



ESTADO DE ALAGOAS
PREFEITURA MUNICIPAL DE COQUEIRO SECO
SECRETARIA MUNICIPAL DE EDUCAÇÃO

CPL/COQUEIRO SECO

Fls. _____

Visto _____

EDITAL DE LICITAÇÃO

PROCESSO ADMINISTRATIVO E DIGITAL Nº 202406250004

EDITAL DE LICITAÇÃO PREGÃO ELETRÔNICO Nº 12/2024

DATA DA SESSÃO PÚBLICA

Dia 30/08/2024 às 09h (horário de Brasília)

TIPO MENOR PREÇO POR ITEM

MODO DE DISPUTA: ABERTO

O MUNICÍPIO DE COQUEIRO SECO/ALAGOAS torna público, para conhecimento dos interessados, que realizará por meio de sistema eletrônico, licitação na modalidade PREGÃO POR ITEM para **Registro de Preços para eventual e futura contratação de empresa(s) especializada(s) no fornecimento de Gêneros Alimentícios para suprir as necessidades das Escolas que integram a Rede Municipal de Educação de Coqueiro Seco, bem como suprir as necessidades da Secretaria Municipal de Educação – SEMED quando da execução das atividades diárias, realização de eventos institucionais, reuniões, formações, capacitações, dentre outros**, para suprir as necessidades da Secretaria Municipal de Coqueiro Seco/AL, com **MODO DE DISPUTA CONFORME PREÂMBULO e MENOR PREÇO, POR ITEM** como critério de julgamento das propostas, considerando o que consta dos autos do Processo Administrativo, sob nº. **202406200024**, regido pela Lei Federal nº. 14.133 de 01 de abril de 2021, Decreto Municipal nº 69/2023, e demais normas aplicáveis à espécie, o qual será conduzido e julgado pelo(a) Pregoeiro(a) Oficial deste Órgão, nomeado por Portaria nº 536/2024 da Prefeita de COQUEIRO SECO/AL, observados os procedimentos, regras e condições estabelecidos neste EDITAL E SEUS ANEXOS, com a utilização do Sistema BNC, no endereço eletrônico.

1. DO OBJETO:

1.1. O objeto da presente licitação é a contratação de empresa para o **Registro de Preços para eventual e futura contratação de empresa(s) especializada(s) no fornecimento de Gêneros Alimentícios para suprir as necessidades das Escolas que integram a Rede Municipal de Educação de Coqueiro Seco, bem como suprir as necessidades da Secretaria Municipal de Educação – SEMED quando da execução das atividades diárias, realização de eventos institucionais, reuniões, formações, capacitações, dentre outros**, para suprir as necessidades da Secretaria Municipal de Coqueiro Seco/AL, conforme condições, quantidades e exigências estabelecidas no Termo de Referência, anexo a este Edital.

1.2. Em atendimento ao disposto nos artigos 47 e 48 da Lei Complementar nº 123/2006 e suas alterações, esta licitação está composta por itens destinados exclusivamente para ME/EPP e itens para todas as empresas, indistintamente, conforme destacado no Anexo I.

1.3. Não se aplica o subitem anterior quando não participarem do certame, no mínimo, 03 (três) empresas enquadradas como ME/EPP sediadas no Estado de Alagoas; neste caso a disputa de todos os itens se expande a todas as empresas presentes à sessão, resguardados os demais benefícios da Lei Complementar nº 123/2006 e suas alterações

1.4. O objeto será subdividido em ITENS, facultando-se ao licitante interessado a participação em tantos ITENS que lhe forem convenientes, ressalvada

1.5. a obrigatoriedade de apresentação de proposta para todos os itens caso estes estejam agrupados.

1.6. Em caso de divergência existente entre as especificações do objeto descritas no cadastro do Sistema COMPRASNET e as especificações constantes deste Edital e seus anexos, prevalecerão estas últimas.

1.7. Integram este Edital, dele fazendo parte integrante como se transcritos em seu próprio corpo, os seguintes Anexos:

1.8. ANEXO I – Estudo Técnico Preliminar;

- 1.9. ANEXO II - Termo de Referência;
- 1.10. ANEXO III – Minuta da Ata de Registro de Preço
- 1.11. ANEXO IV- Minuta do Termo de Contrato;
- 1.12. ANEXO V - Modelo de proposta comercial.

2. DA PARTICIPAÇÃO NA LICITAÇÃO:

- 2.1. Poderão participar deste Pregão os interessados que atenderem a todas as exigências constantes deste Edital e seus Anexos e estiverem previamente credenciados no Bolsa Nacional de Compras (<https://www.bnc.org.br>).
- 2.2. Será concedido tratamento favorecido para as microempresas, empresas de pequeno porte e microempreendedores individuais nos termos do artigo 16 da Lei Federal nº 14.133, de 2021 e da Lei Complementar nº 123, de 2006.

3. DA AFERIÇÃO DAS CONDIÇÕES DE PARTICIPAÇÃO

3.1. Encerrada a ETAPA COMPETITIVA, e transcorrida a fase de exercício do direito de preferência (se for o caso, o Pregoeiro verificará o cumprimento das CONDIÇÕES DE PARTICIPAÇÃO, realizando as seguintes consultas/diligências:

- a) Consulta Situação do Fornecedor e Relatório de Ocorrências (impedimentos, suspensões, multas, etc) registrados no Sistema de Cadastro Unificado de Fornecedores (SICAF), no link <https://www.compras.gov.br/index.php/sicaf>;
- b) Consulta Consolidada de Pessoa Jurídica do TCU, no link <https://certidoes-apf.apps.tcu.gov.br/>;
- c) Consulta ao Cadastro Nacional de Pessoa Jurídica (CNPJ), mantido pela Receita Federal do Brasil, no link <http://receita.economia.gov.br/orientacao/tributaria/cadastros/consultas-cnpj>.
- d) Não cumpridas quaisquer das condições de participação, o Pregoeiro DESCLASSIFICARÁ A PROPOSTA DO PARTICULAR, sendo este impedido de prosseguir no certame, por decisão fundamentada, devidamente registrada no campo DESCLASSIFICAÇÃO do Sistema COMPRASNET.

4. DA DOCUMENTAÇÃO DE HABILITAÇÃO

4.1. **A DOCUMENTAÇÃO DE HABILITAÇÃO no presente certame compreenderá**, a qual deverá ser, prévia e exclusivamente, encaminhada via Sistema BNC, até a data e horário de abertura da sessão eletrônica inicial do certame:

4.1.1. HABILITAÇÃO JURÍDICA (conforme o caso):

- 4.1.1.1. EMPRESÁRIO INDIVIDUAL: documento comprobatório da inscrição do empresário no Registro Público de Empresas Mercantis competente (Junta Comercial);
- 4.1.1.2. MICROEMPREENDEDOR INDIVIDUAL (MEI) - CCMEI - Certificado da Condição de Microempreendedor Individual, cuja aceitação ficará condicionada à verificação da autenticidade no sítio <www.portaldoempreendedor.gov.br>;
- 4.1.1.3. EMPRESA INDIVIDUAL DE RESPONSABILIDADE LIMITADA (EIRELI) – ato constitutivo em vigor, devidamente registrado no órgão competente (Junta Comercial ou Registro Civil das Pessoas Jurídicas, conforme o caso);
- 4.1.1.4. SOCIEDADE EMPRESÁRIA: ato constitutivo, estatuto ou contrato social em vigor, devidamente registrado no órgão competente (Junta Comercial ou Registro Civil das Pessoas Jurídicas, conforme o caso), JUNTAMENTE com o último aditivo, ou SOMENTE o ato constitutivo consolidado e aditivos firmados posteriormente à referida consolidação;
- 4.1.1.5. SOCIEDADE POR AÇÕES: além dos documentos exigidos no subitem anterior, apresentar os documentos de eleição de seus administradores;
- 4.1.1.6. SOCIEDADE SIMPLES: inscrição do ato constitutivo no Registro Civil das Pessoas Jurídicas do local de sua sede, acompanhada de prova da indicação dos seus administradores;
- 4.1.1.7. EMPRESA OU SOCIEDADE ESTRANGEIRA: decreto de autorização, assim como ato de registro ou autorização para

funcionamento expedido pelo órgão competente, quando a atividade assim o exigir;

4.1.1.8. COOPERATIVAS: ata de fundação e estatuto social em vigor, com a ata da assembleia que o aprovou, devidamente arquivado na Junta Comercial ou inscrito no Registro Civil das Pessoas Jurídicas da respectiva sede, bem como o registro de que trata o art. 107 da Lei nº 5.764, de 1971;

4.1.2. REGULARIDADE FISCAL E TRABALHISTA:

4.1.2.1. prova de inscrição no Cadastro Nacional de Pessoas Jurídicas ou no Cadastro de Pessoas Físicas, conforme o caso;

4.1.2.2. prova de inscrição no cadastro de contribuintes Estadual, Distrital ou Municipal, conforme o caso, relativo ao domicílio ou sede do licitante, pertinente ao seu ramo de atividade e compatível com o objeto contratual;

4.1.2.3. prova de regularidade fiscal perante a Fazenda Nacional, mediante apresentação de certidão expedida conjuntamente pela Secretaria da Receita Federal do Brasil (RFB) e pela Procuradoria-Geral da Fazenda Nacional (PGFN), referente a todos os créditos tributários federais e à Dívida Ativa da União (DAU) por elas administrados, inclusive aqueles relativos à Seguridade Social, nos termos da Portaria Conjunta nº 1.751, de 02/10/2014, do Secretário da Receita Federal do Brasil e da Procuradora-Geral da Fazenda Nacional.

4.1.2.4. prova de regularidade com o Fundo de Garantia do Tempo de Serviço (FGTS);

4.1.2.5. 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;

4.1.2.6. prova de regularidade com a Fazenda Estadual, Distrital e Municipal do domicílio ou sede do licitante, relativa à atividade em cujo exercício contrata ou concorre;

4.1.3. QUALIFICAÇÃO TÉCNICA

4.1.4. Deverá a empresa apresentar pelo menos 1 (um) Atestado fornecidos por pessoa jurídica de direito público ou privado, que expressamente consignem a aptidão da licitante para desempenho do objeto, satisfatório de atividade pertinente e compatível em características, quantidades e prazos com o objeto do presente certame.

4.1.5. O atestado referir-se-á a contratos já concluídos ou já decorrido no mínimo um ano do início de sua execução, exceto se houver sido firmado para ser executado em prazo inferior.

4.1.6. O atestado deverá referir-se a serviços prestados no âmbito de sua atividade econômica principal ou secundária especificadas no contrato social vigente;

4.1.7. Sempre que solicitado, o licitante disponibilizará todas as informações necessárias à comprovação da legitimidade dos atestados apresentados, inclusive, dentre outros documentos, cópia do contrato que dá suporte ao atestado, endereço atual da contratante e local em que foram prestados os serviços.

4.1.8. QUALIFICAÇÃO ECONÔMICO-FINANCEIRA

4.1.8.1. Certidão negativa de falências expedida pelo distribuidor da sede da licitante;

4.1.8.2. Apresentação de balanço patrimonial e demonstrações contábeis dos 2 (dois) últimos exercícios sociais, já exigíveis e apresentados na forma da Lei;

- a) Serão considerados como na forma da lei o balanço patrimonial assim apresentado:
- b) sociedades regidas pela Lei nº 6.404/76 (sociedade anônima):
- c) por fotocópia registrada ou autenticada na Junta Comercial da sede ou domicílio da licitante.
- d) sociedades por cota de responsabilidade limitada (LTDA):

- e) por fotocópia do livro Diário, inclusive com os Termos de Abertura e de Encerramento, devidamente autenticado na Junta Comercial da sede ou domicílio da licitante ou em outro órgão equivalente, ou
- f) por fotocópia do Balanço Patrimonial devidamente registrados ou autenticados na Junta Comercial da sede ou domicílio da licitante.
- g) sociedade criada no exercício em curso ou com integralização do Capital Social:
- h) fotocópia do Balanço de Abertura (ou atualizado), devidamente registrado ou autenticado na Junta Comercial da sede ou domicílio da licitante.
- i) O Balanço Patrimonial deve estar assinado por contador ou por outro profissional equivalente, devidamente registrado no Conselho Regional de Contabilidade;
- j) A comprovação da situação financeira da empresa será constatada mediante obtenção de índices de Liquidez Geral (LG), Solvência Geral (SG) e Liquidez
- k) Corrente (LC), resultantes da aplicação das fórmulas, os quais deverão ser iguais ou superiores a 1 UM:

LG= Ativo Circulante + Realizável a Longo Prazo

Passivo Circulante + Passivo Não Circulante

SG= Ativo Total

Passivo Circulante + Passivo Não Circulante

LC = Ativo Circulante

Passivo Circulante

- l) As empresas que apresentarem resultado inferior ou igual a 1 (um) em qualquer dos índices de Liquidez Geral (LG), Solvência Geral (SG) e Liquidez Corrente (LC), calculados e informados no BP ou certidão SICAF ou não apresentar os índices, deverão comprovar o Patrimônio Líquido não inferior a 10% (dez por cento) do valor estimado da contratação ou do item pertinente.
- m) No caso de fornecimento de bens para pronta entrega, não será exigido da licitante qualificada como microempresa ou empresa de pequeno porte, a apresentação de balanço patrimonial do último exercício financeiro. (Art. 3º do Decreto nº 8.538, de 2015);
- n) No caso de empresa constituída no exercício social vigente, admite-se a apresentação de balanço patrimonial e demonstrações contábeis referentes ao período de existência da sociedade;
- o) É admissível o balanço intermediário, se decorrer de lei ou contrato social/estatuto social.
- p) Caso o licitante seja cooperativa, tais documentos deverão ser acompanhados da última auditoria contábil-financeira, conforme dispõe o artigo 112 da Lei nº 5.764, de 1971, ou de uma declaração, sob as penas da lei, de que tal auditoria não foi exigida pelo órgão fiscalizador.
- q) O prazo limite para fechamento das Demonstrações Contábeis é até o último dia do mês de julho do ano seguinte ao ano-calendário a que se refira a escrituração;
- r) Mesmo que as empresas sejam Microempreendedor individual – MEI, terá que apresentar Balanço patrimonial conforme Acórdão 133/2022 TCU Plenário.

4.1.9. DECLARAÇÕES

4.1.9.1. MICROEMPRESA OU EMPRESA DE PEQUENO PORTE - Declaração eletrônica de que atende aos requisitos do art. 3º da LC nº 123/2006, para fazer jus aos benefícios previstos nessa lei;

4.1.9.2. NÃO EMPREGA TRABALHO DE MENOR - Declaração eletrônica de que não empregam menor de 18 anos em trabalho noturno, perigoso ou insalubre, e não emprega menor de 16 anos, salvo, a partir de 14 anos, na condição de aprendiz, nos termos do inciso XXXIII, do art. 7º da Constituição Federal;

4.1.9.3. NÃO UTILIZA TRABALHO DEGRADANTE OU FORÇADO - Declaração eletrônica de que não possui, em sua cadeia produtiva, empregados executando trabalho degradante ou forçado, observando o disposto nos incisos III e IV do art. 1º e no inciso III do art. 5º da Constituição Federal;

4.1.9.4. INEXISTÊNCIA DE FATO IMPEDITIVO - Declaração eletrônica de que inexistem fatos impeditivos para a habilitação no presente processo licitatório, ciente da obrigatoriedade de declarar ocorrências posteriores;

4.1.9.5. REQUISITOS DE HABILITAÇÃO - Declaração eletrônica de que cumpre plenamente as condições de habilitação fixadas no Edital e seus apêndices;

4.1.9.6. ELABORAÇÃO INDEPENDENTE DE PROPOSTA - Declaração eletrônica de que elaborou de forma independente a proposta comercial e seu(s) lance(s).

4.1.9.7. As declarações exigidas nos subitens anteriores deverão ser realizadas eletronicamente no momento do cadastro da respectiva proposta e poderão ser extraídas pelo Pregoeiro diretamente do Sistema COMPRASNET, não sendo de apresentação ou encaminhamento obrigatório pelo licitante.

4.2. As microempresas e empresas de pequeno porte deverão apresentar, além dos demais documentos de habilitação, o documento de comprovação do enquadramento como ME ou EPP, bem como toda a documentação exigida para efeito de comprovação de REGULARIDADE FISCAL, mesmo que esta apresente alguma restrição.

4.3. O licitante que estiver com registro regular e em situação válida no SICAF, nos níveis de "Credenciamento", "Habilitação Jurídica" e "Regularidade Fiscal", poderão deixar de apresentar os documentos referentes à HABILITAÇÃO JURÍDICA e REGULARIDADE FISCAL E TRABALHISTA, exceto as certidões indicadas no subitem **anteriores** que não constem no cadastro do fornecedor ou cujo prazo de validade estejam expirados.

4.4. A critério do Pregoeiro, caso haja disponibilidade ON LINE e seja favorável à agilidade e competitividade do certame, poderão ser realizadas consultas diretamente aos sites institucionais na Internet para fins de comprovação de regularidade de situação dos licitantes, fazendo constar, via CHAT, na ata dos trabalhos tais diligências.

4.5. Não havendo indicação no corpo da própria certidão ou documento oficial apresentado para comprovação das exigências de habilitação previstas nesta cláusula, serão considerados válidos todos aqueles emitidos há, no máximo, 180 DIAS da data da sessão inicial do presente certame.

4.6. O Termo de referência pode, por ser parte integrante deste edital, conter documentos diferentes dos listados acima, precisamente na parte de qualificação técnica, que, via de regra, deve ser atendido pelo licitante participante sob pena de inabilitação.

5. DAS CONDIÇÕES GERAIS DO EDITAL:

5.1. DO CREDENCIAMENTO:

5.1.1. O credenciamento é o nível básico de registro cadastral do particular no SICAF que permite a participação dos interessados em licitações na modalidade de Pregão, na forma eletrônica.

5.2. O cadastro no SICAF deverá ser realizado previamente pelo particular interessado diretamente no Portal de Compras do Governo Federal, no endereço eletrônico

www.compras.gov.br, por meio de certificado digital conferido pela Infraestrutura de Chaves Públicas Brasileira – ICP – Brasil, observadas as regras, diretrizes e orientações indicadas no próprio Portal.

5.3. ATENÇÃO: O Município de COQUEIRO SECO não é Órgão responsável por promover o cadastro dos interessados no SICAF, devendo o particular interessado responsabilizar-se por tal credenciamento.

5.4. O particular interessado (licitante) responsabiliza-se, exclusiva e formalmente, pelas transações efetuadas em seu nome, assume como firmes e verdadeiras suas propostas e seus lances, inclusive os atos praticados diretamente ou por seu representante, excluía a responsabilidade do provedor do sistema ou do órgão ou entidade promotora da licitação por eventuais danos decorrentes de uso indevido das credenciais de acesso, ainda que por terceiros.

5.5. Qualquer declaração, informação ou documento falso anexado ao Sistema sujeitará o licitante às sanções administrativas previstas neste Edital, sem prejuízo de eventuais consequências de natureza civil e criminal.

5.6. O credenciamento junto ao provedor do Sistema implica a responsabilidade do licitante ou de seu representante legal, como também a presunção de sua capacidade técnica para operá-lo adequadamente, realizando todas as transações inerentes a este Pregão.

5.7. O licitante é responsável pela comunicação imediata ao provedor do Sistema de qualquer acontecimento que possa comprometer o sigilo ou a inviabilidade do uso da senha, para fins de imediato bloqueio de acesso.

5.8. O licitante responsabilizar-se-á pela utilização da chave de identificação e senha de acesso ao Sistema para participar do Pregão na forma eletrônica.

5.9. O licitante é responsável por solicitar o cancelamento da chave de identificação ou da senha de acesso por interesse próprio, evitando utilizações indevidas por parte de prepostos e/ou terceiros.

5.10. O licitante responsabilizar-se-á pelos ônus decorrentes de eventuais perdas de negócios, como também das sanções cabíveis, diante da inobservância de mensagens emitidas pelo Sistema ou de sua desconexão.

6. DA IMPOSSIBILIDADE DE PARTICIPAÇÃO NA LICITAÇÃO:

6.1. Não cumprir os requisitos formais deste certame;

6.2. tenha elaborado, participado ou contribuído com a elaboração do Termo de Referência;

6.3. seja empresa estrangeira sem autorização de funcionamento no País;

6.4. esteja com o direito de licitar e contratar com o MUNICÍPIO DE COQUEIRO SECO;

6.5. tenha sido declarada inidônea para licitar e contratar com Administração Pública, por decisão definitiva de qualquer órgão da Administração Pública, direta ou indireta, integrantes dos Poderes Legislativo, Executivo e Judiciário da União, Estados, Distrito Federal e Municípios, ou por força do art. 46, da Lei 8.443/1993, determinado pelo Tribunal de Contas da União – TCU;

6.6. Não poderão disputar esta licitação:

6.6.1. Os licitantes que não atendam às condições deste Edital e seu(s) anexo(s);

6.6.2. Os licitantes que se enquadrem no Art. 14, da Lei Federal nº 14.133/21.

6.6.3. Os atentes públicos de órgão ou da entidade licitante ou contratante, no termos do § 1º do art. 9º da Lei Federal n.º 14.133, de 2021.

7. DA APRESENTAÇÃO DA PROPOSTA E DOS DOCUMENTOS DE HABILITAÇÃO:

7.1. Na presente licitação, a fase de habilitação sucederá as fases de apresentação de propostas e lances e de julgamento.

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

7.3. No cadastramento da proposta inicial, o licitante declarará, em campo próprio do sistema, que:

7.3.1. 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 definitiva e que cumpre plenamente os requisitos de habilitação definidos no instrumento convocatório;

7.3.2. 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;

7.3.3. Não possui, em sua cadeia produtiva, empregados executando trabalho degradante ou forçado, observando o disposto nos incisos III e IV do art. 1º e inciso III do art. 5º da Constituição Federal;

7.3.4. 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.

7.4. O licitante organizado em cooperativa deverá declarar, ainda, em campo próprio do sistema eletrônico, que cumpre os requisitos estabelecidos no artigo 16 da Lei Federal nº 14.133, de 2021.

7.5. O fornecedor enquadrado como microempresa, empresa de pequeno porte ou sociedade cooperativa deverá declarar, ainda, em campo próprio do sistema eletrônico, que cumpre os requisitos estabelecidos no artigo 3º da Lei Complementar nº 123, de 2006, estando apto a usufruir do tratamento favorecido estabelecido em seus arts. 42 a 49, observado o disposto nos §§ 1º ao 3º do art. 4º, da Lei Federal nº 14.133, de 2021.

7.6. A falsidade da declaração de ME E EPP sujeitará o licitante às sanções previstas na Título IV, da Lei nº 14.133, de 2021, e neste Edital.

7.7. Os licitantes poderão retirar ou substituir a proposta ou, na hipótese de afase de habilitação anteceder as fases de apresentação de propostas e lances e de julgamento, os documentos de habilitação anteriormente inseridos no sistema, até a abertura da sessão pública.

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

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

7.9.1. Valor superior a lance já registrado pelo fornecedor no sistema, quando adotado o critério de julgamento por menor preço; e

7.9.2. Percentual de desconto inferior a lance já registrado pelo fornecedor no sistema, quando adotado o critério de julgamento por maior desconto.

7.10. Caberá ao licitante interessado em participar da licitação 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. DO PREENCHIMENTO DA PROPOSTA:

8.1. O licitante deverá enviar sua proposta mediante o preenchimento, no sistema eletrônico, dos seguintes campos:

8.1.1. Valor unitário e total para cada item ou lote de itens (conforme o caso), em moeda corrente nacional;

8.1.2. Marca de cada item ofertado, quando for o caso;

8.1.3. Fabricante de cada item ofertado, quando for o caso;

8.1.4. Descrição do objeto, contendo as informações similares à especificação do Termo de Referência;

8.2. Nos valores propostos estarão inclusos todos os custos operacionais, encargos previdenciários, trabalhistas, tributários, comerciais e quaisquer outros que incidam direta ou indiretamente na execução do objeto.

