



EDITAL PREGÃO ELETRÔNICO

17/2026

CONTRATANTE

PREFEITURA MUNICIPAL DE MINADOR DO NEGRÃO/AL

OBJETO

REGISTRO DE PREÇOS PARA FUTURA E EVENTUAL CONTRATAÇÃO DE EMPRESA ESPECIALIZADA PARA FORNECIMENTO PARCELADO DE GÊNEROS ALIMENTÍCIOS DESTINADOS À ALIMENTAÇÃO ESCOLAR DOS ALUNOS MATRICULADOS NA REDE PÚBLICA MUNICIPAL DE ENSINO DE MINADOR DO NEGRÃO – AL.

VALOR ESTIMADO DA CONTRATAÇÃO

R\$ 3.039.556,00 (TRÊS MILHÕES, TRINTA E NOVE MIL, QUINHENTOS E CINQUENTA E SEIS REAIS)

DATA DA SESSÃO PÚBLICA

DIA 06/11/2026 ÀS 09H30MIN (HORÁRIO DE BRASÍLIA)

CRITÉRIO DE JULGAMENTO:

MENOR PREÇO

MODO DE DISPUTA:

ABERTO E FECHADO

PREFERÊNCIA ME/EPP/EQUIPARADAS

NÃO



EDITAL

PREGÃO ELETRÔNICO Nº 17/2026
PROCESSO ADMINISTRATIVO Nº 320261706047/2026

Torna-se público, para conhecimento dos interessados, que o município de **MINADOR DO NEGRÃO**, pessoa Jurídica de Direito Público Interno, inscrito no CNPJ/MF sob o nº 12.237.038/0001-61, sediado à Avenida Belarmino Vieira Barros, 32, Centro, Minador do Negrão, Alagoas, por meio da Agente de Contratação e Equipe de Apoio nomeados pela Portaria nº20082501 de 20 de agosto de 2025, realizará licitação, na modalidade **PREGÃO**, na forma **ELETRÔNICA**, com critério de julgamento **MENOR PREÇO ITEM**, nos termos do Decreto Municipal nº 01 de 02 de janeiro de 2024, da Lei nº 14.133, de 2021, Lei Complementar nº 123/2006 e demais legislação aplicável e, ainda, de acordo com as condições estabelecidas neste Edital.

1. DO OBJETO

O OBJETO DA LICITAÇÃO É O **REGISTRO DE PREÇOS PARA FUTURA E EVENTUAL CONTRATAÇÃO DE EMPRESA ESPECIALIZADA PARA FORNECIMENTO PARCELADO DE GÊNEROS ALIMENTÍCIOS DESTINADOS À ALIMENTAÇÃO ESCOLAR DOS ALUNOS MATRICULADOS NA REDE PÚBLICA MUNICIPAL DE ENSINO DE MINADOR DO NEGRÃO – AL.**

2. DA PARTICIPAÇÃO NA LICITAÇÃO

2.1.1. Poderão participar deste Pregão os interessados que estiverem previamente credenciados no sistema **Bolsa Nacional de Compras - BNC**. Para a realização do cadastramento, deverão ser observadas as instruções constantes do Bolsa Nacional de Compras - BNC no endereço: <http://bnc.org.br/sistema/>.

2.2. O credenciamento junto ao provedor do sistema implica a responsabilidade do licitante ou de seu representante legal e a presunção de sua capacidade técnica para realização das transações inerentes ao Pregão.

2.2.1. O acesso do operador ao pregão, para efeito de encaminhamento de proposta de preço e lances sucessivos de preços, em nome do licitante, somente se dará mediante prévia definição de senha privativa.

2.2.2. O custo de operacionalização e uso do sistema, ficará a cargo do Licitante participante do certame, que pagará a Bolsa Nacional de Compras - BNC, provedora do sistema eletrônico, o equivalente ao plano definido pela BNC e contratado pelo licitante, a título de taxa pela utilização dos recursos de tecnologia da informação, em conformidade com o regulamento operacional da BNC.

2.2.3. Caberá ao fornecedor acompanhar as operações no sistema eletrônico durante a sessão pública do pregão, ficando responsável pelo ônus decorrente da perda de negócios diante da inobservância de quaisquer mensagens emitidas pelo sistema ou da desconexão do seu representante.

2.2.4. A Prefeitura Municipal de Minador do Negrão não se responsabilizará por qualquer tipo de problema que venha a ocorrer no processo de cadastramento e que impeça o licitante de participar do certame.

2.3. O licitante responsabiliza-se exclusiva e formalmente pelas transações efetuadas em seu nome, assume como firmes e verdadeiras suas propostas e seus lances, inclusive os atos praticados diretamente ou por seu representante, 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.

2.4. É de responsabilidade do cadastrado 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.



2.4.1. A não observância do disposto no subitem anterior poderá ensejar desclassificação no momento da habilitação.

2.5. Poderão participar do Pregão interessados cujo ramo de atividade seja compatível com o objeto desta licitação, e que estejam com Credenciamento regular.

2.6. Não poderão participar desta licitação os interessados:

2.6.1. aquele que não atenda às condições deste Edital e seu(s) anexo(s);

2.6.2. autor do anteprojeto, do projeto básico ou do projeto executivo, pessoa física ou jurídica, quando a licitação versar sobre serviços ou fornecimento de bens a ele relacionados;

2.6.3. empresa, isoladamente ou em consórcio, responsável pela elaboração do projeto básico ou do projeto executivo, ou empresa da qual o autor do projeto seja dirigente, gerente, controlador, acionista ou detentor de mais de 5% (cinco por cento) do capital com direito a voto, responsável técnico ou subcontratado, quando a licitação versar sobre serviços ou fornecimento de bens a ela necessários;

2.6.4. pessoa física ou jurídica que se encontre, ao tempo da licitação, impossibilitada de participar da licitação em decorrência de sanção que lhe foi imposta;

2.6.5. aquele que mantenha vínculo de natureza técnica, comercial, econômica, financeira, trabalhista ou civil com dirigente do órgão ou entidade contratante ou com agente público que desempenhe função na licitação ou atue na fiscalização ou na gestão do contrato, ou que deles seja cônjuge, companheiro ou parente em linha reta, colateral ou por afinidade, até o terceiro grau;

2.6.6. empresas controladoras, controladas ou coligadas, nos termos da Lei nº 6.404, de 15 de dezembro de 1976, concorrendo entre si;

2.6.7. pessoa física ou jurídica que, nos 5 (cinco) anos anteriores à divulgação do edital, tenha sido condenada judicialmente, com trânsito em julgado, por exploração de trabalho infantil, por submissão de trabalhadores a condições análogas às de escravo ou por contratação de adolescentes nos casos vedados pela legislação trabalhista;

2.6.8. agente público do órgão ou entidade licitante;

2.6.9. Organizações da Sociedade Civil de Interesse Público - OSCIP, atuando nessa condição;

2.6.10. Não poderá participar, direta ou indiretamente, da licitação ou da execução do contrato agente público do órgão ou entidade contratante, devendo ser observadas as situações que possam configurar conflito de interesses no exercício ou após o exercício do cargo ou emprego, nos termos da legislação que disciplina a matéria, conforme § 1º do art. 9º da Lei nº 14.133, de 2021.

2.7. O impedimento de que trata o item 2.6.4 será também aplicado ao licitante que atue em substituição a outra pessoa, física ou jurídica, com o intuito de burlar a efetividade da sanção a ela aplicada, inclusive a sua controladora, controlada ou coligada, desde que devidamente comprovado o ilícito ou a utilização fraudulenta da personalidade jurídica do licitante.

2.8. A critério da Administração e exclusivamente a seu serviço, o autor dos projetos e a empresa a que se referem os itens 2.6.2 e 2.6.3 poderão participar no apoio das atividades de planejamento da contratação, de execução da licitação ou de gestão do contrato, desde que sob supervisão exclusiva de agentes públicos do órgão ou entidade.

2.9. Equiparam-se aos autores do projeto as empresas integrantes do mesmo grupo econômico.

2.10. O disposto nos itens 2.6.2 e 2.6.3 não impede a licitação ou a contratação de serviço que inclua como encargo do contratado a elaboração do projeto básico e do projeto executivo, nas contratações integradas, e do projeto executivo, nos demais regimes de execução.



2.11. Em licitações e contratações realizadas no âmbito de projetos e programas parcialmente financiados por agência oficial de cooperação estrangeira ou por organismo financeiro internacional com recursos do financiamento ou da contrapartida nacional, não poderá participar pessoa física ou jurídica que integre o rol de pessoas sancionadas por essas entidades ou que seja declarada inidônea nos termos da Lei nº 14.133/2021.

2.12. A vedação de que trata o item 2.6.8 estende-se a terceiro que auxilie a condução da contratação na qualidade de integrante de equipe de apoio, profissional especializado ou funcionário ou representante de empresa que preste assessoria técnica.

3. DA APRESENTAÇÃO DA PROPOSTA E DOS DOCUMENTOS DE HABILITAÇÃO

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

3.2. Os licitantes encaminharão, exclusivamente por meio do sistema, concomitantemente com os documentos de habilitação exigidos no edital, proposta com a descrição do objeto ofertado e o preço, até a data e o horário estabelecidos para abertura da sessão pública, quando, então, encerrar-se-á automaticamente a etapa de envio dessa documentação.

3.3. O envio da proposta, acompanhada dos documentos de habilitação exigidos no Edital, ocorrerá por meio de chave de acesso e senha.

3.4. O licitante deverá anexar junto ao sistemas as declarações que:

3.4.1. 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 em definitivo e que cumpre plenamente os requisitos de habilitação definidos no instrumento convocatório;

3.4.2. 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;

3.4.3. não possui 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;

3.4.4. 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.

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

3.6. O fornecedor enquadrado como microempresa, empresa de pequeno porte ou sociedade cooperativa deverá declarar, 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 nº 14.133, de 2021.

3.7. A falsidade das declarações apresentadas sujeitará o licitante às sanções previstas na Lei nº 14.133, de 2021, e neste Edital.

3.8. Os licitantes deverão apresentar todos os documentos de habilitação que constem do item 8 do Termo de Referência – Anexo I deste edital, em relação à habilitação jurídica, à regularidade fiscal e trabalhista e à qualificação econômica financeira, assegurado aos demais licitantes o direito de acesso aos dados constantes dos sistemas.



3.9. As Microempresas e Empresas de Pequeno Porte deverão encaminhar a documentação de habilitação, ainda que haja alguma restrição de regularidade fiscal e trabalhista, nos termos do art. 43, § 1º da LC nº 123, de 2006.

3.10. Incumbirá ao licitante acompanhar as operações no sistema eletrônico durante a sessão pública do Pregão, ficando responsável pelo ônus decorrente da perda de negócios, diante da inobservância de quaisquer mensagens emitidas pelo sistema ou de sua desconexão.

3.11. Até a abertura da sessão pública, os licitantes poderão retirar ou substituir a proposta e os documentos de habilitação anteriormente inseridos no sistema;

3.12. Não será estabelecida, nessa etapa do certame, ordem de classificação entre as propostas apresentadas, o que somente ocorrerá após a realização dos procedimentos de negociação e julgamento da proposta.

3.13. Os documentos que compõem a proposta e a habilitação do licitante melhor classificado somente serão disponibilizados para avaliação do pregoeiro e para acesso público após o encerramento do envio de lances.

4. DO PREENCHIMENTO DA PROPOSTA

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

4.1.1. Valor unitário e total do item;

4.1.2. Marca;

4.1.3. Descrição detalhada do objeto, contendo as informações similares à especificação do Termo de Referência.

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

4.3. 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.

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

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

4.5.1. O descumprimento das regras supramencionadas por parte dos contratados pode ensejar a fiscalização do Tribunal de Contas e, após o devido processo legal, gerar as seguintes consequências: assinatura de prazo para a adoção das medidas necessárias ao exato cumprimento da lei, nos termos do art. 71, inciso IX, da Constituição; ou condenação dos agentes públicos responsáveis e da empresa Contratada ao pagamento dos prejuízos ao erário, caso verificada a ocorrência de superfaturamento por sobrepreço na execução do contrato.

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

5.1. A abertura da licitação dar-se-á em sessão pública, por meio de sistema eletrônico, na data, horário e local indicados no Edital.

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

5.3. O sistema disponibilizará campo próprio para troca de mensagens entre o Pregoeiro e os licitantes.

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

5.4.1. **O LANCE DEVERÁ SER OFERTADO PELO VALOR UNITÁRIO.**

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



- 5.6. O licitante somente poderá oferecer lance de valor inferior ao último por ele ofertado e registrado pelo sistema.
- 5.7. O intervalo mínimo de diferença de valores entre os lances é de **R\$ 0,01 (um centavo)**, que incidirá tanto em relação aos lances intermediários, quanto em relação à proposta que cobrir a melhor oferta.
- 5.8. O intervalo entre os lances enviados pelo mesmo licitante não poderá ser inferior a 20 (vinte) segundos e o intervalo entre lances não poderá ser inferior a 3 (três) segundos, sob pena de serem automaticamente descartados pelo sistema os respectivos lances.
- 5.9. Será adotado para o envio de lances no pregão eletrônico o modo de disputa “**ABERTO E FECHADO**”, em que os licitantes apresentarão lances públicos e sucessivos, com lance final e fechado.
- 5.10. A etapa de lances da sessão pública terá duração inicial de quinze minutos. Após esse prazo, o sistema encaminhará aviso de fechamento iminente dos lances, após o que transcorrerá o período de tempo de até dez minutos, aleatoriamente determinado, findo o qual será automaticamente encerrada a recepção de lances.
- 5.11. Encerrado o prazo previsto no item anterior, o sistema abrirá oportunidade para que o autor da oferta de valor mais baixo e os das ofertas 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.
- 5.11.1. Não havendo pelo menos três ofertas nas condições definidas neste item, 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.
- 5.12. Após o término dos prazos estabelecidos nos itens anteriores, o sistema ordenará os lances segundo a ordem crescente de valores.
- 5.12.1. 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.
- 5.13. Poderá o pregoeiro, auxiliado pela equipe de apoio, justificadamente, admitir o reinício da etapa fechada, caso nenhum licitante classificado na etapa de lance fechado atender às exigências de habilitação.
- 5.14. Em caso de falha no sistema, os lances em desacordo com os subitens anteriores deverão ser desconsiderados pelo pregoeiro;
- 5.15. Na hipótese do subitem anterior, a ocorrência será registrada em campo próprio do sistema.
- 5.16. Não serão aceitos dois ou mais lances de mesmo valor, prevalecendo aquele que for recebido e registrado em primeiro lugar.
- 5.17. Durante o transcurso da sessão pública, os licitantes serão informados, em tempo real, do valor do menor lance registrado, vedada a identificação do licitante.
- 5.18. No caso de desconexão com o Pregoeiro, no decorrer da etapa competitiva do Pregão, o sistema eletrônico poderá permanecer acessível aos licitantes para a recepção dos lances.
- 5.19. Quando a desconexão do sistema eletrônico para o pregoeiro persistir por tempo superior a dez minutos, a sessão pública será suspensa e reiniciada somente depois de decorridas vinte e quatro horas da comunicação do fato pelo Pregoeiro aos participantes, mediante aviso prévio no sistema.
- 5.20. O critério de julgamento adotado será o menor preço, conforme definido no Edital e seus anexos.
- 5.21. Caso o licitante não apresente lances, concorrerá com o valor de sua proposta.
- 5.22. Em relação a itens não exclusivos para participação de microempresas e empresas de pequeno porte, uma vez encerrada a etapa de lances, será efetivada a verificação automática, junto à Receita Federal, do porte da entidade empresarial. O sistema identificará em coluna própria as microempresas e empresas de pequeno porte participantes, procedendo à comparação com os



valores da primeira colocada, se esta for empresa de maior porte, assim como das demais classificadas, para o fim de aplicar-se o disposto nos arts. 44 e 45 da LC nº 123, de 2006.

- 5.23. 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 lance serão consideradas empatadas com a primeira colocada.
- 5.24. A melhor classificada nos termos do item anterior terá o direito de encaminhar uma última oferta para desempate, obrigatoriamente em valor inferior ao da primeira colocada, no prazo de 5 (cinco) minutos controlados pelo sistema, contados após a comunicação automática para tanto.
- 5.25. 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.
- 5.26. No caso de equivalência dos valores apresentados pelas microempresas e empresas de pequeno porte que se encontrem nos intervalos estabelecidos nos subitens anteriores, será realizado sorteio entre elas para que se identifique aquela que primeiro poderá apresentar melhor oferta.
- 5.27. 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.
- 5.28. Havendo eventual empate entre propostas ou lances, o critério de desempate será aquele previsto no art. 3º, § 2º, da Lei nº 8.666, de 1993, assegurando-se a preferência, sucessivamente, aos bens produzidos:
 - 5.28.1. no país;
 - 5.28.2. por empresas brasileiras;
 - 5.28.3. por empresas que invistam em pesquisa e no desenvolvimento de tecnologia no País;
 - 5.28.4. por empresas que comprovem cumprimento de reserva de cargos prevista em lei para pessoa com deficiência ou para reabilitado da Previdência Social e que atendam às regras de acessibilidade previstas na legislação.
- 5.29. Persistindo o empate, a proposta vencedora será sorteada pelo sistema eletrônico dentre as propostas empatadas.
- 5.30. Encerrada a etapa de envio de lances da sessão pública, o pregoeiro deverá encaminhar, pelo sistema eletrônico, contraproposta ao licitante que tenha apresentado o melhor preço, para que seja obtida melhor proposta, vedada a negociação em condições diferentes das previstas no Edital.
 - 5.30.1. A negociação será realizada por meio do sistema, podendo ser acompanhada pelos demais licitantes.
 - 5.30.2. O pregoeiro solicitará ao licitante melhor 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 no Edital e já apresentados.
 - 5.30.3. Após a negociação do preço, o Pregoeiro iniciará a fase de aceitação e julgamento da proposta

6. DA FASE DE JULGAMENTO

6.1. 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 nº 14.133/2021, legislação correlata e no item 3.8 do edital, especialmente quanto à existência de sanção que impeça a participação no certame ou a futura contratação, mediante a consulta aos seguintes cadastros:

- a) SICAF;



- b) Cadastro Nacional de Empresas Inidôneas e Suspensas - CEIS, mantido pela Controladoria-Geral da União (<https://www.portaltransparencia.gov.br/sancoes/ceis>); e
- c) Cadastro Nacional de Empresas Punidas – CNEP, mantido pela Controladoria-Geral da União (<https://www.portaltransparencia.gov.br/sancoes/cnep>).

6.2 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 nº 8.429, de 1992.

6.3 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. (IN nº 3/2018, art. 29, caput).

6.3.1 A tentativa de burla será verificada por meio dos vínculos societários, linhas de fornecimento similares, dentre outros. (IN nº 3/2018, art. 29, §1º).

6.3.2. O licitante será convocado para manifestação previamente a uma eventual desclassificação. (IN nº 3/2018, art. 29, §2º).

6.3.3. Constatada a existência de sanção, o licitante será reputado inabilitado, por falta de condição de participação.

6.4 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 o item 3.6 deste edital.

6.5 Verificadas as condições de participação, 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, observado o disposto no artigo 29 a 35 da IN SEGES nº 73, de 30 de setembro de 2022.

6.6. Será desclassificada a proposta vencedora que:

- 6.6.1 conter vícios insanáveis;
- 6.6.2 não obedecer às especificações técnicas contidas no Termo de Referência;
- 6.6.3 apresentar preços inexequíveis ou permanecerem acima do preço máximo definido para a contratação;
- 6.6.4 não tiverem sua exequibilidade demonstrada, quando exigido pela Administração;
- 6.6.5 apresentar desconformidade com quaisquer outras exigências deste Edital ou seus anexos, desde que insanável.

6.7 No caso de bens e serviços em geral, é indício de inexecuibilidade das propostas valores inferiores a 50% (cinquenta por cento) do valor orçado pela Administração.

6.7.1 A inexecuibilidade, na hipótese de que trata o **caput**, só será considerada após diligência do pregoeiro, que comprove:

- 6.7.1.1 que o custo do licitante ultrapassa o valor da proposta; e
- 6.7.1.2 inexistirem custos de oportunidade capazes de justificar o vulto da oferta.

6.8. Se houver indícios de inexecuibilidade 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.

6.9 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.

6.10 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 e que se comprove que este é o bastante para arcar com todos os custos da contratação;

6.10.1 O ajuste de que trata este dispositivo se limita a sanar erros ou falhas que não alterem a substância das propostas;

6.10.2 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.

6.11 Para fins de análise da proposta quanto ao cumprimento das especificações do objeto, poderá ser colhida a manifestação escrita do setor requisitante do serviço ou da área especializada no objeto.

7 DA HABILITAÇÃO

7.1. Habilitação jurídica

7.1.1. habilitação jurídica será comprovada mediante apresentação dos documentos necessários à demonstração da existência jurídica do licitante e, quando cabível, de autorização para o exercício da atividade objeto da contratação, conforme sua natureza jurídica.

7.1.2. Os documentos apresentados deverão estar acompanhados de todas as alterações ou da respectiva consolidação, quando cabível.

7.2. HABILITAÇÃO FISCAL, SOCIAL E TRABALHISTA

7.2.1 Para fins de habilitação fiscal, social e trabalhista, deverão ser apresentados os documentos previstos no art. 68 da Lei Federal nº 14.133/2021, compreendendo, conforme aplicável:

7.2.2 prova de inscrição no Cadastro Nacional da Pessoa Jurídica – CNPJ;

7.2.3 prova de inscrição no cadastro de contribuintes estadual e/ou municipal, quando exigível, relativa ao domicílio ou sede do licitante e pertinente ao seu ramo de atividade;

7.2.4 prova de regularidade perante a Fazenda Nacional;

7.2.5 prova de regularidade perante a Fazenda Estadual e/ou Municipal, conforme a natureza da atividade e a legislação aplicável;

7.2.6 prova de regularidade relativa ao Fundo de Garantia do Tempo de Serviço – FGTS;

7.2.7 prova de inexistência de débitos inadimplidos perante a Justiça do Trabalho, mediante apresentação de Certidão Negativa de Débitos Trabalhistas – CNDT ou certidão positiva com efeito de negativa.

