, acondicionado em embalagem de vidro com capacidade para 500 ml de produto.	Frascos	6906	R\$ 6,82	<b>R\$ 47.098,92</b>
53	TOMATE de ótima qualidade, fresco, compacto e firme, isento de sujidades, tamanho e coloração uniforme, devendo ser bem desenvolvido	Quilogramas	1950	R\$ 5,38	<b>R\$ 10.491,00</b>
54	VINAGRE DE ALCOOL, fermentado acético de álcool e água, ácido volátil 4,0%, sem glúten. Frasco com 500 ml	Frascos	731	R\$ 2,85	<b>R\$ 2.083,35</b>
<b>COTA PRINCIPAL E RESERVADA</b>					
55	CAFÉ SOLÚVEL GRANULADO, validade mínima 12 meses isento de sujidades, parasitas, larvas, com aspecto cor, cheiro e sabor próprio, acondicionado em garrafa de vidro apropriada contendo 200 gr.	Unidades	3413	R\$ 18,81	<b>R\$ 64.179,72</b>
56	CAFÉ SOLÚVEL GRANULADO, validade mínima 12 meses isento de sujidades, parasitas, larvas, com aspecto cor, cheiro e sabor próprio, acondicionado em garrafa de vidro apropriada contendo 200 gr.	Unidades	1137	R\$ 18,81	<b>R\$ 21.405,78</b>
57	CAFÉ TORRADO E MOÍDO em embalagem a vácuo laminada, torração escura, sem glúten e sem gordura saturada, com selo de pureza abic, embalagem com 250 gr.	Unidades	6094	R\$ 22,31	<b>R\$ 135.957,14</b>
58	CAFÉ TORRADO E MOÍDO em embalagem a vácuo laminada, torração escura, sem glúten e sem	Unidades	2031	R\$ 22,31	<b>R\$ 45.311,61</b>

	gordura saturada, com selo de pureza abic, embalagem com 250 gr.				
59	CARNE BOVINA (PATINHO OU ALCATRA), congelada, de primeira qualidade, proveniente de animais sadios, abatidos sob inspeção veterinária. Durante o processamento, deve ser realizada a aparagem (eliminação de excessos de gorduras, cartilagens e aponeuroses), deve apresentar-se livre de parasitas e de qualquer substância contaminante que possa alterá-la ou encobrir alguma alteração. deve conter no máximo 10% de gordura e máximo 3% de aponeuroses. Embalado em plástico transparente, atóxico, resistente ao transporte e armazenamento. Rotulado conforme legislação vigente.	Quilogramas	2344	R\$ 38,55	<b>R\$ 90.361,20</b>
60	CARNE BOVINA (PATINHO OU ALCATRA), congelada, de primeira qualidade, proveniente de animais sadios, abatidos sob inspeção veterinária. Durante o processamento, deve ser realizada a aparagem (eliminação de excessos de gorduras, cartilagens e aponeuroses), deve apresentar-se livre de parasitas e de qualquer substância contaminante que possa alterá-la ou encobrir alguma alteração. deve conter no máximo 10% de gordura e máximo 3% de aponeuroses. Embalado em plástico transparente, atóxico, resistente ao transporte e armazenamento. Rotulado conforme legislação vigente.	Quilogramas	781	R\$ 38,55	<b>R\$ 30.107,55</b>
61	CARNE BOVINA MOÍDA (acém ou músculo). Congelada, de primeira qualidade, proveniente de animais sadios, abatidos sob inspeção veterinária. Durante o processamento, deve ser realizada a aparagem (eliminação de excessos de gorduras, cartilagens e aponeuroses), deve apresentar-se livre de parasitas e de qualquer substância contaminante que possa alterá-la ou encobrir alguma alteração. Deve conter no máximo 10% de gordura e máximo 3% de aponeuroses. Embalado em plástico transparente, atóxico, resistente ao transporte e armazenamento.	Quilogramas	3048	R\$ 26,79	<b>R\$ 81.629,13</b>
62	CARNE BOVINA MOÍDA (acém ou músculo). Congelada, de primeira qualidade, proveniente de animais sadios, abatidos sob inspeção veterinária. Durante o processamento, deve ser realizada a aparagem (eliminação de excessos de gorduras, cartilagens e aponeuroses), deve apresentar-se livre de parasitas e de qualquer substância contaminante que possa alterá-la ou encobrir alguma alteração. Deve conter no máximo 10% de gordura e máximo 3% de aponeuroses. Embalado em plástico transparente, atóxico, resistente ao transporte e armazenamento.	Quilogramas	1015	R\$ 26,79	<b>R\$ 27.218,64</b>

63	CHARQUE MAGRA BOVINA, salgada, curada e dessecada (dianteiro/traseiro). a capa de gordura máxima não deve ultrapassar 20%. Isenta de sujidades, parasitas e larvas com aroma/odor característico do produto, aspecto consistente e uniforme, cor característica do produto e textura firme e compacta. Embalado em plástico transparente, atóxico, resistente ao transporte e armazenamento.	Quilogramas	2217	R\$ 36,70	R\$ 81.363,90
64	CHARQUE MAGRA BOVINA, salgada, curada e dessecada (dianteiro/traseiro). a capa de gordura máxima não deve ultrapassar 20%. Isenta de sujidades, parasitas e larvas com aroma/odor característico do produto, aspecto consistente e uniforme, cor característica do produto e textura firme e compacta. Embalado em plástico transparente, atóxico, resistente ao transporte e armazenamento.	Quilogramas	739	R\$ 36,70	R\$ 27.121,30
65	FRANGO INTEIRO de 1ª qualidade, congelado, em peça, resfriado, sem pés, sem cabeça, com sabor próprio, sem manchas e parasitas. Embalado em plástico transparente, atóxico, resistente ao transporte e armazenamento.	Quilogramas	6704	R\$ 14,82	R\$ 99.338,46
66	FRANGO INTEIRO de 1ª qualidade, congelado, em peça, resfriado, sem pés, sem cabeça, com sabor próprio, sem manchas e parasitas. Embalado em plástico transparente, atóxico, resistente ao transporte e armazenamento.	Quilogramas	2234	R\$ 14,82	R\$ 33.122,70
67	LEITE EM PÓ INTEGRAL com teor de matéria gorda mínimo de 26%, integral acondicionado em saco plástico atóxico. Pct. Com 200g	Unidades	10238	R\$ 7,94	R\$ 81.281,78
68	LEITE EM PÓ INTEGRAL com teor de matéria gorda mínimo de 26%, integral acondicionado em saco plástico atóxico. Pct. Com 200g	Unidades	3412	R\$ 7,94	R\$ 27.099,22
<b>VALOR TOTAL</b>					R\$ 2.021.743,89

#### 4. FORMA E CRITÉRIOS DE SELEÇÃO DO FORNECEDOR

4.1. A presente contratação possui natureza corporativa, por se tratar de procedimento licitatório que contará com a participação integrada de 03 (três) Secretarias Municipais, caracterizando-se como processo unificado destinado ao atendimento conjunto das demandas administrativas dos órgãos participantes, com vistas à padronização de especificações, racionalização de custos, ganho de escala e otimização da gestão e aplicação dos recursos públicos.

4.2. O critério de julgamento adotado será **MENOR PREÇO POR ITEM**.

4.3. Não poderão participar os interessados:

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

- 4.5. Estrangeiros que não tenham representação legal no Brasil com poderes expressos para receber citação e responder administrativa ou judicialmente;
- 4.6. Que estejam em processo de falência, recuperação judicial ou extrajudicial, concurso de credores, dissolução ou liquidação, nos termos da Lei nº 11.101/2005;
- 4.7. Proibidos de participar de licitações e celebrar contratos administrativos, na forma da legislação vigente;
- 4.8. Cujos estatuto ou contrato social não incluir o objeto desta licitação; e
- 4.9. Que se enquadrem nas hipóteses de impedimento previstas no art. 14 da Lei nº 14.133/2021;
- 4.10. Não será possibilitada a participação de pessoas físicas, tendo em vista que o objeto da contratação exige organização empresarial formalizada, com capacidade operacional, regularidade fiscal, estrutura logística e habilitação compatíveis com o fornecimento contínuo e padronizado dos bens/serviços pretendidos.
- 4.11. É vedada a participação de pessoas jurídicas reunidas em consórcio, considerando que:
- o objeto é de natureza comum, divisível e padronizada, não demandando soluções técnicas complexas que justifiquem a união de empresas;
  - o mercado fornecedor é amplamente competitivo, com múltiplos potenciais licitantes capazes de atender isoladamente às exigências do edital; e
  - a admissão de consórcios poderia reduzir a competitividade e favorecer acordos entre concorrentes, sem ganhos de eficiência para a Administração.

A vedação encontra amparo na jurisprudência do Tribunal de Contas da União, que reconhece a discricionariedade da Administração Pública, desde que devidamente motivada, quanto à participação de empresas em consórcio.

## **5. DAS CONDIÇÕES GERAIS DE ENTREGA E RECEBIMENTO DOS PRODUTOS**

5.1. O prazo para entrega do objeto será de **até 10 (dez) dias úteis**, contado da emissão de cada Autorização de Fornecimento ou nota de empenho, observada a natureza parcelada da contratação.

5.1.1. A Contratada ficará obrigada a trocar o(s) produto(s) que vier(em) a ser rejeitado(s) por não atender(em) às especificações constantes neste Termo de Referência, sem ônus para a Administração. Em se tratando de produtos perecíveis, frios, laticínios e carnes, a substituição deverá ocorrer em **até 24 (vinte e quatro) horas**. Para os demais produtos, o prazo máximo para substituição será de **até 05 (cinco) dias úteis**, contados do recebimento da solicitação de troca.

5.1.2. O objeto deste termo de referência deverá ser entregue pela(s) licitante(s) vencedora(s), por sua conta, risco e expensas, nas quantidades solicitadas pelo Contratante, no seguinte endereço de segunda à sexta-feira, no horário das 08:00hs às 13:00hs.

**Unidade:** Prefeitura Municipal de Surubim  
Endereço: Rua João Batista, 80, Centro, Surubim-PE.

**Unidade:** Secretaria Municipal de Saúde  
Endereço: Rua Antônio Medeiros Sobrinho, 246, São José, Surubim-PE.

**Unidade:** Secretaria Municipal de Assistência Social  
Endereço: Rua Antônio Medeiros Sobrinho, 97 - São José, Surubim – PE.

5.2. O objeto será recebido por servidor designado, na forma do Inciso II, do artigo 140, da Lei Federal nº 14.133/21, nos prazos e nos termos estabelecidos neste instrumento, sendo atestados, mediante termo circunstanciado, e serão recebidos, conforme o art. 40, II, do Decreto Municipal nº 084/2023:

c) provisoriamente, em até 15 (quinze) dias da comunicação escrita do contratado;

d) definitivamente, para efeito de verificação da qualidade e quantidade do material e consequente aceitação, em até 30 (trinta) dias da comunicação escrita do contratado.

5.3. O objeto poderá ser rejeitado, no todo ou em parte, caso não atenda às especificações técnicas, padrões de qualidade, prazos de validade, condições de acondicionamento, rotulagem ou demais exigências previstas neste Termo de Referência e na legislação sanitária aplicável, sem prejuízo da aplicação das penalidades contratuais cabíveis.

5.4. Os produtos deverão ser transportados em veículos adequados e licenciados ao transporte de gêneros alimentícios.

5.5. Para o transporte de Frios e Laticínios, e Carnes, o(s) veículo(s) deverão dispor de compartimento com câmara fria para o mantimento das condições de conservação dos produtos durante o seu transporte;

5.6. O veículo designado a entrega dos produtos, deverá manter durante toda a vigência contratual o alvará da vigilância sanitária expedido pelo órgão responsável da esfera municipal e/ou estadual da sede da contratada;

5.7. O conceito de qualidade de legumes, frutas e verduras envolve um conjunto de atributos, dentre os quais: Aparência visual (frescor, cor, defeitos e deterioração), textura (firmeza, resistência e integridade do tecido), sabor e aroma, valor nutricional e segurança do alimento.

5.8. Os produtos devem apresentar-se frescos, e com aromas característicos das espécies. Produtos íntegros, firmes, sem traços de não imaturos descoloração ou manchas, isentos de aroma, sabor e odor estranhos. Ausência de danos físicos e mecânicos que afetem a aparência e que facilitem a proliferação de bactérias putrefativas, rachaduras, perfurações e cortes. Devem estar livres de enfermidades, isentos, moluscos e larvas. Não devem conter corpos estranhos aderentes à superfície externa, terra, bolor ou mucosidade, nem umidade externa anormal (“textura gosmenta”). Os produtos que apresentarem uma ou mais condições acima citadas, e que, portanto, oferecerem repugnância ou risco de doenças aos comensais, deverão ser repostos em quantidades iguais às não aproveitadas/indicadas ao consumo humano.

## **6. DESCRIÇÃO DA SOLUÇÃO COMO UM TODO**

6.1. A solução proposta consiste na contratação de empresa especializada no fornecimento parcelado de gêneros alimentícios, por meio de procedimento licitatório, com a finalidade de atender de forma contínua, regular e planejada às necessidades do Município de Surubim-PE, envolvendo de maneira

integrada a Secretaria Municipal de Assistência Social e Direitos Humanos, a Secretaria Municipal de Saúde e a Secretaria Municipal de Administração. O fornecimento abrangerá gêneros alimentícios perecíveis e não perecíveis, conforme especificações técnicas, quantitativos estimados e padrões de qualidade definidos no Termo de Referência, garantindo o abastecimento adequado das unidades administrativas e operacionais dos órgãos participantes.

6.2. As entregas ocorrerão de forma parcelada e programada, de acordo com a demanda real de cada Secretaria, com prazos, locais e condições de entrega previamente estabelecidos, de modo a evitar formação de estoques excessivos, perdas por perecibilidade e desperdícios de recursos públicos. Os produtos deverão atender às normas sanitárias e de segurança alimentar vigentes, incluindo requisitos de acondicionamento, transporte, validade e integridade das embalagens, sendo submetidos a procedimentos formais de recebimento, conferência e aceite, assegurando a conformidade quantitativa e qualitativa do fornecimento.

6.3. A contratação de forma unificada permitirá ganhos de escala, maior competitividade no certame e racionalização dos custos administrativos, além de promover a padronização dos itens adquiridos e a melhoria do controle da qualidade dos produtos fornecidos. Com isso, busca-se assegurar maior eficiência na aplicação dos recursos públicos, reduzir riscos de desabastecimento e garantir a continuidade das atividades essenciais desenvolvidas no âmbito das políticas públicas de assistência social, saúde e administração municipal.

## **7. DAS OBRIGAÇÕES DA CONTRATADA**

7.1. A responsabilidade por encargos trabalhistas, previdenciários, fiscais, comerciais e civis, decorrentes da execução do objeto, nos termos do art. 121 da Lei nº 14.133/2021.

7.2. Nos termos do art. 120 da Lei nº 14.133/2021, a Contratada é responsável pelos danos causados diretamente à Administração ou a terceiros, decorrentes de sua culpa ou dolo na execução do objeto.

7.3. Fornecer o(s) produto(s) de acordo com as especificações, padrões de qualidade, condições de acondicionamento, prazos de validade, rotulagem, pesos e quantitativos constantes no Termo de Referência, observando as normas sanitárias vigentes, especialmente as da ANVISA e do Ministério da Agricultura e Pecuária, quando aplicáveis.

7.4. Responsabilizar-se pelos ônus resultantes de quaisquer ações, demandas, custos e despesas decorrentes de danos, ocorridos por culpa sua ou de qualquer de seus empregados e prepostos, obrigando-se, outrossim, por quaisquer responsabilidades decorrentes de ações judiciais movidas por terceiros, que lhe venham a ser exigidas por força da Lei, ligadas ao cumprimento contratual.

7.5. Responsabilizar-se pelo transporte dos produtos de seu estabelecimento até o local determinado pela solicitante, em perfeitas condições de conservação, higiene e segurança alimentar, bem como pelo seu descarregamento, utilizando meios adequados à natureza dos produtos, inclusive com controle de temperatura quando necessário.

7.6. Manter, durante todo o período de execução do objeto, as condições de habilitação e qualificação exigidas na licitação, bem como as autorizações e registros sanitários exigidos para o fornecimento de gêneros alimentícios.

7.7. Reparar, corrigir, remover, reconstruir ou substituir, às suas expensas, no todo ou em parte, o objeto deste contrato, quando verificados vícios, defeitos, avarias, impropriedades para consumo ou desconformidades com as especificações técnicas.