8.3. Os preços ofertados, tanto na proposta inicial, quanto na etapa de lances, serão de exclusiva responsabilidade do licitante, não lhe assistindo o direito de pleitear qualquer alteração, sob alegação de erro, omissão ou qualquer outro pretexto.

8.4. A apresentação das propostas implica obrigatoriedade do cumprimento das disposições nelas contidas, em conformidade com o que dispõe o Termo de Referência, 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.

8.5. O prazo de validade da proposta não será inferior a **60 (sessenta)** dias, a contar da data de sua apresentação.

8.6. Caso o critério de julgamento seja o de maior desconto, o preço já decorrente da aplicação do desconto ofertado deverá respeitar os preços máximos previstos neste edital.

9. DA PROPOSTA COMERCIAL

9.1. Havendo aceitação da proposta comercial eletrônica classificada em primeiro lugar, o pregoeiro solicitará do(s) licitante(s) vencedor(es) o encaminhamento da proposta comercial escrita, devidamente ajustada ao último lance ou ao valor negociado.

9.2. A PROPOSTA COMERCIAL ESCRITA deverá conter, preferencialmente, as seguintes informações e documentos (modelo ANEXO):

- a) folha de rosto em papel timbrado da empresa, contendo a firma ou denominação do particular, inclusive com o número do CNPJ, endereço, telefone e e-mail, bem como referência ao número do presente certame, o nome do Órgão a quem se destina, valor global em algarismos e por extenso, prazo de validade, e outras informações pertinentes;
- b) indicação da quantidade e dos preços unitário e total, conforme especificações contidas no termo de referência;
- c) fabricante, marca, modelo e/ou referência do objeto cotado (se for o caso);
- d) certificações, rotulagens, autorizações ou outros documentos exigidos no Termo de Referência, se houver;

9.3. O Pregoeiro convocará o(s) particular(es), via CHAT, para encaminhar a respectiva proposta e habilitação, por meio da opção "Enviar Anexo" no Sistema COMPRASNET, **no prazo de 02 (duas) HORAS**, observados os procedimentos e regras fixados deste Edital, podendo esse prazo ser prorrogado a requerimento do interessado e/ou a critério do Pregoeiro.

9.4. Havendo necessidade de apresentação de amostras, caso esteja definido no termo de referência, a sessão será suspensa para apresentação das amostras no prazo estipulado no termo de referência e será retomada a sessão com aviso prévio de 24h, para divulgação das análises das amostras, bem como os demais atos de certame.

9.5. Sempre que houver necessidade por parte do pregoeiro quanto ao conteúdo ou valores apresentados na proposta de preços, o mesmo, poderá solicitar diligências afim de assegurar o cumprimento do objeto.

9.6. Quaisquer modelos apensos (ou anexados) a este Edital servem apenas como orientação aos licitantes, não sendo motivo de desclassificação, a apresentação de propostas ou documentos que sejam elaboradas de forma diferente, mas que contenham os elementos essenciais para comprovação das informações necessárias.

9.7. No julgamento das propostas, e considerando o interesse público na maior competitividade possível no certame, o pregoeiro poderá:

9.7.1. solicitar complementação de informações, documentos e ajustes na proposta escrita para fins de atendimentos das exigências legais e editalícias;

9.8. solicitar ajustes aritméticos e/ou de percentuais e valores da planilha de custo e formação de preços para fins de adequação da proposta às exigências legais e editalícias, vedada majoração do valor global proposto;

9.9. sanar erros ou falhas que não alterem a substância e nem a validade jurídica das propostas e documentos anexos, mediante despacho fundamentado, registrado em ata e acessível a todos, atribuindo-lhes validade e eficácia para fins de classificação;

9.10. realizar diligências em sítios oficiais e/ou via telefone para fins de complementação de informações acessórias ou que não prejudiquem a segurança da proposta do particular, sendo tudo consignado, via *CHAT*, na ata dos trabalhos.

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

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

10.2. Os licitantes poderão retirar ou substituir a proposta, quando for o caso, anteriormente inseridos 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.

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

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

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

10.8. O intervalo mínimo de diferença de valores ou percentuais entre os lances, que incidirá tanto em relação aos lances intermediários quanto em relação à proposta que cobrir a melhor oferta deverá estar em conformidade com o intervalo de menor preço fixado no sistema.

10.9. 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.

10.10. Caso o sistema não contenha ainda a funcionalidade de exclusão do lance, a licitante pode contactar o pregoeiro por qualquer meio hábil para que o mesmo faça a exclusão do lance inconsistente ou inexecutável.

10.11. O procedimento seguirá de acordo com o modo de disputa **ABERTO OU ABERTO E FECHADO CONFORME CONSTE NO PREAMBULO DO EDITAL E NOS SISTEMA, EM CASO DE DIVERGÊNCIA ENTRE O EDITAL E O SISTEMA, PREVALECE O SISTEMA.**

10.12. Na fase de lances no pregão eletrônico o modo de disputa "aberto", os licitantes apresentarão lances públicos e sucessivos, com prorrogações.

10.12.1. 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 02 (dois) minutos do período de duração da sessão pública.

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

10.12.3. 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.

10.12.4. 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, auxiliado pela equipe de apoio, poderá admitir o reinício da disputa aberta, para a definição das demais colocações.

- 10.12.5.** Após o reinício previsto no item supra, os licitantes serão convocados para apresentar lances intermediários.
- 10.13.** Na fase de lances no pregão eletrônico o modo de disputa "ABERTO E FECHADO", em que os licitantes apresentarão lances públicos e sucessivos, com um lance final e fechado, observados os seguintes procedimentos:
- 10.13.1.** A disputa terá duração inicial de QUINZE MINUTOS e, após tal prazo, o Sistema encaminhará aviso de fechamento iminente da primeira parte dos lances; após o que transcorrerá um segundo período de tempo de até DEZ MINUTOS, aleatoriamente determinado, findo o qual será automaticamente encerrada a recepção de lances;
- 10.13.2.** Encerrado o prazo previsto no item anterior, o sistema abrirá oportunidade para que o autor da oferta de valor mais baixo e os das ofertas com preços até DEZ POR CENTO SUPERIORES àquela possam ofertar UM LANCE FINAL E FECHADO em até CINCO MINUTOS, o qual será SIGILOSO até o encerramento deste prazo;
- 10.13.3.** Não havendo pelo menos três ofertas nas condições definidas na alínea anterior, poderão os autores dos melhores lances, na ORDEM DE CLASSIFICAÇÃO, até o máximo de TRÊS, oferecer UM LANCE FINAL E FECHADO em até CINCO MINUTOS, o qual será SIGILOSO até o encerramento deste prazo;
- 10.13.4.** Após o término dos prazos estabelecidos nas alíneas anteriores, o Sistema ordenará os lances segundo a ordem crescente de valores;
- 10.13.5.** Não havendo LANCE FINAL E FECHADO classificado na forma estabelecida nos itens anteriores, haverá o reinício da etapa fechada, para que os demais licitantes, até o máximo de TRÊS, na ordem de classificação, possam ofertar UM LANCE FINAL E FECHADO em até CINCO MINUTOS, o qual será SIGILOSO até o encerramento deste prazo;
- 10.13.6.** Poderá o Pregoeiro, justificadamente, admitir o REINÍCIO DA ETAPA FECHADA, caso nenhum LICITANTE CLASSIFICADO na etapa de lance fechado atender às exigências de HABILITAÇÃO.
- 10.13.7.** Durante a fase de lances, o Pregoeiro poderá EXCLUIR qualquer lance cujo valor seja considerado supostamente irrisório ou inexequível, ou até que entenda ter sido lançado erroneamente, cabendo ao sistema o encaminhamento de mensagem automática ao licitante, o qual terá a faculdade de repetir tal lance.
- 10.13.8.** A ordem de apresentação pelos licitantes é utilizada como um dos critérios de classificação, de maneira que só poderá haver empate entre propostas iguais (não seguidas de lances), ou entre lances finais da fase fechada do modo de disputa aberto e fechado.
- 10.14.** Não serão aceitos dois ou mais lances de mesmo valor, prevalecendo aquele que for recebido e registrado em primeiro lugar.
- 10.15.** Durante o transcurso da sessão pública, os licitantes serão informados, em tempo real, do valor do menor lance registrado, vedada a identificação do licitante.
- 10.16.** No caso de desconexão com o Pregoeiro, no decorrer da etapacompetitiva do Pregão, o sistema eletrônico poderá permanecer acessível aos licitantes para a recepção dos lances.
- 10.17.** Quando a desconexão do sistema eletrônico para o pregoeiro persistir por tempo superior a 10 (dez) minutos, a sessão pública será suspensa e reiniciada somente após decorridas vinte e quatro horas da comunicação do fato pelo Pregoeiro aos participantes, no sítio eletrônico: COMPRASGOV.
- 10.18.** Caso o licitante não apresente lances, concorrerá com o valor de sua proposta.
- 10.19.** Em relação a itens não exclusivos para participação de microempresase empresas de pequeno porte, uma vez encerrada a etapa de lances, será efetivadaa verificação automática, junto à Receita Federal, do porte da entidadeempresarial. O sistema identificará em coluna própria as microempresas eempresas 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 Complementar nº 123, de 2006](#).

10.19.1. Nessas condições, as propostas de microempresas e empresas de pequeno porte que se encontrarem na faixa de até 5% (cinco por cento) acima da melhor proposta ou melhor lance serão consideradas empatadas com a primeira colocada.

10.19.2. A melhor classificada nos termos do subitem anterior terá o direito de encaminhar uma última oferta para desempate, obrigatoriamente em valor inferior ao da primeira colocada, no prazo de 5 (cinco) minutos controlados pelo sistema, contados após a comunicação automática para tanto.

10.19.3. 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 5% (cinco por cento), na ordem de classificação, para o exercício do mesmo direito, no prazo estabelecido no subitem anterior.

10.20. Encerrada a etapa de envio de lances da sessão pública, na hipótese da proposta do primeiro colocado permanecer acima do preço máximo ou inferior ao desconto definido para a contratação, o pregoeiro poderá negociar condições mais vantajosas, após definido o resultado do julgamento.

10.20.1. 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 pela Administração.

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

10.20.3. O resultado da negociação será divulgado a todos os licitantes e anexado aos autos do processo licitatório.

10.20.4. O pregoeiro solicitará ao licitante mais bem classificado que, no prazo de 2 (duas) horas, envie a proposta adequada ao último lance ofertado após a negociação realizada, acompanhada, se for o caso, dos documentos complementares, quando necessários à confirmação daqueles exigidos neste Edital e já apresentados.

10.20.5. É facultado ao pregoeiro prorrogar o prazo estabelecido, a partir de solicitação fundamentada feita no chat pelo licitante, antes de findo o prazo.

10.21. Após a negociação do preço, o Pregoeiro iniciará a fase de aceitação e julgamento da proposta.

11. 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 Federal nº 14.133/2021, especialmente quanto à existência de sanção que impeça a participação no certame ou a futura contratação, mediante a consulta aos seguintes cadastros:

a) Lista de Inidôneos, mantida pelo Tribunal de Contas da União – TCU <https://contas.tcu.gov.br/ords/f?p=1660:3:0>

b) Cadastro Nacional de Condenações Cíveis por Atos de Improbidade Administrativa, mantido pelo Conselho Nacional de Justiça (www.cnj.jus.br/improbidade_adm/consultar_requerido.php); e

c) Cadastro Nacional de Empresas Inidôneas e Suspensas – CEIS e o Cadastro Nacional de Empresas Punidas – CNEP (www.portaldatransparencia.gov.br/).

11.2. A consulta aos cadastros será realizada em nome da empresa licitante e também de seu sócio majoritário, por força da vedação de que trata o artigo 12 da Lei Federal nº 8.429, de 1992.

11.3. Caso conste na Consulta de Situação do licitante a existência de Ocorrências Impeditivas Indiretas, o Pregoeiro diligenciará para verificar se

houve fraude por parte das empresas apontadas no Relatório de Ocorrências Impeditivas Indiretas.

11.3.1. A tentativa de burla será verificada por meio dos vínculos societários, linhas de fornecimento similares, dentre outros.

11.3.2. O licitante será convocado para manifestação previamente a uma eventual desclassificação.

- 11.3.3.** Constatada a existência de sanção, o licitante será reputado inabilitado, por falta de condição de participação.
- 11.4.** Caso atendidas as condições de participação, será iniciado o procedimento de habilitação.
- 11.5.** Caso o licitante provisoriamente classificado em primeiro lugar tenha se utilizado de algum tratamento favorecido às ME/EPPs, o pregoeiro verificará se faz jus ao benefício, em conformidade com a LC nº 123/06.
- 11.6.** Verificadas as condições de participação e de utilização do tratamento favorecido, o pregoeiro examinará a proposta classificada em primeiro lugar quanto à adequação ao objeto e à compatibilidade do preço em relação ao máximo estipulado para contratação neste Edital e em seus anexos.
- 11.7.** Será desclassificada a proposta vencedora que:
- 11.7.1.** Se enquadrarem nos casos previstos no Art. 59, da Lei Federal nº 14.133/21.
- 11.7.1.1.** contiverem vícios insanáveis;
- 11.7.1.2.** - não obedecerem às especificações técnicas pormenorizadas no edital;
- 11.7.1.3.** - apresentarem preços inexequíveis ou permanecerem acima do orçamento estimado para a contratação;
- 11.7.1.4.** - não tiverem sua exequibilidade demonstrada, quando exigido pela Administração;
- 11.7.1.5.** - apresentarem desconformidade com quaisquer outras exigências do edital, desde que insanável.
- 11.7.1.6.** A verificação da conformidade das propostas poderá ser feita exclusivamente em relação à proposta mais bem classificada.
- 11.7.1.7.** A Administração poderá realizar diligências para aferir a exequibilidade das propostas ou exigir dos licitantes que ela seja demonstrada, conforme disposto no inciso IV do caput do artigo 59 da lei 14.133/21.
- 11.8.** No caso de bens e serviços em geral, é indício de inexequibilidade das propostas valores inferiores a 50% (cinquenta por cento) do valor orçado pela Administração.
- 11.8.1.** A inexequibilidade, só será considerada após diligência do pregoeiro, que comprove:
- 11.8.1.1.** Que o custo do licitante ultrapassa o valor da proposta; e
- 11.8.1.2.** Inexistirem custos de oportunidade capazes de justificar o vulto da oferta.
- 11.9.** Se houver indícios de inexequibilidade da proposta de preço, ou em caso da necessidade de esclarecimentos complementares, poderão ser efetuadas diligências, para que a empresa comprove a exequibilidade da proposta.
- 11.10.** Caso o custo global estimado do objeto licitado tenha sido decomposto em seus respectivos custos unitários por meio de Planilha de Custos e Formação de Preços elaborada pela Administração, o licitante classificado em primeiro lugar será convocado para apresentar Planilha por ele elaborada, com os respectivos valores adequados ao valor final da sua proposta, sob pena de não aceitação da proposta.
- 11.11.** Erros no preenchimento da planilha não constituem motivo para a desclassificação da proposta. A planilha poderá ser ajustada pelo fornecedor, no prazo indicado pelo sistema, desde que não haja majoração do preço.
- 11.11.1.** O ajuste de que trata este dispositivo se limita a sanar erros ou falhas que não alterem a substância das propostas;
- 11.11.2.** Considera-se erro no preenchimento da planilha passível de correção a indicação de recolhimento de impostos e contribuições na forma do Simples Nacional, quando não cabível esse regime.
- 11.12.** Caso o Termo de Referência exija a apresentação de amostra, o licitante classificado em primeiro lugar deverá apresentá-la, conforme disciplinado no Termo de Referência, sob pena de não aceitação da proposta.
- 11.13.** Por meio de mensagem no sistema, será divulgado o local e horário de realização do procedimento para a avaliação das amostras, cuja presença será facultada a todos os interessados, incluindo os demais licitantes.

- 11.14.** Os resultados das avaliações serão divulgados por meio de mensagem no sistema.
- 11.15.** No caso de não haver entrega da amostra ou ocorrer atraso na entrega, sem justificativa aceita pelo Pregoeiro, ou havendo entrega de amostra fora das especificações previstas neste Edital, a proposta do licitante será recusada.
- 11.16.** Quando for o caso, será solicitado amostra(s) do primeiro classificado, assim, quando não for(em) aceita(s), o Pregoeiro analisará 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 no Termo de Referência.

12. DA FASE DE HABILITAÇÃO:

- 12.1.** Será exigida a apresentação dos documentos de habilitação apenas pelo licitante vencedor, exceto quando a fase de habilitação anteceder a de julgamento, no prazo de 2h. a contar da solicitação;
- 12.2.** Os documentos exigidos para fins de habilitação poderão ser substituídos por registro cadastral emitido por órgão ou entidade pública, desde que o registro tenha sido feito em obediência ao disposto na Lei Federal nº 14.133/2021.
- 12.3.** Será verificado se o licitante apresentou declaração de que atende aos requisitos de habilitação, e o declarante responderá pela veracidade das informações prestadas, na forma da lei ([art. 63, I, da Lei Federal nº 14.133/2021](#)).
- 12.4.** Será verificado se o licitante apresentou no sistema, sob pena de inabilitação, a declaração de que cumpre as exigências de reserva de cargos para pessoa com deficiência e para reabilitado da Previdência Social, previstas em lei e em outras normas específicas.
- 12.5.** O licitante deverá apresentar, sob pena de desclassificação, declaração de que suas propostas econômicas compreendem a integralidade dos custos para atendimento dos direitos trabalhistas assegurados na Constituição Federal, nas leis trabalhistas, nas normas infralegais, nas convenções coletivas de trabalho e nos termos de ajustamento de conduta vigentes na data de entrega das propostas.
- 12.5.1.** Somente haverá a necessidade de comprovação do preenchimento de requisitos mediante apresentação dos documentos originais não-digitais, quando houver dúvida em relação à integridade do documento digital ou quando a lei expressamente o exigir.
- 12.6.** É de responsabilidade do licitante conferir a exatidão dos seus dados cadastrais 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.
- 12.6.1.** A não observância do disposto no item anterior poderá ensejar desclassificação no momento da habilitação.
- 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.
- 12.7.1.** Em caso de apresentação incompleta dos documentos de habilitação, o pregoeiro poderá abrir diligência, no prazo máximo de 02 (duas) horas, para que a empresa sane a pendência detectada.
- 12.8.** A verificação dos documentos de habilitação somente será feita em relação ao licitante vencedor.
- 12.8.1.** Os documentos relativos à habilitação deverão ser enviados no momento do cadastro da proposta.
- 12.8.2.** Complementação de informações acerca dos documentos já apresentados pelos licitantes e desde que necessária para apurar fatos existentes à época da abertura do certame; e
- 12.8.3.** Atualização de documentos cuja validade tenha expirado após a data de recebimento das propostas;
- 12.9.** Na análise dos documentos de habilitação, o Pregoeiro 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.

12.10. 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.

12.11. Somente serão disponibilizados para acesso público os documentos de habilitação do licitante cuja proposta atenda ao edital de licitação, após concluídos os procedimentos de que trata o subitem anterior.

12.12. A existência de restrição relativamente à regularidade fiscal e trabalhista não impede que a licitante qualificada como microempresa ou empresade pequeno porte seja declarada vencedora, uma vez que atenda a todas as demais exigências do edital.

12.13. Quando a fase de habilitação anteceder a de julgamento e já tiver sido encerrada, não caberá exclusão de licitante por motivo relacionado à habilitação, salvo em razão de fatos supervenientes ou só conhecidos após o julgamento.

13. DOS RECURSOS:

13.1. A interposição de recurso referente ao julgamento das propostas, à habilitação ou inabilitação de licitantes, à anulação ou revogação da licitação, observará os prazos e a forma dispostos no [art. 165 da Lei Federal nº 14.133, de 2021](#).

13.2. Os recursos deverão ser encaminhados em campo próprio do sistema: www.bnc.org.br.

13.3. Dos atos da Administração decorrentes cabem:

13.3.1. recurso, no prazo de 3 (três) dias úteis, contado da data de intimação ou de lavratura da ata, em face de:

13.3.1.1. ato que defira ou indefira pedido de pré-qualificação de interessado ou de inscrição em registro cadastral, sua alteração ou cancelamento;

13.3.1.2. julgamento das propostas;

13.3.1.3. ato de habilitação ou inabilitação de licitante;

13.3.1.4. anulação ou revogação da licitação;

13.3.1.5. extinção do contrato, quando determinada por ato unilateral e escrito da Administração;

13.4. pedido de reconsideração, no prazo de 3 (três) dias úteis, contado da data de intimação, relativamente a ato do qual não caiba recurso hierárquico.

13.5. A intenção de recorrer deverá ser manifestada imediatamente, sob pena de preclusão, e o prazo para apresentação das razões recursais será iniciado na data de intimação ou de lavratura da ata de habilitação ou inabilitação ou, na hipótese de adoção da inversão de fases prevista no § 1º do art. 17 desta Lei 14.133/21, da ata de julgamento;

13.6. apreciação dar-se-á em fase única.

13.7. O recurso será dirigido à autoridade que tiver editado o ato ou proferido a decisão recorrida, que, se não reconsiderar o ato ou a decisão no prazo de 3 (três) dias úteis, encaminhará o recurso com a sua motivação à autoridade superior, a qual deverá proferir sua decisão no prazo máximo de 10 (dez) dias úteis, contado do recebimento dos autos.

13.8. O acolhimento do recurso implicará invalidação apenas de ato insuscetível de aproveitamento.

13.9. O prazo para apresentação de contrarrazões será o mesmo do recurso e terá início na data de intimação pessoal ou de divulgação da interposição do recurso.

13.10. Será assegurado ao licitante vista dos elementos indispensáveis à defesa de seus interesses.

14. DAS INFRAÇÕES ADMINISTRATIVAS E SANÇÕES:

14.1. Comete infração administrativa, nos termos da lei, o licitante que, se enquadra nas previsões contidas no Art. 155, incisos IV, V, VI, VIII, IX, X, Xlle XII da Lei Federal nº 14.133/2021.

14.2. Os licitantes que incorrerem nas infrações previstas no item anterior, após o devido processo administrativo, estarão sujeitas às sanções previstas no Art.

156 da Lei Federal nº 14.133/2021.

15. DA IMPUGNAÇÃO AO EDITAL E DO PEDIDO DE ESCLARECIMENTO:

15.1. Qualquer pessoa é parte legítima para impugnar este Edital por irregularidade na aplicação da Lei Federal nº 14.133, de 2021, ou solicitar esclarecimentos sobre os seus termos, devendo protocolar diretamente no sistema eletrônico do Bolsa Nacional de Compras (<https://bnc.org.br>) o pedido até 3 (três) dias úteis antes da data da abertura do certame, nos termos do Art. 164 da Lei Federal nº 14.133/2021.

15.2. A resposta à impugnação ou ao pedido de esclarecimento será divulgado em sistema próprio da licitação no prazo de até 3 (três) dias úteis, limitado ao último dia útil anterior à data da abertura do certame.

16. DA ASSINATURA DO CONTRATO:

16.1. O adjudicatário terá o prazo de 05 (CINCO) dias úteis, contados a partir da data de sua convocação, para assinar o Termo de Contrato ou aceitar instrumento equivalente, conforme o caso (Nota de Empenho/Carta Contrato/Autorização), sob pena de decair do direito à contratação, sem prejuízo das sanções previstas neste Edital;

16.2. As normas a serem seguidas para aqueles convocados para a assinatura do instrumento contratual ou equivalente, são aquelas estabelecidas no Art. 90, da Lei Federal nº 14.133/21.