7.3. QUALIFICAÇÃO ECONÔMICO-FINANCEIRA

7.3.1. Para fins de qualificação econômico-financeira, serão exigidos, quando previstos no edital e nos limites estabelecidos pela legislação:

7.3.2. certidão negativa de falência expedida pelo distribuidor da sede do licitante;

7.3.3. balanço patrimonial, demonstração de resultado do exercício e demais demonstrações contábeis dos últimos exercícios sociais exigíveis, na forma da legislação aplicável;

7.3.4. comprovação dos índices de Liquidez Geral – LG, Liquidez Corrente – LC e Solvência Geral – SG, quando exigidos no edital, na forma estabelecida pela Administração.

7.3.5. Caso o licitante apresente resultado igual ou inferior a 1 (um) em qualquer dos índices exigidos, poderá ser estabelecido patrimônio líquido mínimo, nos termos e limites admitidos pela legislação aplicável e definidos no edital.

7.4. QUALIFICAÇÃO TÉCNICA



7.4.1. Para fins de qualificação técnica, o licitante deverá comprovar aptidão para o fornecimento de bens compatíveis com o objeto da contratação, mediante apresentação de atestado(s) de capacidade técnica emitido(s) por pessoa jurídica de direito público ou privado, quando exigido no edital.

7.4.1.1. O(s) atestado(s) deverá(ão) demonstrar que o licitante já forneceu gêneros alimentícios ou produtos similares aos constantes do objeto, em características compatíveis com a contratação.

7.4.1.2. Será admitido o somatório de atestados para fins de comprovação da capacidade técnica, desde que demonstrada a compatibilidade dos fornecimentos realizados com o objeto da contratação.

7.4.1.3. Os atestados poderão ser apresentados em nome da matriz ou da filial do licitante, observadas as condições estabelecidas no edital.

7.4.1.4. A Administração poderá solicitar documentos complementares destinados à comprovação da autenticidade e legitimidade dos atestados apresentados.

7.5. Disposições gerais sobre habilitação

7.5.1. Os documentos de habilitação deverão ser apresentados na forma e nos prazos estabelecidos no edital, observadas as disposições da Lei Federal nº 14.133/2021.

7.5.2. Não serão aceitos documentos de habilitação com indicação de CNPJ/CPF diferentes, ressalvadas as hipóteses admitidas pela legislação e aquelas decorrentes da própria natureza do documento.

7.5.3. Quando o licitante for a matriz, os documentos deverão estar em nome da matriz, e, quando for a filial, os documentos deverão estar em nome da filial, ressalvados os documentos que, por sua própria natureza, forem emitidos exclusivamente em nome da matriz.

7.5.4. Será assegurado às microempresas, empresas de pequeno porte e demais beneficiários do tratamento favorecido previsto na legislação aplicável o tratamento diferenciado e simplificado cabível, observadas as disposições da Lei Complementar nº 123/2006 e da regulamentação municipal.

7.5.5. As exigências de habilitação deverão guardar pertinência e proporcionalidade com o objeto da contratação, não sendo admitidas exigências capazes de restringir indevidamente a competitividade do certame.

8 DO REGISTRO DE PREÇOS

8.1. Homologado o resultado da licitação, o licitante mais bem classificado terá o prazo de 05 (cinco) dias, contados a partir da data de sua convocação, para assinar a Ata de Registro de Preços, cujo prazo de validade encontra-se nela fixado, sob pena de decadência do direito à contratação, sem prejuízo das sanções previstas na Lei nº 14.133, de 2021.

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

8.2.1. a solicitação seja devidamente justificada e apresentada dentro do prazo; e

8.2.2. a justificativa apresentada seja aceita pela Administração.

8.3. A ata de registro de preços será assinada por meio de assinatura digital e disponibilizada no sistema de registro de preços.

8.4. Serão formalizadas tantas Atas de Registro de Preços quantas forem necessárias para o registro de todos os itens constantes no Termo de Referência/Projeto Básico, com a indicação do licitante vencedor, a descrição do(s) item(ns), as respectivas quantidades, preços registrados e demais condições.

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



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

8.7. Na hipótese de o convocado não assinar a ata de registro de preços no prazo e nas condições estabelecidas, fica facultado à Administração convocar os licitantes remanescentes do cadastro de reserva, na ordem de classificação, para fazê-lo em igual prazo e nas condições propostas pelo primeiro classificado.

9. DA FORMAÇÃO DO CADASTRO DE RESERVA

9.1. Após a homologação da licitação, será incluído na ata, na forma de anexo, o registro:

9.1.1. dos licitantes que aceitarem cotar o objeto com preço igual ao do adjudicatário, observada a classificação na licitação e excluído o percentual referente à margem de preferência, quando o objeto não atender aos requisitos previstos no art. 26 da Lei nº 14.133, de 2021; e

9.1.2. dos licitantes que mantiverem sua proposta original

9.2 . Será respeitada, nas contratações, a ordem de classificação dos licitantes ou fornecedores registrados na ata.

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

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

9.5. A habilitação dos licitantes que comporão o cadastro de reserva será efetuada quando houver necessidade de contratação dos licitantes remanescentes, nas seguintes hipóteses:

9.5.1. quando o licitante vencedor não assinar a ata de registro de preços no prazo e nas condições estabelecidos no edital; ou

9.5.2. quando houver o cancelamento do registro do fornecedor ou do registro de preços, nas hipóteses previstas nos art. 28 e art. 29 do Decreto nº 11.462, de 2023.

9.6. Na hipótese de nenhum dos licitantes que aceitaram cotar o objeto com preço igual ao do adjudicatário concordar com a contratação nos termos em igual prazo e nas condições propostas pelo primeiro classificado, a Administração, observados o valor estimado e a sua eventual atualização na forma prevista no edital, poderá:

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

9.6.2. adjudicar e firmar o contrato nas condições ofertadas pelos licitantes remanescentes, observada a ordem de classificação, quando frustrada a negociação de melhor condição.

9 DOS RECURSOS

9.1 A interposição de recurso referente ao julgamento das propostas, à habilitação ou inabilitação de licitantes, à anulação ou revogação da licitação, observará o disposto no art. 165 da Lei nº 14.133, de 2021.

9.2 O prazo recursal é de 3 (três) dias úteis, contados da data de intimação ou de lavratura da ata.

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



- 9.3.1 a intenção de recorrer deverá ser manifestada imediatamente, sob pena de preclusão;
- 9.3.2 o prazo para a manifestação da intenção de recorrer não será inferior a 10 (dez) minutos.
- 9.3.3 o prazo para apresentação das razões recursais será iniciado na data de intimação ou de lavratura da ata de habilitação ou inabilitação;
- 9.3.4 na hipótese de adoção da inversão de fases prevista no § 1º do art. 17 da Lei nº 14.133, de 2021, o prazo para apresentação das razões recursais será iniciado na data de intimação da ata de julgamento.
- 9.4 Os recursos deverão ser encaminhados em campo próprio do sistema.
- 9.5 O recurso será dirigido à autoridade que tiver editado o ato ou proferido a decisão recorrida, a qual poderá reconsiderar sua decisão no prazo de 3 (três) dias úteis, ou, nesse mesmo prazo, encaminhar recurso para a autoridade superior, a qual deverá proferir sua decisão no prazo de 10 (dez) dias úteis, contado do recebimento dos autos.
- 9.6 Os recursos interpostos fora do prazo não serão conhecidos.
- 9.7 O prazo para apresentação de contrarrazões ao recurso pelos demais licitantes será de 3 (três) dias úteis, contados da data da intimação pessoal ou da divulgação da interposição do recurso, assegurada a vista imediata dos elementos indispensáveis à defesa de seus interesses.
- 9.8 O recurso e o pedido de reconsideração terão efeito suspensivo do ato ou da decisão recorrida até que sobrevenha decisão final da autoridade competente.
- 9.9 O acolhimento do recurso invalida tão somente os atos insuscetíveis de aproveitamento.

10 INFRAÇÕES ADMINISTRATIVAS E SANÇÕES

- 10.1 Comete infração administrativa, nos termos da lei, o licitante que, com dolo ou culpa:
 - 10.1.1 deixar de entregar a documentação exigida para o certame ou não entregar qualquer documento que tenha sido solicitado pelo/a pregoeiro/a durante o certame;
 - 10.1.2 Salvo em decorrência de fato superveniente devidamente justificado, não mantiver a proposta em especial quando:
 - 10.1.2.1 não enviar a proposta adequada ao último lance ofertado ou após a negociação;
 - 10.1.2.2 recusar-se a enviar o detalhamento da proposta quando exigível;
 - 10.1.2.3 pedir para ser desclassificado quando encerrada a etapa competitiva; ou
 - 10.1.2.4 deixar de apresentar amostra;
 - 10.1.2.5 apresentar proposta ou amostra em desacordo com as especificações do edital;
 - 10.1.3 não celebrar o contrato ou não entregar a documentação exigida para a contratação, quando convocado dentro do prazo de validade de sua proposta;



- 10.1.3.1 recusar-se, sem justificativa, a assinar o contrato ou a ata de registro de preço, ou a aceitar ou retirar o instrumento equivalente no prazo estabelecido pela Administração;
 - 10.1.4 apresentar declaração ou documentação falsa exigida para o certame ou prestar declaração falsa durante a licitação
 - 10.1.5 fraudar a licitação
 - 10.1.6 comportar-se de modo inidôneo ou cometer fraude de qualquer natureza, em especial quando:
 - 10.1.6.1 agir em conluio ou em desconformidade com a lei;
 - 10.1.6.2 induzir deliberadamente a erro no julgamento;
 - 10.1.6.3 apresentar amostra falsificada ou deteriorada;
 - 10.1.7 praticar atos ilícitos com vistas a frustrar os objetivos da licitação
 - 10.1.8 praticar ato lesivo previsto no art. 5º da Lei n.º 12.846, de 2013.
- 10.2 Com fulcro na Lei nº 14.133, de 2021, a Administração poderá, garantida a prévia defesa, aplicar aos licitantes e/ou adjudicatários as seguintes sanções, sem prejuízo das responsabilidades civil e criminal:
 - 10.2.1 advertência;
 - 10.2.2 multa;
 - 10.2.3 impedimento de licitar e contratar e
 - 10.2.4 declaração de inidoneidade para licitar ou contratar, enquanto perdurarem os motivos determinantes da punição ou até que seja promovida sua reabilitação perante a própria autoridade que aplicou a penalidade.
- 10.3 Na aplicação das sanções serão considerados:
 - 10.3.1 a natureza e a gravidade da infração cometida.
 - 10.3.2 as peculiaridades do caso concreto
 - 10.3.3 as circunstâncias agravantes ou atenuantes
 - 10.3.4 os danos que dela provierem para a Administração Pública
 - 10.3.5 a implantação ou o aperfeiçoamento de programa de integridade, conforme normas e orientações dos órgãos de controle.
- 10.4 A multa será recolhida em percentual de 0,5% a 30% incidente sobre o valor do contrato licitado, recolhida no prazo máximo de **10 (DEZ) dias** úteis, a contar da comunicação oficial.
 - 10.4.1 Para as infrações previstas nos itens 10.1.1, 10.1.2 e 10.1.3, a multa será de 0,5% a 15% do valor do contrato licitado.
 - 10.4.2 Para as infrações previstas nos itens 10.1.4, 10.1.5, 10.1.6, 10.1.7 e 10.1.8, a multa será de 15% a 30% do valor do contrato licitado.
- 10.5 As sanções de advertência, impedimento de licitar e contratar e declaração de inidoneidade para licitar ou contratar poderão ser aplicadas, cumulativamente ou não, à penalidade de multa.
- 10.6 Na aplicação da sanção de multa será facultada a defesa do interessado no prazo de 15 (quinze) dias úteis, contado da data de sua intimação.
- 10.7 A sanção de impedimento de licitar e contratar será aplicada ao responsável em decorrência das infrações administrativas relacionadas nos itens 10.1.1, 10.1.2 e 10.1.3, quando não se justificar a imposição de penalidade mais grave, e impedirá o responsável de licitar e contratar no âmbito da Administração Pública direta e indireta do ente federativo a qual pertencer o órgão ou entidade, pelo prazo máximo de 3 (três) anos.
- 10.8 Poderá ser aplicada ao responsável a sanção de declaração de inidoneidade para licitar ou contratar, em decorrência da prática das infrações dispostas nos itens 10.1.4, 10.1.5,



10.1.6, 10.1.7 e 10.1.8, bem como pelas infrações administrativas previstas nos itens 10.1.1, 10.1.2 e 10.1.3 que justifiquem a imposição de penalidade mais grave que a sanção de impedimento de licitar e contratar, cuja duração observará o prazo previsto no art. 156, §5º, da Lei n.º 14.133/2021.

10.9 A recusa injustificada do adjudicatário em assinar o contrato ou a ata de registro de preço, ou em aceitar ou retirar o instrumento equivalente no prazo estabelecido pela Administração, descrita no item 10.1.3, caracterizará o descumprimento total da obrigação assumida e o sujeitará às penalidades e à imediata perda da garantia de proposta em favor do órgão ou entidade promotora da licitação, nos termos do art. 45, §4º da IN SEGES/ME n.º 73, de 2022.

10.10 A apuração de responsabilidade relacionadas às sanções de impedimento de licitar e contratar e de declaração de inidoneidade para licitar ou contratar demandará a instauração de processo de responsabilização a ser conduzido por comissão composta por 2 (dois) ou mais servidores estáveis, que avaliará fatos e circunstâncias conhecidos e intimará o licitante ou o adjudicatário para, no prazo de 15 (quinze) dias úteis, contado da data de sua intimação, apresentar defesa escrita e especificar as provas que pretenda produzir.

10.11 Caberá recurso no prazo de 15 (quinze) dias úteis da aplicação das sanções de advertência, multa e impedimento de licitar e contratar, contado da data da intimação, o qual será dirigido à autoridade que tiver proferido a decisão recorrida, que, se não a reconsiderar no prazo de 5 (cinco) dias úteis, encaminhará o recurso com sua motivação à autoridade superior, que deverá proferir sua decisão no prazo máximo de 20 (vinte) dias úteis, contado do recebimento dos autos.

10.12 Caberá a apresentação de pedido de reconsideração da aplicação da sanção de declaração de inidoneidade para licitar ou contratar no prazo de 15 (quinze) dias úteis, contado da data da intimação, e decidido no prazo máximo de 20 (vinte) dias úteis, contado do seu recebimento.

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

10.14 A aplicação das sanções previstas neste edital não exclui, em hipótese alguma, a obrigação de reparação integral dos danos causados.

11 DA IMPUGNAÇÃO AO EDITAL E DO PEDIDO DE ESCLARECIMENTO

11.1 Qualquer pessoa é parte legítima para impugnar este Edital por irregularidade na aplicação da Lei nº 14.133, de 2021, devendo protocolar o pedido até 3 (três) dias úteis antes da data da abertura do certame.

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

11.3 A impugnação e o pedido de esclarecimento poderão ser realizados por forma eletrônica, *pelo e-mail: cplminadordonegrao2021@gmail.com*

11.4 As impugnações e pedidos de esclarecimentos não suspendem os prazos previstos no certame.

11.4.1 A concessão de efeito suspensivo à impugnação é medida excepcional e deverá ser motivada pelo agente de contratação, nos autos do processo de licitação.

11.5 Acolhida a impugnação, será definida e publicada nova data para a realização do certame.



12 DAS DISPOSIÇÕES GERAIS

- 12.1 Será divulgada ata da sessão pública no sistema eletrônico.
- 12.2 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.
- 12.3 Todas as referências de tempo no Edital, no aviso e durante a sessão pública observarão o horário de Brasília - DF.
- 12.4 A homologação do resultado desta licitação não implicará direito à contratação.
- 12.5 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.
- 12.6 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.
- 12.7 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 na Administração.
- 12.8 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.
- 12.9 Em caso de divergência entre disposições deste Edital e de seus anexos ou demais peças que compõem o processo, prevalecerá as deste Edital.
- 12.10 O Edital e seus anexos estão disponíveis, na íntegra, no Portal Nacional de Contratações Públicas (PNCP) e endereço eletrônico <http://lai.minadordonegrao.al.gov.br/lai/32/Edital-de-Licitacao>.
- 12.11 Integram este Edital, para todos os fins e efeitos, os seguintes anexos:
 - 12.11.1 ANEXO I - TERMO DE REFERÊNCIA
 - 12.11.2 ANEXO II – MINUTA DE ATA DE REGISTRO DE PREÇOS
 - 12.11.3 ANEXO III - MINUTA DE TERMO DE CONTRATO
 - 12.11.4 ANEXO IV - DECLARAÇÕES EM GERAL.

Minador do Negrão/AL, 20 de outubro de 2026.

FELIPE DA SILVA SANTANA
SETOR DE LICITAÇÃO E CONTRATOS



ANEXO I

Lei nº 14.133, de 1º de abril de 2021
SECRETARIA MUNICIPAL DE EDUCAÇÃO
(Processo Administrativo nº 320261706047/2026)

TERMO DE REFERÊNCIA

CONDIÇÕES GERAIS DA CONTRATAÇÃO

- 1.1. Registro de preços para futura e eventual contratação de empresa especializada para fornecimento parcelado de gêneros alimentícios destinados à alimentação escolar dos alunos matriculados na Rede Pública Municipal de Ensino de Minador do Negrão – AL, nos termos da tabela a ser apresentada neste instrumento, conforme condições e exigências estabelecidas neste Termo de Referência.
- 1.2. A relação dos itens, contendo descrição, unidade, quantitativo, valor estimado unitário e valor estimado total, será apresentada na tabela integrante deste Termo de Referência.

ITEM	DESCRIÇÃO	UNID	QUANT	Valor unit	Valor total	ITENS EXCLUSIVOS a ME/EPP
01	AÇAFRÃO: Características do produto: Em pó, embalagem fechada indicando o prazo de validade. Embalagem de 100g, com validade de no mínimo 06 (seis) meses.	Pacote	1.000	R\$2,85	R\$2.850,00	SIM
02	BISCOITO DOCE (TIPO MARIA) Características do produto: Biscoito doce tipo Maria, obtido a partir de farinha de trigo enriquecida com ferro e ácido fólico, açúcar, gordura vegetal, amido, sal e demais ingredientes permitidos pela legislação vigente. Apresentar formato e características sensoriais próprias do produto, com textura crocante, cor uniforme, odor e sabor característicos, livre de sabores ou odores estranhos. Rotulagem: O produto deverá ter no seu rótulo da embalagem primária identificação do produto, data do empacotamento e validade, número de registro e órgão respectivo, nutrientes como proteínas, gorduras saturadas, colesterol, ferro e sódio, obedecendo à legislação em vigor.	Pacote	3.000	R\$5,36	R\$16.080,00	SIM



	Embalagem primária: A embalagem primária deverá ser adequada a sua natureza e compatível com o se prazo de validade. Com validade de no mínimo 6 meses a contar a partir da data de entrega. Saco plástico atóxico, transparente com peso líquido de 350 gramas.					
03	BISCOITO SALGADO (TIPO CRACKER) Características do produto: Alimento obtido pelo amassamento e cozimento de massa de farinha de trigo enriquecida com ferro e ácido fólico, gordura vegetal, extrato de malte, amido de milho, soro de leite, açúcares, sal, fermento químico bicarbonato de sódio, emulsificante lecitina de soja e aromatizante. Deverá obedecer aos padrões da legislação de alimentos vigente, observando as boas práticas de fabricação. Rotulagem: O produto deverá ter no seu rótulo da embalagem primária identificação do produto, data do empacotamento e validade, número de registro e órgão respectivo, nutrientes como proteínas, gorduras saturadas, colesterol, ferro e sódio, obedecendo à legislação em vigor. Embalagem Primária: A embalagem primária deverá ser adequada a sua natureza e compatível com o se prazo de validade. Saco plástico atóxico, transparente com peso líquido de 350 gramas. A data de fabricação, validade, informações nutricionais, ingredientes, devem constar na embalagem ou rótulo, devendo esta validade obedecida. A data de entrega não poderá ser superior a 30 dias da data de fabricação. Com validade de no mínimo	Pacote	5.000	R\$6,92	R\$34.600,00	SIM



	6 meses a contar a partir da data de entrega.					
04	BISCOITO MAISENA Características do produto: Deverá ser fabricada a partir de matérias primas sãs e limpas, não devem estar mal assadas ou com caracteres organolépticos anormais. Embalagem Primária: Saco de polietileno atóxico, transparente, resistente, lacrado, com peso líquido de 350g. Com prazo de validade de no mínimo 10 meses a contar a partir da data de entrega.	Pacote	3.000	R\$7,93	R\$23.790,00	SIM
05	<u>BISCOITO</u> TIPO <u>ROSQUINHA</u> Características do produto: Biscoito doce s/ recheio; tipo rosquinha; nos sabores coco ou leite; composição básica de farinha de trigo enriquecida com ferro e ácido fólico, gordura ou óleo vegetal (livre de gordura trans), sal, açúcar e outras substâncias permitidas. Não deverá conter: soja, gordura vegetal hidrogenada, corantes artificiais. Deverá apresentar aspecto cor, odor, sabor e textura próprios, crocante e macia; e suas condições deverão estar de acordo com a RDC nº 711, de 01/07/2022, e IN nº 161/2022, da ANVISA e suas alterações posteriores. Deve atender às normas de rotulagem geral, nutricional e específicas no respectivo Regulamento Técnico, quando for o caso. Embalagem Primária: Embalagem de 350 gramas. Validade: Prazo de validade mínimo de 6 (seis) meses, a contar a partir da data de entrega.	Pacote	2.000	R\$7,95	R\$15.900,00	SIM
	MACARRÃO DE SÊMOLA - TIPO ESPAGUETE Características do produto: Alimento não fermentado obtido pelo amassamento da	Unidade	4.000	R\$6,97	R\$27.880,00	SIM