7.8. Prestar as informações e os esclarecimentos solicitados pelo Contratante, inclusive quanto à procedência, composição, lote, validade, armazenamento e transporte dos produtos fornecidos.

7.9. Responsabilizar-se pelo custeio de toda e qualquer despesa inerente à perfeita execução do contrato, incluindo embalagem, acondicionamento, transporte, descarga e substituição de produtos recusados.

7.10. Indicar preposto que responderá perante o contrato, com poderes para representar a Contratada, solucionar ocorrências e adotar providências imediatas em caso de não conformidades nos produtos entregues.

7.11. Atender prontamente às requisições do Contratante no fornecimento do objeto, na quantidade, prazos e especificações exigidas no Termo de Referência.

7.12. Acatar e facilitar a ação da fiscalização do Contratante, cumprindo as exigências do mesmo, permitindo o acesso a documentos, registros e veículos de transporte, quando solicitado.

7.13. Indicar pessoa responsável pelo acompanhamento do fornecimento, com poderes para dirimir eventuais dúvidas, solucionar questões não previstas no contrato e apresentar soluções práticas para quaisquer problemas envolvendo os produtos contidos neste Termo de Referência.

7.14. Não veicular publicidade acerca do objeto a que se refere a licitação, nem utilizar o nome ou a marca da Administração sem autorização expressa.

## **8. DAS OBRIGAÇÕES DA CONTRATANTE**

8.1. Efetuar o pedido em conformidade com a discriminação constante no Termo de Referência, por meio de Autorização de Fornecimento (AF) ou nota de empenho.

8.2. Proporcionar todas as facilidades necessárias ao bom andamento do fornecimento desejado.

8.3. Prestar as informações e os esclarecimentos que venham a ser solicitados pelo contratante com relação ao objeto do contrato.

8.4. Efetuar os pagamentos nas condições e preços pactuados.

8.5. Acompanhar a execução deste objeto.

8.6. Comunicar as irregularidades observadas na entrega do(s) produto(s), formulando as exigências necessárias às respectivas regularizações

## **9. DA VIGÊNCIA**

9.1. O prazo de vigência da correspondente Ata de Registro de Preços será de 12 (doze) meses, a contar da data de assinatura do respectivo instrumento de ajuste e poderá ser prorrogado, por igual período, conforme o art. 84 da Lei 14.133/2021.

9.1.1. O prazo de entrega dos gêneros alimentícios será de até 10 (dez) dias úteis, contados do recebimento da Ordem de Fornecimento ou instrumento equivalente.

## **10. DO REAJUSTAMENTO**

10.1. De acordo com os art. 2º, § 1º, e art. 3º, § 1º, da Lei 10.192/01, no prazo inferior a 12 (doze) meses, contados a partir da data do orçamento estimado, os valores não poderão ser reajustados, assegurados à manutenção de seu equilíbrio econômico-financeiro, conforme art. 92, V, da lei 14.133 de 2021.

10.2. Na hipótese da possibilidade de reajuste de preços, o índice para reajuste a ser utilizado será o Índice Nacional de Preços ao Consumidor Amplo (IPCA) do IBGE.

10.3. A concessão do reajuste fica condicionada à apresentação de requerimento pela detentora/contratada, isentando a Administração de concedê-lo de ofício.

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

## **11. DO PAGAMENTO**

11.1. O pagamento será realizado mediante processo regular e em observância às normas e procedimentos adotados pelo município, bem como as disposições dos Arts. 141 a 146 da Lei 14.133/21, em até 30 (trinta) dias consecutivos data da liquidação da despesa devidamente atestada.

11.1.1. O procedimento de liquidação das despesas decorrentes de contratos ou seus documentos substitutivos, celebrados com a terá início com a apresentação do documento de cobrança (nota fiscal, fatura ou recibo), devidamente acompanhado de outros documentos ou requisitos exigidos no contrato ou na licitação respectiva, os quais subsidiarão o atesto da despesa.

## **12. DA GESTÃO E FISCALIZAÇÃO DA(S) ATA(S) DE REGISTRO DE PREÇOS E DOS CONTRATOS QUE DELA ORIGINAREM**

12.1. A Gestão da Ata de Registro de Preços ficará sob a responsabilidade da Secretaria de Administração, Secretaria Municipal de Saúde e Secretaria Municipal de Assistência Social, através de seus Secretários.

12.1.1. A Gestão dos Contratos provenientes da Ata de Registro de Preços ficará sob a responsabilidade do ordenador de despesas da unidade contratante.

12.2. A fiscalização da execução da Ata de Registro de Preços e dos contratos que dela originarem, sob a responsabilidade do fiscal indicado no contrato.

12.3. Não obstante a empresa Detentora/Contratada ser a única e exclusiva responsável por toda execução contratual, ao Órgão Gerenciador/Contratante é reservado o direito de, sem qualquer forma de restringir a plenitude dessa responsabilidade, exercer a mais ampla e completa fiscalização, diretamente ou por prepostos designados.

12.4. Caberá ao fiscal da Ata de Registro de Preços e dos Contratos que dela originarem:

- a) Responsabilizar-se pela vigilância e garantia da regularidade e adequação do fornecimento;
- b) Conhecer plenamente os termos registrados/contratuais sob sua fiscalização, principalmente suas cláusulas, assim como as condições constantes do edital e seus anexos, com vistas a identificar as obrigações *in concreto* tanto do Órgão Gerenciador/Contratante quanto da Detentora/Contratada;
- c) Conhecer e reunir-se com o preposto da Detentora/Contratada com a finalidade de definir e estabelecer as estratégias da execução do objeto, bem como traçar metas de controle, fiscalização e acompanhamento do fornecimento;
- d) Exigir da Detentora/Contratada o fiel cumprimento de todas as condições registradas e contratuais assumidas, constantes das cláusulas e demais condições do edital e respectivos anexos;
- e) Comunicar à Administração a necessidade de alterações do quantitativo do objeto ou modificação da forma de sua execução, em razão do fato superveniente ou de outro qualquer, que possa comprometer a aderência registrada/contratual e seu efetivo resultado;
- f) Recusar o fornecimento irregular, não aceitando produto diverso daquele que se encontra especificado no presente Termo de Referência, no Edital, na Ata de Registro de Preços e respectivo Contrato, assim como observar, para o seu correto recebimento;
- g) Comunicar por escrito qualquer falta cometida pela Detentora/Contratada;
- h) Comunicar formalmente ao seu respectivo Gestor da Ata de Registro de Preços /Contrato as irregularidades cometidas passíveis de penalidade, após os contatos prévios com a Detentora/Contratada;
- i) Anotar em registro próprio todas as ocorrências relacionadas com a execução da Ata de Registro de Preços /Contrato, determinando o que for necessário à regularização das faltas ou defeitos observados.

12.5. Caberá ao gestor da Ata de Registro de Preços e dos Contratos que dela originarem:

- i) Autorizar a abertura de processo administrativo visando à aplicação das penalidades cabíveis, garantindo a defesa prévia à Detentora/Contratada.
- j) Emitir avaliação da qualidade do fornecimento;
- k) Acompanhar e observar o cumprimento das cláusulas registradas/contratuais;
- l) Analisar os relatórios e documentos enviados pelo fiscal;

- m) Propor aplicação de sanções administrativas pelo descumprimento das cláusulas registradas/contratuais apontadas pelo fiscal;
- n) Providenciar o pagamento das faturas emitidas pela Detentora/Contratada, mediante a observância das exigências registradas/contratuais e legais;
- o) Manter controle atualizado dos pagamentos efetuados, observando para que o valor da Ata de Registro de Preços e Contratos não seja ultrapassado;
- p) Orientar o fiscal da Ata de Registro de Preços /Contrato para a adequada observância das cláusulas registradas/contratuais.

### **13. DA SUBCONTRATAÇÃO**

13.1. A subcontratação total ou parcial do seu objeto, a associação do contratado com outrem, a cessão ou transferência, total ou parcial, não são admitidas neste objeto.

13.2. É vedada a subcontratação de pessoa física ou jurídica, se aquela ou os dirigentes desta mantiverem vínculo de natureza técnica, comercial, econômica, financeira, trabalhista ou civil com dirigente do órgão ou entidade contratante ou com agente público que desempenhe função na licitação ou atue na fiscalização ou na gestão do contrato, ou se deles forem cônjuge, companheiro ou parente em linha reta, colateral, ou por afinidade, até o terceiro grau.

### **14. DAS OBRIGAÇÕES PERTINENTES À LGPD**

14.1. 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.

14.2. 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.

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

14.4. Constitui atribuição do Contratado orientar e treinar seus empregados, sobre os deveres, requisitos e responsabilidades decorrentes da LGPD.

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

14.6. 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.

14.7. 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.

14.8. 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.

14.9. 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 ANPD, por meio de opiniões técnicas ou recomendações, editadas na forma da LGPD.

14.10. 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.

14.11. 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.

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

14.13. Constitui atribuição do Contratado orientar e treinar seus empregados, sobre os deveres, requisitos e responsabilidades decorrentes da LGPD.

## **15. DAS SANÇÕES ADMINISTRATIVAS**

15.1. 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) 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) 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) c – multa de 10% (dez por cento) sobre o valor do contrato por qualquer das infrações administrativas previstas no referido Art. 155;

d) d – impedimento de licitar e contatar no âmbito da Administração Pública direta e indireta do ente federativo que tiver aplicado a sanção, pelo prazo de dois 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) e – declaração de inidoneidade para licitar ou contratar no âmbito da Administração Pública direta e indireta de todos os entes federativos, pelo prazo de cinco 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) f – aplicação cumulada de outras sanções previstas na Lei 14.133/21.

15.2. 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.

## **16. DA COMPENSAÇÃO FINANCEIRA**

16.1. 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. 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.

## ANEXO I- PREFEITURA MUNICIPAL DE SURUBIM

ITEM	DESCRIÇÃO	UNIDADE DE MEDIDA	QUANT.
1	ABACAXI de ótima qualidade, fresco, compacto e firme, isento de sujidades, tamanho e coloração uniforme, devendo ser bem desenvolvido	Quilogramas	1609
2	ACHOCOLATADO EM PÓ contendo açúcar, cacau, extrato de malte, sal, leite em pó desnatado, soro de leite em pó, vitaminas, estabilizante, lecitina de soja e aromatizantes. Pct. Com 400g	Unidades	1330
3	AÇÚCAR obtido da cana de açúcar, tipo cristal, com aspecto cor, cheiro próprio e sabor doce, sem fermentação, isento de sujidades, parasitas, materiais terrosos e detritos animais ou vegetais, acondicionado em saco plástico atóxico.	Quilogramas	3994
4	AFIAMBRADO, embalagem com identificação do produto, marca do fabricante, prazo de validade e peso líquido. O produto deverá ter registro no Ministério da Agricultura e/ou Ministério da Saúde.	Quilogramas	793
5	ALFACE boa qualidade, fresco, isento de sujidades, tamanho e coloração uniforme, devendo ser bem desenvolvido	Quilogramas	191
6	ALHO de ótima qualidade, fresco, compacto e firme, isento de sujidades, tamanho e coloração uniforme, devendo ser bem desenvolvido	Quilogramas	109
7	ARROZ PARBOLIZADO tipo 1 Pré-cozido, constituído de grãos inteiros, com teor unidade máxima de 15%, 100% natural, 0% de gordura trans., não precisa lavar, isento de sujidades e plástico atóxico.	Quilogramas	3911
8	BANANA PRATA em pencas de primeira qualidade, tamanho e coloração uniforme, com polpa firme e intacta, devendo ser bem desenvolvida, sem danos físicos e mecânico do manuseio e transporte, acondicionadas em pencas avulsas.	Quilogramas	2194
9	BATATA DOCE de primeira, sem rama, tamanho e coloração uniforme, devendo ser bem desenvolvida, sem danos físicos e mecânicos oriundos de manuseios e transporte, devendo ser bem desenvolvidas, acondicionada em caixa.	Quilogramas	306
10	BATATA INGLESA de primeira, apresentando tamanho, cor e com formação uniforme, fresca, compacta e firme, sem lesões de origem rachaduras e cortes, sem danos físicos e mecânicos, oriundo de manuseio e transporte, devendo ser bem desenvolvida, acondicionada em caixa.	Quilogramas	205
11	BISCOITO TIPO DOCE – MAIZENA: o produto deverá estar de acordo com a NTA 02 e 48 (Decreto 12.486/78), Resolução CD/FNDE nº 26 de 17/06/2013 e Resolução nº 344 de 13/12/2002. Ingredientes mínimos:	Unidades	3022
12	BISCOITO DOCE TIPO MARIA, sem recheio, apresentação redonda, composição básica, farinha de trigo, gordura vegetal, sal,	Unidades	3240

	açúcar e outras substâncias permitidas. Embalado em plástico atóxico. Pacote com 350 gr.		
13	BISCOITO DOCE – ROSQUINHA: sem recheio, formato redondo, textura crocante, sem gordura trans, sabor leite. Acondicionado em embalagem primária resistente de polietileno atóxico, com identificação dos ingredientes, valor nutricional, peso, fornecedor, data de fabricação e validade. Isento de sujidades, parasitas, larvas e material estranho. Produto conforme normas da Vigilância Sanitária. Embalagem com no mínimo 350g.	Unidades	3249
14	BOLACHA SALGADA TIPO CREAM CRACKER composição básica, farinha de trigo, gordura vegetal hidrogenada, sal, com extrato de malte e fermento biológico, aromatizado artificialmente, pacote com 350 gr, com dupla proteção.	Unidades	4166
15	BOLO DE BACIA DE TRIGO composto de farinha de trigo (enriquecida com ferro, cálcio e vitaminas do complexo b), ovos, açúcar, leite em pó, margarina e fermento acondicionado em forma de papel e embalado em plástico transparente atóxico por unidade. Unidade com 50g	Unidades	18281
16	CAFÉ SOLÚVEL GRANULADO, validade mínima 12 meses isento de sujidades, parasitas, larvas, com aspecto cor, cheiro e sabor próprio, acondicionado em garrafa de vidro apropriada contendo 200 gr.	Unidades	2048
17	CAFÉ TORRADO E MOÍDO em embalagem a vácuo laminada, torração escura, sem glúten e sem gordura saturada, com selo de pureza abic, embalagem com 250 gr.	Unidades	3655
18	CARNE BOVINA (PATINHO OU ALCATRA), congelada, de primeira qualidade, proveniente de animais sadios, abatidos sob inspeção veterinária. Durante o processamento, deve ser realizada a aparagem (eliminação de excessos de gorduras, cartilagens e aponeuroses), deve apresentar-se livre de parasitas e de qualquer substância contaminante que possa alterá-la ou encobrir alguma alteração. Deve conter no máximo 10% de gordura e máximo 3% de aponeuroses. Embalado em plástico transparente, atóxico, resistente ao transporte e armazenamento. Rotulado conforme legislação vigente.	Quilogramas	1405
19	CARNE BOVINA MOÍDA (acém ou músculo). Congelada, de primeira qualidade, proveniente de animais sadios, abatidos sob inspeção veterinária. Durante o processamento, deve ser realizada a aparagem (eliminação de excessos de gorduras, cartilagens e aponeuroses), deve apresentar-se livre de parasitas e de qualquer substância contaminante que possa alterá-la ou encobrir alguma alteração. Deve conter no máximo 10% de gordura e máximo 3% de aponeuroses. Embalado em plástico transparente, atóxico, resistente ao transporte e armazenamento.	Quilogramas	1828
20	CEBOLA de ótima qualidade, fresca, compacta e firme, isenta de sujidades, tamanho e coloração uniforme, devendo ser bem desenvolvida.	Quilogramas	183

