



**ESTADO DE ALAGOAS
PREFEITURA DE COITÉ DO NÓIA
SETOR DE CONTRATAÇÃO**

EDITAL - Licitação

PROCESSO ADMINISTRATIVO Nº 260128PE00001

LICITAÇÃO Nº. 00001/2026

MODALIDADE: PREGÃO ELETRÔNICO - REGISTRO DE PREÇOS

CRITÉRIO: MENOR PREÇO POR ITEM

LEGISLAÇÃO: LEI 14.133/2021

Órgão Realizador do Certame:

PREFEITURA DE COITÉ DO NÓIA

JOSÉ BELARMINO, 160 - CENTRO - COITÉ DO NÓIA - AL.

CEP: 57325-000 - E-mail: licitacoes.pmcn@gmail.com - Tel.: (82) 981186270.

O Órgão Realizador do Certame acima qualificado, inscrito no CNPJ 12.198.719/0001-68, doravante **denominado simplesmente ORC** e que neste ato é também o Órgão Gerenciador responsável pela condução do conjunto de procedimentos do presente registro de preços e gerenciamento da Ata de Registro de Preços dele decorrente, 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 09:30 horas do dia 13 de Fevereiro de 2026, por meio do site abaixo indicado, licitação na modalidade Pregão nº 00001/2026, 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 Federal nº 11.462, de 31 de Março de 2023; Instrução Normativa nº 73 SEGES/ME, de 30 de Setembro de 2022; e legislação pertinente, consideradas as alterações posteriores das referidas normas; conforme os critérios e procedimentos a seguir definidos, almejando obter a melhor proposta visando o Registro de Preços para: Registro de preços para futura e eventual aquisição de gêneros alimentícios para a Alimentação Escolar dos alunos matriculados no Ensino Fundamental, Pré-Escola, Creche, EJA e AEE da Rede Municipal de Ensino de Coité do Nóia/AL.

Data de abertura da sessão pública: 13/02/2026. Horário: 09:30 - horário de Brasília.

Data para início da fase de lances: 13/02/2026. Horário: 09:31 - horário de Brasília.

Local: www.portaldecompraspublicas.com.br

1.0.DO OBJETO

1.1.Constitui objeto da presente licitação: Registro de preços para futura e eventual aquisição de gêneros alimentícios para a Alimentação Escolar dos alunos matriculados no Ensino Fundamental, Pré-Escola, Creche, EJA e AEE da Rede Municipal de Ensino de Coité do Nóia/AL.

1.2.As especificações do objeto ora licitado - quantitativo e condições -, encontram-se devidamente detalhadas no correspondente Termo de Referência - Anexo I deste instrumento, onde consta, inclusive, a estimativa consolidada de quantidades máximas a serem eventualmente contratadas pelo ORC.

1.3.O certame visa selecionar a proposta mais vantajosa objetivando formar Sistema de Registro de Preços para contratações futuras, conforme a norma vigente.

1.4.O Registro de Preços será formalizado por intermédio da Ata de Registro de Preços, nos termos do Anexo IV e nas condições previstas neste instrumento.

1.5.O prazo de vigência da Ata de Registro de Preços será de um ano, contado do primeiro dia útil subsequente à data de divulgação no Portal Nacional de Contratações Públicas PNCP, e poderá ser prorrogado por igual período, desde que comprovado que o preço é vantajoso.

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

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

1.8.A contratação acima descrita, que será processada nos termos deste instrumento convocatório, especificações técnicas e informações complementares que o acompanham, quando for o caso, justifica-se: Pela necessidade da devida efetivação de compra para suprir demanda específica – Registro de preços para futura e eventual aquisição de gêneros alimentícios para a Alimentação Escolar dos alunos matriculados no Ensino Fundamental, Pré-Escola, Creche, EJA e AEE da Rede Municipal de Ensino de Coité do Nóia/AL – considerada oportuna e imprescindível, bem como relevante medida de interesse público; e ainda, pela necessidade de desenvolvimento de ações continuadas para a promoção de atividades pertinentes, visando à maximização dos recursos em relação aos objetivos programados, observadas as diretrizes e metas definidas nas ferramentas de planejamento aprovadas.

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

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

2.0.DA IMPUGNAÇÃO AO EDITAL E DO PEDIDO DE ESCLARECIMENTO

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

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: www.portaldecompraspublicas.com.br.

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

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

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

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

3.0.DOS ELEMENTOS PARA LICITAÇÃO

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

3.1.1.ANEXO I - TERMO DE REFERÊNCIA – ESPECIFICAÇÕES;

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

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

3.1.4.ANEXO IV - MINUTA DA ATA DE REGISTRO DE PREÇO;

3.1.5.ANEXO V - MINUTA DO CONTRATO;

3.1.6.ANEXO VI - MODELOS DE DECLARAÇÕES - cumprimento de requisitos normativos;

3.1.7.ANEXO VII - ESTUDO TÉCNICO PRELIMINAR - ETP.

3.2.A obtenção do Edital poderá ser feita da seguinte forma:

3.2.1.Junto ao Pregoeiro: gratuitamente;

3.2.2.Pelos endereços eletrônicos:

3.2.2.1.prefeituracoitedonoia@gmail.com;

3.2.2.2.www.portaldecompraspublicas.com.br; e

3.2.2.3. www.gov.br/pncp.

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

4.0.DO SUPORTE LEGAL

4.1. Esta licitação reger-se-á pela Lei Federal nº 14.133, de 1º de Abril de 2021; Lei Complementar nº 123, de 14 de Dezembro de 2006; Decreto Federal nº 11.462, de 31 de Março de 2023; Instrução Normativa nº 73 SEGES/ME, de 30 de Setembro de 2022; e legislação pertinente, consideradas as alterações posteriores das referidas normas; que ficam fazendo partes integrantes deste Edital, independente de transcrição.

5.0.DO PRAZO E DOS RECURSOS ORÇAMENTÁRIOS

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

Entrega: 5 (cinco) dias.

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

5.3. O prazo de vigência do correspondente contrato será determinado: 12 (doze) meses, considerado da data de sua assinatura; podendo ser prorrogado, nas hipóteses e nos termos dos Arts. 105 a 114, da Lei 14.133/21.

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

Recursos não Vinculados de Impostos:

0662 – FUNDO MUNICIPAL DE EDUCAÇÃO

06.0662.12.306.0002.2014 – MANUTENÇÃO DO PROGRAMA NAC. DE ALIMENTAÇÃO ESCOLAR – PNAE

3390.30.00.00.00.0000 – 1500.00.000 – MATERIAL DE CONSUMO

3390.30.00.00.00.0000 – 1552.00.000 – MATERIAL DE CONSUMO .

5.5. Quando a validade da Ata de Registro de Preços ultrapassar o exercício financeiro atual, as despesas decorrentes de eventuais contratações futuras, correrão por conta das respectivas dotações previstas no orçamento do exercício financeiro posterior.

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

6.0.DAS CONDIÇÕES DE PARTICIPAÇÃO

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

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

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

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

6.5. Não poderão participar os interessados:

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

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

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

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

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

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

6.6. O presente Edital não possibilitará a participação das pessoas físicas: Consideradas as características e propriedades do objeto desta contratação, entende-se pela impossibilidade de participação da pessoa física, quer pelos próprios atributos do objeto, quer pelos requisitos exigidos para habilitação dos interessados no certame; haja vista que para a sua devida execução, poderão ser demandados recursos financeiros ou uma estrutura de equipamentos e instalações, ou até a pluralidade de profissionais, incompatíveis para uma pessoa física. Nesses termos, conclui-se que a capacidade de uma pessoa física de garantir a execução da contratação, observadas ainda a dinâmica do mercado e a legislação pertinente, é bem menor que a de uma empresa, representando um potencial prejuízo para a Administração.

6.7. É permitida a participação de pessoas jurídicas que estejam reunidas em consórcio, observadas as seguintes normas:

6.7.1. Comprovação da existência de compromisso público ou particular de constituição de consórcio, subscrito pelos consorciados, com indicação da empresa líder do consórcio, que será responsável por sua representação perante o ORC;

6.7.2. Apresentação dos documentos de habilitação exigidos neste instrumento, por parte de cada consorciado, com admissão, quando for o caso, para efeito de habilitação técnica, do somatório dos quantitativos de cada consorciado e, para efeito de habilitação econômico-financeira, do somatório dos valores de cada consorciado:

6.7.2.1. Será estabelecido para o consórcio acréscimo de 30% (trinta por cento) sobre o valor exigido de licitante individual para a habilitação econômico-financeira. O referido acréscimo não se aplica aos consórcios compostos, em sua totalidade, de microempresas e pequenas empresas, assim definidas em lei;

6.7.3. Impedimento de a empresa consorciada participar, na mesma licitação, de mais de um consórcio ou de forma isolada;

6.7.4. Responsabilidade solidária dos integrantes pelos atos praticados em consórcio, tanto na fase de licitação quanto na de execução do contrato;

6.7.5. O licitante vencedor é obrigado a promover, antes da celebração do contrato, a constituição e o registro do consórcio, nos termos do respectivo compromisso anteriormente subscrito pelos consorciados;

6.7.6. A substituição de consorciado deverá ser expressamente autorizada pelo ORC e condicionada à comprovação de que a nova empresa do consórcio possui, no mínimo, os mesmos quantitativos para efeito de habilitação técnica e os mesmos valores para efeito de qualificação econômico-financeira apresentados pela empresa substituída para fins de habilitação do consórcio no processo licitatório que originou o contrato; e

6.7.7. A proposta será enviada pela empresa responsável pelo consórcio.

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

7.0. DO CREDENCIAMENTO

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

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

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

7.4.É de responsabilidade do cadastrado conferir a exatidão dos seus dados cadastrais no referido sistema e mantê-los atualizados junto aos órgãos responsáveis pela informação, devendo proceder, imediatamente, à correção ou à alteração dos registros tão logo identifique incorreção ou aqueles se tornem desatualizados.

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

8.0.DA APRESENTAÇÃO DA PROPOSTA

8.1.Os licitantes encaminharão, exclusivamente por meio do sistema eletrônico, a proposta com o preço, conforme o critério de julgamento adotado neste Edital, até a data e o horário estabelecidos para abertura da sessão pública.

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

8.2.1.Que está ciente e concorda com as condições contidas no Edital e seus anexos, bem como de que a proposta apresentada compreende a integralidade dos custos para atendimento dos direitos trabalhistas assegurados na Constituição Federal, nas leis trabalhistas, nas normas infralegais, nas convenções coletivas de trabalho e nos termos de ajustamento de conduta vigentes na data de sua entrega em definitivo e que cumpre plenamente os requisitos de habilitação definidos no instrumento convocatório.

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

8.2.3.Que não possui, em sua cadeia produtiva, empregados executando trabalho degradante ou forçado, observando o disposto nos Incisos III e IV, do Art. 1º e no Inciso III, do Art. 5º da Constituição Federal.

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

8.9.O valor final mínimo parametrizado possuirá caráter sigiloso para os demais licitantes e para o ORC, podendo ser disponibilizado estrita e permanentemente aos órgãos de controle externo e interno.

8.10.Caberá ao licitante acompanhar as operações no sistema eletrônico durante o processo licitatório e se responsabilizar pelo ônus decorrente da perda de negócios diante da inobservância de mensagens emitidas pela Administração ou de sua desconexão.

8.11.O licitante deverá comunicar imediatamente ao provedor do sistema qualquer acontecimento que possa comprometer o sigilo ou a segurança, para imediato bloqueio de acesso.

8.12.A falsidade de declaração relativa ao cumprimento de qualquer condição sujeitará o licitante às sanções previstas na Lei 14.133/21, e neste Edital. O Pregoeiro poderá promover diligência destinada a esclarecer as informações declaradas.

9.0.DO PREENCHIMENTO DA PROPOSTA

9.1.O licitante deverá enviar sua **PROPOSTA** mediante o preenchimento, no sistema eletrônico, de todos os campos necessários e obrigatórios para o exame de forma objetiva da sua real adequação e exequibilidade, tais como:

9.1.1.Valor unitário do item: expresso em moeda corrente nacional;

9.1.2.Quantidade: conforme fixada no Termo de Referência - Anexo I;

9.1.3.Marca: se for da própria empresa deverá ser informado "própria";

9.1.4.Descrição do objeto: contendo as informações similares à especificação do Termo de Referência - Anexo I.

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

9.3.Será cotado um único preço para cada item, com a utilização de duas casas decimais.

9.4.A quantidade de unidade a ser cotada está fixada no Termo de Referência - Anexo I:

9.4.1.O Licitante não poderá ofertar proposta em quantitativo inferior ao máximo previsto para contratação, indicado na coluna "quantidade" do referido termo de referência.

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.Não será admitida a previsão de preços diferentes em decorrência do local de entrega do objeto da presente contratação, mesmo quando distintos; ou em razão da forma e do local de acondicionamento; ou por qualquer outro motivo.

9.9.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.

9.10.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.

9.11.Independentemente do percentual de tributo inserido na planilha, no pagamento serão retidos na fonte os percentuais estabelecidos na legislação vigente.

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

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

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

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

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

10.2.1.Será desclassificada a proposta que identifique o licitante;

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

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

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

10.4.O sistema disponibilizará campo próprio para troca de mensagens entre 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 unitário do item.

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

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

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

10.8.Desde que disponibilizada a funcionalidade no sistema:

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

10.20.Em relação a itens não exclusivos para participação de microempresas e empresas de pequeno porte, uma vez encerrada a etapa de lances, será efetivada a verificação automática do porte da entidade empresarial. O sistema identificará em coluna própria as microempresas e empresas de pequeno porte

participantes, procedendo à comparação com os valores da primeira colocada, se esta for empresa de maior porte, assim como das demais classificadas, para o fim de aplicar-se o disposto nos Arts. 44 e 45, da Lei 123/06.

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

10.27.2. Empresas brasileiras;

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

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

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

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

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

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

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

10.29.4. O Pregoeiro solicitará ao licitante melhor classificado que, no prazo de 24 (vinte e quatro) horas, envie a sua **proposta atualizada**, adequada ao último lance ofertado e após a negociação realizada, acompanhada, se for o caso, dos documentos complementares, quando necessários à confirmação daqueles exigidos neste Edital e já apresentados;

10.29.5. É facultado 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.

10.30. 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.

10.31. Após a negociação do preço, o Pregoeiro iniciará a fase de julgamento da proposta.

11.0.DA FASE DE JULGAMENTO

11.1. Encerrada a etapa de negociação, o Pregoeiro verificará se o licitante provisoriamente classificado em primeiro lugar atende às condições de participação no certame, conforme previsto no Art. 14, da Lei 14.133/2021, legislação correlata e neste Edital.

11.2. Caso o licitante provisoriamente classificado em primeiro lugar tenha se utilizado de algum tratamento favorecido às Microempresas e Empresas de Pequeno Porte, o Pregoeiro verificará se faz jus ao benefício aplicado.

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

11.4. O Pregoeiro poderá convocar o licitante para enviar documento digital complementar, por meio do sistema, no prazo de 24 (vinte e quatro) horas, sob pena de não aceitação da proposta:

11.4.1. 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;

11.4.2. 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.

11.5. Será desclassificada a proposta vencedora que:

11.5.1. Contiver vícios insanáveis;

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

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

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

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

11.6. É indício de inexequibilidade das propostas valores inferiores a 50% (cinquenta por cento) do valor orçado pelo ORC; em tal situação, não sendo possível a imediata confirmação, será dada ao licitante a oportunidade de demonstrar a sua exequibilidade, sendo-lhe facultado o prazo de 24 (vinte e quatro) horas para apresentar, por meio do sistema eletrônico, a documentação que comprove a viabilidade da proposta:

11.6.1. 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;

11.6.2. A inexequibilidade, nessa hipótese, só será considerada após diligência do Pregoeiro, que comprove:

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

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

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

11.7. 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.

11.8. 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.

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

12.0.DA HABILITAÇÃO

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

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

12.3.PESSOA JURÍDICA:

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

12.3.2.Declaração do licitante, sob pena de desclassificação, de que sua proposta econômica compreende a integralidade dos custos para atendimento dos direitos trabalhistas assegurados na Constituição Federal, nas leis trabalhistas, nas normas infralegais, nas convenções coletivas de trabalho e nos termos de ajustamento de conduta vigentes na data de entrega das propostas, conforme modelo – Anexo III.

12.3.3.Habilitação jurídica

- Empresário individual: inscrição no Registro Público de Empresas Mercantis, a cargo da Junta Comercial da respectiva sede;
- Microempreendedor Individual – MEI: Certificado da Condição de Microempreendedor Individual – CCMEI, cuja aceitação ficará condicionada à verificação da autenticidade no sítio <<https://www.gov.br/empresas-e-negocios/pt-br/empreendedor>>;
- Sociedade empresária, sociedade limitada unipessoal – SLU ou sociedade identificada como empresa individual de responsabilidade limitada – EIRELI: inscrição do ato constitutivo, estatuto ou contrato social no Registro Público de Empresas Mercantis, a cargo da Junta Comercial da respectiva sede, acompanhada de documento comprobatório de seus administradores;
- Sociedade empresária estrangeira: portaria de autorização de funcionamento no Brasil, publicada no Diário Oficial da União e arquivada na Junta Comercial da unidade federativa onde se localizar a filial, agência, sucursal ou estabelecimento, a qual será considerada como sua sede, conforme Instrução Normativa DREI/ME n.º 77, de 18 de março de 2020.
- Sociedade simples: inscrição do ato constitutivo no Registro Civil de Pessoas Jurídicas do local de sua sede, acompanhada de documento comprobatório de seus administradores;
- Filial, sucursal ou agência de sociedade simples ou empresária: inscrição do ato constitutivo da filial, sucursal ou agência da sociedade simples ou empresária, respectivamente, no Registro Civil das Pessoas Jurídicas ou no Registro Público de Empresas Mercantis onde opera, com averbação no Registro onde tem sede a matriz
- Sociedade cooperativa: ata de fundação e estatuto social, com a ata da assembleia que o aprovou, devidamente arquivado na Junta Comercial ou inscrito no Registro Civil das Pessoas Jurídicas da respectiva sede, além do registro de que trata o art. 107 da Lei nº 5.764, de 16 de dezembro 1971.
- Agricultor familiar: Declaração de Aptidão ao Pronaf – DAP ou DAP-P válida, ou, ainda, outros documentos definidos pela Secretaria Especial de Agricultura Familiar e do Desenvolvimento Agrário, nos termos do art. 4º, §2º do Decreto nº 10.880, de 2 de dezembro de 2021.
- Produtor Rural: matrícula no Cadastro Específico do INSS – CEI, que comprove a qualificação como produtor rural pessoa física, nos termos da Instrução Normativa RFB n. 971, de 13 de novembro de 2009 (arts. 17 a 19 e 165). 10.13. Os documentos apresentados deverão estar acompanhados de todas as alterações ou da consolidação respectiva.

12.3.4.Habilitação fiscal, social e trabalhista

- Prova de inscrição no Cadastro Nacional de Pessoas Jurídicas ou no Cadastro de Pessoas Físicas, conforme o caso;
- Prova de regularidade fiscal perante a Fazenda Nacional, mediante apresentação de certidão expedida conjuntamente pela Secretaria da Receita Federal do Brasil (RFB) e pela Procuradoria-Geral da Fazenda Nacional (PGFN), referente a todos os créditos tributários federais e à Dívida Ativa da União (DAU) por elas administrados, inclusive aqueles relativos à Seguridade Social, nos termos da Portaria Conjunta nº 1.751, de 02 de outubro de 2014, do Secretário da Receita Federal do Brasil e da Procuradoria-Geral da Fazenda Nacional.
- Prova de regularidade com o Fundo de Garantia do Tempo de Serviço (FGTS);
- Prova de inexistência de débitos inadimplidos perante a Justiça do Trabalho, mediante a apresentação de certidão negativa ou positiva com efeito de negativa, nos termos do Título VII-A da Consolidação das Leis do Trabalho, aprovada pelo Decreto-Lei nº 5.452, de 1º de maio de 1943;

- Prova de inscrição no cadastro de contribuintes [Estadual/Distrital] ou [Municipal/Distrital] relativo ao domicílio ou sede do fornecedor, pertinente ao seu ramo de atividade e compatível com o objeto contratual;
- Prova de regularidade com a Fazenda federal, estadual e/ou municipal do domicílio ou sede do licitante, ou outra equivalente, na forma da lei;
- Caso o fornecedor seja considerado isento dos tributos [Estadual/Distrital] ou [Municipal/Distrital] relacionados ao objeto contratual, deverá comprovar tal condição mediante a apresentação de declaração da Fazenda respectiva do seu domicílio ou sede, ou outra equivalente, na forma da lei.
- O fornecedor enquadrado como microempreendedor individual que pretenda auferir os benefícios do tratamento diferenciado previstos na Lei Complementar n. 123, de 2006, estará dispensado da prova de inscrição nos cadastros de contribuintes estadual e municipal.

12.3.5. Qualificação Econômico-Financeira

- Certidão negativa de falência expedida pelo distribuidor da sede do fornecedor – Lei nº 14.133, de 2021, art. 69, caput, inciso II);
- Balanço patrimonial, demonstração de resultado de exercício e demais demonstrações contábeis dos 2 (dois) últimos exercícios sociais, comprovando:
 - índices de Liquidez Geral (LG), Liquidez Corrente (LC), e Solvência Geral (SG) superiores a 1 (um);
 - As empresas criadas no exercício financeiro da licitação deverão atender a todas as exigências da habilitação e poderão substituir os demonstrativos contábeis pelo balanço de abertura.
 - Os documentos referidos acima limitar-se-ão ao último exercício no caso de a pessoa jurídica ter sido constituída há menos de 2 (dois) anos;
 - Os documentos referidos acima deverão ser exigidos com base no limite definido pela Receita Federal do Brasil para transmissão da Escrituração Contábil Digital – ECD ao Sped.
- Caso a empresa licitante apresente resultado inferior ou igual a 1 (um) em qualquer dos índices de Liquidez Geral (LG), Solvência Geral (SG) e Liquidez Corrente (LC), será exigido para fins de habilitação capital mínimo de até 10% do valor total estimado da parcela pertinente.
- As empresas criadas no exercício financeiro da licitação deverão atender a todas as exigências da habilitação e poderão substituir os demonstrativos contábeis pelo balanço de abertura. (Lei nº 14.133, de 2021, art. 65, §1º).
- O atendimento dos índices econômicos previstos neste item deverá ser atestado mediante declaração assinada por profissional habilitado da área contábil, apresentada pelo fornecedor.

12.3.6. Qualificação Técnica

- Comprovação de aptidão para o fornecimento de bens similares de complexidade tecnológica e operacional equivalente ou superior com o objeto desta contratação, ou com o item pertinente, por meio da apresentação de certidões ou atestados, por pessoas jurídicas de direito público ou privado, ou regularmente emitido(s) pelo conselho profissional competente, quando for o caso.
 - 10.27.1. Será admitida, para fins de comprovação de quantitativo mínimo, a apresentação e o somatório de diferentes atestados executados de forma concomitante.
 - 10.27.2. Os atestados de capacidade técnica poderão ser apresentados em nome da matriz ou da filial do fornecedor.
 - 10.27.3. O fornecedor disponibilizará todas as informações necessárias à comprovação da legitimidade dos atestados, apresentando, quando solicitado pela Administração, cópia do contrato que deu suporte à contratação, endereço atual da contratante e local em que foi executado o objeto contratado, dentre outros documentos.

12.3.7. Comprovação do cumprimento de requisitos normativos, conforme modelos - Anexo VI:

- 12.3.7.1. Declaração de ciência dos termos do Edital;
- 12.3.7.2. Declaração de inexistir fato impeditivo;
- 12.3.7.3. Declaração de não possuir no quadro societário servidor da ativa do ORC;
- 12.3.7.4. Declaração de não utilizar trabalho degradante ou forçado;
- 12.3.7.5. Declaração de cumprimento da reserva de cargo para deficiente e de acessibilidade; e
- 12.3.7.6. Declaração de observância do limite de contratação com a Administração Pública.

12.4. Documentação de licitantes reunidos em consórcio:

12.4.1.A documentação de cada pessoa jurídica que estejam reunidas em consórcio, nos termos das disposições deste Edital, deverá ser apresentada pela empresa responsável pelo consórcio, quando solicitada pelo Pregoeiro, correspondendo a:

12.4.1.1.Comprovação da existência de compromisso público ou particular de constituição de consórcio, subscrito pelos consorciados, com indicação da empresa líder do consórcio, que será responsável por sua representação perante o ORC;

12.4.1.2.Documentos de habilitação exigidos neste instrumento, por parte de cada consorciado, com admissão, quando for o caso, para efeito de habilitação técnica, do somatório dos quantitativos de cada consorciado e, para efeito de habilitação econômico-financeira, do somatório dos valores de cada consorciado:

12.4.1.2.1.Será estabelecido para o consórcio acréscimo de 30% (trinta por cento) sobre o valor exigido de licitante individual para a habilitação econômico-financeira. O referido acréscimo não se aplica aos consórcios compostos, em sua totalidade, de microempresas e pequenas empresas, assim definidas em lei.

12.5.Os documentos exigidos para habilitação serão enviados por meio do sistema, em formato digital, no prazo de 24 (vinte e quatro) horas, contado da solicitação do Pregoeiro, prorrogável por igual período, nas seguintes situações:

12.5.1.Por solicitação do licitante, mediante justificativa aceita pelo Pregoeiro; ou

12.5.2.De ofício, a critério do Pregoeiro, quando constatado que o prazo estabelecido não é suficiente para o envio dos documentos exigidos.

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

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

12.7.A verificação pelo Pregoeiro, em sítios eletrônicos oficiais de órgãos e entidades emissores de certidões constitui meio legal de prova, para fins de habilitação.

12.8.Encerrado o prazo para envio da documentação de habilitação exigida neste certame, poderá ser admitida, mediante decisão fundamentada do Pregoeiro, a apresentação de novos documentos de habilitação ou a complementação de informações acerca dos documentos já apresentados pelos licitantes, em até 24 (vinte e quatro) horas, para:

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

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

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

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

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

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

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

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

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

12.11.2.Na hipótese de haver alguma restrição relativa à regularidade fiscal e trabalhista quando da comprovação de que trata o subitem anterior, será assegurado prazo de cinco dias úteis, prorrogável por

igual período, para a regularização da documentação, a realização do pagamento ou parcelamento do débito e a emissão de eventuais certidões negativas ou positivas com efeito de certidão negativa;

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

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

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

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

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

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

12.13.1. Se o licitante for a matriz, todos os documentos deverão estar em nome da matriz, e se o licitante for a filial, todos os documentos deverão estar em nome da filial, exceto aqueles que, pela própria natureza, comprovadamente, forem emitidos somente em nome da matriz.

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

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

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

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

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

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

13.0. DO ENCAMINHAMENTO DA PROPOSTA VENCEDORA

13.1. A proposta final do licitante declarado vencedor - **proposta atualizada** - deverá ser encaminhada no prazo de 24 (vinte e quatro) 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, quando for o caso, sem emendas, rasuras, entrelinhas ou ressalvas; datada e assinada pelo licitante ou seu representante legal, com indicação: do valor global da proposta; do prazo de entrega; das condições de pagamento; e da sua validade;

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

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

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

13.2.1. Falta de dígitos: serão 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:

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

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

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

14.0.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 o término do julgamento das propostas e do ato de habilitação ou inabilitação, em campo próprio do sistema eletrônico, manifestar sua intenção de recorrer.

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

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

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

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

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

14.5.1.Em campo próprio do sistema eletrônico.

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

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

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

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

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

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

15.0.DA HOMOLOGAÇÃO

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

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

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

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

15.2.4.Adjudicar o objeto e homologar a licitação.

16.0.DO CONTRATO

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

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

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

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

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

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

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

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

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

17.0.DA ATA DE REGISTRO DE PREÇOS

17.1.Formalização e Cadastro de Reserva:

17.1.1.Após a homologação do certame, serão registrados na Ata de Registro de Preços, os preços e os quantitativos do adjudicatário, observado o disposto neste Edital; e será incluído na referida ata, na forma de anexo, o registro:

17.1.1.1.Dos licitantes que aceitarem cotar o objeto com preço igual ao do adjudicatário, observada a classificação na licitação; e

17.1.1.2.Dos licitantes que mantiverem sua proposta original.

17.1.2.Será respeitada, nas contratações, a ordem de classificação dos licitantes registrados:

17.1.2.1.A apresentação de novas propostas na forma deste subitem não prejudicará o resultado do certame em relação ao licitante mais bem classificado;

17.1.2.2.Para fins da ordem de classificação, os licitantes que aceitarem cotar o objeto com preço igual ao do adjudicatário antecederão aqueles que mantiverem sua proposta original.

17.1.3.A habilitação dos licitantes que comporão o Cadastro de Reserva será efetuada quando houver necessidade de contratação dos licitantes remanescentes, nas seguintes hipóteses:

17.1.3.1.Quando o licitante vencedor não assinar a Ata de Registro de Preços no prazo e nas condições estabelecidos neste Edital; ou

17.1.3.2.Quando houver o cancelamento do registro do fornecedor ou do registro de preços, nas hipóteses previstas neste Edital.

17.1.4.Na hipótese de nenhum dos licitantes que aceitaram cotar o objeto com preço igual ao do adjudicatário concordar com a contratação nos termos em igual prazo e nas condições propostas pelo primeiro classificado, a Administração, observados o valor estimado e a sua eventual atualização na forma prevista neste Edital, poderá:

17.1.4.1.Convocar os licitantes que mantiveram sua proposta original para negociação, na ordem de classificação, com vistas à obtenção de preço melhor, mesmo que acima do preço do adjudicatário; ou

17.1.4.2.Adjudicar e firmar a contratação nas condições ofertadas pelos licitantes remanescentes, observada a ordem de classificação, quando frustrada a negociação de melhor condição.

17.2.Assinatura:

17.2.1.Homologado o resultado da licitação, o licitante mais bem classificado terá o prazo de 05 (cinco) dias consecutivos, contados a partir da data de sua convocação, para assinar a Ata de Registro de Preços, cujo prazo de validade encontra-se nela fixado, sob pena de decadência do direito à contratação, sem prejuízo das sanções previstas na Lei 14.133/21.

17.2.2.O prazo de convocação poderá ser prorrogado uma vez, por igual período, mediante solicitação do licitante mais bem classificado convocado, desde que:

17.2.2.1.A solicitação seja devidamente justificada e apresentada dentro do prazo; e

17.2.2.2.A justificativa apresentada seja aceita pela Administração.

17.2.3.Serão formalizadas tantas Atas de Registro de Preços quantas forem necessárias para o registro de todos os itens constantes no Termo de Referência - Anexo I deste instrumento, devidamente homologados, com a indicação do licitante vencedor, a descrição do correspondente item, a respectiva quantidade, preço registrado e demais condições.