06	farinha de trigo, semolina ou sêmola de trigo, adicionado de vitaminas. Deverão obedecer à legislação de alimentos vigente, observando as boas práticas de fabricação. Rotulagem: O produto deverá ter no rótulo da embalagem primária identificação do produto, data do empacotamento e validade, número de registro e órgão respectivo, nutrientes como proteínas, gorduras saturadas, colesterol, ferro e sódio, obedecendo à legislação em vigor. Embalagem Primária: Deverá ser adequada a sua natureza e compatível com o seu prazo de validade. Saco de filme plástico atóxico com peso líquido de 500g. A data de fabricação, validade, informações nutricionais, ingredientes, devem constar na embalagem ou rótulo, devendo esta validade ser obedecida. A data de entrega não poderá ser superior a 30 dias da data de fabricação.					
07	MACARRÃO TIPO PARAFUSO Características do produto: Produto não fermentado, obtido pelo armazenamento da farinha de trigo enriquecida com ferro e ácido fólico da semolina do trigo. Produto deve ser acondicionado em embalagem primária plástica de 500g e secundária de papelão ou fardo, ambas contendo informações de fabricação e nutrientes. Obs.: Corantes naturais cúrcum urucum.	Pacote	4.500	R\$7,02	R\$31.590,00	SIM
08	AMIDO DE MILHO Características do produto: Produto amiláceo extraído do milho. Deve ser fabricado a partir de matérias primas sãs e limpas, isenta de matérias terrosas e parasitas. Não deverá apresentar resíduos ou impurezas, bolor	Caixa	700	R\$7,92	R\$5.544,00	SIM



	ou cheiro não característico. Embalagem: deve estar intacta, vedada com 200g. Prazo de validade mínimo 12 meses a contar a partir da data de entrega.					
09	ARROZ INTEGRAL Características do produto: Grãos longos finos, tipo 1, sem glúten. Embalagem primária plástica, transparente, de 1kg. Padrões de qualidade: deverão atender a legislação sanitária vigente, observando as boas práticas de fabricação, mercadoria deverá ter validade de no mínimo 6 meses a contar da data da entrega.	Kg	500	R\$7,33	R\$3.665,00	SIM
10	ARROZ PARBOLIZADO – TIPO 1 Características do produto: grãos longos, tipo 1, sem glúten; Padrões de qualidade: deverão atender a legislação sanitária vigente, observando as boas práticas de fabricação. Análise da rotulagem: deve obedecer a legislação de alimentos preconizada pela ANVISA. Embalagem primária: embalagem primária plástica, transparente, de 1kg em fardos de 30 kg. Com data de fabricação e validade de no mínimo 6 meses após a data de entrega	Kg	6.500	R\$7,97	R\$51.805,00	SIM
11	ARROZ BRANCO POLIDO Característica do produto: polido, grãos longos finos, tipo 1, sem glúten. Padrões de qualidade: deverão atender a legislação sanitária vigente, observando as boas práticas de fabricação. Análise da rotulagem: deve obedecer a legislação de alimentos preconizada pela ANVISA. Embalagem primária: embalagem primária plástica, transparente, de 1kg em fardos de 30 kg. Com data de fabricação e validade de no mínimo 6 meses após a data de entrega.	Kg	5.000	R\$5,42	R\$27.100,00	SIM



12	FLOCOS DE MILHO Características do produto: derivado do milho, pré cozido. Padrões de qualidade: deverão atender a legislação sanitária vigente, observando as boas práticas de fabricação. Análise da rotulagem: deve obedecer a legislação de alimentos preconizada pela ANVISA. Embalagem primária: embalagem primária interna tipo plástico atóxico transparente, de 500g. Validade de no mínimo 1 ano após a data de entrega.	Pacote	4.000	R\$2,50	R\$10.000,00	SIM
13	MILHO PARA PIPOCA Características do produto: tipo I, não deve apresentar umidade, misturas inadequadas, presença de impurezas, odor desagradável, peso insatisfatório. Padrões de qualidade: deverão atender a legislação sanitária vigente, observando as boas práticas de fabricação. Análise da rotulagem: deve obedecer a legislação de alimentos preconizada pela ANVISA. Embalagem primária: pacotes de 500g. Com data de fabricação e data de validade de no mínimo 4 meses após a data de entrega.	Pacote	800	R\$5,56	R\$4.448,00	SIM
14	<u>AVEIA EM FLOCOS FINOS</u> Características do produto: Aveia em flocos finos, de granulometria fina, obtida de grãos de aveia limpos e selecionados. Validade mínima de 6 meses após a entrega, caixa com 200g.	Caixa	3.500	R\$12,02	R\$42.070,00	SIM
15	AVEIA EM FLOCOS Características do produto : Aveia em flocos regulares (grossos), de granulometria média, obtida do laminado de grãos de aveia limpos e selecionados. O produto deverá estar em conformidade com as legislações específicas vigentes. Validade mínima	Caixa	2.000	R\$13,93	R\$27.860,00	SIM



	de 6 meses após a entrega, caixa com 200g.					
16	MILHO PARA MUNGUNZÁ Características do produto: Grãos de milho seco tipo canjica amarela (milho para mungunzá), provenientes de grãos sadios, limpos, devidamente beneficiados, de coloração característica, tamanho uniforme e boa qualidade. O produto deverá estar livre de impurezas, matérias estranhas, insetos vivos, parasitas, larvas, grãos mofados, ardidos ou fermentados. transparentes de 500g. Com data de fabricação e data de validade de no mínimo 6 meses após a data da entrega.	Pacote	4.000	R\$6,35	R\$25.400,00	SIM
17	XEREM DE MILHO Características do produto: Produto obtido da moagem grossa de grãos de milho secos, limpos e selecionados, apresentando granulometria irregular característica. Deve estar isento de impurezas, matérias estranhas, insetos, umidade excessiva e sinais de deterioração. Embalado adequadamente para garantir a conservação e a qualidade do produto, atendendo à legislação sanitária vigente. Embalagem: Acondicionada em embalagem primária de polietileno atóxico, resistente, transparente ou opaca, devidamente lacrada, contendo 500 g. A embalagem deve apresentar identificação do produto, marca do fabricante, peso líquido, data de fabricação, prazo de validade, lote e informações nutricionais, conforme legislação vigente. Embalagem secundária, quando houver, deve garantir proteção durante o transporte e armazenamento. Com data de fabricação e data de validade de no mínimo 6 meses após a data da entrega	Pacote	4.000	R\$3,92	R\$15.680,00	SIM



18	SARDINHA AO ÓLEO Características do produto: Pescado, eviscerado, lavado, pré-cozido. Adicionado de óleo comestível. Padrões de qualidade: deverão atender a legislação sanitária vigente, observando as boas práticas de fabricação. Análise da rotulagem: deve obedecer a legislação de alimentos preconizada pela ANVISA. Embalagem primária: latas de 125g líquido e 83g drenado Latas sem ferrugem nem amassada. Com registro no Ministério da Agricultura, Pecuária e Abastecimento – MAPA. Com data de fabricação e data de validade de no mínimo 24 meses após a data de entrega.	Lata	8.000	R\$6,76	R\$54.080,00	SIM
19	AÇÚCAR CRISTAL Características do produto: na cor branca, sacarose da cana de açúcar. Padrões de qualidade: deverão atender a legislação sanitária vigente, observando as boas práticas de fabricação. Análise da rotulagem: deve obedecer a legislação de alimentos preconizada pela ANVISA. Embalagem primária: embalagem plástica de 1kg, contendo data de fabricação e validade de no mínimo 1 ano após a data de entrega.	Kg	5.000	R\$5,94	R\$29.700,00	SIM
20	CAFÉ EM PÓ Características do produto: Produto resultante da desidratação do extrato grãos torrados, triturados, moído. Padrões de qualidade: deverão atender a legislação sanitária vigente, observando as boas práticas de fabricação. Análise da rotulagem: deve obedecer a legislação de alimentos preconizada pela ANVISA. Embalagem primária: pacotes de 500g a alto vácuo. Com data de fabricação e data de validade de no mínimo 4 meses após a data de entrega nutricional, peso,	Pacote	500	R\$20,30	R\$10.150,00	SIM



	fabricante, data de fabricação, validade.					
21	SAL REFINADO IODADO Características do produto: produto de origem marinha, iodado e refinado. Padrões de qualidade: deverão atender a legislação sanitária vigente, observando as boas práticas de fabricação. Análise da rotulagem: deve obedecer a legislação de alimentos preconizada pela ANVISA. Embalagem primária: saco plástico atóxico de 1kg. Com data de fabricação e data de validade de no mínimo 6 meses após a data de entrega.	Kg	1.300	R\$4,92	R\$6.396,00	SIM
22	COMINHO S/ PIMENTA Características do produto: Produto elaborado a partir do fruto maduro de espécie vegetal Cominum Cymunum, quando moído designado cominho em pó. Deverá ter aspecto de pó homogêneo e cheiro aromático característico, conforme padrões. Deverão obedecer à legislação de alimentos vigente, observando as boas práticas de fabricação. Rotulagem: O produto deverá ter no rótulo da embalagem primária identificação do produto, data do empacotamento e validade, número de registro e órgão respectivo, obedecendo à legislação em vigor. Embalagem Primária: A embalagem primária deve ser adequada a sua natureza e compatível com o seu prazo de validade. Copo plástico atóxico, com peso líquido de 100 g. A data de fabricação, validade, informações nutricionais, ingredientes, devem constar na embalagem ou rótulo, devendo esta validade ser obedecida. A data de entrega não poderá ser superior a 30 dias da data de fabricação.	Pacote	1.500	R\$12,15	R\$18.225,00	SIM



	Com validade de no mínimo 4 meses.					
23	VINAGRE DE ÁLCOOL Características do produto: Obtido mediante a fermentação acética de soluções aquosas de álcool acrescido de condimentos como sal, cominho, caramelo, alho. O produto deverá obedecer à legislação de alimentos vigente, observando as boas práticas de fabricação. Rotulagem: O produto deverá ter no rótulo da embalagem primária identificação do produto, data do envasamento e validade, número de registro e órgão respectivo, nutrientes obedecendo à legislação em vigor. Embalagem Primária: A embalagem primária deve ser adequada a sua natureza e compatível com o seu prazo de validade. Garrafas plásticas atóxicas, com peso líquido de 750 ml. A data de fabricação, validade, informações nutricionais, ingredientes, devem constar na embalagem ou rótulo, devendo esta validade ser obedecida. data de entrega não poderá ser superior a 30 dias da data de fabricação. Com data de fabricação e data de validade de no mínimo 6 meses após a data da entrega	Garrafa	1.500	R\$4,42	R\$6.630,00	SIM
24	COLORÍFICO Características do produto: produto derivado do urucum. Padrões de qualidade: deverão atender a legislação sanitária vigente, observando as boas práticas de fabricação. Rotulagem: deve obedecer a legislação de alimentos preconizada pela ANVISA. Embalagem primária: deve ser adequada a sua natureza e compatível com seu prazo de validade, peso líquido de 100g com validade de no mínimo 6 meses..	Pacote	2.500	R\$5,95	R\$14.875,00	SIM
	EXTRATO DE TOMATE	Unidade	5.000	R\$10,08	R\$50.400,00	SIM



25	Características do produto: Concentrado e sem pele. Ingredientes: Tomate. Não contém glúten. Rotulagem: O produto deverá ter no rótulo da embalagem primária identificação do produto, data do empacotamento e validade, número de registro e órgão respectivo, informações nutricionais, obedecendo à legislação em vigor. Embalagem Primária: Embalagem asséptica tipo Tetra Pak, com acondicionamento de 340g Validade: A data da fabricação, validade, informações nutricionais, ingredientes, devem constar na embalagem ou rótulo, devendo estar com data de fabricação e data de validade de no mínimo 6 meses após a data de entrega					
26	LEITE DE COCO Características do produto: Leite de coco é a emulsão aquosa extraída do endosperma do fruto do coqueiro (Cocos nucifera) por processos mecânicos adequados. O leite de coco deve ser preparado com endosperma procedente de frutos são e maduros. Deve estar isento de substâncias estranhas à sua composição. Ausência de sujidades, parasitos e larvas. Deverá obedecer aos padrões da legislação de alimentos vigente, observando as boas práticas de fabricação. Rotulagem: Devem constar no rótulo a denominação completa do produto, data do envasamento e validade, número de registro, órgão respectivo e informação nutricional. Embalagem Primária: A embalagem primária 500 ml ser adequada a sua natureza e compatível com o prazo de validade. A data de fabricação, validade, informações nutricionais,	Und	2.000	R\$7,31	R\$14.620,00	SIM



	ingredientes, devem constar na embalagem ou rótulo, devendo esta validade obedecida.					
27	FEIJÃO CARIOCA/MULATINHO TIPO 1 Características do produto: O produto deverá ter grãos sadios de cor e aparência características da espécie e um limite máximo de 2 % (dois por cento) de impurezas e Gêneros Alimentícios estranhos conforme padrões do Ministério da Agricultura, livre de insetos e larvas. Deverão obedecer à legislação de alimentos vigente, observando as boas práticas de fabricação. Rotulagem: O produto deverá ter no rótulo de embalagem primária identificação do produto, data do empacotamento e validade, números de registro e órgão respectivo, nutrientes como proteínas, gorduras saturadas, colesterol, ferro e sódio, obedecendo à legislação e vigor. Embalagem Primária: A embalagem primária deve ser adequada a sua natureza e compatível com o seu prazo de validade. Saco plástico atóxico com peso líquido de 1 (um) quilo. A data de fabricação, validade, informações nutricionais, ingredientes, devem constar na embalagem ou rótulo, devendo esta validade ser obedecida. A data de entrega não poderá ser superior a 30 dias da data de fabricação. Prazo mínimo de validade: 06(seis) meses.	Kg	6.000	R\$11,15	R\$66.900,00	SIM
28	REPOLHO Características do produto: espécie branco, de primeira, apresentando grau de maturação tal lhe permita suportar a manipulação, o transporte e a conservação em condições adequadas	Kg	500	R\$6,56	R\$3.280,00	SIM



	para o consumo. Com a ausência de sujidades, parasitos e larvas, de acordo com a Resolução 12/78 da CNNPA.					
29	FEIJÃO FRADINHO Características do produto: Feijão fradinho (Vigna unguiculata (L.) Walp.), tipo 1, que se destine a ser apresentado ao consumidor no estado seco. Inteiro, são, limpo, isento de parasitas e de ataques de parasitas, isento de umidades exteriores anormais e de odores e/ou sabores estranhos. O produto deve ser acondicionado de modo a ficar convenientemente protegido. Embalagem primária: Deve ser acondicionado em saco plástico atóxico e transparente, com peso líquido de 1 (um) quilo, ou outro material aprovado que confira proteção adequada ao produto. A caixa de comercialização deverá estar limpa, de boa aparência e boa condição de uso. Validade: Produto com validade mínima para consumo	Kg	2.000	R\$8,64	R\$17.280,00	SIM
30	FEIJÃO PRETO TIPO 1 Características do produto: Embalados em saco de polietileno transparente. Apresentar 02(duas) amostras, na embalagem original devidamente identificada, com rótulo contendo todas as informações do produto de acordo com a legislação vigente. A amostra deverá ser correspondente ao produto entregue. Padrão de qualidade igual ou superior a atual. Prazo mínimo de validade: 06(seis) meses.	Kg	2.000	R\$8,08	R\$16.160,00	SIM
	FARINHA DE MANDIOCA Características do produto: Padrão de Identidade e Qualidade: Mandioca submetida ao processo de maceração, secagem,	Kg	1.400	R\$7,74	R\$10.836,00	SIM



31	moagem, peneiração e laminação adequadas obedecidas às boas práticas de manipulação, resultando em flocos homogêneos e de coloração amarela esbranquiçada. Deverão obedecer à legislação de alimentos vigente. Rotulagem: O produto deverá ter no rótulo da embalagem primária identificação do produto, data do empacotamento e validade, número de registro e órgão respectivo, nutrientes como proteínas, gorduras saturadas, colesterol ferro e sódio, obedecendo à legislação em vigor. Embalagem Primária: A embalagem primária deve ser adequada a sua natureza e compatível com o seu prazo de validade. Saco plástico atóxico, com peso líquido de 1000 gramas. A data de fabricação, validade, informações nutricionais, ingredientes, devem constar na embalagem ou rótulo, devendo esta validade ser obedecida. A data de entrega não poderá ser superior a 30 dias da data de fabricação.					
32	FARINHA DE TRIGO ESPECIAL - TIPO 1 Características do produto: Enriquecida com ferro e ácido fólico embalagens de 1kg, de papel resistente, com solda reforçada e íntegra que contenham data de fabricação e validade produto com no mínimo 06 meses de validade.	Kg	1.300	R\$8,88	R\$11.544,00	SIM
33	FARINHA TAPIOCA Farinha de tapioca, grupo: seca, subgrupo: grossa, tipo: 1, classe: branca, unidade de fornecimento: pacote de 500g	Pacote	2.000	R\$8,66	R\$17.320,00	SIM



34	POLVILHO AZEDO Características do produto: Não poderá conter glúten. Prazo de validade: mínimo de 6 meses a partir da data de entrega. A rotulagem deve conter no mínimo as seguintes informações: nome e/ou marca, ingredientes, data de validade, lote e informações nutricionais. Pacote de 500g.	Pacote	1.500	R\$9,31	R\$13.965,00	SIM
35	POLVILHO DOCE Características do produto: Não poderá conter glúten. Prazo de validade: mínimo de 6 meses a partir da data de entrega. A rotulagem deve conter no mínimo as seguintes informações: nome e/ou marca, ingredientes, data de validade, lote e informações nutricionais. Pacote de 500g	Pacote	1.500	R\$9,63	R\$14.445,00	SIM
36	FERMENTO QUÍMICO Características do produto: Latas de 100g que contenham data de fabricação e validade – produto com no máximo 20 dias de fabricação.	Und	400	R\$7,33	R\$2.932,00	SIM
37	PROTEÍNA TEXTURIZADA DE SOJA Características do produto: Padrão de identidade e qualidade: Proteínas texturizada de soja sabor de carne ingredientes básicos: gordura vegetal, proteína texturizada de soja, aroma natural de carne. Alimento rico em proteínas, baixo em calorias, carboidratos e gorduras, sem colesterol, rico em vitaminas. Rotulagem: O produto deverá ter no rótulo da embalagem primária identificação do produto, data do empacotamento e validade, número de registro e órgão respectivo e descrição nutricional, obedecendo à legislação em vigor. Embalagem Primária: Embalagem em sacos de polietileno de 400g atóxico, com identificação do	Pacotes	2.000	R\$7,03	R\$14.060,00	SIM



	produto, rótulo com ingredientes, valor nutricional, peso, fabricante, data de fabricação e validade. A natureza, os ingredientes, a composição centesimal, a data de fabricação e validade devem constar na embalagem. A data de fabricação, validade, informações nutricionais, ingredientes, devem constar na embalagem ou rótulo, devendo esta validade obedecida. A data de entrega não poderá ser superior a 30 dias da data de fabricação.					
38	LEITE EM PÓ INTEGRAL Características do produto: Padrão de Identidade e Qualidade: É o leite proveniente da ordenha de vacas sadias que foi submetida a alta temperatura, por processo tecnológicos adequado e proveniente de estabelecimento sob inspeção oficial. Deve ser empacotado sob condições assépticas em embalagens estéreis e hermeticamente fechadas. Deverão obedecer à legislação de alimentos vigente, observando as boas práticas de fabricação. Rotulagem: O produto deverá ter no rótulo da embalagem primária identificação do produto data do empacotamento e validade, número de registro e órgão respectivo, nutrientes como proteínas, gorduras saturadas, colesterol, ferro e sódio, obedecendo à legislação em vigor. Embalagem Primária: A embalagem primária deve ser adequada a sua natureza e compatível com o seu prazo de validade. Embalagem asséptica tipo saco de aluminados, com 200 gramas. Reposição do produto: no caso de alteração do mesmo antes do vencimento do	Pacote	12.000	R\$9,08	R\$108.960,00	NÃO



	prazo de validade e embalagens danificadas. A data de fabricação, validade, informações nutricionais, ingredientes, devem constar na embalagem ou rótulo, devendo esta validade ser obedecida. O produto deverá apresentar validade mínima de 10 (dez) meses a partir da data de entrega na unidade requisitante. AMPLA CONCORRÊNCIA					
39	LEITE EM PÓ INTEGRAL. Características do produto: Padrão de Identidade e Qualidade: É o leite proveniente da ordenha de vacas sadias que foi submetida a alta temperatura, por processo tecnológicos adequado e proveniente de estabelecimento sob inspeção oficial. Deve ser empacotado sob condições assépticas em embalagens estéreis e hermeticamente fechadas. Deverão obedecer à legislação de alimentos vigente, observando as boas práticas de fabricação. Rotulagem: O produto deverá ter no rótulo da embalagem primária identificação do produto data do empacotamento e validade, número de registro e órgão respectivo, nutrientes como proteínas, gorduras saturadas, colesterol, ferro e sódio, obedecendo à legislação em vigor. Embalagem Primária: A embalagem primária deve ser adequada a sua natureza e compatível com o seu prazo de validade. Embalagem asséptica tipo saco de aluminados, com 200 gramas. Reposição do produto: no caso de alteração do mesmo antes do vencimento do prazo de validade e embalagens danificadas. A data de fabricação, validade,	Pacote	4.000	R\$9,08	R\$36.320,00	SIM