17. DA ADJUDICAÇÃO E HOMOLOGAÇÃO

17.1. Quando não houver recurso administrativo, o Pregoeiro encerrará a sessão e submeterá a apreciação da autoridade competente devidamente instruído quem ADJUDICARÁ o objeto ao(s) licitante(s) cuja(s) proposta(s) for(em) considerada(s) vencedora(s) do certame, para posterior HOMOLOGAÇÃO.

17.2. Caso haja RECURSO ADMINISTRATIVO, o processo será submetido à superior consideração da autoridade competente para fins de decisão final do recurso, homologação do certame e a adjudicação do objeto ao(s) vencedor(es).

17.3. Por meio de DESPACHO fundamentado, poderá a autoridade competente:

- a) homologar o certame para produção de todos os efeitos de fato e de direito previstos na legislação;
- b) anular, total ou parcialmente, em razão de ilegalidade, determinando o aproveitamento dos atos não viciados; ou,
- c) revogar, total ou parcialmente, o certame por razões de conveniência e oportunidade, à luz do interesse público primário tutelado.

17.4. Não havendo homologação do certame, decorridos 90 DIAS da data de abertura das propostas, fica(m) o(s) licitante(s) liberado(s) dos compromissos assumidos em sua(s) proposta(s).

18. DA DOTAÇÃO ORÇAMENTÁRIA

18.1. A dotação orçamentária destinada a pretensa aquisição/serviço será a constante nos autos do processo administrativo que originou esse pregão.

19. DO REAJUSTE E DA REVISÃO DE PREÇOS

19.1. As regras acerca do reajustamento em sentido geral do valor contratual são as estabelecidas no Termo de Referência, anexo a este Edital, na falta de índice oficial estabelecido no Termo de referência, será utilizado o IPCA - Índice Nacional de Preços ao Consumidor Amplo, tendo por data base vinculada ao orçamento estimado, oferecido pela licitante.



ESTADO DE ALAGOAS
PREFEITURA MUNICIPAL DE COQUEIRO SECO
SECRETARIA MUNICIPAL DE EDUCAÇÃO

CPL/COQUEIRO SECO

Fls. _____

Visto _____

20. DAS DISPOSIÇÕES GERAIS:

- 20.1.** O sistema gerará automaticamente a ata da sessão pública no sistema eletrônico.
- 20.2.** 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.
- 20.3.** Todas as referências de tempo no Edital, no aviso e durante a sessão pública observarão o horário de Brasília/DF.
- 20.4.** A homologação do resultado desta licitação não implicará direito à contratação.
- 20.5.** As normas disciplinadoras da licitação serão sempre interpretadas em favor da ampliação da disputa entre os interessados, desde que não comprometam o interesse da Administração, o princípio da isonomia, a finalidade e a segurança da contratação.
- 20.6.** Os licitantes assumem todos os custos de preparação e apresentação de suas propostas e a Administração não será, em nenhum caso, responsável por esses custos, independentemente da condução ou do resultado do processo licitatório.
- 20.7.** 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 da Prefeitura de COQUEIRO SECO/AL.
- 20.8.** 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.
- 20.9.** Em caso de divergência entre disposições deste Edital e de seus anexos ou demais peças que compõem o processo, prevalecerá as deste Edital.
- 20.10.** O Edital e seus anexos estão disponíveis, na íntegra, no Portal Nacional de Contratações Públicas (PNCP) e no endereço eletrônico (<https://www.bnc.org.br>).

COQUEIRO SECO/AL, 14 de agosto de 2024.

Maria Decele Damaso de Almeida

Prefeita Municipal

ESTUDO TÉCNICO PRELIMINAR

1. DESCRIÇÃO DA NECESSIDADE

Constitui objeto deste Estudo Técnico Preliminar, o registro de preço para eventual futura Aquisição de Gêneros Alimentícios, uma vez que necessita-se de um novo processo licitatório para a celebração de novos contratos. A alimentação escolar é um direito de todos os alunos matriculados na Rede Municipal de Ensino, nos 200 dias letivos, e deve atender a todas as legislações pertinentes ao PNAE, assim, a presente aquisição se faz necessária para atender o Programa Nacional de Alimentação Escolar.

A aquisição visa o fornecimento de alimentos variados e seguros, que contribuam para o crescimento e desenvolvimento saudável dos alunos matriculados nas Unidades de Ensino do Município de Coqueiro Seco/AL, garantindo melhoria do rendimento escolar, segurança alimentar e nutricional, bem como, condições de saúde daqueles que necessitem de atenção específica, respeitando as diferenças biológicas entre as faixas etárias.

2 – PREVISÃO NO PLANO DE CONTRATAÇÕES ANUAL

O objeto da contratação consta no orçamento da Secretaria Municipal de Educação para o exercício 2024.

3 – REQUISITOS DA CONTRATAÇÃO

O licitante deve proporcionar entrega de Gêneros Alimentícios, para atender as necessidades da Secretaria Municipal de Educação, conforme condições, quantidades, exigências e estimativas a serem estabelecidas neste instrumento e também estabelecidas no Termo de Referência e seus apêndices (em anexo).

O contratado deverá assumir a responsabilidade por todas as providências e obrigações estabelecidas na legislação específica sobre a qualidade e especificação dos produtos que serão entregues.

O contratado deverá fornecer diretamente o objeto, não podendo transferir a responsabilidade pelo objeto demandado para nenhuma outra empresa ou instituição de qualquer natureza.

O contratado deverá fornecer gêneros produzidos de acordo com as normas vigentes, especialmente as sanitárias, de boa qualidade e de excelente aceitação no mercado. Os itens deverão possuir garantia contra não conformidades de fabricação, a contar do recebimento definitivo dos mesmos, sendo esta garantia de sua total responsabilidade, inclusive os custos no que tange o transporte da CONTRATANTE à CONTRATADA e seu devido retorno à CONTRATANTE. O contratado deverá prestar todos os esclarecimentos técnicos que lhe forem solicitados, relacionados com as características dos gêneros fornecidos.

O contratado deverá arcar com todas as despesas, diretas ou indiretas, decorrentes do fornecimento dos gêneros, sem qualquer ônus para a municipalidade.

O contratado deverá repetir procedimentos às suas próprias custas para correção de falhas verificadas, principalmente na hipótese de aquisição do objeto em desacordo com as condições pactuadas.

Os riscos de impactos ocasionados devido à produção na indústria, as empresas deverão atentar para as práticas de mitigação dos impactos na produção, em como as leis e Resoluções que orientam a produção sustentável dessas atividades.

A aquisição deve considerar as consequências ambientais, sociais e econômicas de: projeto; uso de materiais não renováveis; fabricação e métodos de produção, logística, prestação de serviços; uso, operação, manutenção, reutilização; opções de reciclagem; disposição, e as capacidades dos fornecedores para resolver essas consequências em toda a cadeia de abastecimento.

A licitante deverá apresentar, como documento necessário à habilitação:



ESTADO DE ALAGOAS
PREFEITURA MUNICIPAL DE COQUEIRO SECO
SECRETARIA MUNICIPAL DE EDUCAÇÃO

CPL/COQUEIRO SECO

Fls. _____

Visto _____

- Documento, emitido por órgão oficial competente, comprovando que a licitante proponente está regular e apta para o funcionamento perante os Serviços de Vigilância Sanitária.

4 – ESTIMATIVA DAS QUANTIDADES

CARDÁPIO DAS CRECHES-2024/2025

MENSAL - 1ª E 3ª SEMANA

REFEIÇÃO	SEGUNDA	TERÇA	QUARTA	QUINTA	SEXTA
CAFÉ DA MANHÃ	VITAMINA DE BANANA	CUSCUZ COM LEITE	PAPA DE INHAME	ARROZ DE LEITE	PAPA DE BATATA DOCE
ALMOÇO	ARROZ PICADINHO DE FIGADO GUIADO, PURE DE BATATA/ABOBORA	ARROZ FEIJÃO CASEIRO COM ABOBORA PEIXE DESFIADO COM BATATA	ARROZ, FEIJÃO COM ABOBORA CARNE COZIDA COM BATATA E CENOURA PIRAO	ARROZ CREMOSO COM FRANGO DESFIADO CENOURA RALADA E TOMATE PICADO	ARROZ FEIJÃO CASEIRO CARNE MOIDA COM BATATINHA TOMATE PICADO COM ALFACE
SOBREMESA	SUCO DE FRUTA/FRUTA	FRUTA	SUCO DE FRUTA	FRUTA	FRUTA
LANCHE	CUSCUZ COM OVOS LEITE MORNADO	SANDUÍCHE DE CARNE MOÍDA SUCO DE FRUTA	CANJA SUCO DE FRUTA	INHAME COM CARNE MOÍDA	SOPA DE FEIJÃO

MENSAL - 2ª E 4ª SEMANA

REFEIÇÃO	SEGUNDA	TERÇA	QUARTA	QUINTA	SEXTA
CAFÉ DA MANHÃ	MINGAU DE AVEIA COM BANANA	BATATA DOCE COM OVOS	VITAMINA DE FRUTA	PAPA DE MACAXEIRA SUCO DE FRUTA	FAROFA DE CUSCUZ COM OVOS
ALMOÇO	ARROZ FEIJÃO FRANGO DESFIADO COM CENOURA/CHUCHU/BATATA	ARROZ COM CENOURA FEIJÃO PEIXE DESFIADO TOMATE PICADO COM ALFACE	ARROZ FEIJÃO COM ABOBORA FAROFA DE CENOURA FRANGO COZIDO	ARROZ FEIJÃO PURÊ DE ABOBORA C/ BATATA CARNE MOÍDA	MACARRONADA DE FRANGO CENOURA RALADA/TOMATE
SOBREMESA	SUCO DE FRUTA/FRUTA	FRUTA	SUCO DE FRUTA	FRUTA	FRUTA
LANCHE	SOPA DE LEGUMES	SANDUÍCHE DE FRANGO SUCO DE FRUTA	CUSCUZ COM OVO	CANJA	SOPA DE LEGUMES SUCO DE FRUTA

CARDÁPIO- EJA-2024/2025

SEMANAS	SEGUNDA	TERÇA	QUARTA	QUINTA	SEXTA
---------	---------	-------	--------	--------	-------

1ª	CUSCUZ COM OVOS CAFÉ COM LEITE FRUTA	SOPA DE FEIJÃO CAFÉ/BOLACHA SALGADA FRUTA	ARROZ COM PICADINHO DE CARNE SUCO DE FRUTA	SOPA DE LEGUMES CAFÉ/BISCOITO	BATATA DOCE COM FRANGO GUISADO BANANA
2ª	ARRIZ COM CENOURA E PEIXE FRITO FRUTA	PÃO COM CARNE MOÍDA SUCO DE FRUTA	MACARRONADA DE FRANGO FRUTA	PICADINHO DE CARNE COM INHAME CAFÉ COM LEITE	CANJA CAFÉ
3ª	ARROZ COM CENOURA ISCA DE FIGADO ACEBOLADO SUCO DE FRUTA	ARROZ, MACARRÃO, CARNE MOIDA. TOMATE/CENOURA	MACAXEIRA CARNE ACEBOLADA SUCO DA FRUTA	CUSCUZ COM OVOS MEXIDOS CAFÉ COM LEITE	SOPA DE LEGUMES COM BISCOITO CAFÉ COM LEITE
4ª	INHAME COM CARNE MOIDA SUCO DE FRUTA	ARROZ COM CENOURA. FRANGO ASSADO/TOMATE/AL FACE FRUTA	CANJA BISCOITO CAFÉ COM LEITE	CUSCUZ COM OVOS CAFÉ COM LEITE	MACARRÃO COM PICADINHO DE CARNE FRUTA

CARDÁPIO PNAE - (1º AO 5º ANO)

1º E 3ª SEMANA

HORÁRIO	SEGUNDA	TERÇA	QUARTA	QUINTA	SEXTA
LANCHE MANHÃ E TARDE	CUSCUZ COM OVOS MEXIDOS FRUTA	MACARRONADA A CARNE MOIDA CENOURA/TOMATE SUCO DE FRUTA	SOPA DE LEGUMES BISCOITO SALGADO/FRUTA	BATATA DOCE FRANGO GUIADO SUCO DE FRUTA	ARROZ COM CENOURA, FEIJÃO E ISCA DE PEIXE ASSADO ACEBOLADO SUCO DE FRUTA

2ª E 4ª SEMANA

HORÁRIO	SEGUNDA	TERÇA	QUARTA	QUINTA	SEXTA
LANCHE MANHÃ E TARDE	MACAXEIRA COM CARNE MOIDA FRUTA	ARROZ, FEIJÃO, ISCA DE FIGADO ACEBOLADO. FRUTA	SOPA DE FEIJÃO COM ABOBORA	INHAME COM FRANGO GUIADO SUCO DE FRUTA	ARROZ, FEIJÃO PICADINHO DE CARNE COM BATATA, CENOURA SUCO DE FRUTA

CARDÁPIO PNAE – (6º AO 9º ANO)

1º E 3ª SEMANA

HORÁRIO	SEGUNDA	TERÇA	QUARTA	QUINTA	SEXTA
LANCHE MANHÃ/TARDE	ARROZ COM CENOURA, BIFE DE FIGADO ACEBOLADO/TOMATE/ALFACE FRUTA	ARROZ, FEIJÃO COM ABOBORA/BETERRABA, FRANGO GUIADO COM BATATA E CENOURA SUCO DE FRUTAS	CANJA FRUTA	MACARRONADA COM CARNE MOIDA/ SUCO DE FRUTA	ARROZ COM CENOURA FEIJÃO COM ABOBORA PICADINHO DE CARNE

2ª E 4ª SEMANA

HORÁRIO	SEGUNDA	TERÇA	QUARTA	QUINTA	SEXTA
---------	---------	-------	--------	--------	-------



ESTADO DE ALAGOAS
PREFEITURA MUNICIPAL DE COQUEIRO SECO
SECRETARIA MUNICIPAL DE EDUCAÇÃO

LANCHE MANHÃ/TARDE	CUSCUZ COM OVOS SUCO DE FRUTAS	BATATA DOCE COM CARNE MOIDA/FRUTA	SOPA DE FEIJÃO	MACAXEIRA COM OVOS MEXIDOS/FRUTA	ARROZ, FEIJÃO COM ABOBORA/ PEIXE ASSADO SALADA TOMATE/ALFACE FRUTA
-------------------------------	-----------------------------------	--------------------------------------	----------------	-------------------------------------	---



ESTADO DE ALAGOAS
PREFEITURA MUNICIPAL DE COQUEIRO SECO
SECRETARIA MUNICIPAL DE EDUCAÇÃO

CARDÁPIO PRÉ-ESCOLA/ AEE/ 2024

MENSAL - 1ª E 3ª SEMANA

REFEIÇÃO	SEGUNDA	TERÇA	QUARTA	QUINTA	SEXTA
LANCHE DA MANHÃ/TARDE	CUSCUZ OVOS MEXIDOS FRUTA	MACARRONADA A CARNE MOIDA SUCO DE FRUTA	ARROZ, FEIJÃO COM ABOBORA/ FRANGO GUISADO COM CENOURA E BATATA/ FRUTA	ARROZ, FEIJÃO, ISCA DE PEIXE ACEBOLADO. SUCO DE FRUTA	ARROZ COM CENOURA ISCA DE FIGADO GUISADO TOMATE/CENOURA RALADA SUCO DE FRUTA

MENSAL - 2ª E 4ª SEMANA

REFEIÇÃO	SEGUNDA	TERÇA	QUARTA	QUINTA	SEXTA
LANCHE DA MANHÃ/TARDE	MACAXEIRA COM OVOS MEXIDOS	ARROZ, FEIJÃO COM ABOBORA. PICADINHO DE CARNE COM BATATA E BETERRABA/SUCO DE FRUTA	BATATA DOCE COM CARNE MOIDA/ FRUTA	INHAME COM FRANGO GUISADO SUCO DE FRUTAS/LARANJA	ARROZ, FEIJÃO CASEIRO CARNE MOIDA COM BATATA E CENOURA/FRUTA

ANEXO II
ESPECIFICAÇÕES DOS GÊNEROS ALIMENTÍCIOS

ITEM	ESPECIFICAÇÃO	UNIDADE MEDIDA	QUANTIDADES						
			FUNDAMENTAL	INFANTIL	CRECHE	EJA	AEE	SEMED	TOTAL GERAL
1	CACAU EM PÓ produto com 50% cacau. Isento de outros ingredientes. Acondicionado em embalagem plástica contendo 200g. Rotulagem contendo no mínimo as seguintes informações: denominação do produto, ingredientes, tabela nutricional, prazo de validade, peso, lote e fabricante. Produto com validade mínima de 4 meses no momento da entrega.	Embalagem com 200g	1.000	500	300	400	200	0	2.400
2	AÇUCAR: Cristalizado, em embalagem primária de 1 kg. Deve apresentar cor branca, aspecto granuloso fino e médio isenta de matéria terrosa, livre de umidade e fragmentos estranhos. A embalagem deverá conter externamente o nome e o endereço do fabricante, nome da marca do produto, os dados de identificação, procedência, informações nutricionais, número de lote, quantidade do produto, data de fabricação e ter validade mínima de 6 (seis) meses a partir da data de entrega.	Kg	1500	800	0	700	200	1600	4.800
3	ADOÇANTE DIETÉTICO LÍQUIDO: composto dos seguintes ingredientes: água, sorbitol, edulcorantes artificiais: sacarina sódica e ciclamato de sódio, conservantes ácido benzoico, metilparbeno. Não contendo quantidades significativas, proteínas, gorduras totais, gorduras saturadas, gorduras trans, fibra alimentar e sódio. Embalagem com capacidade de 100 ml. Validade: as embalagens deverão trazer impressos a data de fabricação e o prazo de validade. Somente serão recebidos os produtos que a partir da data de entrega, ainda possuam um prazo de validade mínimo de 6 (seis) meses.	Embalagem de 100 ml	20	0	0	10		10	40
5	ARROZ BRANCO Polido, longo fino, tipo 1, embalados em sacos plásticos transparentes e atóxicos de 1Kg, limpos, não violados, resistentes, acondicionados em fardos lacrados. A embalagem deverá conter externamente o nome e o endereço do fabricante, nome da marca do produto, os dados de identificação, procedência, informações nutricionais, número de lote, quantidade do produto, data de fabricação e ter validade mínima de 6 (seis) meses a partir da data de entrega.	Kg	1200	600	500	400	300	600	3.600

6	ARROZ INTEGRAL: parboilizado, integral, tipo 1, classe longo fino. Embalados em sacos plásticos transparentes e atóxicos de 1Kg, limpos, não violados, resistentes, acondicionados em fardos lacrados. A embalagem deverá conter externamente o nome e o endereço do fabricante, nome da marca do produto, os dados de identificação, procedência, informações nutricionais, número de lote, quantidade do produto, data de fabricação e ter validade mínima de 6 (seis) meses a partir da data de entrega.	Kg	200	100	0	0			300
7	ARROZ PARBOLIZADO tipo 1, classe longo fino, embalado em pacotes de 1 Kg, contendo nº de registro no Ministério da Agricultura. A embalagem deverá conter externamente o nome e o endereço do fabricante, nome da marca do produto, os dados de identificação, procedência, informações nutricionais, número de lote, quantidade do produto, data de fabricação e ter validade mínima de 6 (seis) meses a partir da data de entrega	Kg	1500	1000	1000	500	200	600	4.800
8	AVEIA , flocos finos, 100% natural, sem aditivos ou conservantes, lacre de segurança, dados de identificação do produto, marca do fabricante, data de fabricação, prazo de validade, peso líquido, resolução 12/78 da comissão nacional de normas e padrões para alimentos, embalagem 200 gramas	Embalagem de 200g	600	600	600	60	60	0	1.920
9	BEBIDA LÁCTEA –iogurte sabores diversos, embalagem plástica em saquinho ou garrafa de 1 litro, na embalagem deveser constar data de fabricação e validade, selo do SIF/DIPOA. Validade mínima de 60 dias da data da entrega.	Litro	500	400	0	300	100		1.300
10	BISCOITO DOCE TIPO MAISENA: A embalagem deverá ser de plástico impermeável, lacrada, com peso líquido de 400g. Com dupla embalagem. Deve constar data de fabricação e validade e numero de lote. Validade mínima de 6 meses na data da entrega.	Embalagem 400g	1.400	800	0	400	100	900	3.600
11	BISCOITO DOCE TIPO ROSQUINHA sem recheio. A embalagem deverá ser de plástico impermeável lacrada com peso líquido de 300g com dupla embalagem. Deve constar data de fabricação e validade e numero de lote. Validade mínima de 6 meses na data da entrega.	Embalagem 300g	900	600	0	400	120	200	2.220

12	BISCOITO SALGADO Embalado em pacotes de 300 a 400 gramas, de primeira qualidade, picotado, íntegro e crocante, tendo na sua composição básica: farinha de trigo fortificada com ferro e ácido fólico, gordura vegetal, margarina, extrato de malte, açúcar, amido, sal, soro de leite em pó, fermento biológico e estabilizante de lecitina de soja. A embalagem primária deve ser de tipo que permita que os biscoitos sejam agrupados firmemente. Deve constar data de fabricação e validade e número de lote. Validade mínima de 6 meses na data da entrega.	Embalagem 300 a 400g	1.400	800	0	400	100	900	3.600
13	CARNE MOIDA(Acem) a congelada, de primeira qualidade, originária de gado macho, abatidos sob inspeção veterinária, contendo no máximo 14% de gordura e sem sebo. O produto deve ser embalado a vácuo, em embalagem flexível atóxica, resistente, identificando a data de fabricação, prazo de validade, condições de armazenamento e selo de inspeção sanitária	KG	1.600	800	600	900	240		4.140
14	CAFÉ: Café em pó embalado em pacotes de 250 g, com 100% grãos de café genuínos, torrados e moídos com selo de qualidade e pureza da ABIC. A embalagem deverá conter externamente o nome e o endereço do fabricante, nome da marca do produto, os dados de identificação, procedência, informações nutricionais, número de lote, quantidade do produto, data de fabricação e ter validade mínima de 6 (seis) meses a partir da data de entrega.	Embalagem com 250g	1200	0	0	1000		260	2.460
15	CANELA DA CHINA EM PÓ: Acondicionada em embalagem de polipropileno original de fábrica, com 50g, isento de parasitas e fungos, livres de fragmentos e corpos estranhos, com especificação dos ingredientes, informações do fabricante e data de vencimento estampado na embalagem mínima de 6 meses a contar da data de recebimento.	Und	60	24	24	60		24	192