17.2.4.O preço registrado, com a indicação do fornecedor, será divulgado no Portal Nacional de Contratações Públicas PNCP e disponibilizado durante a vigência da Ata de Registro de Preços.

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

17.2.6.Na hipótese de o convocado não assinar a Ata de Registro de Preços no prazo e nas condições estabelecidas, fica facultado à Administração convocar os licitantes remanescentes do Cadastro de Reserva, na ordem de classificação, para fazê-lo em igual prazo e nas condições propostas pelo primeiro classificado.

17.3.Vigência:

17.3.1.O prazo de vigência da Ata de Registro de Preços será de um ano, contado do primeiro dia útil subsequente à data de divulgação no Portal Nacional de Contratações Públicas PNCP, e poderá ser prorrogado por igual período, desde que comprovado que o preço é vantajoso:

17.3.1.1.Em caso de prorrogação da Ata de Registro de Preços, poderá ser renovado o quantitativo originalmente registrado.

17.3.2.O prazo de vigência do correspondente contrato será determinado: 12 (doze) meses, considerado da data de sua assinatura; podendo ser prorrogado, nas hipóteses e nos termos dos Arts. 105 a 114, da Lei 14.133/21.

17.4.Vedação a acréscimos de quantitativos:

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

17.5.Controle e gerenciamento:

17.5.1.O controle e o gerenciamento das Atas de Registro de Preços serão realizados por meio de procedimentos de gestão de atas, quanto a:

17.5.1.1.Os quantitativos e os saldos; e

17.5.1.2.As solicitações de adesão.

17.6.Alteração ou atualização dos preços registrados:

17.6.1.Os preços registrados poderão ser alterados ou atualizados em decorrência de eventual redução dos preços praticados no mercado ou de fato que eleve o custo do bem registrado, nas seguintes situações:

17.6.1.1.Em caso de criação, alteração ou extinção de quaisquer tributos ou encargos legais ou superveniência de disposições legais, com comprovada repercussão sobre os preços registrados;

17.6.1.2.Em caso de força maior, caso fortuito ou fato do príncipe ou em decorrência de fatos imprevisíveis ou previsíveis de consequências incalculáveis, que inviabilizem a execução da ata tal como pactuada, nos termos do disposto na alínea "d" do inciso II do caput do Art. 124, da Lei 14.133/21; ou

17.6.1.3.Na hipótese de reajustamento sobre os preços registrados, prevista neste instrumento, nos termos do disposto na Lei 14.133/21.

17.7.Negociação de preços registrados:

17.7.1.Na hipótese de o preço registrado tornar-se superior ao preço praticado no mercado, por motivo superveniente, o órgão gerenciador convocará o fornecedor para negociar a redução do preço registrado:

17.7.1.1.Caso não aceite reduzir seu preço aos valores praticados pelo mercado, o fornecedor será liberado do compromisso assumido quanto ao item registrado, sem aplicação de penalidades administrativas;

17.7.1.2.Na hipótese prevista no subitem anterior, o gerenciador convocará os fornecedores do cadastro de reserva, na ordem de classificação, para verificar se aceitam reduzir seus preços aos valores de mercado, observado o disposto neste instrumento;

17.7.1.3.Se não obtiver êxito nas negociações, o órgão gerenciador procederá ao cancelamento da Ata de Registro de Preços, nos termos do disposto neste instrumento, e adotará as medidas cabíveis para a obtenção de contratação mais vantajosa;

17.7.1.4.Na hipótese de redução do preço registrado, o órgão gerenciador comunicará aos órgãos e às entidades que tiverem firmado contratos decorrentes da Ata de Registro de Preços, para que avaliem a conveniência e a oportunidade de diligenciar negociação com vistas à alteração contratual, observado o disposto neste instrumento.

17.7.2.Na hipótese de o preço de mercado tornar-se superior ao preço registrado e o fornecedor não poder cumprir as obrigações estabelecidas na ata, será facultado ao fornecedor requerer ao gerenciador a alteração do preço registrado, mediante comprovação de fato superveniente que o impossibilite de cumprir o compromisso:

17.7.2.1.Para fins do disposto no subitem anterior, o fornecedor encaminhará, juntamente com o pedido de alteração, a documentação comprobatória ou a planilha de custos que demonstre a inviabilidade do preço registrado em relação às condições inicialmente pactuadas. Na hipótese de comprovação dessa ocorrência, o órgão gerenciador atualizará o preço registrado, de acordo com a realidade dos valores praticados pelo mercado;

17.7.2.2.Na hipótese de não comprovação da existência de fato superveniente que inviabilize o preço registrado, o pedido será indeferido pelo gerenciador e o fornecedor deverá cumprir as obrigações estabelecidas na ata, sob pena de cancelamento do seu registro, nos termos do disposto neste instrumento, sem prejuízo da aplicação das sanções previstas na Lei 14.133/21, e na legislação aplicável;

17.7.2.3.Na hipótese de cancelamento do registro do fornecedor, nos termos do disposto no subitem anterior, o gerenciador convocará os fornecedores do cadastro de reserva, na ordem de classificação, para verificar se aceitam manter seus preços registrados, observado o disposto neste instrumento;

17.7.2.4.Se não obtiver êxito nas negociações, o órgão gerenciador procederá ao cancelamento da Ata de Registro de Preços, nos termos do disposto neste instrumento, e adotará as medidas cabíveis para a obtenção da contratação mais vantajosa;

17.7.2.5.O órgão gerenciador comunicará aos órgãos e às entidades que tiverem firmado contratos decorrentes da Ata de Registro de Preços sobre a efetiva alteração do preço registrado, para que avaliem a necessidade de alteração contratual, observado o disposto neste instrumento.

18.0.DO CANCELAMENTO DO REGISTRO DO FORNECEDOR E DO PREÇO REGISTRADO

18.1.Cancelamento do registro do fornecedor:

18.1.1.O registro do fornecedor será cancelado pelo órgão gerenciador, quando o fornecedor:

18.1.1.1.Descumprir as condições da ata de registro de preços sem motivo justificado;

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

18.1.1.3.Não aceitar manter seu preço registrado, na hipótese prevista neste instrumento; ou

18.1.1.4.Sofrer sanção prevista nos Incisos III ou IV, do caput do Art. 156, da Lei 14.133/21. Nessa hipótese, caso a penalidade aplicada ao fornecedor não ultrapasse o prazo de vigência da Ata de Registro de Preços, o órgão gerenciador poderá, mediante decisão fundamentada, decidir pela manutenção do registro de preços, vedadas novas contratações derivadas da ata enquanto perdurarem os efeitos da sanção.

18.1.2.O cancelamento do registro nas hipóteses previstas neste item será formalizado por despacho do órgão gerenciador, garantidos os princípios do contraditório e da ampla defesa.

18.1.3.Na hipótese de cancelamento do registro do fornecedor, o órgão gerenciador poderá convocar os licitantes que compõem o cadastro de reserva, observada a ordem de classificação.

18.2.Cancelamento dos preços registrados:

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

18.2.1.1.Por razão de interesse público;

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

18.2.1.3.Se não houver êxito nas negociações, nos termos do disposto neste instrumento.

19.0.DA CONTRATAÇÃO COM FORNECEDOR REGISTRADO

19.1.Formalização:

19.1.1.A contratação com o fornecedor registrado na ata será formalizada pelo órgão ou pela entidade interessada por meio de instrumento hábil, na forma definida neste Edital, conforme as disposições constantes do Art. 95, da Lei 14.133/21.

19.1.2.O instrumento de que trata o subitem anterior, será assinado no prazo de validade da Ata de Registro de Preços.

19.2.Alteração do contrato:

19.2.1.O contrato eventualmente decorrente da ata poderá ser alterado, observado o disposto no Art. 124, da Lei 14.133/21.

19.3.Vigência do contrato:

19.3.1.A vigência do respectivo contrato será a estabelecida neste Edital, observadas as disposições do Art. 105, da Lei 14.133/21.

20.0.DO GERENCIAMENTO DO SISTEMA

20.1.Competências:

20.1.1.A administração e os atos de controle da Ata de Registro de Preços, decorrentes do presente certame, serão do ORC, através do Departamento de Compras, atuando como órgão gerenciador do sistema de registro de preços, ao qual compete, em especial:

20.1.1.1.Gerenciar a Ata de Registro de Preços;

20.1.1.2.Conduzir as negociações para alteração ou atualização dos preços registrados; e

20.1.1.3.Aplicar, garantidos os princípios da ampla defesa e do contraditório, as penalidades decorrentes de infrações no procedimento deste certame.

21.0.DO ÓRGÃO OU DA ENTIDADE PARTICIPANTE

21.1.Competências:

21.1.1.O órgão ou a entidade participante é responsável por manifestar seu interesse em participar do registro de preços, ao qual compete, em especial:

21.1.1.1.Tomar conhecimento da Ata de Registro de Preços, inclusive de eventuais alterações, para o correto cumprimento de suas disposições;

21.1.1.2.Assegurar-se, quando do uso da Ata de Registro de Preços, de que a contratação a ser realizada atenda aos seus interesses, sobretudo quanto aos valores praticados;

21.1.1.3.Zelar pelos atos relativos ao cumprimento das obrigações assumidas pelo fornecedor e pela aplicação de eventuais penalidades decorrentes do descumprimento do pactuado na Ata de Registro de Preços ou de obrigações contratuais; e

21.1.1.4.Prestar as informações solicitadas pelo órgão gerenciador do sistema de registro de preços quanto à contratação e à execução da demanda destinada ao seu órgão ou à sua entidade.

22.0.DOS USUÁRIOS DA ATA DE REGISTRO DE PREÇOS

22.1.A Ata de Registro de Preços, durante sua vigência, poderá ser utilizada:

22.1.1.Pelo ORC, que também é o órgão gerenciador responsável pela administração e controle da Ata de Registro de Preços, representada pela sua estrutura organizacional definida no respectivo orçamento programa.

22.1.2.Por órgãos ou entidades da Administração Pública não participantes do presente certame, atendidos os requisitos deste instrumento convocatório, que fizerem adesão à Ata de Registro de Preços, mediante a anuência do órgão gerenciador.

22.2.O usuário da ata, sempre que desejar efetivar a contratação do objeto registrado, fará através de solicitação ao gerenciador do sistema de registro de preços, mediante processo regular.

23.0.DA UTILIZAÇÃO DA ATA DE REGISTRO DE PREÇOS POR ÓRGÃO OU ENTIDADE NÃO PARTICIPANTE

23.1.Regra geral:

23.1.1.Durante a vigência da ata, os órgãos e as entidades da Administração Pública federal, estadual, distrital e municipal que não participaram do procedimento de Intenção de Registro de Preços IRP, poderão aderir à Ata de Registro de Preços na condição de não participantes, observados os seguintes requisitos:

23.1.1.1.Apresentação de justificativa da vantagem da adesão, inclusive em situações de provável desabastecimento ou de descontinuidade de serviço público;

23.1.1.2.Demonstração da compatibilidade dos valores registrados com os valores praticados pelo mercado, na forma prevista no Art. 23, da Lei 14.133/21; e

23.1.1.3.Consulta e aceitação prévias do órgão ou da entidade gerenciadora e do fornecedor.

23.1.2.A autorização do órgão ou da entidade gerenciadora apenas será realizada após a aceitação da adesão pelo fornecedor.

23.1.3.Após a autorização do órgão ou da entidade gerenciadora, o órgão ou a entidade não participante efetivará a aquisição ou a contratação solicitada em até noventa dias, observado o prazo de vigência da ata.

23.1.4.O prazo previsto no subitem anterior poderá ser prorrogado excepcionalmente, mediante solicitação do órgão ou da entidade não participante aceita pelo órgão ou pela entidade gerenciadora, desde que respeitado o limite temporal de vigência da ata de registro de preços.

23.1.5.O órgão ou a entidade poderá aderir a item da ata de registro de preços da qual seja integrante, na qualidade de não participante, para aqueles itens para os quais não tenha quantitativo registrado, observados os requisitos previstos neste instrumento.

23.1.6.A faculdade de aderir à ata de registro de preços na condição de não participante poderá ser exercida:

23.1.6.1.Por órgãos e entidades da Administração Pública federal, estadual, distrital e municipal, relativamente a ata de registro de preços de órgão ou entidade gerenciadora federal, estadual ou distrital; ou

23.1.6.2.Por órgãos e entidades da Administração Pública municipal, relativamente a ata de registro de preços de órgão ou entidade gerenciadora municipal, desde que o sistema de registro de preços tenha sido formalizado mediante licitação.

23.1.7.É vedada aos órgãos e às entidades da Administração Pública federal a adesão a ata de registro de preços gerenciada por órgão ou entidade estadual, distrital ou municipal.

23.2.Limites para as adesões:

23.2.1.Serão observadas as seguintes regras de controle para a adesão à Ata de Registro de Preços de que trata este instrumento:

23.2.1.1.As aquisições ou as contratações adicionais não poderão exceder, por órgão ou entidade, a cinquenta por cento dos quantitativos dos itens do instrumento convocatório registrados na Ata de Registro de Preços para o órgão gerenciador; e

23.2.1.2.O quantitativo decorrente das adesões não poderá exceder, na totalidade, ao dobro do quantitativo de cada item registrado na Ata de Registro de Preços para o órgão gerenciador, independentemente do número de órgãos ou entidades não participantes que aderirem à Ata de Registro de Preços.

24.0.DO REAJUSTAMENTO EM SENTIDO ESTRITO - REAJUSTE

24.1.Os preços inicialmente contratados são fixos e irajustáveis no prazo de um ano contado da data do orçamento estimado, em 27/01/2026.

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

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

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

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

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

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

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

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

25.0. DA COMPROVAÇÃO DE EXECUÇÃO E RECEBIMENTO DO OBJETO

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

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

26.0. DAS OBRIGAÇÕES DO CONTRATANTE E DO CONTRATADO

26.1. Obrigações do Contratante:

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

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

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

26.1.4. Outras obrigações estabelecidas e relacionadas na Minuta do Contrato - Anexo V.

26.2. Obrigações do Contratado:

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

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

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

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

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

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

26.2.7. Outras obrigações estabelecidas e relacionadas na Minuta do Contrato - Anexo V.

27.0. DO PAGAMENTO

27.1. O pagamento será realizado mediante processo regular e em observância às normas e procedimentos adotados pelo ORC, bem como as disposições dos Arts. 141 a 146 da Lei 14.133/21; da seguinte maneira: Para ocorrer no prazo de trinta dias, contados do período de adimplemento.

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

27.3. 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.

27.4. 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.

28.0. DAS INFRAÇÕES ADMINISTRATIVAS E SANÇÕES

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

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

29.0. DAS OBRIGAÇÕES PERTINENTES À LGPD

29.1. 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.

29.2.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.

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

29.4.Outras obrigações estabelecidas e relacionadas na Minuta do Contrato - Anexo V.

30.0.DAS DISPOSIÇÕES GERAIS

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

30.2.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.

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

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

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

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

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

30.8.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.

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

30.10.O Edital e seus anexos também estão disponibilizados na íntegra no endereço eletrônico: www.portaldecompraspublicas.com.br; no Portal Nacional de Contratações Públicas PNCP; e poderão ser lidos, e quando for o caso obtidos, mediante processo regular e observados os procedimentos definidos pelo ORC, no endereço: José Belarmino, 160 – Centro – Coité do Nóia – AL, nos horários normais de expediente: das 08:00 as 12:00 horas; mesmo endereço e horário nos quais os autos do processo administrativo permanecerão com vista franqueada aos interessados.

30.11.Para dirimir eventuais controvérsias decorrentes deste certame, excluído qualquer outro, o foro competente é o da Taquarana, Estado de Alagoas.

Coité do Nóia - AL, 30 de Janeiro de 2026.

WEULLER DOUGLAS DE ALMEIDA MARTINS
Pregoeiro Oficial



ESTADO DE ALAGOAS
MUNICÍPIO DE COITÉ DO NÓIA
SECRETARIA MUNICIPAL DE EDUCAÇÃO

TERMO DE REFERÊNCIA

1. CONDIÇÕES GERAIS DA CONTRATAÇÃO

1.1. *Registro de preços para futura e eventual aquisição de gêneros alimentícios para a Alimentação Escolar dos alunos matriculados no Ensino Fundamental, Pré-Escola, Creche, EJA e AEE da Rede Municipal de Ensino de Coité do Nôia/AL, nos termos da tabela abaixo, conforme condições e exigências estabelecidas neste instrumento.*

ITEM	DESCRIÇÃO DOS ALIMENTOS 2026	TOTAL GERAL
	GÊNEROS DIVERSOS	
1	AÇAFRÃO (CÚRCUMA) - em pó, homogêneo, possuir um sabor forte e característico, cor amarelada (devido à curcumina). Sem presença de umidade e material estranho à sua composição que comprometem a qualidade do produto. Na embalagem deve conter o nome do produto e fabricante, data de fabricação e validade. O produto deve ser embalado em sacos plásticos transparente, atóxico, incolor, resistente e hermeticamente fechado contendo 100g.	532
2	AÇÚCAR CRISTAL - Sacarose obtida a partir do caldo de cana-de-açúcar. Cristal, branco, aspecto granuloso médio, isento fragmentos estranhos. Embalagem primária com peso líquido de 1 kg. Devem constar claramente as seguintes informações: Fabricante com respectivos contatos de serviço ao consumidor, ingredientes, data de fabricação, lote, validade e informações nutricionais.	1299



ESTADO DE ALAGOAS
MUNICÍPIO DE COITÉ DO NÓIA
SECRETARIA MUNICIPAL DE EDUCAÇÃO

3	<p>ADOÇANTE EM PÓ STEVIA 100% NATURAL – Produto de alto poder adoçante, stevia em pó, 100% natural, extraído da planta e destinado a portadores de DM. Pó fino, branco, com dióxido de silício, edulcorantes naturais glicosídeos de steviol, conservantes, acidulante. Isento dos seguintes adoçantes: aspartame, ciclamato, sacarina, acesulfame-k e açúcares. Isento/zero lactose e calorias. A caixa deverá no mínimo o peso de 40 g com 50 sachês de adoçante. A embalagem deverá conter os dados de identificação do fabricante, informação nutricional, nutrientes, lote, data de validade, peso do produto em local visível no rótulo.</p>	61
4	<p>ALHO IN NATURA - Produto selecionado. Deve apresentar características bem definidas, bem formadas; livres de danos fisiológicos pragas, doenças e emboloramento. Embalagem primária deve ser plástica ou em forma de rede, com peso líquido de 500g. Produtos em desconformidade qualitativa e, de acordo com o descrito no termo de referência, SERÃO RECUSADOS.</p>	232
5	<p>AMIDO DE MILHO – Embalagem primária saco de plásticos ou sacos papel revestido por caixa de papelão de 200g.</p>	337
6	<p>ARROZ INTEGRAL – Classe: longo fino; tipo 1. O produto deve apresentar grãos sãos e inteiros. Embalagem primária com peso líquido de 1 kg. Devem constar claramente as seguintes informações: Todas as informações do fabricante com respectivos contatos de serviço ao consumidor, ingredientes, data de fabricação, lote, validade e informações nutricionais.</p>	218
7	<p>ARROZ PARBOILIZADO – Classe: longo fino; tipo 1. O produto deve apresentar grãos sãos e inteiros. Embalagem primária com peso líquido de 1 kg. Devem constar claramente as seguintes informações: Todas as informações do fabricante com respectivos contatos de serviço ao consumidor, ingredientes, data de fabricação, lote, validade e informações nutricionais.</p>	4388



ESTADO DE ALAGOAS
MUNICÍPIO DE COITÉ DO NÓIA
SECRETARIA MUNICIPAL DE EDUCAÇÃO

8	<p>ARROZ POLIDO – Classe: longo fino; Tipo 1. O produto deve apresentar grãos sãos e inteiros. Embalagem primária com peso líquido de 1 kg. Devem constar claramente as seguintes informações: Todas as informações do fabricante com respectivos contatos de serviço ao consumidor, ingredientes, data de fabricação, lote, validade e informações nutricionais.</p>	1670
9	<p>AVEIA EM FLOCOS FINOS -Produto sem aditivos, cozimento e flocagem dentro das boas práticas, caixa de papelão do próprio fabricante, contendo um saco flexível e transparente com 170g de aveia, vedado hermeticamente.</p>	328
10	<p>AZEITE DE OLIVA EXTRA VIRGEM - acondicionado em embalagem de vidro, cor âmbar, acidez máxima de 0,5%, sabor característico, com bico dosador, conforme especificação da Instrução Normativa nº1 de 2012 do Ministério da Agricultura, Pecuária e Abastecimento. <i>A embalagem deve conter identificação, procedência, informação nutricional, número do lote, data de validade e estar isenta de sujidades. Embalagem de 500ml.</i></p>	193
11	<p>BEBIDA LÁCTEA SABOR MORANGO - Leite parcialmente desnatado e/ou leite reconstituído parcialmente desnatado, preparado de morango (xarope de açúcar, água, amido modificado, polpa de morango, soro de leite em pó, corante natural carmim, conservante sorbato de potássio e aroma idêntico ao natural de morango) e fermentos lácteos. Embalagem primária própria, com peso líquido máximo de 900g, transparente, atóxica. Devem constar claramente as seguintes informações: Registro no Ministério da Agricultura, Pecuária e Abastecimento (MAPA), apresentar SIF/Dipoa, ingredientes, data de fabricação, lote, validade e informações nutricionais. Condições de transporte: DEVE SER TRANSPORTADA EM VEÍCULOS REFRIGERADOS. O produto deve ser transportado em condições que evitem riscos de contaminação e/ou deterioração. A temperatura do produto deve estar variando entre 0 °C e 5</p>	1575



ESTADO DE ALAGOAS
MUNICÍPIO DE COITÉ DO NÓRIA
SECRETARIA MUNICIPAL DE EDUCAÇÃO

	°C (TEMPERATURA DE RESFRIAMENTO), de acordo com as diversas legislações vigentes para alimentos. Produtos em desconformidade qualitativa e, de acordo com o descrito no termo de referência, SERÃO RECUSADOS.	
12	BISCOITO DOCE TIPO MAIZENA – Farinha enriquecida com ferro e ácido fólico, açúcar, gordura vegetal, açúcar invertido, soro de leite em pó, amido, sal, fermentos químicos (bicarbonato de sódio, bicarbonato de amônio, pirofosfato ácido de sódio, emulsificante lecitina de soja, aromatizante e melhorador de farinha metabissulfito de sódio). Embalagem primária com peso líquido de 350 a 400g. Devem constar claramente as seguintes informações: Todas as informações do fabricante com respectivos contatos de serviço ao consumidor, ingredientes, data de fabricação, lote, validade e informações nutricionais.	435
13	BISCOITO DOCE TIPO ROSQUINHA SABOR LEITE – Farinha de trigo enriquecida com ferro e ácido fólico, açúcar, gordura vegetal hidrogenada, amido, açúcar invertido, soro de leite, sal e aromatizante. Fermentos químicos: bicarbonato de amônio e sódio. Estabilizante lecitina de soja. Embalagem primária com peso líquido de 300 a 350g. Devem constar claramente as seguintes informações: Todas as informações do fabricante com respectivos contatos de serviço ao consumidor, ingredientes, data de fabricação, lote, validade e informações nutricionais.	462
14	BISCOITO DOCE TIPO ROSQUINHA SABOR CHOCOLATE – Farinha de trigo enriquecida com ferro e ácido fólico, açúcar, gorduravegetalhidrogenada, amido, açúcar invertido, cacau em pó, sal e aromatizante. Fermentos químicos: bicarbonato de amônio e sódio. Estabilizante lecitina de soja. Embalagem primária com peso líquido de 300 a 350g. Devem constar claramente as seguintes informações: Todas as informações do fabricante com respectivos contatos de serviço ao consumidor, ingredientes, data de fabricação, lote, validade e	462



ESTADO DE ALAGOAS
MUNICÍPIO DE COITÉ DO NÓIA
SECRETARIA MUNICIPAL DE EDUCAÇÃO

	informações nutricionais.	
15	BISCOITO SALGADO TIPO CREAM CRACKER -Farinha de trigo enriquecida com ferro e ácido fólico, gordura vegetal, extrato de malte, amido, açúcar, soro de leite em pó, sal, fermento químico bicarbonato de sódio, emulsificante lecitina de soja e aromatizante. Embalagem primária com peso líquido de 400g. Devem constar claramente as seguintes informações: Todas as informações do fabricante com respectivos contatos de serviço ao consumidor, ingredientes, data de fabricação, lote, validade e informações nutricionais.	1191
16	BISCOITO SALGADO CREAM CRACKER INTEGRAL – Tipo Integral, composição básica: Farinha de trigo enriquecida com ferro e ácido fólico, gordura vegetal, farelo de trigo, farinha de rosca, soro de leite, açúcar, sal, estabilizante: lecitina de soja (INS 322), fermentos químicos: bicarbonato de sódio (INS 500ii) e bicarbonato de amônio (INS 503ii) e melhoradores de farinha: protease (INS 11011) e alfa-amilase (INS 1100). Embalagem de saco plástico atóxico transparente, fina com fita marcadora de abertura. pesando 400g cada, e suas condições deverão estar de acordo com as normas técnicas.	188
17	CAFÉ EM PÓ – 100% Café-torrado e moído, procedente de grãos são limpos e isentos de impurezas. Embalagem primária aluminizada, com selo de pureza, ABIC, sem vácuo, com peso líquido de 250g. Devem constar claramente as seguintes informações: Todas as informações do fabricante com respectivos contatos de serviço ao consumidor, ingredientes, data de fabricação, lote, validade e informações nutricionais. Produtos em desconformidade qualitativa e, de acordo com o descrito no termo de referência, SERÃO RECUSADOS.	409
18	CHIMICHURRI - tempero tipo chimichurri desidratado (salsa, orégano, cebola, alho, pimenta vermelha, pimentão e sal, embalagem plástica resistente e transparente, rotulagem contendo informações dos ingredientes, composição nutricional, data de fabricação e prazo de	2867



ESTADO DE ALAGOAS
MUNICÍPIO DE COITÉ DO NÓIA
SECRETARIA MUNICIPAL DE EDUCAÇÃO

	validade. <i>Embalagem contendo de 10 a 12 g.</i>	
19	CACAU EM PÓ 100% - a base de cacau em pó solúvel, sem açúcar. Embalagem contendo informações em relação ao lote, informação nutricional, ingredientes, de acordo com as Normas e/ou Resoluções da ANVISA/MS. Embalagem em caixa de 200g.	286
20	COLORAU – urucum e sal Embalagem primária com peso líquido de 100g. Devem constar claramente as seguintes informações: Todas as informações do fabricante com respectivos contatos de serviço ao consumidor, ingredientes, data de fabricação, lote, validade e informações nutricionais.	1324
21	EXTRATO DE TOMATE –(Tomate, açúcar e sal). Embalagem primária TETRA PAK ou sachê com peso líquido de 300g. Devem constar claramente as seguintes informações: Todas as informações do fabricante com respectivos contatos de serviço ao consumidor, ingredientes, data de fabricação, lote, validade e informações nutricionais. Produtos em desconformidade qualitativa e, de acordo com o descrito no termo de referência, SERÃO RECUSADOS.	2488
22	FARINHA DE ARROZ - 100% grãos de arroz moídos. Não contém glúten. Deverá estar em perfeito estado de conservação. Não poderá está úmida, fermentada ou rançosa, nem apresentar grumos, resíduos ou impurezas. Embalagem atóxica, deve estar intacta, acondicionadas em pacotes de 1 Kg, com especificações do produto, informações do fabricante, prazo de validade e lote.	210
23	FARINHA DE AVEIA - farináceo produzido a partir da trituração da aveia. Isento de mofo, livre de parasitas e substâncias nocivas. Não poderá está úmida, fermentada ou rançosa. A rotulagem na embalagem devera conter os dados de identificação e procedência do fabricante, informação nutricional, ingredientes, lote, data de validade e peso do produto em local visível. Embalagem primaria de plástico transparente resistente	608



ESTADO DE ALAGOAS
MUNICÍPIO DE COITÉ DO NÓIA
SECRETARIA MUNICIPAL DE EDUCAÇÃO

	hermeticamente selado. Embalagem secundária de papelão com no mínimo 150g. Informação para os alérgicos.	
24	FARINHA DE TRIGO - Produto obtido a partir de grãos do cereal trigo desgerminados, sãos e limpos, isentos de matéria terrosa e em perfeito estado de conservação. Enriquecida com ferro e ácido fólico. Com aspecto de pó fino, cor branca, não poderá estar úmida, fermentada ou rançosa. Embalagem: Originária do próprio fabricante, acondicionada em embalagem plástica transparente de 1 kg, atóxico, flexível e resistente, devendo ser lacrado com seladora e não apresentar nenhum sinal de violação.	402
25	FEIJÃO FRADINHO - tipo 1, novo grão inteiros, aspecto brilhoso, liso, isento de matéria terrosa, pedras ou corpos estranhos, fungos ou parasitas e livre de umidade. EMBALAGEM: polietileno transparente original com 1 kg, com dados de identificação do produto, marca do fabricante, prazo de validade, peso líquido e atender as Normas e/ou Resoluções vigentes da ANVISA.	51
26	FEIJÃO PRETO tipo 1 - embalados em saco de polietileno transparente. A embalagem original deveser identificada, com rótulo contendo todas as informações do produto de acordo com a legislação vigente. Embalagem com 1 kg	455
27	FERMENTO BIOLÓGICO - Fermento biológico seco (<i>Saccharomyces cerevisiae</i> meven) e emulsificante mono esterado de sorbitana. Embalagem: Sachê com 10g.	1581
28	FERMENTO QUÍMICO - Ingredientes: Amido de milho (<i>Streptomyces viridochromogenes</i> , <i>Bacillus thuringiensis</i> , <i>Agrabacterium tumefaciens</i> , <i>Zea mays</i>), fostato monocalcico. Embalagem com 100g.	160
29	FLOCOS DE MILHO – Produto obtido pela moagem do grão de milho de 1ª qualidade, desgerminado ou não, devendo ser fabricadas a partir de matérias primas sãs e limpas isentas de terra e parasitos. Produto flocado, amarelo, livre de umidade, enriquecido com Ferro e Ácido fólico.	9671