	informações nutricionais, ingredientes, devem constar na embalagem ou rótulo, devendo esta validade ser obedecida. O produto deverá apresentar validade mínima de 10 (dez) meses a partir da data de entrega na unidade requisitante. (EXCLUSIVA PARA ME E EPP).					
40	LEITE EM PÓ ZERO LACTOSE Características do produto: Leite em pó integral, sem lactose, enzima lactase, vitaminas (A, D e C) e minerais (ferro e zinco) e estabilizante trifosfato de sódio, monofosfato de sódio, difosfato de sódio e citrato de sódio, isento de lactose e glúten. Embalagem contendo 400g.	Pacote	400	R\$33,31	R\$13.324,00	SIM
41	FÓRMULA INFANTIL EM PÓ Características do produto: Fórmula infantil para lactentes de 6 a 12 meses de vida, em pó para diluição, à base de leite de vaca, utilizado para lactentes saudáveis, conforme RDC nº. 43, de 19/09/2011 - ANVISA, acondicionado em embalagem de lata aluminizada ou embalagem de polietileno atóxico, contendo 400g, com identificação na embalagem (rótulo) dos ingredientes, valor nutricional, peso, fornecedor, data de fabricação e validade. Validade mínima de 12 (doze) meses a contar da data de entrega. AMPLA CONCORRÊNCIA	Lata	1.500	R\$94,55	R\$141.825,00	NÃO
42	FÓRMULA INFANTIL EM PÓ Características do produto: Fórmula infantil para lactentes de 6 a 12 meses de vida, em pó para diluição, à base de leite de vaca, utilizado para lactentes saudáveis, conforme RDC nº. 43, de 19/09/2011 - ANVISA, acondicionado em	Lata	500	R\$94,55	R\$47.275,00	SIM



	embalagem de lata aluminizada ou embalagem de polietileno atóxico, contendo 400g, com identificação na embalagem (rótulo) dos ingredientes, valor nutricional, peso, fornecedor, data de fabricação e validade. Validade mínima de 12 (doze) meses a contar da data de entrega. EXCLUSIVA PARA ME E EPP).					
43	ADOÇANTE DIETÉTICO À BASE DE STÉVIA: Características do produto: Adoçante à base de um edulcorante natural retirado da Stévia. Adoçante dietético em pó. Caixa de 40g com 50 sachês de 0,8g cada.	Caixa	250	R\$12,65	R\$3.162,50	SIM
44	ORÉGANO Características do produto: Embalagens de 100 g, íntegras e que contenham data de fabricação e validade – produto com no máximo 20 dias de fabricação.	Pacote	600	R\$6,77	R\$4.062,00	SIM
45	ESSÊNCIA DE BAUNILHA Características do produto: Líquida, embalagem de 30 ml, essência aromática.	Unidade	200	R\$9,18	R\$1.836,00	SIM
46	UVA PASSA PRETA SEM SEMENTE Características do produto: Sem adição de açúcar. Embalagem íntegra de 200g. Embalagem deverá constar data de fabricação, data de validade e número de lote do produto. Validade mínima de 6 meses da data da entrega.	Pacote	500	R\$13,08	R\$6.540,00	SIM
47	MARGARINA COM SAL Características do produto: Produto que se apresenta sob forma de emulsão plástica ou fluída contendo obrigatoriamente os ingredientes leite, seus constituintes, sem gordura trans, óleos e/ou gorduras comestíveis, sal e água. Deverá conter no mínimo 60% de lipídios. Produzida a partir da interesterificação dos ácidos graxos, recebendo assim,	Unidade	2.000	R\$13,77	R\$27.540,00	SIM



	comercialmente, a designação “livre de gordura trans”. Pode conter vitaminas e outras substâncias permitidas, desde que estejam no rótulo. Fabricada a partir de matérias primas selecionadas, livre de matéria terrosa, parasitas, larvas, e detritos animais e vegetais. No rótulo deverá constar denominação do produto e sua classificação. Rotulagem nutricional obrigatória. Embalada com no mínimo 500 gramas.					
48	CHÁ DE ERVA CIDREIRA Características do produto: Em sachê, envelopados individualmente, aproximadamente 2g cada sache, sendo caixas com 10 unidades.	Caixa	500	R\$9,05	R\$4.525,00	SIM
49	CHÁ DE CAPIM SANTO Características do produto: Em sachê, envelopados individualmente, aproximadamente 2g cada sache, sendo caixas com 10 unidades.	Caixas	500	R\$4,70	R\$2.350,00	SIM
GRUPO 2 – OVOS, CARNES DE DERIVADOS						
50	CHARQUE PONTA DE AGULHA Padrão de Identidade e Qualidade: Entende-se por charque, sem quaisquer outras especificações, a carne salgada e dessecada, dentro dos padrões estabelecidos pelo regulamento de inspeção industrial e sanitária de produtos de origem animal aprovado pelo Decreto nº 30.691 de 29/03/52 e alterado pelo Decreto nº 1.255 de 25/06/62. Devem atender à legislação sanitária vigente e obedecer as boas práticas de manufatura. Rotulagem: Deve obedecer à legislação para alimentos em vigor, no que couber, além dos itens abaixo discriminados: a	Und	1.200	R\$64,87	R\$77.844,00	SIM



	denominação do alimento, o conteúdo líquido, os ingredientes, a identificação do lote, do número de registro no órgão competente, a identificação da origem, data de fabricação e prazo de validade, nutrientes como proteínas, gorduras saturadas, colesterol, ferro e sódio. Embalagem Primária: Não deve apresentar perda de vácuo. O produto deve ser acondicionado em embalagem adequada à manifestação de suas características até o final do prazo de validade. Invólucros plásticos atóxicos vedados à vácuo. A data de fabricação, validade, informações nutricionais, ingredientes, devem constar na embalagem ou rótulo, devendo esta validade se obedecida. A data de entrega não poderá ser superior a 30 dias da data de fabricação. Embalagem de 500g.					
51	CARNE MOÍDA DE 1ª CONGELADA Padrão de Identidade e Qualidade: Carne bovina com baixo teor de gordura proveniente de animais sadios, abatidos sob inspeção veterinária; livre de parasitas e de qualquer substância contaminante que possa alterá-lo ou encobrir alguma alteração. Durante o processamento deve ser realizada a limpeza (eliminação dos excessos de gordura, nervos, e tudo o mais que não seja comestível). Suas condições deverão estar de acordo com a NTA – 02 – 03 – Decreto 12.486 de 20/10/78 e M.A. 22444/97; constando obrigatoriamente registro no SIF. O produto não deverá apresentar-se com superfície úmida, pegajosa, partes flácidas ou de consistência	Pacote	2.625	R\$34,01	R\$89.276,25	NÃO



	normal, com indícios de fermentação pútrida. Rotulagem: O produto deverá ser entregue, embalado em sacos plásticos, atóxico, resistente. No rótulo da embalagem deverão estar impressas de forma objetiva e legível: Nome e endereço do abatedouro, constando o selo de inspeção sanitária. Data de fabricação, prazo de validade e prazo máximo de consumo/temperatura de estocagem, armazenamento e conservação. Peso líquido. Embalagem Primária: A embalagem primária deve ser adequada a sua natureza e compatível com o seu prazo de validade. Saco plástico atóxico, com peso líquido de 500g. O transporte deve ser feito em carroceria fechada e isotérmica e certificado de vistoria da vigilância sanitária ou em caixas térmicas próprias para este fim. AMPLA CONCORRÊNCIA)					
52	CARNE MOÍDA DE 1ª CONGELADA Padrão de Identidade e Qualidade: Carne bovina com baixo teor de gordura proveniente de animais sadios, abatidos sob inspeção veterinária; livre de parasitas e de qualquer substância contaminante que possa alterá-lo ou encobrir alguma alteração. Durante o processamento deve ser realizada a limpeza (eliminação dos excessos de gordura, nervos, e tudo o mais que não seja comestível). Suas condições deverão estar de acordo com a NTA – 02 – 03 – Decreto 12.486 de 20/10/78 e M.A. 22444/97; constando obrigatoriamente registro no SIF. O produto não deverá apresentar-se com superfície úmida, pegajosa, partes flácidas ou de consistência	Pacote	875	R\$34,01	R\$29.758,75	SIM



	normal, com indícios de fermentação pútrida. Rotulagem: O produto deverá ser entregue, embalado em sacos plásticos, atóxico, resistente. No rótulo da embalagem deverão estar impressas de forma objetiva e legível: Nome e endereço do abatedouro, constando o selo de inspeção sanitária. Data de fabricação, prazo de validade e prazo máximo de consumo/temperatura de estocagem, armazenamento e conservação. Peso líquido. Embalagem Primária: A embalagem primária deve ser adequada a sua natureza e compatível com o seu prazo de validade. Saco plástico atóxico, com peso líquido de 500g. O transporte deve ser feito em carroceria fechada e isotérmica e certificado de vistoria da vigilância sanitária ou em caixas térmicas próprias para este fim. EXCLUSIVA PARA ME E EPP).					
53	FILE DO PEITO DE FRANGO CONGELADO Padrão de Identidade e Qualidade: Carne do filé de peito de frango proveniente de aves saudáveis, livres de parasitas e de qualquer substância contaminante que possa alterá-lo ou encobrir alguma alteração. Durante o processamento deve ser realizada a limpeza (eliminação de toda gordura, e tudo o mais que não seja comestível). Suas condições deverão estar de acordo com a NTA – 02-03- Decreto 12.486 de 20/10/78 e M.A. 22444/97; constando obrigatoriamente registro no SIF. O produto não deverá apresentar-se com superfície úmida, pegajosa, partes flácidas ou de consistência	Kg	5.250	R\$27,46	R\$48.055,00	NÃO



	anormal, com indícios de fermentação pútrida. Rotulagem: O produto deverá ser entregue em peças inteiras, embalado em sacos plásticos, atóxico, resistente. No rótulo da embalagem deverão estar impressas de forma objetiva e legível: Nome e endereço do abatedouro, constando o selo de inspeção sanitária. Data de fabricação, prazo de validade e prazo máximo de consumo/temperatura de estocagem, armazenamento e conservação, peso líquido e condições de armazenamento. Embalagem Primária: A embalagem primária deve ser adequada a sua natureza e compatível com o seu prazo de validade. Saco plástico atóxico, com peso líquido de aproximadamente 2,5 kg. O transporte deve ser feito em carroceria fechada e isotérmica e certificado de vistoria da vigilância sanitária ou em caixas térmicas próprias para este fim. AMPLA CONCORRÊNCIA)					
54	FILE DO PEITO DE FRANGO CONGELADO Padrão de Identidade e Qualidade: Carne do filé de peito de frango proveniente de aves saudáveis, livres de parasitas e de qualquer substância contaminante que possa alterá-lo ou encobrir alguma alteração. Durante o processamento deve ser realizada a limpeza (eliminação de toda gordura, e tudo o mais que não seja comestível). Suas condições deverão estar de acordo com a NTA – 02-03- Decreto 12.486 de 20/10/78 e M.A. 22444/97; constando obrigatoriamente registro no SIF. O produto não deverá apresentar-se com superfície	Kg	1.750	R\$27,46	R\$48.037,50	SIM



	úmida, pegajosa, partes flácidas ou de consistência anormal, com indícios de fermentação pútrida. Rotulagem: O produto deverá ser entregue em peças inteiras, embalado em sacos plásticos, atóxico, resistente. No rótulo da embalagem deverão estar impressas de forma objetiva e legível: Nome e endereço do abatedouro, constando o selo de inspeção sanitária. Data de fabricação, prazo de validade e prazo máximo de consumo/temperatura de estocagem, armazenamento e conservação, peso líquido e condições de armazenamento. Embalagem Primária: A embalagem primária deve ser adequada a sua natureza e compatível com o seu prazo de validade. Saco plástico atóxico, com peso líquido de aproximadamente 2,5 kg. O transporte deve ser feito em carroceria fechada e isotérmica e certificado de vistoria da vigilância sanitária ou em caixas térmicas próprias para este fim. EXCLUSIVA PARA ME E EPP).					
55	FRANGO EM PEDAÇOS CONGELADOS (COXA E SOBRECOXA) Padrão de Identidade e Qualidade: Coxa e sobrecoxa de frango de 1ª qualidade, partes inteiras, com osso; sem tempero congelado; com aspecto, cor, cheiro e sabor próprios; sem manchas e parasitas; Embalagem primária: Acondicionados em embalagem plástica transparente e atóxica. Rotulagem: Carimbo do SIF ou SIE Suas condições deverão estar de acordo com a portaria 210, de 10/11/1998, devendo obedecer o valor limite de 6% de água. Embalagem de	Kg	3.000	R\$11,14	R\$33.420,00	SIM



	1 kg. O tratamento deve ser feito em carroceria fechada e isotérmica e certificado de vistoria da vigilância sanitária ou em caixas próprias para este fim. O transporte deve ser feito em carroceria fechada e isotérmica e certificado de vistoria da vigilância sanitária ou em caixas térmicas próprias para este fim.					
56	OVOS DE GALINHA TAMANHOS EXTRA Padrão de Identidade e Qualidade: Deverá ser fresco com clara espessa, gema redonda e fixa no centro do mesmo, com casca porosa. Deverão obedecer à legislação de alimentos vigente, observando as boas práticas de conservação. Rotulagem: Os dizeres de rotulagem obedecerão à legislação em vigor. Embalagem Primária: A embalagem primária deve ser adequada a sua natureza e compatível com o seu prazo de validade. A data de fabricação, validade, informações nutricionais, ingredientes, devem constar na embalagem ou rótulo, devendo esta validade ser obedecida. A data de entrega não poderá ser superior a 3 dias da data de postura. O transporte deve ser feito em carroceria fechada e isotérmica e certificado de vistoria da vigilância sanitária ou em caixas térmicas próprias para este fim.	Bandeja (com 30 unidades)	1.500	R\$23.58	R\$35.370,00	SIM
57	FÍGADO BOVINO Padrão de Identidade e Qualidade: Tipo víscera, congelado, sem excessos de gorduras, cartilagens e aponevroses. Firme, não pegajoso, isento de manchas esverdeadas, com aspecto, cor, cheiro e sabor próprios, validade mínima de 180 dias. 1ª qualidade,	Kg	1.500	R\$27,13	R\$40.695,00	SIM



	Embalagem: Em filme de PVC transparente, ou saco plástico transparente, contendo identificação do produto, marca do fabricante, prazo de validade, data de fabricação, marcas e carimbos oficiais, de acordo com as portarias do Ministério da Agricultura e DSPOA. O transporte deve ser feito em carroceria fechada e isotérmica e certificado de vistoria da vigilância sanitária ou em caixas térmicas próprias para este fim.					
58	FILE DE TILÁPIA Padrão de Identidade e Qualidade: Filé do peixe tilápia congelado, livre de parasitas e de qualquer substância contaminante que possa alterá-lo ou encobrir alguma alteração. Durante o processamento deve ser realizada a limpeza (remoção de todas escamas, pele e espinhas apenas e tudo o mais que não seja comestível). Suas condições deverão estar de acordo com a NTA – 02-03- Decreto 12.486 de 20/10/78 e M.A. 22444/97; constando obrigatoriamente registro no SIF. Rotulagem: O produto deverá ser entregue em peças inteiras, embalado em sacos plásticos, atóxico, resistente. No rótulo da embalagem deverão estar impressas de forma objetiva e legível. Nome e endereço do fornecedor, constando o selo de inspeção sanitária. Data de fabricação, prazo de validade e prazo máximo de consumo/temperatura de estocagem, armazenamento e conservação, peso líquido e condições de armazenamento. Embalagem Primária: A embalagem primária deve ser adequada a sua natureza e compatível com o seu	Kg	2.775	R\$44,16	R\$122.544,00	NÃO



	prazo de validade. Saco plástico atóxico. O transporte deve ser feito em carroceria fechada e isotérmica e certificado de vistoria da vigilância sanitária ou em caixas térmicas próprias para este fim. AMPLA CONCORRÊNCIA)					
59	FILE DE TILÁPIA Padrão de Identidade e Qualidade: Filé do peixe tilápia congelado, livre de parasitas e de qualquer substância contaminante que possa alterá-lo ou encobrir alguma alteração. Durante o processamento deve ser realizada a limpeza (remoção de todas as escamas, pele e espinhas apenas e tudo o mais que não seja comestível). Suas condições deverão estar de acordo com a NTA – 02-03- Decreto 12.486 de 20/10/78 e M.A. 22444/97; constando obrigatoriamente registro no SIF. Rotulagem: O produto deverá ser entregue em peças inteiras, embalado em sacos plásticos, atóxico, resistente. No rótulo da embalagem deverão estar impressas de forma objetiva e legível. Nome e endereço do fornecedor, constando o selo de inspeção sanitária. Data de fabricação, prazo de validade e prazo máximo de consumo/temperatura de estocagem, armazenamento e conservação, peso líquido e condições de armazenamento. Embalagem Primária: A embalagem primária deve ser adequada a sua natureza e compatível com o seu prazo de validade. Saco plástico atóxico. O transporte deve ser feito em carroceria fechada e isotérmica e certificado de vistoria da vigilância sanitária ou em caixas térmicas próprias para este	Kg	925	R\$44,16	R\$40.848,00	SIM



	fim. EXCLUSIVA PARA ME E EPP).					
60	CARNE BOVINA RESFRIADA (SEM OSSO) TIPO (ALCATRA) Padrão de Identidade e Qualidade: Carne bovina proveniente de animais sadios, abatidos sob inspeção veterinária; livre de parasitas e de qualquer substância contaminante que possa alterá-lo ou encobrir alguma alteração. Durante o processamento deve ser realizada a limpeza (eliminação dos excessos de gordura, nervos, e tudo o mais que não seja comestível). Suas condições deverão estar de acordo com a NTA – 02 – 03 – Decreto 12.486 de 20/10/78 e M.A. 22444/97; constando obrigatoriamente registro no SIF. O produto não deverá apresentar-se com superfície úmida, pegajosa, partes flácidas ou de consistência normal, com indícios de fermentação pútrida. Rotulagem: O produto deverá ser entregue, em embalagem em sacos plásticos, atóxico, resistente. No rótulo da embalagem deverão estar impressas de forma objetiva e legível: Nome e endereço do abatedouro, constando o selo de inspeção sanitária. Data de fabricação, prazo de validade e prazo máximo de consumo/temperatura de estocagem, armazenamento e conservação. Peso líquido. Embalagem Primária: A embalagem primária deve ser adequada a sua natureza e compatível com o seu prazo de validade. Embalado em até 3kg. O transporte deve ser feito em carroceria fechada e isotérmica e certificado de vistoria da vigilância sanitária ou em caixas térmicas próprias para este	Kg	3.000	R\$62,02	R\$186.060,00	NÃO



	fim. (AMPLA CONCORRÊNCIA)					
61	CARNE BOVINA RESFRIADA (SEM OSSO) TIPO (ALCATRA) Padrão de Identidade e Qualidade: Carne bovina proveniente de animais sadios, abatidos sob inspeção veterinária; livre de parasitas e de qualquer substância contaminante que possa alterá-lo ou encobrir alguma alteração. Durante o processamento deve ser realizada a limpeza (eliminação dos excessos de gordura, nervos, e tudo o mais que não seja comestível). Suas condições deverão estar de acordo com a NTA – 02 – 03 – Decreto 12.486 de 20/10/78 e M.A. 22444/97; constando obrigatoriamente registro no SIF. O produto não deverá apresentar-se com superfície úmida, pegajosa, partes flácidas ou de consistência normal, com indícios de fermentação pútrida. Rotulagem: O produto deverá ser entregue, embaleta em sacos plásticos, atóxico, resistente. No rótulo da embalagem deverão estar impressas de forma objetiva e legível: Nome e endereço do abatedouro, constando o selo de inspeção sanitária. Data de fabricação, prazo de validade e prazo máximo de consumo/temperatura de estocagem, armazenamento e conservação. Peso líquido. Embalagem Primária: A embalagem primária deve ser adequada a sua natureza e compatível com o seu prazo de validade. Embalado em até 3kg. O transporte deve ser feito em carroceria fechada e isotérmica e certificado de vistoria da vigilância sanitária ou em caixas térmicas próprias para este	Kg	1.000	R\$62,02	R\$ 62.020,00	SIM



	fim. EXCLUSIVA PARA ME E EPP).					
62	CARNE BOVINA RESFRIADA (SEM OSSO) TIPO MAMINHA Características do produto: Carne bovina proveniente de animais sadios, abatidos sob inspeção veterinária; livre de parasitas e de qualquer substância contaminante que possa alterá-lo ou encobrir alguma alteração. Durante o processamento deve ser realizada a limpeza (eliminação dos excessos de gordura, nervos, e tudo o mais que não seja comestível). Suas condições deverão estar de acordo com a NTA – 02 – 03 – Decreto 12.486 de 20/10/78 e M.A. 22444/97; constando obrigatoriamente registro no SIF. O produto não deverá apresentar-se com superfície úmida, pegajosa, partes flácidas ou de consistência normal, com indícios de fermentação pútrida. Rotulagem: O produto deverá ser entregue, embala em sacos plásticos, atóxico, resistente. No rótulo da embalagem deverão estar impressas de forma objetiva e legível: Nome e endereço do abatedouro, constando o selo de inspeção sanitária. Data de fabricação, prazo de validade e prazo máximo de consumo/temperatura de estocagem, armazenamento e conservação. Peso líquido. Embalagem Primária: A embalagem primária deve ser adequada a sua natureza e compatível com o seu prazo de validade. Embalado em até 3kg. O transporte deve ser feito em carroceria fechada e isotérmica e certificado de vistoria da vigilância sanitária ou em caixas térmicas próprias para este fim. .(AMPLA CONCORRÊNCIA)	Kg	3.000	R\$60,59	R\$181.770,00	NÃO