16	COLORÍFICO SEM SAL: Embalagem: pacotes de 100g, contendo urucum, fubá e óleo vegetal. A embalagem deverá conter externamente o nome e o endereço do fabricante, nome da marca do produto, os dados de identificação, procedência, informações nutricionais, número de lote, quantidade do produto, data de fabricação e ter validade mínima de 6 (seis) meses a partir da data de entrega.	Embalagem 100g	600	300	100	100	100		1.200
17	CONDIMENTO MISTO: tempero em pó completo, acondicionado em embalagem plástica com data de validade, nome do fabricante, com peso de 100g. Validade mínima de 6 meses na data da entrega.	Embalagem 100g	600	300	100	100	100		1.200
18	EXTRATO DE TOMATE. Simples, concentrado, embalagem de 340g, de primeira qualidade. Composto por tomate, açúcar e sal. A embalagem deverá conter externamente o nome e o endereço do fabricante, nome da marca do produto, os dados de identificação, procedência, informações nutricionais, número de lote, quantidade do produto, data de fabricação e ter validade mínima de 6 (seis) meses a partir da data de entrega.	Embalagem 340	1.000	500	300	240		240	2.280
19	FARINHA DE TRIGO com fermento, de cor branca, embalagem atóxica, deverá vir com nome do fabricante, data de fabricação e validade, Validade mínima de 6 meses na data da entrega. Embalagem de 1kg.	kg	600	300	200	100	100	80	1.380
20	FERMENTO EM PO QUIMICO, tradicional, seco, embalado pelo próprio fabricante em embalagem atóxica, com 100g, resistente, sem perder a sua integridade, identificando o fabricante, a data de fabricação, o peso líquido e o prazo de validade, de acordo com a legislação vigente	und	30	30	20	20	20		120
21	FEIJÃO CARIOCA, Tipo 1, pacote com 1 Kg. Constituído de grãos da mesma coloração, novos e de 1º qualidade, de tamanho e forma naturais, maduros, limpos, secos, isentos de mofados, matéria terrosa, parasitas, pedaços de grãos partidos ou rotados ou imaturos. Com embalagem plástica transparente; a mesma deverá conter externamente o nome e o endereço do fabricante, nome da marca do produto, os dados de identificação, procedência, informações nutricionais, número de lote, quantidade do produto, data de fabricação e ter validade mínima de 6 (seis) meses a partir da data de	Kg	1.500	1000	600	400	200	1100	4.800

	entrega.								
22	FLOCOS DE MILHO , farinha de milho flocada e pré-cozida, em embalagem plástica de 500g, fabricadas a partir de matérias primas sãs e limpas. A embalagem deverá conter externamente o nome e o endereço do fabricante, nome da marca do produto, os dados de identificação, procedência, informações nutricionais, número de lote, quantidade do produto, data de fabricação e ter validade mínima de 6 (seis) meses a partir da data de entrega.	Pacote de 500g	2.000	900	500	800	300	900	5.400
23	LEITE DE COCO , concentrado, pasteurizado, isento de sujidades, acondicionado em garrafa de vidro ou embalagem tetra park com 500ml. Na embalagem deverá constar dados de identificação do produto, data de validade e número de lote. Validade mínima de 6 meses na data da entrega.	Embalagem de 500ml	900	600	400	350	40	50	2.340
24	LEITE EM PÓ A BASE DE SOJA : Em pó. Embalagem em lata contendo 300 g, com dados de identificação do produto, marca do fabricante, data de fabricação e prazo de validade mínima de 6 (seis) meses a partir da data de entrega. Ingredientes a base de proteína isolada de soja, fonte de proteínas e cálcio, enriquecido com vitaminas e minerais.	Emb. de 300g	20	10	10	10		10	60
25	LEITE SEM LACTOSE , Em pó. Embalagem em lata contendo 300 g, com dados de identificação do produto, marca do fabricante, data de fabricação e prazo de validade mínima de 6 (seis) meses a partir da data de entrega. Ingredientes a base de proteína isolada de soja, fonte de proteínas e cálcio, enriquecido com vitaminas e minerais.	Emb. De 300g	20	10	10	10	10		60
26	LEITE EM PÓ INTEGRAL . Produto de primeira qualidade, com teor de gordura igual ou superior a 26%, contendo açúcares, proteínas, enriquecido com vitamina A e D de cor branca amarelada, sabor e odor agradável, próprio para o consumo. Na embalagem deverá constar data de fabricação e validade, selo do SIF/DIPOA. Validade mínima de 6 meses na data da entrega. Pacotes de 200g.	Pacote com 200g	3.500	1.500	2.500	1.000	200	900	9.600

27	MACARRÃO tipo espaguete fino e longo, cor amarela, isenta de sujidades e corantes artificiais, embalagem plásticas atóxica com peso líquido de 500g. Na embalagem devesa constar data de fabricação e validade. Validade mínima de 6 meses na data da entrega.	Pacote com 500g	1.700	1000	840	840	420	0	4.800
28	MARGARINA Ingredientes: água, óleos vegetais, sal, vitaminas A, D, e E, corante natural, conservantes e aromatizantes, desde que permitidos pela legislação. Sem gordura hidrogenada e colesterol. Características: cor, odor, sabor e consistência característica. Embalagem primária: pote plástico com tampa, atóxico, resistente, com lacre de proteção intacto, pesando 500 gramas.	Embalagem 500g	0	0	0	0		1000	1.000
29	MILHO PARA MUNGUNZÁ. Os grãos podem ser de cor branca ou amarela, de primeira qualidade, beneficiados, polidos, limpos, isentam de sujidades, parasitas e larvas, acondicionadas em sacos plásticos resistentes de 500 gramas. Na embalagem devesa constar data de fabricação e validade. Validade mínima de 6 meses na data da entrega.	Pacote de 500g	700	400	400	500	200	50	2.250
30	MILHO PARA PIPOCA. Grãos de milho que apresentam ausência parcial ou total do gérmen, Embalagem integra de 500g, na embalagem devesa constar data da fabricação data de validade e número do lote do produto. Validade mínima de 6 meses na data de entrega	Embalagem com 500g	500	300	200	200	200	100	1.500
31	MISTURA PARA BOLO: Composição do Produto: Açúcar, farinha de trigo enriquecida com ferro e ácido fólico, amido de milho ou mandioca, gordura vegetal hidrogenada, sal, estabilizante estearato de propileno glicol, fermentos químicos (bicarbonato de sódio, pirofosfato de sódio, fosfato de alumínio e sódio, fosfato monocalcico monohidratado). Contém Glúten. Em embalagem de 450g. A embalagem devesa conter externamente o nome e o endereço do fabricante, nome da marca do produto, os dados de identificação, procedência, informações nutricionais, data de validade minima de 6meses.Sabores diversos.	Pacote	0	0	0	0		3600	3.600

32	OLEO DE SOJA , refinado, garrafas de 900 ml, composto de óleo de soja e antioxidante ácido cítrico e livre de parasitos e detritos. Aspecto límpido e isento de impurezas a 25°C, cor e odor característicos. A embalagem deverá conter externamente o nome e o endereço do fabricante, nome da marca do produto, os dados de identificação, procedência, informações nutricionais, número de lote, quantidade do produto, data de fabricação e ter validade mínima de 6 (seis) meses a partir da data de entrega.	Embalagem 900ml	500	300	200	400	200	80	1.680
33	POLPA DE FRUTA natural, sabor ACEROLA , acondicionado em embalagem de polipropileno transparente, sem conservantes, devendo apresentar na embalagem composição básica, informações nutricionais Validade mínima de 6 meses na data da entrega. Apresentar na embalagem o registro no SIF. Embalagem: Pacote 1kg.	Kg	500	300	150	160	100	50	1.260
34	POLPA DE FRUTA natural, sabor MARACUJA , acondicionado em embalagem de polipropileno transparente, sem conservantes, devendo apresentar na embalagem composição básica, informações nutricionais Validade mínima de 6 meses na data da entrega. Apresentar na embalagem o registro no SIF. Embalagem: Pacote com 10 unidades/100gramas	Kg	400	300	100	100	60	0	960
35	POLPA DE FRUTA , natural, sabor MANGA , acondicionado em embalagem de polipropileno transparente, sem conservantes, devendo apresentar na embalagem a composição básica, as informações nutricionais e o prazo de validade. Validade mínima de 6 meses na data da entrega. Apresentar na embalagem o registro no SIF. Embalagem: Pacote com 10 unidades/100gramas	Kg	500	300	120	120	100	0	1.140
36	POLPA DE FRUTA , natural, sabor CAJU , acondicionado em embalagem de polipropileno transparente, sem conservantes, devendo apresentar na embalagem a composição básica, as informações nutricionais e o prazo de validade. Validade mínima de 6 meses na data da entrega. Apresentar na embalagem o registro no SIF. Embalagem: Pacote com 10 unidades/100gramas	Kg	400	300	150	120	50	0	1.020

37	POLPA DE FRUTA. Natural, sabor, GOIABA condicionado em embalagem de polipropileno transparente, sem conservantes, devendo apresentar na embalagem a composição básica, as informações nutricionais e o prazo de validade. Validade mínima de 6 meses na data da entrega. Apresentar na embalagem o registro no SIF. Embalagem: Pacote com 10 unidades/100gramas	kg	400	300	150	120	50	0	1.020
38	POLPA DE FRUTAS. Natural sabor ABACAXI , acondicionado em embalagem de polipropileno transparente, sem conservantes, devendo apresentar na embalagem a composição básica, as informações nutricionais e o prazo de validade. Validade mínima de 6 meses na data da entrega. Apresentar na embalagem o registro no SIF. Embalagem: Pacote com 10 unidades/100gramas	kg	350	300	100	100	50	0	900
39	PROTEINA TEXTURIZADA DE SOJA tipo A, na embalagem deverá constar os dados de identificação, data de fabricação, validade, selo do Ministério da agricultura, Validade mínima de 6 meses na data da entrega. Embalagem de 400g	Embalagem 400g	400	600	270	360	50		1.680
40	REFRIGERANTE: De primeira qualidade, a base de COLA , com aroma natural, sabor suave, em embalagem pet de 2,5 litros, com identificação do produto, marca do fabricante, prazo de validade e capacidade. O produto deverá ter registro no Ministério da Agricultura e/ou Ministério da Saúde.	Unidade 2,5l	0	0	0	0		1440	1.440
41	REFRIGERANTE: De primeira qualidade, a base de GUARANÁ , com aroma natural, sabor suave, em embalagem pet de 2,5 litros, com identificação do produto, marca do fabricante, prazo de validade e capacidade. O produto deverá ter registro no Ministério da Agricultura e/ou Ministério da Saúde.	Unidade 2,5l	0	0	0	0		1440	1.440
42	SAL REFINADO , em pacote de 1 kg, iodado, para consumo doméstico. A embalagem deverá conter externamente o nome e o endereço do fabricante, nome da marca do produto, os dados de identificação, procedência, informações nutricionais, número de lote, quantidade do produto, data de fabricação e ter validade mínima de 6 (seis) meses a partir da data de entrega	Kg	200	100	120	220	70	10	720

43	VINAGRE tipo misto a base de álcool , sal, cominho, alho e folha de louro, acidez 4% graduação alcoólica 1%. Deve constar na embalagem prazo de validade. Validade mínima 06 meses a partir da data de entrega. Embalagem com 500ml	Embalagem 500ml	400	350	200	200	50		1.200
44	CARNE BOVINA ACÉM MAGRA SEM OSSO E PORCIONADA: Congelada ou resfriada com no máximo 10% de gordura, livre de aparas, com aspecto firme, na cor vermelho vivo, sem escurecimento ou manchas esverdeadas. Embalagem: plástica transparentes, à vácuo ou bem lacradas separada em quantidades de acordo com o mapa que será emitido pelo setor de nutrição da SEMED, contendo identificação do produto, marca do fabricante, prazo de validade, e carimbos oficiais do Ministério da Agricultura. Embalagens variando de 5,0 kg.	Kg	1300	900	600	400	400	0	3.600
45	CARNE BOVINA SECA: Carne bovina dianteira, devidamente salgada, curada e dessecada. Embalagem a vácuo em pacote plástico de 0,5 Kg e 5 Kg. Na embalagem deverá constar o nome e o endereço do fabricante, nome da marca do produto, data de fabricação, prazo de validade mínima de 06 meses a contar da data de entrega e n° do lote.	Kg	600	40	40	550			1.230
46	FIGADO BOVINO produto congelado, com peso mínimo 99% do declarado na embalagem. Com temperatura que garanta que o produto atinja - 18°C. Na embalagem deverá conter peso, data de validade, de fabricação, de primeira qualidade. Validade mínima de 6 meses na data da entrega. Apresentar na embalagem o registro no SIF e DIPOA	Kg	1.500	500	300	200	200		2.700
47	FILÉ DE PEITO DE FRANGO MOÍDO: composta de carne moída de frango (filé de peito de frango). Congelado, com no máximo de 6% do peso do produto de gelo, com no máximo 10% de gordura, apresentando cor amarelo-rosada, sem escurecimento ou manchas esverdeadas, acondicionado em embalagem plástica de 500 g no formato de tubetes contendo identificação do produto, marca do fabricante, prazo de validade e carimbos oficiais.	Kg	1.000	600	500	200	100	0	2.400

48	FRANGO CONGELADO , inteiro, tamanho médio, aspecto próprio, não amolecido nem pegajoso, sem manchas esverdeadas, cheiro e sabor próprio, com ausência de sujidades, parasitas. Com temperatura que garanta que o produto atinja - 18°C. Na embalagem deverá conter peso, data de validade, de fabricação, de primeira qualidade. Validade mínima de 6 meses na data da entrega. Apresentar na embalagem o registro no SIF e DIPOA.	Kg	2.200	1200	850	950	650	0	5.850
49	OVO DE GALINHA: médio, de galinha, fresco, casca firme e homogênea, liso, limpo, sem rachadura. Validade mínima de acordo com a legislação vigente. No rótulo da embalagem deverão estar impressas de forma clara e indelével as seguintes informações; identificação do produto, inclusive a classificação e a marca, nome e endereço do fabricante, data de fabricação, prazo de validade, peso líquido e número de registro no órgão. O alimento deverá ser entregue em bandeja contendo 30 unidades.	Bandeja com 30 unidades	400	300	200	120	120	0	1.140
50	PÃO TIPO SEDA. Fresco, macio, de aproximadamente 50g. Embalagem: em sacos plásticos próprios para acondicionar o gênero, com no máximo 20 pães em cada embalagem, não sendo permitido o contato direto do alimento com caixas plásticas vazadas, nem caixas de papelão.	Und	12.000	9.000	5.600	4.600		2.400	33.600
51	PEITO DE FRANGO: Congelado, com no máximo de 6% do peso do produto de gelo, com no máximo 10% de gordura, apresentando cor amarelo-rosada, sem escurecimento ou manchas esverdeadas, acondicionado em embalagem plástica contendo identificação do produto, marca do fabricante, prazo de validade e carimbos oficiais, separada em quantidades de acordo com o mapa que será emitido pelo setor de nutrição da SEMED. Validade mínima de 6 (seis) meses a partir da data de entrega.	kg	1.200	600	350	200	50	0	2.400

52	PEIXE FILÉ –(TILAPIA) congelado, sem espinha, isento de toda e qualquer evidência de decomposição, embalados em camadas separadas por filmes plásticos, transparentes e atóxicos, acondicionados em caixas de papelão lacradas, limpas e secas, não violadas, que garantam a integridade do produto até o momento do consumo, contendo aproximadamente 5kg por caixa. Deverá constar na embalagem dados de identificação, procedência, informações nutricionais, nº de lote, data de validade, quantidade do produto, nº do registro no SIF, SIE ou SIM com prazo de validade mínimo de 60 dias a partir da data de entrega.	Kg	1.200	500	500	400	100	0	2.700
53	QUEIJO MUSSARELA , deverá ter textura fibrosa, elástica, cor branco amarelado, odor láctico pouco perceptível, a embalagem deverá sem rasgo, sem amasso ou sujidades, com logo marca, registro do fabricante, data de validade e fabricação, carimbo do serviço de Inspeção Federal (S.I.F) ou Serviço de Inspeção Estadual(S.I.F.), código de barras com informações nutricionais. Embalagem plástica com 2kg, fatiado Validade mínima de 6 meses na data da entrega	kg	200	150	60	50	20	0	480
54	ABÓBORA deverá proceder de vegetais genuínos são de 1ª qualidade, apresentar o grau normal de tamanho, não estar danificada por qualquer lesão física ou mecânica, estar isenta de umidade e insetos .Deverá ser transportado em caixas de polipropileno de alta densidade para garantir a qualidade do produto.	KG	600	300	100	80	80		1.160
55	ALHO deverá proceder de vegetais genuínos são de 1ª qualidade, apresentar o grau normal de tamanho, não estar danificada por qualquer lesão física ou mecânica, estar isenta de umidade e insetos .Deverá ser transportado em caixas de polipropileno de alta densidade para garantir a qualidade do produto.	Kg	50	45	42	42	34		213
56	BANANA PRATA as frutas próprias para o consumo deve ser de vegetais genuínos são, ser apresentada dentro dos padrões de exigências da Anvisa. Não estar danificada por qualquer lesão física ou mecânica, estar isenta de umidade e insetos .Deverá ser transportado em caixas de polipropileno de alta densidade para garantir a qualidade do produto.	Kg	2.400	900	200	300	100		3.900

57	BATATA INGLESA raiz e tubérculo devem proceder de vegetais genuínos são de 1ª qualidade, tamanho próprio da espécie, não estar danificada por qualquer lesão física ou mecânica, estar livre da maior parte de terra aderente à casca e estar isenta de insetos,deverá ser transportado de acordo com as normas da Anvisa.	Kg	300	250	200	150	60	960
58	BETERRABA raiz e tubérculo devem proceder de vegetais genuínos são de 1ª qualidade, tamanho próprio da espécie, não estar danificada por qualquer lesão física ou mecânica, estar livre da maior parte de terra aderente à casca e estar isenta de insetos. Deverá ser transportado de acordo com as normas da Anvisa.	Kg	200	50	40	30	10	330
59	CEBOLA SECA deverá proceder de vegetais genuínos são de 1ª qualidade, apresentar o grau normal de tamanho, não estar danificada por qualquer lesão física ou mecânica, estar isenta de umidade e insetos .Deverá ser transportado em caixas de polipropileno de alta densidade para garantir a qualidade do produto.	Kg	300	300	202	98	60	960
01	CEBOLINHA de 1ª qualidade, ser frescos e apresentarem grau de evolução completo tamanho, livres de insetos, não estarem danificados por qualquer lesão física ou mecânica e estarem isentos de umidade, cor, sabor e aroma próprio, conforme espécie e variedade, deverá ser transportado de acordo com as normas da Anvisa	Kg	30	20	20	10	10	90
61	CENOURA raiz e tubérculo devem proceder de vegetais genuínos são de 1ª qualidade, tamanho próprio da espécie, não estar danificada por qualquer lesão física ou mecânica, estar livre da maior parte de terra aderente à casca e estar isenta de insetos. Deverá ser transportado de acordo com as normas da Anvisa.	Kg	300	300	200	100	54	954
62	CHUCHU deverá proceder de vegetais genuínos são de 1ª qualidade, apresentar o grau normal de tamanho, não estar danificada por qualquer lesão física ou mecânica, estar isenta de umidade e insetos .Deverá ser transportado em caixas de polipropileno de alta densidade para garantir a qualidade do produto.	Kg	300	250	120	65	57	792

63	COENTRO de 1ª qualidade, ser frescos e apresentarem grau de evolução completo tamanho, livres de insetos, não estarem danificados por qualquer lesão física ou mecânica e estarem isentos de umidade, cor, sabor e aroma próprio, conforme espécie e variedade, deverá ser transportado de acordo com as normas da Anvisa	Kg	30	20	20	10	10		90
64	ABACAXI as frutas próprias para o consumo deve ser de vegetais genuínos são, ser apresentada dentro dos padrões de exigências da Anvisa. Não estar danificada por qualquer lesão física ou mecânica, estar isenta de umidade e insetos. Deverá ser transportado em caixas de polipropileno de alta densidade para garantir a qualidade do produto.	Kg	1.200	800	300	200	200		2.700
65	MAÇÃ NACIONAL: Tipo I, apresentando cor e conformação uniformes, devendo apresentar casca lisa, de cor acentuada e brilhante, bem desenvolvida e madura, com polpa intacta e firme, sem danos físicos e mecânicos oriundos do manuseio e transporte, deve vir com peso unitário de aproximadamente 70g.	Kg	1.000	60	100	130	30	0	1.320
66	MELANCIA as frutas próprias para o consumo deve ser de vegetais genuínos são, ser apresentada dentro dos padrões de exigências da Anvisa. Não estar danificada por qualquer lesão física ou mecânica, estar isenta de umidade e insetos. Deverá ser transportado em caixas de polipropileno de alta densidade para garantir a qualidade do produto.	Kg	1.200	400	400	150	250	0	2.400
67	PIMENTÃO VERDE deverá proceder de vegetais genuínos são de 1ª qualidade, apresentar o grau normal de tamanho, não estar danificada por qualquer lesão física ou mecânica, estar isenta de umidade e insetos. Deverá ser transportado em caixas de polipropileno de alta densidade para garantir a qualidade do produto.	Kg	300	120	100	40	40		600
68	TOMATE deverá proceder de vegetais genuínos são de 1ª qualidade, apresentar o grau normal de tamanho, não estar danificada por qualquer lesão física ou mecânica, estar isenta de umidade e insetos. Deverá ser transportado em caixas de polipropileno de alta densidade para garantir a qualidade do produto.	Kg	300	200	200	146	114	0	960

69	BATATA DOCE , in natura, espécie copinha, não deve estar perfurada, com ausência de sujidades, parasitas ou larvas.	KG	800	700	600	200	100		2.400
67	MACAXEIRA , in natura, apresentação – 1ª qualidade, tipo casca lisa, tamanho médio a grande – 1ª qualidade.	KG	800	600	500	100	100		2.100
68	REPOLHO Fisiologicamente bem desenvolvida, bem formada, limpa, com coloração própria, livres de danos mecânicos, fisiológicos, pragas e doenças e estar em perfeito estado de conservação e maturação.	KG	400	100	100	100	200	0	900
69	SARDINHA EM CONSERVA. Lata de Sardinha (125g): Sardinha em conserva, preparada com pescado fresco, limpo, eviscerado, cozido. Imersa em óleo comestível. Acondicionado em recipiente resistente, vedado hermeticamente e limpo, contendo aproximadamente 125g de peso líquido drenado. A embalagem deverá conter externamente os dados de identificação e procedência, informação nutricional, número do lote, data de validade, quantidade do produto. O produto deverá apresentar validade mínima de 06 (seis) meses da data de fabricação do produto	Embalagem com 125g	1600	800	900	600	300	600	4.800

5. LEVANTAMENTO DE MERCADO

Diante das necessidades apontadas neste estudo, o atendimento à solução exige a contratação de empresa especializada cujo o ramo de atividade seja compatível como objeto pretendido.

Foram analisadas contratações similares feitas por outros órgãos e entidades, por meio de consultas a outros editais, com objetivo de identificar a existência de novas metodologias, tecnologias ou inovações que melhor atendessem às necessidades da municipalidade. Não se observou maiores variações quanto à execução do objeto no que se refere ao papel da empresa a qual se pretende contratar. Assim, a variação será pela modalidade de licitação aplicada a cada caso, a depender da permissibilidade normativa.

Logo, a aquisição dos gêneros objeto do presente Estudo Técnico Preliminar se constitui, no atual cenário, em objeto de frequente aquisição por órgãos públicos, em todas as suas esferas.

6. ESTIMATIVA DO PREÇO DA CONTRATAÇÃO

Valor (R\$): 400.000,00

O custo estimado total da contratação é de R\$ **R\$ 400.000,00 (quatrocentos mil reais)**, conforme custos unitários

7. DESCRIÇÃO DA SOLUÇÃO COMO UM TODO

A solução proposta envolve a aquisição de gêneros alimentícios para fins de atendimento às necessidades da Secretaria Municipal de Educação.

Todos os demais elementos necessários ao atendimento à demanda da Administração estarão dispostos no Termo de Referência, entre eles as obrigações e responsabilidades da contratada e demais especificidades do objeto.

8. JUSTIFICATIVA PARA PARCELAMENTO OU NÃO DA SOLUÇÃO

Em regra, conforme disposições estabelecidas na alínea b, inciso V, do art. 40 da Lei n.º 14.133/21, o planejamento da compra deverá atender, entre outros, ao princípio do parcelamento, quando for tecnicamente viável e economicamente vantajoso, com vistas ao melhor aproveitamento dos recursos disponíveis no mercado e à ampliação da competitividade sem perda da economia de escala.