ESTADO DE ALAGOAS
MUNICÍPIO DE COITÉ DO NÓIA
SECRETARIA MUNICIPAL DE EDUCAÇÃO

	Embalagem primária de polietileno transparente original de fábrica com peso líquido de 500g. Devem constar claramente as seguintes informações: Todas as informações do fabricante com respectivos contatos de serviço ao consumidor, ingredientes, data de fabricação, lote, validade e informações nutricionais.	
30	FORMULA INFANTIL DE PARTIDA PARA LACTANTES DE 0 À 6 MESES -Com proteína do soro do leite e caseína,gordura vegetal e lactea,lactose,prebiotico,vitaminas e sais minerais. Apresentação em lata com 800 g . A rotulagem deve atender a legislação vigente. PRODUTO DE REFERENCIA: NESTOGENO 1 OU APTAMIL 1	526
31	FORMULA INFANTIL DE PARTIDA PARA LACTANTES DE 6 À 12 MESES -Com proteína do soro do leite e caseína,gordura vegetal e lactea,lactose,prebiotico,vitaminas e sais minerais. Apresentação em lata com 800 g . A rotulagem deve atender a legislação vigente. PRODUTO DE REFERENCIA: NESTOGENO 2 OU APTAMIL 2	296
32	FORMULA INFANTIL DE PARTIDA PARA LACTANTES DE 0 À 6 MESES -que atenda as necessidades desta faixa etária com presença em sua composição de DHA, ARA e nucleotídeos. Apresentação em lata com 800 g . A rotulagem deve atender a legislação vigente. PRODUTO DE REFERENCIA: NAN COMFOR 1 OU APTAMIL PROFUTURA 1	99
33	FORMULA INFANTIL DE PARTIDA PARA LACTANTES DE 6 À 12 MESES -que atenda as necessidades desta faixa etária com presença em sua composição de DHA, ARA e nucleotídeos. Apresentação em lata com 800 g . A rotulagem deve atender a legislação vigente. PRODUTO DE REFERENCIA: NAN COMFOR 2 OU APTAMIL PROFUTURA 2	99
34	FORMULA INFANTIL ANTIREGURGIÇÃO PARA LACTANTES DE 0 À 12 MESES -que atenda as necessidades desta faixa etária com presença em sua composição de DHA, ARA e	296



ESTADO DE ALAGOAS
MUNICÍPIO DE COITÉ DO NÓIA
SECRETARIA MUNICIPAL DE EDUCAÇÃO

	nucleotídeos. Apresentação em lata com 400 g . A rotulagem deve atender a legislação vigente. PRODUTO DE REFERENCIA: NAN AR OU APTAMIL AR	
35	FORMULA INFANTIL DE PARTIDA À BASE DE SOJA PARA LACTANTES DE 0 À 12 MESES -que atenda as necessidades desta faixa etária. Apresentação em lata com 800 g . A rotulagem deve atender a legislação vigente. PRODUTO DE REFERENCIA: NAN SOJA OU APTAMIL SOJA	148
36	FORMULA INFANTIL PARA LACTANTES SEM LACTOSE -de seguimento para lactentes e crianças de primeira infância destinada a necessidades dietoterápicas específicas com restrição de lactose. Apresentação em lata com 800 g . A rotulagem deve atender a legislação vigente. PRODUTO DE REFERENCIA: NAN S.L OU APTAMIL SL	148
37	IOGURTE NATURAL INTEGRAL - Podendo conter apenas 2 ingredientes em sua composição (leite + fermento lacteo).Embalagem de polietileno com 160 a 180 g, contendo data de fabricação, lote, validade, e informações nutricionais. Registro no Ministério da Agricultura, Pecuária e Abastecimento (MAPA), apresentar SIF/Dipoa	986
38	IOGURTE NATURAL INTEGRAL SEM LACTOSE - Podendo conter apenas 2 ingredientes em sua composição (leite + fermento lacteo).Embalagem de polietileno com 160 a 180 g, contendo data de fabricação, lote, validade, e informações nutricionais. Registro no Ministério da Agricultura, Pecuária e Abastecimento (MAPA), apresentar SIF/Dipoa	493
39	LEITE DE COCO - Leite de Coco, água, conservadores, acidulantes, espessantes, estabilizantes, emulsificantes, com características Branco leitoso, apresentando sabor e aroma próprio não rançoso. Embalagem primária com peso líquido de 500 ml. Devem constar claramente as seguintes informações: Todas as informações do fabricante com	630



ESTADO DE ALAGOAS
MUNICÍPIO DE COITÉ DO NÓIA
SECRETARIA MUNICIPAL DE EDUCAÇÃO

	respectivos contatos de serviço ao consumidor, ingredientes, data de fabricação, lote, validade e informações nutricionais. Produtos em desconformidade qualitativa e, de acordo com o descrito no termo de referência, SERÃO RECUSADOS.	
40	LEITE EM PÓ A BASE DE SOJA - Sem lactose. Mistura a base de proteína isolada de soja, óleo de palma, xarope de milho, açúcar, fosfato de cálcio, citrato de potássio, fosfato de potássio, sal, fosfato de magnésio, vitaminas e minerais. Embalagem em lata, com dados de identificação do produto, marca do fabricante, data de fabricação e prazo de validade .	233
41	LEITE EM PÓ INTEGRAL - Produto contendo: Leite em pó integral. Embalagem atóxica de 200g.O produto a ser entregue deverá estar identificado na embalagem, devendo constar rotulagem de acordo com a legislação vigente.	1012
42	LEITE EM PÓ DESNATADO - Produto contendo: Leite em pó integral. Embalagem atóxica de 200g.O produto a ser entregue deverá estar identificado na embalagem, devendo constar rotulagem de acordo com a legislação vigente.	255
43	LEITE EM PÓ INTEGRAL, SEM LACTOSE - enzima lactase, vitaminas (A, D e C) e minerais (ferro e zinco) e estabilizante trifosfato de sódio, monofosfato de sódio, difosfato de sódio e citrato de sódio, isento de lactose e glúten. Embalagem com 300g . O produto a ser entregue deverá estar identificado na embalagem, devendo constar rotulagem de acordo com a legislação vigente.	218
44	LEITE UHT INTEGRAL – Leite integral, estabilizantes: monofosfato de sódio, difosfato de sódio, trifosfato de sódio e citrato de sódio. Embalagem primária TETRA PAK com peso líquido de 1 litro. Devem constar claramente as seguintes informações: Registro no Ministério da Agricultura, Pecuária e Abastecimento (MAPA), apresentar SIF, ingredientes, data de fabricação, lote, validade e informações nutricionais.	2718



ESTADO DE ALAGOAS
MUNICÍPIO DE COITÉ DO NÓIA
SECRETARIA MUNICIPAL DE EDUCAÇÃO

45	LEITE UHT SEM LACTOSE - Leite semidesnatado, enzima lactase, estabilizantes: monofosfato de sódio, difosfato de sódio, trifosfato de sódio e citrato de sódio. Embalagem primária TETRA PAK com peso líquido de 1 litro. Devem constar claramente as seguintes informações: Registro no Ministério da Agricultura, Pecuária e Abastecimento (MAPA), apresentar SIF, ingredientes, data de fabricação, lote, validade e informações nutricionais.	203
46	MACARRÃO ESPAGUETE – Farinha de trigo comum enriquecida com ferro e ácido fólico. Embalagem primária com peso líquido de 400 a 500g. Devem constar claramente as seguintes informações: Todas as informações do fabricante com respectivos contatos de serviço ao consumidor, ingredientes, data de fabricação, lote, validade e informações nutricionais.	5010
47	MACARRÃO ESPAGUETE INTEGRAL – Farinha de trigo integral enriquecida com ferro e ácido fólico. Embalagem primária com peso líquido de 500g. Devem constar claramente as seguintes informações: Todas as informações do fabricante com respectivos contatos de serviço ao consumidor, ingredientes, data de fabricação, lote, validade e informações nutricionais. O produto deve apresentar prazo de validade mínimo de 6 (seis) meses na data da entrega.	334
48	MACARRÃO PARAFUSO - Farinha de trigo comum enriquecida com ferro e ácido fólico. Embalagem primária com peso líquido de 500g. Devem constar claramente as seguintes informações: Todas as informações do fabricante com respectivos contatos de serviço ao consumidor, ingredientes, data de fabricação, lote, validade e informações nutricionais.	3677
49	MACARRÃO PARAFUSO SEM GLUTEN - Massa alimentícia produzida a partir da farinha de arroz, corantes naturais curcuma, urucum e emulsificante, Sem glúten. Tempo de cozimento modo de preparo devem ser informados na embalagem e pode variar de 5 a 10 minutos. Isento de	326



ESTADO DE ALAGOAS
MUNICÍPIO DE COITÉ DO NÓIA
SECRETARIA MUNICIPAL DE EDUCAÇÃO

	qualquer substância nociva ou estranha. Embalagem primária com peso líquido de 500g. Devem constar claramente as seguintes informações: Todas as informações do fabricante com respectivos contatos de serviço ao consumidor, ingredientes, data de fabricação, lote, validade e informações nutricionais.	
50	MANTEIGA - com sal: embalagem em pote de 200g, de 1ª qualidade. Na embalagem deve conter informações como dados de identificação, data de fabricação e validade, lote, registro do Ministério da Agricultura SIF/DIPOA.	1115
51	MILHO VERDE - em conserva, sem adição de sal, açúcar ou conservantes . Produto preparado com milho com grãos íntegros e não quebradiços, pré cozidos, imersos ou não em líquido de cobertura apropriada, acondicionado em lata ou sachê com 170 a 280g. A embalagem deve conter identificação, procedência, informação nutricional, número do lote e data de validade.	2659
52	MILHO PARA MINGUZÁ – Grãos ou pedaços dos grãos de milho. Grupo misturada; Subgrupo despelucada; Classe amarelo. TIPO 1. Embalagem primária de polietileno transparente original de fábrica com peso líquido de 500g. Devem constar claramente as seguintes informações: Todas as informações do fabricante com respectivos contatos de serviço ao consumidor, ingredientes, data de fabricação, lote, validade e informações nutricionais.	827
53	MILHO PARA PIPOCA – Grãos de milho amarelo. TIPO 1. Embalagem primária de polietileno transparente original de fábrica com peso líquido de 500g. Devem constar claramente as seguintes informações: Todas as informações do fabricante com respectivos contatos de serviço ao consumidor, ingredientes, data de fabricação, lote, validade e informações nutricionais.	565
54	ÓLEO DE MILHO – Geneticamente modificado e dispor de substâncias antioxidantes. Deve conter vitamina E, ômega 6.	20



ESTADO DE ALAGOAS
MUNICÍPIO DE COITÉ DO NÓRIA
SECRETARIA MUNICIPAL DE EDUCAÇÃO

	Embalagem primária com peso líquido de 900 ml. Devem constar claramente as seguintes informações: Todas as informações do fabricante com respectivos contatos de serviço ao consumidor, ingredientes, data de fabricação, lote, validade e informações nutricionais.	
55	ÓLEO DE SOJA – Geneticamente modificado e dispor de substâncias antioxidantes. Deve conter vitamina E, ômega 3 e 6. Embalagem primária com peso líquido de 900 ml. Devem constar claramente as seguintes informações: Todas as informações do fabricante com respectivos contatos de serviço ao consumidor, ingredientes, data de fabricação, lote, validade e informações nutricionais.	601
56	PAO - Tipo FRANCES, TAMANHO GRANDE (50G), produzido de acordo com as normas de Boas Práticas de Fabricação. O produto deve estar embalado em sacos plásticos transparentes. Devem constar claramente as seguintes informações: Todas as informações do fabricante com respectivos contatos de serviço ao consumidor, ingredientes, data de fabricação, lote e validade. Produtos em desconformidade qualitativa e, de acordo com o descrito no termo de referência, SERÃO RECUSADOS.* Não deve ser embalados quentes.	9245
57	PÃO - Tipo HAMBURGUER, TAMANHO GRANDE (50G), produzido de acordo com as normas de Boas Práticas de Fabricação. O produto deve estar embalado em sacos plásticos transparentes. Devem constar claramente as seguintes informações: Todas as informações do fabricante com respectivos contatos de serviço ao consumidor, ingredientes, data de fabricação, lote e validade. <i>Produtos em desconformidade qualitativa e, de acordo com o descrito no termo de referência, SERÃO RECUSADOS. .* Não deve ser embalados quentes.</i>	9245
58	PÃO - Tipo SEDA, TAMANHO GRANDE (50G), produzido de acordo com as normas de Boas Práticas de Fabricação. O produto deve estar	9245



ESTADO DE ALAGOAS
MUNICÍPIO DE COITÉ DO NÓRIA
SECRETARIA MUNICIPAL DE EDUCAÇÃO

	<p>embalado em sacos plásticos transparentes. Devem constar claramente as seguintes informações: Todas as informações do fabricante com respectivos contatos de serviço ao consumidor, ingredientes, data de fabricação, lote e validade.</p> <p>Produtos em desconformidade qualitativa e, de acordo com o descrito no termo de referência, SERÃO RECUSADOS. . * Não deve ser embalados quentes.</p>	
59	<p>POLVILHO AZEDO - produzido a partir do polvilho da mandioca azeda, de coloração branca. Produto livre de matéria terrosa, parasitos, larvas e detritos animais e vegetais. A embalagem deverá conter os dados de identificação e procedência do fabricante, ingredientes, lote, data de validade e peso do produto em local visível. Informação aos alérgicos. Pacote de polietileno, resistente de 1 Kg. Não poder apresentar etiquetas coladas.</p>	96
60	<p>POLVILHO DOCE - produzido a partir da fécula de mandioca, de coloração branca. Produto livre de matéria terrosa, parasitos, larvas e detritos animais e vegetais. A embalagem deverá conter os dados de identificação e procedência do fabricante, ingredientes, lote, data de validade e peso do produto em local visível. Informação aos alérgicos. Pacote de polietileno, resistente de 1 Kg. Não poder apresentar etiquetas coladas.</p>	96
61	<p>QUEIJO PARMESÃO RALADO - Queijo tipo ralado de boa qualidade, acondicionado em embalagem de 50g. o produto a ser entregue deverá estar identificado na embalagem, devendo constar rotulagem de acordo com a legislação vigente.</p>	442
62	<p>SAL – Cloreto de sódio, iodato de potássio, antiuementante INS 535 (ferrocianeto de sódio).Embalagem primária com peso líquido de 1 kg. Devem constar claramente as seguintes informações: Todas as informações do fabricante com respectivos contatos de serviço ao</p>	651



ESTADO DE ALAGOAS
MUNICÍPIO DE COITÉ DO NÓIA
SECRETARIA MUNICIPAL DE EDUCAÇÃO

	consumidor, ingredientes, data de fabricação, lote, validade e informações nutricionais.	
63	SARDINHA EM ÓLEO COMESTÍVEL – em lata abre fácil. Produto pré- cozido adicionado de óleo comestível, embalagem primaria de 125 a 130g, com data de fabricação e validade .Padrões de qualidade: deverão atender a legislação sanitária vigente, observando as boas práticas de fabricação.	4553
64	TEMPERO - in natura, tipo cominho, em pó fino. Sem a presença de sujidade ou matérias estranhas. Embalagem primária com peso líquido de 100g. Devem constar claramente as seguintes informações: Todas as informações do fabricante com respectivos contatos de serviço ao consumidor, ingredientes, data de fabricação, lote, validade e informações nutricionais.	475
65	UVAS PASSAS BRANCA SEM SEMENTE - in natura, tipo cominho, em pó fino. Sem a presença de sujidade ou matérias estranhas. Embalagem primária com peso líquido de 100g. Devem constar claramente as seguintes informações: Todas as informações do fabricante com respectivos contatos de serviço ao consumidor, ingredientes, data de fabricação, lote, validade e informações nutricionais.	110
66	UVAS PASSAS ESCURA SEM SEMENTE - Embalagem integra de 200g. A embalagem deverá constar: Data de fabricação, data de validade e número de lote do produto.	55
67	VINAGRE – Água, vinagre de álcool, corante caramelo III, cominho, alho, conservador metabissulfito de sódio, pimenta do reino, louro. Embalagem primária com peso líquido de 750 ml. Devem constar claramente as seguintes informações: Todas as informações do fabricante com respectivos contatos de serviço ao consumidor, ingredientes, data de fabricação, lote, validade e informações nutricionais.	884
68	BATATA INGLESA – Deve apresentar excelente qualidade, DE TAMANHO MÉDIO (100g) A UNIDADE. Bem formadas, superfície	1616



ESTADO DE ALAGOAS
MUNICÍPIO DE COITÉ DO NÓIA
SECRETARIA MUNICIPAL DE EDUCAÇÃO

	lisa, livre de danos mecânicos, fisiológicos, pragas e doenças. Deve estar em perfeitas condições de conservação e maturação. Produtos em desconformidade qualitativa e, de acordo com o descrito no termo de referência, SERÃO RECUSADOS.	
69	BANANA MAÇÃ - Com consistência firme, casca sã e ausência de danos físicos e/ou biológicos, DE TAMANHO MÉDIO (70g) A UNIDADE. Produtos em desconformidade qualitativa e, de acordo com o descrito no termo de referência, SERÃO RECUSADOS.	1207
70	BETERRABA - Deve apresentar excelente qualidade, DE TAMANHO MÉDIO (140g) a unidade. Bem formadas, superfície lisa, livre de danos mecânicos, fisiológicos, pragas e doenças. Deve estar em perfeitas condições de conservação e maturação. Produtos em desconformidade qualitativa e, de acordo com o descrito no termo de referência, SERÃO RECUSADOS.	396
71	CEBOLA BRANCA – Deve apresentar características excelente de cultivo, DE TAMANHO MÉDIO (80g) A UNIDADE. Deve estar fisiologicamente desenvolvida, bem formada, limpa, com coloração uniforme, livre de danos mecânicos, fisiológicos, de pragas e doenças, isenta de substâncias nocivas à saúde, sem rachaduras e perfurações. Produtos em desconformidade qualitativa e, de acordo com o descrito no termo de referência, SERÃO RECUSADOS.	651
72	CEBOLA ROXA - firme, limpa, lisa, sem ruga, bem formada, de aparência e cor roxa vivo, tamanho médio. Não deve apresentar quaisquer lesões de origem física, mecânica ou biológica. Produtos em desconformidade qualitativa e, de acordo com o descrito no termo de referência, SERÃO RECUSADOS.	544
73	CENOURA - Deve apresentar as características de cultivo bem definidas, DE TAMANHO MÉDIO (120g) A UNIDADE. Deve estar fisiologicamente desenvolvida, bem formada, limpa, com coloração uniforme, livre de danos mecânicos, fisiológicos, de pragas e doenças,	731



ESTADO DE ALAGOAS
MUNICÍPIO DE COITÉ DO NÓIA
SECRETARIA MUNICIPAL DE EDUCAÇÃO

	isenta de substâncias nocivas à saúde, sem rachaduras e perfurações. Produtos em desconformidade qualitativa e, de acordo com o descrito no termo de referência, SERÃO RECUSADOS .	
74	CHUCHU - casca lisa brilhante, isento de sujidades, isento de material terroso, parasitas e larvas, sem lesões de origem física ou mecânica. DE TAMANHO MÉDIO (140g) A UNIDADE . Produtos em desconformidade qualitativa e, de acordo com o descrito no termo de referência, SERÃO RECUSADOS .	731
75	GOIABA VERMELHA - Produto in natura, de excelente qualidade, DE TAMANHO MÉDIO (170g) A UNIDADE . Procedentes de espécies genuínas e sãs; ter atingido o grau de maturação em torno de 80% (DE VEZ), fruto arredondado, integra cor, odor e sabor próprios. Isento de lesões de origem física, mecânica ou biológica, casca firme, sem rachaduras, intacta, isenta de enfermidades, livre de parasitas e larvas. Produtos em desconformidade qualitativa e, de acordo com o descrito no termo de referência, SERÃO RECUSADOS .	5421
76	LARANJA CRAVO - fresca, de primeira qualidade, in natura, apresentando grau de maturação adequado a manipulação, transporte e consumo, livre de resíduos de fertilizantes, tamanho e cor uniforme, devendo ser bem desenvolvida e madura, com polpa firme, isenta de sujidades, parasitas e larvas, sem lesões de origem física ou mecânica oriunda de manuseio ou transporte. Produtos em desconformidade qualitativa e, de acordo com o descrito no termo de referência, SERÃO RECUSADOS .	1652
77	LARANJA PÊRA - Unidades firmes, casca lisa e brilhante, sabor adocicado, sem lesões mecânicas e microbianas, DE TAMANHO MÉDIO (150g) A UNIDADE , isenta de lesões de origem física, mecânica biológica. Produtos em desconformidade qualitativa e, de acordo com o descrito no termo de referência, SERÃO RECUSADOS .	5214



ESTADO DE ALAGOAS
MUNICÍPIO DE COITÉ DO NÓRIA
SECRETARIA MUNICIPAL DE EDUCAÇÃO

78	LIMÃO TAITI - procedente de planta sadia, destinado ao consumo in natura, devendo se apresentar fresco, ter atingido o grau ideal de tamanho, aroma, cor e sabor próprios da variedade, DE TAMANHO MÉDIO DE 70 G isento de lesões de origem física, mecânica ou biológica. Produtos em desconformidade qualitativa e, de acordo com o descrito no termo de referência, SERÃO RECUSADOS .	364
79	MAÇÃ - Tipo nacional . Com consistência firme, casca sã e ausência de danos físicos e/ou biológicos, DE TAMANHO MÉDIO (130g) A UNIDADE . Produtos em desconformidade qualitativa e, de acordo com o descrito no termo de referência, SERÃO RECUSADOS .	4094
80	MELÃO AMARELO - de primeira qualidade, tamanho e coloração uniformes, devendo ser bem desenvolvido e maduro, com polpa intacta e firme. In natura, grau médio de maturação, que permita suportar a manipulação, transporte e conservação em condições adequadas para o consumo, com ausência de sujidades, parasitas e larvas, frutos de tamanho médio, no grau máximo de evolução no tamanho, aroma e sabor da espécie, sem ferimentos ou defeitos, firmes, sem corpos estranhos ou terra aderida à superfície externa. Produtos em desconformidade qualitativa e, de acordo com o descrito no termo de referência, SERÃO RECUSADOS .	2556
81	MELANCIA - redonda, graúda, de primeira qualidade, livre de sujidades, parasitas e larvas, tamanho e coloração uniforme, in natura, com grau de maturação adequado para o consumo, casca firme sem avarias, polpa firme e intacta de coloração vermelha com aparência fresca e macia, procedente de espécie genuína e sã, fresca. Isento de lesões de origem física, mecânica ou biológica matéria terrosa, sujidades ou corpos estranhos aderidos à superfície externa, livre de enfermidades, insetos, parasitas e larvas. Produtos em desconformidade qualitativa e, de acordo com o descrito no termo de referência, SERÃO RECUSADOS .	9563
82	PEPINO - de 1ª qualidade, apresentando tamanho, cor e formação uniformes, devendo ser bem desenvolvidos, sem danos físicos e	264



ESTADO DE ALAGOAS
MUNICÍPIO DE COITÉ DO NÓIA
SECRETARIA MUNICIPAL DE EDUCAÇÃO

	<p>mecânicos oriundos do manuseio e transporte. Produtos em desconformidade qualitativa e, de acordo com o descrito no termo de referência, SERÃO RECUSADOS.</p>	
83	<p>REPOLHO - de tamanho regular, de 1ª qualidade, apresentando tamanho, cor e formação uniformes, devendo ser bem desenvolvidos, danos físicos e mecânicos oriundos do manuseio e transporte. Kg. Produtos em desconformidade qualitativa e, de acordo com o descrito SERÃO RECUSADOS.</p>	1851
84	<p>UVA SEM SEMENTE – cor roxa em cachos de bagos grandes e carnudos, sem semente, sem cheiro fermentado, consistência firme, fresca, limpa, de cor brilhante, isento de material terroso, isento de danos físicos se desprendam ao serem balançados. Kg Produtos em desconformidade qualitativa e, de referência, SERÃO RECUSADOS.</p>	3751
85	<p>CARNE BOVINA (LARGATO) CONGELADA - carne proveniente da espécie bovina, obtida a partir de animais saudáveis, humanitariamente abatidos e submetida à inspeção veterinária, procedente de quarto traseiro, manipulada em condições higiênicas satisfatórias, congelada, aparada e apresentada no corte LARGATO. Embalagem primária própria aprovada para contato com alimentos (de acordo com a Resoluções da ANVISA /MS; plástico com alta transparência. O material deverá ser atóxico, de alta termossolubilidade (garantindo a hermeticidade até a utilização final. Com peso líquido máximo de 3 kg. Na rotulagem deve constar claramente as seguintes informações: Registro no Ministério da Agricultura, Pecuária e Abastecimento (MAPA), apresentar SIF/Dipoa, ingredientes, data de fabricação, lote, validade e informações nutricionais. DEVE SER Transportada EM VEÍCULOS REFRIGERADOS. O produto deve ser transportado em condições que evitem riscos de contaminação e/ou deterioração. A temperatura do produto deve estar variando entre -18 °C a -12 °C (TEMPERATURA DE CONGELAMENTO), de acordo com as diversas legislações vigentes</p>	6977



ESTADO DE ALAGOAS
MUNICÍPIO DE COITÉ DO NÓRIA
SECRETARIA MUNICIPAL DE EDUCAÇÃO

	para alimentos. Produtos em desconformidade qualitativa e, de acordo com o descrito no termo de referência, SERÃO RECUSADOS .	
86	<p>CARNE BOVINA (PATINHO) CONGELADA - carne proveniente da espécie bovina, obtida a partir de animais sadios, humanitariamente abatidos e submetida à inspeção veterinária, procedente de quarto traseiro, manipulada em condições higiênicas satisfatórias, congelada, aparada e apresentada no corte PATINHO. limpa, sem gordura e sebo aparente, com aspecto, cor, cheiro e sabor próprio. Embalagem primária própria aprovada para contato com alimentos (de acordo com a Resoluções da ANVISA /MS; plástico com alta transparência. O material deverá ser atóxico, de alta termossolubilidade (garantindo a hermeticidade até a utilização final. Com peso líquido máximo de 5 kg. Na rotulagem deve constar claramente as seguintes informações: Registro no Ministério da Agricultura, Pecuária e Abastecimento (MAPA), apresentar SIF/Dipoa, ingredientes, data de fabricação, lote, validade e informações nutricionais. DEVE SER Transportada EM VEÍCULOS REFRIGERADOS. O produto deve ser transportado em condições que evitem riscos de contaminação e/ou deterioração. A temperatura do produto deve estar variando entre -18 °C a -12 °C (TEMPERATURA DE CONGELAMENTO), de acordo com as diversas legislações vigentes para alimentos. Produtos em desconformidade qualitativa e, de acordo com o descrito no termo de referência, SERÃO RECUSADOS.</p>	1752
87	<p>CARNE SUÍNA TIPO LOMBO CONGELADA - de 1ª qualidade, carne limpa e sem gordura e aponeuroses, sem ossos – devem ser embaladas em sacos de polietileno transparente, de 1 a 3 Kg que contenham especificados o local de origem do produto, peso, data de embalagem e data de vencimento. Deverá ser transportado em carro refrigerado ou caixas isotérmicas conforme exigência e legislação vigente. O Produto deve ser obtido em estabelecimentos com Registro na Coordenadoria de Inspeção Industrial e Sanitária de produtos de origem</p>	1612



ESTADO DE ALAGOAS
MUNICÍPIO DE COITÉ DO NÓRIA
SECRETARIA MUNICIPAL DE EDUCAÇÃO

	animal (SISPOA), expedido pela Secretaria Estadual de Agricultura e Abastecimento, Ministério da agricultura ou Serviço de inspeção animal (SIF,SIE E SIM),	
88	CARNE SUÍNA TIPO PERNIL CONGELADA - sem ossos e sem pele, pouca gordura, sem pelancas, embaladas à vácuo, congeladas acondicionada em plástico transparente de 1 a 3 kg, atóxico, íntegro, adequado e resistente, com rotulagem especificando o peso, tipo de carne, data de fabricação, data de validade e com registro de inspeção animal (SIF, SIE e SIM). No momento da entrega o produto deve ser entregue em veículo frigorífico sob temperatura de até - 12°C .	934
89	CARNE MOÍDA BOVINA CONGELADA PATINHO - Carne moída bovina, in natura, obtida da moagem da massa muscular do corte patinho e submetida posteriormente ao congelamento. O percentual máximo de gordura deverá ser informado conforme legislação. Isento de cartilagens, nervos, ossos, linfonodos, vasos sanguíneos, coágulos, tendões, peles, miúdos e demais tecidos não aptos para o consumo humano. A carne deverá apresentar coloração, odor e sabores próprios. Não deve apresentar -se amolecida e nem pegajosa, sem manchas esverdeadas e isenta de objetos estranhos. Não poderá apresentar sinais de recongelamento na entrega. Embalagem em plástico de polietileno com peso líquido de 1 Kg, transparente, atóxica, embalada a vácuo. Devem constar claramente as seguintes informações: Registro no Ministério da Agricultura, Pecuária e Abastecimento(MAPA),apresentar SIF/Dipoa, ingredientes, data de fabricação, lote, validade e informações nutricionais. DEVE SER TRANSPORTADA EM VEÍCULOS REFRIGERADOS em condições que evitem riscos de contaminação e/ou deterioração. A temperatura do produto deve estar variando entre -18 °C a -12 °C (TEMPERATURA DE CONGELAMENTO), de acordo com as diversas legislações vigentes para alimentos. Produtos em desconformidade qualitativa e, de acordo com o descrito no termo de referência, SERÃO RECUSADOS.	2231



ESTADO DE ALAGOAS
MUNICÍPIO DE COITÉ DO NÓIA
SECRETARIA MUNICIPAL DE EDUCAÇÃO

90	<p>FÍGADO BOVINO CONGELADO - magro, de 1ª qualidade. Embalagem própria, com peso líquido de 1 kg, transparente, atóxica, embalada a vácuo. Devem constar claramente as seguintes informações: Registro no Ministério da Agricultura, Pecuária e Abastecimento (MAPA), apresentar SIF/Dipoa, ingredientes, data de fabricação, lote, validade e informações nutricionais. Condições de transporte: DEVE SER TRANSPORTADA EM VEÍCULOS REFRIGERADOS. O produto deve ser transportado em condições que evitem riscos de contaminação e/ou deterioração. A temperatura do produto deve estar variando entre -18 °C a -12 °C (TEMPERATURA DE CONGELAMENTO), de acordo com as diversas legislações vigentes para alimentos. Produtos em desconformidade qualitativa e, de acordo com o descrito no termo de referência, SERÃO RECUSADOS.</p>	854
91	<p>FILÉ DE MERLUZA CONGELADO - de 1ª qualidade, sem pele, sem couro, espinhas ou escamas. Embalagem primária própria atóxico com peso líquido de 800 g a 1 Kg. As embalagens devem estar íntegras (lacradas), e o pescado deve estar bem congelado individualmente. Com o descongelamento não poderão apresentar cheiro desagradável, superfície viscosa, nem exsudados, ter consistência firme, cor, odor e sabor próprios. Na embalagem deverá constar nome e marca do produto, nome e endereço do fabricante, data de fabricação e prazo de validade, nº do lote e carimbo de inspeção. Para o seu transporte deverão ser utilizados veículos refrigerados ou isotérmicos e bem higienizados em seu interior. A entrega deve ser feita na temperatura de - 18°C. Produtos em desconformidade qualitativa e, de acordo com o descrito no termo de referência SERÃO RECUSADOS.</p>	557
92	<p>FILÉ DE TILÁPIA CONGELADO - Filé de tilápia in natura, de 1ª qualidade, sem pele, sem couro, espinhas ou escamas. Embalagem primária própria, com peso líquido de 800 g a 1 kg, transparente, atóxica, embalada a vácuo. Devem constar claramente as seguintes informações:</p>	1686