63	CARNE BOVINA RESFRIADA (SEM OSSO) TIPO MAMINHA Características do produto: Carne bovina proveniente de animais sadios, abatidos sob inspeção veterinária; livre de parasitas e de qualquer substância contaminante que possa alterá-lo ou encobrir alguma alteração. Durante o processamento deve ser realizada a limpeza (eliminação dos excessos de gordura, nervos, e tudo o mais que não seja comestível). Suas condições deverão estar de acordo com a NTA – 02 – 03 – Decreto 12.486 de 20/10/78 e M.A. 22444/97; constando obrigatoriamente registro no SIF. O produto não deverá apresentar-se com superfície úmida, pegajosa, partes flácidas ou de consistência normal, com indícios de fermentação pútrida. Rotulagem: O produto deverá ser entregue, embala em sacos plásticos, atóxico, resistente. No rótulo da embalagem deverão estar impressas de forma objetiva e legível: Nome e endereço do abatedouro, constando o selo de inspeção sanitária. Data de fabricação, prazo de validade e prazo máximo de consumo/temperatura de estocagem, armazenamento e conservação. Peso líquido. Embalagem Primária: A embalagem primária deve ser adequada a sua natureza e compatível com o seu prazo de validade. Embalado em até 3kg. O transporte deve ser feito em carroceria fechada e isotérmica e certificado de vistoria da vigilância sanitária ou em caixas térmicas próprias para este fim. EXCLUSIVA PARA ME E EPP).	Kg	1.000	R\$60,59	R\$60.590,00	SIM
----	--	----	-------	----------	--------------	-----

GRUPO 3 – LEITE E DERIVADOS



64	BEBIDA LÁCTEA FERMENTADA SABOR MORANGO Padrão de Identidade e Qualidade: Bebida láctea fermentada é o elemento composto de leite + soro de leite, sendo que a composição do leite é inferior a 51% do total dos ingredientes do produto. Embalagem Primária: Embalagens plásticas de 900 ML, reembalada em caixas de papelão resistente. Registro no Ministério da Agricultura, Ficha Técnica e Alvará de Licença Sanitária Validade: Validade mínima de 30 dias O transporte deve ser feito em carroceria fechada e isotérmica e certificado de vistoria da vigilância sanitária ou em caixas térmicas próprias para este fim.	Und	8.000	R\$8,02	R\$64.160,00	SIM
65	IOGURTE DIET Características do produto: Iogurte de frutas, sem adição de açúcar, obtido de leite pasteurizado, com consistência cremosa ou firme, com validade máximo de 30 dias, a partir da data de recebimento. A embalagem deverá conter externamente os dados de identificação, procedência, informação nutricional, número de lote, data de validade, quantidade do produto, número do registro no ministério da agricultura/sif/dipoa e carimbo de inspeção. Unidade de 900 g. O transporte deve ser feito em carroceria fechada e isotérmica e certificado de vistoria da vigilância sanitária ou em caixas térmicas próprias para este fim.	Unidade	2.000	R\$8,01	R\$16.020,00	SIM
66	IOGURTE SEM LACTOSE Características do produto: Alimento com bebida vegetal de aveia ou amêndoa sabor morango ou frutas vermelhas 100% vegetal.	Unidade	2.000	R\$4,96	R\$9.920,00	SIM



	Validade mínima de 6 meses a partir da data de entrega do produto. Unidade de 165g. O transporte deve ser feito em carroceria fechada e isotérmica e certificado de vistoria da vigilância sanitária ou em caixas térmicas próprias para este fim.					
67	QUEIJO COALHO Características do produto: Obtido por coagulação do leite por meio do coalho ou outras enzimas coagulantes apropriadas, complementada ou não pela ação de bactérias lácteas selecionadas e comercializado normalmente com até 10 (dez) dias de fabricação. Por processo tecnologicamente adequado e de acordo com “normas higiênico-sanitárias de elaboração”, com média a alta umidade, de massa semi-cozida ou cozida e apresentando teor de gordura nos sólidos totais variáveis entre 35 e 60% de consistência semi-dura, elástica; textura compacta macia; cor branca amarelada uniforme; sabor brando, ligeiramente ácido, podendo ser salgado; odor ligeiramente ácido, lembrando massa coagulada; crosta fina, sem trinca, não sendo usual a formação de casca bem definida; algumas olhaduras pequenas ou sem olhaduras; formato e peso variáveis. O produto não deverá conter impurezas ou substâncias de qualquer natureza. O queijo Coalho não deverá manter-se a uma temperatura superior a 12° C; embalagem bromatologicamente apta, de preferência plástica, transparente e resistente apresentando data de fabricação e prazo de validade. O transporte deve ser feito em carroceria fechada e isotérmica e certificado de	Kg	1.725	R\$41,81	R\$72.122,25	NÃO



	vistoria da vigilância sanitária ou em caixas térmicas próprias para este fim. (AMPLA CONCORRÊNCIA)					
68	QUEIJO COALHO Características do produto: Obtido por coagulação do leite por meio do coalho ou outras enzimas coagulantes apropriadas, complementada ou não pela ação de bactérias lácteas selecionadas e comercializado normalmente com até 10 (dez) dias de fabricação. Por processo tecnologicamente adequado e de acordo com “normas higiênico-sanitárias de elaboração”, com média a alta umidade, de massa semi-cozida ou cozida e apresentando teor de gordura nos sólidos totais variáveis entre 35 e 60% de consistência semi-dura, elástica; textura compacta macia; cor branca amarelada uniforme; sabor brando, ligeiramente ácido, podendo ser salgado; odor ligeiramente ácido, lembrando massa coagulada; crosta fina, sem trinca, não sendo usual a formação de casca bem definida; algumas olhaduras pequenas ou sem olhaduras; formato e peso variáveis. O produto não deverá conter impurezas ou substâncias de qualquer natureza. O queijo Coalho não deverá manter-se a uma temperatura superior a 12° C; embalagem bromatologicamente apta, de preferência plástica, transparente e resistente apresentando data de fabricação e prazo de validade. O transporte deve ser feito em carroceria fechada e isotérmica e certificado de vistoria da vigilância sanitária ou em caixas térmicas próprias para este fim. EXCLUSIVA PARA ME E EPP).	Kg	575	R\$41,81	R\$24.040,75	SIM



69	REQUEIJÃO CREMOSO Padrão de Identidade e Qualidade: Queijo que tem como sua principal característica o formato pastoso, aspecto este obtido com a fusão que a massa sofre em uma das etapas de sua confecção. Embalagem Primária: Embalado em copo plástico de 200g. A embalagem deverá conter externamente os dados de identificação e procedência, informação nutricional, número do lote, data de validade, quantidade do produto e número do registro. O transporte deve ser feito em carroceria fechada e isotérmica e certificado de vistoria da vigilância sanitária ou em caixas térmicas próprias para este fim.	Unidade	2.000	R\$20,96	R\$41.920,00	SIM
70	CANELA EM PÓ Padrão de Identidade e Qualidade: Sabor doce e amadeirado, a canela tem uma suave nota cítrica, e o seu sabor picante é muitas vezes comparado ao poderoso cravo-da-índia. Embalagem Primária: Acondicionada em embalagem de polietileno atóxico transparente, aproximadamente 30g, com identificação na embalagem (rótulo) dos ingredientes, peso, fornecedor, data de fabricação e validade. Isento de sujidades, parasitas, larvas e material estranho. Validade: Validade mínima de 06 (seis) meses a contar da data de entrega.	Unidade	400	R\$6,69	R\$2.676,00	SIM
71	CACAU EM PÓ CACAU EM PÓ, CACAU 100 % Características do produto: Pó marrom de odor e sabor característico. Produzido através do processo de mistura de pós. Embalado em 200g.	Caixa	2.000	R\$26,36	R\$52.720,00	SIM
GRUPO 4 – ÓLEOS E GORDURAS						



72	MANTEIGA COM SAL Ingredientes: Nata, sal. Não Contém glúten Rotulagem: O produto deverá ter no rótulo da embalagem primária identificação do produto, data de fabricação e validade, número do lote e número de registro e órgão respectivo. Embalagem Primária: A embalagem primária deve ser adequada a sua natureza e compatível com o seu prazo de validade mínima de 90 dias a partir da data de entrega. Embalagem de 200 g.	Und	450	R\$13,99	R\$6.295,00	SIM
73	ÓLEO DE SOJA Padrão de Identidade e Qualidade: É o alimento obtido por prensagem mecânica e/ou exportação por solventes dos grãos de soja, Glycine Max L menil, isento de misturas de outros óleos ou matérias estranhas ao produto. Deverão atender à legislação de alimentos em vigor, observando as boas práticas de fabricação. Rotulagem: O produto deverá ter no rótulo da embalagem primária identificação do produto, data do empacotamento e validade, número de registro e órgão respectivo, nutrientes como proteínas, gorduras saturadas, colesterol, ferro e sódio, obedecendo à legislação em vigor. Embalagem Primária: A embalagem primária deve ser adequada a sua natureza e compatível com o seu prazo de validade. Garrafas plásticas ou latas de flandê com peso líquido de 900 ml. A data de fabricação, validade, informações nutricionais, ingredientes, devem constar na embalagem ou rótulo,	Garrafa	1.500	R\$13,96	R\$20.940,00	SIM



	devendo esta validade ser obedecida. A data de entrega não poderá ser superior a 30 dias da data de fabricação.					
GRUPO 5 – PÃES E BOLOS						
74	BOLO COMUM Padrão de Identidade e Qualidade: O bolo é um alimento a base de farinha de trigo, geralmente doce e cozido em forno. O bolo deve ter boa aparência respeitando suas propriedades Organolépticas tais como: sabor, cheiro, aspecto, textura. E ser composto pelos seguintes ingredientes farinha de trigo, fermento em pó, açúcar, leite, ovos e margarina. Embalagem: O bolo deverá ser acondicionado em monoblocos retornáveis de polietileno fechado, em perfeitas condições de higiene e cobertos com material impermeável. Com validade de 3 dias.	Kg	2.000	R\$31,91	R\$63.820,00	SIM
75	PÃO TIPO SEDA Padrão de Identidade e Qualidade: Fresco, macio, tamanho uniforme e com boa apresentação. Cada unidade deverá apresentar aproximadamente 50 g. obtido pela cocção, em condições técnicas adequadas substâncias alimentícias, atendendo as condições gerais da NTA 47 do Decreto nº12.486 de 20/101978, entre outras normas técnicas em vigor. Embalagem: Deverá ser acondicionado em monoblocos retornáveis de polietileno fechado, em perfeitas condições de higiene e cobertos com material impermeável.	Und	20.000	R\$0,76	R\$15.200,00	SIM
GRUPO 6 – HORTALIÇAS/FRUTAS IN NATURA E POLPA DE FRUTAS						
	ALHO Padrão de Identidade e Qualidade: Graúdo do tipo comum, cabeça inteira	Kg	800	R\$33,32	R\$26.656,00	SIM



76	fisiologicamente desenvolvido, com bulbos curados, sem chocamento, deve apresentar as características de cultivo bem definidas, estar fisiologicamente desenvolvida, não lenhosa, bem formada, limpa, com coloração uniforme, livre de danos mecânicos, fisiológicos, de praga e doenças, isenta de substâncias nocivas à saúde, unidades grandes, íntegras, frescas e limpas, sem rachaduras e perfurações. Deverão obedecer à legislação de alimentos vigente, observando as boas práticas de cultivo. Embalagem Primária: Deve ser acondicionado em caixas ou outro material aprovado (saco) e que confira proteção adequada ao produto. A caixa de comercialização deverá estar limpa, de boa aparência e boa condição de uso Validade: Produto com validade mínima para consumo. A data de entrega não poderá ser superior a 2 dias da data de colheita.					
77	POLPA DE FRUTAS Características do produto: Polpa de fruta é o produto obtido por esmagamento das partes comestíveis de frutas. Carnosas por processos tecnológicos adequados. O produto é designado por "polpa" seguido do nome da fruta. Características Gerais: O produto deve ser preparado com frutas sãs, limpas e isentas de parasitos e de detritos animais ou vegetais. Não deve conter fragmentos das partes não comestíveis da fruta, nem substâncias estranhas à sua composição normal, exceto as previstas nas normas da ANVISA. Será tolerada a adição de sacarose em proporção a ser declarada no rótulo.	Kg	3.750	R\$25,25	R\$94.687,50	NÃO



	Características Organoléticas Aspecto: pasta mole Cor: própria. Cheiro: próprio. Sabor: próprio. Rotulagem: No rótulo deverá constar a denominação "Polpa", seguida do nome da fruta. Embalagem Primária: A embalagem primária deverá ser adequada a sua natureza e compatível com o prazo de validade. A data de fabricação, validade, informações nutricionais, ingredientes, devem constar na embalagem ou rótulo, devendo esta validade obedecida. (AMPLA CONCORRÊNCIA)					
78	POLPA DE FRUTAS Características do produto: Polpa de fruta é o produto obtido por esmagamento das partes comestíveis de frutas. Carnosas por processos tecnológicos adequados. O produto é designado por "polpa" seguido do nome da fruta. Características Gerais: O produto deve ser preparado com frutas sãs, limpas e isentas de parasitos e de detritos animais ou vegetais. Não deve conter fragmentos das partes não comestíveis da fruta, nem substâncias estranhas à sua composição normal, exceto as previstas nas normas da ANVISA. Será tolerada a adição de sacarose em proporção a ser declarada no rótulo. Características Organoléticas Aspecto: pasta mole Cor: própria. Cheiro: próprio. Sabor: próprio. Rotulagem: No rótulo deverá constar a denominação "Polpa", seguida do nome da fruta. Embalagem Primária: A embalagem primária deverá ser adequada a sua	Kg	1.250	R\$25,25	R\$31.562,50	SIM



	natureza e compatível com o prazo de validade. A data de fabricação, validade, informações nutricionais, ingredientes, devem constar na embalagem ou rótulo, devendo esta validade obedecida. EXCLUSIVA PARA ME E EPP).					
79	MAÇÃ NACIONAL Características do produto: De 1ª qualidade, in natura, tamanho e coloração uniforme, polpa firme, livres de sujidades, parasitas, larvas, resíduo de fertilizante e sinais de apodrecimento. Sem danos físicos e mecânicos oriundos do manuseio e transporte acondicionados em sacos de polietileno, transparentes, atóxico e intacto.	Kg	2.000	R\$15,20	R\$30.400,00	SIM
80	UVA ROXA Características do produto: De 1ª qualidade, in natura, tamanho e coloração uniforme, polpa firme, livres de sujidades, parasitas, larvas, resíduo de fertilizante e sinais de apodrecimento. Sem danos físicos e mecânicos oriundos do manuseio e transporte acondicionados em sacos de polietileno, transparentes, atóxico e intacto.	Kg	2.000	R\$17.95	R\$35.900,00	SIM
81	BATATA INGLESA Características do produto: Deve apresentar as características de cultivo bem definidas, estar fisiologicamente desenvolvida, não lenhosa, bem formada, limpa, com coloração uniforme, livre de danos mecânicos, fisiológicos, de praga e doenças, isenta de substâncias nocivas à saúde, unidades grandes, íntegras, frescas e limpas, sem rachaduras e perfurações. Deverão obedecer à legislação de alimentos vigente, observando as boas práticas de cultivo. Deve ser acondicionado em caixas ou outro material aprovado	Kg	2.000	R\$34,36	R\$68.720,00	SIM



	(saco) e que confira proteção adequada ao produto. A caixa de comercialização deverá estar limpa, de boa aparência e boa condição de uso. Produto com validade mínima para consumo. A data de entrega não poderá ser superior a 2 dias da data de colheita.					
82	SUCO DE UVA INTEGRAL - SEM ADIÇÃO DE AÇÚCAR Características do produto: Características: produto oriundo da extração do suco da fruta através de processos adequados de extração. Sem adição de conservantes, açúcar ou adoçante. Acondicionado em garrafa de vidro contendo 01 litro. A embalagem deve estar intacta, bem vedada e deve constar: data de fabricação, prazo de validade, informação nutricional e ingredientes.	Litro	2.000	R\$25,80	R\$51.600,00	SIM
Total					R\$ 3.039.556,00	

1.3. Os bens objeto desta contratação são caracterizados como bens comuns, nos termos da Lei nº 14.133/2021, uma vez que possuem padrões de qualidade, características e especificações de desempenho objetivamente definidos neste Termo de Referência, mediante critérios usuais de mercado, possibilitando a definição precisa dos requisitos necessários à sua aquisição e a adequada comparação das propostas apresentadas pelos fornecedores.

1.4. O objeto desta contratação não se enquadra como bem de luxo, conforme disposto no Decreto Municipal nº 19, de 17 de julho de 2022.

1.5. O prazo de vigência da Ata de Registro de Preços será de 12 (doze) meses, contados da data de sua assinatura, podendo ser prorrogado por igual período, desde que comprovada a vantajosidade dos preços registrados, nos termos do art. 84 da Lei nº 14.133, de 2021.

1.6. O fornecimento dos bens objeto desta contratação possui caráter recorrente, considerando a necessidade de atendimento regular da alimentação escolar dos alunos da rede municipal de ensino durante o período letivo, mediante entregas periódicas, de acordo com a demanda da Administração e o cronograma de distribuição estabelecido.

1.7. A utilização do Sistema de Registro de Preços mostra-se adequada em razão da necessidade de aquisições parceladas e da impossibilidade de definição precisa e imediata de todas as quantidades a serem efetivamente adquiridas, permitindo maior flexibilidade no atendimento da demanda, redução dos riscos de desabastecimento e maior eficiência na gestão dos recursos públicos.

DA INTENÇÃO DE REGISTRO DE PREÇOS

2.1. A Intenção de Registro de Preços possui, entre suas principais finalidades, a possibilidade de identificar o interesse de outros órgãos ou entidades em participar da futura Ata de Registro de Preços, permitindo a consolidação das demandas e a definição da estimativa total de quantidades.



No caso concreto, contudo, os quantitativos foram estabelecidos exclusivamente para atendimento das necessidades do Município de Minador do Negrão/AL, por intermédio da Secretaria Municipal de Educação, não havendo previsão de participação de outros órgãos ou entidades.

Dessa forma, não se mostra necessária a realização do procedimento de IRP para fins de levantamento e consolidação de demandas de órgãos participantes, uma vez que não existem, neste processo, demandas externas a serem incorporadas aos quantitativos inicialmente planejados.

A dispensa encontra fundamento direto no **art. 86, §1º, da Lei Federal nº 14.133/2021**, que admite a dispensa do procedimento quando o órgão ou entidade gerenciadora for o único contratante.

Encontra-se igualmente respaldada no **art. 71, §2º, do Decreto Municipal nº 001/2024**, que expressamente admite que, diante da comunicação aos demais órgãos da Administração Municipal, seja justificada a dispensa do procedimento nos termos do §1º do art. 86 da Lei Federal nº 14.133/2021.

3. DO TRATAMENTO FAVORECIDO ÀS MICROEMPRESAS E EMPRESAS DE PEQUENO PORTE

3.1. Nas licitações para aquisição de bens de natureza divisível, desde que não haja prejuízo para o conjunto ou complexo do objeto, será **reservado o percentual de 25% (vinte e cinco por cento) do quantitativo do objeto para contratação de Microempresas – ME e Empresas de Pequeno Porte – EPP**, nos termos do art. 8º do Decreto Municipal nº 16/2025, de 17 de novembro de 2025, e do art. 48, inciso III, da Lei Complementar nº 123/2006, **nos itens em que a reserva de cota for legalmente cabível.**

3.2. A reserva de cota de 25% será aplicada aos itens ou lotes de natureza divisível cujo valor estimado ultrapasse R\$ 80.000,00 (oitenta mil reais), desde que atendidas as condições estabelecidas no art. 8º do Decreto Municipal nº 16/2025 e não estejam presentes as hipóteses de afastamento previstas no art. 10 do referido Decreto.

3.3. Para os itens ou lotes cujo valor estimado seja de até R\$ 80.000,00 (oitenta mil reais), não será aplicada a reserva de cota prevista neste item, em razão da incidência da hipótese de licitação exclusiva para Microempresas – ME e Empresas de Pequeno Porte – EPP, prevista no art. 6º do Decreto Municipal nº 16/2025, observadas as condições e exceções estabelecidas na regulamentação.

3.4. A definição dos itens sujeitos à reserva de cota de 25% será realizada na fase de planejamento da contratação, considerando a natureza divisível dos bens, os quantitativos estimados, a existência de condições de fornecimento independente e a inexistência de prejuízo ao conjunto ou complexo do objeto.

3.5. A reserva de 25% será demonstrada na planilha de quantitativos que integra o Termo de Referência, com a correspondente identificação da **cota principal**, destinada à ampla participação, e da **cota reservada**, destinada exclusivamente às Microempresas – ME e Empresas de Pequeno Porte – EPP, quando cabível.

3.6. Na hipótese de não haver vencedor para a cota reservada, esta poderá ser adjudicada ao vencedor da cota principal ou, diante de sua recusa, aos licitantes remanescentes, desde que pratiquem o preço do primeiro colocado da cota principal, observadas as disposições do Decreto Municipal nº 16/2025 e do instrumento convocatório.