21	CENOURA de ótica qualidade, fresca, compacta e firme, isenta de sujidades, tamanho e coloração uniforme, devendo ser bem desenvolvida.	Quilogramas	183
22	CHARQUE MAGRA BOVINA, salgada, curada e dessecada (dianteiro/traseiro). a capa de gordura máxima não deve ultrapassar 20%. Isenta de sujidades, parasitas e larvas com aroma/odor característico do produto, aspecto consistente e uniforme, cor característica do produto e textura firme e compacta. Embalado em plástico transparente, atóxico, resistente ao transporte e armazenamento.	Quilogramas	1329
23	CHUCHU de ótica qualidade, fresco, compacto e firme, isento de sujidades, tamanho e coloração uniforme, devendo ser bem desenvolvido	Quilogramas	109
24	COENTRO de ótica qualidade, fresco, compacto e firme, isento de sujidades, tamanho e coloração uniforme, devendo ser bem desenvolvido.	Quilogramas	56
25	COLORÍFICO EM PÓ de 1ª qualidade, fino, homogêneo. Obtido de frutos maduros de espécimes genuínos, grãos. Limpos, dessecados e moídos. De coloração vermelho intenso. Acondicionado em saco plástico transparente atóxico, resistente e hermeticamente vedado. 10 pacotes com 100g	Quilogramas	56
26	COMINHO EM PÓ de 1ª qualidade, fino homogêneo, acondicionado em saco plástico transparente atóxico, resistente e hermeticamente vedado. 10 pacotes com 100g	Quilogramas	56
27	EXTRATO DE TOMATE embalagem com no mínimo 300 g: simples, concentrado, com no mínimo 1% de carboidrato e 5% de sódio por porção, preparado com frutos maduros, escolhidos, são, sem pele e sementes. O produto deverá estar isento de fermentações e não indic	Unidades	658
28	FARINHA DE MANDIOCA quebradinha, seca, fina, torrada, embaladas em saco plástico transparente e atóxico.	Quilogramas	1316
29	FEIJÃO CARIOCA, tipo 1, novo, de rápido cozimento, constituído de grãos inteiros e sadios, com umidade permitida em lei, isento de material terroso, sujidades e misturas de outras espécies.	Quilogramas	2194
30	FEIJÃO MACASSAR, de 1ª qualidade, novo de rápido cozimento, constituído de grãos inteiros e sadios, com umidade permitida em lei, isento de material terroso, sujidades e misturas de outras espécies.	Quilogramas	2194
31	FEIJÃO PRETO, de 1ª qualidade, novo de rápido cozimento, constituído de grãos inteiros e sadios, com umidade permitida em lei, isento de material terroso, sujidades e misturas de outras espécies.	Quilogramas	1279
32	FÍGADO, resfriado de boa qualidade, proveniente de animais sadios, abatidos sobre inspeção veterinária. Durante o processamento a aparagem (eliminação de excesso de gorduras, cartilagem e aponeuroses), deve apresentar-se livre de parasitas e de qualquer substância contaminante que possa alterá-lo ou encobrir alguma alteração. Embalagem: o produto deverá estar resfriando em embalagem plástica, flexível, atóxica, transparente e resistente ao	Quilogramas	840

	transporte e armazenamento. A embalagem deverá permanecer íntegra por todo o período de validade do produto.		
33	FILÉ DE PEIXE de 1ª qualidade (merluza ou linguado) congelado, embalado em plástico transparente, atóxico, resistente ao transporte e armazenamento.	Quilogramas	1133
34	FRANGO INTEIRO de 1ª qualidade, congelado, em peça, resfriado, sem pés, sem cabeça, com sabor próprio, sem manchas e parasitas. Embalado em plástico transparente, atóxico, resistente ao transporte e armazenamento.	Quilogramas	4021
35	FUBÁ DE MILHO, Pré-cozido, com aspecto, cor e sabor próprios. Isento de sujidade, parasitas e larvas, em embalagem própria e impermeável. Pct. Com 500g	Unidades	5119
36	INHAME de ótima qualidade, fresco, compacto e firme, isento de sujidades, tamanho e coloração uniforme, devendo ser bem desenvolvido.	Quilogramas	548
37	JERIMUM de ótima qualidade, fresca, compacta e firme, isenta de sujidades, tamanho e coloração uniforme, devendo ser bem desenvolvida.	Quilogramas	183
38	LEITE EM PÓ INTEGRAL com teor de matéria gorda mínimo de 26%, integral acondicionado em saco plástico atóxico. Pct. Com 200g	Unidades	6143
39	LIMÃO de ótima qualidade, fresco, compacto e firme, isento de sujidades, tamanho e coloração uniforme, devendo ser bem desenvolvido	Quilogramas	36
40	LINGUIÇA CALABRESA, congelada a -18°C, acondicionada em embalagem a vácuo, resistente, transparente, atóxico, devidamente rotulado de acordo com a Legislação vigente.	Quilogramas	329
41	MACARRÃO FINO, Vitaminado, tipo Espaguete, de sêmola fino, sem colesterol, de boa qualidade, isenta de sujidades e parasitas, cor amarela Pct. Com 400g	Unidades	3875
42	MACAXEIRA de ótima qualidade, fresca, compacta e firme, isenta de sujidades, tamanho e coloração uniforme, devendo ser bem desenvolvida	Quilogramas	365
43	MAMÃO FORMOSA de ótima qualidade, fresco, compacto e firme, isento de sujidades, tamanho e coloração uniforme, devendo ser bem desenvolvido	Quilogramas	1170
44	MANGA de ótima qualidade, fresca, compacta e firme, isenta de sujidades, tamanho e coloração uniforme, devendo ser bem desenvolvida	Quilogramas	767
45	MARGARINA VEGETAL, com sal, em embalagem de 500 gramas, Ingredientes: Água, óleos vegetais líquidos e interesterificados (contém óleo de soja*), sal, cloreto de potássio, emulsificantes: mono e diglicerídeos de ácidos graxos e ésteres de poliglicerol de ácidos graxos, conservador sorbato de potássio, acidulante ácido láctico,	Unidades	986

	aromatizantes, antioxidantes: EDTA cálcio dissódico, BHT, tocoferóis e ácido cítrico e corante natural de urucum e cúrcuma.		
46	MELANCIA de ótima qualidade, fresca, compacta e firme, isenta de sujidades, tamanho e coloração uniforme, devendo ser bem desenvolvida	Quilogramas	950
47	MELÃO de ótima qualidade, fresco, compacto e firme, isento de sujidades, tamanho e coloração uniforme, devendo ser bem desenvolvido	Quilogramas	475
48	MORTADELA - Carne mecanicamente separada de ave, carne de frango, água, gordura de frango, fécula de mandioca, sal, proteína concentrada de soja, proteína isolada de soja, especiaria:pimenta branca, aromas naturais de:coentro, alho, pimentas preta e vermelha, aroma natural de fumaça, realçador de sabor: glutamato monossódico (INS 621), estabilizante: polifosfato de sódio (INS 452i),,antioxidante: eritorbato de sódio (INS 316), conservante: nitrito de sódio (INS 250). Não Contém Glúten.	Quilogramas	585
49	ÓLEO DE CANOLA OU DE SOJA REFINADO, obtido de espécie vegetal. Isento de ranço e substâncias estranhas. Embalagem 900 ml	Unidades	2048
50	OVO DE GALINHA, na coloração branca, tamanho médio, com a casca limpa, íntegra (sem rachaduras) e sem deformação, peso mínimo de 50 gramas, a clara deve ser límpida, transparente e consistente e a gema deve ser translúcida, consistente, centralizada e sem desenvolvimento de germes. Bandeja com 30 unidades	Bandejas	621
51	PEPINO de ótima qualidade, fresco, compacto e firme, isento de sujidades, tamanho e coloração uniforme, devendo ser bem desenvolvido	Quilogramas	475
52	PIMENTÃO de ótima qualidade, fresco, compacto e firme, isento de sujidades, tamanho e coloração uniforme, devendo ser bem desenvolvido	Quilogramas	110
53	PROTEÍNA DE SOJA Texturizada, Com sabor carne, em grãos, 100% natural, desidratada e destinada ao consumo humano. Pacote 500 g	Unidades	1096
54	QUEIJO PRATO FATIADO, macio, de massa prensada e textura, coloração amarela e sabor suave, levemente salgado.	Quilogramas	475
55	SAL IODADO E REFINADO, Com no mínimo 96,95% de cloreto de sódio e sais de iodo, acondicionado em saco de polietileno vedado.	Quilogramas	286
56	SALSICHA DE CARNE BOVINA, tipo hot-dog com no máximo de 2% de amido. com aspecto característico, cor própria sem manchas pardacentas ou esverdeadas, odor e sabor próprio, com adição de água ou gelo no máximo de 10%	Quilogramas	950

57	SARDINHA AO MOLHO DE TOMATE, preparada com sardinhas frescas, limpas, evisceradas, descabeçadas, descamadas, livre de nadadeiras; ausência de sujidade. Não deverá apresentar manchas escuras no músculo e submetidas a prévia inspeção sanitária. Com quantidade inferior a 500mg de sódio por 100gr de alimento e quantidade inferior a 5,5g de gordura saturada por 100g de alimento. Peso líquido drenado não deverá ser inferior a 60% do peso declarado no rótulo. as embalagens não deverão apresentar perfurações, ferrugem, estufamento e falhas de verniz interno. de 125g	Latas	2194
58	SUCO NATURAL SABOR CAJU, concentrado, com aroma natural da fruta, líquido obtido da fruta madura e sã, acondicionado em embalagem de vidro com capacidade para 500 ml de produto.	Frascos	4021
59	SUCO NATURAL SABOR GOIABA, concentrado, com aroma natural da fruta, líquido obtido da fruta madura e sã, acondicionado em embalagem de vidro com capacidade para 500 ml de produto.	Frascos	3107
60	TOMATE de ótima qualidade, fresco, compacto e firme, isento de sujidades, tamanho e coloração uniforme, devendo ser bem desenvolvido	Quilogramas	878
61	VINAGRE DE ÁLCOOL, fermentado acético de álcool e água, ácido volátil 4,0%, sem glúten. Frasco com 500 ml	Frascos	329

## ANEXO II- SECRETÁRIA MUNICIPAL DE SAÚDE

ITEM	DESCRIÇÃO	UNIDADE DE MEDIDA	QUANT.
1	ABACAXI de ótima qualidade, fresco, compacto e firme, isento de sujidades, tamanho e coloração uniforme, devendo ser bem desenvolvido	Quilogramas	1251
2	ACHOCOLATADO EM PÓ contendo açúcar, cacau, extrato de malte, sal, leite em pó desnatado, soro de leite em pó, vitaminas, estabilizante, lecitina de soja e aromatizantes. Pct. Com 400g	Unidades	1035
3	AÇÚCAR obtido da cana de açúcar, tipo cristal, com aspecto cor, cheiro próprio e sabor doce, sem fermentação, isento de sujidades, parasitas, materiais terrosos e detritos animais ou vegetais, acondicionado em saco plástico atóxico.	Quilogramas	3106
4	AFIAMBRADO, embalagem com identificação do produto, marca do fabricante, prazo de validade e peso líquido. O produto deverá ter registro no Ministério da Agricultura e/ou Ministério da Saúde.	Quilogramas	616
5	ALFACE boa qualidade, fresco, isento de sujidades, tamanho e coloração uniforme, devendo ser bem desenvolvido	Quilogramas	149
6	ALHO de ótima qualidade, fresco, compacto e firme, isento de sujidades, tamanho e coloração uniforme, devendo ser bem desenvolvido	Quilogramas	85
7	ARROZ PARBOLIZADO tipo 1 Pré-cozido, constituído de grãos inteiros, com teor unidade máxima de 15%, 100% natural, 0% de gordura trans., não precisa lavar, isento de sujidades e plástico atóxico.	Quilogramas	3043
8	BANANA PRATA em pencas de primeira qualidade, tamanho e coloração uniforme, com polpa firme e intacta, devendo ser bem desenvolvida, sem danos físicos e mecânico do manuseio e transporte, acondicionadas em pencas avulsas.	Quilogramas	1706
9	BATATA DOCE de primeira, sem rama, tamanho e coloração uniforme, devendo ser bem desenvolvida, sem danos físicos e mecânicos oriundos de manuseios e transporte, devendo ser bem desenvolvidas, acondicionada em caixa.	Quilogramas	237
10	BATATA INGLESA de primeira, apresentando tamanho, cor e com formação uniforme, fresca, compacta e firme, sem lesões de origem rachaduras e cortes, sem danos físicos e mecânicos, oriundo de manuseio e transporte, devendo ser bem desenvolvida, acondicionada em caixa.	Quilogramas	159
11	BISCOITO TIPO DOCE – MAIZENA: o produto deverá estar de acordo com a NTA 02 e 48 (Decreto 12.486/78), Resolução CD/FNDE nº 26 de 17/06/2013 e Resolução nº 344 de 13/12/2002. Ingredientes mínimos:	Unidades	2351
12	BISCOITO DOCE TIPO MARIA, sem recheio, apresentação redonda, composição básica, farinha de trigo, gordura vegetal, sal, açúcar e outras substâncias permitidas. Embalado em plástico atóxico. Pacote com 350 gr.	Unidades	2520

13	BISCOITO DOCE – ROSQUINHA: sem recheio, formato redondo, textura crocante, sem gordura trans, sabor leite. Acondicionado em embalagem primária resistente de polietileno atóxico, com identificação dos ingredientes, valor nutricional, peso, fornecedor, data de fabricação e validade. Isento de sujidades, parasitas, larvas e material estranho. Produto conforme normas da Vigilância Sanitária. Embalagem com no mínimo 350g.	Unidades	2527
14	BOLACHA SALGADA TIPO CREAM CRACKER composição básica, farinha de trigo, gordura vegetal hidrogenada, sal, com extrato de malte e fermento biológico, aromatizado artificialmente, pacote com 350 gr, com dupla proteção.	Unidades	3241
15	BOLO DE BACIA DE TRIGO composto de farinha de trigo (enriquecida com ferro, cálcio e vitaminas do complexo b), ovos, açúcar, leite em pó, margarina e fermento acondicionado em forma de papel e embalado em plástico transparente atóxico por unidade. Unidade com 50g	Unidades	14215
16	CAFÉ SOLÚVEL GRANULADO, validade mínima 12 meses isento de sujidades, parasitas, larvas, com aspecto cor, cheiro e sabor próprio, acondicionado em garrafa de vidro apropriada contendo 200 gr.	Unidades	1593
17	CAFÉ TORRADO E MOÍDO em embalagem a vácuo laminada, torração escura, sem glúten e sem gordura saturada, com selo de pureza abic, embalagem com 250 gr.	Unidades	2843
18	CARNE BOVINA (PATINHO OU ALCATRA), congelada, de primeira qualidade, proveniente de animais sadios, abatidos sob inspeção veterinária. Durante o processamento, deve ser realizada a aparagem (eliminação de excessos de gorduras, cartilagens e aponeurosses), deve apresentar-se livre de parasitas e de qualquer substância contaminante que possa alterá-la ou encobrir alguma alteração. deve conter no máximo 10% de gordura e máximo 3% de aponeurosses. Embalado em plástico transparente, atóxico, resistente ao transporte e armazenamento. Rotulado conforme legislação vigente.	Quilogramas	1092
19	CARNE BOVINA MOÍDA (acém ou músculo). Congelada, de primeira qualidade, proveniente de animais sadios, abatidos sob inspeção veterinária. Durante o processamento, deve ser realizada a aparagem (eliminação de excessos de gorduras, cartilagens e aponeurosses), deve apresentar-se livre de parasitas e de qualquer substância contaminante que possa alterá-la ou encobrir alguma alteração. Deve conter no máximo 10% de gordura e máximo 3% de aponeurosses. Embalado em plástico transparente, atóxico, resistente ao transporte e armazenamento.	Quilogramas	1421
20	CEBOLA de ótima qualidade, fresca, compacta e firme, isenta de sujidades, tamanho e coloração uniforme, devendo ser bem desenvolvida.	Quilogramas	142
21	CENOURA de ótima qualidade, fresca, compacta e firme, isenta de sujidades, tamanho e coloração uniforme, devendo ser bem desenvolvida.	Quilogramas	142