ESTADO DE ALAGOAS
MUNICÍPIO DE COITÉ DO NÓIA
SECRETARIA MUNICIPAL DE EDUCAÇÃO

	<p>Registro no Ministério da Agricultura, Pecuária e Abastecimento (MAPA), apresentar SIF/Dipoa, ingredientes, data de fabricação, lote, validade e informações nutricionais. Condições de transporte: DEVE SER TRANSPORTADA EM VEÍCULOS REFRIGERADOS. O produto deve ser transportado em condições que evitem riscos de contaminação e/ou deterioração. A temperatura do produto deve estar variando entre -18 °C a -12 °C (TEMPERATURA DE CONGELAMENTO), de acordo com as diversas legislações vigentes para alimentos. Produtos em desconformidade qualitativa e, de acordo com o descrito no termo de referência, SERÃO RECUSADOS.</p>	
93	<p>JERKED BEEF DIANTEIRO – Carne bovina salgada, curada e dessalgada, proveniente exclusivamente de cortes do dianteiro bovino. Embalagem primária própria, com peso líquido variando de 400g a 500g, transparente, atóxica, embalada a vácuo. Devem constar claramente as seguintes informações: Registro no Ministério da Agricultura, Pecuária e Abastecimento (MAPA), apresentar SIF/Dipoa, ingredientes, data de fabricação, lote, validade e informações nutricionais. Condições de transporte: O produto deve ser transportado em condições que evitem riscos de contaminação e/ou deterioração. Produtos em desconformidade qualitativa e, de acordo com o descrito no termo de referência, SERÃO RECUSADOS.</p>	1872
94	<p>OVOS DE GRANJA TAMANHO GRANDE - O produto deve apresentar CASCA FIRME, e uniforme, com peso médio de 55 g por unidade. Deve apresentar casca lisa, íntegra, pouco porosa, resistente, câmara de ar de aparência regular, gema translúcida, firme, consistente, livre de defeito, sem germe desenvolvido, clara transparente, densa, firme, espessa, límpida, sem mancha ou turvação. Embalagem: Bandeja de papelão ou isopor com 30 unidades, lacradas com plástico atóxico, acondicionada em caixas lacradas, limpas, secas, não violadas, resistentes que garantam a integridade do produto até o momento do consumo. As</p>	1852



ESTADO DE ALAGOAS
MUNICÍPIO DE COITÉ DO NÓRIA
SECRETARIA MUNICIPAL DE EDUCAÇÃO

	<p>embalagens tanto nas bandejas como nas caixas, deverá conter externamente os dados: Registro no Ministério da Agricultura, Pecuária e Abastecimento (MAPA), apresentar SIE E/OU SIF, data de fabricação, lote e validade. Condições de transporte: DEVE SER TRANSPORTADO EM VEÍCULOS REFRIGERADOS. O produto deve ser transportado em condições que evitem riscos de contaminação e/ou deterioração. A temperatura do produto deve estar variando entre 0 °C a 5 °C (TEMPERATURA DE RESFRIAMENTO), de acordo com as diversas legislações vigentes para alimentos. Produtos em desconformidade qualitativa e, de acordo com o descrito no termo de referência, SERÃO RECUSADOS.</p>	
95	<p>FILE DE PEITO DE FRANGO SEM OSSO CONGELADO – Filé de peito de frango sem osso, penas, penugem, gordura aparente, nervos e cartilagens. Com cor, odor e sabor característicos do produto, de boa qualidade. Embalagem primária própria, com peso líquido de 1 kg, transparente, atóxica. Devem constar claramente as seguintes informações: Registro no Ministério da Agricultura, Pecuária e Abastecimento (MAPA), apresentar SIF/Dipoa, ingredientes, data de fabricação, lote, validade e informações nutricionais. Condições de transporte: DEVE SER TRANSPORTADA EM VEÍCULOS REFRIGERADOS. O produto deve ser transportado em condições que evitem riscos de contaminação e/ou deterioração. A temperatura do produto deve estar variando entre -18 °C a -12 °C (TEMPERATURA DE CONGELAMENTO), de acordo com as diversas legislações vigentes para alimentos. Produtos em desconformidade qualitativa e, de acordo com o descrito no termo de referência, SERÃO RECUSADOS.</p>	11828
96	<p>COXA E SOBRECOXA DE FRANGO CONGELADA – Coxa e sobrecoxa de frango, com cor, odor e sabor característicos do produto, de boa qualidade. Embalagem primária própria, com peso líquido de 1 kg, transparente, atóxica. Devem constar claramente as seguintes informações:</p>	2140



ESTADO DE ALAGOAS
MUNICÍPIO DE COITÉ DO NÓIA
SECRETARIA MUNICIPAL DE EDUCAÇÃO

	<p>Registro no Ministério da Agricultura, Pecuária e Abastecimento (MAPA), apresentar SIF/Dipoa, ingredientes, data de fabricação, lote, validade e informações nutricionais. Condições de transporte: DEVE SER TRANSPORTADA EM VEÍCULOS REFRIGERADOS. O produto deve ser transportado em condições que evitem riscos de contaminação e/ou deterioração. A temperatura do produto deve estar variando entre -18 °C a -12 °C (TEMPERATURA DE CONGELAMENTO), de acordo com as diversas legislações vigentes para alimentos. Produtos em desconformidade qualitativa e, de acordo com o descrito no termo de referência, SERÃO RECUSADOS.</p>	
97	<p>QUEIJO MUSSARELA FATIADO - Ingredientes: Leite pasteurizado, cloreto de sódio, cloreto de cálcio, coagulante e fermento lácteo. Embalagem à vácuo de 150 a 200g. Devem constar claramente as seguintes informações: Registro no Ministério da Agricultura, Pecuária e Abastecimento (MAPA), apresentar SIF, ingredientes, data de fabricação, lote, validade e informações nutricionais. Produtos em desconformidade qualitativa e, de acordo com o descrito no termo de referência, SERÃO RECUSADOS.</p>	1362

- 1.2. *Os bens objeto desta contratação são caracterizados como comuns.*
- 1.3. *O objeto desta contratação não se enquadra como sendo de bem de luxo.*
- 1.4. *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*
- 1.5. *O contrato oferece maior detalhamento das regras que serão aplicadas em relação à vigência da contratação.*

2. FUNDAMENTAÇÃO E DESCRIÇÃO DA NECESSIDADE DA CONTRATAÇÃO

- 2.1. *A Fundamentação da Contratação e de seus quantitativos encontra-se pormenorizada em tópico específico dos Estudos Técnicos Preliminares, apêndice deste Termo de Referência.*



ESTADO DE ALAGOAS
MUNICÍPIO DE COITÉ DO NÓIA
SECRETARIA MUNICIPAL DE EDUCAÇÃO

3. DESCRIÇÃO DA SOLUÇÃO COMO UM TODO CONSIDERADO O CICLO DE VIDA DO OBJETO E ESPECIFICAÇÃO DO PRODUTO

3.1. *A descrição da solução como um todo encontra-se pormenorizada em tópico específico dos Estudos Técnicos Preliminares, apêndice deste Termo de Referência.*

4. REQUISITOS DA CONTRATAÇÃO

4.1. *A descrição dos requisitos da contratação encontra-se em tópico específico dos Estudos Técnicos Preliminares, apêndice deste Termo de Referência.*

4.2. *Não é admitida a subcontratação do objeto contratual.*

5. MODELO DE EXECUÇÃO DO OBJETO

Condições de Entrega

5.1. *A entrega será de forma parcelada, mediante a emissão de Ordem de Fornecimento expedida pelo Departamento de Alimentação Escolar, de acordo com a necessidade da Secretaria Municipal de Educação.*

5.2. *Durante o prazo de validade do contrato, fica a CONTRATADA obrigada a fornecer os produtos ofertados nas quantidades indicadas pelo Departamento de Alimentação Escolar, em cada Ordem de Fornecimento.*

5.3. *O Município de Coité do Nória não está obrigado a adquirir uma quantidade mínima a cada parcela do fornecimento, ficando a critério exclusivo do Município a definição das quantidades a serem adquiridas, de acordo com a necessidade da Secretaria Municipal de Educação;*

5.4. *O objeto da presente licitação inclui o compromisso de entrega do objeto licitado no Município de Coité do Nória/AL, no prazo máximo de 05 (cinco) dias corridos, contados a partir do recebimento da Ordem de Fornecimento e/ou Nota de Empenho;*

5.5. *Os gêneros alimentícios deverão ser de primeira qualidade, atendendo ao disposto na legislação de alimentos com característica de cada produto (organolépticas, físico-químicas, microbiológicas, microscópicas, toxicológicas), estabelecida pela Agência Nacional de Vigilância Sanitária – ANVISA, Ministério da Agricultura/Pecuária e Abastecimento e pelas Autoridades Sanitárias Locais para cada gênero descrito conforme descrição técnica constante no edital e quantidades e registro no órgão fiscalizador quando couber (SIM, SIE, SIF). - Só será aceito o fornecimento dos produtos que estiverem de acordo com o item anterior e as especificações mínimas exigidas abaixo: • Identificação do produto; • embalagem original e intacta, • data de fabricação, • data de validade, • peso líquido, • Número do Lote, • Nome do fabricante. • Registro no órgão fiscalizador (SIM, SIE e SIF) quando couber;*



ESTADO DE ALAGOAS
MUNICÍPIO DE COITÉ DO NÓIA
SECRETARIA MUNICIPAL DE EDUCAÇÃO

5.6. De acordo com a nova LEI Nº 15.226, DE 30 DE SETEMBRO DE 2025 Os gêneros alimentícios que possuem obrigatoriedade de determinação de prazo de validade adquiridos no âmbito do PNAE deverão ter, na ocasião da entrega, prazo restante de validade igual ou superior à metade do período entre sua data de fabricação e sua data final de validade, dispensados dessa obrigatoriedade os alimentos adquiridos da agricultura familiar e do empreendedor familiar rural e de suas organizações.

5.7. Os gêneros alimentícios perecíveis tipos pães francês, hambúrguer e seda (itens 56 a 58) deverá ser entregue DE ACORDO COM PLANILHA DISPONIBILIZADA JUNTO DA ORDEM DE FORNECIMENTO, EM DATA PREVISTA, de acordo com o cardápio, até às 9 horas. A entrega deverá obedecer à planilha de distribuição contendo datas, locais e quantidades a serem distribuídas pela empresa nas ÁREAS RURAIS E URBANA, CONFORME LISTA DE QUILOMETRAGEM, apresentada logo abaixo. A planilha de distribuição será disponibilizada juntamente com a Ordem de Fornecimento;

5.8. LISTA DE QUILOMETRAGEM

Nº	INSTITUIÇÃO	LOCALIDADE	DISTÂNCIA DA SECRETARIA DE EDUCAÇÃO À ESCOLA
1	Escola Municipal de Educação Básica José Custódio da Silva	Centro	0,3 KM
2	Escola Municipal de Educação Básica José de Sena Filho	Centro	0,3 KM
3	Centro de Educação Infantil Maria Ana da Silva	Centro	0,5 KM
4	Creche Mãe Rainha	Centro	0,5 KM
5	Escola Municipal de Educação Básica Professor José Medeiros	Sítio Baixio	1 KM
6	Escola Municipal de Educação Básica Vereador João Pereira	Alto Santo Antônio	1 KM
7	Escola Municipal de Educação Básica Manoel Miguel de Oliveira	Sítio Oitizeiro de Baixo	3 KM
8	Escola Municipal de Educação Básica Senador Rui Palmeira	Sítio Manoel Gomes	4 KM
9	Escola Municipal de Educação Básica Presidente Castelo Branco	Sítio Mumbuca	4 KM
10	Escola Municipal de Educação Básica Deputado Tarcísio de Jesus	Sítio Alagoinha	5 KM
11	Escola de Tempo Integral Bueno Higino da Silva	Sítio Alagoinha	5 KM



ESTADO DE ALAGOAS
MUNICÍPIO DE COITÉ DO NÓIA
SECRETARIA MUNICIPAL DE EDUCAÇÃO

12	Escola Municipal de Educação Básica Pedro Custódio	Sítio Branquinha	5 KM
13	Escola Municipal de Educação Básica Governador Guilherme Palmeira	Sítio Craíbas de São José	6 KM
14	Escola Municipal de Educação Básica Pedro Ribeiro	Sítio Brejo	6,5 KM
15	Escola Municipal de Educação Básica Antônio Rodrigues	Sítio Boa Vista	7,5 KM
16	Escola Municipal de Educação Básica Francisco Praxedes	Sítio Poção	8 KM
17	Escola Municipal de Educação Básica Murilo Mendes	Sítio Olho D'Água de Baixo	8 KM
18	Escola Municipal de Educação Básica Deputado Antônio Ferreira	Sítio Poços do Lunga	9 KM
19	Escola Municipal de Educação Básica Deputado Oceano Carleal	Sítio Salgado	9 KM
20	Escola Municipal de Educação Básica Deputado Thomas Nono	Sítio Cruzes	9 KM

5.9. Os gêneros alimentícios perecíveis hortifrútiis (itens 68 a 84) serão entregues **PARCELADOS SEMANALMENTE**, de acordo com o cardápio, no Depósito Central da Alimentação Escolar localizado na Rua Higino Cazuza, nº 85 até às 09 horas. A entrega deverá obedecer à planilha de distribuição contendo datas e quantidades a serem distribuídas. A mesma será disponibilizada juntamente com a Ordem de Fornecimento;

5.10. Os gêneros alimentícios de origem animal refrigerados, congelados e ovos (itens 85 a 97) serão entregues **PARCELADOS**, de acordo com o cardápio, no Depósito Central da Alimentação Escolar, até às 9 horas. A entrega deverá obedecer à planilha de distribuição contendo datas e quantidades a serem distribuídas. A mesma será disponibilizada juntamente com a Ordem de Fornecimento;

5.11. Os demais gêneros alimentícios serão entregues **PARCELADOS MENSALMENTE** na quantidade solicitada na Ordem de Fornecimento, no Prédio do Depósito Central da Alimentação Escolar, localizado na Rua Higino Cazuza, nº 85, Centro – Coité do Nóia/AL, de segunda a quinta-feira, das 8h00min até às 12h00min.

5.12. Caso não seja possível a entrega na data assinalada, a empresa deverá comunicar as razões respectivas com pelo menos 5(cinco) dias de antecedência para que qualquer pleito de prorrogação de prazo seja analisado, ressalvadas situações de caso fortuito e força maior.



ESTADO DE ALAGOAS
MUNICÍPIO DE COITÉ DO NÓIA
SECRETARIA MUNICIPAL DE EDUCAÇÃO

6. DOS VEÍCULOS PARA TRANSPORTE DOS ALIMENTOS:

6.1.1. Os veículos destinados ao transporte dos alimentos devem se apresentar higienizados, isentos de resíduos ou produtos que possam expor o produto e/ou materiais transportados à contaminação física, química e/ou biológica. Os produtos devem ser transportados e armazenados em sistemas que garantam sua qualidade, atendendo a legislação vigente;

6.1.2. O transporte dos produtos deverá ser feito em veículos próprios para os tipos de produto, ou, ainda, em veículos comuns, desde que sejam utilizados recipientes isotérmicos no transporte;

6.1.3. Qualquer que seja o veículo, este deve ser equipado com estrados plásticos. Não será permitido o contato direto dos recipientes isotérmicos, dos recipientes de plástico ou embalagens de produto com o piso do veículo;

6.1.4. Em caso de transporte em veículos isotérmicos, as embalagens dos produtos deverão estar acondicionadas em caixas plásticas higienizadas, em caixas de isopor ou material próprio;

6.1.5. Não será permitido, em hipótese alguma, o transporte de produtos em caixas de madeira;

6.1.6. A higienização e desinfecção dos veículos devem ser feitas a cada troca de turno, diariamente ou sempre que necessário.

6.1.7. Os gêneros congelados e/ou resfriados devem ser transportados em veículos refrigerados, com temperatura mediante embalagem e os gêneros transportados neles, devem manter uma temperatura ideal.

6.1.8. Os produtos congelados não poderão apresentar partes amolecidas. É aconselhável, ainda, que esses veículos transportem as mercadorias refrigeradas/congeladas acondicionadas em “pallets”, para que se permita uma circulação de ar frio entre elas e facilidade no descarregamento.

7. PROCEDIMENTOS DE ENTREGA:

7.1. *A CONTRATADA, no momento de entrega dos produtos, deverá responsabilizar-se pela boa apresentação de seus funcionários;*

7.2. *A CONTRATADA deverá enviar funcionários qualificados e em número suficiente para descarga dos produtos;*

7.3. *Os funcionários responsáveis pelas entregas serão orientados, por servidor devidamente designado pelo Município, a descarregar os gêneros alimentícios em local apropriado no Deposito Central da Alimentação Escolar;*

7.4. *As entregas deverão ser realizadas de acordo com a programação estabelecida pela CONTRATANTE, sendo obrigatório o cumprimento do horário de entrega, de segunda a quinta-feira, a fim de evitar transtornos ao bom andamento dos serviços.*



ESTADO DE ALAGOAS
MUNICÍPIO DE COITÉ DO NÓIA
SECRETARIA MUNICIPAL DE EDUCAÇÃO

8. MODELO DE GESTÃO DO CONTRATO

- 8.1. *O contrato deverá ser executado fielmente pelas partes, de acordo com as cláusulas avençadas e as normas da Lei nº 14.133, de 2021, e cada parte responderá pelas consequências de sua inexecução total ou parcial.*
- 8.2. *Em caso de impedimento, ordem de paralisação ou suspensão do contrato, o cronograma de execução será prorrogado automaticamente pelo tempo correspondente, anotadas tais circunstâncias mediante simples apostila.*
- 8.3. *As comunicações entre o órgão ou entidade e a contratada devem ser realizadas por escrito sempre que o ato exigir tal formalidade, admitindo-se o uso de mensagem eletrônica para esse fim.*
- 8.4. *O órgão ou entidade poderá convocar representante da empresa para adoção de providências que devam ser cumpridas de imediato.*
- 8.5. *Após a assinatura do contrato ou instrumento equivalente, o órgão ou entidade poderá convocar o representante da empresa contratada para reunião inicial para apresentação do plano de fiscalização, que conterá informações acerca das obrigações contratuais, dos mecanismos de fiscalização, das estratégias para execução do objeto, do plano complementar de execução da contratada, quando houver, do método de aferição dos resultados e das sanções aplicáveis, dentre outros.*
- 8.6. *A execução do contrato deverá ser acompanhada e fiscalizada pelo(s) fiscal(is) do contrato, ou pelos respectivos substitutos (Lei nº 14.133, de 2021, art. 117, caput).*

Fiscalização Técnica

- 8.7. *O fiscal técnico do contrato acompanhará a execução do contrato, para que sejam cumpridas todas as condições estabelecidas no contrato, de modo a assegurar os melhores resultados para a Administração. (Decreto nº 11.246, de 2022, art. 22, VI);*
- 8.7.1. *O fiscal técnico do contrato anotar no histórico de gerenciamento do contrato todas as ocorrências relacionadas à execução do contrato, com a descrição do que for necessário para a regularização das faltas ou dos defeitos observados. (Lei nº 14.133, de 2021, art. 117, §1º, e Decreto nº 11.246, de 2022, art. 22, II);*
- 8.7.2. *Identificada qualquer inexecução ou irregularidade, o fiscal técnico do contrato emitirá notificações para a correção da execução do contrato, determinando prazo para a correção. (Decreto nº 11.246, de 2022, art. 22, III);*
- 8.7.3. *O fiscal técnico do contrato informará ao gestor do contrato, em tempo hábil, a situação que demandar decisão ou adoção de medidas que ultrapassem sua competência, para que adote as medidas necessárias e saneadoras, se for o caso. (Decreto nº 11.246, de 2022, art. 22, IV).*



ESTADO DE ALAGOAS
MUNICÍPIO DE COITÉ DO NÓIA
SECRETARIA MUNICIPAL DE EDUCAÇÃO

8.7.4. No caso de ocorrências que possam inviabilizar a execução do contrato nas datas aprazadas, o fiscal técnico do contrato comunicará o fato imediatamente ao gestor do contrato. (Decreto nº 11.246, de 2022, art. 22, V).

8.7.5. O fiscal técnico do contrato comunicará ao gestor do contrato, em tempo hábil, o término do contrato sob sua responsabilidade, com vistas à renovação tempestiva ou à prorrogação contratual (Decreto nº 11.246, de 2022, art. 22, VII).

Fiscalização Administrativa

8.8. *O fiscal administrativo do contrato verificará a manutenção das condições de habilitação da contratada, acompanhará o empenho, o pagamento, as garantias, as glosas e a formalização de apostilamento e termos aditivos, solicitando quaisquer documentos comprobatórios pertinentes, caso necessário* (Art. 23, I e II, do Decreto nº 11.246, de 2022).

8.8.1. Caso ocorra descumprimento das obrigações contratuais, o fiscal administrativo do contrato atuará tempestivamente na solução do problema, reportando ao gestor do contrato para que tome as providências cabíveis, quando ultrapassar a sua competência; (Decreto nº 11.246, de 2022, art. 23, IV).

Gestor do Contrato

8.9. *O gestor do contrato coordenará a atualização do processo de acompanhamento e fiscalização do contrato contendo todos os registros formais da execução no histórico de gerenciamento do contrato, a exemplo da ordem de serviço, do registro de ocorrências, das alterações e das prorrogações contratuais, elaborando relatório com vistas à verificação da necessidade de adequações do contrato para fins de atendimento da finalidade da administração.* (Decreto nº 11.246, de 2022, art. 21, IV).

8.10. *O gestor do contrato acompanhará os registros realizados pelos fiscais do contrato, de todas as ocorrências relacionadas à execução do contrato e as medidas adotadas, informando, se for o caso, à autoridade superior àquelas que ultrapassarem a sua competência.* (Decreto nº 11.246, de 2022, art. 21, II).

8.11. *O gestor do contrato acompanhará a manutenção das condições de habilitação da contratada, para fins de empenho de despesa e pagamento, e anotar os problemas que obstem o fluxo normal da liquidação e do pagamento da despesa no relatório de riscos eventuais.* (Decreto nº 11.246, de 2022, art. 21, III).

8.12. *O gestor do contrato emitirá documento comprobatório da avaliação realizada pelos fiscais técnico, administrativo e setorial quanto ao cumprimento de obrigações assumidas pelo contratado, com menção ao seu desempenho na execução contratual, baseado nos indicadores objetivamente definidos e aferidos, e a eventuais penalidades*



ESTADO DE ALAGOAS
MUNICÍPIO DE COITÉ DO NÓIA
SECRETARIA MUNICIPAL DE EDUCAÇÃO

aplicadas, devendo constar do cadastro de atesto de cumprimento de obrigações. (Decreto nº 11.246, de 2022, art. 21, VIII).

8.13. *O gestor do contrato tomará providências para a formalização de processo administrativo de responsabilização para fins de aplicação de sanções, a ser conduzido pela comissão de que trata o art. 158 da Lei nº 14.133, de 2021, ou pelo agente ou pelo setor com competência para tal, conforme o caso. (Decreto nº 11.246, de 2022, art. 21, X).*

8.14. *O gestor do contrato deverá elaborar relatório final com informações sobre a consecução dos objetivos que tenham justificado a contratação e eventuais condutas a serem adotadas para o aprimoramento das atividades da Administração. (Decreto nº 11.246, de 2022, art. 21, VI).*

8.15. *O gestor do contrato deverá enviar a documentação pertinente ao setor de contratos para a formalização dos procedimentos de liquidação e pagamento, no valor dimensionado pela fiscalização e gestão nos termos do contrato.*

9. CRITÉRIOS DE MEDIÇÃO E DE PAGAMENTO

Recebimento

9.1. *Os bens serão recebidos provisoriamente, de forma sumária, no ato da entrega, juntamente com a nota fiscal ou instrumento de cobrança equivalente, pelo(a) responsável pelo acompanhamento e fiscalização do contrato, para efeito de posterior verificação de sua conformidade com as especificações constantes no Termo de Referência e na proposta.*

9.2. *Os bens poderão ser rejeitados, no todo ou em parte, inclusive antes do recebimento provisório, quando em desacordo com as especificações constantes no Termo de Referência e na proposta, devendo ser substituídos no prazo de 05(cinco) dias, a contar da notificação da contratada, às suas custas, sem prejuízo da aplicação das penalidades.*

9.3. *O recebimento definitivo ocorrerá no prazo de 30(trinta) dias úteis, a contar do recebimento da nota fiscal ou instrumento de cobrança equivalente pela Administração, após a verificação da qualidade e quantidade do material e consequente aceitação mediante termo detalhado.*

9.4. *Para as contratações decorrentes de despesas cujos valores não ultrapassem o limite de que trata o inciso II do art. 75 da Lei nº 14.133, de 2021, o prazo máximo para o recebimento definitivo será de até 15(quinze) dias úteis.*



ESTADO DE ALAGOAS
MUNICÍPIO DE COITÉ DO NÓRIA
SECRETARIA MUNICIPAL DE EDUCAÇÃO

9.5. *O prazo para recebimento definitivo poderá ser excepcionalmente prorrogado, de forma justificada, por igual período, quando houver necessidade de diligências para a aferição do atendimento das exigências contratuais.*

9.6. *No caso de controvérsia sobre a execução do objeto, quanto à dimensão, qualidade e quantidade, deverá ser observado o teor do art. 143 da Lei nº 14.133, de 2021, comunicando-se à empresa para emissão de Nota Fiscal no que pertine à parcela incontroversa da execução do objeto, para efeito de liquidação e pagamento.*

9.7. *O prazo para a solução, pelo contratado, de inconsistências na execução do objeto ou de saneamento da nota fiscal ou de instrumento de cobrança equivalente, verificadas pela Administração durante a análise prévia à liquidação de despesa, não será computado para os fins do recebimento definitivo.*

9.8. *O recebimento provisório ou definitivo não excluirá a responsabilidade civil pela solidez e pela segurança dos bens nem a responsabilidade ético-profissional pela perfeita execução do contrato.*

Liquidação

9.9. *Recebida a Nota Fiscal ou documento de cobrança equivalente, correrá o prazo de dez dias úteis para fins de liquidação, na forma desta seção, prorrogáveis por igual período, nos termos do art. 7º, §3º da Instrução Normativa SEGES/ME nº 77/2022.*

9.9.1. *O prazo de que trata o item anterior será reduzido à metade, mantendo-se a possibilidade de prorrogação, no caso de contratações decorrentes de despesas cujos valores não ultrapassem o limite de que trata o inciso II do art. 75 da Lei nº 14.133, de 2021.*

9.10. *Para fins de liquidação, o setor competente deverá verificar se a nota fiscal ou instrumento de cobrança equivalente apresentado expressa os elementos necessários e essenciais do documento, tais como:*

9.10.1. o prazo de validade;

9.10.2. a data da emissão;

9.10.3. os dados do contrato e do órgão contratante;

9.10.4. o período respectivo de execução do contrato;

9.10.5. o valor a pagar; e

9.10.6. eventual destaque do valor de retenções tributárias cabíveis.

9.11. *Havendo erro na apresentação da nota fiscal ou instrumento de cobrança equivalente, ou circunstância que impeça a liquidação da despesa, esta ficará sobrestada até que o contratado providencie as medidas saneadoras, reiniciando-se o prazo após a comprovação da regularização da situação, sem ônus ao contratante;*



ESTADO DE ALAGOAS
MUNICÍPIO DE COITÉ DO NÓIA
SECRETARIA MUNICIPAL DE EDUCAÇÃO

9.12. *A nota fiscal ou instrumento de cobrança equivalente deverá ser obrigatoriamente acompanhado da comprovação da regularidade fiscal, constatada por meio de consulta on-line ao SICAF ou, na impossibilidade de acesso ao referido Sistema, mediante consulta aos sítios eletrônicos oficiais ou à documentação mencionada no art. 68 da Lei nº 14.133, de 2021.*

9.13. *A Administração poderá realizar consulta ao SICAF para: a) verificar a manutenção das condições de habilitação exigidas no edital; b) identificar possível razão que impeça a participação em licitação, no âmbito do órgão ou entidade, proibição de contratar com o Poder Público, bem como ocorrências impeditivas indiretas (INSTRUÇÃO NORMATIVA Nº 3, DE 26 DE ABRIL DE 2018).*

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

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

9.16. *Persistindo a irregularidade, o contratante deverá adotar as medidas necessárias à rescisão contratual nos autos do processo administrativo correspondente, assegurada ao contratado a ampla defesa.*

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

Prazo de pagamento

9.18. *O pagamento será efetuado no prazo de até 30(trinta) dias úteis contados da finalização da liquidação da despesa, conforme seção anterior.*

Forma de pagamento

9.19. *O pagamento será realizado por meio de ordem bancária, para crédito em banco, agência e conta corrente indicados pelo contratado.*

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

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



ESTADO DE ALAGOAS
MUNICÍPIO DE COITÉ DO NÓIA
SECRETARIA MUNICIPAL DE EDUCAÇÃO

9.21.1. Independentemente do percentual de tributo inserido na planilha, quando houver, serão retidos na fonte, quando da realização do pagamento, os percentuais estabelecidos na legislação vigente.

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

10. FORMA E CRITÉRIOS DE SELEÇÃO DO FORNECEDOR E FORMA DE FORNECIMENTO

Forma de seleção e critério de julgamento da proposta

10.1. *O fornecedor será selecionado por meio da realização de procedimento de LICITAÇÃO, na modalidade PREGÃO, sob a forma ELETRÔNICA, com adoção do critério de julgamento pelo MENOR PREÇO.*

Forma de fornecimento

10.2. *O fornecimento do objeto será parcelado.*

Exigências de habilitação

10.3. *Para fins de habilitação, deverá o licitante comprovar os seguintes requisitos:*

Habilitação jurídica

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

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

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

10.7. *Sociedade empresária estrangeira: portaria de autorização de funcionamento no Brasil, publicada no Diário Oficial da União e arquivada na Junta Comercial da unidade federativa onde se localizar a filial, agência, sucursal ou estabelecimento, a qual será*



ESTADO DE ALAGOAS
MUNICÍPIO DE COITÉ DO NÓRIA
SECRETARIA MUNICIPAL DE EDUCAÇÃO

considerada como sua sede, conforme Instrução Normativa DREI/ME n.º 77, de 18 de março de 2020.