Considerando as especificidades do presente objeto a demanda será parcelada, havendo, se comprovarem ser técnica e economicamente viável, com vistas a propiciar o melhor aproveitamento do mercado e a ampliação da competitividade.

9. DEMONSTRATIVO DOS RESULTADOS PRETENDIDOS

Os resultados pretendidos com as Aquisições são:

- Em relação à eficácia: atendimento de todas as demandas da aquisição de gêneros alimentícios, no suporte à atividade finalística do órgão;
- Quanto à eficiência: assegurar a continuidade e a manutenção dos materiais em tela, nas Unidades municipais de ensino, bem como o uso racional dos recursos financeiros;
- Com a Aquisição de Gêneros Alimentícios buscam-se também, atender ao princípio da economicidade, cuja meta é a obtenção da melhor relação custo benefício possível de materiais de Gêneros Alimentícios em recursos financeiros, econômicos e administrativos, permitindo assim que as aquisições sejam realizadas de forma rápida, econômica e sustentável.

10. PROVIDÊNCIAS PRÉVIAS AO CONTRATO

Para fins de melhorias quanto ao alcance do objetivo pretendido, os gêneros adquiridos serão recebidos e acondicionados de forma a manter a sua qualidade até que sejam efetivamente utilizados, quanto à forma correta de manuseio e armazenamento.

11. CONTRATAÇÕES CORRELATAS/INTERDEPENDENTES

Importante a continuação dos trabalhos prestados para melhor andamento dos Setores.

12. IMPACTOS AMBIENTAIS

Os principais impactos ambientais dos gêneros adquiridos, podem estar associados tanto ao processo produtivo, como à geração de efluentes, ao próprio uso dos produtos ou mesmo à geração de resíduos de embalagem pós-uso.

Os riscos de impactos ocasionados devido à produção na indústria, as empresas deverão atentar para as práticas

de mitigação dos impactos na produção, em comoas lei e Resoluções que orientam a produção sustentável dessas atividades.

Que sejam observados os requisitos ambientais para a obtenção de certificação do Instituto Nacional de Metrologia, Normalização e Qualidade Industrial – INMETRO como produtos sustentáveis ou de menor impacto ambiental em relação aos seus similares.

Que os bens devam ser preferencialmente, acondicionados em embalagem individual adequada, com o menor volume possível, que utilize materiais recicláveis, de forma a garantir a máxima proteção durante o transporte e o armazenamento.

13. VIABILIDADE DA CONTRATAÇÃO

Esta equipe de planejamento declara viável esta contratação.

Justificativa da Viabilidade:

Em face da necessidade de contratação de empresa especializada no fornecimento de gêneros alimentícios em geral para atender as necessidades da Secretaria Municipal de Educação, Cultura e Desporto, justifica a abertura do presente procedimento licitatório, para manter os trabalhos administrativos e operacionais rotineiros dos setores. Bem como, manter os serviços públicos em níveis aceitáveis ao funcionamento dos trabalhos, para o cumprimento de sua finalidade com eficiência, continuidade e economia.

ANA CLÁUDIA BERNARDO DA SILVA
Nutricionista
Matrícula 209

CASSIA LUIZA DE OLIVEIRA SANTOS
Nutricionista
Matrícula 2468

FERNANDA VERÍSSIMO DOS SANTOS
Agente Administrativo Educacional
Matrícula 1711

TERMO DE REFERÊNCIA

AQUISIÇÃO DE GÊNEROS ALIMENTÍCIOS PARA ATENDER AS NECESSIDADES DA SECRETARIA MUNICIPAL DE EDUCAÇÃO 2024/2025

1. OBJETO

Constitui objeto desde Termo de Referência o estabelecimento de Ata de Registro de Preços para eventual e futura contratação de empresa(s) especializada(s) no fornecimento de Gêneros Alimentícios para suprir as necessidades das Escolas que integram a Rede Municipal de Educação de Coqueiro Seco, bem como suprir as necessidades da Secretaria Municipal de Educação – SEMED quando da execução das atividades diárias, realização de eventos institucionais, reuniões, formações, capacitações, dentre outros.

Neste sentido os gêneros alimentícios contratados servirão para perfeita execução do Programa Nacional de Alimentação Escolar – PNAE, incluindo o atendimento aos alunos das diversas etapas, tais como: creche, pré-escola, ensino fundamental I e II, EJA, e em tempo integral, como também para os Programas de Capacitação e/ou Formação a serem executados direta ou indiretamente pela SEMED.

OBS: os produtos que serão fornecidos devem atender aos cardápios no Anexo I e às descrições detalhadas cujas especificações e quantidades constam no Anexo II deste Termo de Referência.

2. DESTINO

Os gêneros alimentícios que serão adquiridos para o PNAE serão distribuídos diretamente nas unidades de ensino que integram a Rede Municipal de Educação de Coqueiro Seco. Os gêneros que serão adquiridos para a SEMED serão encaminhados para a sede da Secretaria.

3. JUSTIFICATIVA

Compete à Secretaria Municipal de Educação atender aos dispositivos legais que regulamentam a obrigatoriedade de oferta da Merenda Escolar, com qualidade e quantidade adequada, aos alunos matriculados na Rede Municipal de Educação, bem como de executar corretamente o Programa de Alimentação Escolar - PNAE/PNAC.

Compete ainda à Secretaria Municipal de Educação prover os mecanismos necessários à realização de suas atividades diárias, eventos institucionais, reuniões, formações, capacitações cujo público alvo é os trabalhadores da educação.

Neste sentido a presente solicitação visa adquirir os gêneros alimentícios essenciais à oferta de uma alimentação saudável e adequada, que contribua para o crescimento e desenvolvimento dos alunos matriculados na Rede Municipal de Educação de Coqueiro Seco, visando assegurar a permanência do educando no ambiente escolar e consequentemente melhorar o rendimento escolar. Ressalta-se que os gêneros alimentícios ora pleiteados, além de serem essenciais para o preparo do cardápio diário, subsidiarão a oferta de cardápio diferenciado para dias especiais, referentes às diversas datas comemorativas alusivas à Páscoa, festas juninas, semana da criança, festa natalina, bem como à culminância de projetos educacionais, dentre outros.

4. CONTROLE DE QUALIDADE

Visando a aferição da qualidade dos produtos objeto de contratação, bem como do serviço a ser prestado, que inclui a entrega da quase totalidade dos alimentos diretamente nas unidades de ensino, as empresas licitantes deverão atender ao adiante exposto:

4.1. Os produtos alimentícios a serem adquiridos, seja para o alunado do PNAE, seja para a SEMED, deverão atender ao disposto na legislação de alimentos, estabelecida pela Agência Nacional de Vigilância Sanitária – ANVISA do Ministério da Saúde – MS e pelo Ministério da Agricultura, Pecuária e Abastecimento – MAPA.

4.2. Todos os licitantes deverão no dia agendado para realização do certame levar amostra dos produtos objeto de oferta em sua proposta, sob pena de desclassificação, uma vez que o licitante classificado provisoriamente em primeiro lugar deverá apresentar amostra do produto ofertado na proposta, o qual será submetido às análises necessárias, imediatamente após a fase de homologação a fim de que tenham sua qualidade validada por representantes do Conselho Municipal de Alimentação Escolar – CAE e da seção de nutrição da Secretaria Municipal de Educação, conforme disposição constante no § 5º do Art. 33 da RESOLUÇÃO/CD/FNDE Nº 26 de 17 de junho de 2013.

4.2.1 As amostras deverão ser apresentadas lacradas em seus invólucros originais, com etiqueta de identificação contendo o nome do licitante, o número do item cotado e o número do pregão.

4.2.2 As amostras poderão ser danificadas nos testes para aferição de qualidade, sem que isto gere direitos indenizatórios ou de reembolso.

4.3. O licitante deverá apresentar no ato de sua proposta, a marca correspondente ao produto cotado;

4.4. Caberá também ao licitante realizar visita em todas as Unidades de Ensino do Município, devendo sua visita ser atestada por servidor identificado de cada escola com o objetivo de previamente conhecer as localidades em que distribuirá os alimentos.

4.4.1. Ao comparecer ao local para efetuar a visita técnica, o profissional indicado deverá apresentar documento oficial de identidade, juntamente com uma carta de apresentação da empresa, devidamente assinada pelo seu representante legal.

4.4.2. Caso a empresa opte por não realizar a visita técnica, a mesma deverá apresentar um Termo de Compromisso declarando que assume a responsabilidade de eventual erro em sua proposta, decorrente da falta de visita ao local onde os produtos deverão ser entregues.

5. DAS OBRIGAÇÕES DAS PARTES

5.1. DA CONTRATADA

5.1.1 Substituir às expensas, no todo ou em parte, o objeto do contrato em que se verifique dano em decorrência do transporte;

5.1.2 Ser responsável pelos encargos trabalhistas, previdenciários, fiscais e comerciais, resultante da execução do contrato;

5.1.3 Manter as condições de habilitação durante toda a vigência da Ata/Contrato, em compatibilidade com as obrigações assumidas, com todas as condições de habilitação e qualificação exigida por lei e neste Termo de Referência;

5.1.4 Não subcontratar no todo, nem em parte o objeto do presente contrato;

5.1.5 Assinar a Ata de Registro de Preços de imediato, sob pena de decair do direito ao registro e submeter-se as cominações da Lei;

5.1.6 Disponibilizar quando da apresentação da proposta final, o endereço de email e o nome da pessoa responsável pela operacionalidade do mesmo, por meio do qual receberá as ordens de fornecimento, como também as comunicações e notificações que venham a ser necessárias durante o período de vigência da Ata de Registro de preços;

5.1.7 Observar que as aquisições ocorrerão de forma parcelada, conforme a necessidade da Secretaria Municipal de Educação e das suas respectivas unidades de ensino;

5.1.8 Fornecer o objeto contratado nos moldes estabelecidos no presente Termo de Referência e mediante solicitação formal a ser apresentada pela Secretaria Municipal de Educação de Coqueiro Seco, através da Seção de Nutrição por meio de email, obedecendo, sem restrições, ao cumprimento integral das quantidades solicitadas e do prazo estabelecido (o gênero alimentício deve obedecer às especificações descritas no anexo II e na proposta final da vencedora), bem como da marca registrada;

5.1.9 Substituir, os gêneros alimentícios, no prazo de 24h, quando verificada, pelo gestor do contrato, a não conformidade dos mesmos; arcando com as despesas decorrentes dessa substituição;

5.1.10 Observar que os alimentos que apresentarem alterações, deteriorações, imperfeições ou quaisquer irregularidades discrepantes às exigências do instrumento convocatório, ainda que constatados após o recebimento e/ou pagamento, podem ser recusados, devendo ser repostos em até 24 horas;

5.1.11 Comunicar imediatamente, após o recebimento da ordem de fornecimento, ao gestor do contrato a eventual impossibilidade de entrega de algum gênero alimentício, em decorrência da inexistência momentânea dele no mercado local (o que deverá ser comprovado por via documental), podendo solicitar eventualmente a substituição do produto, por outro de igual ou superior qualidade, cabendo ao gestor contratual verificar a possibilidade e viabilidade de substituição, não devendo a exceção ora descrita ser rotineira.

5.2 DA CONTRATANTE

5.2.1 Exigir o cumprimento de todos os compromissos assumidos pela contratada, de acordo com as cláusulas contratuais, e os termos de sua proposta;

5.2.2 Fiscalizar o correto e integral cumprimento do contrato através do Gestor desta contratação;

5.2.3 Prestar os esclarecimentos que venham a ser solicitados pela contratada, relacionados com a execução dos serviços;

5.2.4 Comunicar à contratada, por escrito, sobre falhas ou irregularidades constatadas na realização dos serviços, tendo como objetivo a adoção das medidas corretivas necessárias, devendo tal comunicado ser enviado via email, devendo monitorar a confirmação de recebimento do referido email por parte da Contratada;

5.2.5 Efetuar os pagamentos devidos à contratada, de acordo com as condições previstas neste Termo de Referência;

5.2.6 Emitir as ordens de fornecimento e enviá-las via email, devendo monitorar a confirmação de recebimento do referido email por parte da Contratada.

6. CONDIÇÕES DE ENTREGA

A licitante vencedora deverá:

6.1 Entregar os alimentos perecíveis e os que precisam de refrigeração, acondicionados em caixas térmicas, separadamente por tipo de gênero alimentício, como também fracionado em embalagem estéril e identificado de acordo com a quantidade presente no mapa que será emitido pela Seção de Nutrição da Secretaria Municipal de Educação, de forma a permitir completa segurança durante o transporte, bem como possibilidade de comprovação das quantidades que estão sendo entregue;

6.1.1 As frutas, verduras e hortaliças, bem como as carnes cuja embalagem não possua a discrição do quilo em embalagem individual ou caixa devem vir devidamente acondicionadas em caixas adequadas e devem ser separadas, pesadas e embaladas sob a observância de cada recebedor responsável por cada unidade de ensino

beneficiária do produto a ser entregue, sendo de responsabilidade da contratada a disponibilização de pessoal e de balança para realização de tal serviço;

6.2 Entregar os pães diretamente nas unidades de ensino, acondicionados em embalagem estéril e identificado de acordo com a quantidade presente no mapa que será emitido pelo Setor de Nutrição da Secretaria Municipal de Educação, de forma a permitir completa segurança durante o transporte, bem como possibilidade de comprovação das quantidades que estão sendo entregues;

6.3 Assumir integralmente a responsabilidade pela entrega de todos os gêneros alimentícios, ou seja, perecíveis, não perecíveis e pães, nos locais estabelecidos no Anexo III deste Termo, obedecendo às especificações presentes no Anexo II deste Termo de Referência e as ordens de entrega que serão emanadas pela Seção de Nutrição;

6.4 Efetuar a entrega de todos os gêneros (perecíveis, não perecíveis e pães) nas unidades de ensino até às 13 horas;

6.5 Entregar os produtos acompanhados da respectiva nota fiscal descritiva, contendo a marca dos produtos, o nome do Programa a que se destina o número da ordem de fornecimento, dados da conta bancária do fornecedor, bem como acompanhados da documentação comprobatória da regularidade fiscal e trabalhista;

6.6 Utilizar, para realização das entregas, veículo adequado e que atenda as exigências normativas estabelecidas pelos órgãos responsáveis pela regulamentação e fiscalização da atividade alimentícia.

6.7 A entrega dos gêneros alimentícios deve ocorrer de forma integral conforme os itens solicitados através das ordens de fornecimento. Desta forma não será aceita a prática de fracionamento de entrega referente a uma mesma ordem de fornecimento, ensejando a mesma adoção da aplicação das penalidades legais existentes.

7. DAS CONDIÇÕES DE PAGAMENTO

7.1. O pagamento será efetuado em até 30 (trinta) dias após o recebimento do produto, mediante apresentação de requerimento, Nota fiscal e certidões necessárias, devidamente analisadas e atestadas pela Secretaria Municipal de Educação, através do gestor contratual.

7.2. Eventuais erros nos valores e ou dados constantes da Nota Fiscal, serão comunicados à contratada, ficando o pagamento susinado, até a correção do erro.

7.3. O pagamento fica condicionado ao atendimento pela Contratada de todas as condições de habilitação no que diz respeito à regularidade Fiscal e Trabalhista.

8. DOS RECURSOS FINANCEIROS

Os recursos orçamentários e financeiros serão provenientes:

8.1. Recursos Federais, oriundos do Programa Nacional de Alimentação Escolar - PNAE;

8.2. Recursos próprios do Município.

9. VIGÊNCIA DA ATA DE REGISTRO DE PREÇOS

A vigência da Ata de Registro de Preços objeto deste Termo é de 12 (doze) meses contados da data de sua assinatura.

10. DO GESTOR CONTRATUAL

Fica designada a servidora Ana Cláudia Bernardo da Silva, nutricionista, portadora da matrícula nº 209, para fiscalizar o contrato oriundo dessa contratação e atestar os produtos contratados.

Não obstante as atribuições previstas em lei é também de responsabilidade do Gestor Contratual realizar o acompanhamento técnico da execução contratual; fiscalizar a execução do contrato quanto à entrega da quantidade solicitada e da qualidade desejada, nos prazos estabelecidos, devendo comunicar a CONTRATADA sobre descumprimento do contrato e indicar os procedimentos necessários ao seu correto cumprimento; solicitar a Administração à aplicação de penalidade por descumprimento de cláusula contratual; fornecer atestados de capacidade técnica quando solicitado, desde que atendida as obrigações contratuais; emitir parecer de aprovação dos serviços efetivamente prestados com a comprovação dos serviços executados.

11. DO INADIMPLEMENTO E SANÇÕES

11.1 Pela inexecução total ou parcial do contrato, não obstante as demais sanções que venham a ser interpostas no edital, a contratante poderá aplicar as sanções previstas no Art. 87 da lei 8.666/93 a seguir dispostas:

a) Advertência;

b) Multa administrativa, graduável conforme a gravidade da inflação, não excedendo seu total o equivalente a 10% (dez por cento) do valor do contrato acumulável com as demais sanções;

c) Suspensão temporária da participação em licitações e implementos de contratar com a Prefeitura por prazo não superior a 05 (cinco) anos; e

d) Declaração de inidoneidade para licitar e contratar a administração pública, enquanto perdurarem os motivos determinantes da punição, até que seja promovida a reabilitação, na forma da lei, perante a própria entidade que aplicar a penalidade.

ANA CLÁUDIA BERNARDO DA SILVA
Nutricionista
Matricula 209

ANEXO I
CARDÁPIO DAS CRECHES-2024/2025

MENSAL - 1ª E 3ª SEMANA

REFEIÇÃO	SEGUNDA	TERÇA	QUARTA	QUINTA	SEXTA
CAFÉ DA MANHÃ	VITAMINA DE BANANA	CUSCUZ COM LEITE	PAPA DE INHAME	ARROZ DE LEITE	PAPA DE BATATA DOCE
ALMOÇO	ARROZ PICADINHO DE FIGADO GUISADO, PURE DE BATATA/ABOBORA	ARROZ FEIJÃO CASEIRO COM ABOBORA PEIXE DESFIADO COM BATATA	ARROZ, FEIJÃO COM ABOBORA CARNE COZIDA COM BATATA E CENOURA PIRAO	ARROZ CREMOSO COM FRANGO DESMIADO CENOURA RALADA E TOMATE PICADO	ARROZ FEIJÃO CASEIRO CARNE MOIDA COM BATATINHA TOMATE PICADO COM ALFACE
SOBREMESA	SUCO DE FRUTA/FRUTA	FRUTA	SUCO DE FRUTA	FRUTA	FRUTA
LANCHE	CUSCUZ COM OVOS LEITE MORNO	SANDUÍCHE DE CARNE MOÍDA SUCO DE FRUTA	CANJA SUCO DE FRUTA	INHAME COM CARNE MOÍDA	SOPA DE FEIJÃO

MENSAL - 2ª E 4ª SEMANA

REFEIÇÃO	SEGUNDA	TERÇA	QUARTA	QUINTA	SEXTA
CAFÉ DA MANHÃ	MINGAU DE AVEIA COM BANANA	BATATA DOCE COM OVOS	VITAMINA DE FRUTA	PAPA DE MACAXEIRA SUCO DE FRUTA	FAROFA DE CUSCUZ COM OVOS
ALMOÇO	ARROZ FEIJÃO FRANGO DESFIADO COM CENOURA/CHUCHU/BATATA	ARROZ COM CENOURA FEIJÃO PEIXE DESMIADO TOMATE PICADO COM ALFACE	ARROZ FEIJÃO COM ABOBORA FAROFA DE CENOURA FRANGO COZIDO	ARROZ FEIJÃO PURÊ DE ABOBORA C/ BATATA CARNE MOÍDA	MACARRONADA DE FRANGO CENOURA RALADA/TOMATE
SOBREMESA	SUCO DE FRUTA/FRUTA	FRUTA	SUCO DE FRUTA	FRUTA	FRUTA
LANCHE	SOPA DE LEGUMES	SANDUICHE DE FRANGO SUCO DE FRUTA	CUSCUZ COM OVO	CANJA	SOPA DE LEGUMES SUCO DE FRUTA

CARDÁPIO- EJA-2024/2025

SEMANAS	SEGUNDA	TERÇA	QUARTA	QUINTA	SEXTA
---------	---------	-------	--------	--------	-------

1ª	CUSCUZ COM OVOS CAFÉ COM LEITE FRUTA	SOPA DE FEIJÃO CAFÉ/BOLACHA SALGADA FRUTA	ARROZ COM PICADINHO DE CARNE SUCO DE FRUTA	SOPA DE LEGUMES CAFÉ/BISCOITO	BATATA DOCE COM FRANGO GUISADO BANANA
2ª	ARRIZ COM CENOURA E PEIXE FRITO FRUTA	PÃO COM CARNE MOÍDA SUCO DE FRUTA	MACARRONADA DE FRANGO FRUTA	PICADINHO DE CARNE COM INHAME CAFÉ COM LEITE	CANJA CAFÉ
3ª	ARROZ COM CENOURA ISCA DE FIGADO ACEBOLADO SUCO DE FRUTA	ARROZ, MACARRÃO, CARNE MOIDA. TOMATE/CENOURA	MACAXEIRA CARNE ACEBOLADA SUCO DA FRUTA	CUSCUZ COM OVOS MEXIDOS CAFÉ COM LEITE	SOPA DE LEGUMES COM BISCOITO CAFÉ COM LEITE
4ª	INHAME COM CARNE MOIDA SUCO DE FRUTA	ARROZ COM CENOURA. FRANGO ASSADO/TOMATE/AL FACE FRUTA	CANJA BISCOITO CAFÉ COM LEITE	CUSCUZ COM OVOS CAFÉ COM LEITE	MACARRÃO COM PICADINHO DE CARNE FRUTA

CARDÁPIO PNAE - (1º AO 5º ANO)

1º E 3ª SEMANA

HORÁRIO	SEGUNDA	TERÇA	QUARTA	QUINTA	SEXTA
LANCHE MANHÃ E TARDE	CUSCUZ COM OVOS MEXIDOS FRUTA	MACARRONADA A CARNE MOIDA CENOURA/TOMATE SUCO DE FRUTA	SOPA DE LEGUMES BISCOITO SALGADO/FRUTA	BATATA DOCE FRANGO GUIADO SUCO DE FRUTA	ARROZ COM CENOURA, FEIJÃO E ISCA DE PEIXE ASSADO ACEBOLADO SUCO DE FRUTA

2ª E 4ª SEMANA

HORÁRIO	SEGUNDA	TERÇA	QUARTA	QUINTA	SEXTA
LANCHE MANHÃ E TARDE	MACAXEIRA COM CARNE MOIDA FRUTA	ARROZ, FEIJÃO, ISCA DE FIGADO ACEBOLADO. FRUTA	SOPA DE FEIJÃO COM ABOBORA	INHAME COM FRANGO GUIADO SUCO DE FRUTA	ARROZ, FEIJÃO PICADINHO DE CARNE COM BATATA, CENOURA SUCO DE FRUTA

CARDÁPIO PNAE – (6º AO 9º ANO)

1º E 3ª SEMANA

HORÁRIO	SEGUNDA	TERÇA	QUARTA	QUINTA	SEXTA
LANCHE MANHÃ/TARDE	ARROZ COM CENOURA, BIFE DE FIGADO ACEBOLADO/TOMATE/ALFACE FRUTA	ARROZ, FEIJÃO COM ABOBORA/BETERRABA, FRANGO GUIADO COM BATATA E CENOURA SUCO DE FRUTAS	CANJA FRUTA	MACARRONADA COM CARNE MOIDA/ SUCO DE FRUTA	ARROZ COM CENOURA FEIJÃO COM ABOBORA PICADINHO DE CARNE