22	CHARQUE MAGRA BOVINA, salgada, curada e dessecada (dianteiro/traseiro). a capa de gordura máxima não deve ultrapassar 20%. Isenta de sujidades, parasitas e larvas com aroma/odor característico do produto, aspecto consistente e uniforme, cor característica do produto e textura firme e compacta. Embalado em plástico transparente, atóxico, resistente ao transporte e armazenamento.	Quilogramas	1032
23	CHUCHU de ótima qualidade, fresco, compacto e firme, isento de sujidades, tamanho e coloração uniforme, devendo ser bem desenvolvido	Quilogramas	85
24	COENTRO de ótima qualidade, fresco, compacto e firme, isento de sujidades, tamanho e coloração uniforme, devendo ser bem desenvolvido.	Quilogramas	44
25	COLORÍFICO EM PÓ de 1ª qualidade, fino, homogêneo. Obtido de frutos maduros de espécimes genuínos, grãos. Limpos, dessecados e moídos. De coloração vermelho intenso. Acondicionado em saco plástico transparente atóxico, resistente e hermeticamente vedado. 10 pacotes com 100g	Quilogramas	44
26	COMINHO EM PÓ de 1ª qualidade, fino homogêneo, acondicionado em saco plástico transparente atóxico, resistente e hermeticamente vedado. 10 pacotes com 100g	Quilogramas	44
27	EXTRATO DE TOMATE embalagem com no mínimo 300 g: simples, concentrado, com no mínimo 1% de carboidrato e 5% de sódio por porção, preparado com frutos maduros, escolhidos, sãos, sem pele e sementes. O produto deverá estar isento de fermentações e não indic	Unidades	511
28	FARINHA DE MANDIOCA quebradinha, seca, fina, torrada, embaladas em saco plástico transparente e atóxico.	Quilogramas	1023
29	FEIJÃO CARIOCA, tipo 1, novo, de rápido cozimento, constituído de grãos inteiros e sadios, com umidade permitida em lei, isento de material terroso, sujidades e misturas de outras espécies.	Quilogramas	1706
30	FEIJÃO MACASSAR, de 1ª qualidade, novo de rápido cozimento, constituído de grãos inteiros e sadios, com umidade permitida em lei, isento de material terroso, sujidades e misturas de outras espécies.	Quilogramas	1706
31	FEIJÃO PRETO, de 1ª qualidade, novo de rápido cozimento, constituído de grãos inteiros e sadios, com umidade permitida em lei, isento de material terroso, sujidades e misturas de outras espécies.	Quilogramas	995
32	FÍGADO, resfriado de boa qualidade, proveniente de animais sadios, abatidos sobre inspeção veterinária. Durante o processamento a aparagem (eliminação de excesso de gorduras, cartilagem e aponeuroses), deve apresentar-se livre de parasitas e de qualquer substância contaminante que possa alterá-lo ou encobrir alguma alteração. Embalagem: o produto deverá estar resfriando em embalagem plástica, flexível, atóxica, transparente e resistente ao transporte e armazenamento. A embalagem deverá permanecer integra por todo o período de validade do produto.	Quilogramas	653

33	FILÉ DE PEIXE de 1ª qualidade (merluza ou linguado) congelado, embalado em plástico transparente, atóxico, resistente ao transporte e armazenamento.	Quilogramas	881
34	FRANGO INTEIRO de 1ª qualidade, congelado, em peça, resfriado, sem pés, sem cabeça, com sabor próprio, sem manchas e parasitas. Embalado em plástico transparente, atóxico, resistente ao transporte e armazenamento.	Quilogramas	3128
35	FUBÁ DE MILHO, Pré-cozido, com aspecto, cor e sabor próprios. Isento de sujidade, parasitas e larvas, em embalagem própria e impermeável. Pct. Com 500g	Unidades	3982
36	INHAME de ótima qualidade, fresco, compacto e firme, isento de sujidades, tamanho e coloração uniforme, devendo ser bem desenvolvido.	Quilogramas	427
37	JERIMUM de ótima qualidade, fresca, compacta e firme, isenta de sujidades, tamanho e coloração uniforme, devendo ser bem desenvolvida.	Quilogramas	142
38	LEITE EM PÓ INTEGRAL com teor de matéria gorda mínimo de 26%, integral acondicionado em saco plástico atóxico. Pct. Com 200g	Unidades	4778
39	LIMÃO de ótima qualidade, fresco, compacto e firme, isento de sujidades, tamanho e coloração uniforme, devendo ser bem desenvolvido	Quilogramas	27
40	LINGUIÇA CALABRESA, congelada a -18°C, acondicionada em embalagem a vácuo, resistente, transparente, atóxico, devidamente rotulado de acordo com a Legislação vigente.	Quilogramas	255
41	MACARRÃO FINO, Vitaminado, tipo Espaguete, de sêmola fino, sem colesterol, de boa qualidade, isenta de sujidades e parasitas, cor amarela Pct. Com 400g	Unidades	3013
42	MACAXEIRA de ótima qualidade, fresca, compacta e firme, isenta de sujidades, tamanho e coloração uniforme, devendo ser bem desenvolvida	Quilogramas	283
43	MAMÃO FORMOSA de ótima qualidade, fresco, compacto e firme, isento de sujidades, tamanho e coloração uniforme, devendo ser bem desenvolvido	Quilogramas	910
44	MANGA de ótima qualidade, fresca, compacta e firme, isenta de sujidades, tamanho e coloração uniforme, devendo ser bem desenvolvida	Quilogramas	596
45	MARGARINA VEGETAL, com sal, em embalagem de 500 gramas, Ingredientes: Água, óleos vegetais líquidos e interesterificados (contém óleo de soja*), sal, cloreto de potássio, emulsificantes: mono e diglicerídeos de ácidos graxos e ésteres de poliglicerol de ácidos graxos, conservador sorbato de potássio, acidulante ácido láctico, aromatizantes, antioxidantes: EDTA cálcio dissódico, BHT, tocoferóis e ácido cítrico e corante natural de urucum e cúrcuma.	Unidades	767
46	MELANCIA de ótima qualidade, fresca, compacta e firme, isenta de sujidades, tamanho e coloração uniforme, devendo ser bem desenvolvida	Quilogramas	739

47	MELÃO de ótima qualidade, fresco, compacto e firme, isento de sujidades, tamanho e coloração uniforme, devendo ser bem desenvolvido	Quilogramas	369
48	MORTADELA - Carne mecanicamente separada de ave, carne de frango, água, gordura de frango, fécula de mandioca, sal, proteína concentrada de soja, proteína isolada de soja, especiaria:pimenta branca, aromas naturais de:coentro, alho, pimentas preta e vermelha, aroma natural de fumaça, realçador de sabor: glutamato monossódico (INS 621), estabilizante: polifosfato de sódio (INS 452i),,antioxidante: eritorbato de sódio (INS 316), conservante: nitrito de sódio (INS 250). Não Contém Glúten.	Quilogramas	455
49	ÓLEO DE CANOLA OU DE SOJA REFINADO, obtido de espécie vegetal. Isento de ranço e substâncias estranhas. Embalagem 900 ml	Unidades	1593
50	OVO DE GALINHA, na coloração branca, tamanho médio, com a casca limpa, integra (sem rachaduras) e sem deformação, peso mínimo de 50 gramas, a clara deve ser límpida, transparente e consistente e a gema deve ser translúcida, consistente, centralizada e sem desenvolvimento de germes. Bandeja com 30 unidades	Bandejas	482
51	PEPINO de ótima qualidade, fresco, compacto e firme, isento de sujidades, tamanho e coloração uniforme, devendo ser bem desenvolvido	Quilogramas	369
52	PIMENTÃO de ótima qualidade, fresco, compacto e firme, isento de sujidades, tamanho e coloração uniforme, devendo ser bem desenvolvido	Quilogramas	85
53	PROTEÍNA DE SOJA Texturizada, Com sabor carne, em grãos, 100% natural, desidratada e destinada ao consumo humano. Pacote 500 g	Unidades	852
54	QUEIJO PRATO FATIADO, macio, de massa prensada e textura, coloração amarela e sabor suave, levemente salgado.	Quilogramas	369
55	SAL IODADO E REFINADO, Com no mínimo 96,95% de cloreto de sódio e sais de iodo, acondicionado em saco de polietileno vedado.	Quilogramas	222
56	SALSICHA DE CARNE BOVINA, tipo hot-dog com no máximo de 2% de amido. com aspecto característico, cor própria sem manchas pardacentas ou esverdeadas, odor e sabor próprio, com adição de água ou gelo no máximo de 10%	Quilogramas	739
57	SARDINHA AO MOLHO DE TOMATE, preparada com sardinhas frescas, limpas, evisceradas, descabeçadas, descamadas, livre de nadadeiras; ausência de sujidade. Não deverá apresentar manchas escuras no músculo e submetidas a prévia inspeção sanitária. Com quantidade inferior a 500mg de sódio por 100gr de alimento e quantidade inferior a 5,5g de gordura saturada por 100g de alimento. Peso líquido drenado não deverá ser inferior a 60% do peso declarado no rótulo. as embalagens não deverão apresentar perfurações, ferrugem, estufamento e falhas de verniz interno. de 125g	Latas	1706

58	SUCO NATURAL SABOR CAJU, concentrado, com aroma natural da fruta, líquido obtido da fruta madura e sã, acondicionado em embalagem de vidro com capacidade para 500 ml de produto.	Frascos	3128
59	SUCO NATURAL SABOR GOIABA, concentrado, com aroma natural da fruta, líquido obtido da fruta madura e sã, acondicionado em embalagem de vidro com capacidade para 500 ml de produto.	Frascos	2416
60	TOMATE de ótima qualidade, fresco, compacto e firme, isento de sujidades, tamanho e coloração uniforme, devendo ser bem desenvolvido	Quilogramas	683
61	VINAGRE DE ÁLCOOL, fermentado acético de álcool e água, ácido volátil 4,0%, sem glúten. Frasco com 500 ml	Frascos	255

**ANEXO III- SECRETÁRIA MUNICIPAL DE ASSISTÊNCIA SOCIAL E DIREITOS HUMANOS**

ITEM	DESCRIÇÃO	UNIDADE DE MEDIDA	QUANT.
1	ABACAXI de ótima qualidade, fresco, compacto e firme, isento de sujidades, tamanho e coloração uniforme, devendo ser bem desenvolvido	Quilogramas	715
2	ACHOCOLATADO EM PÓ contendo açúcar, cacau, extrato de malte, sal, leite em pó desnatado, soro de leite em pó, vitaminas, estabilizante, lecitina de soja e aromatizantes. Pct. Com 400g	Unidades	591
3	AÇÚCAR obtido da cana de açúcar, tipo cristal, com aspecto cor, cheiro próprio e sabor doce, sem fermentação, isento de sujidades, parasitas, materiais terrosos e detritos animais ou vegetais, acondicionado em saco plástico atóxico.	Quilogramas	1775
4	AFIAMBRADO, embalagem com identificação do produto, marca do fabricante, prazo de validade e peso líquido. O produto deverá ter registro no Ministério da Agricultura e/ou Ministério da Saúde.	Quilogramas	354
5	ALFACE boa qualidade, fresco, isento de sujidades, tamanho e coloração uniforme, devendo ser bem desenvolvido	Quilogramas	85
6	ALHO de ótima qualidade, fresco, compacto e firme, isento de sujidades, tamanho e coloração uniforme, devendo ser bem desenvolvido	Quilogramas	50
7	ARROZ PARBOLIZADO tipo 1 Pré-cozido, constituído de grãos inteiros, com teor unidade máxima de 15%, 100% natural, 0% de gordura trans., não precisa lavar, isento de sujidades e plástico atóxico.	Quilogramas	1740
8	BANANA PRATA em pencas de primeira qualidade, tamanho e coloração uniforme, com polpa firme e intacta, devendo ser bem desenvolvida, sem danos físicos e mecânico do manuseio e transporte, acondicionadas em pencas avulsas.	Quilogramas	975
9	BATATA DOCE de primeira, sem rama, tamanho e coloração uniforme, devendo ser bem desenvolvida, sem danos físicos e mecânicos oriundos de manuseios e transporte, devendo ser bem desenvolvidas, acondicionada em caixa.	Quilogramas	138
10	BATATA INGLESA de primeira, apresentando tamanho, cor e com formação uniforme, fresca, compacta e firme, sem lesões de origem rachaduras e cortes, sem danos físicos e mecânicos, oriundo de manuseio e transporte, devendo ser bem desenvolvida, acondicionada em caixa.	Quilogramas	92
11	BISCOITO TIPO DOCE – MAIZENA: o produto deverá estar de acordo com a NTA 02 e 48 (Decreto 12.486/78), Resolução CD/FNDE nº 26 de 17/06/2013 e Resolução nº 344 de 13/12/2002. Ingredientes mínimos:	Unidades	1340
12	BISCOITO DOCE TIPO MARIA, sem recheio, apresentação redonda, composição básica, farinha de trigo, gordura vegetal, sal, açúcar e outras substâncias permitidas. Embalado em plástico atóxico. Pacote com 350 gr.	Unidades	1440

13	BISCOITO DOCE – ROSQUINHA: sem recheio, formato redondo, textura crocante, sem gordura trans, sabor leite. Acondicionado em embalagem primária resistente de polietileno atóxico, com identificação dos ingredientes, valor nutricional, peso, fornecedor, data de fabricação e validade. Isento de sujidades, parasitas, larvas e material estranho. Produto conforme normas da Vigilância Sanitária. Embalagem com no mínimo 350g.	Unidades	1399
14	BOLACHA SALGADA TIPO CREAM CRACKER composição básica, farinha de trigo, gordura vegetal hidrogenada, sal, com extrato de malte e fermento biológico, aromatizado artificialmente, pacote com 350 gr, com dupla proteção.	Unidades	1856
15	BOLO DE BACIA DE TRIGO composto de farinha de trigo (enriquecida com ferro, cálcio e vitaminas do complexo b), ovos, açúcar, leite em pó, margarina e fermento acondicionado em forma de papel e embalado em plástico transparente atóxico por unidade. Unidade com 50g	Unidades	8129
16	CAFÉ SOLÚVEL GRANULADO, validade mínima 12 meses isento de sujidades, parasitas, larvas, com aspecto cor, cheiro e sabor próprio, acondicionado em garrafa de vidro apropriada contendo 200 gr.	Unidades	909
17	CAFÉ TORRADO E MOÍDO em embalagem a vácuo laminada, torração escura, sem glúten e sem gordura saturada, com selo de pureza abic, embalagem com 250 gr.	Unidades	1627
18	CARNE BOVINA (PATINHO OU ALCATRA), congelada, de primeira qualidade, proveniente de animais sadios, abatidos sob inspeção veterinária. Durante o processamento, deve ser realizada a aparagem (eliminação de excessos de gorduras, cartilagens e aponeurosses), deve apresentar-se livre de parasitas e de qualquer substância contaminante que possa alterá-la ou encobrir alguma alteração. deve conter no máximo 10% de gordura e máximo 3% de aponeurosses. Embalado em plástico transparente, atóxico, resistente ao transporte e armazenamento. Rotulado conforme legislação vigente.	Quilogramas	628
19	CARNE BOVINA MOÍDA (acém ou músculo). Congelada, de primeira qualidade, proveniente de animais sadios, abatidos sob inspeção veterinária. Durante o processamento, deve ser realizada a aparagem (eliminação de excessos de gorduras, cartilagens e aponeurosses), deve apresentar-se livre de parasitas e de qualquer substância contaminante que possa alterá-la ou encobrir alguma alteração. Deve conter no máximo 10% de gordura e máximo 3% de aponeurosses. Embalado em plástico transparente, atóxico, resistente ao transporte e armazenamento.	Quilogramas	814
20	CEBOLA de ótima qualidade, fresca, compacta e firme, isenta de sujidades, tamanho e coloração uniforme, devendo ser bem desenvolvida.	Quilogramas	81
21	CENOURA de ótima qualidade, fresca, compacta e firme, isenta de sujidades, tamanho e coloração uniforme, devendo ser bem desenvolvida.	Quilogramas	81