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

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

10.10. *Sociedade cooperativa: ata de fundação e estatuto social, com a ata da assembleia que o aprovou, devidamente arquivado na Junta Comercial ou inscrito no Registro Civil das Pessoas Jurídicas da respectiva sede, além do registro de que trata o art. 107 da Lei nº 5.764, de 16 de dezembro 1971.*

10.11. *Agricultor familiar: Declaração de Aptidão ao Pronaf – DAP ou DAP-P válida, ou, ainda, outros documentos definidos pela Secretaria Especial de Agricultura Familiar e do Desenvolvimento Agrário, nos termos do art. 4º, §2º do Decreto nº 10.880, de 2 de dezembro de 2021.*

10.12. *Produtor Rural: matrícula no Cadastro Específico do INSS – CEI, que comprove a qualificação como produtor rural pessoa física, nos termos da Instrução Normativa RFB n. 971, de 13 de novembro de 2009 (arts. 17 a 19 e 165).*

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

Habilitação fiscal, social e trabalhista

10.14. *Prova de inscrição no Cadastro Nacional de Pessoas Jurídicas ou no Cadastro de Pessoas Físicas, conforme o caso;*

10.15. *Prova de regularidade fiscal perante a Fazenda Nacional, mediante apresentação de certidão expedida conjuntamente pela Secretaria da Receita Federal do Brasil (RFB) e pela Procuradoria-Geral da Fazenda Nacional (PGFN), referente a todos os créditos tributários federais e à Dívida Ativa da União (DAU) por elas administrados, inclusive aqueles relativos à Seguridade Social, nos termos da Portaria Conjunta nº 1.751, de 02 de outubro de 2014, do Secretário da Receita Federal do Brasil e da Procuradora-Geral da Fazenda Nacional.*

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

10.17. *Prova de inexistência de débitos inadimplidos perante a Justiça do Trabalho, mediante a apresentação de certidão negativa ou positiva com efeito de negativa, nos*



ESTADO DE ALAGOAS
MUNICÍPIO DE COITÉ DO NÓIA
SECRETARIA MUNICIPAL DE EDUCAÇÃO

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

10.18. *Prova de inscrição no cadastro de contribuintes [Estadual/Distrital] ou [Municipal/Distrital] relativo ao domicílio ou sede do fornecedor, pertinente ao seu ramo de atividade e compatível com o objeto contratual;*

10.19. *Prova de regularidade com a Fazenda federal, estadual e/ou municipal do domicílio ou sede do licitante, ou outra equivalente, na forma da lei;*

10.20. *Caso o fornecedor seja considerado isento dos tributos [Estadual/Distrital] ou [Municipal/Distrital] relacionados ao objeto contratual, deverá comprovar tal condição mediante a apresentação de declaração da Fazenda respectiva do seu domicílio ou sede, ou outra equivalente, na forma da lei.*

10.21. *O fornecedor enquadrado como microempreendedor individual que pretenda auferir os benefícios do tratamento diferenciado previstos na Lei Complementar n. 123, de 2006, estará dispensado da prova de inscrição nos cadastros de contribuintes estadual e municipal.*

Qualificação Econômico-Financeira

10.22. *Certidão negativa de falência expedida pelo distribuidor da sede do fornecedor - Lei nº 14.133, de 2021, art. 69, caput, inciso II);*

10.23. *Balanço patrimonial, demonstração de resultado de exercício e demais demonstrações contábeis dos 2 (dois) últimos exercícios sociais, comprovando;*

10.23.1. *índices de Liquidez Geral (LG), Liquidez Corrente (LC), e Solvência Geral (SG) superiores a 1 (um);*

10.23.2. *As empresas criadas no exercício financeiro da licitação deverão atender a todas as exigências da habilitação e poderão substituir os demonstrativos contábeis pelo balanço de abertura.*

10.23.3. *Os documentos referidos acima limitar-se-ão ao último exercício no caso de a pessoa jurídica ter sido constituída há menos de 2 (dois) anos;*

10.23.4. *Os documentos referidos acima deverão ser exigidos com base no limite definido pela Receita Federal do Brasil para transmissão da Escrituração Contábil Digital - ECD ao Sped.*

10.24. *Caso a empresa licitante apresente resultado inferior ou igual a 1 (um) em qualquer dos índices de Liquidez Geral (LG), Solvência Geral (SG) e Liquidez Corrente (LC), será exigido para fins de habilitação capital mínimo de até 10% do valor total estimado da parcela pertinente.*



ESTADO DE ALAGOAS
MUNICÍPIO DE COITÉ DO NÓIA
SECRETARIA MUNICIPAL DE EDUCAÇÃO

10.25. *As empresas criadas no exercício financeiro da licitação deverão atender a todas as exigências da habilitação e poderão substituir os demonstrativos contábeis pelo balanço de abertura. (Lei nº 14.133, de 2021, art. 65, §1º).*

10.26. *O atendimento dos índices econômicos previstos neste item deverá ser atestado mediante declaração assinada por profissional habilitado da área contábil, apresentada pelo fornecedor.*

Qualificação Técnica

10.27. *Comprovação de aptidão para o fornecimento de bens similares de complexidade tecnológica e operacional equivalente ou superior com o objeto desta contratação, ou com o item pertinente, por meio da apresentação de certidões ou atestados, por pessoas jurídicas de direito público ou privado, ou regularmente emitido(s) pelo conselho profissional competente, quando for o caso.*

10.27.1. Será admitida, para fins de comprovação de quantitativo mínimo, a apresentação e o somatório de diferentes atestados executados de forma concomitante.

10.27.2. Os atestados de capacidade técnica poderão ser apresentados em nome da matriz ou da filial do fornecedor.

10.27.3. O fornecedor disponibilizará todas as informações necessárias à comprovação da legitimidade dos atestados, apresentando, quando solicitado pela Administração, cópia do contrato que deu suporte à contratação, endereço atual da contratante e local em que foi executado o objeto contratado, dentre outros documentos.

11. ESTIMATIVAS DO VALOR DA CONTRATAÇÃO

11.1. *O custo estimado da contratação possui caráter sigiloso e será tornado público apenas e imediatamente após o julgamento das propostas.*

12. ADEQUAÇÃO ORÇAMENTÁRIA

12.1. *As despesas decorrentes da presente contratação correrão à conta de recursos específicos consignados na Lei Orçamentária Anual.*

12.2. *A contratação será atendida pela seguinte dotação:*

0662 - FUNDO MUNICIPAL DE EDUCAÇÃO



**ESTADO DE ALAGOAS
MUNICÍPIO DE COITÉ DO NÓIA
SECRETARIA MUNICIPAL DE EDUCAÇÃO**

06.0662.12.306.0002.2014 - MANUTENÇÃO DO PROGRAMA NAC. DE ALIMENTAÇÃO ESCOLAR – PNAE

3390.30.00.00.00.0000 - 1500.00.000 - MATERIAL DE CONSUMO

3390.30.00.00.00.0000 - 1552.00.000 - MATERIAL DE CONSUMO

12.3. *A dotação relativa aos exercícios financeiros subsequentes será indicada após aprovação da Lei Orçamentária respectiva e liberação dos créditos correspondentes, mediante apostilamento.*

Coité do Nóia – AL, 03 de novembro de 2025.

Mirtes Andréia P. Oliveira
Nutricionista RT
CRN 6ªR - 4991

Aprovado por:

Wesley Soares Silva
Secretária Municipal de Educação



**ESTADO DE ALAGOAS
PREFEITURA DE COITÉ DO NÓIA
SETOR DE CONTRATAÇÃO**

ANEXO 01 AO TERMO DE REFERÊNCIA - PROPOSTA

PREGÃO ELETRÔNICO Nº 00001/2026

PROPOSTA

REFERENTE: PREGÃO ELETRÔNICO Nº 00001/2026
PREFEITURA DE COITÉ DO NÓIA - AL.

OBJETO: Registro de preços para futura e eventual aquisição de gêneros alimentícios para a Alimentação Escolar dos alunos matriculados no Ensino Fundamental, Pré-Escola, Creche , EJA e AEE da Rede Municipal de Ensino de Coité do Nória/AL.

PROPONENTE:
CNPJ:

Prezados Senhores,

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

CÓDIGO	DISCRIMINAÇÃO	MARCA/MODELO	UNIDADE	QUANTIDADE	PREÇO UNIT.
1	AÇAFRÃO (CÚRCUMA) – em pó, homogêneo, possuir um sabor forte e característico, cor amarelada (devido à curcumina). Sem presença de umidade e material estranho à sua composição que comprometem a qualidade do produto. Na embalagem deve conter o nome do produto e fabricante, data de fabricação e validade. O produto deve ser embalado em sacos plásticos transparente, atóxico, incolor, resistente e hermeticamente fechado contendo 100g.		UND	532	
2	AÇÚCAR CRISTAL – Sacarose obtida a partir do caldo de cana– de açúcar. Cristal, branco, aspecto granuloso médio, isento fragmentos estranhos. Embalagem primária com peso líquido de 1 kg. Devem		KG	1299	

	constar claramente as seguintes informações: Fabricante com respectivos contatos de serviço ao consumidor, ingredientes, data de fabricação, lote, validade e informações nutricionais.			
3	ADOÇANTE EM PÓ STEVIA 100% NATURAL – Produto de alto poder adoçante, stevia em pó, 100% natural, extraído da planta e destinado a portadores de DM. Pó fino, branco, com dióxido de silício, edulcorantes naturais glicosídeos de steviol, conservantes, acidulante. Isento dos seguintes adoçantes: aspartame, ciclamato, sacarina, acesulfame-k e açúcares. Isento/zero lactose e calorias. A caixa deverá no mínimo o peso de 40 g com 50 sachês de adoçante. A embalagem deverá conter os dados de identificação do fabricante, informação nutricional, nutrientes, lote, data de validade, peso do produto em local visível no rótulo. CAIXA CONTENDO 50 SACHÊS COM 40 G CADA		CAIXA	61
4	ALHO IN NATURA – Produto selecionado. Deve apresentar características bem definidas, bem formadas; livres de danos fisiológicos pragas, doenças e emboloramento. Embalagem primária deve ser plástica ou em forma de rede, com peso líquido de 500g. Produtos em desconformidade qualitativa e, de acordo com o descrito no termo de referência, SERÃO RECUSADOS.		UND	232
5	AMIDO DE MILHO – Embalagem primária saco de plásticos ou sacos papel revestido por caixa de papelão de 200g.		UND	337
6	ARROZ INTEGRAL – Classe: longo fino; tipo 1. O produto deve apresentar grãos sãos e inteiros. Embalagem primária com peso líquido de 1 kg. Devem constar claramente as seguintes informações: Todas as informações do fabricante com respectivos contatos de serviço ao consumidor, ingredientes, data de fabricação, lote, validade e informações nutricionais.		KG	218
7	ARROZ PARBOILIZADO – Classe: longo fino; tipo 1. O produto deve apresentar grãos sãos e inteiros. Embalagem primária com peso líquido de 1 kg. Devem constar claramente as seguintes informações: Todas as informações do fabricante com respectivos contatos de serviço ao consumidor,		KG	4388

	ingredientes, data de fabricação, lote, validade e informações nutricionais.			
8	ARROZ POLIDO – Classe: longo fino; Tipo 1. O produto deve apresentar grãos sãos e inteiros. Embalagem primária com peso líquido de 1 kg. Devem constar claramente as seguintes informações: Todas as informações do fabricante com respectivos contatos de serviço ao consumidor, ingredientes, data de fabricação, lote, validade e informações nutricionais.		KG	1670
9	AVEIA EM FLOCOS FINOS –Produto sem aditivos, cozimento e flocagem dentro das boas práticas, caixa de papelão do próprio fabricante, contendo um saco flexível e transparente com 170g de aveia, vedado hermeticamente.		UND	328
10	AZEITE DE OLIVA EXTRA VIRGEM – acondicionado em embalagem de vidro, cor âmbar, acidez máxima de 0,5%, sabor característico, com bico dosador, conforme especificação da Instrução Normativa nº1 de 2012 do Ministério da Agricultura, Pecuária e Abastecimento. A embalagem deve conter identificação, procedência, informação nutricional, número do lote, data de validade e estar isenta de sujidades. Embalagem de 500ml.		UND	193
11	BEBIDA LÁCTEA SABOR MORANGO – Leite parcialmente desnatado e/ou leite reconstituído parcialmente desnatado, preparado de morango (xarope de açúcar, água, amido modificado, polpa de morango, soro de leite em pó, corante natural carmim, conservante sorbato de potássio e aroma idêntico ao natural de morango) e fermentos lácteos. Embalagem primária própria, com peso líquido máximo de 900g, transparente, atóxica. Devem constar claramente as seguintes informações: Registro no Ministério da Agricultura, Pecuária e Abastecimento (MAPA), apresentar SIF/Dipoa, ingredientes, data de fabricação, lote, validade e informações nutricionais. Condições de transporte: DEVE SER TRANSPORTADA EM VEÍCULOS REFRIGERADOS. O produto deve ser transportado em condições que evitem riscos de contaminação e/ou deterioração. A temperatura do produto deve estar variando entre 0 °C e 5 °C (TEMPERATURA DE RESFRIAMENTO), de acordo com as		UND	1575

	diversas legislações vigentes para alimentos. Produtos em desconformidade qualitativa e, de acordo com o descrito no termo de referência, SERÃO RECUSADOS.			
12	BISCOITO DOCE TIPO MAIZENA – Farinha enriquecida com ferro e ácido fólico, açúcar, gordura vegetal, açúcar invertido, soro de leite em pó, amido, sal, fermentos químicos (bicarbonato de sódio, bicarbonato de amônio, pirofosfato ácido de sódio, emulsificante lecitina de soja, aromatizante e melhorador de farinha metabissulfito de sódio). Embalagem primária com peso líquido de 350 a 400g. Devem constar claramente as seguintes informações: Todas as informações do fabricante com respectivos contatos de serviço ao consumidor, ingredientes, data de fabricação, lote, validade e informações nutricionais.		UND	435
13	BISCOITO DOCE TIPO ROSQUINHA SABOR LEITE – Farinha de trigo enriquecida com ferro e ácido fólico, açúcar, gordura vegetal hidrogenada, amido, açúcar invertido, soro de leite, sal e aromatizante. Fermentos químicos: bicarbonato de amônio e sódio. Estabilizante lecitina de soja. Embalagem primária com peso líquido de 300 a 350g. Devem constar claramente as seguintes informações: Todas as informações do fabricante com respectivos contatos de serviço ao consumidor, ingredientes, data de fabricação, lote, validade e informações nutricionais.		UND	462
14	BISCOITO DOCE TIPO ROSQUINHA SABOR CHOCOLATE – Farinha de trigo enriquecida com ferro e ácido fólico, açúcar, gordura vegetal hidrogenada, amido, açúcar invertido, cacau em pó, sal e aromatizante. Fermentos químicos: bicarbonato de amônio e sódio. Estabilizante lecitina de soja. Embalagem primária com peso líquido de 300 a 350g. Devem constar claramente as seguintes informações: Todas as informações do fabricante com respectivos contatos de serviço ao consumidor, ingredientes, data de fabricação, lote, validade e informações nutricionais.		UND	462
15	BISCOITO SALGADO TIPO CREAM CRACKER – Farinha de trigo enriquecida com ferro e ácido fólico, gordura vegetal, extrato de malte, amido, açúcar, soro de		UND	1191

	leite em pó, sal, fermento químico bicarbonato de sódio, emulsificante lecitina de soja e aromatizante. Embalagem primária com peso líquido de 400g. Devem constar claramente as seguintes informações: Todas as informações do fabricante com respectivos contatos de serviço ao consumidor, ingredientes, data de fabricação, lote, validade e informações nutricionais.			
16	BISCOITO SALGADO CREAM CRACKER INTEGRAL – Tipo Integral, composição básica: Farinha de trigo enriquecida com ferro e ácido fólico, gordura vegetal, farelo de trigo, farinha de rosca, soro de leite, açúcar, sal, estabilizante: lecitina de soja (INS 322), fermentos químicos: bicarbonato de sódio (INS 500ii) e bicarbonato de amônio (INS 503ii) e melhoradores de farinha: protease (INS 11011) e alfa–amilase (INS 1100). Embalagem de saco plástico atóxico transparente, fina com fita marcadora de abertura. pesando 400g cada, e suas condições deverão estar de acordo com as normas técnicas.		UND	188
17	CAFÉ EM PÓ – 100% Café–torrado e moído, procedente de grãos são limpos e isentos de impurezas. Embalagem primária aluminizada, com selo de pureza, ABIC, sem vácuo, com peso líquido de 250g. Devem constar claramente as seguintes informações: Todas as informações do fabricante com respectivos contatos de serviço ao consumidor, ingredientes, data de fabricação, lote, validade e informações nutricionais. Produtos em desconformidade qualitativa e, de acordo com o descrito no termo de referência, SERÃO RECUSADOS.		UND	409
18	CHIMICHURRI – tempero tipo chimichurri desidratado (salsa, orégano, cebola, alho, pimenta vermelha, pimentão e sal, embalagem plástica resistente e transparente, rotulagem contendo informações dos ingredientes, composição nutricional, data de fabricação e prazo de validade.Embalagem contendo de 10 a 12 g.		UND	2867
19	CACAU EM PÓ 100% – a base de cacau em pó solúvel, sem açúcar. Embalagem contendo informações em relação ao lote, informação nutricional, ingredientes, de acordo com as Normas e/ou Resoluções da		UND	286

	ANVISA/MS. Embalagem em caixa de 200g.			
20	COLORAU – urucum e sal Embalagem primária com peso líquido de 100g. Devem constar claramente as seguintes informações: Todas as informações do fabricante com respectivos contatos de serviço ao consumidor, ingredientes, data de fabricação, lote, validade e informações nutricionais.		UND	1324
21	EXTRATO DE TOMATE – (Tomate, açúcar e sal). Embalagem primária TETRA PAK ou sachê com peso líquido de 300g. Devem constar claramente as seguintes informações: Todas as informações do fabricante com respectivos contatos de serviço ao consumidor, ingredientes, data de fabricação, lote, validade e informações nutricionais. Produtos em desconformidade qualitativa e, de acordo com o descrito no termo de referência, SERÃO RECUSADOS.		UND	2488
22	FARINHA DE ARROZ – 100% grãos de arroz moídos. Não contém glúten. Deverá estar em perfeito estado de conservação. Não poderá estar úmida, fermentada ou rançosa, nem apresentar grumos, resíduos ou impurezas. Embalagem atóxica, deve estar intacta, acondicionadas em pacotes de 1 Kg, com especificações do produto, informações do fabricante, prazo de validade e lote.		KG	210
23	FARINHA DE AVEIA – farináceo produzido a partir da trituração da aveia. Isento de mofo, livre de parasitas e substâncias nocivas. Não poderá estar úmida, fermentada ou rançosa. A rotulagem na embalagem deverá conter os dados de identificação e procedência do fabricante, informação nutricional, ingredientes, lote, data de validade e peso do produto em local visível. Embalagem primária de plástico transparente resistente hermeticamente selado. Embalagem secundária de papelão com no mínimo 150g. Informação para os alérgicos.		UND	608
24	FARINHA DE TRIGO – Produto obtido a partir de grãos do cereal trigo desgerminados, são e limpos, isentos de matéria terrosa e em perfeito estado de conservação. Enriquecida com ferro e ácido fólico. Com aspecto de pó fino, cor branca, não poderá estar úmida, fermentada ou rançosa. Embalagem: Originária do próprio fabricante,		KG	402

	acondicionada em embalagem plástica transparente de 1 kg, atóxico, flexível e resistente, devendo ser lacrado com seladora e não apresentar nenhum sinal de violação.			
25	FEIJAO FRADINHO– tipo 1, novo grão inteiros, aspecto brilhoso, liso, isento de matéria terrosa, pedras ou corpos estranhos, fungos ou parasitas e livre de umidade. EMBALAGEM: polietileno transparente original com 1 kg, com dados de identificação do produto, marca do fabricante, prazo de validade, peso líquido e atender as Normas e/ou Resoluções vigentes da ANVISA.		KG	51
26	FEIJÃO PRETO tipo1 – embalados em saco de polietileno transparente. A embalagem original devera ser identificada, com rótulo contendo todas as informações do produto de acordo com a legislação vigente. Embalagem com 1 kg		KG	455
27	FERMENTO BIOLÓGICO – Fermento biológico seco (Saccharomyces cerevisiae meven) e emulsificante mono esterado de sorbitana. Embalagem: Sachê com 10g.		UND	1581
28	FERMENTO QUÍMICO – Ingredientes: Amido de milho (Streptomyces viridochromogenes, Bacillus thuringiensis, Agrabacterium tumefaciens, Zea mays), fostato monocálcico. Embalagem com100g.		UND	160
29	FLOCOS DE MILHO – Produto obtido pela moagem do grão de milho de 1ª qualidade, desgerminado ou não, devendo ser fabricadas a partir de matérias primas sãs e limpas isentas de terra e parasitos. Produto flocado, amarelo, livre de umidade, enriquecido com Ferro e Ácido fólico. Embalagem primária de polietileno transparente original de fábrica com peso líquido de 500g. Devem constar claramente as seguintes informações: Todas as informações do fabricante com respectivos contatos de serviço ao consumidor, ingredientes, data de fabricação, lote, validade e informações nutricionais.		UND	9671
30	FORMULA INFANTIL DE PARTIDA PARA LACTANTES DE 0 À 6 MESES– Com proteína do soro do leite e caseína,gordura vegetal e lactea,lactose,prebiotico,vitaminas e sais minerais. Apresentação em lata com 800 g . A rotulagem deve atender a legislação vigente. PRODUTO DE REFERENCIA:		LATA	526

	NESTOGENO 1 OU APTAMIL 1 – LATA CONTENDO 800 G			
31	FORMULA INFANTIL DE PARTIDA PARA LACTANTES DE 6 À 12 MESES – Com proteína do soro do leite e caseína, gordura vegetal e lactea, lactose, prebiótico, vitaminas e sais minerais. Apresentação em lata com 800 g . A rotulagem deve atender a legislação vigente. PRODUTO DE REFERENCIA: NESTOGENO 2 OU APTAMIL 2 – LATA CONTENDO 800 G		LATA	296
32	FORMULA INFANTIL DE PARTIDA PARA LACTANTES DE 0 À 6 MESES – que atenda as necessidades desta faixa etária com presença em sua composição de DHA, ARA e nucleotídeos. Apresentação em lata com 800 g . A rotulagem deve atender a legislação vigente. PRODUTO DE REFERENCIA: NAN COMFOR 1 OU APTAMIL PROFUTURA 1 – LATA CONTENDO 800 G		LATA	99
33	FORMULA INFANTIL DE PARTIDA PARA LACTANTES DE 6 À 12 MESES – que atenda as necessidades desta faixa etária com presença em sua composição de DHA, ARA e nucleotídeos. Apresentação em lata com 800 g . A rotulagem deve atender a legislação vigente. PRODUTO DE REFERENCIA: NAN COMFOR 2 OU APTAMIL PROFUTURA 2 – LATA CONTENDO 800 G		LATA	99
34	FORMULA INFANTIL ANTIREGURGITAÇÃO PARA LACTANTES DE 0 À 12 MESES – que atenda as necessidades desta faixa etária com presença em sua composição de DHA, ARA e nucleotídeos. Apresentação em lata com 400 g . A rotulagem deve atender a legislação vigente. PRODUTO DE REFERENCIA: NAN AR OU APTAMIL AR – LATA CONTENDO 400 G		LATA	296
35	FORMULA INFANTIL DE PARTIDA À BASE DE SOJA PARA LACTANTES DE 0 À 12 MESES – que atenda as necessidades desta faixa etária. Apresentação em lata com 800 g . A rotulagem deve atender a legislação vigente. PRODUTO DE REFERENCIA: NAN SOJA OU APTAMIL SOJA – LATA CONTENDO 800 G		LATA	148
36	FORMULA INFANTIL PARA LACTANTES SEM LACTOSE – de seguimento para lactentes e crianças de		LATA	148

	primeira infância destinada a necessidades dietoterápicas específicas com restrição de lactose. Apresentação em lata com 800 g . A rotulagem deve atender a legislação vigente. PRODUTO DE REFERENCIA: NAN S.L OU APTAMIL SL – LATA CONTENDO 800 G			
37	IOGURTE NATURAL INTEGRAL– Podendo conter apenas 2 ingredientes em sua composição (leite + fermento lacteo).Embalagem de polietileno com 160 a 180 g, contendo data de fabricação, lote, validade, e informações nutricionais. Registro no Ministério da Agricultura, Pecuária e Abastecimento (MAPA), apresentar SIF/Dipoa		UND	986
38	IOGURTE NATURAL INTEGRAL SEM LACTOSE– Podendo conter apenas 2 ingredientes em sua composição (leite + fermento lacteo).Embalagem de polietileno com 160 a 180 g, contendo data de fabricação, lote, validade, e informações nutricionais. Registro no Ministério da Agricultura, Pecuária e Abastecimento (MAPA), apresentar SIF/Dipoa		UND	493
39	LEITE DE COCO – Leite de Coco, água, conservadores, acidulantes, espessantes, estabilizantes, emulsificantes, com características Branco leitoso, apresentando sabor e aroma próprio não rançoso. Embalagem primária com peso líquido de 500 ml. Devem constar claramente as seguintes informações: Todas as informações do fabricante com respectivos contatos de serviço ao consumidor, ingredientes, data de fabricação, lote, validade e informações nutricionais. Produtos em desconformidade qualitativa e, de acordo com o descrito no termo de referência, SERÃO RECUSADOS.		UND	630
40	LEITE EM PÓ A BASE DE SOJA – Sem lactose. Mistura a base de proteína isolada de soja, óleo de palma, xarope de milho, açúcar, fosfato de cálcio, citrato de potássio, fosfato de potássio, sal, fosfato de magnésio, vitaminas e minerais. Embalagem em lata, com dados de identificação do produto, marca do fabricante, data de fabricação e prazo de validade .		UND	233
41	LEITE EM PÓ INTEGRAL – Produto contendo: Leite em pó integral. Embalagem atóxica de 200g.O produto a		UND	1012

	ser entregue deverá estar identificado na embalagem, devendo constar rotulagem de acordo com a legislação vigente.			
42	LEITE EM PÓ DESNATADO – Produto contendo: Leite em pó integral. Embalagem atóxica de 200g.O produto a ser entregue deverá estar identificado na embalagem, devendo constar rotulagem de acordo com a legislação vigente.		UND	255
43	LEITE EM PÓ INTEGRAL, SEM LACTOSE – enzima lactase, vitaminas (A, D e C) e minerais (ferro e zinco) e estabilizante trifosfato de sódio, monofosfato de sódio, difosfato de sódio e citrato de sódio, isento de lactose e glúten. Embalagem com 300g . O produto a ser entregue deverá estar identificado na embalagem, devendo constar rotulagem de acordo com a legislação vigente.		UND	218
44	LEITE UHT INTEGRAL – Leite integral, estabilizantes: monofosfato de sódio, difosfato de sódio, trifosfato de sódio e citrato de sódio. Embalagem primária TETRA PAK com peso líquido de 1 litro. Devem constar claramente as seguintes informações: Registro no Ministério da Agricultura, Pecuária e Abastecimento (MAPA), apresentar SIF, ingredientes, data de fabricação, lote, validade e informações nutricionais.		UND	2718
45	LEITE UHT SEM LACTOSE – Leite semidesnatado, enzima lactase, estabilizantes: monofosfato de sódio, difosfato de sódio, trifosfato de sódio e citrato de sódio. Embalagem primária TETRA PAK com peso líquido de 1 litro. Devem constar claramente as seguintes informações: Registro no Ministério da Agricultura, Pecuária e Abastecimento (MAPA), apresentar SIF, ingredientes, data de fabricação, lote, validade e informações nutricionais.		UND	203
46	MACARRÃO ESPAGUETE – Farinha de trigo comum enriquecida com ferro e ácido fólico. Embalagem primária com peso líquido de 400 a 500g. Devem constar claramente as seguintes informações: Todas as informações do fabricante com respectivos contatos de serviço ao consumidor, ingredientes, data de fabricação, lote, validade e informações nutricionais.		UND	5010
47	MACARRÃO ESPAGUETE INTEGRAL – Farinha de trigo integral enriquecida com ferro e ácido fólico. Embalagem primária		UND	334

	com peso líquido de 500g. Devem constar claramente as seguintes informações: Todas as informações do fabricante com respectivos contatos de serviço ao consumidor, ingredientes, data de fabricação, lote, validade e informações nutricionais. O produto deve apresentar prazo de validade mínimo de 6 (seis) meses na data da entrega.			
48	MACARRÃO PARAFUSO – Farinha de trigo comum enriquecida com ferro e ácido fólico. Embalagem primária com peso líquido de 500g. Devem constar claramente as seguintes informações: Todas as informações do fabricante com respectivos contatos de serviço ao consumidor, ingredientes, data de fabricação, lote, validade e informações nutricionais.		UND	3677
49	MACARRÃO PARAFUSO SEM GLUTEN – Massa alimentícia produzida a partir da farinha de arroz, corantes naturais curcuma, urucum e emulsificante, Sem glúten. Tempo de cozimento modo de preparo devem ser informados na embalagem e pode variar de 5 a 10 minutos. Isento de qualquer substância nociva ou estranha. Embalagem primária com peso líquido de 500g. Devem constar claramente as seguintes informações: Todas as informações do fabricante com respectivos contatos de serviço ao consumidor, ingredientes, data de fabricação, lote, validade e informações nutricionais.		UND	326
50	MANTEIGA – com sal: embalagem em pote de 200g, de 1ª qualidade. Na embalagem deve conter informações como dados de identificação, data de fabricação e validade, lote, registro do Ministério da Agricultura SIF/ DIPOA.		UND	1115
51	MILHO VERDE – em conserva, sem adição de sal, açúcar ou conservantes. Produto preparado com milho com grãos íntegros e não quebradiços, pré cozidos, imersos ou não em líquido de cobertura apropriada, acondicionado em lata ou sachê com 170 a 280g. A embalagem deve conter identificação, procedência, informação nutricional, número do lote e data de validade.		UND	2659
52	MILHO PARA MUNGUZÁ – Grãos ou pedaços dos grãos de milho. Grupo misturada; Subgrupo despeliculada; Classe amarelo. TIPO 1. Embalagem		UND	827

	primária de polietileno transparente original de fábrica com peso líquido de 500g. Devem constar claramente as seguintes informações: Todas as informações do fabricante com respectivos contatos de serviço ao consumidor, ingredientes, data de fabricação, lote, validade e informações nutricionais.			
53	MILHO PARA PIPOCA – Grãos de milho amarelo. TIPO 1. Embalagem primária de polietileno transparente original de fábrica com peso líquido de 500g. Devem constar claramente as seguintes informações: Todas as informações do fabricante com respectivos contatos de serviço ao consumidor, ingredientes, data de fabricação, lote, validade e informações nutricionais		UND	565
54	ÓLEO DE MILHO – Geneticamente modificado e dispor de substâncias antioxidantes. Deve conter vitamina E, ômega 6. Embalagem primária com peso líquido de 900 ml. Devem constar claramente as seguintes informações: Todas as informações do fabricante com respectivos contatos de serviço ao consumidor, ingredientes, data de fabricação, lote, validade e informações nutricionais.		UND	20
55	ÓLEO DE SOJA – Geneticamente modificado e dispor de substâncias antioxidantes. Deve conter vitamina E, ômega 3 e 6. Embalagem primária com peso líquido de 900 ml. Devem constar claramente as seguintes informações: Todas as informações do fabricante com respectivos contatos de serviço ao consumidor, ingredientes, data de fabricação, lote, validade e informações nutricionais.		UND	601
56	PAO – Tipo FRANCES, TAMANHO GRANDE (50G), produzido de acordo com as normas de Boas Práticas de Fabricação. O produto deve estar embalado em sacos plásticos transparentes. Devem constar claramente as seguintes informações: Todas as informações do fabricante com respectivos contatos de serviço ao consumidor, ingredientes, data de fabricação, lote e validade. Produtos em desconformidade qualitativa e, de acordo com o descrito no termo de referência, SERÃO RECUSADOS.* Não deve ser embalados quentes.		UND	9245