2ª E 4ª SEMANA

HORÁRIO	SEGUNDA	TERÇA	QUARTA	QUINTA	SEXTA
---------	---------	-------	--------	--------	-------



ESTADO DE ALAGOAS
PREFEITURA MUNICIPAL DE COQUEIRO SECO
SECRETARIA MUNICIPAL DE EDUCAÇÃO

LANCHE MANHÃ/TARDE	CUSCUZ COM OVOS SUCO DE FRUTAS	BATATA DOCE COM CARNE MOIDA/FRUTA	SOPA DE FEIJÃO	MACAXEIRA COM OVOS MEXIDOS/FRUTA	ARROZ, FEIJÃO COM ABOBORA/ PEIXE ASSADO SALADA TOMATE/ALFACE FRUTA
-------------------------------------	-----------------------------------	--------------------------------------	----------------	-------------------------------------	---

CARDÁPIO PRÉ-ESCOLA/ AEE/ 2024

MENSAL - 1ª E 3ª SEMANA

REFEIÇÃO	SEGUNDA	TERÇA	QUARTA	QUINTA	SEXTA
LANCHE DA MANHÃ/TARDE	CUSCUZ OVOS MEXIDOS FRUTA	MACARRONADA A CARNE MOIDA SUCO DE FRUTA	ARROZ, FEIJÃO COM ABOBORA/ FRANGO GUISADO COM CENOURA E BATATA/ FRUTA	ARROZ, FEIJÃO, ISCA DE PEIXE ACEBOLADO. SUCO DE FRUTA	ARROZ COM CENOURA ISCA DE FIGADO GUISADO TOMATE/CENOURA RALADA SUCO DE FRUTA

MENSAL - 2ª E 4ª SEMANA

REFEIÇÃO	SEGUNDA	TERÇA	QUARTA	QUINTA	SEXTA
LANCHE DA MANHÃ/TARDE	MACAXEIRA COM OVOS MEXIDOS	ARROZ, FEIJÃO COM ABOBORA. PICADINHO DE CARNE COM BATATA E BETERRABA/SUCO DE FRUTA	BATATA DOCE COM CARNE MOIDA/ FRUTA	INHAME COM FRANGO GUISADO SUCO DE FRUTAS/LARANJA	ARROZ, FEIJÃO CASEIRO CARNE MOIDA COM BATATA E CENOURA/FRUTA

ESTADO DE ALAGOAS
PREFEITURA MUNICIPAL DE COQUEIRO SECO

ANEXO II
ESPECIFICAÇÕES DOS GÊNEROS ALIMENTÍCIOS

ITEM	ESPECIFICAÇÃO	UNIDADE MEDIDA	15QUANTIDADES
			FUNDAMENTAL
1	CACAU EM PÓ produto com 50% cacau. Isento de outros ingredientes. Acondicionado em embalagem plástica contendo 200g. Rotulagem contendo no mínimo as seguintes informações: denominação do produto, ingredientes, tabela nutricional, prazo de validade, peso, lote e fabricante. Produto com validade mínima de 4 meses no momento da entrega.	Embalagem com 200g	2.400
2	AÇUCAR: Cristalizado, em embalagem primária de 1 kg. Deve apresentar cor branca, aspecto granuloso fino e médio isenta de matéria terrosa, livre de umidade e fragmentos estranhos. A embalagem deverá conter externamente o nome e o endereço do fabricante, nome da marca do produto, os dados de identificação, procedência, informações nutricionais, número de lote, quantidade do produto, data de fabricação e ter validade mínima de 6 (seis) meses a partir da data de entrega.	Kg	4.800
3	ADOÇANTE DIETÉTICO LIQUIDO: composto dos seguintes ingredientes: água, sorbitol, edulcorantes artificiais: sacarina sódica e ciclamato de sódio, conservantes ácido benzoico, metilparbeno. Não contendo quantidades significativas, proteínas, gorduras totais, gorduras saturadas, gorduras trans, fibra alimentar e sódio. Embalagem com capacidade de 100 ml. Validade: as embalagens deverão trazer impressos a data de fabricação e o prazo de validade. Somente serão recebidos os produtos que a partir da data de entrega, ainda possuam um prazo de validade mínimo de 6 (seis) meses.	Embalagem de 100 ml	40
4	ARROZ BRANCO Polido, longo fino, tipo 1, embalados em sacos plásticos transparentes e atóxicos de 1Kg, limpos, não violados, resistentes, acondicionados em fardos lacrados. A embalagem deverá conter externamente o nome e o endereço do fabricante, nome da marca do produto, os dados de identificação, procedência, informações nutricionais, número de lote, quantidade do produto, data de fabricação e ter validade mínima de 6 (seis) meses a partir da data de entrega.	Kg	3.600
5	ARROZ INTEGRAL: parboilizado, integral, tipo 1, classe longo fino. Embalados em sacos plásticos transparentes e atóxicos de 1Kg, limpos, não violados, resistentes, acondicionados em fardos lacrados. A embalagem deverá conter externamente o nome e o endereço do fabricante, nome da marca do produto, os dados de identificação, procedência, informações nutricionais, número de lote, quantidade do produto, data de fabricação e ter validade mínima de 6 (seis) meses a partir da data de entrega.	Kg	300
6	ARROZ PARBOLIZADO tipo 1, classe longo fino, embalado em pacotes de 1 Kg, contendo nº de registro no Ministério da Agricultura. A embalagem deverá conter externamente o nome e o endereço do fabricante, nome da marca do produto, os dados de identificação, procedência, informações nutricionais, número de lote, quantidade do produto, data de fabricação e ter validade mínima de 6 (seis) meses a partir da data de entrega	Kg	4.800
7	AVEIA , flocos finos, 100% natural, sem aditivos ou conservantes, lacre de segurança, dados de identificação do produto, marca do fabricante, data de fabricação, prazo de validade, peso líquido, resolução 12/78 da comissão nacional de normas e padrões para alimentos, embalagem 200 gramas	Embalagem de 200g	1.920
8	BEBIDA LÁCTEA – logurte sabores diversos, embalagem plástica em saquinho ou garrafa de 1 litro, na embalagem devida constar data de fabricação e validade, selo do SIF/DIPOA. Validade mínima de 60 dias da data de entrega.	Litro	1.300
9	BISCOITO DOCE TIPO MAISENA: A embalagem deverá ser de plástico impermeável, lacrada, com peso líquido de 400g. Com dupla embalagem. Deve constar data de fabricação e validade e numero de lote. Validade mínima de 6 meses na data da	Embalagem 400g	3.600

ESTADO DE ALAGOAS
PREFEITURA MUNICIPAL DE COQUEIRO SECO

	entrega.		
10	BISCOITO DOCE TIPO ROSQUINHA sem recheio. A embalagem deverá ser de plástico impermeável lacrada com peso líquido de 300g com dupla embalagem. Deve constar data de fabricação e validade e número de lote. Validade mínima de 6 meses na data da entrega.	Embalagem 300g	2.220
11	BISCOITO SALGADO Embalado em pacotes de 300 a 400 gramas, de primeira qualidade, picotado, íntegro e crocante, tendo na sua composição básica: farinha de trigo fortificada com ferro e ácido fólico, gordura vegetal, margarina, extrato de malte, açúcar, amido, sal, soro de leite em pó, fermento biológico e estabilizante de lecitina de soja. A embalagem primária deve ser de tipo que permita que os biscoitos sejam agrupados firmemente. Deve constar data de fabricação e validade e número de lote. Validade mínima de 6 meses na data da entrega.	Embalagem 300 a 400g	3.600
12	CARNE MOIDA(Acem) a congelada, de primeira qualidade, originária de gado macho, abatidos sob inspeção veterinária, contendo no máximo 14% de gordura e sem sebo. O produto deve ser embalado a vácuo, em embalagem flexível atóxica, resistente, identificando a data de fabricação, prazo de validade, condições de armazenamento e selo de inspeção sanitária	KG	4.140
13	CAFÉ: Café em pó embalado em pacotes de 250 g, com 100% grãos de café genuínos, torrados e moídos com selo de qualidade e pureza da ABIC. A embalagem deverá conter externamente o nome e o endereço do fabricante, nome da marca do produto, os dados de identificação, procedência, informações nutricionais, número de lote, quantidade do produto, data de fabricação e ter validade mínima de 6 (seis) meses a partir da data de entrega.	Embalagem com 250g	2.460
14	CANELA DA CHINA EM PÓ: Acondicionada em embalagem de polipropileno original de fábrica, com 50g, isento de parasitas e fungos, livres de fragmentos e corpos estranhos, com especificação dos ingredientes, informações do fabricante e data de vencimento estampado na embalagem mínima de 6 meses a contar da data de recebimento.	Und	192
15	COLORÍFICO SEM SAL: Embalagem: pacotes de 100g, contendo urucum, fubá e óleo vegetal. A embalagem deverá conter externamente o nome e o endereço do fabricante, nome da marca do produto, os dados de identificação, procedência, informações nutricionais, número de lote, quantidade do produto, data de fabricação e ter validade mínima de 6 (seis) meses a partir da data de entrega.	Embalagem 100g	1.200
16	CONDIMENTO MISTO: tempero em pó completo, acondicionado em embalagem plástica com data de validade, nome do fabricante, com peso de 100g. Validade mínima de 6 meses na data da entrega.	Embalagem 100g	1.200
17	EXTRATO DE TOMATE. Simples, concentrado, embalagem de 340g, de primeira qualidade. Composto por tomate, açúcar e sal. A embalagem deverá conter externamente o nome e o endereço do fabricante, nome da marca do produto, os dados de identificação, procedência, informações nutricionais, número de lote, quantidade do produto, data de fabricação e ter validade mínima de 6 (seis) meses a partir da data de entrega	Embalagem 340	2.280
18	FARINHA DE TRIGO com fermento, de cor branca, embalagem atóxica, deverá vir com nome do fabricante, data de fabricação e validade, Validade mínima de 6 meses na data da entrega. Embalagem de 1kg.	Kg	1.380
19	FERMENTO EM PO QUIMICO , tradicional, seco, embalado pelo próprio fabricante em embalagem atóxica, com 100g, resistente, sem perder a sua integridade, identificando o fabricante, a data de fabricação, o peso líquido e o prazo de validade, de acordo com a legislação vigente	Und	120
20	FEIJÃO CARIOCA , Tipo 1, pacote com 1 Kg. Constituído de grãos da mesma coloração, novos e de 1º qualidade, de tamanho e forma naturais, maduros, limpos, secos, isentos de mofo, matéria terrosa, parasitas, pedaços de grãos partidos ou rotados ou imaturos. Com embalagem plástica transparente; a mesma deverá conter externamente o nome e o endereço do fabricante, nome da marca do produto, os dados de identificação, procedência, informações nutricionais, número de lote, quantidade do produto, data de fabricação e ter validade mínima de 6	Kg	4.800

ESTADO DE ALAGOAS
PREFEITURA MUNICIPAL DE COQUEIRO SECO

	(seis) meses a partir da data de entrega.		
21	FLOCOS DE MILHO , farinha de milho flocada e pré-cozida, em embalagem plástica de 500g, fabricadas a partir de matérias primas sãs e limpas. A embalagem deverá conter externamente o nome e o endereço do fabricante, nome da marca do produto, os dados de identificação, procedência, informações nutricionais, número de lote, quantidade do produto, data de fabricação e ter validade mínima de 6 (seis) meses a partir da data de entrega.	Pacote de 500g	5.400
22	LEITE DE COCO , concentrado, pasteurizado, isento de sujidades, acondicionado em garrafa de vidro ou embalagem tetra park com 500ml. Na embalagem deverá constar dados de identificação do produto, data de validade e número de lote. Validade mínima de 6 meses na data da entrega.	Embalagem de 500ml	2.340
23	LEITE EM PÓ A BASE DE SOJA : Em pó. Embalagem em lata contendo 300 g, com dados de identificação do produto, marca do fabricante, data de fabricação e prazo de validade mínima de 6 (seis) meses a partir da data de entrega. Ingredientes a base de proteína isolada de soja, fonte de proteínas e cálcio, enriquecido com vitaminas e minerais.	Emb. de 300g	60
24	LEITE SEM LACTOSE . Em pó. Embalagem em lata contendo 300 g, com dados de identificação do produto, marca do fabricante, data de fabricação e prazo de validade mínima de 6 (seis) meses a partir da data de entrega. Ingredientes a base de proteína isolada de soja, fonte de proteínas e cálcio, enriquecido com vitaminas e minerais.	Emb. De 300g	60
25	LEITE EM PÓ INTEGRAL . Produto de primeira qualidade, com teor de gordura igual ou superior a 26%, contendo açúcares, proteínas, enriquecido com vitamina A e D de cor branca amarelada, sabor e odor agradável, próprio para o consumo. Na embalagem deverá constar data de fabricação e validade, selo do SIF/DIPOA. Validade mínima de 6 meses na data da entrega. Pacotes de 200g.	Pacote com 200g	9.600
26	MACARRÃO tipo espaguete fino e longo, cor amarela, isenta de sujidades e corantes artificiais, embalagem plásticas atóxica com peso líquido de 500g. Na embalagem devesa constar data de fabricação e validade. Validade mínima de 6 meses na data da entrega.	Pacote com 500g	4.800
27	MARGARINA Ingredientes: água, óleos vegetais, sal, vitaminas A, D, e E, corante natural, conservantes e aromatizantes, desde que permitidos pela legislação. Sem gordura hidrogenada e colesterol. Características: cor, odor, sabor e consistência característica. Embalagem primária: pote plástico com tampa, atóxico, resistente, com lacre de proteção intacto, pesando 500 gramas.	Embalagem 500g	1.000
28	MILHO PARA MUNGUNZÁ . Os grãos podem ser de cor branca ou amarela, de primeira qualidade, beneficiados, polidos, limpos, isentam de sujidades, parasitas e larvas, acondicionadas em sacos plásticos resistentes de 500 gramas. Na embalagem devesa constar data de fabricação e validade. Validade mínima de 6 meses na data da entrega.	Pacote de 500g	2.250
29	MILHO PARA PIPOCA . Grãos de milho que apresentam ausência parcial ou total do gérmen, Embalagem integra de 500g, na embalagem deverá constar data da fabricação data de validade e número do lote do produto. Validade mínima de 6 meses na data de entrega	Embalagem com 500g	1.500
30	MISTURA PARA BOLO : Composição do Produto: Açúcar, farinha de trigo enriquecida com ferro e ácido fólico, amido de milho ou mandioca, gordura vegetal hidrogenada, sal, estabilizante estearato de propileno glicol, fermentos químicos (bicarbonato de sódio, pirofosfato de sódio, fosfato de alumínio e sódio, fosfato monocalcico monohidratado). Contém Glúten. Em embalagem de 450g. A embalagem deverá conter externamente o nome e o endereço do fabricante, nome da marca do produto, os dados de identificação, procedência, informações nutricionais, data de validade mínima de 6 meses. Sabores diversos.	Pacote	3.600
31	OLEO DE SOJA , refinado, garrafas de 900 ml, composto de óleo de soja e antioxidante ácido cítrico e livre de parasitos e detritos. Aspecto límpido e isento de impurezas a 25°C, cor e odor característicos. A embalagem deverá conter externamente o nome e o endereço do fabricante, nome da marca do produto, os dados de identificação, procedência, informações nutricionais, número de lote, quantidade do produto, data de fabricação e ter validade mínima de 6 (seis) meses a partir da data de entrega.	Embalagem 900ml	1.680

ESTADO DE ALAGOAS
PREFEITURA MUNICIPAL DE COQUEIRO SECO

32	POLPA DE FRUTA natural, sabor ACEROLA , acondicionado em embalagem de polipropileno transparente, sem conservantes, devendo apresentar na embalagem composição básica, informações nutricionais Validade mínima de 6 meses na data da entrega. Apresentar na embalagem o registro no SIF. Embalagem: Pacote 1kg.	Kg	1.260
33	POLPA DE FRUTA natural, sabor MARACUJA , acondicionado em embalagem de polipropileno transparente, sem conservantes, devendo apresentar na embalagem composição básica, informações nutricionais Validade mínima de 6 meses na data da entrega. Apresentar na embalagem o registro no SIF. Embalagem: Pacote com 10 unidades/100gramas	Kg	960
34	POLPA DE FRUTA , natural, sabor MANGA , acondicionado em embalagem de polipropileno transparente, sem conservantes, devendo apresentar na embalagem a composição básica, as informações nutricionais e o prazo de validade. Validade mínima de 6 meses na data da entrega. Apresentar na embalagem o registro no SIF. Embalagem: Pacote com 10 unidades/100gramas	Kg	1.140
35	POLPA DE FRUTA , natural, sabor CAJU , acondicionado em embalagem de polipropileno transparente, sem conservantes, devendo apresentar na embalagem a composição básica, as informações nutricionais e o prazo de validade. Validade mínima de 6 meses na data da entrega. Apresentar na embalagem o registro no SIF. Embalagem: Pacote com 10 unidades/100gramas	Kg	1.020
36	POLPA DE FRUTA . Natural, sabor, GOIABA condicionado em embalagem de polipropileno transparente, sem conservantes, devendo apresentar na embalagem a composição básica, as informações nutricionais e o prazo de validade. Validade mínima de 6 meses na data da entrega. Apresentar na embalagem o registro no SIF. Embalagem: Pacote com 10 unidades/100gramas	Kg	1.020
37	POLPA DE FRUTAS . Natural sabor ABACAXI , acondicionado em embalagem de polipropileno transparente, sem conservantes, devendo apresentar na embalagem a composição básica, as informações nutricionais e o prazo de validade. Validade mínima de 6 meses na data da entrega. Apresentar na embalagem o registro no SIF. Embalagem: Pacote com 10 unidades/100gramas	Kg	900
38	PROTEINA TEXTURIZADA DE SOJA tipo A, na embalagem deverá constar os dados de identificação, data de fabricação, validade, selo do Ministério da agricultura, Validade mínima de 6 meses na data da entrega. Embalagem de 400g	Embalagem 400g	1.680
39	REFRIGERANTE : De primeira qualidade, a base de COLA , com aroma natural, sabor suave, em embalagem pet de 2,5 litros, com identificação do produto, marca do fabricante, prazo de validade e capacidade. O produto deverá ter registro no Ministério da Agricultura e/ou Ministério da Saúde.	Unidade 2,5l	1.440
40	REFRIGERANTE : De primeira qualidade, a base de GUARANÁ , com aroma natural, sabor suave, em embalagem pet de 2,5 litros, com identificação do produto, marca do fabricante, prazo de validade e capacidade. O produto deverá ter registro no Ministério da Agricultura e/ou Ministério da Saúde.	Unidade 2,5l	1.440
41	SAL REFINADO , em pacote de 1 kg, iodado, para consumo doméstico. A embalagem deverá conter externamente o nome e o endereço do fabricante, nome da marca do produto, os dados de identificação, procedência, informações nutricionais, número de lote, quantidade do produto, data de fabricação e ter validade mínima de 6 (seis) meses a partir da data de entrega	Kg	720
42	VINAGRE tipo misto a base de álcool , sal, cominho, alho e folha de louro, acidez 4% graduação alcoólica 1%. Deve constar na embalagem prazo de validade. Validade mínima 06 meses a partir da data de entrega. Embalagem com 500ml	Embalagem 500ml	1.200
43	CARNE BOVINA ACÉM MAGRA SEM OSSO E PORCIONADA : Congelada ou resfriada com no máximo 10% de gordura, livre de aparas, com aspecto firme, na cor vermelho vivo, sem escurecimento ou manchas esverdeadas. Embalagem: plástica transparentes, à vácuo ou bem lacradas separada em quantidades de acordo com o mapa que será emitido pelo setor de nutrição da SEMED, contendo identificação do produto, marca do fabricante, prazo de validade, e carimbos oficiais do Ministério da Agricultura. Embalagens variando de 5,0 kg.	Kg	3.600
44	CARNE BOVINA SECA : Carne bovina dianteira, devidamente salgada, curada e dessecada. Embalagem a vácuo em pacote plástico de 0,5 Kg e 5 Kg. Na embalagem deverá constar o nome e o endereço do fabricante, nome da marca	Kg	1.230

ESTADO DE ALAGOAS
PREFEITURA MUNICIPAL DE COQUEIRO SECO

	do produto, data de fabricação, prazo de validade mínima de 06 meses a contar da data de entrega e nº do lote.		
45	FIGADO BOVINO produto congelado, com peso mínimo 99% do declarado na embalagem. Com temperatura que garanta que o produto atinja - 18°C. Na embalagem deverá conter peso, data de validade, de fabricação, de primeira qualidade. Validade mínima de 6 meses na data da entrega. Apresentar na embalagem o registro no SIF e DIPOA	Kg	2.700
46	FILÉ DE PEITO DE FRANGO MOÍDO: composta de carne moída de frango (filé de peito de frango). Congelado, com no máximo de 6% do peso do produto de gelo, com no máximo 10% de gordura, apresentando cor amarelo-rosada, sem escurecimento ou manchas esverdeadas, acondicionado em embalagem plástica de 500 g no formato de tubetes contendo identificação do produto, marca do fabricante, prazo de validade e carimbos oficiais.	Kg	2.400
47	FRANGO CONGELADO , inteiro, tamanho médio, aspecto próprio, não amolecido nem pegajoso, sem manchas esverdeadas, cheiro e sabor próprio, com ausência de sujidades, parasitas. Com temperatura que garanta que o produto atinja - 18°C. Na embalagem deverá conter peso, data de validade, de fabricação, de primeira qualidade. Validade mínima de 6 meses na data da entrega. Apresentar na embalagem o registro no SIF e DIPOA.	Kg	5.850
48	OVO DE GALINHA: médio, de galinha, fresco, casca firme e homogênea, liso, limpo, sem rachadura. Validade mínima de acordo com a legislação vigente. No rótulo da embalagem deverão estar impressas de forma clara e indelével as seguintes informações; identificação do produto, inclusive a classificação e a marca, nome e endereço do fabricante, data de fabricação, prazo de validade, peso líquido e número de registro no órgão. O alimento deverá ser entregue em bandeja contendo 30 unidades.	Bandeja com 30 unidades	1.140
49	PÃO TIPO SEDA. Fresco, macio, de aproximadamente 50g. Embalagem: em sacos plásticos próprios para acondicionar o gênero, com no máximo 20 pães em cada embalagem, não sendo permitido o contato direto do alimento com caixas plásticas vazadas, nem caixas de papelão.	Und	33.600
50	PEITO DE FRANGO: Congelado, com no máximo de 6% do peso do produto de gelo, com no máximo 10% de gordura, apresentando cor amarelo-rosada, sem escurecimento ou manchas esverdeadas, acondicionado em embalagem plástica contendo identificação do produto, marca do fabricante, prazo de validade e carimbos oficiais, separada em quantidades de acordo com o mapa que será emitido pelo setor de nutrição da SEMED. Validade mínima de 6 (seis) meses a partir da data de entrega.	Kg	2.400
51	PEIXE FILÉ –(TILAPIA) congelado, sem espinha, isento de toda e qualquer evidência de decomposição, embalados em camadas separadas por filmes plásticos, transparentes e atóxicos, acondicionados em caixas de papelão lacradas, limpas e secas, não violadas, que garantam a integridade do produto até o momento do consumo, contendo aproximadamente 5kg por caixa. Deverá constar na embalagem dados de identificação, procedência, informações nutricionais, nº de lote, data de validade, quantidade do produto, nº do registro no SIF, SIE ou SIM com prazo de validade mínimo de 60 dias a partir da data de entrega.	Kg	2.700
52	QUEIJO MUSSARELA , deverá ter textura fibrosa, elástica, cor branco amarelado, odor láctico pouco perceptível, a embalagem deverá sem rasgo, sem amasso ou sujidades, com logo marca, registro do fabricante, data de validade e fabricação, carimbo do serviço de Inspeção Federal (S.I.F) ou Serviço de Inspeção Estadual(S.I.F.), código de barras com informações nutricionais. Embalagem plástica com 2kg. fatiado Validade mínima de 6 meses na data da entrega	Kg	480
53	ABÓBORA deverá proceder de vegetais genuínos são de 1ª qualidade, apresentar o grau normal de tamanho, não estar danificada por qualquer lesão física ou mecânica, estar isenta de umidade e insetos .Deverá ser transportado em caixas de polipropileno de alta densidade para garantir a qualidade do produto.	KG	1.160
54	ALHO deverá proceder de vegetais genuínos são de 1ª qualidade, apresentar o grau normal de tamanho, não estar danificada por qualquer lesão física ou mecânica, estar isenta de umidade e insetos .Deverá ser transportado em caixas de	Kg	213