3.7. Caso a mesma empresa seja vencedora da cota reservada e da cota principal, a contratação das respectivas cotas deverá ocorrer pelo menor preço apresentado pela empresa, observadas as condições estabelecidas no instrumento convocatório.

3.8. Por se tratar de contratação mediante Sistema de Registro de Preços e fornecimento parcelado, será observada a prioridade de aquisição dos produtos correspondentes à cota reservada, quando adjudicados a Microempresas – ME ou Empresas de Pequeno Porte – EPP, ressalvadas as situações em que a cota reservada se mostre inadequada para atender às quantidades ou às condições do pedido, mediante justificativa da Administração, nos termos do art. 8º, §4º, do Decreto Municipal nº 16/2025.

3.9. A aplicação da reserva de cota de 25% deverá observar, ainda, as hipóteses de não aplicação estabelecidas no art. 10 do Decreto Municipal nº 16/2025, especialmente quando não houver, no mínimo, 03 (três) fornecedores competitivos enquadrados como Microempresas – ME ou Empresas de Pequeno Porte – EPP, sediados local ou regionalmente e capazes de cumprir as exigências estabelecidas no instrumento convocatório, ou quando o tratamento diferenciado não for vantajoso para a Administração ou puder representar prejuízo ao conjunto ou complexo do objeto.



3.10. A eventual não aplicação da reserva de cota de 25% em determinado item, quando inicialmente considerada cabível, deverá ser devidamente justificada nos autos do processo, com indicação do respectivo fundamento legal ou regulamentar.

3.11. Os critérios de tratamento diferenciado e simplificado previstos neste item deverão ser expressamente reproduzidos no instrumento convocatório, em observância ao art. 11 do Decreto Municipal nº 16/2025.

FUNDAMENTAÇÃO E DESCRIÇÃO DA NECESSIDADE DA CONTRATAÇÃO

4.1. A presente contratação decorre da necessidade de assegurar o fornecimento regular, adequado e suficiente de gêneros alimentícios destinados à preparação e oferta da alimentação escolar aos alunos matriculados na Rede Pública Municipal de Ensino de Minador do Negrão/AL.

4.2. A alimentação escolar constitui importante instrumento de promoção da segurança alimentar e nutricional dos estudantes, contribuindo para o desenvolvimento, para as condições de aprendizagem e para a formação de hábitos alimentares saudáveis.

4.3. A necessidade da contratação decorre, ainda, do fato de que a contratação anteriormente realizada não contemplou integralmente a necessidade projetada para o atendimento da alimentação escolar da Rede Municipal de Ensino, tornando necessária a realização de novo procedimento de contratação, com quantitativos dimensionados de acordo com a demanda atual da Administração.

4.4. A contratação tem por finalidade assegurar o adequado abastecimento das unidades escolares municipais e a disponibilidade dos gêneros alimentícios necessários à execução dos cardápios elaborados pela profissional nutricionista responsável pela alimentação escolar.

4.5. A definição dos produtos e respectivos quantitativos considera, conforme planejamento da alimentação escolar, o número de alunos atendidos, as etapas e modalidades de ensino, os cardápios planejados, a quantidade de refeições, os dias de atendimento e as necessidades alimentares específicas dos estudantes, quando existentes.

4.6. A contratação observará as diretrizes do Programa Nacional de Alimentação Escolar – PNAE e demais normas aplicáveis à alimentação escolar, especialmente quanto à qualidade dos alimentos, segurança alimentar e nutricional, adequação das refeições e condições de armazenamento, transporte e fornecimento dos produtos.

4.7. Sob a perspectiva do interesse público, a contratação mostra-se necessária para garantir a continuidade da oferta de alimentação escolar, evitar o desabastecimento das unidades escolares e assegurar a adequada execução dos cardápios destinados aos estudantes da Rede Municipal de Ensino.

4.8. Os gêneros alimentícios objeto da contratação caracterizam-se como bens comuns, uma vez que seus padrões de qualidade e desempenho podem ser objetivamente definidos por meio de especificações usuais de mercado, mediante descrição das características dos produtos, tais como composição, peso, embalagem, unidade de fornecimento, prazo de validade, condições de conservação e demais requisitos necessários à adequada execução do objeto.

4.9. O fornecimento será realizado de forma parcelada, mediante solicitações da Secretaria Municipal de Educação, conforme a necessidade das unidades escolares e os quantitativos efetivamente necessários.

4.10. A entrega parcelada mostra-se adequada em razão da natureza dos gêneros alimentícios e da necessidade de conservação de parte dos produtos, permitindo melhor gestão dos estoques, redução do risco de perdas e desperdícios e maior compatibilidade entre as aquisições e o consumo efetivo da Rede Municipal de Ensino.

4.11. A Administração não estará obrigada a adquirir a totalidade dos quantitativos estimados, sendo as aquisições realizadas de acordo com a necessidade efetiva, observados os limites e as condições estabelecidos no instrumento convocatório, na Ata de Registro de Preços e nos contratos dela decorrentes.

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



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

REQUISITOS DA CONTRATAÇÃO

6.1. A contratação deverá observar as disposições da Lei Federal nº 14.133/2021, da legislação aplicável à aquisição de gêneros alimentícios destinados à alimentação escolar e das demais normas sanitárias e regulamentares pertinentes, considerando as características e necessidades da Rede Municipal de Ensino.

6.2. Os gêneros alimentícios a serem adquiridos deverão atender integralmente às especificações, unidades de fornecimento, quantidades e padrões de qualidade estabelecidos no Termo de Referência e nos demais documentos que integram a contratação.

6.3. Os produtos deverão ser entregues em perfeitas condições de consumo, próprios para a finalidade a que se destinam, observando-se as normas de qualidade, higiene, conservação, acondicionamento, embalagem, rotulagem e segurança dos alimentos aplicáveis a cada produto.

6.4. Os produtos industrializados deverão apresentar embalagem íntegra, sem sinais de violação, amassamento, vazamento, estufamento, contaminação ou qualquer outra condição que comprometa sua qualidade e segurança.

6.5. Os produtos deverão ser entregues dentro do prazo de validade indicado pelo fabricante, devendo ser observadas, quando aplicáveis, as condições mínimas de validade estabelecidas nas especificações de cada item.

6.6. Os alimentos que necessitem de condições especiais de conservação deverão ser transportados e entregues de forma compatível com suas características, observando-se as condições adequadas de temperatura, higiene e acondicionamento, de modo a preservar sua qualidade até o recebimento pela Administração.

6.7. O transporte dos gêneros alimentícios deverá ser realizado em condições adequadas de higiene e conservação, utilizando-se veículos e equipamentos compatíveis com a natureza dos produtos transportados e em conformidade com a legislação sanitária aplicável.

6.8. A contratada deverá realizar as entregas nos locais, dias e horários definidos pela Secretaria Municipal de Educação, de acordo com as necessidades da Administração e com o cronograma de fornecimento estabelecido no Termo de Referência.

6.9. Os produtos deverão ser acompanhados da respectiva documentação fiscal, contendo a identificação dos itens fornecidos, quantidades e demais informações necessárias à conferência do objeto.

6.10. No ato do recebimento, os produtos serão submetidos à conferência quantitativa e qualitativa pela Administração, podendo ser recusados aqueles que estiverem em desacordo com as especificações, apresentarem qualidade inadequada, embalagem violada ou qualquer outra condição que comprometa sua utilização na alimentação escolar.

6.11. Os produtos recusados deverão ser substituídos pela contratada, sem ônus adicional para a Administração, no prazo estabelecido no Termo de Referência, sem prejuízo das demais providências administrativas cabíveis.

6.12. A contratada deverá responsabilizar-se integralmente pela qualidade e segurança dos produtos fornecidos, desde sua origem até a efetiva entrega e recebimento pela Administração.

6.13. Quando exigível em razão da natureza do produto, deverão ser observados os registros, certificações, autorizações e demais requisitos sanitários previstos na legislação vigente.

6.14. A contratação deverá observar, sempre que aplicável, as disposições relativas ao tratamento favorecido, diferenciado e simplificado destinado às microempresas, empresas de pequeno porte, microempreendedores individuais, agricultores familiares e produtores rurais pessoa física, nos termos da legislação federal e da regulamentação municipal pertinente.

6.15. Não será admitido o fornecimento de produtos em desacordo com as especificações estabelecidas na contratação, ainda que de qualidade ou valor comercial aparentemente equivalente, salvo quando previamente autorizado pela Administração, observadas as disposições legais aplicáveis.

6.16. Os requisitos estabelecidos neste item têm por finalidade assegurar que os gêneros alimentícios adquiridos sejam adequados ao consumo, atendam às necessidades nutricionais e operacionais da



alimentação escolar e sejam fornecidos em condições apropriadas de qualidade, higiene, segurança e conservação, sem estabelecer exigências desnecessárias ou restritivas à competitividade.

REQUISITOS DE SUSTENTABILIDADE

- 7.1. A contratação deverá observar, sempre que tecnicamente viável e economicamente vantajoso, práticas destinadas à redução dos impactos ambientais decorrentes do fornecimento dos gêneros alimentícios, em conformidade com as disposições estabelecidas no Estudo Técnico Preliminar.
- 7.2. Deverão ser adotadas medidas destinadas a evitar perdas e desperdícios de alimentos, especialmente mediante o fornecimento parcelado dos produtos, de acordo com a necessidade da Administração e as condições estabelecidas no Termo de Referência.
- 7.3. Os produtos deverão ser transportados e acondicionados em condições adequadas de conservação e higiene, de modo a evitar deterioração, perdas e desperdícios durante o transporte e a entrega.
- 7.4. Sempre que tecnicamente viável e economicamente vantajoso, deverão ser priorizados produtos cujas embalagens apresentem características que favoreçam a reciclagem ou a destinação ambientalmente adequada, observadas as características e a disponibilidade dos produtos no mercado.
- 7.5. As embalagens e demais resíduos decorrentes do fornecimento deverão receber destinação adequada, observadas as normas ambientais aplicáveis e as condições existentes no Município.
- 7.6. A Administração deverá adotar, sempre que possível, medidas de separação e encaminhamento dos materiais recicláveis para coleta ou destinação ambientalmente adequada.
- 7.7. Os alimentos que eventualmente se tornem impróprios para consumo deverão ser descartados de forma ambientalmente adequada, observadas as normas sanitárias e ambientais aplicáveis.
- 7.8. A contratada deverá observar a legislação ambiental aplicável às atividades relacionadas à produção, acondicionamento, transporte e fornecimento dos gêneros alimentícios, quando pertinente à execução do objeto.
- 7.9. As medidas de sustentabilidade previstas neste Termo de Referência deverão ser aplicadas de forma compatível com a natureza dos gêneros alimentícios e não poderão constituir exigências desnecessárias ou desproporcionais capazes de restringir indevidamente a competitividade do procedimento.

INDICAÇÃO DE MARCAS OU MODELOS

- 8.1. Não será exigida a indicação de marcas ou modelos específicos para os gêneros alimentícios objeto da contratação, considerando que as características e padrões de qualidade dos produtos podem ser objetivamente definidos por meio das especificações constantes deste Termo de Referência.
- 8.2. A descrição dos itens deverá observar características suficientes para assegurar a qualidade, segurança, adequação ao consumo e atendimento às necessidades da alimentação escolar, tais como composição, apresentação, unidade de fornecimento, peso, embalagem, prazo de validade, condições de conservação e demais especificações pertinentes a cada produto.
- 8.3. Será admitido o fornecimento de produtos de qualquer marca ou fabricante, desde que atendam integralmente às especificações e aos padrões de qualidade estabelecidos neste Termo de Referência e na proposta apresentada pela contratada.
- 8.4. Excepcionalmente, caso durante a execução contratual seja necessária a indicação de determinada marca ou modelo para fins de padronização, compatibilidade ou atendimento de necessidade específica devidamente justificada, deverão ser observadas as hipóteses e condições previstas na Lei Federal nº 14.133/2021, com a devida motivação nos autos do processo.

DA EXIGÊNCIA DE AMOSTRA

- 9.1. Será exigida a apresentação de amostras de todos os itens objeto da contratação, com a finalidade de verificar a conformidade dos produtos ofertados com as especificações estabelecidas neste Termo de Referência.
- 9.2. A apresentação das amostras será exigida do licitante provisoriamente classificado em primeiro lugar em cada item, após o encerramento da etapa de julgamento das propostas, observadas as condições, os prazos e os procedimentos estabelecidos no instrumento convocatório.



9.3. O licitante convocado deverá apresentar amostra correspondente a cada item para o qual estiver provisoriamente classificado em primeiro lugar, em quantidade suficiente para possibilitar a avaliação das características e especificações exigidas.

9.4. A convocação para apresentação das amostras indicará o prazo, o local e as condições para sua entrega, devendo o licitante observar integralmente as orientações estabelecidas pela Administração.

9.5. As amostras serão avaliadas pela equipe designada pela Administração, podendo contar com a participação da profissional nutricionista responsável pela alimentação escolar, considerando as especificações constantes deste Termo de Referência.

9.6. A avaliação das amostras observará critérios objetivos previamente estabelecidos, considerando, conforme as características de cada gênero alimentício, especialmente:

- a) composição e características do produto;
- b) apresentação e unidade de fornecimento;
- c) peso ou volume;
- d) integridade e características da embalagem;
- e) rotulagem e informações obrigatórias;
- f) prazo de validade;
- g) condições de conservação;
- h) características sensoriais, quando tecnicamente pertinentes;
- i) atendimento às demais especificações estabelecidas para o respectivo item.

9.7. A amostra será considerada aprovada quando demonstrar conformidade com as especificações técnicas e os requisitos de qualidade estabelecidos neste Termo de Referência.

9.8. A reprovação da amostra deverá ser devidamente fundamentada, mediante registro das características ou requisitos não atendidos pelo produto apresentado.

9.9. A não apresentação da amostra no prazo estabelecido, a apresentação de amostra em desacordo com as especificações ou a sua reprovação poderá resultar na desclassificação da proposta do licitante para o respectivo item, observadas as disposições da Lei Federal nº 14.133/2021 e do instrumento convocatório.

9.10. Caso a amostra do licitante provisoriamente classificado em primeiro lugar seja reprovada, a Administração poderá convocar o licitante subsequente, obedecida a ordem de classificação, para apresentação da respectiva amostra, prosseguindo-se dessa forma até que seja identificada proposta que atenda integralmente às especificações estabelecidas.

9.11. A análise das amostras deverá ser realizada de forma objetiva e isonômica, mediante aplicação dos mesmos critérios de avaliação a todos os licitantes convocados.

9.12. As amostras deverão ser apresentadas em embalagem original, sempre que possível, contendo as informações de identificação, composição, fabricante, lote, prazo de validade e demais informações exigidas pela legislação aplicável ao produto.

9.13. Quando a apresentação da amostra em embalagem original não for possível em razão da natureza específica do produto, deverão ser observadas as condições estabelecidas pela Administração na convocação.

9.14. A Administração deverá registrar o resultado da avaliação das amostras, mediante documento próprio, contendo a identificação do item, do licitante, os critérios utilizados, o resultado da análise e a respectiva justificativa em caso de reprovação.

9.15. As amostras apresentadas deverão ser fornecidas sem qualquer ônus adicional para a Administração, cabendo ao licitante arcar com os custos relacionados à sua apresentação.

9.16. As amostras aprovadas poderão permanecer sob guarda da Administração até a conclusão do procedimento licitatório e, quando necessário, até o início do fornecimento, para fins de comparação com os produtos efetivamente entregues.

9.17. Os produtos efetivamente fornecidos deverão corresponder às características e especificações do produto cuja amostra tenha sido aprovada, sem prejuízo da observância das demais condições estabelecidas neste Termo de Referência.

9.18. A exigência de amostras para todos os itens justifica-se pela necessidade de assegurar a qualidade, a segurança, a adequação ao consumo e a conformidade dos gêneros alimentícios destinados à



alimentação escolar, considerando a natureza do objeto e sua destinação direta aos alunos da Rede Pública Municipal de Ensino.

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

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

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

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

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

SUBCONTRATAÇÃO:

10.1. Não será admitida a subcontratação, total ou parcial, do objeto da presente contratação.

10.2. A vedação justifica-se pela natureza do objeto, consistente no fornecimento de gêneros alimentícios destinados à alimentação escolar, sendo necessário assegurar que a contratada mantenha responsabilidade direta e integral pelo fornecimento dos produtos, inclusive quanto à qualidade, segurança, origem, acondicionamento, transporte, conservação, validade e demais condições estabelecidas neste Termo de Referência e no instrumento contratual.

10.3. A contratada permanecerá integralmente responsável perante a Administração pelo cumprimento das obrigações assumidas, não podendo transferir a terceiros, sob qualquer forma, a responsabilidade pela execução do objeto.

10.4. A eventual contratação, pela contratada, de serviços acessórios necessários ao desenvolvimento de suas atividades empresariais não caracterizará subcontratação do objeto, desde que não implique transferência da responsabilidade pelo fornecimento dos gêneros alimentícios e não prejudique o cumprimento das obrigações estabelecidas na contratação.

GARANTIA DA CONTRATAÇÃO:

11.1. Não será exigida garantia contratual para a presente contratação, nos termos dos arts. 96 e seguintes da Lei Federal nº 14.133/2021.

11.2. A não exigência de garantia contratual justifica-se pela natureza do objeto, que consiste na aquisição parcelada de gêneros alimentícios, caracterizados como bens de consumo, cujo fornecimento ocorrerá de acordo com a necessidade efetiva da Administração.

11.3. A contratação possui mecanismos próprios de controle e fiscalização, incluindo a exigência de amostras, quando aplicável, a conferência quantitativa e qualitativa dos produtos no recebimento, a verificação das condições de embalagem, validade, conservação e demais especificações estabelecidas neste Termo de Referência.

11.4. A ausência de garantia contratual não afasta a responsabilidade integral da contratada pelo cumprimento das obrigações assumidas, nem prejudica a aplicação das medidas administrativas e sanções previstas na Lei Federal nº 14.133/2021, no instrumento convocatório e no contrato, quando cabíveis.

DA EXIGÊNCIA DE CARTA DE SOLIDARIEDADE:

12.1. Não será exigida carta de solidariedade para a presente contratação.

12.2. A exigência não se aplica ao objeto deste Termo de Referência, considerando que a contratação consiste no fornecimento de gêneros alimentícios, não havendo necessidade de comprovação de vínculo



ou compromisso formal entre o licitante e fabricante, distribuidor ou fornecedor específico para a execução do objeto.

12.3. A contratada será integralmente responsável pelo fornecimento dos produtos e pelo atendimento das especificações, condições de qualidade, validade, conservação, acondicionamento, transporte e demais requisitos estabelecidos neste Termo de Referência e no instrumento convocatório.

MODELO DE EXECUÇÃO DO OBJETO

13.1. Condições de Entrega

13.1.1. O fornecimento dos gêneros alimentícios será realizado de forma parcelada, conforme a necessidade efetiva da Secretaria Municipal de Educação, mediante emissão de Ordem de Fornecimento pela Administração, observados os quantitativos, especificações, locais e prazos estabelecidos neste Termo de Referência.

13.1.2. As entregas serão realizadas conforme a programação da Secretaria Municipal de Educação e de acordo com as necessidades das unidades escolares, não estando a Administração obrigada a requisitar a totalidade dos quantitativos estimados na contratação.

13.1.3. A contratada deverá realizar cada entrega no prazo máximo de 10 (dez) dias úteis, contado do recebimento da respectiva Ordem de Fornecimento, salvo prazo diverso expressamente estabelecido pela Administração em razão das características específicas do produto ou da necessidade da alimentação escolar.

13.1.4. Caso não seja possível realizar a entrega no prazo estabelecido, a contratada deverá comunicar formalmente à Administração, apresentando a respectiva justificativa, com antecedência mínima de 03 (três) dias úteis, sempre que a situação puder ser previamente conhecida, para que o pedido de prorrogação seja analisado pela Administração.

13.1.5. A comunicação prevista no item anterior não implica aceitação automática da justificativa ou prorrogação do prazo, ficando sua concessão condicionada à análise e autorização da Administração, ressalvadas as situações devidamente caracterizadas como caso fortuito ou força maior.

13.1.6. Os gêneros alimentícios deverão ser entregues em perfeitas condições de consumo, devidamente acondicionados e transportados, observando-se as especificações estabelecidas neste Termo de Referência, especialmente quanto à qualidade, integridade das embalagens, prazo de validade, conservação, higiene, temperatura, quando aplicável, e demais requisitos pertinentes a cada produto.

13.1.7. As entregas deverão ser acompanhadas da respectiva documentação fiscal, contendo a identificação dos produtos, quantidades fornecidas e demais informações necessárias à conferência pela Administração.

13.1.8. Os produtos deverão ser entregues no seguinte endereço:

Almoxarifado Central da Secretaria Municipal de Educação

Rua Graciliano Ramos, s/n, Centro, Minador do Negrão – AL.

13.1.9. A Administração poderá, quando necessário e mediante prévia comunicação à contratada, estabelecer locais específicos de entrega dentro da Rede Municipal de Ensino, desde que compatíveis com as condições estabelecidas na contratação.

13.1.10. O recebimento dos produtos ficará condicionado à conferência quantitativa e qualitativa pela Administração, podendo ser recusados, total ou parcialmente, aqueles que estiverem em desacordo com as especificações, apresentarem qualidade inadequada, embalagem violada, prazo de validade insuficiente ou condições inadequadas de conservação e transporte.

13.1.11. Os produtos recusados deverão ser substituídos pela contratada, sem ônus adicional para a Administração, no prazo estabelecido pela fiscalização, contado da comunicação da irregularidade.