57	PÃO – Tipo HAMBURGUER, TAMANHO GRANDE (50G), produzido de acordo com as normas de Boas Práticas de Fabricação. O produto deve estar embalado em sacos plásticos transparentes. Devem constar claramente as seguintes informações: Todas as informações do fabricante com respectivos contatos de serviço ao consumidor, ingredientes, data de fabricação, lote e validade. Produtos em desconformidade qualitativa e, de acordo com o descrito no termo de referência, SERÃO RECUSADOS. .* Não deve ser embalados quentes.		UND	9245
58	PÃO – Tipo SEDA, TAMANHO GRANDE (50G), produzido de acordo com as normas de Boas Práticas de Fabricação. O produto deve estar embalado em sacos plásticos transparentes. Devem constar claramente as seguintes informações: Todas as informações do fabricante com respectivos contatos de serviço ao consumidor, ingredientes, data de fabricação, lote e validade. Produtos em desconformidade qualitativa e, de acordo com o descrito no termo de referência, SERÃO RECUSADOS. .* Não deve ser embalados quentes.		UND	9245
59	POLVILHO AZEDO – produzido a partir do polvilho da mandioca azeda, de coloração branca. Produto livre de matéria terrosa, parasitos, larvas e detritos animais e vegetais. A embalagem deverá conter os dados de identificação e procedência do fabricante, ingredientes, lote, data de validade e peso do produto em local visível. Informação aos alérgicos. Pacote de polietileno, resistente de 1 Kg. Não poder apresentar etiquetas coladas.		UND	96
60	POLVILHO DOCE – produzido a partir da fécula de mandioca, de coloração branca. Produto livre de matéria terrosa, parasitos, larvas e detritos animais e vegetais. A embalagem deverá conter os dados de identificação e procedência do fabricante, ingredientes, lote, data de validade e peso do produto em local visível. Informação aos alérgicos. Pacote de polietileno, resistente de 1 Kg. Não poder apresentar etiquetas coladas.		UND	96
61	QUEIJO PARMESÃO RALADO – Queijo tipo ralado de boa qualidade, acondicionado em embalagem de 50g. o		UND	442

	produto a ser entregue deverá estar identificado na embalagem, devendo constar rotulagem de acordo com a legislação vigente.			
62	SAL – Cloreto de sódio, iodato de potássio, antiemectante INS 535 (ferrocianeto de sódio).Embalagem primária com peso líquido de 1 kg. Devem constar claramente as seguintes informações: Todas as informações do fabricante com respectivos contatos de serviço ao consumidor, ingredientes, data de fabricação, lote, validade e informações nutricionais.		KG	651
63	SARDINHA EM ÓLEO COMESTÍVEL – em lata abre fácil. Produto pré- cozido adicionado de óleo comestível, embalagem primaria de 125 a 130g, com data de fabricação e validade .Padrões de qualidade: deverão atender a legislação sanitária vigente, observando as boas práticas de fabricação.		UND	4553
64	TEMPERO – in natura, tipo cominho, em pó fino. Sem a presença de sujidade ou matérias estranhas. Embalagem primária com peso líquido de 100g. Devem constar claramente as seguintes informações: Todas as informações do fabricante com respectivos contatos de serviço ao consumidor, ingredientes, data de fabricação, lote, validade e informações nutricionais.		UND	475
65	UVAS PASSAS BRANCA SEM SEMENTE – in natura, tipo cominho, em pó fino. Sem a presença de sujidade ou matérias estranhas. Embalagem primária com peso líquido de 100g. Devem constar claramente as seguintes informações: Todas as informações do fabricante com respectivos contatos de serviço ao consumidor, ingredientes, data de fabricação, lote, validade e informações nutricionais.		UND	110
66	UVAS PASSAS ESCURA SEM SEMENTE – Embalagem integra de 200g. A embalagem deverá constar: Data de fabricação, data de validade e número de lote do produto.		UND	55
67	VINAGRE – Água, vinagre de álcool, corante caramelo III, cominho, alho, conservador metabissulfito de sódio, pimenta do reino, louro. Embalagem primária com peso líquido de 750 ml. Devem constar claramente as seguintes informações: Todas as informações do		UND	884

	fabricante com respectivos contatos de serviço ao consumidor, ingredientes, data de fabricação, lote, validade e informações nutricionais.			
68	BATATA INGLESA – Deve apresentar excelente qualidade, DE TAMANHO MÉDIO (100g) A UNIDADE. Bem formadas, superfície lisa, livre de danos mecânicos, fisiológicos, pragas e doenças. Deve estar em perfeitas condições de conservação e maturação. Produtos em desconformidade qualitativa e, de acordo com o descrito no termo de referência, SERÃO RECUSADOS.		KG	1616
69	BANANA MAÇÃ – Com consistência firme, casca sã e ausência de danos físicos e/ou biológicos, DE TAMANHO MÉDIO (70g) A UNIDADE. Produtos em desconformidade qualitativa e, de acordo com o descrito no termo de referência, SERÃO RECUSADOS.		KG	1207
70	BETERRABA – Deve apresentar excelente qualidade, DE TAMANHO MÉDIO (140g) a unidade. Bem formadas, superfície lisa, livre de danos mecânicos, fisiológicos, pragas e doenças. Deve estar em perfeitas condições de conservação e maturação. Produtos em desconformidade qualitativa e, de acordo com o descrito no termo de referência, SERÃO RECUSADOS.		KG	396
71	CEBOLA BRANCA – Deve apresentar características excelente de cultivo, DE TAMANHO MÉDIO (80g) A UNIDADE. Deve estar fisiologicamente desenvolvida, bem formada, limpa, com coloração uniforme, livre de danos mecânicos, fisiológicos, de pragas e doenças, isenta de substâncias nocivas à saúde, sem rachaduras e perfurações. Produtos em desconformidade qualitativa e, de acordo com o descrito no termo de referência, SERÃO RECUSADOS.		KG	651
72	CEBOLA ROXA – firme, limpa, lisa, sem ruga, bem formada, de aparência e cor roxa vivo, tamanho médio. Não deve apresentar quaisquer lesões de origem física, mecânica ou biológica. Produtos em desconformidade qualitativa e, de acordo com o descrito no termo de referência, SERÃO RECUSADOS.		KG	544
73	CENOURA – Deve apresentar as características de cultivo bem definidas, DE TAMANHO MÉDIO (120g) A UNIDADE. Deve estar fisiologicamente		KG	731

	desenvolvida, bem formada, limpa, com coloração uniforme, livre de danos mecânicos, fisiológicos, de pragas e doenças, isenta de substâncias nocivas à saúde, sem rachaduras e perfurações. Produtos em desconformidade qualitativa e, de acordo com o descrito no termo de referência, SERÃO RECUSADOS.			
74	CHUCHU – casca lisa brilhante, isento de sujidades, isento de material terroso, parasitas e larvas, sem lesões de origem física ou mecânica. DE TAMANHO MÉDIO (140g) A UNIDADE. Produtos em desconformidade qualitativa e, de acordo com o descrito no termo de referência, SERÃO RECUSADOS.		KG	731
75	GOIABA VERMELHA – Produto in natura, de excelente qualidade, DE TAMANHO MÉDIO (170g) A UNIDADE. Procedentes de espécies genuínas e sãs; ter atingido o grau de maturação em torno de 80% (DE VEZ), fruto arredondado, integra cor, odor e sabor próprios. Isento de lesões de origem física, mecânica ou biológica, casca firme, sem rachaduras, intacta, isenta de enfermidades, livre de parasitas e larvas. Produtos em desconformidade qualitativa e, de acordo com o descrito no termo de referência, SERÃO RECUSADOS.		KG	5421
76	LARANJA CRAVO – fresca, de primeira qualidade, in natura, apresentando grau de maturação adequado a manipulação, transporte e consumo, livre de resíduos de fertilizantes, tamanho e cor uniforme, devendo ser bem desenvolvida e madura, com polpa firme, isenta de sujidades, parasitas e larvas, sem lesões de origem física ou mecânica oriunda de manuseio ou transporte. Produtos em desconformidade qualitativa e, de acordo com o descrito no termo de referência, SERÃO RECUSADOS.		KG	1652
77	LARANJA PÊRA – Unidades firmes, casca lisa e brilhante, sabor adocicado, sem lesões mecânicas e microbianas, DE TAMANHO MÉDIO (150g) A UNIDADE, isenta de lesões de origem física, mecânica biológica. Produtos em desconformidade qualitativa e, de acordo com o descrito no termo de referência, SERÃO RECUSADOS.		KG	5214
78	LIMÃO TAITI – procedente de planta sadia, destinado ao consumo in natura, devendo se apresentar fresco, ter atingido		KG	364

	o grau ideal de tamanho, aroma, cor e sabor próprios da variedade, DE TAMANHO MÉDIO DE 70 G isento de lesões de origem física, mecânica ou biológica. Produtos em desconformidade qualitativa e, de acordo com o descrito no termo de referência, SERÃO RECUSADOS.			
79	MAÇÃ – Tipo nacional. Com consistência firme, casca sã e ausência de danos físicos e/ou biológicos, DE TAMANHO MÉDIO (130g) A UNIDADE. Produtos em desconformidade qualitativa e, de acordo com o descrito no termo de referência, SERÃO RECUSADOS.		KG	4094
80	MELÃO AMARELO – de primeira qualidade, tamanho e coloração uniformes, devendo ser bem desenvolvido e maduro, com polpa intacta e firme. In natura, grau médio de maturação, que permita suportar a manipulação, transporte e conservação em condições adequadas para o consumo, com ausência de sujidades, parasitas e larvas, frutos de tamanho médio, no grau máximo de evolução no tamanho, aroma e sabor da espécie, sem ferimentos ou defeitos, firmes, sem corpos estranhos ou terra aderida à superfície externa Produtos em desconformidade qualitativa e, de acordo com o descrito no termo de referência, SERÃO RECUSADOS.		KG	2556
81	MELANCIA – redonda, graúda, de primeira qualidade, livre de sujidades, parasitas e larvas, tamanho e coloração uniforme, in natura, com grau de maturação adequado para o consumo, casca firme sem avarias, polpa firme e intacta de coloração vermelha com aparência fresca e macia, procedente de espécie genuína e sã, fresca. Isento de lesões de origem física, mecânica ou biológica matéria terrosa, sujidades ou corpos estranhos aderidos à superfície externa, livre de enfermidades, insetos, parasitas e larvas. Produtos em desconformidade qualitativa e, de acordo com o descrito no termo de referência, SERÃO RECUSADOS.		KG	9563
82	PEPINO – de 1ª qualidade, apresentando tamanho, cor e formação uniformes, devendo ser bem desenvolvidos, sem danos físicos e mecânicos oriundos do manuseio e transporte. Produtos em desconformidade qualitativa e, de acordo		KG	264

	com o descrito no termo de referência, SERÃO RECUSADOS.			
83	REPOLHO – de tamanho regular, de 1ª qualidade, apresentando tamanho, cor e formação uniformes, devendo ser bem desenvolvidos, danos físicos e mecânicos oriundos do manuseio e transporte. Kg. Produtos em desconformidade qualitativa e, de acordo com o descrito SERAO RECUSADOS.		KG	1851
84	UVA SEM SEMENTE – cor roxa em cachos de bagos grandes e carnudos, sem semente, sem cheiro fermentado, consistência firme, fresca, limpa, de cor brilhante, isento de material terroso, isento de danos físicos se desprendam ao serem balançados. Kg Produtos em desconformidade qualitativa e, de referência, SERÃO RECUSADOS.		KG	3751
85	CARNE BOVINA (LARGATO) CONGELADA – carne proveniente da espécie bovina, obtida a partir de animais sadios, humanitariamente abatidos e submetida à inspeção veterinária, procedente de quarto traseiro, manipulada em condições higiênicas satisfatórias, congelada, aparada e apresentada no corte LAGARTO. Embalagem primária própria aprovada para contato com alimentos (de acordo com a Resoluções da ANVISA /MS; plástico com alta transparência. O material deverá ser atóxico, de alta termossolubilidade (garantindo a hermeticidade até a utilização final. Com peso líquido máximo de 3 kg. Na rotulagem deve constar claramente as seguintes informações: Registro no Ministério da Agricultura, Pecuária e Abastecimento (MAPA), apresentar SIF/Dipoa, ingredientes, data de fabricação, lote, validade e informações nutricionais. DEVE SER Transportada EM VEÍCULOS REFRIGERADOS. O produto deve ser transportado em condições que evitem riscos de contaminação e/ou deterioração. A temperatura do produto deve estar variando entre -18 °C a -12 °C (TEMPERATURA DE CONGELAMENTO), de acordo com as diversas legislações vigentes para alimentos. Produtos em desconformidade qualitativa e, de acordo com o descrito no termo de referência, SERÃO RECUSADOS.		KG	6977

86	<p>CARNE BOVINA (PATINHO) CONGELADA – carne proveniente da espécie bovina, obtida a partir de animais sadios, humanitariamente abatidos e submetida à inspeção veterinária, procedente de quarto traseiro, manipulada em condições higiênicas satisfatórias, congelada, aparada e apresentada no corte PATINHO. limpa, sem gordura e sebo aparente, com aspecto, cor, cheiro e sabor próprio. Embalagem primária própria aprovada para contato com alimentos (de acordo com a Resoluções da ANVISA /MS; plástico com alta transparência. O material deverá ser atóxico, de alta termossolubilidade (garantindo a hermeticidade até a utilização final. Com peso líquido máximo de 5 kg. Na rotulagem deve constar claramente as seguintes informações: Registro no Ministério da Agricultura, Pecuária e Abastecimento (MAPA), apresentar SIF/Dipoa, ingredientes, data de fabricação, lote, validade e informações nutricionais. DEVE SER Transportada EM VEÍCULOS REFRIGERADOS. O produto deve ser transportado em condições que evitem riscos de contaminação e/ou deterioração. A temperatura do produto deve estar variando entre -18 °C a -12 °C (TEMPERATURA DE CONGELAMENTO), de acordo com as diversas legislações vigentes para alimentos. Produtos em desconformidade qualitativa e, de acordo com o descrito no termo de referência, SERÃO RECUSADOS.</p>	KG	1752
87	<p>CARNE SUÍNA TIPO LOMBO CONGELADA – de 1ª qualidade, carne limpa e sem gordura e aponeuroses, sem ossos – devem ser embaladas em sacos de polietileno transparente, de 1 a 3 Kg que contenham especificados o local de origem do produto, peso, data de embalagem e data de vencimento. Deverá ser transportado em carro refrigerado ou caixas isotérmicas conforme exigência e legislação vigente. O Produto deve ser obtido em estabelecimentos com Registro na Coordenadoria de Inspeção Industrial e Sanitária de produtos de origem animal (SISPOA), expedido pela Secretaria Estadual de Agricultura e Abastecimento, Ministério da agricultura ou Serviço de inspeção animal (SIF,SIE E SIM)</p>	UND	1612

88	CARNE SUÍNA TIPO PERNIL CONGELADA – sem ossos e sem pele, pouca gordura, sem pelancas, embaladas à vácuo, congeladas acondicionada em plástico transparente de 1 a 3 kg, atóxico, íntegro, adequado e resistente, com rotulagem especificando o peso, tipo de carne, data de fabricação, data de validade e com registro de inspeção animal (SIF, SIE e SIM). No momento da entrega o produto deve ser entregue em veículo frigorífico sob temperatura de até – 12°C .	UND	934
89	CARNE MOÍDA BOVINA CONGELADA PATINHO – Carne moída bovina, in natura, obtida da moagem da massa muscular do corte patinho e submetida posteriormente ao congelamento. O percentual máximo de gordura deverá ser informado conforme legislação. Isento de cartilagens, nervos, ossos, linfonodos, vasos sanguíneos, coágulos, tendões, peles, miúdos e demais tecidos não aptos para o consumo humano. A carne deverá apresentar coloração, odor e sabores próprios. Não deve apresentar – se amolecida e nem pegajosa, sem manchas esverdeadas e isenta de objetos estranhos. Não poderá apresentar sinais de recongelamento na entrega. Embalagem em plástico de polietileno com peso líquido de 1 Kg, transparente, atóxica, embalada a vácuo. Devem constar claramente as seguintes informações: Registro no Ministério da Agricultura, Pecuária e Abastecimento(MAPA),apresentar SIF/Dipoa, ingredientes, data de fabricação, lote, validade e informações nutricionais. DEVE SER TRANSPORTADA EM VEÍCULOS REFRIGERADOS em condições que evitem riscos de contaminação e/ou deterioração. A temperatura do produto deve estar variando entre –18 °C a –12 °C (TEMPERATURA DE CONGELAMENTO), de acordo com as diversas legislações vigentes para alimentos. Produtos em desconformidade qualitativa e, de acordo com o descrito no termo de referência, SERÃO RECUSADOS.	KG	2231
90	FÍGADO BOVINO CONGELADO – magro, de 1ª qualidade. Embalagem própria, com peso líquido de 1 kg, transparente, atóxica, embalada a vácuo. Devem constar claramente as seguintes	KG	854

	<p>informações: Registro no Ministério da Agricultura, Pecuária e Abastecimento (MAPA), apresentar SIF/Dipoa, ingredientes, data de fabricação, lote, validade e informações nutricionais. Condições de transporte: DEVE SER TRANSPORTADA EM VEÍCULOS REFRIGERADOS. O produto deve ser transportado em condições que evitem riscos de contaminação e/ou deterioração. A temperatura do produto deve estar variando entre -18 °C a -12 °C (TEMPERATURA DE CONGELAMENTO), de acordo com as diversas legislações vigentes para alimentos. Produtos em desconformidade qualitativa e, de acordo com o descrito no termo de referência, SERÃO RECUSADOS.</p>			
91	<p>FILÉ DE MERLUZA CONGELADO – de 1ª qualidade, sem pele, sem couro, espinhas ou escamas. Embalagem primária própria atóxica com peso líquido de 800 g a 1 Kg. As embalagens devem estar íntegras (lacradas), e o pescado deve estar bem congelado individualmente. Com o descongelamento não poderão apresentar cheiro desagradável, superfície viscosa, nem exsudados, ter consistência firme, cor, odor e sabor próprios. Na embalagem deverá constar nome e marca do produto, nome e endereço do fabricante, data de fabricação e prazo de validade, nº do lote e carimbo de inspeção. Para o seu transporte deverão ser utilizados veículos refrigerados ou isotérmicos e bem higienizados em seu interior. A entrega deve ser feita na temperatura de - 18°C. Produtos em desconformidade qualitativa e, de acordo com o descrito no termo de referência SERÃO RECUSADOS.</p>		KG	557
92	<p>FILÉ DE TILÁPIA CONGELADO – Filé de tilápia in natura, de 1ª qualidade, sem pele, sem couro, espinhas ou escamas. Embalagem primária própria, com peso líquido de 800 g a 1 kg, transparente, atóxica, embalada a vácuo. Devem constar claramente as seguintes informações: Registro no Ministério da Agricultura, Pecuária e Abastecimento (MAPA), apresentar SIF/Dipoa, ingredientes, data de fabricação, lote, validade e informações nutricionais. Condições de transporte: DEVE SER TRANSPORTADA EM VEÍCULOS REFRIGERADOS. O produto deve ser transportado em</p>		KG	1686

	condições que evitem riscos de contaminação e/ou deterioração. A temperatura do produto deve estar variando entre - 18 °C a -12 °C (TEMPERATURA DE CONGELAMENTO), de acordo com as diversas legislações vigentes para alimentos. Produtos em desconformidade qualitativa e, de acordo com o descrito no termo de referência, SERÃO RECUSADOS.			
93	JERKED BEEF DIANTEIRO – Carne bovina salgada, curada e dessalgada, proveniente exclusivamente de cortes do dianteiro bovino. Embalagem primária própria, com peso líquido variando de 400g a 500g, transparente, atóxica, embalada a vácuo. Devem constar claramente as seguintes informações: Registro no Ministério da Agricultura, Pecuária e Abastecimento (MAPA), apresentar SIF/Dipoa, ingredientes, data de fabricação, lote, validade e informações nutricionais. Condições de transporte: O produto deve ser transportado em condições que evitem riscos de contaminação e/ou deterioração. Produtos em desconformidade qualitativa e, de acordo com o descrito no termo de referência, SERÃO RECUSADOS.		UND	1872
94	OVOS DE GRANJA TAMANHO GRANDE – O produto deve apresentar CASCA FIRME, e uniforme, com peso médio de 55 g por unidade. Deve apresentar casca lisa, íntegra, pouco porosa, resistente, câmara de ar de aparência regular, gema translúcida, firme, consistente, livre de defeito, sem germe desenvolvido, clara transparente, densa, firme, espessa, límpida, sem mancha ou turvação. Embalagem: Bandeja de papelão ou isopor com 30 unidades, lacradas com plástico atóxico, acondicionada em caixas lacradas, limpas, secas, não violadas, resistentes que garantam a integridade do produto até o momento do consumo. As embalagens tanto nas bandejas como nas caixas, deverá conter externamente os dados: Registro no Ministério da Agricultura, Pecuária e Abastecimento (MAPA), apresentar SIE E/OU SIF, data de fabricação, lote e validade. Condições de transporte: DEVE SER TRANSPORTADO EM VEÍCULOS REFRIGERADOS. O produto deve ser transportado em condições que evitem		BANDEJA	1852

	<p>riscos de contaminação e/ou deterioração. A temperatura do produto deve estar variando entre 0 °C a 5 °C (TEMPERATURA DE RESFRIAMENTO), de acordo com as diversas legislações vigentes para alimentos. Produtos em desconformidade qualitativa e, de acordo com o descrito no termo de referência, SERÃO RECUSADOS. BANDEJA CONTENDO 30 OVOS</p>			
95	<p>FILÉ DE PEITO DE FRANGO SEM OSSO CONGELADO – Filé de peito de frango sem osso, penas, penugem, gordura aparente, nervos e cartilagens. Com cor, odor e sabor característicos do produto, de boa qualidade. Embalagem primária própria, com peso líquido de 1 kg, transparente, atóxica. Devem constar claramente as seguintes informações: Registro no Ministério da Agricultura, Pecuária e Abastecimento (MAPA), apresentar SIF/Dipoa, ingredientes, data de fabricação, lote, validade e informações nutricionais. Condições de transporte: DEVE SER TRANSPORTADA EM VEÍCULOS REFRIGERADOS. O produto deve ser transportado em condições que evitem riscos de contaminação e/ou deterioração. A temperatura do produto deve estar variando entre -18 °C a -12 °C (TEMPERATURA DE CONGELAMENTO), de acordo com as diversas legislações vigentes para alimentos. Produtos em desconformidade qualitativa e, de acordo com o descrito no termo de referência, SERÃO RECUSADOS.</p>		KG	11828
96	<p>COXA E SOBRECOXA DE FRANGO CONGELADA – Coxa e sobrecoxa de frango, com cor, odor e sabor característicos do produto, de boa qualidade. Embalagem primária própria, com peso líquido de 1 kg, transparente, atóxica. Devem constar claramente as seguintes informações: Registro no Ministério da Agricultura, Pecuária e Abastecimento (MAPA), apresentar SIF/Dipoa, ingredientes, data de fabricação, lote, validade e informações nutricionais. Condições de transporte: DEVE SER TRANSPORTADA EM VEÍCULOS REFRIGERADOS. O produto deve ser transportado em condições que evitem riscos de contaminação e/ou deterioração. A</p>		KG	2140

	temperatura do produto deve estar variando entre -18 °C a -12 °C (TEMPERATURA DE CONGELAMENTO), de acordo com as diversas legislações vigentes para alimentos. Produtos em desconformidade qualitativa e, de acordo com o descrito no termo de referência, SERÃO RECUSADOS.			
97	QUEIJO MUSSARELA FATIADO – Ingredientes: Leite pasteurizado, cloreto de sódio, cloreto de cálcio, coagulante e fermento lácteo. Embalagem à vácuo de 150 a 200g. Devem constar claramente as seguintes informações: Registro no Ministério da Agricultura, Pecuária e Abastecimento (MAPA), apresentar SIF, ingredientes, data de fabricação, lote, validade e informações nutricionais. Produtos em desconformidade qualitativa e, de acordo com o descrito no termo de referência, SERÃO RECUSADOS.		UND	1362

VALOR GLOBAL DA PROPOSTA - R\$

PRAZO DE ENTREGA:

CONDIÇÕES DE PAGAMENTO:

VALIDADE DESTA PROPOSTA:

Dados bancários do proponente para fins de pagamento:

Banco:

Conta:

Local e Data.

NOME/CPF/ASSINATURA

Representante legal do proponente.

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



**ESTADO DE ALAGOAS
PREFEITURA DE COITÉ DO NÓIA
SETOR DE CONTRATAÇÃO**

ANEXO II - PREGÃO ELETRÔNICO N° 00001/2026

MODELO DE DECLARAÇÃO - de não empregar menor

**REFERENTE: PREGÃO ELETRÔNICO N° 00001/2026
PREFEITURA DE COITÉ DO NÓIA - AL.**

PROPONENTE
CNPJ

1.0 - DECLARAÇÃO de não empregar menor.

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

Local e Data.

NOME/CPF/ASSINATURA
Representante legal do proponente.

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



**ESTADO DE ALAGOAS
PREFEITURA DE COITÉ DO NÓIA
SETOR DE CONTRATAÇÃO**

ANEXO III - PREGÃO ELETRÔNICO Nº 00001/2026

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

REFERENTE: PREGÃO ELETRÔNICO Nº 00001/2026
PREFEITURA DE COITÉ DO NÓIA - AL.

PROPONENTE
CNPJ

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

O proponente acima qualificado declara, sob as penas da Lei, que sua proposta econômica compreende a integralidade dos custos para atendimento dos direitos trabalhistas assegurados na Constituição Federal, nas leis trabalhistas, nas normas infralegais, nas convenções coletivas de trabalho e nos termos de ajustamento de conduta vigentes na data de entrega das propostas.

Local e Data.

NOME/CPF/ASSINATURA
Representante legal do proponente.

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



**ESTADO DE ALAGOAS
PREFEITURA DE COITÉ DO NÓIA
SETOR DE CONTRATAÇÃO**

ANEXO IV - PREGÃO ELETRÔNICO Nº 00001/2026

MINUTA DA ATA DE REGISTRO DE PREÇOS

ATA DE REGISTRO DE PREÇOS Nº:/2026

Aos ... dias do mês de ... de ..., na sede do Setor de Contratação da Prefeitura de Coité do Nóia, Estado de Alagoas, localizada na José Belarmino - Centro - Coité do Nóia - AL, nos termos da Lei Federal nº 14.133, de 1º de Abril de 2021; Lei Complementar nº 123, de 14 de Dezembro de 2006; Decreto Federal nº 11.462, de 31 de Março de 2023; Instrução Normativa nº 73 SEGES/ME, de 30 de Setembro de 2022; e legislação pertinente, consideradas as alterações posteriores das referidas normas; e, ainda, conforme a classificação da proposta apresentada no Pregão Eletrônico nº 00001/2026 que objetiva o registro de preços para: Registro de preços para futura e eventual aquisição de gêneros alimentícios para a Alimentação Escolar dos alunos matriculados no Ensino Fundamental, Pré-Escola, Creche, EJA e AEE da Rede Municipal de Ensino de Coité do Nóia/AL; resolve registrar o preço nos seguintes termos:

Órgão e/ou entidade integrante da presente Ata de Registro de Preços: PREFEITURA DE COITÉ DO NÓIA - CNPJ nº 12.198.719/0001-68.

VENCEDOR:						
CNPJ:						
ITEM	ESPECIFICAÇÃO	MARCA	UNID.	QUANT.	P.UNIT.	P.TOTAL
TOTAL						

CLÁUSULA PRIMEIRA - DA VALIDADE DOS PREÇOS:

O prazo de vigência da Ata de Registro de Preços será de um ano, contado do primeiro dia útil subsequente à data de divulgação no Portal Nacional de Contratações Públicas PNCP, e poderá ser prorrogado por igual período, desde que comprovado que o preço é vantajoso. Em caso de prorrogação desta Ata, poderá ser renovado o quantitativo originalmente registrado.

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

CLÁUSULA SEGUNDA - DA UTILIZAÇÃO DA ATA DE REGISTRO DE PREÇOS:

A cada efetivação da contratação do objeto registrado decorrente desta Ata, devidamente formalizada através do correspondente Contrato, serão observadas as cláusulas e condições constantes do Edital de licitação que a precedeu, relativamente ao Pregão Eletrônico nº 00001/2026, parte integrante deste instrumento de compromisso. A presente Ata de Registro de Preços, durante sua vigência poderá ser utilizada:

Pela Prefeitura de Coité do Nóia, que também é o órgão gerenciador responsável pela administração e controle desta Ata, representada pela sua estrutura organizacional definida no respectivo orçamento programa.

Por órgãos ou entidades da administração pública, observadas as disposições do Pregão Eletrônico nº 00001/2026, que fizerem adesão a esta Ata, mediante a consulta e a anuência do órgão gerenciador.

Os órgãos e entidades que não participaram do registro de preços, quando desejarem fazer uso da ata de registro de preços, deverão consultar o órgão gerenciador da ata para manifestação sobre a possibilidade de adesão;

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 órgãos participantes;

As aquisições ou as contratações adicionais mediante adesão à ata não poderão exceder, por órgão ou entidade, a cinquenta por cento dos quantitativos dos itens do instrumento convocatório e registrados na ata do registro de preços para o órgão gerenciador e órgãos participantes;

O quantitativo decorrente das adesões à ata não poderá exceder, na totalidade, ao dobro do quantitativo de cada item registrado na ata de registro de preços para o órgão gerenciador e órgãos participantes, independentemente do número de órgãos não participantes que aderirem;

Após a autorização do órgão gerenciador, o órgão não participante deverá efetivar a aquisição ou contratação solicitada em até noventa dias, observado o prazo de vigência da ata de registro de preços;

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.