22	CHARQUE MAGRA BOVINA, salgada, curada e dessecada (dianteiro/traseiro). a capa de gordura máxima não deve ultrapassar 20%. Isenta de sujidades, parasitas e larvas com aroma/odor característico do produto, aspecto consistente e uniforme, cor característica do produto e textura firme e compacta. Embalado em plástico transparente, atóxico, resistente ao transporte e armazenamento.	Quilogramas	595
23	CHUCHU de ótima qualidade, fresco, compacto e firme, isento de sujidades, tamanho e coloração uniforme, devendo ser bem desenvolvido	Quilogramas	50
24	COENTRO de ótima qualidade, fresco, compacto e firme, isento de sujidades, tamanho e coloração uniforme, devendo ser bem desenvolvido.	Quilogramas	25
25	COLORÍFICO EM PÓ de 1ª qualidade, fino, homogêneo. Obtido de frutos maduros de espécimes genuínos, grãos. Limpos, dessecados e moídos. De coloração vermelho intenso. Acondicionado em saco plástico transparente atóxico, resistente e hermeticamente vedado. 10 pacotes com 100g	Quilogramas	25
26	COMINHO EM PÓ de 1ª qualidade, fino homogêneo, acondicionado em saco plástico transparente atóxico, resistente e hermeticamente vedado. 10 pacotes com 100g	Quilogramas	25
27	EXTRATO DE TOMATE embalagem com no mínimo 300 g: simples, concentrado, com no mínimo 1% de carboidrato e 5% de sódio por porção, preparado com frutos maduros, escolhidos, sãos, sem pele e sementes. O produto deverá estar isento de fermentações e não indic	Unidades	294
28	FARINHA DE MANDIOCA quebradinha, seca, fina, torrada, embaladas em saco plástico transparente e atóxico.	Quilogramas	586
29	FEIJÃO CARIOCA, tipo 1, novo, de rápido cozimento, constituído de grãos inteiros e sadios, com umidade permitida em lei, isento de material terroso, sujidades e misturas de outras espécies.	Quilogramas	975
30	FEIJÃO MACASSAR, de 1ª qualidade, novo de rápido cozimento, constituído de grãos inteiros e sadios, com umidade permitida em lei, isento de material terroso, sujidades e misturas de outras espécies.	Quilogramas	975
31	FEIJÃO PRETO, de 1ª qualidade, novo de rápido cozimento, constituído de grãos inteiros e sadios, com umidade permitida em lei, isento de material terroso, sujidades e misturas de outras espécies.	Quilogramas	570
32	FÍGADO, resfriado de boa qualidade, proveniente de animais sadios, abatidos sobre inspeção veterinária. Durante o processamento a aparagem (eliminação de excesso de gorduras, cartilagem e aponeuroses), deve apresentar-se livre de parasitas e de qualquer substância contaminante que possa alterá-lo ou encobrir alguma alteração. Embalagem: o produto deverá estar resfriando em embalagem plástica, flexível, atóxica, transparente e resistente ao transporte e armazenamento. A embalagem deverá permanecer integra por todo o período de validade do produto.	Quilogramas	376

33	FILÉ DE PEIXE de 1ª qualidade (merluza ou linguado) congelado, embalado em plástico transparente, atóxico, resistente ao transporte e armazenamento.	Quilogramas	505
34	FRANGO INTEIRO de 1ª qualidade, congelado, em peça, resfriado, sem pés, sem cabeça, com sabor próprio, sem manchas e parasitas. Embalado em plástico transparente, atóxico, resistente ao transporte e armazenamento.	Quilogramas	1789
35	FUBÁ DE MILHO, Pré-cozido, com aspecto, cor e sabor próprios. Isento de sujidade, parasitas e larvas, em embalagem própria e impermeável. Pct. Com 500g	Unidades	2274
36	INHAME de ótima qualidade, fresco, compacto e firme, isento de sujidades, tamanho e coloração uniforme, devendo ser bem desenvolvido.	Quilogramas	244
37	JERIMUM de ótima qualidade, fresca, compacta e firme, isenta de sujidades, tamanho e coloração uniforme, devendo ser bem desenvolvida.	Quilogramas	81
38	LEITE EM PÓ INTEGRAL com teor de matéria gorda mínimo de 26%, integral acondicionado em saco plástico atóxico. Pct. Com 200g	Unidades	2729
39	LIMÃO de ótima qualidade, fresco, compacto e firme, isento de sujidades, tamanho e coloração uniforme, devendo ser bem desenvolvido	Quilogramas	18
40	LINGUIÇA CALABRESA, congelada a -18°C, acondicionada em embalagem a vácuo, resistente, transparente, atóxico, devidamente rotulado de acordo com a Legislação vigente.	Quilogramas	147
41	MACARRÃO FINO, Vitaminado, tipo Espaguete, de sêmola fino, sem colesterol, de boa qualidade, isenta de sujidades e parasitas, cor amarela Pct. Com 400g	Unidades	1725
42	MACAXEIRA de ótima qualidade, fresca, compacta e firme, isenta de sujidades, tamanho e coloração uniforme, devendo ser bem desenvolvida	Quilogramas	165
43	MAMÃO FORMOSA de ótima qualidade, fresco, compacto e firme, isento de sujidades, tamanho e coloração uniforme, devendo ser bem desenvolvido	Quilogramas	520
44	MANGA de ótima qualidade, fresca, compacta e firme, isenta de sujidades, tamanho e coloração uniforme, devendo ser bem desenvolvida	Quilogramas	343
45	MARGARINA VEGETAL, com sal, em embalagem de 500 gramas, Ingredientes: Água, óleos vegetais líquidos e interesterificados (contém óleo de soja*), sal, cloreto de potássio, emulsificantes: mono e diglicerídeos de ácidos graxos e ésteres de poliglicerol de ácidos graxos, conservador sorbato de potássio, acidulante ácido láctico, aromatizantes, antioxidantes: EDTA cálcio dissódico, BHT, tocoferóis e ácido cítrico e corante natural de urucum e cúrcuma.	Unidades	441
46	MELANCIA de ótima qualidade, fresca, compacta e firme, isenta de sujidades, tamanho e coloração uniforme, devendo ser bem desenvolvida	Quilogramas	424

47	MELÃO de ótima qualidade, fresco, compacto e firme, isento de sujidades, tamanho e coloração uniforme, devendo ser bem desenvolvido	Quilogramas	212
48	MORTADELA - Carne mecanicamente separada de ave, carne de frango, água, gordura de frango, fécula de mandioca, sal, proteína concentrada de soja, proteína isolada de soja, especiaria:pimenta branca, aromas naturais de:coentro, alho, pimentas preta e vermelha, aroma natural de fumaça, realçador de sabor: glutamato monossódico (INS 621), estabilizante: polifosfato de sódio (INS 452i),,antioxidante: eritorbato de sódio (INS 316), conservante: nitrito de sódio (INS 250). Não Contém Glúten.	Quilogramas	260
49	ÓLEO DE CANOLA OU DE SOJA REFINADO, obtido de espécie vegetal. Isento de ranço e substâncias estranhas. Embalagem 900 ml	Unidades	909
50	OVO DE GALINHA, na coloração branca, tamanho médio, com a casca limpa, integra (sem rachaduras) e sem deformação, peso mínimo de 50 gramas, a clara deve ser límpida, transparente e consistente e a gema deve ser translúcida, consistente, centralizada e sem desenvolvimento de germes. Bandeja com 30 unidades	Bandejas	278
51	PEPINO de ótima qualidade, fresco, compacto e firme, isento de sujidades, tamanho e coloração uniforme, devendo ser bem desenvolvido	Quilogramas	212
52	PIMENTÃO de ótima qualidade, fresco, compacto e firme, isento de sujidades, tamanho e coloração uniforme, devendo ser bem desenvolvido	Quilogramas	49
53	PROTEÍNA DE SOJA Texturizada, Com sabor carne, em grãos, 100% natural, desidratada e destinada ao consumo humano. Pacote 500 g	Unidades	490
54	QUEIJO PRATO FATIADO, macio, de massa prensada e textura, coloração amarela e sabor suave, levemente salgado.	Quilogramas	212
55	SAL IODADO E REFINADO, Com no mínimo 96,95% de cloreto de sódio e sais de iodo, acondicionado em saco de polietileno vedado.	Quilogramas	130
56	SALSICHA DE CARNE BOVINA, tipo hot-dog com no máximo de 2% de amido. com aspecto característico, cor própria sem manchas pardacentas ou esverdeadas, odor e sabor próprio, com adição de água ou gelo no máximo de 10%	Quilogramas	424
57	SARDINHA AO MOLHO DE TOMATE, preparada com sardinhas frescas, limpas, evisceradas, descabeçadas, descamadas, livre de nadadeiras; ausência de sujidade. Não deverá apresentar manchas escuras no músculo e submetidas a prévia inspeção sanitária. Com quantidade inferior a 500mg de sódio por 100gr de alimento e quantidade inferior a 5,5g de gordura saturada por 100g de alimento. Peso líquido drenado não deverá ser inferior a 60% do peso declarado no rótulo. as embalagens não deverão apresentar perfurações, ferrugem, estufamento e falhas de verniz interno. de 125g	Latas	975

58	SUCO NATURAL SABOR CAJU, concentrado, com aroma natural da fruta, líquido obtido da fruta madura e sã, acondicionado em embalagem de vidro com capacidade para 500 ml de produto.	Frascos	1789
59	SUCO NATURAL SABOR GOIABA, concentrado, com aroma natural da fruta, líquido obtido da fruta madura e sã, acondicionado em embalagem de vidro com capacidade para 500 ml de produto.	Frascos	1383
60	TOMATE de ótima qualidade, fresco, compacto e firme, isento de sujidades, tamanho e coloração uniforme, devendo ser bem desenvolvido	Quilogramas	389
61	VINAGRE DE ÁLCOOL, fermentado acético de álcool e água, ácido volátil 4,0%, sem glúten. Frasco com 500 ml	Frascos	147

ANEXO II  
MINUTA DA ATA DE REGISTRO DE PREÇOS

Ata de Registro de Preços n° \_\_\_\_/2026  
Processo Licitatório PMS N° \_\_\_\_/2026  
Pregão Eletrônico N° \_\_\_\_/2026

O **MUNICÍPIO DE SURUBIM/PE**, Pessoa Jurídica de Direito Público, com sede na rua \_\_\_\_\_, inscrito no CNPJ/MF sob o n° \_\_\_\_\_, por meio da **SECRETARIA DE \_\_\_\_\_**, por meio de seu Secretário, Sr. \_\_\_\_\_, (qualificação), no exercício das atribuições conferidas pelo art. 64 da Lei Orgânica Municipal, e nos termos do que dispõe na Lei Federal n.º 14.133/2024, e face ao resultado obtido no **Pregão Eletrônico PMS n° \_\_\_\_/\_\_\_\_**, resolve **REGISTRAR OS PREÇOS** ofertados pela empresa vencedora do certame, a empresa \_\_\_\_\_, inscrita no CNPJ/MF sob o n° \_\_\_\_\_, situada à \_\_\_\_\_, neste ato representada por seu sócio/procurador/administrador, Sr. \_\_\_\_\_, (qualificação), objetivando futuros fornecimentos dos itens abaixo especificados, mediante as seguintes cláusulas e condições:

**CLÁUSULA 1º. DO REGIME JURÍDICO**

O fornecimento do objeto da presente Ata de Registro de Preços, plenamente vinculado ao Pregão e à proposta, rege-se pela Lei Federal n.º 14.133, por suas cláusulas e pelos preceitos de direito público, aplicando-se-lhe, supletivamente os princípios da Teoria Geral dos Contratos e Disposições de Direito Privado.

**CLÁUSULA 2º. DO OBJETO**

O objeto da presente Ata é o **Registro de Preços** \_\_\_\_\_ para a(s) **Secretária(s)** de \_\_\_\_\_ do Poder Executivo do Município de \_\_\_\_\_, conforme especificações e quantitativos constantes no **Anexo I** do Edital.

**CLÁUSULA 3º. DOS PREÇOS, ESPECIFICAÇÕES E QUANTITATIVOS**

§ 1º. Como contraprestação ao fornecimento do objeto deste acordo, o **Órgão Gerenciador** pagará à **Detentora** o valor total de R\$ \_\_\_\_\_ (\_\_\_\_\_), conforme tabela abaixo:

IT EM	CÓDI GO	DESCRIÇÃO	MAR CA/ MOD ELO	UNID ADE DE MED IDA	QUANT IDADE	VALO R UNITÁ RIO	VAL OR TOT AL

Apresentação do nº da conta bancária que se efetuará o depósito ou crédito.

§ 2º. A Detentora fica obrigada a aceitar, nas mesmas condições acréscimos de até 25% do objeto, nos termos do art. 125 da Lei 14.133/2021, devendo este limite de percentual ser respeitado de acordo com o critério de julgamento da licitação.

§ 3º. Na hipótese de supressão unilateral, não se aplica o disposto no art. 125 da Lei 14.133/2021, que dispõe sobre o limite de 25%, podendo haver supressões de até 100%, conforme faculdade conferida a administração, visto que a ata não gera obrigação de contratar.

§ 4º. A listagem do cadastro reserva referente ao presente registro de preços consta como anexo a esta Ata.

#### **CLÁUSULA 4º. DOS PRAZOS**

§ 1º. O prazo de vigência da ata de registro de preços será de 1 (um) ano e poderá ser prorrogado, por igual período, desde que comprovado o preço vantajoso, contados a partir da data de assinatura da Ata de Registro de Preços, conforme o artigo 84 da Lei nº 14.133, de 2021.

§ 2º. No ato de prorrogação da vigência da ata de registro de preços poderão ser renovados os quantitativos, até o limite do quantitativo original

a. O prazo de vigência do(s) Contrato(s) oriundo(s) da Ata de Registro de Preços será **até o fim do exercício financeiro, considerada da data de assinatura do respectivo instrumento de ajuste.**

§ 3º. A Detentora poderá ser convocada para assinar o instrumento de eventual(is) Contrato(s), o que deverá(ão) fazê-lo no prazo máximo de até **05 (cinco) dias consecutivos**, contado a partir da data da convocação oficial, sob pena de decair o direito à contratação, sem prejuízo das sanções previstas no art. 156, § 4º da Lei 14.133/2021.

§ 4º. O prazo para entrega do objeto licitado será de até \_\_\_\_\_, contados da Autorização de Fornecimento ou nota de empenho.

a. A Detentora ficará obrigada a trocar o(s) produto(s) que vier(em) a ser rejeitado(s) por não atender(em) à(s) especificação(ões) anexa(s) ao Edital, sem que isto acarrete qualquer ônus à Administração ou importe na relevação das sanções previstas na legislação vigente. O prazo para entrega do(s) novo(s) produto(s) será de até \_\_\_\_\_, contado do recebimento da solicitação de troca.

b. O objeto desta Ata de Registro de Preços deverá ser entregue pela Detentora, por sua conta, risco e expensas, nas quantidades solicitadas pelo Órgão Gerenciador, no seguinte endereço: \_\_\_\_\_, de segunda à sexta-feira, no horário das \_\_: \_\_ hs às \_\_: \_\_ hs, mediante agendamento através do e-mail: \_\_\_\_; ou do contato telefônico: \_\_\_\_.

## **CLÁUSULA 5ª. GERENCIAMENTO DA ATA DE REGISTRO DE PREÇOS**

§ 1º. Caberá a Secretaria Municipal de Administração e Gestão, Órgão Gerenciador, a realização do procedimento licitatório, incluindo toda instrução processual e consolidação de dados para a realização do procedimento licitatório e a prática de todos os atos de controle e administração do Sistema de Registro de Preços.

§ 2º. Quando do gerenciamento da Ata de Registro de Preços, o Órgão Gerenciador, deverá:

- I. Conduzir eventuais renegociações dos preços registrado.
- II. Aplicar, garantida a ampla defesa e o contraditório, as penalidades decorrentes de infrações no procedimento licitatório.
- III. Aplicar, garantida a ampla defesa e o contraditório, as penalidades decorrentes do descumprimento do pactuado na Ata de Registro de Preços ou do descumprimento das obrigações contratuais, em relação às suas próprias contratações.

§ 3º. O Órgão Gerenciador promoverá as negociações e todos os procedimentos relativos ao cancelamento dos preços registrados.

§ 4º. Neste registro de preços constará como órgão participante o FUNDO MUNICIPAL DE SAÚDE e o FUNDO MUNICIPAL DE ASSISTÊNCIA SOCIAL.

## **CLÁUSULA 6ª. DA FORMALIZAÇÃO DA ATA DE REGISTRO DE PREÇO E DO CADASTRO RESERVA**

§ 1º. A formalização da ata de registro de preços, após a homologação da licitação ou da contratação direta, observará os seguintes requisitos:

- I. registro dos preços e dos quantitativos do adjudicatário.
- II. inclusão, em forma de anexo, o registro:
  - a) dos licitantes que aceitarem cotar os bens, obras ou serviços com preços iguais aos do adjudicatário, na sequência da classificação da licitação; e
  - b) dos licitantes que mantiverem sua proposta original.
- III. respeito à ordem de classificação dos licitantes ou fornecedores registrados na ata.

§ 2º. O registro a que se refere o item II do § 1º., tem por objetivo a formação de cadastro de reserva durante o prazo de validade da ata no caso de impossibilidade de atendimento pelo seu signatário.