ESTADO DE ALAGOAS
PREFEITURA MUNICIPAL DE COQUEIRO SECO

	polipropileno de alta densidade para garantir a qualidade do produto.		
55	BANANA PRATA as frutas próprias para o consumo deve ser de vegetais genuínos sãos, ser apresentada dentro dos padrões de exigências da Anvisa. Não estar danificada por qualquer lesão física ou mecânica, estar isenta de umidade e insetos .Deverá ser transportado em caixas de polipropileno de alta densidade para garantir a qualidade do produto.	Kg	3.900
56	BATATA INGLESA raiz e tubérculo devem proceder de vegetais genuínos sãos de 1ª qualidade, tamanho próprio da espécie, não estar danificada por qualquer lesão física ou mecânica, estar livre da maior parte de terra aderente à casca e estar isenta de insetos.deverá ser transportado de acordo com as normas da Anvisa.	Kg	960
57	BETERRABA raiz e tubérculo devem proceder de vegetais genuínos sãos de 1ª qualidade, tamanho próprio da espécie, não estar danificada por qualquer lesão física ou mecânica, estar livre da maior parte de terra aderente à casca e estar isenta de insetos. Deverá ser transportado de acordo com as normas da Anvisa.	Kg	330
58	CEBOLA SECA deverá proceder de vegetais genuínos sãos de 1ª qualidade, apresentar o grau normal de tamanho, não estar danificada por qualquer lesão física ou mecânica, estar isenta de umidade e insetos .Deverá ser transportado em caixas de polipropileno de alta densidade para garantir a qualidade do produto.	Kg	960
59	CEBOLINHA de 1ª qualidade, ser frescos e apresentarem grau de evolução completo tamanho, livres de insetos, não estarem danificados por qualquer lesão física ou mecânica e estarem isentos de umidade, cor, sabor e aroma próprio, conforme espécie e variedade, deverá ser transportado de acordo com as normas da Anvisa	Kg	90
60	CENOURA raiz e tubérculo devem proceder de vegetais genuínos sãos de 1ª qualidade, tamanho próprio da espécie, não estar danificada por qualquer lesão física ou mecânica, estar livre da maior parte de terra aderente à casca e estar isenta de insetos. Deverá ser transportado de acordo com as normas da Anvisa.	Kg	954
61	CHUCHU deverá proceder de vegetais genuínos sãos de 1ª qualidade, apresentar o grau normal de tamanho, não estar danificada por qualquer lesão física ou mecânica, estar isenta de umidade e insetos .Deverá ser transportado em caixas de polipropileno de alta densidade para garantir a qualidade do produto.	Kg	792
62	COENTRO de 1ª qualidade, ser frescos e apresentarem grau de evolução completo tamanho, livres de insetos, não estarem danificados por qualquer lesão física ou mecânica e estarem isentos de umidade, cor, sabor e aroma próprio, conforme espécie e variedade, deverá ser transportado de acordo com as normas da Anvisa	Kg	90
63	ABACAXI as frutas próprias para o consumo deve ser de vegetais genuínos sãos, ser apresentada dentro dos padrões de exigências da Anvisa. Não estar danificada por qualquer lesão física ou mecânica, estar isenta de umidade e insetos .Deverá ser transportado em caixas de polipropileno de alta densidade para garantir a qualidade do produto.	Kg	2.700
64	MAÇÃ NACIONAL: Tipo I, apresentando cor e conformação uniformes, devendo apresentar casca lisa, de cor acentuada e brilhante, bem desenvolvida e madura, com polpa intacta e firme, sem danos físicos e mecânicos oriundos do manuseio e transporte, deve vir com peso unitário de aproximadamente 70g.	Kg	1.320
65	MELANCIA as frutas próprias para o consumo deve ser de vegetais genuínos sãos, ser apresentada dentro dos padrões de exigências da Anvisa. Não estar danificada por qualquer lesão física ou mecânica, estar isenta de umidade e insetos. Deverá ser transportado em caixas de polipropileno de alta densidade para garantir a qualidade do produto.	Kg	2.400
66	PIMENTÃO VERDE deverá proceder de vegetais genuínos sãos de 1ª qualidade, apresentar o grau normal de tamanho, não estar danificada por qualquer lesão	Kg	600

ESTADO DE ALAGOAS
PREFEITURA MUNICIPAL DE COQUEIRO SECO

	física ou mecânica, estar isenta de umidade e insetos. Deverá ser transportado em caixas de polipropileno de alta densidade para garantir a qualidade do produto.		
67	TOMATE deverá proceder de vegetais genuínos sãos de 1ª qualidade, apresentar o grau normal de tamanho, não estar danificada por qualquer lesão física ou mecânica, estar isenta de umidade e insetos. Deverá ser transportado em caixas de polipropileno de alta densidade para garantir a qualidade do produto.	Kg	960
68	BATATA DOCE , in natura, espécie copinha, não deve estar perfurada, com ausência de sujidades, parasitas ou larvas.	KG	2.400
69	MACAXEIRA , in natura, apresentação – 1ª qualidade, tipo casca lisa, tamanho médio a grande – 1ª qualidade.	KG	2.100
70	REPOLHO Fisiologicamente bem desenvolvida, bem formada, limpa, com coloração própria, livres de danos mecânicos, fisiológicos, pragas e doenças e estar em perfeito estado de conservação e maturação.	KG	900
71	SARDINHA EM CONSERVA . Lata de Sardinha (125g): Sardinha em conserva, preparada com pescado fresco, limpo, eviscerado, cozido. Imerse em óleo comestível. Acondicionado em recipiente resistente, vedado hermeticamente e limpo, contendo aproximadamente 125g de peso líquido drenado. A embalagem deverá conter externamente os dados de identificação e procedência, informação nutricional, número do lote, data de validade, quantidade do produto. O produto deverá apresentar validade mínima de 06 (seis) meses da data de fabricação do produto	Embalagem com 125g	4.800

RELAÇÃO DAS UNIDADES DE ENSINO DA REDE MUNICIPAL DE EDUCAÇÃO

- **ESCOLA PAULO SOARES DE ALBUQUERQUE – RUA ALTO DA BOA VISTA.**
- **ESCOLA MARIA ANTONIA DOS REIS – TRAVESSA DO CAMPO, S/N, GRUPO DO CAMPO/CENTRO.**
- **ESCOLA CELINA PEDROSA NAVARRO – ROBSON DE A COUTINHO, 32/CENTRO**
- **ESCOLA MÉRCIA SILVANA DE LIMA ALMEIDA – POVOADO CADOZ**
- **ESCOLA PEDRO DE CARVALHO PEDROSA SOBRINHO – RUA ALTO DA BOA VISTA S/N/BRASILIA,**
- **ESCOLA JOSÉ DE CARVALHO PEDROSA SOBRINHO – RUA ROBSON DE A. COUTINHO, Nº 41/CENTRO**
- **CRECHE CRIA – RUA ALTO BOA VISTA, Nº 401 BRASILIA**
- **CRECHE MARIA CLEONILDES - RUA VEREADOR EDGAR LUIZ DA SILVA –S/N**

ESTADO DE ALAGOAS
PREFEITURA MUNICIPAL DE COQUEIRO SECO

ANEXO III

Minuta de Ata de Registro de Preços

A PREFEITURA MUNICIPAL DE Coqueiro Seco - ALAGOAS, com sede administrativa localizada a xxxxxx, xxxx, Centro, CEP: xxxxxx, Coqueiro SEco, estado de Alagoas, inscrita no CNPJ sob o nº xxxxxxxxxxxxxxxx, neste ato representada por seu chefe do executivo, a Sra. Prefeita xxxxxxxx, considerando o julgamento da licitação na modalidade de pregão, na forma eletrônica, para REGISTRO DE PREÇOS nº/202..., publicada no de/...../202..., processo administrativo nº, RESOLVE registrar os preços da(s) empresa(s) indicada(s) e qualificada(s) nesta ATA, de acordo com a classificação por ela(s) alcançada(s) e na(s) quantidade(s) cotada(s), atendendo as condições previstas no Edital de licitação, sujeitando-se as partes às normas constantes na Lei nº 14.133, de 1º de abril de 2021, e em conformidade com as disposições a seguir:

1. DO OBJETO

1.1. A presente Ata tem por objeto o registro de preços para a eventual contratação de, especificado(s) no(s) item(ns)..... do Termo de Referência, anexo [do edital de Licitação nº/20....] ou [do Aviso da Contratação Direta nº], que é parte integrante desta Ata, assim como as propostas cujos preços tenham sido registrados, independentemente de transcrição.

2. DOS PREÇOS, ESPECIFICAÇÕES E QUANTITATIVOS

2.1. O preço registrado, as especificações do objeto, as quantidades mínimas e máximas de cada item, fornecedor(es) e as demais condições ofertadas na(s) proposta(s) são as que seguem:

Item do TR	Fornecedor (razão social, CNPJ/MF, endereço, contatos, representante)							
X	Especificação	Marca (se exigida no edital)	Modelo (se exigido no edital)	Unidade	Quantidade Máxima	Quantidade Mínima	Valor Unitário	Prazo garantia ou validade

3. ÓRGÃO(S) GERENCIADOR E PARTICIPANTE(S)

3.1. O órgão gerenciador será o(nome do órgão)

3.2. Além do gerenciador não há órgãos e entidades públicas participantes do registro de preços.

4. DA ADESÃO À ATA DE REGISTRO DE PREÇOS (item obrigatório)

4.1. Não será admitida a adesão à ata de registro de preços decorrente desta licitação ou desta contratação direta, conforme justificativa apresentada nos estudos técnicos preliminares.

Vedação a acréscimo de quantitativos

4.2. É vedado efetuar acréscimos nos quantitativos fixados na ata de registro de preços.

5. VALIDADE, FORMALIZAÇÃO DA ATA DE REGISTRO DE PREÇOS

5.1. A validade da Ata de Registro de Preços será de 1 (um) ano, contado a partir do primeiro dia útil subsequente à data de divulgação no PNCP, podendo ser prorrogada por igual período, mediante a anuência do fornecedor, desde que comprovado o preço vantajoso.

5.1.1. O contrato decorrente da ata de registro de preços terá sua vigência estabelecida no próprio instrumento contratual e observará no momento da contratação e a cada exercício financeiro a disponibilidade de créditos orçamentários, bem como a previsão no plano plurianual, quando ultrapassar 1 (um) exercício financeiro.

5.1.2. Na formalização do contrato ou do instrumento substituto deverá haver a indicação da disponibilidade dos créditos orçamentários respectivos.

5.2. A contratação com os fornecedores registrados na ata será formalizada pelo órgão ou pela entidade interessada por intermédio de instrumento contratual, emissão de nota de empenho de despesa, autorização de compra ou outro instrumento hábil, conforme o art. 95 da Lei nº 14.133, de 2021.

5.2.1. O instrumento contratual de que trata o item 5.2. deverá ser assinado no prazo de validade da ata de registro de preços.

5.3. Os contratos decorrentes do sistema de registro de preços poderão ser alterados, observado o art. 124 da Lei nº 14.133, de 2021.

5.4. O preço registrado com indicação dos licitantes e fornecedores será divulgado no PNCP e ficará disponibilizado durante a vigência da ata de registro de preços.

ESTADO DE ALAGOAS
PREFEITURA MUNICIPAL DE COQUEIRO SECO

5.5. Após a homologação da licitação ou da contratação direta, o licitante mais bem classificado ou o fornecedor, no caso da contratação direta, será convocado para assinar a ata de registro de preços, no prazo e nas condições estabelecidos no edital de licitação ou no aviso de contratação direta, sob pena de decair o direito, sem prejuízo das sanções previstas na Lei nº 14.133, de 2021.

5.5.1. O prazo de convocação poderá ser prorrogado 1 (uma) vez, por igual período, mediante solicitação do licitante ou fornecedor convocado, desde que apresentada dentro do prazo, devidamente justificada, e que a justificativa seja aceita pela Administração.

5.6. A ata de registro de preços será assinada por meio de assinatura digital e disponibilizada no Sistema de Registro de Preços.

5.7. 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.

6. ALTERAÇÃO OU ATUALIZAÇÃO DOS PREÇOS REGISTRADOS

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 dos bens, das obras ou dos serviços registrados, nas seguintes situações:

6.1.1. 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 da alínea "d" do inciso II do caput do art. 124 da Lei nº 14.133, de 2021 [A2] ;

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

6.1.3. Na hipótese de previsão no edital ou no aviso de contratação direta de cláusula de reajustamento ou repactuação sobre os preços registrados, nos termos da Lei nº 14.133, de 2021.

6.1.3.1. No caso do reajustamento, deverá ser respeitada a contagem da anualidade e o índice previstos para a contratação;

6.1.3.2. No caso da repactuação, poderá ser a pedido do interessado, conforme critérios definidos para a contratação.

7. NEGOCIAÇÃO DE PREÇOS REGISTRADOS

7.1. Na hipótese de o preço registrado tornar-se superior ao preço praticado no mercado por motivo superveniente, o órgão ou entidade gerenciadora convocará o fornecedor para negociar a redução do preço registrado.

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.

7.1.2. Na hipótese prevista no item 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 e não convocará os licitantes ou fornecedores que tiveram seu registro cancelado.[A3]

7.1.3. Se não obtiver êxito nas negociações, o órgão ou entidade gerenciadora procederá ao cancelamento da ata de registro de preços, adotando as medidas cabíveis para obtenção de contratação mais vantajosa.

7.1.4. Na hipótese de redução do preço registrado, o 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 diligenciarem negociação com vistas à alteração contratual, observado o disposto no art. 124 da Lei nº 14.133, de 2021.

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 supostamente o impossibilite de cumprir o compromisso.

7.2.1. Neste caso, 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.

7.2.2. Não hipótese de não comprovação da existência de fato superveniente que inviabilize o preço registrado, o pedido será indeferido pelo órgão ou entidade gerenciadora e o fornecedor deverá cumprir as obrigações estabelecidas na ata, sob pena de cancelamento do seu registro, nos termos do item 9.1, sem prejuízo das sanções previstas na Lei nº 14.133, de 2021, e na legislação aplicável.

7.2.3. Na hipótese de comprovação da majoração do preço de mercado que inviabilize o preço registrado, o órgão ou entidade gerenciadora atualizará o preço registrado, de acordo com a realidade dos valores praticados pelo mercado.

7.2.4. O órgão ou entidade gerenciadora 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 no art. 124 da Lei nº 14.133, de 2021.

8. CANCELAMENTO DO REGISTRO DO LICITANTE VENCEDOR E DOS PREÇOS REGISTRADOS

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

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

8.1.2. Não retirar a nota de empenho, ou instrumento equivalente, no prazo estabelecido pela Administração

ESTADO DE ALAGOAS
PREFEITURA MUNICIPAL DE COQUEIRO SECO

sem justificativa razoável;

8.1.3. Não aceitar manter seu preço registrado, na hipótese prevista no artigo 27, § 2º, do Decreto nº 11.462, de 2023; ou

8.1.4. Sofrer sanção prevista nos incisos III ou IV do caput do art. 156 da Lei nº 14.133, de 2021.

8.1.4.1. Na hipótese de aplicação de sanção prevista nos incisos III ou IV do caput do art. 156 da Lei nº 14.133, de 2021, caso a penalidade aplicada ao fornecedor não ultrapasse o prazo de vigência da ata de registro de preços, poderá o órgão ou a entidade gerenciadora poderá, mediante decisão fundamentada, decidir pela manutenção do registro de preços, vedadas contratações derivadas da ata enquanto perdurarem os efeitos da sanção.

8.2. O cancelamento de registros nas hipóteses previstas no item 9.1 será formalizado por despacho do órgão ou da entidade gerenciadora, garantidos os princípios do contraditório e da ampla defesa.

8.3. Na hipótese de cancelamento do registro do fornecedor, o órgão ou a entidade gerenciadora poderá convocar os licitantes que compõem o cadastro de reserva, observada a ordem de classificação.

8.4. 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:

8.4.1. Por razão de interesse público;

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

8.4.3. Se não houver êxito nas negociações, nas hipóteses em que o preço de mercado tornar-se superior ou inferior ao preço registrado, nos termos do artigos 26, § 3º e 27, § 4º, ambos do Decreto nº 11.462, de 2023.

9. DAS PENALIDADES

9.1. O descumprimento da Ata de Registro de Preços ensejará aplicação das penalidades estabelecidas no edital ou no aviso de contratação direta.

9.1.1. As sanções também se aplicam aos integrantes do cadastro de reserva no registro de preços que, convocados, não honrarem o compromisso assumido injustificadamente após terem assinado a ata.

9.2. É da competência do gerenciador a aplicação das penalidades decorrentes do descumprimento do pactuado nesta ata de registro de preço (art. 7º, inc. XIV, do Decreto nº 11.462, de 2023), exceto nas hipóteses em que o descumprimento disser respeito às contratações dos órgãos ou entidade participante, caso no qual caberá ao respectivo órgão participante a aplicação da penalidade (art. 8º, inc. IX, do Decreto nº 11.462, de 2023).

9.3. O órgão ou entidade participante deverá comunicar ao órgão gerenciador qualquer das ocorrências previstas no item 9.1, dada a necessidade de instauração de procedimento para cancelamento do registro do fornecedor.

10. CONDIÇÕES GERAIS

10.1. As condições gerais de execução do objeto, tais como os prazos para entrega e recebimento, as obrigações da Administração e do fornecedor registrado, penalidades e demais condições do ajuste, encontram-se definidos no Termo de Referência, ANEXO AO EDITAL.

10.2. No caso de adjudicação por preço global de grupo de itens, só será admitida a contratação de parte de itens do grupo se houver prévia pesquisa de mercado e demonstração de sua vantagem para o órgão ou a entidade.

Para firmeza e validade do pactuado, a presente Ata foi lavrada em (....) vias de igual teor, que, depois de lida e achada em ordem, vai assinada pelas partes e encaminhada cópia aos demais órgãos participantes (se houver).

Local e data

Assinaturas

Representante legal do órgão gerenciador e representante(s) legal(is) do(s) fornecedor(s) registrado(s)

ESTADO DE ALAGOAS
PREFEITURA MUNICIPAL DE COQUEIRO SECO

MINUTA DE TERMO DE CONTRATO Nº (...) / 20(...).

PREGÃO ELETRÔNICO Nº XX/XXXX- CPL
PROCESSO ADMINISTRATIVO Nº XXXXX

TERMO DE CONTRATO DE _____ DE (...), QUE
ENTRE SI CELEBRAM O MUNICÍPIO DE COQUEIRO SECO,
COM INTERVENIÊNCIA DA (...), E A EMPRESA (...), NA FORMA
ABAIXO.

Pelo presente instrumento de contrato, de um lado o **MUNICÍPIO DE COQUEIRO SECO**, pessoa jurídica de direito público, inscrito no CNPJ/MF sob o nº. _____, com sede do Executivo Municipal localizado na _____, nesta Cidade, com o CEP: xxxxxxxxxxxx, representado neste ato por sua autoridade maior o(a) Senhor(a) Prefeito(a) **(nome completo), (nacionalidade), (profissão), (estado civil)**, portador(a) do RG nº. (...) - (...) / (...) e CPF nº. (...), domiciliado(a) neste município, doravante denominado(a) de CONTRATANTE, através da(s) seguinte(s) Secretária(s) como *interveniente(s)*, (...), CNPJ/MF sob o nº. (...), com sede (...), nesta Cidade, com o CEP: (...), representada(s) pelo(a) (...), Senhor(a) **(nome completo), (nacionalidade), (profissão), (estado civil)**, portador(a) do RG nº. (...) - (...) / (...) e CPF nº. (...), domiciliado(a) neste município, e de outro lado a empresa **(nome completo da empresa)**, com o CNPJ nº (...) localizada à (...) - CEP: (...), neste ato representada pelo(a) Senhor(a) **(nome completo), (nacionalidade), (profissão), (estado civil)**, portador(a) do RG nº. (...) - (...) / (...) e CPF nº. (...), doravante denominada CONTRATADA, tendo em vista o que consta no Processo nº _____ e em observância às disposições da Lei nº 14.133, de 1º de abril de 2021, e demais legislação aplicável, resolvem celebrar o presente Termo de Contrato, decorrente do Pregão Eletrônico n. .../..., mediante as cláusulas e condições a seguir enunciadas.

1. CLÁUSULA PRIMEIRA – OBJETO (art. 92, I e II)

1.1. O objeto do presente instrumento é a contratação de _____, nas condições estabelecidas no Termo de Referência.

1.2. Objeto da contratação:

ITEM	ESPECIFICAÇÃO	CATMAT	UNIDADE DE MEDIDA	QUANTIDADE	VALOR UNITÁRIO	VALOR TOTAL
1						

1.3. Vinculam esta contratação, independentemente de transcrição:

- 1.3.1. O Termo de Referência;
- 1.3.2. O Edital da Licitação;
- 1.3.3. A Proposta do contratado;
- 1.3.4. Eventuais anexos dos documentos supracitados.

2. CLÁUSULA SEGUNDA – VIGÊNCIA E PRORROGAÇÃO

2.1. O prazo de vigência da contratação é de _____ contados do(a) _____, na forma do artigo 105 da Lei nº 14.133, de 2021.

ESTADO DE ALAGOAS
PREFEITURA MUNICIPAL DE COQUEIRO SECO

3. CLÁUSULA TERCEIRA – MODELOS DE EXECUÇÃO E GESTÃO CONTRATUAIS (art. 92, IV, VII e XVIII)

3.1. O regime de execução contratual, os modelos de gestão e de execução, assim como os prazos e condições de conclusão, entrega, observação e recebimento do objeto constam no Termo de Referência, anexo a este Contrato.

4. CLÁUSULA QUARTA – SUBCONTRATAÇÃO

4.1. Não será admitida a subcontratação do objeto contratual.

5. CLÁUSULA QUINTA – PREÇO (art. 92, V)

5.1. O valor total da contratação é de R\$. (.....)

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

6. CLÁUSULA SEXTA - PAGAMENTO (art. 92, V e VI)

6.1. O prazo para pagamento ao contratado e demais condições a ele referentes encontram-se definidos no Termo de Referência, anexo a este Contrato.

7. CLÁUSULA SÉTIMA - REAJUSTE (art. 92, V)

7.1. Os preços inicialmente contratados são fixos e irrevogáveis no prazo de um ano contado da data do orçamento estimado, em ____/____/____ (DD/MM/AAAA).

7.2. Após o interregno de um ano, e independentemente de pedido do contratado, os preços iniciais serão reajustados, mediante a aplicação, pelo contratante, do índice ____ (indicar o índice a ser adotado), exclusivamente para as obrigações iniciadas e concluídas após a ocorrência da anualidade.

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

7.4. No caso de atraso ou não divulgação do(s) índice (s) de reajustamento, o contratante pagará ao contratado a importância calculada pela última variação conhecida, liquidando a diferença correspondente tão logo seja(m) divulgado(s) o(s) índice(s) definitivo(s).