13.1.12. A contratada será responsável pelos custos de transporte, carga, descarga, acondicionamento e demais despesas necessárias à entrega dos gêneros alimentícios no local indicado pela Administração.

GARANTIA, MANUTENÇÃO E ASSISTÊNCIA TÉCNICA

14.1. Em razão da natureza do objeto, consistente na aquisição de gêneros alimentícios destinados à alimentação escolar, não se aplica a exigência de manutenção ou assistência técnica, por se tratar de bens de consumo.



14.2. Os gêneros alimentícios fornecidos deverão atender integralmente às especificações estabelecidas neste Termo de Referência, especialmente quanto à qualidade, integridade, validade, conservação, acondicionamento, embalagem, rotulagem e demais requisitos aplicáveis a cada produto.

14.3. A contratada responderá pela qualidade e adequação dos produtos fornecidos, nos termos da legislação aplicável e das condições estabelecidas no instrumento convocatório e na contratação.

14.4. Os produtos que apresentarem vícios, defeitos, desconformidades ou estiverem em desacordo com as especificações estabelecidas deverão ser recusados ou substituídos pela contratada, sem ônus adicional para a Administração, observados os prazos estabelecidos neste Termo de Referência.

14.5. A responsabilidade da contratada pela qualidade e conformidade dos produtos não se confunde com a garantia contratual prevista nos arts. 96 e seguintes da Lei Federal nº 14.133/2021, cuja exigência não será adotada na presente contratação.

MODELO DE GESTÃO DO CONTRATO

15.1. Gestão e fiscalização da execução

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

15.1.2. A execução do contrato será acompanhada e fiscalizada por servidor(es) formalmente designado(s) pela Administração, nos termos da legislação aplicável, cabendo ao fiscal acompanhar a entrega dos gêneros alimentícios, verificar sua conformidade e registrar as ocorrências relacionadas à execução do objeto.

15.1.3. Compete ao fiscal do contrato, sem prejuízo de outras atribuições legalmente previstas:

- a) acompanhar e fiscalizar as entregas realizadas pela contratada;
- b) conferir os quantitativos, especificações, condições de embalagem, validade, conservação e demais requisitos dos produtos;
- c) registrar as ocorrências verificadas durante a execução contratual;
- d) comunicar ao gestor do contrato eventuais irregularidades identificadas;
- e) solicitar a correção ou substituição dos produtos entregues em desconformidade;
- f) acompanhar o cumprimento dos prazos estabelecidos nas Ordens de Fornecimento;
- g) subsidiar o recebimento definitivo dos produtos, quando cabível.

15.1.4. Compete ao gestor do contrato coordenar o acompanhamento da execução contratual, avaliar as ocorrências comunicadas pela fiscalização, adotar ou encaminhar as providências administrativas necessárias e acompanhar o cumprimento das obrigações assumidas pela contratada.

15.1.5. Em caso de impedimento, ordem de paralisação ou suspensão da execução contratual, o cronograma de execução será prorrogado pelo período correspondente, observadas as disposições da Lei Federal nº 14.133/2021 e realizadas as devidas anotações nos autos do processo.

15.1.6. As comunicações entre a Administração e a contratada deverão ser realizadas por escrito sempre que o ato exigir tal formalidade, admitindo-se o uso de correio eletrônico ou outro meio formal de comunicação previamente estabelecido, desde que seja possível comprovar o envio e o recebimento.

15.1.7. A Administração poderá convocar representante da contratada para prestar esclarecimentos ou adotar providências que devam ser cumpridas de imediato, especialmente quando forem identificadas irregularidades nas entregas ou risco de comprometimento do abastecimento da alimentação escolar.

15.1.8. Após a assinatura do contrato ou instrumento equivalente, a Administração poderá convocar o representante da contratada para reunião inicial, quando considerada necessária, com a finalidade de apresentar as condições de execução, as obrigações contratuais, os mecanismos de fiscalização, os procedimentos para emissão e atendimento das Ordens de Fornecimento, os critérios de recebimento dos produtos e as sanções aplicáveis em caso de descumprimento.

15.1.9. As decisões e providências que ultrapassem a competência do fiscal do contrato deverão ser encaminhadas ao gestor do contrato e, quando necessário, à autoridade competente para adoção das medidas cabíveis.

15.1.10. A fiscalização exercida pela Administração não exclui nem reduz a responsabilidade da contratada pela perfeita execução do objeto, inclusive quanto à qualidade, segurança, validade, conservação, acondicionamento, transporte e conformidade dos gêneros alimentícios fornecidos.



15.1.11. A Administração poderá rejeitar, total ou parcialmente, os produtos que não atendam às especificações estabelecidas neste Termo de Referência, no edital, na proposta da contratada ou na respectiva Ordem de Fornecimento, devendo a contratada providenciar a substituição dos produtos recusados, sem ônus adicional para a Administração.

15.1.12. Todas as ocorrências relacionadas à execução do contrato deverão ser registradas pela fiscalização, inclusive atrasos, entregas parciais, produtos recusados, substituições, irregularidades de conservação, validade ou acondicionamento e demais fatos relevantes para o acompanhamento da contratação.

15.1.13. A gestão e a fiscalização do contrato deverão observar as disposições da Lei Federal nº 14.133/2021, da regulamentação municipal aplicável e dos demais atos normativos pertinentes.

FISCALIZAÇÃO

16.1.1. A execução do contrato deverá ser acompanhada e fiscalizada pelo(s) fiscal(is) do contrato, ou pelos respectivos substitutos, formalmente designados pela Administração, nos termos da Lei Federal nº 14.133/2021 e da regulamentação municipal aplicável.

Fiscalização Técnica

16.2.1. O fiscal técnico do contrato acompanhará a execução do objeto, verificando o cumprimento das condições estabelecidas no contrato, no Termo de Referência, no instrumento convocatório, na proposta da contratada e nas respectivas Ordens de Fornecimento, de modo a assegurar a adequada execução do fornecimento.

16.2.2. O fiscal técnico deverá acompanhar e verificar, especialmente:

- a) o cumprimento dos prazos e condições de entrega;
- b) os quantitativos efetivamente fornecidos;
- c) a conformidade dos produtos com as especificações estabelecidas;
- d) a integridade das embalagens;
- e) os prazos de validade;
- f) as condições de conservação, acondicionamento e transporte;
- g) a conformidade da rotulagem e demais informações obrigatórias, quando aplicável;
- h) a correspondência entre os produtos entregues e as amostras aprovadas, quando exigidas;
- i) eventuais produtos danificados, deteriorados, vencidos ou inadequados para consumo.

16.2.3. O fiscal técnico anotará no histórico de gerenciamento do contrato todas as ocorrências relacionadas à execução, indicando as providências necessárias para a regularização das faltas ou desconformidades observadas.

16.2.4. Identificada qualquer inexistência, irregularidade ou desconformidade, o fiscal técnico deverá comunicar a contratada e determinar a adoção das medidas necessárias para sua correção, inclusive a substituição dos produtos recusados, estabelecendo prazo compatível com a natureza da ocorrência.

16.2.5. O fiscal técnico informará ao gestor do contrato, em tempo hábil, as situações que demandem decisão ou adoção de medidas que ultrapassem sua competência, para que sejam tomadas as providências necessárias.

16.2.6. Nas ocorrências que possam comprometer o abastecimento da Rede Municipal de Ensino ou inviabilizar o cumprimento das entregas nos prazos estabelecidos, o fiscal técnico deverá comunicar imediatamente o gestor do contrato.

Fiscalização Administrativa

16.2.7. O fiscal administrativo do contrato verificará a manutenção das condições de habilitação da contratada e acompanhará os aspectos administrativos da execução contratual, incluindo empenho, pagamento, eventuais glosas, alterações contratuais e demais registros pertinentes.

16.2.8. O fiscal administrativo poderá solicitar à contratada os documentos comprobatórios necessários à verificação do cumprimento das obrigações contratuais e da manutenção das condições exigidas para a contratação.

16.2.9. Na ocorrência de descumprimento das obrigações contratuais de natureza administrativa, o fiscal administrativo deverá adotar as providências cabíveis dentro de sua competência e comunicar o gestor do contrato quando a situação exigir decisão ou medida superior à sua atribuição.



16.2.10. O fiscal administrativo deverá comunicar ao gestor do contrato as situações que possam comprometer a regularidade da execução contratual, especialmente aquelas relacionadas a obrigações administrativas, documentação, pagamentos ou manutenção das condições de habilitação.

DISPOSIÇÕES GERAIS DA FISCALIZAÇÃO

16.3.1. A fiscalização exercida pela Administração não exclui nem reduz a responsabilidade da contratada pela perfeita execução do objeto, inclusive perante terceiros, por quaisquer danos ou irregularidades decorrentes do fornecimento dos gêneros alimentícios.

16.3.2. A contratada permanecerá integralmente responsável pela qualidade, segurança, validade, conservação, acondicionamento, transporte e conformidade dos produtos fornecidos, ainda que determinadas condições tenham sido verificadas pela fiscalização.

16.3.3. A fiscalização da Administração não implica corresponsabilidade da Contratante ou de seus agentes, gestores e fiscais por atos ou obrigações de responsabilidade da contratada.

16.3.4. A constatação de irregularidades pela fiscalização não impede a aplicação das medidas administrativas e sanções previstas na Lei Federal nº 14.133/2021, no instrumento convocatório e no contrato, quando cabíveis.

GESTOR DO CONTRATO

17.1. Cabe ao gestor do contrato:

17.1.1. Coordenar a atualização do processo de acompanhamento e fiscalização do contrato, mantendo organizados os registros formais relacionados à execução contratual, tais como Ordens de Fornecimento, registros de ocorrências, comunicações, alterações contratuais e demais documentos pertinentes, elaborando, quando necessário, relatório com vistas à verificação da necessidade de adequações do contrato para o atendimento da finalidade da contratação.

17.1.2. Acompanhar os registros realizados pelo fiscal do contrato acerca das ocorrências relacionadas à execução, bem como as medidas adotadas para sua regularização, informando à autoridade competente aquelas situações que ultrapassarem sua competência.

17.1.3. Acompanhar a manutenção das condições de habilitação da contratada, quando necessária, para fins de empenho, liquidação e pagamento da despesa, registrando eventuais ocorrências que possam impedir ou comprometer o regular processamento do pagamento.

17.1.4. Acompanhar e consolidar as informações fornecidas pelo fiscal do contrato quanto ao cumprimento das obrigações assumidas pela contratada, inclusive quanto à regularidade das entregas, à qualidade e à conformidade dos gêneros alimentícios fornecidos e às eventuais ocorrências ou penalidades aplicadas.

17.1.5. Adotar as providências necessárias para a formalização de processo administrativo de responsabilização, quando constatado descumprimento das obrigações contratuais que possa ensejar a aplicação de sanções, observadas as disposições da Lei Federal nº 14.133/2021 e da regulamentação municipal aplicável.

17.1.6. Elaborar, ao final da execução contratual, quando cabível, relatório com informações sobre o cumprimento dos objetivos que fundamentaram a contratação, as principais ocorrências verificadas e eventuais recomendações para o aprimoramento das futuras contratações.

17.1.7. Encaminhar a documentação pertinente ao setor responsável pelos procedimentos de liquidação e pagamento, após o regular atesto e a comprovação do recebimento dos gêneros alimentícios, observadas as condições estabelecidas no contrato.

17.1.8. Acompanhar o cumprimento dos prazos de vigência e execução da contratação, adotando, quando cabível, as providências necessárias para evitar a descontinuidade do fornecimento dos gêneros alimentícios destinados à alimentação escolar.

17.1.9. Assegurar que as ocorrências relevantes verificadas durante a execução contratual sejam devidamente registradas nos autos do processo, especialmente aquelas relacionadas a atrasos, produtos recusados, substituições, entregas incompletas, descumprimento de especificações ou demais irregularidades.



17.1.10. O gestor do contrato exercerá suas atribuições sem prejuízo das competências do fiscal do contrato, do responsável pelo recebimento, quando formalmente designado, e da autoridade competente, observadas as disposições da Lei Federal nº 14.133/2021 e da regulamentação municipal aplicável.

INFRAÇÕES E SANÇÕES ADMINISTRATIVAS

18.1. Comete infração administrativa, nos termos da Lei Federal nº 14.133/2021, a Contratada que:

- a) der causa à inexecução parcial do contrato;
- b) der causa à inexecução parcial do contrato que cause grave dano à Administração, 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 Federal nº 12.846/2013.

18.2. Serão aplicadas à Contratada que incorrer nas infrações acima descritas, observados a natureza e a gravidade da infração, as peculiaridades do caso concreto, as circunstâncias agravantes ou atenuantes e os danos dela decorrentes, as seguintes sanções:

18.2.1. Advertência, quando a Contratada der causa à inexecução parcial do contrato, sempre que não se justificar a imposição de penalidade mais grave.

18.2.2. Impedimento de licitar e contratar, quando praticadas as condutas descritas nas alíneas “b”, “c” e “d” do subitem X.1, sempre que não se justificar a imposição de penalidade mais grave, observado o prazo máximo de 3 (três) anos e o âmbito de aplicação previsto na Lei Federal nº 14.133/2021.

18.2.3. Declaração de inidoneidade para licitar ou contratar, quando praticadas as condutas descritas nas alíneas “e”, “f”, “g” e “h” do subitem X.1, bem como nas alíneas “b”, “c” e “d” quando justificarem a imposição de penalidade mais grave, observado o prazo e o âmbito previstos na Lei Federal nº 14.133/2021.

18.2.4. Multa, observados os limites estabelecidos no art. 156, § 3º, da Lei Federal nº 14.133/2021, não podendo ser inferior a 0,5% (cinco décimos por cento) nem superior a 30% (trinta por cento) do valor do contrato.

18.2.4.1. Multa moratória de 0,5% (cinco décimos por cento) por dia de atraso injustificado, incidente sobre o valor da parcela inadimplida, até o limite de 10% (dez por cento), sem prejuízo da possibilidade de conversão em multa compensatória e da adoção das demais medidas previstas na legislação.

18.2.4.2. A multa moratória será aplicada exclusivamente enquanto perdurar o atraso injustificado na execução ou entrega do objeto, observadas as disposições do edital, do contrato e da Lei Federal nº 14.133/2021. O art. 162 prevê expressamente a sujeição do contratado à multa de mora em caso de atraso injustificado.

18.2.4.3. Multa compensatória, para a infração descrita na alínea “a” do subitem X.1, de 0,5% (cinco décimos por cento) a 10% (dez por cento) do valor da parcela inadimplida, conforme a gravidade da conduta e os prejuízos causados à Administração.

18.2.4.4. Multa compensatória, para a infração descrita na alínea “b” do subitem X.1, de 5% (cinco por cento) a 20% (vinte por cento) do valor da contratação, observada a gravidade da infração e os prejuízos ocasionados.

18.2.4.5. Multa compensatória, para a infração descrita na alínea “c” do subitem X.1, de 10% (dez por cento) a 30% (trinta por cento) do valor da contratação.

18.2.4.6. Multa compensatória, para as infrações descritas nas alíneas “e” a “h” do subitem X.1, de 10% (dez por cento) a 30% (trinta por cento) do valor da contratação, observada a gravidade da conduta e os demais critérios previstos na legislação.

18.2.4.7. A multa poderá ser aplicada cumulativamente com as demais sanções previstas na Lei Federal nº 14.133/2021, quando cabível.

18.2.4.8. A aplicação das sanções previstas neste item não exclui, em hipótese alguma, a obrigação de reparação integral dos danos causados à Administração Pública.



18.3. Na aplicação das sanções serão considerados os critérios previstos no art. 156, § 1º, da Lei Federal nº 14.133/2021, especialmente a natureza e a gravidade da infração, as peculiaridades do caso concreto, as circunstâncias agravantes ou atenuantes, os danos decorrentes da conduta e a eventual adoção ou aperfeiçoamento de programa de integridade.

18.4. A aplicação das sanções observará o devido processo administrativo, assegurados o contraditório e a ampla defesa, na forma da Lei Federal nº 14.133/2021 e da regulamentação municipal aplicável.

18.5. A aplicação das sanções de impedimento de licitar e contratar e de declaração de inidoneidade observará o procedimento de responsabilização previsto no art. 158 da Lei Federal nº 14.133/2021, quando cabível.

18.6. A aplicação das sanções previstas neste Termo de Referência não exclui, em hipótese alguma, a obrigação de reparação integral dos danos causados ao Contratante.

18.7. As sanções previstas neste Termo de Referência poderão ser aplicadas cumulativamente com a multa, quando cabível, observadas as disposições da Lei Federal nº 14.133, de 2021.

18.8. Antes da aplicação da multa, será facultada a defesa do interessado no prazo de 15 (quinze) dias úteis, contado da data de sua intimação.

18.9. Se a multa aplicada e as indenizações cabíveis forem superiores ao valor do pagamento eventualmente devido pelo Contratante ao Contratado, a diferença poderá ser descontada dos créditos eventualmente devidos pela Administração, observada a legislação aplicável, ou cobrada judicialmente.

18.10. A multa poderá ser recolhida administrativamente no prazo máximo de 10 (dez) dias úteis, contado da data do recebimento da comunicação enviada pela autoridade competente.

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

18.12 Para garantia do contraditório e da ampla defesa, as notificações poderão ser realizadas por meio eletrônico, mediante utilização dos endereços de e-mail oficialmente informados pelo Contratado durante o procedimento de contratação ou posteriormente atualizados junto à Administração, desde que seja possível comprovar o envio e o recebimento.

18.13 O Contratado deverá manter seus dados de contato atualizados durante a vigência da contratação, não podendo alegar desconhecimento de comunicação regularmente encaminhada aos endereços por ele informados à Administração.

18.14. Na aplicação das sanções serão considerados:

18.14.1. a natureza e a gravidade da infração cometida;

18.14.2. as peculiaridades do caso concreto;

18.14.3. as circunstâncias agravantes ou atenuantes;

18.14.4. os danos que dela provierem para o Contratante; e

18.15. a implantação ou o aperfeiçoamento de programa de integridade, conforme normas e orientações dos órgãos de controle.

18.16. Os atos previstos como infrações administrativas na Lei Federal 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 Federal nº 12.846, de 2013, serão apurados e julgados conjuntamente, nos mesmos autos, observados o rito procedimental e a autoridade competente definidos na legislação aplicável.

18.17. A personalidade jurídica do Contratado poderá ser desconsiderada nas hipóteses previstas no art. 160 da Lei Federal nº 14.133, de 2021, quando utilizada com abuso do direito para facilitar, encobrir ou dissimular a prática dos atos ilícitos previstos na legislação ou para provocar confusão patrimonial, observados, em todos os casos, o contraditório, a ampla defesa e a obrigatoriedade de análise jurídica prévia.

18.18. 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 ele aplicadas, para fins de publicidade nos cadastros competentes, observadas as disposições da Lei Federal nº 14.133, de 2021.

18.19. As sanções de impedimento de licitar e contratar e de declaração de inidoneidade para licitar ou contratar são passíveis de reabilitação na forma do art. 163 da Lei Federal nº 14.133, de 2021.

18.20. Os débitos do Contratado para com a Administração Contratante, resultantes de multa administrativa e/ou indenizações, poderão, observada a legislação aplicável, ser compensados total ou



parcialmente com créditos eventualmente devidos pela Administração ao Contratado, decorrentes deste contrato ou de outros contratos administrativos celebrados com o mesmo órgão, quando juridicamente cabível.

CRITÉRIOS DE MEDIÇÃO E DE PAGAMENTO

RECEBIMENTO

19.1. Os gêneros alimentícios serão recebidos provisoriamente, de forma sumária, no ato da entrega, juntamente com a Nota Fiscal ou instrumento de cobrança equivalente, pelo responsável pelo acompanhamento e fiscalização da execução contratual, para efeito de posterior verificação de sua conformidade com as especificações constantes no Termo de Referência, no edital e na proposta da Contratada.

19.2. Os produtos poderão ser rejeitados, no todo ou em parte, inclusive antes do recebimento provisório, quando estiverem em desacordo com as especificações estabelecidas no Termo de Referência, no edital ou na proposta, apresentarem qualidade inadequada, embalagem violada ou danificada, prazo de validade insuficiente, condições inadequadas de conservação ou qualquer outra condição que comprometa sua utilização na alimentação escolar.

19.3. Os produtos rejeitados deverão ser substituídos pela Contratada, às suas expensas, no prazo máximo de 05 (cinco) dias úteis, contado da notificação da Administração, sem prejuízo da aplicação das penalidades cabíveis.

19.4. O recebimento definitivo ocorrerá no prazo de até 10 (dez) dias úteis, contado do recebimento da Nota Fiscal ou instrumento de cobrança equivalente pela Administração, após a verificação da qualidade e quantidade dos produtos e consequente aceitação mediante termo detalhado ou atesto do responsável.

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

19.6. No caso de controvérsia sobre a execução do objeto, quanto à dimensão, qualidade ou quantidade, deverá ser observado o disposto no art. 143 da Lei Federal nº 14.133, de 2021, comunicando-se à Contratada para emissão de Nota Fiscal quanto à parcela incontroversa da execução do objeto, para efeito de liquidação e pagamento.

19.7. O prazo para a solução, pela Contratada, de inconsistências na execução do objeto ou de saneamento da Nota Fiscal ou instrumento de cobrança equivalente, verificadas pela Administração durante a análise prévia à liquidação da despesa, não será computado para fins do recebimento definitivo.

19.8. O recebimento provisório ou definitivo não exclui a responsabilidade da Contratada pela qualidade, segurança, integridade e adequação dos gêneros alimentícios fornecidos, nem pelas demais responsabilidades decorrentes da execução contratual.