- § 3º. Se houver mais de um licitante na situação de que trata o item II do § 1º., serão ordenados conforme o critério combinado de valor de que trata o dispositivo e a classificação apresentada durante a fase competitiva.
- § 4º. A habilitação dos licitantes que comporão o cadastro de reserva a que se referem item II do § 1º e o §2º deste artigo somente será efetuada quando houver necessidade de contratação dos licitantes remanescentes, consoante o disposto no § 6º desta cláusula.
- § 5º. O preço registrado, com indicação dos licitantes, será divulgado no PNCP e ficará disponível durante a vigência da ata de registro de preços.
- § 6º. Quando houver o cancelamento do registro do licitante ou do registro de preços, fica facultado a convocação dos licitantes remanescentes do cadastro reserva, na ordem de classificação, para fazê-lo em igual prazo e nas condições propostas pelo primeiro classificado.
- § 7º. Na hipótese de nenhum dos licitantes aceitar a contratação nos termos do disposto no caput deste artigo, inclusive os licitantes de que trata a alínea “a” do item II do § 1º, a Administração, observados o valor estimado e a sua eventual atualização na forma prevista no edital, poderá:
- a. convocar os licitantes de que trata a alínea “b” do item II do § 1º para negociação, na ordem de classificação, com vistas à obtenção do preço melhor, mesmo que acima do preço do adjudicatário; ou
  - b. firmar o contrato nas condições ofertadas pelos licitantes remanescentes, observada a ordem de classificação, quando frustrada a negociação de melhor condição.
- § 8º. Caracterizará o descumprimento total da obrigação assumida e o sujeitará às penalidades legalmente estabelecidas a recusa injustificada dos licitantes em aceitar a contratação nos termos do disposto no:
- a. § 6º desta cláusula os licitantes de que trata a alínea “a” do item II do § 1º;
  - b. inciso II do §1º deste artigo os licitantes de que trata a alínea “b” do item II do § 1º.
- § 9º. A regra do parágrafo anterior não se aplicará aos licitantes remanescentes convocados na forma da alínea “a” do § 7º desta cláusula.
- § 10º. Quando não houver êxito na aplicação do disposto no § 6º e item I desta cláusula ou diante da inexistência de cadastro de reserva, o órgão ou entidade gerenciador poderá convocar os demais licitantes classificados no processo para registro de preços de remanescente, observados os mesmos critérios estabelecidos nos §§ 2º e 4º do artigo 90 da Lei nº 14.133, de 1º de abril de 2021.

**CLÁUSULA 7ª. DA UTILIZAÇÃO DA ATA DE REGISTRO DE PREÇOS POR ÓRGÃO NÃO PARTICIPANTE**

- § 1º. A presente Ata de Registro de Preços, durante a sua vigência, poderá ser utilizada por qualquer órgão ou entidade pública que não tenha participado do certame licitatório, desde que devidamente justificada a vantagem, e mediante anuência do órgão gerenciador.
- § 2º. O Órgão Não Participante, somente poderá fazer uso da Ata de Registro de Preços após a anuência do Órgão Gerenciador da Ata.
- § 3º. Quando da formalização do pedido para fazer uso da Ata de Registro de Preços, o Órgão Não Participante deverá informar os itens e quantidades a serem adquiridos, enviando documento assinado por autoridade competente do órgão ou entidade.
- § 4º. Caberá ao fornecedor beneficiário da Ata de Registro de Preços, observadas as condições nela estabelecidas, optar pela aceitação ou não do fornecimento decorrente de adesão, desde que não prejudique as obrigações presentes e futuras decorrentes da ata, assumidas com o Órgão Gerenciador e Órgão(s) participante(s).
- § 5º. As aquisições ou contratações por cada Órgão ou Entidade não Participante e não vinculada a Administração Pública do Município não poderão exceder a 50% (cinquenta por cento) dos quantitativos dos itens do instrumento convocatório e registrados na Ata de Registro de Preços para o Órgão Gerenciador e Órgão(s) Participante(s).
- § 6º. O quantitativo decorrente das adesões à ata de registro de preços, não poderá exceder, na totalidade, ao dobro do quantitativo de cada item registrado na ata de registro de preços para o órgão ou entidade gerenciador e órgãos ou entidades participantes, independentemente do número de órgãos ou entidades não participantes que aderirem.
- § 7º. Após a autorização do Órgão Gerenciador, o Órgão Não Participante deverá efetivar a aquisição ou contratação solicitada em até 90 (noventa) dias, observado o prazo de vigência da Ata de Registro de Preços.
- a. O prazo previsto no §7º poderá ser prorrogado excepcionalmente, mediante solicitação do órgão ou entidade não participante aceita pelo órgão ou entidade gerenciadora, desde que respeitado o limite temporal de vigência da ata de registro de preços.
- § 8º. Compete ao Órgão Não Participante os atos relativos à cobrança do cumprimento pelo fornecedor das obrigações contratualmente assumidas e a aplicação, observada a ampla defesa e o contraditório, de eventuais penalidades decorrentes do descumprimento de cláusulas contratuais, em relação às suas próprias contratações, informando as ocorrências ao órgão gerenciador.

**CLÁUSULA 8ª. DA GESTÃO E FISCALIZAÇÃO DA ATA DE REGISTRO DE PREÇOS**

§ 1º. A Gestão da Ata de Registro de Preços ficará sob a responsabilidade da Secretaria Municipal de \_\_\_\_\_, através de seu Secretário.

- a. A Gestão dos Contratos provenientes da Ata de Registro de Preços ficará sob a responsabilidade do ordenador de despesas da unidade contratante.

§ 2º. A fiscalização da execução da Ata de Registro de Preços e dos contratos que dela originarem, ficará sob a responsabilidade da \_\_\_\_\_.

- a. O fiscal do(s) contrato(s) será(ão) designado(s) pela(s) unidade(s) contratante(s), onde será(ão) mencionados(s) no(s) referido(s) contrato(s), ou instrumento(s) equivalente(s).

§ 3º. Não obstante a empresa Detentora ser a única e exclusiva responsável por toda execução contratual, ao Órgão Gerenciador é reservado o direito de, sem qualquer forma de restringir a plenitude dessa responsabilidade, exercer a mais ampla e completa fiscalização, diretamente ou por prepostos designados.

§ 4º. Caberá ao(s) fiscal(is) da Ata de Registro de Preços e do(s) eventual(is) Contrato(s) que dela originar(em):

- a) Responsabilizar-se pela vigilância e garantia da regularidade e adequação do fornecimento;
- b) Conhecer plenamente os termos registrados sob sua fiscalização, principalmente suas cláusulas, assim como as condições constantes do edital e seus anexos, com vistas a identificar as obrigações *in concreto* tanto do Órgão Gerenciador quanto da Detentora;
- c) Conhecer e reunir-se com o preposto da Detentora com a finalidade de definir e estabelecer as estratégias da execução do objeto, bem como traçar metas de controle, fiscalização e acompanhamento do fornecimento;
- d) Exigir da Detentora o fiel cumprimento de todas as condições registradas assumidas, constantes das cláusulas e demais condições do edital e respectivos anexos;
- e) Comunicar à Administração a necessidade de alterações do quantitativo do objeto ou modificação da forma de sua execução, em razão do fato superveniente ou de outro qualquer, que possa comprometer a aderência do registro e seu efetivo resultado;
- f) Recusar o fornecimento irregular, não aceitando produto diverso daquele que se encontra especificado no Termo de Referência,

Anexo I do Edital, desta Ata de Registro de Preços, assim como observar, para o seu correto recebimento;

- g) Comunicar por escrito qualquer falta cometida pela Detentora;
- h) Comunicar formalmente ao Gestor da Ata de Registro de Preços as irregularidades cometidas passíveis de penalidade, após os contatos prévios com a Detentora;
- i) Anotar em registro próprio todas as ocorrências relacionadas com a execução da Ata de Registro de Preços, determinando o que for necessário à regularização das faltas ou defeitos observados.

§ 5º. Caberá ao Gestor da Ata de Registro de Preços e dos Contratos que dela originarem:

- a) Autorizar a abertura de processo administrativo visando à aplicação das penalidades cabíveis, garantindo a defesa prévia à Detentora/Contratada;
- b) Emitir avaliação da qualidade do fornecimento;
- c) Acompanhar e observar o cumprimento das cláusulas registradas nesta Ata de Registro de Preços/Contratuais;
- d) Analisar os relatórios e documentos enviados pelo fiscal da Ata de Registro de Preços;
- e) Propor aplicação de sanções administrativas pelo descumprimento das cláusulas registradas/contratuais apontadas pelo fiscal;
- f) Providenciar o pagamento das faturas emitidas pela Detentora/Contratada, mediante a observância das exigências registradas/contratuais e legais;
- g) Manter controle atualizado dos pagamentos efetuados, observando para que o valor da Ata de Registro de Preços e Contratos não seja ultrapassado;
- h) Orientar o fiscal da Ata de Registro de Preços/Contrato para a adequada observância das cláusulas registradas/contratuais.

## **CLÁUSULA 9º. RECEBIMENTO DO OBJETO**

§ 1º. O objeto desta Ata de Registro de Preços deverá ser recebido:

- a. provisoriamente, em até 15 (quinze) dias da comunicação escrita do contratado;
- b. definitivamente, para efeito de verificação da qualidade e quantidade do material e consequente aceitação, em até 30 (trinta) dias da comunicação escrita do contratado.

§ 2º. O recebimento definitivo não exclui as responsabilidades: administrativa, civil e penal da Detentora.

§ 3º. O produto deve ser entregue em perfeito estado e com plena condição de uso.

## **CLÁUSULA 10º. DAS OBRIGAÇÕES DAS PARTES**

§ 1º. Além das obrigações legais, regulamentares e as demais constantes do instrumento contratual e demais documentos, obriga-se, a licitante adjudicatária a:

- a) A responsabilidade por encargos trabalhistas, previdenciários, fiscais, comerciais e civis, decorrentes da execução do objeto, nos termos do art. 121 da Lei 14.133/2021.
- b) Nos termos do art. 120 da Lei 14.133/2021, a Detentora/Contratada é responsável pelos danos causados diretamente à Administração ou a terceiros, decorrentes de sua culpa ou dolo na execução do objeto.
- c) Fornecer o(s) produto(s) de acordo com as especificações e quantitativos constantes no Termo de Referência.
- d) Responsabilizar-se pelos ônus resultantes de quaisquer ações, demandas, custos e despesas decorrentes de danos, ocorridos por culpa sua ou de qualquer de seus empregados e prepostos, obrigando-se, outrossim, por quaisquer responsabilidades decorrentes de ações judiciais movidas por terceiros, que lhe venham a ser exigidas por força da Lei, ligadas ao cumprimento da Ata de Registro de Preços e eventuais contratos.
- e) Responsabilizar-se pelo transporte dos produtos de seu estabelecimento até o local determinado pela solicitante, em perfeita conservação, bem como pelo seu descarregamento
- f) Manter, durante todo período de execução do objeto, as condições de habilitação e qualificação exigidas na licitação.

- g) Reparar, corrigir, remover, reconstruir ou substituir, as suas expensas, no todo ou em parte, o objeto deste, se verificados vícios, defeitos ou incorreções.
- h) Prestar as informações e os esclarecimentos solicitados pelo Órgão Gerenciador/Contratante.
- i) Responsabilizar-se pelo custeio toda e qualquer despesa inerente à perfeita execução da Ata de Registro de Preços.
- j) Indicar preposto que se responderá perante o Órgão Gerenciador.
- k) Atender prontamente às requisições do Órgão Gerenciador/Contratante no fornecimento do objeto na quantidade e especificações exigidas.
- l) Acatar e facilitar a ação da fiscalização do Contratante, cumprindo as exigências do mesmo.
- m) Indicar pessoa responsável pelo acompanhamento do fornecimento com poderes para dirimir eventuais dúvidas, solucionar questões não previstas no contrato e apresentar soluções práticas para quaisquer problemas envolvendo os produtos contidos neste Termo de Referência.
- n) Não veicular publicidade acerca do objeto a que se refere a licitação.

§ 2º. Caberá ao Órgão Gerenciador as seguintes obrigações:

- a) Efetuar o pedido em conformidade com a discriminação constante no Termo de Referência, por meio de Autorização de Fornecimento (AF) ou nota de empenho.
- b) Proporcionar todas as facilidades necessárias ao bom andamento do fornecimento desejado.
- c) Prestar as informações e os esclarecimentos que venham a ser solicitados pelo Órgão Gerenciador com relação ao objeto do Registro de Preços.
- d) Efetuar os pagamentos nas condições e preços pactuados.
- e) Acompanhar a execução desta Ata de Registro de Preços.
- f) Comunicar à Detentora as irregularidades observadas na entrega do(s) produto(s), formulando as exigências necessárias às respectivas regularizações.

## **CLÁUSULA 11º. DO PAGAMENTO**

§ 1º. O pagamento será realizado mediante processo regular e em observância às normas e procedimentos adotados pelo município, bem como as disposições dos Arts. 141 a 146 da Lei 14.133/21, em até 30 (trinta) dias consecutivos data da liquidação da despesa devidamente atestada.

- a. O procedimento de liquidação das despesas decorrentes de contratos ou seus documentos substitutivos, celebrados com a terá início com a apresentação do documento de cobrança (nota fiscal, fatura ou recibo), devidamente acompanhado de outros documentos ou requisitos exigidos no contrato ou na licitação respectiva, os quais subsidiarão o atesto da despesa.
- b. O Município verificará as hipóteses de retenção na fonte de encargos tributários. Os tributos relativos ao faturamento serão descontados da Detentora no momento da liquidação da despesa e recolhidos diretamente ao poder público competente.
- c. O Município deduzirá do montante a pagar os valores correspondentes a multas ou indenizações devidas pela Detentora.

§ 2º. Fica assegurado o restabelecimento do equilíbrio econômico-financeiro inicial do Contrato, na ocorrência de fato superveniente que implique a inviabilidade de sua execução.

§ 3º. Ocorrendo atraso no pagamento, desde que para tanto a Contratada não tenha concorrido, de alguma forma, haverá incidência de atualização monetária sobre o valor devido, pela variação acumulada do Índice Nacional de Preços ao Consumidor Amplo (IPCA) do IBGE

§ 4º. Ocorrendo o atraso superior a 2 (dois) meses, contado da emissão da nota fiscal, dos pagamentos ou de parcelas de pagamentos devidos pela Administração, fica assegurado à Contratada o direito à extinção do contrato conforme art. 137, §2º, inc. IV da Lei nº 14.133/2021.

## **CLÁUSULA 12º. DO REAJUSTE DE PREÇOS**

§ 1º. De acordo com os art. 2º, § 1º, e art. 3º, § 1º, da Lei 10.192/01, no prazo inferior a 12 (doze) meses, contados a partir da data do orçamento estimado, os valores não poderão ser reajustados, assegurados à manutenção de seu equilíbrio econômico-financeiro, conforme art. 92, V, da lei 14.133 de 2021.

§ 2º. Na hipótese da possibilidade de reajuste de preços, o índice para reajuste a ser utilizado será o Índice Nacional de Preços ao Consumidor Amplo (IPCA) do IBGE.

§ 3º. A concessão do reajuste fica condicionada à apresentação de requerimento pela detentora/contratada, isentando a Administração de concedê-lo de ofício.

### **CLÁUSULA 13º. DA ALTERAÇÃO DA ATA DE REGISTRO DE PREÇOS**

§ 1º. A ata de registro de preços não será objeto de reajuste, repactuação, revisão, ou supressão ou acréscimo quantitativo ou qualitativo, conforme o Decreto Municipal nº 084/2023, sem prejuízo da incidência desses institutos aos contratos dela decorrente, nos termos da Lei nº 14.133, de 1º de abril de 2021.

### **CLÁUSULA 14º. DO CANCELAMENTO DA ATA DE REGISTRO DE PREÇOS**

§ 1º. O fornecedor terá o seu registro cancelado:

- I. Descumprir de forma injustificada as condições da ata de registro de preços ou do instrumento de contratação dela decorrente;
- II. Não aceitar reduzir o seu preço registrado, na hipótese deste se tornar superior àqueles praticados no mercado;
- III. Sofrer as sanções de impedimento de licitar e contratar, quando aplicada pelo poder executivo municipal, e de declaração de inidoneidade para licitar ou contratar, nos termos dos incisos iii e iv do artigo 156 da lei nº 14.133, de 1º de abril de 2021;
- IV. Não aceitar o preço revisado pelo órgão ou entidade gerenciador;
- V. Passar por alteração social ou modificação da finalidade ou da estrutura que restrinja sua capacidade de cumprir as condições da ata de registro de preços;
- VI. Decretar falência ou insolvência civil, bem como se houver dissolução da sociedade ou falecimento do fornecedor;

§ 2º. Na hipótese prevista no item III do § 1º, caso a penalidade aplicada ao fornecedor não ultrapasse o prazo de vigência da ata de registro de preços e não seja diretamente relacionada ao seu descumprimento, o órgão ou a entidade gerenciador poderá, mediante decisão fundamentada, decidir pela manutenção do registro de preços, vedadas novas contratações derivadas da ata enquanto perdurarem os efeitos da sanção.