O usuário da ata, sempre que desejar efetivar a contratação do objeto registrado, fará através de solicitação ao gerenciador do sistema de registro de preços, mediante processo regular.

CLÁUSULA TERCEIRA - DA CONTRATAÇÃO:

As obrigações decorrentes da execução do objeto deste certame, constantes da Ata de Registro de Preços, serão firmadas com o fornecedor registrado, observadas as condições estabelecidas no presente instrumento e a contratação será formalizada por intermédio do Contrato.

O prazo para assinatura do Contrato, será de 05 (cinco) dias consecutivos, considerados da data da convocação.

O quantitativo do objeto a ser executado será exclusivamente o fixado no correspondente Contrato e observará, obrigatoriamente, o valor registrado na respectiva Ata.

Não atendendo à convocação para assinar o Contrato, e ocorrendo essa dentro do prazo de validade da Ata de Registro de Preços, o licitante perderá todos os direitos que porventura tenha obtido como vencedor da licitação.

É permitido ao Órgão Realizador do Certame, no caso do licitante vencedor não comparecer para assinar o Contrato no prazo e condições estabelecidos, convocar os licitantes remanescentes, na ordem de classificação e sucessivamente, para fazê-lo em igual prazo do licitante vencedor, aplicadas aos faltosos as penalidades cabíveis.

O Contrato decorrente do presente certame, deverá ser assinado no prazo de validade da respectiva Ata de Registro de Preços; e aquele 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.

CLÁUSULA QUARTA - DAS SANÇÕES ADMINISTRATIVAS:

O Contratado será responsabilizado administrativamente, facultada a defesa no prazo legal do interessado, pelas infrações previstas no Art. 155, da Lei 14.133/21 e serão aplicadas, na forma, condições, regras, prazos e procedimentos definidos nos Arts. 156 a 163, do mesmo diploma legal, as seguintes sanções: a – advertência aplicada exclusivamente pela infração administrativa de dar causa à inexecução parcial do contrato, quando não se justificar a imposição de penalidade mais grave; b – multa de mora de 0,5% (zero vírgula cinco por cento) aplicada sobre o valor do contrato, por dia de atraso injustificado na execução do objeto da contratação; c – multa de 10% (dez por cento) sobre o valor do contrato por qualquer das infrações administrativas previstas no referido Art. 155; d – impedimento de licitar e contatar no âmbito da Administração Pública direta e indireta do ente federativo que tiver aplicado a sanção, pelo prazo máximo

de três anos, aplicada ao responsável pelas infrações administrativas previstas nos incisos II, III, IV, V, VI e VII do caput do referido Art. 155, quando não se justificar a imposição de penalidade mais grave; e – declaração de inidoneidade para licitar ou contratar no âmbito da Administração Pública direta e indireta de todos os entes federativos, pelo prazo mínimo de três anos e máximo de seis anos, aplicada ao responsável pelas infrações administrativas previstas nos incisos VIII, IX, X, XI e XII do caput do referido Art. 155, bem como pelas infrações administrativas previstas nos incisos II, III, IV, V, VI e VII do caput do mesmo artigo que justifiquem a imposição de penalidade mais grave que a sanção referida no § 4º do referido Art. 156; f – aplicação cumulada de outras sanções previstas na Lei 14.133/21.

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

CLÁUSULA QUINTA - DAS DISPOSIÇÕES GERAIS:

Integram esta Ata, o Edital do Pregão Eletrônico nº 00001/2026 e seus anexos, e as seguintes propostas vencedoras do referido certame:

-

Item(s):

Valor: R\$

-

Item(s):

Valor: R\$

CLÁUSULA SEXTA - DO FORO:

Para dirimir as questões decorrentes da utilização da presente Ata, fica eleito o Foro da Comarca de Taquarana.

...

...

...

...



**ESTADO DE ALAGOAS
PREFEITURA DE COITÉ DO NÓIA
SETOR DE CONTRATAÇÃO**

ANEXO V - PREGÃO ELETRÔNICO Nº 00001/2026

MINUTA DO CONTRATO

PREGÃO ELETRÔNICO Nº 00001/2026
PROCESSO ADMINISTRATIVO Nº 260128PE00001

CONTRATO Nº:/-SDC

TERMO DE CONTRATO QUE ENTRE SI CELEBRAM A
PREFEITURA DE COITÉ DO NÓIA E, PARA FORNECIMENTO
CONFORME DISCRIMINADO NESTE INSTRUMENTO NA FORMA
ABAIXO:

Pelo presente instrumento de contrato, de um lado Prefeitura de Coité do Nóia - Praça Antônio Pedro de Albuquerque, 20 - Centro - Coité do Nóia - AL, CNPJ nº 12.198.719/0001-68, neste ato representada pelo Prefeito Bueno Higino de Souza Silva, Brasileiro, Casado, Empresário, residente e domiciliado na Rua Maria da Conceição Nascimento, S/N - Fazenda Coité - Zona Rural - Coité do Nóia - AL, CPF nº 045.698.104-70, Carteira de Identidade nº 31066895 AL, doravante simplesmente CONTRATANTE, e do outro lado - - - - ..., CNPJ nº, neste ato representado por residente e domiciliado na, - - - - ..., CPF nº, Carteira de Identidade nº, doravante simplesmente CONTRATADO, decidiram as partes contratantes assinar o presente contrato, o qual se regerá pelas cláusulas e condições seguintes:

CLÁUSULA PRIMEIRA - DOS FUNDAMENTOS:

Este contrato decorre da licitação modalidade Pregão Eletrônico nº 00001/2026, processada nos termos da Lei Federal nº 14.133, de 1º de Abril de 2021; Lei Complementar nº 123, de 14 de Dezembro de 2006; Decreto Federal nº 11.462, de 31 de Março de 2023; Instrução Normativa nº 73 SEGES/ME, de 30 de Setembro de 2022; e legislação pertinente, consideradas as alterações posteriores das referidas normas, às quais os contratantes estão sujeitos como também às cláusulas deste contrato.

CLÁUSULA SEGUNDA - DO OBJETO:

O presente contrato, cuja lavratura foi autorizada ..., tem por objeto: Registro de preços para futura e eventual aquisição de gêneros alimentícios para a Alimentação Escolar dos alunos matriculados no Ensino Fundamental, Pré-Escola, Creche, EJA e AEE da Rede Municipal de Ensino de Coité do Nóia/AL.

O fornecimento deverá ser executado rigorosamente de acordo com as condições expressas neste instrumento, proposta apresentada, especificações técnicas correspondentes, processo de licitação modalidade Pregão Eletrônico nº 00001/2026 e instruções do Contratante, documentos esses que ficam fazendo partes integrantes do presente contrato, independente de transcrição; e será realizado na forma parcelada.

CLÁUSULA TERCEIRA - DO VALOR E PREÇOS:

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

CLÁUSULA QUARTA - DO REAJUSTAMENTO EM SENTIDO ESTRITO - REAJUSTE:

Os preços inicialmente contratados são fixos e irrevogáveis no prazo de um ano contado da data do orçamento estimado, em 27/01/2026.

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

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

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

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

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

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

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

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

CLÁUSULA QUINTA - DA DOTAÇÃO:

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

Recursos não Vinculados de Impostos:

0662 – FUNDO MUNICIPAL DE EDUCAÇÃO

06.0662.12.306.0002.2014 – MANUTENÇÃO DO PROGRAMA NAC. DE ALIMENTAÇÃO ESCOLAR – PNAE

3390.30.00.00.00.0000 – 1500.00.000 – MATERIAL DE CONSUMO

3390.30.00.00.00.0000 – 1552.00.000 – MATERIAL DE CONSUMO

CLÁUSULA SEXTA - DO PAGAMENTO:

O pagamento será efetuado mediante processo regular e em observância às normas e procedimentos adotados pelo Contratante, bem como as disposições dos Arts. 141 a 146 da Lei 14.133/21; da seguinte maneira: Para ocorrer no prazo de trinta dias, contados do período de adimplemento.

CLÁUSULA SÉTIMA - DO PRAZO E DA VIGÊNCIA:

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

a - Entrega: 5 (cinco) dias.

A vigência do presente contrato será determinada: 12 (doze) meses, considerada da data de sua assinatura; podendo ser prorrogada, nas hipóteses e nos termos dos Arts. 105 a 114, da Lei 14.133/21.

CLÁUSULA OITAVA - DAS OBRIGAÇÕES DO CONTRATANTE:

a - Efetuar o pagamento relativo ao fornecimento efetivamente realizado, de acordo com as respectivas cláusulas do presente contrato;

b - Proporcionar ao Contratado todos os meios necessários para o fiel fornecimento contratado;

c - Notificar o Contratado sobre qualquer irregularidade encontrada quanto à qualidade de produto fornecido, exercendo a mais ampla e completa fiscalização, o que não exime o Contratado de suas responsabilidades contratuais e legais;

d - Designar representantes com atribuições de Gestor e Fiscal deste contrato, conforme requisitos estabelecidos na norma vigente, ou pelos respectivos substitutos, especialmente para coordenar as atividades relacionadas à fiscalização e acompanhar e fiscalizar a sua execução, respectivamente, permitida a contratação de terceiros para assistência e subsídio da fiscalização com informações pertinentes a essa atribuição;

e - Observar, em compatibilidade com o objeto deste contrato, as disposições dos Arts. 115 a 123 da Lei 14.133/21.

CLÁUSULA NONA - DAS OBRIGAÇÕES DO CONTRATADO:

a - Executar devidamente o fornecimento descrito na cláusula correspondente do presente contrato, dentro dos melhores parâmetros de qualidade estabelecidos para o ramo de atividade relacionada ao objeto contratual, com observância aos prazos estipulados;

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

c - Manter preposto capacitado e idôneo, aceito pelo Contratante, quando da execução do contrato, que o represente integralmente em todos os seus atos;

d - Permitir e facilitar a fiscalização do Contratante devendo prestar os informes e esclarecimentos solicitados;

e - Será responsável pelos danos causados diretamente ao Contratante ou a terceiros, decorrentes de sua culpa ou dolo na execução do contrato, não excluindo ou reduzindo essa responsabilidade a fiscalização ou o acompanhamento pelo órgão interessado;

f - Não ceder, transferir ou subcontratar, no todo ou em parte, o objeto deste instrumento, sem o conhecimento e a devida autorização expressa do Contratante;

g - Manter, durante a vigência do contrato, em compatibilidade com as obrigações assumidas, todas as condições de habilitação e qualificação exigidas no respectivo processo licitatório, apresentando ao Contratante os documentos necessários, sempre que solicitado;

h - Cumprir a reserva de cargos prevista em lei para pessoa com deficiência, para reabilitado da Previdência Social ou para aprendiz, bem como as reservas de cargos previstas em outras normas específicas, ao longo de toda a execução do contrato, e sempre que solicitado pelo Contratante, deverá comprovar o cumprimento dessa reserva de cargos, com a indicação dos empregados que preencherem as referidas vagas;

i - Observar, em compatibilidade com o objeto deste contrato, as disposições dos Arts. 115 a 123 da Lei 14.133/21.

CLÁUSULA DÉCIMA - DA ALTERAÇÃO E EXTINÇÃO:

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

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

CLÁUSULA DÉCIMA PRIMEIRA - DO RECEBIMENTO:

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

CLÁUSULA DÉCIMA SEGUNDA - DAS PENALIDADES:

O licitante ou o Contratado será responsabilizado administrativamente, facultada a defesa no prazo legal do interessado, pelas infrações previstas no Art. 155, da Lei 14.133/21 e serão aplicadas, na forma, condições, regras, prazos e procedimentos definidos nos Arts. 156 a 163, do mesmo diploma legal, as seguintes sanções: a – advertência aplicada exclusivamente pela infração administrativa de dar causa à inexecução parcial do contrato, quando não se justificar a imposição de penalidade mais grave; b – multa de mora de 0,5% (zero vírgula cinco por cento) aplicada sobre o valor do contrato, por dia de atraso injustificado na execução do objeto da contratação; c – multa de 10% (dez por cento) sobre o valor do contrato por qualquer das infrações administrativas previstas no referido Art. 155; d – impedimento de licitar e contatar no âmbito da Administração Pública direta e indireta do ente federativo que tiver aplicado a sanção, pelo prazo máximo de três anos, aplicada ao responsável pelas infrações administrativas previstas nos incisos II, III,

IV, V, VI e VII do caput do referido Art. 155, quando não se justificar a imposição de penalidade mais grave; e – declaração de inidoneidade para licitar ou contratar no âmbito da Administração Pública direta e indireta de todos os entes federativos, pelo prazo mínimo de três anos e máximo de seis anos, aplicada ao responsável pelas infrações administrativas previstas nos incisos VIII, IX, X, XI e XII do caput do referido Art. 155, bem como pelas infrações administrativas previstas nos incisos II, III, IV, V, VI e VII do caput do mesmo artigo que justifiquem a imposição de penalidade mais grave que a sanção referida no § 4º do referido Art. 156; f – aplicação cumulada de outras sanções previstas na Lei 14.133/21.

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

CLÁUSULA DÉCIMA TERCEIRA - DA COMPENSAÇÃO FINANCEIRA:

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

CLÁUSULA DÉCIMA QUARTA - DAS OBRIGAÇÕES PERTINENTES À LGPD:

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

CLÁUSULA DÉCIMA QUINTA - DO FORO:

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

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

Coité do Nória - AL, ... de de

TESTEMUNHAS

PELO CONTRATANTE

.....

PELO CONTRATADO

.....



**ESTADO DE ALAGOAS
PREFEITURA DE COITÉ DO NÓIA
SETOR DE CONTRATAÇÃO**

ANEXO VI - PREGÃO ELETRÔNICO Nº 00001/2026

MODELOS DE DECLARAÇÕES - cumprimento de requisitos normativos

REFERENTE: PREGÃO ELETRÔNICO Nº 00001/2026
PREFEITURA DE COITÉ DO NÓIA - AL.

PROPONENTE
CNPJ

1.0 - DECLARAÇÃO de ciência dos termos do Edital.

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

2.0 - DECLARAÇÃO de inexistir fato impeditivo.

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

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

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

4.0 - DECLARAÇÃO de não utilizar trabalho degradante ou forçado.

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

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

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

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

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

Local e Data.

NOME/ASSINATURA/CARGO
Representante legal do proponente.

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



**ESTADO DE ALAGOAS
MUNICÍPIO DE COITÉ DO NÓIA
SECRETARIA MUNICIPAL DE EDUCAÇÃO**

ESTUDO TÉCNICO PRELIMINAR- ETP

**AQUISIÇÃO DE GENEROS
ALIMENTICIOS PARA O PNAE**



ESTADO DE ALAGOAS
MUNICÍPIO DE COITÉ DO NÓRIA
SECRETARIA MUNICIPAL DE EDUCAÇÃO

ESTUDO TÉCNICO PRELIMINAR SIMPLIFICADO – ETP

INTRODUÇÃO

O presente estudo técnico preliminar, documento constitutivo da primeira etapa do planejamento da contratação, caracteriza o interesse público envolvido e evidencia o problema a ser resolvido e a sua melhor solução, de modo a permitir a avaliação da viabilidade técnica e econômica da contratação, e dá base ao termo de referência a ser elaborado.

Desta forma, considerando ser uma demanda não inédita na administração, cuja solução já é conhecida, com fulcro no §2º do art. 18 da Lei nº 14.133/21¹, adotou-se a confecção de estudo preliminar simplificado.

1.DESCRICÃO DA NECESSIDADE DA CONTRATAÇÃO, CONSIDERADO O PROBLEMA A SER RESOLVIDO SOB A PERSPECTIVA DO INTERESSE PÚBLICO;

Sabe-se que atender às necessidades alimentares é um dever do Estado, conforme prevê a legislação brasileira. A Lei de Diretrizes da Educação Nacional – LDB nº 9.394/96 – nos seus Art. 2º e 3º, os quais explicita a responsabilidade social da família e do Estado no que se refere à educação, cuja finalidade é o pleno desenvolvimento do educando, seu preparo para o exercício da cidadania e sua qualificação para o trabalho. Prevê que o ensino deve ser ministrado com base em alguns princípios, entre os quais, a igualdade de condições para o acesso e a permanência na escola. O direito à alimentação com boa qualidade certamente está relacionado a essas condições, que possibilitam o sucesso acadêmico dos estudantes. Ademais, a Lei nº 8.069/90, em seu

¹ Art. 18. A fase preparatória do processo licitatório é caracterizada pelo planejamento e deve compatibilizar-se com o plano de contratações anual de que trata o inciso VII do caput do art. 12 desta Lei, sempre que elaborado, e com as leis orçamentárias, bem como abordar todas as considerações técnicas, mercadológicas e de gestão que podem interferir na contratação, compreendidos:

(...)

§ 2º O estudo técnico preliminar deverá conter ao menos os elementos previstos nos incisos I, IV, VI, VIII e XIII do § 1º deste artigo e, quando não contemplar os demais elementos previstos no referido parágrafo, apresentar as devidas justificativas.



ESTADO DE ALAGOAS
MUNICÍPIO DE COITÉ DO NÓIA
SECRETARIA MUNICIPAL DE EDUCAÇÃO

Art. 4º, determina que é dever do poder público assegurar com absoluta prioridade a efetivação dos direitos da criança e do adolescente, entre outros, à alimentação, à educação e à profissionalização, compreendendo inclusive a “destinação privilegiada de recursos públicos nas áreas relacionadas com a proteção à infância e à juventude”.

Neste contexto, a Lei nº 11.947/09 possibilitou a transferência de recursos financeiros aos Estados, ao Distrito Federal e aos Municípios para a execução do Programa Nacional de Alimentação Escolar (PNAE) gerenciado pelo Fundo Nacional de Desenvolvimento da Educação (FNDE). O PNAE tem por objetivo contribuir para o crescimento e o desenvolvimento biopsicossocial, a aprendizagem, o rendimento escolar e a formação de hábitos alimentares saudáveis dos alunos, por meio de ações de educação alimentar e nutricional e da oferta de refeições que cubram as suas necessidades nutricionais durante o período letivo.

Isto posto, a contratação dos gêneros alimentícios, objeto do presente estudo, permitirá garantir o preparo das refeições destinadas aos alunos matriculados na rede básica de ensino do município Coité do Noia, proporcionando uma alimentação de qualidade, além de possibilitar condições de bom aproveitamento escolar, atendendo às necessidades do corpo discente e as previsões legais aplicáveis ao objeto.

Os requisitos da contratação abrangem o seguinte:

Em sujeição às normas técnicas, os materiais devem atender aos requisitos mínimos de utilidade, resistência e segurança e atender às normas técnicas aplicáveis ao objeto e divulgadas por órgãos oficiais competentes;

A contratada deverá entregar o material, quando da solicitação da Contratante, em remessa única, no endereço especificado e cronograma descrito abaixo:

CRONOGRAMA DE ENTREGA	
Pão Frances, hamburguer e Seda	Deverá ser entregue DE ACORDO COM PLANILHA DISPONIBILIZADA JUNTO DA ORDEM DE FORNECIMENTO, EM DATA



ESTADO DE ALAGOAS
MUNICÍPIO DE COITÉ DO NÓRIA
SECRETARIA MUNICIPAL DE EDUCAÇÃO

	<p>PREVISTA, de acordo com o cardápio, até às 9 horas. A entrega deverá obedecer à planilha de distribuição contendo datas, locais e quantidades a serem distribuídas pela empresa nas ÁREAS RURAIS E URBANA, CONFORME LISTA DE QUILOMETRAGEM, apresentada logo abaixo. A planilha de distribuição será disponibilizada juntamente com a Ordem de Fornecimento;</p>
Hortifrutis	<p>Será entregues PARCELADOS SEMANALMENTE, de acordo com o cardápio, no Depósito Central da Alimentação Escolar localizado na Rua Higino Cazusa, nº 85 até às 09 horas. A entrega deverá obedecer à planilha de distribuição contendo datas e quantidades a serem distribuídas. A mesma será disponibilizada juntamente com a Ordem de Fornecimento;</p>
Produtos de origem animal fresco, congelados e refrigerados	<p>Serão entregues PARCELADOS, de acordo com o cardápio, no Depósito Central da Alimentação Escolar, até às 9 horas. A entrega deverá obedecer à planilha de distribuição contendo datas e quantidades a serem distribuídas. A mesma será disponibilizada juntamente com a Ordem de Fornecimento;</p>



ESTADO DE ALAGOAS
MUNICÍPIO DE COITÉ DO NÓIA
SECRETARIA MUNICIPAL DE EDUCAÇÃO

Demais alimentos	Serão entregues PARCELADOS MENSALMENTE na quantidade solicitada na Ordem de Fornecimento, no Prédio do Depósito Central da Alimentação Escolar, localizado na Rua Higino Cazuzza, nº 85, Centro – Coité do Nóia/AL, de segunda a quinta-feira, das 8h00min até às 12h00min.
-------------------------	---

A contratada deverá assumir a responsabilidade por todas as providências e obrigações estabelecidas na legislação específica sobre a qualidade e especificação dos materiais que serão entregues;

A contratada deverá fornecer diretamente o objeto, não podendo transferir a responsabilidade pelo objeto licitado para nenhuma outra empresa ou instituição de qualquer natureza;

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

A proposta da contratada deverá ser redigida em língua portuguesa, datilografada ou digitada, em uma via, sem emendas, rasuras, entrelinhas ou ressalvas, devendo a última folha ser assinada e as demais rubricadas pelo licitante ou seu representante legal;

Deverá ainda conter a indicação do banco, número da conta e agência, para fins de pagamento;

Não haverá exigência de garantia de execução para a presente contratação;

Todas as especificações do objeto contidas na proposta, tais como marca, gramatura, fabricante, prazo de validade e procedência, vinculam a Contratada;

Os gêneros alimentícios deverão ser de primeira qualidade, atendendo ao disposto na legislação de alimentos com característica de cada produto (organolépticas, físico-



ESTADO DE ALAGOAS
MUNICÍPIO DE COITÉ DO NÓIA
SECRETARIA MUNICIPAL DE EDUCAÇÃO

químicas, microbiológicas, microscópicas, toxicológicas), estabelecida pela Agência Nacional de Vigilância Sanitária – ANVISA, Ministério da Agricultura/Pecuária e Abastecimento e pelas Autoridades Sanitárias Locais para cada gênero descrito conforme descrição técnica constante no edital e quantidades e registro no órgão fiscalizador quando couber (SIM, SIE, SIF). - Só será aceito o fornecimento dos produtos que estiverem de acordo com o item anterior e as especificações mínimas exigidas abaixo: • Identificação do produto; • embalagem original e intacta, • data de fabricação, • data de validade, • peso líquido, • Número do Lote, • Nome do fabricante. • Registro no órgão fiscalizador (SIM, SIE e SIF) quando couber;

De acordo com a nova **LEI Nº 15.226, DE 30 DE SETEMBRO DE 2025** Os gêneros alimentícios que possuem obrigatoriedade de determinação de prazo de validade adquiridos no âmbito do PNAE **deverão ter, na ocasião da entrega, prazo restante de validade igual ou superior à metade do período entre sua data de fabricação e sua data final de validade**, dispensados dessa obrigatoriedade os alimentos adquiridos da agricultura familiar e do empreendedor familiar rural e de suas organizações.

Os gêneros não perecíveis e perecíveis, como hortaliças e frutas, devem ser transportados em carro tipo baú, devidamente armazenado em caixotes plásticos e sobre paletes;

Os gêneros congelados e/ou resfriados, como carnes, aves e produtos lácteos, devem ser transportados em veículos refrigerados, providos de termômetro adequado, temperatura ideal, assegurando a integridade e a qualidade sanitária;

Os bens serão recebidos provisoriamente no prazo de 2 (dois) dias, pelo(a) responsável pelo acompanhamento e fiscalização do contrato, para efeito de posterior verificação de sua conformidade com as especificações constantes neste documento;

Os bens poderão ser rejeitados, no todo ou em parte, quando em desacordo com as especificações constantes neste documento, devendo ser substituídos no prazo de 1 (um) dia, a contar da notificação da contratada, às suas custas, sem prejuízo da aplicação das penalidades.

A escolha da contratação de uma empresa para o fornecimento de gêneros alimentícios, por item conforme indicado na estimativa de quantidades acima, surge



ESTADO DE ALAGOAS
MUNICÍPIO DE COITÉ DO NÓIA
SECRETARIA MUNICIPAL DE EDUCAÇÃO

como a solução mais apropriada. Essa prática é comumente adotada por órgãos públicos e rotineiramente realizada pelo município de Coité do Nóia/AL, não sendo identificada, no momento, uma alternativa mais adequada.

Ao considerar as características de uso, as quantidades necessárias de gêneros alimentícios, os períodos mencionados e os valores estimados, conclui-se que a melhor opção, a mais vantajosa e disponível no mercado, alinhada aos princípios de oportunidade e conveniência da Administração Pública, é a efetiva aquisição desses itens alimentícios. Destaca-se ainda a qualidade e procedência dos produtos licitados como fatores determinantes nessa escolha.

Dentre as opções disponíveis no mercado, a aquisição por item se apresenta como a única alternativa viável, dado que suas características funcionais e técnicas são compatíveis com o cenário para implementação e operacionalização da demanda, uma vez que esses itens compõem o estoque do almoxarifado municipal. Do ponto de vista qualitativo e econômico, a opção pelo fornecimento parcelado, de acordo com as autorizações de fornecimento, mostra-se viável, evitando desvantagens relacionadas ao acondicionamento dos alimentos e minimizando impactos no fluxo dos recursos financeiros. Em contraposição, a aquisição integral apresenta desafios nesses aspectos.

Os itens em questão, claramente definidos através dos cardápios escolares, elaborados pela Nutricionista RT do município e atendendo às normativas do FNDE, bem como as especificações usuais do mercado. Essa abordagem busca garantir a eficiência, qualidade e adequação necessárias para atender às demandas específicas do município.

2.PREVISÃO DA CONTRATAÇÃO NO PLANO DE CONTRATAÇÕES

A presente contratação encontra-se respaldo institucional conforme previsão no PPA, LOA.

Embora a Lei Federal 14.133/2021 em seu art. 12 inc. VII não obriga a sua elaboração, é recomendável que seja providenciada para melhor governança das



ESTADO DE ALAGOAS
MUNICÍPIO DE COITÉ DO NÓIA
SECRETARIA MUNICIPAL DE EDUCAÇÃO

contratações públicas promovendo um planejamento eficiente e a boa gestão orçamentária, porém não o impede de licitar o objeto pretendido;

Neste sentido, conforme estabelecido no art. 38 do decreto municipal, o Município deve elaborar o PCA com o objetivo de racionalizar as contratações, subsidiar as leis orçamentárias e garantir o alinhamento com o planejamento estratégico.

Entretanto, é importante ressaltar que, consoante o decreto municipal acima citado, o PCA se tornará obrigatório no exercício subsequente ao decurso do prazo previsto no art. 176 da Lei 14.133/2021, motivo pelo qual ainda não foi instituído o

3. REQUISITOS DA CONTRATAÇÃO

3.1 A contratação deverá observar os seguintes requisitos:

3.1.1 Habilitação jurídica:

3.1.2 Pessoa física: cédula de identidade (RG) ou documento equivalente que, por força de lei, tenha validade para fins de identificação em todo o território nacional;

3.1.3 Empresário individual: inscrição no Registro Público de Empresas Mercantis, a cargo da Junta Comercial da respectiva sede;

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

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

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



ESTADO DE ALAGOAS
MUNICÍPIO DE COITÉ DO NÓIA
SECRETARIA MUNICIPAL DE EDUCAÇÃO

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

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

3.1.9 Sociedade cooperativa: ata de fundação e estatuto social, com a ata da assembleia que o aprovou, devidamente arquivado na Junta Comercial ou inscrito no Registro Civil das Pessoas Jurídicas da respectiva sede, além do registro de que trata o art. 107 da Lei nº 5.764, de 16 de dezembro 1971.

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

3.1.11 Habilitação fiscal, social e trabalhista

3.1.12 Prova de inscrição no Cadastro Nacional de Pessoas Jurídicas ou no Cadastro de Pessoas Físicas, conforme o caso;

3.1.13 Prova de regularidade fiscal perante a Fazenda Nacional, mediante apresentação de certidão expedida conjuntamente pela Secretaria da Receita Federal do Brasil (RFB) e pela Procuradoria-Geral da Fazenda Nacional (PGFN), referente a todos os créditos tributários federais e à Dívida Ativa da União (DAU) por elas administrados, inclusive aqueles relativos à Seguridade Social, nos termos da Portaria Conjunta nº 1.751, de 02 de outubro de 2014, do Secretário da Receita Federal do Brasil e da Procuradora-Geral da Fazenda Nacional.

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

3.1.15 declaração de 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;

3.1.16 Prova de inexistência de débitos inadimplidos perante a Justiça do Trabalho, mediante a apresentação de certidão negativa ou positiva com efeito de negativa, nos termos do Título VII-A da Consolidação das Leis do Trabalho, aprovada pelo Decreto-



ESTADO DE ALAGOAS
MUNICÍPIO DE COITÉ DO NÓIA
SECRETARIA MUNICIPAL DE EDUCAÇÃO

Lei nº 5.452, de 1º de maio de 1943;

3.1.17 Prova de inscrição no cadastro de contribuintes Estadual ou Municipal relativo ao domicílio ou sede do fornecedor, pertinente ao seu ramo de atividade e compatível com o objeto contratual;

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

3.1.19 Caso o fornecedor seja considerado isento dos tributos Estadual ou Municipal relacionados ao objeto contratual, deverá comprovar tal condição mediante a apresentação de declaração da Fazenda respectiva do seu domicílio ou sede, ou outra equivalente, na forma da lei.

3.1.20 Da Qualificação Econômico-Financeira

3.1.21 Certidão negativa de falência expedida pelo distribuidor da sede do fornecedor - Lei nº 14.133, de 2021, art. 69, caput, inciso II);

3.1.22 Balanço patrimonial, demonstração de resultado de exercício e demais demonstrações contábeis dos 2 (dois) últimos exercícios sociais, comprovando;

3.1.22.1 índices de Liquidez Geral (LG), Liquidez Corrente (LC), e Solvência Geral (SG) superiores a 1 (um);

3.1.22.2 As empresas criadas no exercício financeiro da licitação deverão atender a todas as exigências da habilitação e poderão substituir os demonstrativos contábeis pelo balanço de abertura.

3.1.22.3 Os documentos referidos acima limitar-se-ão ao último exercício no caso de a pessoa jurídica ter sido constituída há menos de 2 (dois) anos;

3.1.22.4 Os documentos referidos acima deverão ser exigidos com base no limite definido pela Receita Federal do Brasil para transmissão da Escrituração Contábil Digital - ECD ao Sped.