7.5. Nas aferições finais, o(s) índice(s) utilizado(s) para reajuste será(ão), obrigatoriamente, o(s) definitivo(s).

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

7.7. 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.

7.8. O reajuste será realizado por apostilamento.

8. CLÁUSULA OITAVA - OBRIGAÇÕES DO CONTRATANTE (art. 92, X, XI e XIV)

8.1. São obrigações do Contratante:

8.2. Exigir o cumprimento de todas as obrigações assumidas pelo Contratado, de acordo com o contrato e seus anexos;

8.3. Receber o objeto no prazo e condições estabelecidas no Termo de Referência;

8.4. Notificar o Contratado, por escrito, sobre vícios, defeitos ou incorreções verificadas no objeto fornecido, para que seja por ele substituído, reparado ou corrigido, no total ou em parte, às suas expensas;

8.5. Acompanhar e fiscalizar a execução do contrato e o cumprimento das obrigações pelo Contratado;

ESTADO DE ALAGOAS
PREFEITURA MUNICIPAL DE COQUEIRO SECO

- 8.6. Efetuar o pagamento ao Contratado do valor correspondente ao fornecimento do objeto, no prazo, forma e condições estabelecidos no presente Contrato **e no Termo de Referência.**
- 8.7. Aplicar ao Contratado as sanções previstas na lei e neste Contrato;
- 8.8. Cientificar o órgão de representação judicial da Advocacia-Geral da União para adoção das medidas cabíveis quando do descumprimento de obrigações pelo Contratado;
- 8.9. Explicitamente emitir decisão sobre todas as solicitações e reclamações relacionadas à execução do presente Contrato, ressalvados os requerimentos manifestamente impertinentes, meramente protelatórios ou de nenhum interesse para a boa execução do ajuste.
- 8.10. A Administração terá o prazo de **XXXXXXX**, a contar da data do protocolo do requerimento para decidir, admitida a prorrogação motivada, por igual período.
- 8.11. Responder eventuais pedidos de reestabelecimento do equilíbrio econômico-financeiro feitos pelo contratado no prazo máximo de **XXXXXX**.
- 8.12. *Notificar os emitentes das garantias quanto ao início de processo administrativo para apuração de descumprimento de cláusulas contratuais.*
- 8.13. A Administração não responderá por quaisquer compromissos assumidos pelo Contratado com terceiros, ainda que vinculados à execução do contrato, bem como por qualquer dano causado a terceiros em decorrência de ato do Contratado, de seus empregados, prepostos ou subordinados.

9. CLÁUSULA NONA - OBRIGAÇÕES DO CONTRATADO (art. 92, XIV, XVI e XVII)

- 9.1. O Contratado deve cumprir todas as obrigações constantes deste Contrato e em seus anexos, assumindo como exclusivamente seus os riscos e as despesas decorrentes da boa e perfeita execução do objeto, observando, ainda, as obrigações a seguir dispostas:
- 9.2. *Entregar o objeto acompanhado do manual do usuário, com uma versão em português, e da relação da rede de assistência técnica autorizada quando for o caso;*
- 9.3. Responsabilizar-se pelos vícios e danos decorrentes do objeto, de acordo com o Código de Defesa do Consumidor (Lei nº 8.078, de 1990);
- 9.4. Comunicar ao contratante, no prazo máximo de 24 (vinte e quatro) horas que antecede a data da entrega, os motivos que impossibilitem o cumprimento do prazo previsto, com a devida comprovação;
- 9.5. Atender às determinações regulares emitidas pelo fiscal ou gestor do contrato ou autoridade superior (art. 137, II, da Lei n.º 14.133, de 2021) e prestar todo esclarecimento ou informação por eles solicitados;
- 9.6. Reparar, corrigir, remover, reconstruir ou substituir, às suas expensas, no total ou em parte, no prazo fixado pelo fiscal do contrato, os bens nos quais se verificarem vícios, defeitos ou incorreções resultantes da execução ou dos materiais empregados;
- 9.7. Responsabilizar-se pelos vícios e danos decorrentes da execução do objeto, bem como por todo e qualquer dano causado à Administração ou terceiros, não reduzindo essa responsabilidade a fiscalização ou o acompanhamento da execução contratual pelo contratante, que ficará autorizado a descontar dos pagamentos devidos ou da garantia, caso exigida, o valor correspondente aos danos sofridos;
- 9.8. Quando não for possível a verificação da regularidade no Sistema de Cadastro de Fornecedores – SICAF, o contratado deverá entregar ao setor responsável pela fiscalização do contrato, junto com a Nota Fiscal para fins de pagamento, os seguintes documentos: 1) prova de regularidade relativa à Seguridade Social; 2) certidão conjunta relativa aos tributos federais e à Dívida Ativa da União; 3) certidões que comprovem a regularidade perante a Fazenda Estadual ou Distrital do domicílio ou sede do contratado; 4) Certidão de Regularidade do FGTS – CRF; e 5) Certidão Negativa de Débitos Trabalhistas – CNDT;
- 9.9. Responsabilizar-se pelo cumprimento de todas as obrigações trabalhistas, previdenciárias, fiscais, comerciais e as demais previstas em legislação específica, cuja inadimplência não transfere a responsabilidade ao contratante e não poderá onerar o objeto do contrato;

ESTADO DE ALAGOAS
PREFEITURA MUNICIPAL DE COQUEIRO SECO

9.10. Comunicar ao Fiscal do contrato, no prazo de 24 (vinte e quatro) horas, qualquer ocorrência anormal ou acidente que se verifique no local da execução do objeto contratual.

9.11. Paralisar, por determinação do contratante, qualquer atividade que não esteja sendo executada de acordo com a boa técnica ou que ponha em risco a segurança de pessoas ou bens de terceiros.

9.12. Manter durante toda a vigência do contrato, em compatibilidade com as obrigações assumidas, todas as condições exigidas para habilitação na licitação;

9.13. Cumprir, durante todo o período de execução do contrato, 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 na legislação (art. 116, da Lei n.º 14.133, de 2021);

9.14. Comprovar a reserva de cargos a que se refere a cláusula acima, no prazo fixado pelo fiscal do contrato, com a indicação dos empregados que preencheram as referidas vagas (art. 116, parágrafo único, da Lei n.º 14.133, de 2021);

9.15. Guardar sigilo sobre todas as informações obtidas em decorrência do cumprimento do contrato;

9.16. Arcar com o ônus decorrente de eventual equívoco no dimensionamento dos quantitativos de sua proposta, inclusive quanto aos custos variáveis decorrentes de fatores futuros e incertos, devendo complementá-los, caso o previsto inicialmente em sua proposta não seja satisfatório para o atendimento do objeto da contratação, exceto quando ocorrer algum dos eventos arrolados no art. 124, II, d, da Lei nº 14.133, de 2021.

9.17. Cumprir, além dos postulados legais vigentes de âmbito federal, estadual ou municipal, as normas de segurança do contratante;

10. CLÁUSULA DÉCIMA- GARANTIA DE EXECUÇÃO (art. 92, XII)

10.1. Não haverá exigência de garantia contratual da execução.

11. DO ACOMPANHAMENTO E FISCALIZAÇÃO DO CONTRATO:

11.1. O contrato deverá ser executado fielmente pelas partes, de acordo com as cláusulas avençadas e as normas da Lei Federal nº 14.133, de 2021, e cada parte responderá pelas consequências de sua inexecução total ou parcial.

11.2. Em caso de impedimento, ordem de paralisação ou suspensão do contrato, o cronograma de execução do contrato será prorrogado automaticamente pelo tempo correspondente, anotadas tais circunstâncias mediante simples apostila.

11.3. 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.

11.4. O órgão ou entidade poderá convocar representante da empresa para adoção de providências que devam ser cumpridas de imediato.

11.5. 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.

11.6. A execução do contrato deverá ser acompanhada e fiscalizada pelo(s) fiscal(is) do contrato, ou pelos respectivos substitutos.

11.7. O fiscal 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.

11.8. O fiscal do contrato anotará 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.

ESTADO DE ALAGOAS
PREFEITURA MUNICIPAL DE COQUEIRO SECO

11.9. Identificada qualquer inexecução ou irregularidade, o fiscal técnico do contrato emitirá notificações para a correção da execução do contrato, determinando prazo para a correção.

11.10. O fiscal 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.

11.11. No caso de ocorrências que possam inviabilizar a execução do contrato nas datas aprezadas, o fiscal do contrato comunicará o fato imediatamente ao gestor do contrato.

11.12. O fiscal 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.

11.13. O fiscal 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.

11.14. Caso ocorram descumprimento das obrigações contratuais, o fiscal do contrato atuará tempestivamente na solução do problema, reportando ao gestor do contrato para que tome as providências cabíveis, quando ultrapassar a sua competência.

11.15. 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.

11.16. 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.

11.17. 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.

11.18. O gestor do contrato emitirá documento comprobatório da avaliação realizada pelos fiscais, quanto ao cumprimento de obrigações assumidas pelo contratado, com menção ao seu desempenho na execução contratual, e a eventuais penalidades aplicadas, devendo constar do cadastro de atesto de cumprimento de obrigações.

11.19. 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.

11.20. 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.

11.21. 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.

11.22. Os representantes da administração, para o recebimento, acompanhamento e fiscalização serão definidos no ato da contratação pelo órgão participante do procedimento.

11.23. Poderá haver mudança do profissional responsável para a fiscalização, devendo a função ser exercida por servidor (es) designado (s) para tal finalidade, este representante do órgão, anotando em registro todas as ocorrências relacionadas com a entrega do objeto, e determinando o que for necessário à regularização de falhas observadas.

12. CLÁUSULA DÉCIMA PRIMEIRA – INFRAÇÕES E SANÇÕES ADMINISTRATIVAS (art. 92, XIV)

12.1. Comete infração administrativa, nos termos da Lei nº 14.133, de 2021, o contratado que:

ESTADO DE ALAGOAS
PREFEITURA MUNICIPAL DE COQUEIRO SECO

- a) der causa à inexecução parcial do contrato;
- b) der causa à inexecução parcial do contrato que cause grave dano à Administração ou ao funcionamento dos serviços públicos ou ao interesse coletivo;
- c) der causa à inexecução total do contrato;
- d) ensejar o retardamento da execução ou da entrega do objeto da contratação sem motivo justificado;
- e) apresentar documentação falsa ou prestar declaração falsa durante a execução do contrato;
- f) praticar ato fraudulento na execução do contrato;
- g) comportar-se de modo inidôneo ou cometer fraude de qualquer natureza;
- h) praticar ato lesivo previsto no art. 5º da Lei nº 12.846, de 1º de agosto de 2013.

12.2. Serão aplicadas ao contratado que incorrer nas infrações acima descritas as seguintes sanções:

- i. **Advertência**, quando o contratado der causa à inexecução parcial do contrato, sempre que não se justificar a imposição de penalidade mais grave (art. 156, §2º, da Lei nº 14.133, de 2021);
- ii. **Impedimento de licitar e contratar**, quando praticadas as condutas descritas nas alíneas "b", "c" e "d" do subitem acima deste Contrato, sempre que não se justificar a imposição de penalidade mais grave (art. 156, § 4º, da Lei nº 14.133, de 2021);
- iii. **Declaração de inidoneidade para licitar e contratar**, quando praticadas as condutas descritas nas alíneas "e", "f", "g" e "h" do subitem acima deste Contrato, bem como nas alíneas "b", "c" e "d", que justifiquem a imposição de penalidade mais grave (art. 156, §5º, da Lei nº 14.133, de 2021).

iv. **Multa:**

- 1. Moratória de% (..... por cento) por dia de atraso injustificado sobre o valor da parcela inadimplida, até o limite de (.....) dias;
 - i. *O atraso superior a XXXXXX dias autoriza a Administração a promover a extinção do contrato por descumprimento ou cumprimento irregular de suas cláusulas, conforme dispõe o inciso I do art. 137 da Lei n. 14.133, de 2021.*
 - ii. Compensatória, para as infrações descritas nas alíneas acima, de% a ...% do valor do Contrato.

12.3. A aplicação das sanções previstas neste Contrato não exclui, em hipótese alguma, a obrigação de reparação integral do dano causado ao Contratante (art. 156, §9º, da Lei nº 14.133, de 2021)

12.3.1. **Todas as sanções previstas neste Contrato poderão ser aplicadas cumulativamente com a multa (art. 156, §7º, da Lei nº 14.133, de 2021).**

12.3.2. **Antes da aplicação da multa será facultada a defesa do interessado no prazo de 15 (quinze) dias úteis, contado da data de sua intimação (art. 157, da Lei nº 14.133, de 2021)**

12.3.3. **Se a multa aplicada e as indenizações cabíveis forem superiores ao valor do pagamento eventualmente devido pelo Contratante ao Contratado, além da perda desse valor, a diferença será descontada da garantia prestada ou será cobrada judicialmente (art. 156, §8º, da Lei nº 14.133, de 2021).**

12.3.4. **Previamente ao encaminhamento à cobrança judicial, a multa poderá ser recolhida administrativamente no prazo máximo de **XX (XXXX)** dias, a contar da data do recebimento da comunicação enviada pela autoridade competente.**

12.4. A aplicação das sanções realizar-se-á em processo administrativo que assegure o contraditório e a ampla defesa ao Contratado, observando-se o procedimento previsto no **caput** e parágrafos do art. 158 da Lei nº 14.133, de 2021, para as penalidades de impedimento de licitar e contratar e de declaração de inidoneidade para licitar ou contratar.

12.5. Na aplicação das sanções serão considerados (art. 156, §1º, da Lei nº 14.133, de 2021):

- a) a natureza e a gravidade da infração cometida;
- b) as peculiaridades do caso concreto;
- c) as circunstâncias agravantes ou atenuantes;
- d) os danos que dela provierem para o Contratante;
- e) a implantação ou o aperfeiçoamento de programa de integridade, conforme normas e orientações dos órgãos de controle.

ESTADO DE ALAGOAS
PREFEITURA MUNICIPAL DE COQUEIRO SECO

12.6. Os atos previstos como infrações administrativas na Lei nº 14.133, de 2021, ou em outras leis de licitações e contratos da Administração Pública que também sejam tipificados como atos lesivos na Lei nº 12.846, de 2013, serão apurados e julgados conjuntamente, nos mesmos autos, observados o rito procedimental e autoridade competente definidos na referida Lei (art. 159).

12.7. A personalidade jurídica do Contratado poderá ser desconsiderada sempre que utilizada com abuso do direito para facilitar, encobrir ou dissimular a prática dos atos ilícitos previstos neste Contrato ou para provocar confusão patrimonial, e, nesse caso, todos os efeitos das sanções aplicadas à pessoa jurídica serão estendidos aos seus administradores e sócios com poderes de administração, à pessoa jurídica sucessora ou à empresa do mesmo ramo com relação de coligação ou controle, de fato ou de direito, com o Contratado, observados, em todos os casos, o contraditório, a ampla defesa e a obrigatoriedade de análise jurídica prévia (art. 160, da Lei nº 14.133, de 2021).

12.8. O Contratante deverá, no prazo máximo de 15 (quinze) dias úteis, contado da data de aplicação da sanção, informar e manter atualizados os dados relativos às sanções por ela aplicadas, para fins de publicidade no Cadastro Nacional de Empresas Inidôneas e Suspensas (Ceis) e no Cadastro Nacional de Empresas Punidas (Cnep), instituídos no âmbito do Poder Executivo Federal. (Art. 161, da Lei nº 14.133, de 2021).

12.9. As sanções de impedimento de licitar e contratar e declaração de inidoneidade para licitar ou contratar são passíveis de reabilitação na forma do art. 163 da Lei nº 14.133/21.

12.10. Os débitos do contratado para com a Administração contratante, resultantes de multa administrativa e/ou indenizações, não inscritos em dívida ativa, poderão ser compensados, total ou parcialmente, com os créditos devidos pelo referido órgão decorrentes deste mesmo contrato ou de outros contratos administrativos que o contratado possua com o mesmo órgão ora contratante, na forma da Instrução Normativa SEGES/ME nº 26, de 13 de abril de 2022.

13. CLÁUSULA DÉCIMA SEGUNDA– DA EXTINÇÃO CONTRATUAL (art. 92, XIX)

13.1. O contrato será extinto quando cumpridas as obrigações de ambas as partes, ainda que isso ocorra antes do prazo estipulado para tanto.

13.2. Se as obrigações não forem cumpridas no prazo estipulado, a vigência ficará prorrogada até a conclusão do objeto, caso em que deverá a Administração providenciar a readequação do cronograma fixado para o contrato.

13.2.1. **Quando a não conclusão do contrato referida no item anterior decorrer de culpa do contratado:**

- a) ficará ele constituído em mora, sendo-lhe aplicáveis as respectivas sanções administrativas; e
- b) poderá a Administração optar pela extinção do contrato e, nesse caso, adotará as medidas admitidas em lei para a continuidade da execução contratual.

13.3. O contrato poderá ser extinto antes de cumpridas as obrigações nele estipuladas, ou antes do prazo nele fixado, por algum dos motivos previstos no artigo 137 da Lei nº 14.133/21, bem como amigavelmente, assegurados o contraditório e a ampla defesa.

13.3.1. **Nesta hipótese, aplicam-se também os artigos 138 e 139 da mesma Lei.**

13.3.2. **A alteração social ou a modificação da finalidade ou da estrutura da empresa não ensejará a extinção se não restringir sua capacidade de concluir o contrato.**

13.3.2.1. Se a operação implicar mudança da pessoa jurídica contratada, deverá ser formalizado termo aditivo para alteração subjetiva.

13.4. O termo de extinção, sempre que possível, será precedido:

13.4.1. **Balanco dos eventos contratuais já cumpridos ou parcialmente cumpridos;**

13.4.2. **Relação dos pagamentos já efetuados e ainda devidos;**

13.4.3. **Indenizações e multas.**

ESTADO DE ALAGOAS
PREFEITURA MUNICIPAL DE COQUEIRO SECO

13.5. A extinção do contrato não configura óbice para o reconhecimento do desequilíbrio econômico-financeiro, hipótese em que será concedida indenização por meio de termo indenizatório (art. 131, caput, da Lei n.º 14.133, de 2021).

13.6. O contrato poderá ser extinto caso se constate que o contratado mantém vínculo de natureza técnica, comercial, econômica, financeira, trabalhista ou civil com dirigente do órgão ou entidade contratante ou com agente público que tenha desempenhado função na licitação ou atue na fiscalização ou na gestão do contrato, ou que deles seja cônjuge, companheiro ou parente em linha reta, colateral ou por afinidade, até o terceiro grau (art. 14, inciso IV, da Lei n.º 14.133, de 2021).

14. CLÁUSULA DÉCIMA TERCEIRA – DOTAÇÃO ORÇAMENTÁRIA (art. 92, VIII)

14.1. As despesas decorrentes da presente contratação correrão à conta de recursos específicos consignados no Orçamento Geral da União deste exercício, na dotação abaixo discriminada:

- 14.1.1. **Gestão/Unidade:**
- 14.1.2. **Fonte de Recursos:**
- 14.1.3. **Programa de Trabalho:**
- 14.1.4. **Elemento de Despesa:**
- 14.1.5. **Plano Interno:**
- 14.1.6. **Nota de Empenho:**

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

15. CLÁUSULA DÉCIMA QUARTA – DOS CASOS OMISSOS (art. 92, III)

15.1. Os casos omissos serão decididos pelo contratante, segundo as disposições contidas na Lei n.º 14.133, de 2021, e demais normas federais aplicáveis e, subsidiariamente, segundo as disposições contidas na Lei n.º 8.078, de 1990 – Código de Defesa do Consumidor – e normas e princípios gerais dos contratos.

16. CLÁUSULA DÉCIMA QUINTA – ALTERAÇÕES

16.1. Eventuais alterações contratuais reger-se-ão pela disciplina dos arts. 124 e seguintes da Lei n.º 14.133, de 2021.

16.2. O contratado é obrigado a aceitar, nas mesmas condições contratuais, os acréscimos ou supressões que se fizerem necessários, até o limite de 25% (vinte e cinco por cento) do valor inicial atualizado do contrato.

16.3. As alterações contratuais deverão ser promovidas mediante celebração de termo aditivo, submetido à prévia aprovação da consultoria jurídica do contratante, salvo nos casos de justificada necessidade de antecipação de seus efeitos, hipótese em que a formalização do aditivo deverá ocorrer no prazo máximo de 1 (um) mês (art. 132 da Lei n.º 14.133, de 2021).

16.4. Registros que não caracterizam alteração do contrato podem ser realizados por simples apostila, dispensada a celebração de termo aditivo, na forma do art. 136 da Lei n.º 14.133, de 2021.

17. CLÁUSULA DÉCIMA SEXTA – PUBLICAÇÃO

17.1. Incumbirá ao contratante divulgar o presente instrumento no Portal Nacional de Contratações Públicas (PNCP), na forma prevista no art. 94 da Lei 14.133, de 2021, bem como no respectivo sítio oficial na Internet, em atenção ao art. 91, *caput*, da Lei n.º 14.133, de 2021, e ao art. 8º, §2º, da Lei n.º 12.527, de 2011, c/c art. 7º, §3º, inciso V, do Decreto n.º 7.724, de 2012.

18. CLÁUSULA DÉCIMA SÉTIMA – FORO (art. 92, §1º)

18.1. Fica eleito o Foro da sede da contratante para dirimir os litígios que decorrerem da execução deste Termo de Contrato que não puderem ser compostos pela conciliação, conforme art. 92, §1º, da Lei n.º 14.133/21.



CPL/COQUEIRO SECO

Fis. _____

Visto _____

ESTADO DE ALAGOAS
PREFEITURA MUNICIPAL DE COQUEIRO SECO

COQUEIRO SECO/AL em _____ de _____ de _____

Representante legal do CONTRATANTE

Representante legal do CONTRATADO

TESTEMUNHAS:

1-

2-



CPL/COQUEIRO SECO

Fls. _____

Visto _____

ESTADO DE ALAGOAS
PREFEITURA MUNICIPAL DE COQUEIRO SECO

ANEXO V – MODELOS DE PROPOSTA COMERCIAL

PREGÃO ELETRÔNICO Nº XX/XXXX

PROCESSO ADMINISTRATIVO Nº P4OC3&&0/2023

OBJETO: XX.

Razão Social da Licitante:

CNPJ: Endereço:

CEP: Telefone: FAX:

E-Mail:

As planilhas de quantitativos e custos conterão as descrições dos produtos que compõem a solução proposta, incluindo as respectivas quantidades, unidades, preço unitários e totais gerais, expressos em reais (R\$).

Descrição Detalhada do Objeto						
Item	Descrição do Produto	Unid	Quant	Marca/ Modelo/ Fabricante	Valor Unitário (R\$)	Valor Total (R\$)
01						

DECLARAMOS que no valor ofertado estar inclusa todas as despesas diretas e indiretas necessárias à execução dos serviços, tais como, as despesas com deslocamento, alimentação, hospedagem, contribuições, seguros, despesas com materiais e mão de obra, e qualquer outra incidência fiscal, trabalhista, previdenciária e demais encargos necessários a perfeita prestação dos serviços objeto do pregão em epigrafe;

DECLARAÇÃO que validade da proposta no mínimo de **60 (sessenta) dias**;

DECLARAÇÃO que conhecemos as condições de pagamento de acordo com o previsto no instrumento convocatório;

DECLARAÇÃO que aceita e atende todas as especificações do objeto e condições constantes neste edital.

DECLARAÇÃO que está de acordo com todas as normas e condições deste pregão.

Banco, agência e conta corrente.

Dados do responsável pela assinatura do contrato (Nomes, Nacionalidade, Profissão, Estado civil, Cargo na empresa, CPF, RG e Endereço)

Local e Data.

(Nome e assinatura do responsável pela proponente em papel timbrado da empresa)