§ 3º. O cancelamento de registros nas hipóteses previstas, será formalizado por despacho do órgão ou entidade gerenciador, assegurados o contraditório e a ampla defesa.

§ 4º. A extinção do registro do fornecedor não afeta os registros dos demais fornecedores registrados de acordo com o cadastro reserva.

§ 5º. O fornecedor poderá solicitar o cancelamento do seu registro de preço na ocorrência de fato superveniente que venha comprometer a perfeita execução contratual, desde que comprovada de maneira inequívoca, principalmente por meio

de provas documentais, precedidas de autorização escrita e fundamentada da autoridade competente e reduzidas a termo no respectivo processo, conforme o art. 138, II, §1º da Lei nº 14.133/2021.

## **CLÁUSULA 15°. DAS PENALIDADES E SANÇÕES**

§ 1º. O cometimento de irregularidades sujeitará o particular à aplicação de sanções administrativas, nos termos da lei 14.133/2021.

§ 2º. O particular ficará sujeito, assegurado o contraditório e a ampla defesa, às sanções previstas no art. 156 da lei 14.133/2021, e ao pagamento de multa nos seguintes termos:

I. Advertência;

II. Multa, nos seguintes termos:

- a) Pelo atraso no fornecimento, em relação ao prazo estipulado: 0,5% (meio por cento) do valor do produto não entregue, por dia decorrido, até o limite de 30% (trinta por cento) do valor do produto;
- b) Pela recusa em efetuar o fornecimento, caracterizada em dez dias após o vencimento do prazo estipulado: 10% (dez por cento) do valor do produto;
- c) Pela demora em substituir o produto rejeitado, a contar do segundo dia da data da notificação da rejeição: 2% (dois por cento) do valor do produto recusado, por dia decorrido;
- d) Pela recusa da Detentora/Contratada em substituir o produto rejeitado, entendendo-se como recusa a substituição do produto não efetivada nos cinco dias que se seguirem à data da rejeição: 10% (dez por cento) do valor do produto rejeitado;
- e) Pelo não cumprimento de qualquer condição fixada neste e não abrangida nos incisos anteriores: 1% (um por cento) do valor contratado, para cada evento.

III. Impedimento de licitar e contratar com o Poder Executivo do Município e descredenciamento dos sistemas cadastrais de fornecedores do Município, pelo prazo de até 05 (cinco) anos;

§ 3º. As multas estabelecidas acima podem ser aplicadas isolada ou cumulativamente, ficando o seu total limitado a 30% (trinta por cento) do valor contratado, sem prejuízo de perdas e danos cabíveis.

- § 4º. Poder-se-á descontar dos pagamentos porventura devidos à Contratada as importâncias alusivas a multas, ou efetuar sua cobrança mediante inscrição em Dívida Ativa do Município, ou por qualquer outra forma prevista em lei.
- § 5º. A autoridade municipal competente, em caso de inadimplemento da Detentora/Contratada, deverá cancelar a nota de empenho, sem prejuízo das penalidades relacionadas nos subitens anteriores.
- § 6º. Ficará sujeito as penalidades previstas no art. 155 da Lei Federal 14.133/2021, sem prejuízo das multas previstas e nas demais cominações legais, o Detentor que agir em conformidade com as hipóteses a seguir:

I - dar causa à inexecução parcial do contrato;

II - dar causa à inexecução parcial do contrato que cause grave dano à Administração, ao funcionamento dos serviços públicos ou ao interesse coletivo;

III - dar causa à inexecução total do contrato;

IV - deixar de entregar a documentação exigida para o certame;

V - não manter a proposta, salvo em decorrência de fato superveniente devidamente justificado;

VI - não celebrar o contrato ou não entregar a documentação exigida para a contratação, quando convocado dentro do prazo de validade de sua proposta;

VII - ensejar o retardamento da execução ou da entrega do objeto da licitação sem motivo justificado;

VIII - apresentar declaração ou documentação falsa exigida para o certame ou prestar declaração falsa durante a licitação ou a execução do contrato;

IX - fraudar a licitação ou praticar ato fraudulento na execução do contrato;

X - comportar-se de modo inidôneo ou cometer fraude de qualquer natureza;

XI - praticar atos ilícitos com vistas a frustrar os objetivos da licitação;

XII - praticar ato lesivo previsto no art. 5º da Lei nº 12.846, de 1º de agosto de 2013.

§ 7º. Além das penalidades citadas, a Detentora ficará sujeita, ainda, no que couber, às demais penalidades referidas no Capítulo II-B do Decreto-Lei nº 2.848, de 7 de dezembro de 1940.

**CLÁUSULA 16º. DA VINCULAÇÃO**

As especificações técnicas, obrigações e penalidades constantes no Edital e Termo de Referência do Pregão Eletrônico supramencionado integram esta Ata de Registro de Preços, independente de transcrição.

**CLÁUSULA 17º. DAS DISPOSIÇÕES FINAIS**

As questões decorrentes da utilização da presente ata, que não possam ser dirimidas administrativamente, serão processadas e julgadas no foro da Comarca de Surubim/PE com exclusão de qualquer outro, por mais privilegiado que seja.

Assim, justas e contratadas, as partes assinam o presente instrumento em 03 (três) vias de igual teor e forma, juntamente com 02 (duas) testemunhas.

\_\_\_\_\_, \_\_\_\_ de \_\_\_\_\_ de \_\_\_\_\_.

**MUNICÍPIO DE \_\_\_\_\_**  
**SECRETARIA DE \_\_\_\_\_**  
**Órgão Gerenciador**

\_\_\_\_\_  
**Empresa Detentora**

TESTEMUNHAS: \_\_\_\_\_ CPF/MF: \_\_\_\_\_

TESTEMUNHAS: \_\_\_\_\_ CPF/MF: \_\_\_\_\_

### ANEXO III

#### MINUTA DE CONTRATO DE FORNECIMENTO

Contrato n° \_\_\_\_/202X

Processo de Licitação XXX n° \_\_\_\_/202X

Pregão Eletrônico PMS n° \_\_\_\_/202X

MINUTA DE CONTRATO DE FORNECIMENTO PARCELADO QUE ENTRE SI CELEBRAM O MUNICÍPIO DE SURUBIM, ATRAVÉS DA SECRETARIA DE \_\_\_\_\_, E A EMPRESA \_\_\_\_\_.

Minuta de Contrato de Fornecimento que firmam, o **MUNICÍPIO DE SURUBIM/PE**, Pessoa Jurídica de Direito Público, inscrito no CNPJ/MF sob o n° \_\_\_\_\_, com sede na \_\_\_\_\_, por meio da **SECRETARIA DE** \_\_\_\_\_, por meio de seu Secretário, Sr. \_\_\_\_\_ (qualificação), doravante denominado simplesmente **CONTRATANTE**, e a empresa \_\_\_\_\_, inscrita no CNPJ/MF sob o n° \_\_\_\_\_, situada à \_\_\_\_\_, neste ato representada por seu sócio/procurador/administrador, Sr. \_\_\_\_\_, (qualificação), doravante denominada simplesmente **CONTRATADA**, têm entre si justo e avençado o presente instrumento contratual, de acordo com a licitação na modalidade Pregão Eletrônico n° \_\_\_\_/202X e mediante as seguintes cláusulas e condições que mutuamente outorgam, aceitam e se obrigam a fielmente cumprir, por si e seus sucessores.

#### CLÁUSULA 1. DO REGIME JURÍDICO

O fornecimento do objeto do presente Contrato, plenamente vinculado ao Pregão e à proposta, pela Lei 14.133 de 1º de abril de 2021, por suas cláusulas e pelos preceitos de direito público, aplicando-se-lhe, supletivamente os princípios da Teoria Geral dos Contratos e Disposições de Direito Privado.

#### CLÁUSULA 2. DO OBJETO

Constitui objeto do presente \_\_\_\_\_, conforme especificações e quantitativos constantes **no Anexo I do Edital, que integra este acordo independentemente de transcrição.**

#### CLÁUSULA 3. DOTAÇÃO ORÇAMENTÁRIA

As despesas decorrentes da presente contratação correrão à conta de recursos específicos, na dotação abaixo discriminada:

\_\_\_\_\_

#### CLÁUSULA 4. DO VALOR CONTRATADO

§ 1. Como contraprestação ao fornecimento do objeto deste acordo, o **Contratante** pagará à **Contratada** o valor total de R\$ \_\_\_\_\_ (\_\_\_\_\_), conforme tabela abaixo:

ITEM	CÓDIGO	DESCRIÇÃO	UNIDADE DE MEDIDA	QUANTIDADE	VALOR UNITÁRIO	VALOR TOTAL

Apresentação do nº da conta bancária que se efetuará o depósito ou crédito.

§ 3º. A Contratada fica obrigada a aceitar, nas mesmas condições acréscimos ou supressões de até 25% do objeto contratado, nos termos do artigo 125 da Lei nº 14.133/2021, devendo este limite de percentual ser respeitado de acordo com o critério de julgamento da licitação.

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

#### **CLÁUSULA 5. DOS PRAZOS**

§ 1.O prazo de vigência da contratação é de \_\_\_\_\_ contados do(a) \_\_\_\_\_ na forma do artigo 105 da Lei nº 14.133, de 2021.

§ 2.No ato de prorrogação da vigência da ata de registro de preços poderão ser renovados os quantitativos, até o limite do quantitativo original.

- a. O prazo de vigência será automaticamente prorrogado, independentemente de termo aditivo, quando o objeto não for concluído no período firmado acima, ressalvadas as providências cabíveis no caso de culpa do contratado, previstas neste instrumento, conforme art. 111 da lei 14.133/2021.

§ 3.O prazo para entrega do objeto licitado será de até \_\_\_\_\_, contados da Autorização de Fornecimento ou nota de empenho.

§ 4.A Contratada ficará obrigada a trocar o(s) produto(s) que vier(em) a ser rejeitado(s) por não atender(em) à(s) especificação(ões) anexa(s) ao Edital, sem que isto acarrete qualquer ônus à Administração ou importe na relevação das sanções previstas na legislação vigente. O prazo para entrega do(s) novo(s) produto(s) será de até \_\_\_\_\_, contado do recebimento da solicitação de troca.

§ 5.O objeto deste deverá ser entregue pela Contratada, por sua conta, risco e expensas, nas quantidades solicitadas pelo Contratante, no seguinte endereço: \_\_\_\_\_, de segunda à sexta-feira, no horário das \_\_: \_\_ hs às \_\_: \_\_ hs, mediante agendamento através do e-mail: \_\_\_\_; ou do contato telefônico: \_\_\_\_.

## **CLÁUSULA 6. DA GESTÃO E FISCALIZAÇÃO DO CONTRATO**

§ 1.A Gestão do Contrato ficará sob a responsabilidade do(a) Secretário(a) de \_\_\_\_\_, o(a) Sr(a).

§ 2.A fiscalização da execução do Contrato ficará sob a responsabilidade do(a) \_\_\_\_\_, o(a) Sr(a).

§ 3.Não obstante a Contratada ser a única e exclusiva responsável por toda execução contratual, ao Contratante é reservado o direito de, sem qualquer forma de restringir a plenitude dessa responsabilidade, exercer a mais ampla e completa fiscalização, diretamente ou por prepostos designados.

§ 4.Caberá à fiscal do Contrato:

- a) Responsabilizar-se pela vigilância e garantia da regularidade e adequação do fornecimento;
- b) Conhecer plenamente os termos registrados/contratuais sob sua fiscalização, principalmente suas cláusulas, assim como as condições constantes do edital e seus anexos, com vistas a identificar as obrigações *in concreto* tanto do Contratante quanto da Contratada;
- c) Conhecer e reunir-se com o preposto da Contratada com a finalidade de definir e estabelecer as estratégias da execução do objeto, bem como traçar metas de controle, fiscalização e acompanhamento do fornecimento;
- d) Exigir da Contratada o fiel cumprimento de todas as condições registradas e contratuais assumidas, constantes das cláusulas e demais condições do edital e respectivos anexos;
- e) Comunicar à Administração a necessidade de alterações do quantitativo do objeto ou modificação da forma de sua execução, em razão do fato superveniente ou de outro qualquer, que possa comprometer a aderência registrada/contratual e seu efetivo resultado;
- f) Recusar o fornecimento irregular, não aceitando produto diverso daquele que se encontra especificado no Termo de Referência, no Edital e Contrato, assim como observar, para o seu correto recebimento;
- g) Comunicar por escrito qualquer falta cometida pela Contratada;

- h) Comunicar formalmente ao seu respectivo Gestor do Contrato as irregularidades cometidas passíveis de penalidade, após os contatos prévios com a Contratada;
- i) Anotar em registro próprio todas as ocorrências relacionadas com a execução do Contrato, determinando o que for necessário à regularização das faltas ou defeitos observados.

§ 5. Caberá ao Gestor do Contrato:

- a) Autorizar a abertura de processo administrativo visando à aplicação das penalidades cabíveis, garantindo a defesa prévia à Contratada.
- b) Emitir avaliação da qualidade do fornecimento;
- c) Acompanhar e observar o cumprimento das cláusulas contratuais;
- d) Analisar os relatórios e documentos enviados pelo fiscal;
- e) Propor aplicação de sanções administrativas pelo descumprimento das cláusulas contratuais apontadas pelo fiscal;
- f) Providenciar o pagamento das faturas emitidas pela Contratada, mediante a observância das exigências contratuais e legais;
- g) Manter controle atualizado dos pagamentos efetuados, observando para que o valor dos Contratos não seja ultrapassado;
- h) Orientar o fiscal do Contrato para a adequada observância das cláusulas registradas/contratuais.

## **CLÁUSULA 7. DO RECEBIMENTO DO OBJETO CONTRATUAL**

§ 1. O objeto deste Contrato será recebido:

- a) provisoriamente, em até 15 (quinze) dias da comunicação escrita do contratado;
- b) definitivamente, para efeito de verificação da qualidade e quantidade do material e consequente aceitação, em até 30 (trinta) dias da comunicação escrita do contrata.

§ 2. O recebimento definitivo não exclui as responsabilidades: administrativa, civil e penal da Contratada.

§ 3. O produto deve ser entregue em perfeito estado e com plena condição de uso.

## **CLÁUSULA 8. DA SUBCONTRATAÇÃO**

Não há possibilidade de subcontratação, visto que as características do objeto a ser contratado, especialmente com vistas a quantidade, não abrem margem para a subcontratação.

## **CLÁUSULA 9. DAS OBRIGAÇÕES DAS PARTES**

§ 1. Sem prejuízo das obrigações constantes na Lei 14.133/2021, caberá à Contratada:

- a) A responsabilidade por encargos trabalhistas, previdenciários, fiscais, comerciais, decorrentes da execução do objeto, nos termos do art. 121 da Lei 14.133/2021
- b) Nos termos do art. 120 da Lei 14.133/2021, a Contratada é responsável pelos danos causados diretamente à Administração ou a terceiros em razão da execução do contrato, e não excluirá nem reduzirá essa responsabilidade a fiscalização ou o acompanhamento pelo contratante.
- c) Fornecer o(s) produto(s) de acordo com as especificações e quantitativos constantes no Termo de Referência.
- d) Responsabilizar-se pelos ônus resultantes de quaisquer ações, demandas, custos e despesas decorrentes de danos, ocorridos por culpa sua ou de qualquer de seus empregados e prepostos, obrigando-se, outrossim, por quaisquer responsabilidades decorrentes de ações judiciais movidas por terceiros, que lhe venham a ser exigidas por força da Lei, ligadas ao cumprimento do contrato.
- e) Responsabilizar-se pelo transporte dos produtos de seu estabelecimento até o local determinado pela solicitante, em perfeita conservação, bem como pelo seu descarregamento
- f) Manter, durante todo período de execução do objeto, as condições de habilitação e qualificação exigidas na licitação.
- g) Reparar, corrigir, remover, reconstruir ou substituir, as suas expensas, no todo ou em parte, o objeto deste, se verificados vícios, defeitos ou incorreções.
- h) Prestar as informações e os esclarecimentos solicitados pelo Contratante.
- i) Responsabilizar-se pelo custeio toda e qualquer despesa inerente à perfeita execução do Contrato.
- j) Indicar preposto que se responderá perante o Contratante.