3.1.22.5 Caso a empresa licitante apresente resultado inferior ou igual a 1 (um) em qualquer dos índices de Liquidez Geral (LG), Solvência Geral (SG) e Liquidez Corrente (LC), será exigido para fins de habilitação capital mínimo de até 10% do valor total estimado da parcela pertinente.

3.1.22.6 As empresas criadas no exercício financeiro da licitação deverão atender



ESTADO DE ALAGOAS
MUNICÍPIO DE COITÉ DO NÓIA
SECRETARIA MUNICIPAL DE EDUCAÇÃO

a todas as exigências da habilitação e poderão substituir os demonstrativos contábeis pelo balanço de abertura. (Lei nº 14.133, de 2021, art. 65, §1º)

3.1.22.7 O atendimento dos índices econômicos previstos neste item deverá ser atestado mediante declaração assinada por profissional habilitado da área contábil, apresentada pelo fornecedor.

3.1.23 Da Qualificação Técnica

3.1.24 Comprovação de aptidão para o fornecimento de bens similares de complexidade tecnológica e operacional equivalente ou superior com o objeto desta contratação, ou com o item pertinente, por meio da apresentação de certidões ou atestados, por pessoas jurídicas de direito público ou privado;

3.1.24.1 Será admitida, para fins de comprovação de quantitativo mínimo, a apresentação e o somatório de diferentes atestados executados de forma concomitante.

3.1.24.2 Os atestados de capacidade técnica poderão ser apresentados em nome da matriz ou da filial do fornecedor.

3.1.24.3 O fornecedor disponibilizará todas as informações necessárias à comprovação da legitimidade dos atestados, apresentando, quando solicitado pela Administração, cópia do contrato que deu suporte à contratação, endereço atual da contratante e local em que foi executado o objeto contratado, dentre outros documentos.

3.2 Subcontratação

3.2.1.1 Não é admitida a subcontratação do objeto contratual.

3.3 Da exigência de amostra

3.3.1 Havendo o aceite da proposta quanto ao valor, o interessado classificado provisoriamente em primeiro lugar deverá apresentar amostra, que terá data, local e horário de sua realização divulgados por mensagem no sistema, cuja presença será facultada a todos os interessados, incluindo os demais fornecedores interessados.

3.3.2 As amostras devem ser entregues em até 02 (dois) dias úteis no Depósito Central do Departamento de Alimentação escolar, localizado na Rua Higino Cazusa, nº 85, Centro, mediante apresentação de recibo de entrega das amostras, no horário de 08:00 as 12:00h, sendo que a empresa assume total responsabilidade pelo envio e por eventual atraso na entrega.



ESTADO DE ALAGOAS
MUNICÍPIO DE COITÉ DO NÓRIA
SECRETARIA MUNICIPAL DE EDUCAÇÃO

3.3.3 É facultada prorrogação o prazo estabelecido, a partir de solicitação fundamentada no chat pelo interessado, antes de findo o prazo.

3.3.4 No caso de não haver entrega da amostra ou ocorrer atraso na entrega, sem justificativa aceita, ou havendo entrega de amostra fora das especificações previstas, a proposta será recusada.

3.3.5 Os resultados das avaliações serão divulgados por meio de mensagem no sistema.

3.3.6 Se a(s) amostra(s) apresentada(s) pelo primeiro classificado não for(em) aceita(s), será analisada a aceitabilidade da proposta ou lance ofertado pelo segundo classificado. Seguir-se-á com a verificação da(s) amostra(s) e, assim, sucessivamente, até a verificação de uma que atenda às especificações constantes neste Termo de Referência.

3.3.7 Os exemplares colocados à disposição da Administração serão tratados como protótipos, podendo ser manuseados e desmontados pela equipe técnica responsável pela análise, não gerando direito a ressarcimento.

3.3.8 Após a divulgação do resultado do certame, as amostras entregues deverão ser recolhidas pelos fornecedores no prazo de 02 (dois) dias, após o qual poderão ser descartadas pela Administração, sem direito a ressarcimento.

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

3.3.10 A solicitação de amostras para os produtos, especialmente em relação a características como tamanho e peso, é crucial para garantir a conformidade com as especificações, visando evitar problemas que possam comprometer o programa de distribuição, onde a quantidade de alimentos é planejada de acordo com o número de pessoas e famílias beneficiadas, portanto, a amostragem adequada contribui para a eficácia do programa, evitando distribuições desiguais e assegurando a utilização eficiente de recursos públicos, especialmente à insuficiência de gêneros alimentícios



ESTADO DE ALAGOAS
MUNICÍPIO DE COITÉ DO NÓRIA
SECRETARIA MUNICIPAL DE EDUCAÇÃO

para algumas famílias beneficiadas.

4. ESTIMATIVA DAS QUANTIDADES A SEREM CONTRATADAS

4.1 A estimativa das quantidades fora levantada, levando-se em consideração os seguintes parâmetros:

- I. Necessidade das quantidades dos alimentos a serem fornecidos para um período de 12 meses;
- II. Previsão do número total de discentes.

ITEM	DESCRIÇÃO DOS ALIMENTOS 2026	PER CAPITA	INCIDÊNCIA CRECHE	INCIDÊNCIA - PRÉ ESCOLA	INCIDÊNCIA - FUND I - II	INCIDÊNCIA - EJA	INCIDÊNCIA - AEE	INCIDÊNCIA - INTEGRAL	UND. DE MEDIDA (G/ML/UND)	MODALIDADES DE ENSINO																									
										CRECHE	PRÉ-ESCOLA	FUNDAMENTAL I e II		EJA	AEE	INTEGRAL	TOTAL GERAL CRECHE	TOTAL GERAL PRÉ ESCOLA	TOTAL GERAL FUNDAMENTAL I e II	TOTAL GERAL EJA	TOTAL GERAL AEE	TOTAL GERAL INTEGRAL	TOTAL GERAL												
																								Nº DE ALUNOS						2435					
																								219	187	865	353	86	725						
1	AÇAFRÃO (CÚRCUMA)	0,5	45	45	45	45	0	45	100	UND	50	43	195	80	0	164	50	43	195	80	0	164	532												
2	AÇÚCAR CRISTAL	15	0	50	50	50	20	20	1000	G	0	141	649	265	26	218	0	141	649	265	26	218	1299												
3	ADOÇANTE EM PÓ STEVIA	1	1	1	1	1	0	1	40	UND	6	5	22	9	0	19	6	5	22	9	0	19	61												
4	ALHO IN NATURA	0,3	130	200	200	200	0	100	500	UND	18	23	104	43	0	44	18	23	104	43	0	44	232												
5	AMIDO DE MILHO	4	12	8	8	8	0	4	200	UND	53	30	139	57	0	58	53	30	139	57	0	58	337												
6	ARROZ INTEGRAL	35	2	2	2	2	0	4	1000	G	16	14	61	25	0	102	16	14	61	25	0	102	218												
7	ARROZ PARBOILIZADO	40	164	37	37	37	0	30	1000	G	1437	277	1281	523	0	870	1437	277	1281	523	0	870	4388												
8	ARROZ POLIDO	35	100	8	8	8	0	20	1000	G	767	53	243	99	0	508	767	53	243	99	0	508	1670												
9	AVEIA EM FLOCOS FINOS	6	16	2	2	2	0	4	170	UND	124	14	62	25	0	103	124	14	62	25	0	103	328												
10	AZEITE DE OLIVA EXTRAVIRGEM	1	30	50	50	50	0	25	500	UND	14	19	87	36	0	37	14	19	87	36	0	37	193												
11	BEBIDA LÁCTEA SABOR MORANGO	250	0	3	3	3	0	2	900	UND	0	156	721	295	0	403	0	156	721	295	0	403	1575												
12	BISCOITO DOCE TIPO MAIZENA	35	0	3	3	3	0	1	400	UND	0	50	228	93	0	64	0	50	228	93	0	64	435												
13	BISCOITO DOCE TIPO ROSQUINHA SABOR LEITE	35	0	2	2	2	20	1	400	UND	0	33	152	62	151	64	0	33	152	62	151	64	462												
14	BISCOITO DOCE TIPO ROSQUINHA SABOR CHOCOLATE	35	0	2	2	2	20	1	400	UND	0	33	152	62	151	64	0	33	152	62	151	64	462												
15	BISCOITO SALGADO TIPO CREAM CRACKER	35	0	4	4	4	0	11	400	UND	0	66	303	124	0	698	0	66	303	124	0	698	1191												



ESTADO DE ALAGOAS
MUNICÍPIO DE COITÉ DO NÓRIA
SECRETARIA MUNICIPAL DE EDUCAÇÃO

16	BISCOITO SALGADO CREAM CRACKER INTEGRAL	35	0	1	1	1	0	1	400	UND	0	17	76	31	0	64	0	17	76	31	0	64	188
17	CAFÉ EM PÓ	7	0	0	0	33	0	4	250	UND	0	0	0	327	0	82	0	0	0	327	0	82	409
18	CHIMICHURRI	0,3	10	38	38	38	0	55	10	UND	66	214	987	403	0	1197	66	214	987	403	0	1197	2867
19	CACAU EM PÓ 100%	4	32	2	2	2	0	6	200	UND	141	8	35	15	0	87	141	8	35	15	0	87	286
20	COLORAU	0,5	90	120	120	120	0	105	100	UND	99	113	519	212	0	381	99	113	519	212	0	381	1324
21	EXTRATO DE TOMATE	3	145	95	95	95	0	115	300	UND	318	178	822	336	0	834	318	178	822	336	0	834	2488
22	FARINHA DE ARROZ	25	15	2	2	2	0	3	1000	G	83	10	44	18	0	55	83	10	44	18	0	55	210
23	FARINHA DE AVEIA	15	15	1	1	1	0	3	170	UND	290	17	77	32	0	192	290	17	77	32	0	192	608
24	FARINHA DE TRIGO	20	32	2	2	2	0	14	1000	G	141	8	35	15	0	203	141	8	35	15	0	203	402
25	FEIJÃO FRADINHO	35	0	0	0	0	0	2	1000	G	0	0	0	0	0	51	0	0	0	0	0	51	51
26	FEIJÃO PRETO tipo1	35	20	4	4	4	0	4	1000	G	154	27	122	50	0	102	154	27	122	50	0	102	455
27	FERMENTO BIOLÓGICO	1	16	1	1	1	0	15	10	UND	351	19	87	36	0	1088	351	19	87	36	0	1088	1581
28	FERMENTO QUÍMICO	1	16	1	1	1	0	15	100	UND	36	2	9	4	0	109	36	2	9	4	0	109	160
29	FLOCOS DE MILHO	40	196	40	40	40	0	30	500	UND	3434	599	2768	1130	0	1740	3434	599	2768	1130	0	1740	9671
30	FORMULA INFANTIL 0 A 6 MESES	24	80	0	0	0	0	0	800	UND	526	0	0	0	0	0	526	0	0	0	0	0	526
31	FORMULA INFANTIL 6 A 12 MESES	36	30	0	0	0	0	0	800	UND	296	0	0	0	0	0	296	0	0	0	0	0	296
32	FORMULA INFANTIL DHA/ARA 0 A 6 MESES	24	15	0	0	0	0	0	800	UND	99	0	0	0	0	0	99	0	0	0	0	0	99
33	FORMULA INFANTIL DHA/ARA 6 A 12 MESES	36	10	0	0	0	0	0	800	UND	99	0	0	0	0	0	99	0	0	0	0	0	99
34	FORMULA INFANTIL ANTIREGURGITAÇÃO	30	18	0	0	0	0	0	400	UND	296	0	0	0	0	0	296	0	0	0	0	0	296
35	FORMULA INFANTIL A BASE DE SOJA	30	18	0	0	0	0	0	800	UND	148	0	0	0	0	0	148	0	0	0	0	0	148
36	FORMULA INFANTIL SEM LACTOSE	30	18	0	0	0	0	0	800	UND	148	0	0	0	0	0	148	0	0	0	0	0	148
37	IOGURTE NATURAL INTEGRAL	120	6	0	0	0	0	0	160	UND	986	0	0	0	0	0	986	0	0	0	0	0	986
38	IOGURTE NATURAL SEM LACTOSE	120	3	0	0	0	0	0	160	UND	493	0	0	0	0	0	493	0	0	0	0	0	493
39	LEITE DE COCO	12	12	9	9	9	0	15	500	UND	64	41	187	77	0	261	64	41	187	77	0	261	630
40	LEITE EM PÓ A BASE DE SOJA	20	6	0,5	0,5	0,5	0	2	300	UND	88	7	29	12	0	97	88	7	29	12	0	97	233
41	LEITE EM PÓ INTEGRAL	10	17	5	5	5	0	13	200	UND	187	47	217	89	0	472	187	47	217	89	0	472	1012
42	LEITE EM PÓ DESNATADO	10	10	1	1	1	0	2	200	UND	110	10	44	18	0	73	110	10	44	18	0	73	255
43	LEITE EM PÓ INTEGRAL, SEM LACTOSE	10	10	1	1	1	0	4	300	UND	73	7	29	12	0	97	73	7	29	12	0	97	218
44	LEITE UHT INTEGRAL	45	70	14	14	14	0	35	1000	ML	690	118	545	223	0	1142	690	118	545	223	0	1142	2718
45	LEITE UHT SEM LACTOSE	50	2	0,5	0,5	0,5	0	4	1000	ML	22	5	22	9	0	145	22	5	22	9	0	145	203
46	MACARRÃO ESPAGUETE	40	35	24	24	24	0	12	400	UND	767	449	2076	848	0	870	767	449	2076	848	0	870	5010
47	MACARRÃO ESPAGUETE INTEGRAL	35	2	1	1	1	0	4	500	UND	31	14	61	25	0	203	31	14	61	25	0	203	334
48	MACARRÃO PARAFUSO	40	9	22	22	22	0	18	500	UND	158	330	1523	622	0	1044	158	330	1523	622	0	1044	3677
49	MACARRÃO PARAFUSO SEM GLUTEN	40	2	0,5	0,5	0,5	0	4	500	UND	36	8	35	15	0	232	36	8	35	15	0	232	326
50	MANTEIGA	3	10	28	28	28	0	45	200	UND	33	79	364	149	0	490	33	79	364	149	0	490	1115
51	MILHO VERDE	10	8	18	18	18	0	25	170	UND	104	198	916	374	0	1067	104	198	916	374	0	1067	2659
52	MILHO PARA MUNGUZÁ	25	10	4	4	4	0	12	500	UND	110	38	173	71	0	435	110	38	173	71	0	435	827
53	MILHO PARA PIPOCA	30	4	4	4	4	0	4	500	UND	53	45	208	85	0	174	53	45	208	85	0	174	565
54	ÓLEO DE MILHO	3	8	0,5	0,5	0,5	0	4	900	UND	6	1	2	1	0	10	6	1	2	1	0	10	20
55	ÓLEO DE SOJA	3	72	60	60	60	0	110	900	UND	53	38	173	71	0	266	53	38	173	71	0	266	601
56	PAO - Tipo FRANCES	50	0	4	4	4	0	5	50	UND	0	748	3460	1412	0	3625	0	748	3460	1412	0	3625	9245
57	PAO - Tipo HAMBURGUER	50	0	4	4	4	0	5	50	UND	0	748	3460	1412	0	3625	0	748	3460	1412	0	3625	9245
58	PÃO - Tipo SEDA	50	0	4	4	4	0	5	50	UND	0	748	3460	1412	0	3625	0	748	3460	1412	0	3625	9245
59	POVILHO AZEDO	15	12	0,5	0,5	0,5	0	4	1000	G	40	2	7	3	0	44	40	2	7	3	0	44	96
60	POLVILHO DOCE	15	12	0,5	0,5	0,5	0	4	1000	G	40	2	7	3	0	44	40	2	7	3	0	44	96



ESTADO DE ALAGOAS
MUNICÍPIO DE COITÉ DO NÓIA
SECRETARIA MUNICIPAL DE EDUCAÇÃO

61	QUEIJO PARMESÃO RALADO	2	4	1	1	1	0	12	50	UND	36	8	35	15	0	348	36	8	35	15	0	348	442
62	SAL	3	110	80	80	80	0	110	1000	G	73	45	208	85	0	240	73	45	208	85	0	240	651
63	SARDINHA EM ÓLEO COMESTÍVEL	35	0	11	11	11	0	2	130	UND	0	554	2562	1046	0	391	0	554	2562	1046	0	391	4553
64	TEMPERO	0,2	60	97	97	97	0	120	100	UND	27	37	168	69	0	174	27	37	168	69	0	174	475
65	UVAS PASSAS BRANCA SEM SEMENTE	5	10	0	0	0	0	0	100	UND	110	0	0	0	0	0	110	0	0	0	0	0	110
66	UVAS PASSAS ESCURA SEM SEMENTE	5	10	0	0	0	0	0	200	UND	55	0	0	0	0	0	55	0	0	0	0	0	55
67	VINAGRE	2,5	75	120	120	120	0	110	750	UND	55	75	346	142	0	266	55	75	346	142	0	266	884
HORTIFRUTIS																							
68	BATATA INGLESA	15	100	30	30	30	0	60	1000	G	329	85	390	159	0	653	329	85	390	159	0	653	1616
69	BANANA MAÇÃ	70	6	1	1	1	0	20	1000	G	92	14	61	25	0	1015	92	14	61	25	0	1015	1207
70	BETERRABA	5	40	24	24	24	0	50	1000	G	44	23	104	43	0	182	44	23	104	43	0	182	396
71	CEBOLA BRANCA	5	40	50	50	50	0	70	1000	G	44	47	217	89	0	254	44	47	217	89	0	254	651
72	CEBOLA ROXA	5	40	40	40	40	0	60	1000	G	44	38	173	71	0	218	44	38	173	71	0	218	544
73	CENOURA	10	40	25	25	25	0	40	1000	G	88	47	217	89	0	290	88	47	217	89	0	290	731
74	CHUCHU	10	40	25	25	25	0	40	1000	G	88	47	217	89	0	290	88	47	217	89	0	290	731
75	GOIABA	120	15	10	10	10	20	36	1000	G	395	225	1038	424	207	3132	395	225	1038	424	207	3132	5421
76	LARANJA CRAVO	120	4	4	4	4	0	10	1000	G	106	90	416	170	0	870	106	90	416	170	0	870	1652
77	LARANJA PÊRA	100	15	10	10	10	0	48	1000	G	329	187	865	353	0	3480	329	187	865	353	0	3480	5214
78	LIMÃO TAITI	30	9	2	2	2	0	10	1000	G	60	12	52	22	0	218	60	12	52	22	0	218	364
79	MAÇÃ	100	12	19	19	19	0	16	1000	G	263	356	1644	671	0	1160	263	356	1644	671	0	1160	4094
80	MELÃO	90	6	11	11	11	0	16	1000	G	119	186	857	350	0	1044	119	186	857	350	0	1044	2556
81	MELANCIA	250	30	11	11	11	20	20	1000	G	1643	515	2379	971	430	3625	1643	515	2379	971	430	3625	9563
82	PEPINO	15	14	0	0	0	0	20	1000	G	46	0	0	0	0	218	46	0	0	0	0	218	264
83	REPOLHO	25	15	40	40	40	0	20	1000	G	83	187	865	353	0	363	83	187	865	353	0	363	1851
84	UVA SEM SEMENTE	150	14	8	8	8	40	10	1000	G	460	225	1038	424	516	1088	460	225	1038	424	516	1088	3751
PROTEÍNAS																							
85	CARNE BOVINA (LARGATO)	80	0	44	44	44	0	35	1000	G	0	659	3045	1243	0	2030	0	659	3045	1243	0	2030	6977
86	CARNE BOVINA (PATINHO)	80	100	0	0	0	0	0	1000	G	1752	0	0	0	0	0	1752	0	0	0	0	0	1752
87	CARNE SUÍNA TIPO LOMBO	70	14	8	8	8	0	12	1000	G	215	105	485	198	0	609	215	105	485	198	0	609	1612
88	CARNE SUÍNA TIPO PERNIL	70	2	4	4	4	0	10	1000	G	31	53	243	99	0	508	31	53	243	99	0	508	934
89	CARNE MOÍDA BOVINA	40	70	21	21	21	0	15	1000	G	614	158	727	297	0	435	614	158	727	297	0	435	2231
90	FÍGADO BOVINO	60	16	4	4	4	0	7	1000	G	211	45	208	85	0	305	211	45	208	85	0	305	854
91	FILÉ DE MERLUZA CONGELADO	80	12	1	1	1	0	4	1000	G	211	15	70	29	0	232	211	15	70	29	0	232	557
92	FILÉ DE TILÁPIA	80	50	1	1	1	0	12	1000	G	876	15	70	29	0	696	876	15	70	29	0	696	1686
93	JERKED BEEF DIANTEIRO	40	0	12	12	12	0	9	500	UND	0	180	831	339	0	522	0	180	831	339	0	522	1872
94	OVOS DE GRANJA TAMANHO GRANDE	1	90	10	10	10	0	30	30	UND-BDJ	657	63	289	118	0	725	657	63	289	118	0	725	1852
95	FILÉ DE PEITO DE FRANGO SEM OSSO	80	130	54	54	54	0	60	1000	G	2278	808	3737	1525	0	3480	2278	808	3737	1525	0	3480	11828
96	COXA E SOBRECOXA DE FRANGO	90	0	4	4	4	0	25	1000	G	0	68	312	128	0	1632	0	68	312	128	0	1632	2140
97	QUEIJO MUSSARELA FATIADO	15	24	4	4	4	0	10	200	UND	395	57	260	106	0	544	395	57	260	106	0	544	1362



ESTADO DE ALAGOAS
MUNICÍPIO DE COITÉ DO NÓIA
SECRETARIA MUNICIPAL DE EDUCAÇÃO

5. ESTIMATIVA DO VALOR DA CONTRATAÇÃO

- 5.1.** O valor da contratação será feito oportunamente pelo setor de compras.
- 5.2.** Pelo interesse da administração Pública, os valores de referência não serão divulgados.
- 5.3.** A decisão de manter os valores de referência em sigilo é fundamentada em diversos princípios que visam garantir a lisura e eficiência nos processos de contratação pública. Ao não divulgar esses valores, preserva-se a competitividade equilibrada entre os licitantes, impedindo ajustes de propostas que poderiam comprometer a obtenção do melhor preço possível.
- 5.4.** Além disso, a não divulgação dos valores facilita uma negociação mais efetiva entre a administração pública e os licitantes, assegurando uma avaliação das propostas com base em sua qualidade e mérito, em vez de serem influenciadas por valores pré-definidos. Também se evita a ocorrência de práticas de colusão entre os licitantes, garantindo uma competição justa e transparente.

6. DESCRIÇÃO DA SOLUÇÃO COMO UM TODO

- 6.1** A escolha da contratação de uma empresa para o fornecimento de gêneros alimentícios, item conforme indicado na estimativa de quantidades acima, surge como a solução mais apropriada. Essa prática é comumente adotada por órgãos públicos e rotineiramente realizada pelo município de Coité do Nóia/AL, não sendo identificada, no momento, uma alternativa mais adequada.
- 6.2** A elaboração dos quantitativos e especificações para os alimentos a serem adquiridos foi pautada pelo cardápio de alimentação escolar, meticulosamente planejado e alinhado às diretrizes do Programa Nacional de Alimentação Escolar (PNAE), conforme estabelecido pelo Fundo Nacional de Desenvolvimento da Educação (FNDE).
- 6.3** A consideração do per capita, ou seja, a quantidade média de alimentos necessária por aluno, foi um critério fundamental na determinação dos volumes a serem licitados, garantindo que as necessidades nutricionais sejam atendidas de maneira equitativa.



ESTADO DE ALAGOAS
MUNICÍPIO DE COITÉ DO NÓIA
SECRETARIA MUNICIPAL DE EDUCAÇÃO

6.4 As normas do FNDE, como balizadoras das ações relacionadas à alimentação escolar, têm como objetivo primordial promover a segurança alimentar e nutricional dos estudantes, contribuindo para seu pleno desenvolvimento físico e cognitivo. A realização da licitação, em conformidade com essas normas, assegura a seleção de fornecedores aptos a cumprir os requisitos de qualidade, regularidade e custo-benefício estabelecidos para a aquisição dos gêneros alimentícios.

6.5 Dentre as opções disponíveis no mercado, a aquisição por item se apresenta como a única alternativa viável, dado que suas características funcionais e técnicas dos produtos, consoante a frente melhor se debaterá no tópico próprio sobre o parcelamento.

6.6 Do ponto de vista qualitativo e econômico, a opção pelo fornecimento parcelado, de acordo com as autorizações de fornecimento, mostra-se viável, evitando desvantagens relacionadas ao acondicionamento dos alimentos e minimizando impactos no fluxo dos recursos financeiros. Em contraposição, a aquisição integral apresenta desafios nesses aspectos, considerando o perecimento dos produtos.

6.7 A motivação pela escolha do Sistema de Registro de Preço (SRP) para este processo licitatório se dá pelas características do objeto (enquadram-se na classificação de bens comuns), não sendo possível a definição previa do quantitativo a ser demandado pela Administração, pois as necessidades podem sofrer impactos diversos, tais como:

6.7.1 Quando, pela natureza do objeto, não for possível definir previamente o quantitativo a ser demandado pelo Município.

6.8 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.

6.9 Da justificativa para utilização de Catálogo Eletrônico de Padronização:

6.9.1 É relevante destacar que, até o momento, o município ainda não dispõe de um catálogo eletrônico de padronização de compras, serviços e obras. Esta lacuna é motivada por fatores específicos, tais como limitações orçamentárias e recursos tecnológicos, que impedem a implementação imediata de tal sistema.



ESTADO DE ALAGOAS
MUNICÍPIO DE COITÉ DO NÓIA
SECRETARIA MUNICIPAL DE EDUCAÇÃO

6.9.2 Dessa forma, o município tem se utilizado das especificações constantes em seus históricos de contratação ao longo dos anos. Essas referências, embora não estejam formalizadas em um catálogo eletrônico, têm demonstrado eficácia ao satisfazer o interesse público. A consistência e a confiabilidade dessas práticas históricas evidenciam a capacidade do município em atender às necessidades da população de forma adequada e alinhada com as demandas locais.

6.9.3 Cabe ressaltar que a implementação futura de um catálogo eletrônico de padronização é considerada uma meta para otimizar e modernizar os processos de aquisição, buscando maior eficiência, transparência e economia de recursos. Entretanto, até que essa evolução seja concretizada, a utilização das especificações consolidadas nos históricos de contratação permanece como uma prática sólida e eficiente para garantir a continuidade de ações que atendam às necessidades da população de Coité do Nória, AL.

6.10 Da justificativa para a desnecessidade de Intenção de Registro de Preços:

6.10.1 Justifica-se a desnecessidade de realizar intenção de registro de preços para esta contratação, considerando que a Secretaria Municipal de Educação, gerenciadora da ata será a única contratante, nos termos do §1º do art. 86 da lei nº 14.133/21.

6.10.2 A natureza específica da contratação, com a Secretaria Municipal de Educação como única contratante, caracteriza-se como um processo unilateral, não envolvendo a participação de outros órgãos ou entidades.

6.10.3 Além do que, a natureza da demanda, voltada para a aquisição de gêneros alimentícios específicos para a merenda escolar, torna a contratação singular e direcionada às necessidades exclusivas da Secretaria de Educação.

6.10.4 A dispensa da intenção de registro de preços contribui para a eficiência na gestão pública, eliminando procedimentos burocráticos desnecessários e simplificando o processo de contratação, sem prejuízo à lisura e transparência.

6.10.5 A exclusividade da Secretaria de Educação como contratante simplifica o fluxo de recursos, evitando a alocação de esforços e custos em procedimentos adicionais de registro de preços que não seriam plenamente aproveitados.



ESTADO DE ALAGOAS
MUNICÍPIO DE COITÉ DO NÓIA
SECRETARIA MUNICIPAL DE EDUCAÇÃO

6.10.6 Portanto, considerando a singularidade da contratação, a especificação do §1º do art. 86 da Lei nº 14.133/21 e a eficiência na gestão pública, justifica-se a desnecessidade da realização da intenção de registro de preços, assegurando a adequada e célere resposta às demandas específicas da Secretaria de Educação em Coité do Nória, AL.

7. JUSTIFICATIVAS PARA O PARCELAMENTO OU NÃO DA CONTRATAÇÃO

7.1 Trata-se de aquisição cujo parcelamento deverá ser a regra, motivo pelo qual a adjudicação deverá ser por item;

7.2 De acordo com o Art. 40 da Lei nº 14.133/2021 é sabido que o parcelamento da solução é a regra, devendo a licitação ser realizada por item sempre que o objeto for divisível, desde que se verifique não haver prejuízo para o conjunto da solução ou perda de economia de escala, visando propiciar a ampla participação de licitantes, que embora não disponham de capacidade para execução da totalidade do objeto, possam fazê-lo com relação a itens ou unidades autônomas;

7.3 A adjudicação do Pregão Eletrônico para Sistema de Registro de Preços será por item, visando propiciar a ampla participação de licitantes que, embora não dispondo de capacidade para o fornecimento ou aquisição da totalidade do objeto, possam fazê-lo com relação a itens.

7.4 O objetivo do parcelamento é o de melhor aproveitar os recursos disponíveis no mercado e ampliar a competitividade, sendo que este parcelamento é técnica e economicamente viável.

8. CONTRATAÇÕES CORRELATAS E/OU INTERDEPENDENTES;

8.1 Não se faz necessária a realização de contratações correlatas e/ou interdependentes para a viabilidade e contratação desta demanda.



**ESTADO DE ALAGOAS
MUNICÍPIO DE COITÉ DO NÓIA
SECRETARIA MUNICIPAL DE EDUCAÇÃO**

9. DA DISPENSA DE ANÁLISE DE RISCOS

9.1 Considerando que a solução apresentada não é inovadora, sendo comumente realizada pela Administração, bem como, pelo pequeno potencial de riscos, atendidos os requisitos do art. 53 do decreto municipal que regulamentou a Lei nº 14.133/2021, resolveu-se dispensa a análise de riscos.

10. VIABILIDADE DA CONTRATAÇÃO

Esta equipe de planejamento declara viável esta a solução de contratação apresentada para o atendimento da necessidade a que se destina.

Atesto, sob a minha responsabilidade, que o estudo técnico preliminar elaborado é adequado e perfeitamente suficiente tanto à caracterização do interesse público envolvido e à evidência do problema a ser resolvido e da sua melhor solução, de modo a permitir a avaliação da viabilidade técnica e econômica da contratação, quanto ao embasamento do anteprojeto, termo de referência ou projeto básico a ser elaborado.

Coité do Nóia/AL, 03 de novembro de 2025.

Requisitante:

Responsavel:

Wesley Soares Silva
Secretário Municipal de Educação

Mirtes Andréia P. Oliveira
Nutricionista RT CRN 6ªR – 4991