- k) Atender prontamente às requisições do Contratante no fornecimento do objeto na quantidade e especificações exigidas.
- l) Acatar e facilitar a ação da fiscalização do Contratante, cumprindo as exigências do mesmo.
- m) Indicar pessoa responsável pelo acompanhamento do fornecimento com poderes para dirimir eventuais dúvidas, solucionar questões não previstas no contrato e apresentar soluções práticas para quaisquer problemas envolvendo os produtos contidos neste Termo de Referência.
- n) Não veicular publicidade acerca do objeto a que se refere a licitação.

§ 2. Caberá ao Contratante as seguintes obrigações:

- a) Efetuar o pedido em conformidade com a discriminação constante no Termo de Referência, por meio de Autorização de Fornecimento (AF) ou nota de empenho.
- b) Proporcionar todas as facilidades necessárias ao bom andamento do fornecimento desejado.
- c) Prestar as informações e os esclarecimentos que venham a ser solicitados pelo Contratante com relação ao objeto do Contrato.
- d) Efetuar os pagamentos nas condições e preços pactuados.
- e) Acompanhar a execução do Contrato.
- f) Comunicar à contratada as irregularidades observadas na entrega do(s) produto(s), formulando as exigências necessárias às respectivas regularizações.

## **CLÁUSULA 10. PAGAMENTO DAS FATURAS**

§ 1. O pagamento será realizado mediante processo regular e em observância às normas e procedimentos adotados pelo município, bem como as disposições dos Arts. 141 a 146 da Lei 14.133/21, em até 30 (trinta) dias consecutivos data da liquidação da despesa devidamente atestada.

§ 2. O Município verificará as hipóteses de retenção na fonte de encargos tributários. Os tributos relativos ao faturamento serão descontados da Contratada no momento da liquidação da despesa e recolhidos diretamente ao poder público competente.

§ 3. O Município deduzirá do montante a pagar os valores correspondentes a multas ou indenizações devidas pela Contratada.

§ 4. Fica assegurado o restabelecimento do equilíbrio econômico-financeiro inicial do Contrato, na ocorrência de fato superveniente que implique a inviabilidade de sua execução.

§ 5. Ocorrendo atraso no pagamento, desde que para tanto a Contratada não tenha concorrido, de alguma forma, haverá incidência de atualização monetária sobre o valor devido, pela variação acumulada do Índice Nacional de Preços ao Consumidor Amplo (IPCA) do IBGE ou outro que venha a lhe substituir.

§ 6. Ocorrendo o atraso superior a 2 (dois) meses, contado da emissão da nota fiscal, dos pagamentos ou de parcelas de pagamentos devidos pela Administração, fica assegurado à Contratada o direito à extinção do contrato conforme art. 137, §2º, inc. IV da Lei nº 14.133/2021.

#### **CLÁUSULA 11. DO REAJUSTE DE PREÇOS**

§ 1. No prazo inferior a 12 (doze) meses, contados a partir da data da data do orçamento estimado, os valores não poderão ser reajustados, assegurados à manutenção de seu equilíbrio econômico-financeiro, conforme art. 92, V, da lei 14.133 de 2021.

§ 2. Na hipótese da possibilidade de reajuste de preços, o índice para reajuste a ser utilizado será o Índice Nacional de Preços ao Consumidor Amplo (IPCA) do IBGE ou outro que venha a lhe substituir.

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

§ 4. A concessão do reajuste fica condicionada à apresentação de requerimento pela Contratada, isentando a Administração de concedê-lo de ofício.

#### **CLÁUSULA 12. DAS ALTERAÇÕES**

O presente contrato poderá ser alterado, mediante justificativa expressa e nos termos dos artigos 124 a 136 da Lei nº 14.133/2021, nas seguintes hipóteses:

Unilateralmente pela Administração, nos casos previstos no art. 124, incisos I e II, da referida Lei, especialmente para a modificação do projeto ou das especificações para melhor adequação técnica aos seus objetivos, bem como para modificação do valor contratual em decorrência de acréscimos ou diminuições quantitativas de seu objeto, respeitado o limite estabelecido no art. 125, que será de até 25% (vinte e cinco por cento) do valor inicial atualizado do contrato, ou de até 50% (cinquenta por cento) no caso de reforma de edifício ou equipamento.

Por acordo entre as partes, nas hipóteses legalmente previstas, desde que devidamente fundamentado nos autos do processo administrativo e resguardado o equilíbrio econômico-financeiro contratual.

As alterações contratuais deverão ser promovidas mediante celebração de termo aditivo, submetido à prévia aprovação da consultoria jurídica do contratante, salvo nos casos de justificada necessidade de antecipação de seus efeitos, hipótese em que a

formalização do aditivo deverá ocorrer no prazo máximo de 1 (um) mês (art. 132 da Lei nº 14.133, de 2021).

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

Ficam vedadas alterações contratuais que não estejam expressamente previstas na Lei nº 14.133/2021 ou que não estejam devidamente motivadas e formalizadas no respectivo processo administrativo, com a devida observância ao princípio do equilíbrio econômico-financeiro

### **CLÁUSULA 13. DAS PRERROGATIVAS DO CONTRATANTE**

O regime jurídico que rege este acordo confere ao Município de Surubim/PE as prerrogativas constantes do art. 104 da lei 14.133/2021, as quais são reconhecidas pela **Contratada**.

### **CLÁUSULA 14. DAS PENALIDADES E SANÇÕES**

§ 1.O cometimento de irregularidades sujeitará o particular à aplicação de sanções administrativas, nos termos da lei 14.133/2021.

§ 2.O particular ficará sujeito, assegurado o contraditório e a ampla defesa, às sanções previstas no art. 156 da lei 14.133/2021, e ao pagamento de multa nos seguintes termos:

**I.** Advertência;

**II.** Multa, nos seguintes termos:

- a) Pelo atraso no fornecimento, em relação ao prazo estipulado: 0,5% (meio por cento) do valor do produto não entregue, por dia decorrido, até o limite de 30% (trinta) do valor do produto;
- b) Pela recusa em efetuar o fornecimento, caracterizada em dez dias após o vencimento do prazo estipulado: 10% (dez por cento) do valor do produto;
- c) Pela demora em substituir o produto rejeitado, a contar do segundo dia da data da notificação da rejeição: 2% (dois por cento) do valor do produto recusado, por dia decorrido;
- d) Pela recusa da Contratada em substituir o produto rejeitado, entendendo-se como recusa a substituição do produto não efetivada nos cinco dias que se seguirem à data da rejeição: 10% (dez por cento) do valor do produto rejeitado;

- e) Pelo não cumprimento de qualquer condição fixada no Edital e não abrangida nos incisos anteriores: 1% (um por cento) do valor contratado, para cada evento.

§ 3. Impedimento de licitar e contratar com o Poder Executivo do Município e descredenciamento dos sistemas cadastrais de fornecedores do Município, pelo prazo de até 03 (três) anos;

§ 4. As multas estabelecidas acima podem ser aplicadas isolada ou cumulativamente, ficando o seu total limitado a 30% (trinta) do valor contratado, sem prejuízo de perdas e danos cabíveis.

§ 5. Poder-se-á descontar dos pagamentos porventura devidos à Contratada as importâncias alusivas a multas, ou efetuar sua cobrança mediante inscrição em Dívida Ativa do Município, ou por qualquer outra forma prevista em lei.

§ 6. A autoridade municipal competente, em caso de inadimplemento da Contratada, deverá cancelar a nota de empenho, sem prejuízo das penalidades relacionadas nos subitens anteriores.

§ 7. Pelos motivos que se seguem, principalmente, a Contratada estará sujeita às penalidades:

Ficará sujeito as penalidades previstas no art. 155 da Lei Federal 14.133/2021, sem prejuízo das multas previstas e nas demais cominações legais, o Detentor que agir em conformidade com as hipóteses a seguir:

I - dar causa à inexecução parcial do contrato;

II - dar causa à inexecução parcial do contrato que cause grave dano à Administração, ao funcionamento dos serviços públicos ou ao interesse coletivo;

III - dar causa à inexecução total do contrato;

IV - deixar de entregar a documentação exigida para o certame;

V - não manter a proposta, salvo em decorrência de fato superveniente devidamente justificado;

VI - não celebrar o contrato ou não entregar a documentação exigida para a contratação, quando convocado dentro do prazo de validade de sua proposta;

VII - ensejar o retardamento da execução ou da entrega do objeto da licitação sem motivo justificado;

VIII - apresentar declaração ou documentação falsa exigida para o certame ou prestar declaração falsa durante a licitação ou a execução do contrato;

IX - fraudar a licitação ou praticar ato fraudulento na execução do contrato;

X - comportar-se de modo inidôneo ou cometer fraude de qualquer natureza;

XI - praticar atos ilícitos com vistas a frustrar os objetivos da licitação;

XII - praticar ato lesivo previsto no art. 5º da Lei nº 12.846, de 1º de agosto de 2013.

Além das penalidades citadas, a Contratada ficará sujeita, ainda, no que couber, às demais penalidades referidas no Título IV, Capítulo I, da Lei Federal nº 14.133/2021 e posteriores alterações e Capítulo II-B do Decreto-Lei nº 2.848, de 7 de dezembro de 1940.

§ 8. As previsões acima descritas não excluem a possibilidade de sanções previstas na Lei nº 12.846/2013 entre outras, conforme o caso.

#### **CLÁUSULA 15. DOS CASOS OMISSOS**

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

#### **CLÁUSULA 16. DA EXTINÇÃO**

§ 1º. A extinção deste contrato poderá ocorrer nas hipóteses previstas nos artigos 137 a 139 da Lei nº 14.133/2021, mediante decisão formalmente motivada, com a devida instrução no processo administrativo e assegurados o contraditório e a ampla defesa ao contratado, quando for o caso.

§ 2º. A extinção poderá se dar, entre outras hipóteses, por cumprimento integral do objeto contratual, por inadimplemento de cláusulas contratuais, por razões de interesse público devidamente justificadas ou por acordo entre as partes, conforme disciplinado na legislação aplicável.

#### **CLÁUSULA 17. DA PUBLICIDADE**

Incumbirá ao contratante divulgar o presente instrumento no Portal Nacional de Contratações Públicas (PNCP), na forma prevista no art. 94 da Lei 14.133, de 2021, bem como no respectivo sítio oficial na Internet, em atenção ao art. 91, caput, da Lei nº 14.133, de 2021, e ao art. 8º, §2º, da Lei n. 12.527, de 2011.

#### **CLÁUSULA 18. DO FORO**

§ 1. As partes elegem o foro da Comarca de Surubim/PE como único competente para conhecer e dirimir qualquer ação ou execução oriunda da presente Contrato, renunciando a qualquer outro, por mais privilegiado que seja, conforme art. 92, §1º, da Lei nº 14.133/21.

E, por estarem assim justos e contratados, firmam o presente instrumento contratual em 02 (duas) vias de igual teor e forma, juntamente com duas testemunhas.

Xxxxx, \_\_\_\_ de \_\_\_\_\_ de 2026.

\_\_\_\_\_  
CONTRATANTE

\_\_\_\_\_  
CONTRATADA

TESTEMUNHAS:

1. \_\_\_\_\_  
CPF/MF:
2. \_\_\_\_\_  
CPF/MF:

**ANEXO IV**  
**(usar papel timbrado da empresa)**

**Ao**  
**Município de Surubim/PE.**

**Ref.: PREGÃO ELETRONICO (SRP) N° XXX/2026**

**DECLARAÇÕES**

A Empresa \_\_\_\_\_, inscrita no CNPJ n° \_\_\_\_\_, por intermédio de seu representante legal o(a) Sr.(a) \_\_\_\_\_, portador(a) da Carteira de Identidade n° \_\_\_\_\_ e do CPF n° \_\_\_\_\_  
DECLARA que:

- 1) Não possui proprietário, sócios ou funcionários que sejam servidores ou agentes políticos do órgão ou entidade contratante ou responsável pela licitação;
- 2) Não possui proprietário ou sócio que seja cônjuge, companheiro ou parente em linha reta, colateral ou por afinidade, até o terceiro grau, e por afinidade, até o segundo grau, de agente político do órgão ou entidade contratante ou responsável pela licitação.
- 3) Não incorre em nenhuma das vedações elencadas no artigo 9, §3º da Lei Federal nº 14.133/2021.
- 4) Para efeito do cumprimento ao estabelecido no Inciso I do Artigo 63 da Lei Federal nº 14.133/2021 sob as penalidades cabíveis, que cumprimos plenamente os requisitos de habilitação exigidos neste Edital.
- 5) Para fins do disposto no inciso VI do artigo 68 da Lei nº 14.133/2021, que não emprega menor de dezoito anos em trabalho noturno, perigoso ou insalubre e não emprega menor de dezesseis anos, ressalvado, a partir de quatorze anos, na condição de aprendiz.
- 6) Os serviços são prestados por empresas que comprovam cumprimento de reserva de cargos prevista em lei para pessoa com deficiência ou para reabilitado da Previdência Social e que atendem às regras de acessibilidade previstas na legislação, conforme disposto no art. 93 da Lei nº 8.213, de 24 de julho de 1991, caso opte pelo benefício previsto no inciso IV, art. 63 da Lei Federal 14.133/2021.

Local, data

**DATA/CARIMBO/CNPJ**  
**ASSINATURA DO REPRESENTANTE LEGAL DA EMPRESA**

ANEXO V

**MODELO DE DECLARAÇÃO DE MICROEMPRESA, EMPRESA DE  
PEQUENO PORTE E MICROEMPREENDEDOR INDIVIDUAL E  
ATENDIMENTO DO §2º DO ART. 4º DA LEI Nº 14.133/21**

**Ao  
Município de Surubim/PE**

**Ref.: PREGÃO ELETRÔNICO (SRP) Nº \_\_\_\_/2026**

Empresa \_\_\_\_\_, inscrita no CNPJ  
nº \_\_\_\_\_, por intermédio de seu representante legal o(a) Sr.(a)  
\_\_\_\_\_, portador(a) da Carteira de Identidade nº \_\_\_\_\_ e do CPF nº  
\_\_\_\_\_, **declara** que se enquadra na condição de  
**MICROEMPREENDEDOR INDIVIDUAL, MICROEMPRESA – ME OU  
EMPRESA DE PEQUENO PORTE – EPP**, constituídas na forma da **LEI  
COMPLEMENTAR Nº 123, de 14/12/2006.**

Para tanto anexo o **comprovante**.

E ainda **DECLARO**, para os devidos fins, não haver nenhum dos impedimentos previstos no § 4º, do artigo 3º da Lei Complementar nº 123/2006.

**Declaro**, por fim, ainda não ter celebrado contratos com a Administração Pública cujos valores somados extrapolem a receita bruta máxima admitida para fins de enquadramento como empresa de pequeno porte, conforme com o §2º, do art. 4º da Lei Federal 14.133/21.

**DATA/CARIMBO/CNPJ  
ASSINATURA DO REPRESENTANTE LEGAL DA EMPRESA**

ANEXO VI

MODELO DE DECLARAÇÃO DE ENDEREÇO ELETRÔNICO

**Ao**  
**Município de Surubim/PE**

**Ref.: PREGÃO ELETRÔNICO N.º \_\_\_\_/2026**

Prezados Senhores,

Pelo presente, a pessoa jurídica \_\_\_\_\_, inscrita no CNPJ/MF n.º \_\_\_\_\_, declara, que:

1 - possui endereço eletrônico, sendo este o \_\_\_\_\_;

2 – tem pleno conhecimento que se houver mudança para novo endereço eletrônico, deverá informá-lo de imediato por meio de nova declaração;

3 – tem pleno conhecimento que a não atualização do endereço eletrônico diante da hipótese prevista no item 2 desta declaração, não implicará qualquer vício processual.

4- Declara que este endereço eletrônico constitui ato válido de citação e que a não resposta ao correio eletrônico que o cita, no prazo de 02 (dois) dias úteis, tornará a citação válida e apta a produzir seus efeitos.

\_\_\_\_\_  
(assinatura do Responsável Legal)

***Observação: Este documento não se constitui obrigatório para fins de participação nesta licitação, devendo ser formulado com o expresse consentimento do participante.***