19.9. Considerando a natureza do objeto, não se aplicam atividades de montagem, instalação ou quaisquer outros serviços acessórios dessa natureza.

LIQUIDAÇÃO

20.1. Recebida a Nota Fiscal ou instrumento de cobrança equivalente, correrá o prazo de até 10 (dez) dias úteis para fins de liquidação da despesa, observadas as disposições da legislação aplicável e da regulamentação municipal.

20.2. Para fins de liquidação, o setor competente deverá verificar se a Nota Fiscal ou instrumento de cobrança equivalente apresentado contém os elementos necessários e essenciais do documento, tais como:

20.2.1. data de emissão;

20.2.2. identificação do Contratante e da Contratada;

20.2.3. número do contrato, da Ata de Registro de Preços ou do instrumento equivalente, quando aplicável;

20.2.4. descrição dos produtos fornecidos;

20.2.5. período ou data correspondente ao fornecimento;

20.2.6. quantidade e valor dos produtos fornecidos;

20.2.7. valor total a pagar; e

20.2.8. eventual destaque dos valores referentes às retenções tributárias cabíveis.



20.3. Havendo erro na apresentação da Nota Fiscal ou instrumento de cobrança equivalente, ou circunstância que impeça a liquidação da despesa, esta ficará sobrestada até que a Contratada providencie as medidas saneadoras, reiniciando-se o prazo após a comprovação da regularização da situação, sem ônus para o Contratante.

20.4. A Administração verificará, por meio dos documentos e consultas disponíveis, a manutenção das condições de habilitação e regularidade exigidas para a contratação, observada a legislação aplicável.

20.5. Constatada irregularidade fiscal ou trabalhista da Contratada, esta será notificada para regularização, observados o contraditório e a ampla defesa quando cabíveis, sem prejuízo das providências administrativas previstas na legislação.

20.6. A eventual existência de irregularidade fiscal ou trabalhista não autoriza, por si só, a suspensão de pagamento referente a produtos efetivamente entregues e regularmente recebidos, devendo a Administração adotar as providências cabíveis previstas na legislação.

Prazo de pagamento

20.1. O pagamento será efetuado no prazo de até 10 (dez) dias úteis, contados da finalização da liquidação da despesa, observadas as condições estabelecidas neste Termo de Referência e na legislação aplicável.

20.2. No caso de atraso de pagamento por parte do Contratante, os valores devidos à Contratada serão atualizados monetariamente entre o termo final do prazo de pagamento e a data de sua efetiva realização, mediante aplicação do índice IPCA, ou outro índice oficial que venha a substituí-lo.

Forma de pagamento

20.1. O pagamento será realizado por meio de ordem bancária, para crédito em banco, agência e conta corrente indicados pela Contratada.

20.2. Será considerada como data do pagamento o dia em que for emitida a ordem bancária para pagamento.

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

20.4. Independentemente do percentual de tributo eventualmente indicado na proposta, serão retidos na fonte, quando da realização do pagamento, os percentuais estabelecidos na legislação tributária vigente.

20.5. A Contratada regularmente optante pelo Simples Nacional, nos termos da Lei Complementar nº 123, de 2006, não sofrerá retenção tributária quanto aos impostos e contribuições abrangidos por aquele regime, desde que apresente a documentação comprobatória de sua condição, quando exigida pela legislação.

Reajuste

20.6. Os preços inicialmente registrados e/ou contratados são fixos e irrealizáveis pelo período de 12 (doze) meses, contado da data do orçamento estimado da contratação, nos termos da Lei Federal nº 14.133, de 2021.

20.7. Após o interregno de 12 (doze) meses, os preços poderão ser reajustados, mediante aplicação do IPCA, ou outro índice oficial que venha a substituí-lo, observado o disposto na legislação aplicável.

20.8. O reajuste será aplicado exclusivamente às obrigações iniciadas e concluídas após a ocorrência da anualidade.

20.9. Nos reajustes subsequentes ao primeiro, o interregno mínimo de 12 (doze) meses será contado a partir dos efeitos financeiros do último reajuste.

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

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

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

20.12. Na ausência de previsão legal quanto ao índice substituto, as partes elegerão novo índice oficial para reajustamento dos valores remanescentes, mediante termo aditivo, quando cabível.

20.13. O reajuste será formalizado por apostilamento, quando preenchidos os requisitos legais.

FORMA E CRITÉRIOS DE SELEÇÃO DO FORNECEDOR E FORMA DE FORNECIMENTO

Forma de seleção e critério de julgamento da proposta



21.1. O fornecedor será selecionado por meio da realização de procedimento de licitação, na modalidade Pregão, sob a forma eletrônica, com adoção do critério de julgamento pelo menor preço por item, considerando a natureza divisível do objeto e a necessidade de ampliar a competitividade do certame.

21.2. A seleção observará as disposições da Lei Federal nº 14.133/2021, da regulamentação municipal aplicável e demais normas pertinentes.

FORMA DE FORNECIMENTO

22.1. O fornecimento dos gêneros alimentícios será realizado de forma parcelada, mediante emissão de Ordem de Fornecimento pela Secretaria Municipal de Educação, de acordo com a necessidade efetiva da Rede Municipal de Ensino e os quantitativos estimados na contratação.

22.2. As entregas deverão ocorrer no prazo máximo de 10 (dez) dias úteis, contado do recebimento da respectiva Ordem de Fornecimento pela Contratada, salvo prazo diverso expressamente estabelecido pela Administração em razão das características específicas do produto.

22.3. A Administração não estará obrigada a adquirir a totalidade dos quantitativos estimados, sendo as aquisições realizadas conforme a necessidade efetiva, observados os limites e condições estabelecidos na Ata de Registro de Preços e nos instrumentos dela decorrentes.

Exigências de habilitação

23.1. Para fins de habilitação, o licitante deverá comprovar os requisitos previstos nos arts. 62 a 70 da Lei Federal nº 14.133/2021, observadas as disposições do edital e da regulamentação municipal aplicável.

Habilitação jurídica

24.1. habilitação jurídica será comprovada mediante apresentação dos documentos necessários à demonstração da existência jurídica do licitante e, quando cabível, de autorização para o exercício da atividade objeto da contratação, conforme sua natureza jurídica.

24.2. Os documentos apresentados deverão estar acompanhados de todas as alterações ou da respectiva consolidação, quando cabível.

HABILITAÇÃO FISCAL, SOCIAL E TRABALHISTA

24.3. Para fins de habilitação fiscal, social e trabalhista, deverão ser apresentados os documentos previstos no art. 68 da Lei Federal nº 14.133/2021, compreendendo, conforme aplicável:

24.4. prova de inscrição no Cadastro Nacional da Pessoa Jurídica – CNPJ;

24.5. prova de inscrição no cadastro de contribuintes estadual e/ou municipal, quando exigível, relativa ao domicílio ou sede do licitante e pertinente ao seu ramo de atividade;

24.6. prova de regularidade perante a Fazenda Nacional;

24.7. prova de regularidade perante a Fazenda Estadual e/ou Municipal, conforme a natureza da atividade e a legislação aplicável;

24.8. prova de regularidade relativa ao Fundo de Garantia do Tempo de Serviço – FGTS;

24.9. prova de inexistência de débitos inadimplidos perante a Justiça do Trabalho, mediante apresentação de Certidão Negativa de Débitos Trabalhistas – CNDT ou certidão positiva com efeito de negativa.

QUALIFICAÇÃO ECONÔMICO-FINANCEIRA

24.10. Para fins de qualificação econômico-financeira, serão exigidos, quando previstos no edital e nos limites estabelecidos pela legislação:

certidão negativa de falência expedida pelo distribuidor da sede do licitante;

24.11. balanço patrimonial, demonstração de resultado do exercício e demais demonstrações contábeis dos últimos exercícios sociais exigíveis, na forma da legislação aplicável;

24.12. comprovação dos índices de Liquidez Geral – LG, Liquidez Corrente – LC e Solvência Geral – SG, quando exigidos no edital, na forma estabelecida pela Administração.

24.13. Caso o licitante apresente resultado igual ou inferior a 1 (um) em qualquer dos índices exigidos, poderá ser estabelecido patrimônio líquido mínimo, nos termos e limites admitidos pela legislação aplicável e definidos no edital.

QUALIFICAÇÃO TÉCNICA

Para fins de qualificação técnica, o licitante deverá comprovar aptidão para o fornecimento de bens compatíveis com o objeto da contratação, mediante apresentação de atestado(s) de capacidade técnica emitido(s) por pessoa jurídica de direito público ou privado, quando exigido no edital.



24.14. O(s) atestado(s) deverá(ão) demonstrar que o licitante já forneceu gêneros alimentícios ou produtos similares aos constantes do objeto, em características compatíveis com a contratação.

24.15. Será admitido o somatório de atestados para fins de comprovação da capacidade técnica, desde que demonstrada a compatibilidade dos fornecimentos realizados com o objeto da contratação.

24.16. Os atestados poderão ser apresentados em nome da matriz ou da filial do licitante, observadas as condições estabelecidas no edital.

24.17. A Administração poderá solicitar documentos complementares destinados à comprovação da autenticidade e legitimidade dos atestados apresentados.

Disposições gerais sobre habilitação

24.18. Os documentos de habilitação deverão ser apresentados na forma e nos prazos estabelecidos no edital, observadas as disposições da Lei Federal nº 14.133/2021.

24.19. Não serão aceitos documentos de habilitação com indicação de CNPJ/CPF diferentes, ressalvadas as hipóteses admitidas pela legislação e aquelas decorrentes da própria natureza do documento.

24.20. Quando o licitante for a matriz, os documentos deverão estar em nome da matriz, e, quando for a filial, os documentos deverão estar em nome da filial, ressalvados os documentos que, por sua própria natureza, forem emitidos exclusivamente em nome da matriz.

24.21. Será assegurado às microempresas, empresas de pequeno porte e demais beneficiários do tratamento favorecido previsto na legislação aplicável o tratamento diferenciado e simplificado cabível, observadas as disposições da Lei Complementar nº 123/2006 e da regulamentação municipal.

24.22. As exigências de habilitação deverão guardar pertinência e proporcionalidade com o objeto da contratação, não sendo admitidas exigências capazes de restringir indevidamente a competitividade do certame.

ESTIMATIVAS DO VALOR DA CONTRATAÇÃO

25.1. O custo estimado total da contratação, que corresponde ao valor máximo aceitável para fins de julgamento e contratação, é de R\$ 3.039.556,00 (três milhões, trinta e nove mil, quinhentos e cinquenta e seis reais), conforme os preços unitários e quantitativos constantes da tabela de itens e da pesquisa de preços realizada na fase preparatória.

25.2. O valor estimado foi obtido mediante pesquisa de preços realizada pela Administração, observados os parâmetros estabelecidos na legislação aplicável, considerando as características dos gêneros alimentícios, os quantitativos estimados, as condições de fornecimento, a entrega parcelada e demais condições necessárias à execução do objeto.

25.3. O custo estimado da contratação não possui caráter sigiloso e será divulgado no procedimento licitatório, na forma da legislação aplicável.

25.4. O valor estimado constitui parâmetro para análise da aceitabilidade das propostas, não representando obrigação de contratação integral pela Administração, uma vez que as aquisições serão realizadas conforme a necessidade efetiva da Rede Municipal de Ensino e a disponibilidade orçamentária, observadas as condições estabelecidas na Ata de Registro de Preços e nos instrumentos dela decorrentes.

25.5. Os preços efetivamente registrados serão aqueles resultantes da disputa, da negociação e da adjudicação do certame, observados os limites de aceitabilidade estabelecidos pela Administração.

25.6. Por se tratar de contratação mediante Sistema de Registro de Preços, eventual alteração ou atualização dos preços registrados somente poderá ocorrer nas hipóteses, condições e procedimentos previstos na Lei Federal nº 14.133/2021, na regulamentação municipal aplicável e na respectiva Ata de Registro de Preços.

25.6.1. Os preços registrados poderão ser alterados em decorrência de eventual redução dos preços praticados no mercado ou de fato que eleve o custo dos bens registrados, nas hipóteses legalmente admitidas, mediante requerimento ou procedimento administrativo devidamente instruído e comprovação dos fatos alegados.

25.6.2. Poderá ocorrer alteração dos preços registrados em decorrência de força maior, caso fortuito, fato do príncipe ou fatos imprevisíveis, ou previsíveis de consequências incalculáveis, que inviabilizem a execução da Ata de Registro de Preços nas condições inicialmente pactuadas, observados os requisitos legais aplicáveis.

25.6.3. Em caso de criação, alteração ou extinção de tributos ou encargos legais, ou de superveniência de disposições legais, com comprovada repercussão sobre os preços registrados, poderá ser promovida



a alteração dos preços, mediante demonstração da efetiva repercussão e observância do procedimento legal cabível.

25.6.4. Eventual reajuste dos preços, quando juridicamente cabível, observará a legislação aplicável, a anualidade e o índice estabelecido no instrumento convocatório e na Ata de Registro de Preços.

25.7. A Administração poderá realizar nova pesquisa de preços sempre que necessário para verificar a compatibilidade dos preços registrados com os valores praticados no mercado, especialmente por ocasião de eventual alteração, revisão ou prorrogação da vigência da Ata de Registro de Preços, quando cabível.

ADEQUAÇÃO ORÇAMENTÁRIA

26.1. As despesas decorrentes das futuras e eventuais contratações decorrentes da presente Ata de Registro de Preços correrão à conta das dotações orçamentárias próprias dos órgãos e entidades participantes ou não participantes que efetivamente realizarem as contratações, observada a disponibilidade orçamentária e financeira no momento da contratação.

26.2. Por se tratar de procedimento destinado à formação de Ata de Registro de Preços, a indicação da dotação orçamentária não constitui requisito para a realização do procedimento de registro de preços, sendo exigida no momento da formalização de cada contratação, nos termos da legislação aplicável.

26.3. Para cada contratação decorrente da Ata de Registro de Preços, o órgão ou entidade contratante deverá assegurar a existência de disponibilidade orçamentária e financeira suficiente para suportar a respectiva despesa, mediante a indicação da correspondente dotação orçamentária.

26.4. Previamente à formalização de cada contratação, deverão ser observadas as exigências relativas à adequação orçamentária e financeira da despesa, inclusive quanto à compatibilidade com o Plano Plurianual – PPA, a Lei de Diretrizes Orçamentárias – LDO e a Lei Orçamentária Anual – LOA, quando aplicáveis.

26.5. A formalização da contratação ficará condicionada à emissão do respectivo empenho, ou instrumento equivalente, conforme o caso, observadas as normas de execução orçamentária e financeira aplicáveis.

26.6. As despesas correrão por conta das dotações orçamentárias consignadas no orçamento vigente do órgão ou entidade responsável pela contratação, devendo ser indicada, no respectivo instrumento de contratação, a classificação orçamentária correspondente.

26.7. Nos exercícios financeiros subsequentes, as despesas correrão à conta das dotações orçamentárias próprias consignadas nos respectivos orçamentos, observada a disponibilidade de recursos e a legislação aplicável.

DISPOSIÇÕES FINAIS

27.1. As informações e documentos constantes deste Termo de Referência não possuem caráter sigiloso, ressalvadas as hipóteses de sigilo previstas em lei.

27.2. O setor técnico responsável pela elaboração deste Termo de Referência prestará, quando solicitado, os esclarecimentos e subsídios técnicos necessários à adequada condução do procedimento licitatório, inclusive para análise de pedidos de esclarecimento, impugnações, propostas e amostras, quando for o caso.

27.3. Compete ao Pregoeiro, observado o disposto na Lei nº 14.133, de 2021, e na regulamentação aplicável, conduzir o certame e apreciar os pedidos de esclarecimento, as impugnações e os recursos, podendo solicitar manifestação técnica aos setores responsáveis pela elaboração do Termo de Referência e demais documentos da contratação, sempre que necessária à tomada de decisão.

27.4. Os casos omissos serão solucionados pela Administração, observadas as disposições da Lei nº 14.133, de 2021, da regulamentação municipal aplicável, do edital e dos demais instrumentos que integram a contratação.

27.5. Integram este Termo de Referência, para todos os fins, os documentos que fundamentaram a contratação, especialmente o Estudo Técnico Preliminar, a pesquisa de preços e demais documentos constantes do processo administrativo, naquilo que forem pertinentes e compatíveis com o presente instrumento.

A eventual participação do setor técnico na análise de questões relacionadas ao objeto não substitui nem limita a competência do Pregoeiro, da autoridade competente, do órgão de assessoramento jurídico ou dos demais agentes públicos responsáveis pelas respectivas fases do procedimento.



Minador do Negrão, 13 de agosto de 2026.

Cintia da Silva Lima
Secretária Municipal de Educação

.....
Briza Barbosa Lins Ferreira
Nutricionista CRN6 14623
Responsável técnica

.....
Janileide de Oliveira Nolasco Correia
Setor de Planejamento



ANEXO II

MINUTA DE ATA DE REGISTRO DE PREÇOS

PREGÃO ELETRÔNICO Nº ---/20XX
PROCESSO ADMINISTRATIVO Nº ---/20XX
ATA DE REGISTRO DE PREÇOS Nº ---/20XX

Pelo presente instrumento, que entre si celebram, de um lado, **MUNICÍPIO DE MINADOR DO NEGRÃO**, pessoa Jurídica de Direito Público Interno, inscrito no CNPJ/MF sob o nº 12.237.038/0001-61, com sede na Avenida Belarmino Vieira Barros, 32, Centro, Minador do Negrão, Alagoas, neste ato representado por seu representante legal Sr. **JOSIAS SOARES DA SILVA**, inscrito no RG 349857775 SSP/SP, CPF/MF nº 757.672.874-49, residente e domiciliado na cidade de Minador do Negrão/AL, considerando o julgamento da licitação na modalidade de Pregão, na forma eletrônica, para **REGISTRO DE PREÇOS** nº.---/202X, Processo Administrativo nº ---/202X, **RESOLVE** registrar os preços da empresa indicada e qualificada nesta ATA, de acordo com a classificação por ela alcançada e nas quantidades cotadas, atendendo as condições previstas no **Edital de licitação**, sujeitando-se as partes às normas constantes no Decreto Municipal nº 01 de 02 de janeiro de 2024, na Lei nº 14.133, de 1º de abril de 2021, no Decreto n.º 11.462, de 31 de março de 2023, e em conformidade com as disposições a seguir:

1. DO OBJETO

1.1. O objeto da Ata é o **REGISTRO DE PREÇOS PARA xxxxxxxxxxxxxxxxxxxxxxxxxxxxxxxxxxxx**, especificado no Termo de Referência anexo ao Edital de Pregão Eletrônico nº.---/202X, que é parte integrante da Ata, assim como a proposta vencedora, independentemente de transcrição.

2. DOS PREÇOS, ESPECIFICAÇÕES E QUANTITATIVOS

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

EMPRESA:		XXXXXXXXXXXX				
CNPJ: XXXXXXXXXXXXXXX		TELEFONE: XXXXXXXXXXXXX		E-MAIL: XXXXXXXXXX		
ENDEREÇO:		XXXXXXXXXXXXXXXXXX				
ITEM	DESCRIÇÃO DO ITEM	UNIDADE	QNT	MARCA	VALOR UNITÁRIO (R\$)	VALOR TOTAL (R\$)
1.						
2.						
3.						
4.						

VALOR TOTAL DA ARP: xxxxxxxxxxxxxxxxxxxx

3. DO ÓRGÃO GERENCIADOR E PARTICIPANTES

3.1. Do órgão gerenciador e participante:

9.4. Do órgão gerenciador e participante:

9.4.1. O órgão gerenciador e participante será a Secretaria Municipal de Educação;



4. DA ADESÃO À ATA DE REGISTRO DE PREÇOS

4.1. *Durante a vigência da ata, os órgãos e as entidades da Administração Pública federal, estadual, distrital e municipal que não participaram do procedimento de IRP poderão aderir à ata de registro de preços na condição de não participantes, observados os seguintes requisitos:*

- a) apresentação de justificativa da vantagem da adesão, inclusive em situações de provável desabastecimento ou descontinuidade de serviço público;*
- b) demonstração de que os valores registrados estão compatíveis com os valores praticados pelo mercado na forma do art. 23 da Lei nº 14.133, de 2021; e*
- c) consulta e aceitação prévias do órgão ou da entidade gerenciadora e do fornecedor.*

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

- a) O órgão ou entidade gerenciadora poderá rejeitar adesões caso elas possam acarretar prejuízo à execução de seus próprios contratos ou à sua capacidade de gerenciamento.*

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

4.4. *O prazo de que trata o subitem anterior, relativo à efetivação da contratação, poderá ser prorrogado excepcionalmente, mediante solicitação do órgão ou da entidade não participante aceita pelo órgão ou pela entidade gerenciadora, desde que respeitado o limite temporal de vigência da ata de registro de preços.*

4.5. *O órgão ou a entidade poderá aderir a item da ata de registro de preços da qual seja integrante, na qualidade de não participante, para aqueles itens para os quais não tenha quantitativo registrado, observados os requisitos do item 4.1.*

Dos limites para as adesões

4.6. *As aquisições ou contratações adicionais não poderão exceder, por órgão ou entidade, a cinquenta por cento dos quantitativos dos itens do instrumento convocatório registrados na ata de registro de preços para o gerenciador e para os participantes.*

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

4.8. *Para aquisição emergencial de medicamentos e material de consumo médico-hospitalar por órgãos e entidades da Administração Pública federal, estadual, distrital e municipal, a adesão à ata de registro de preços gerenciada pelo Ministério da Saúde não estará sujeita ao limite previsto no item 4.7.*

4.9. *A adesão à ata de registro de preços por órgãos e entidades da Administração Pública estadual, distrital e municipal poderá ser exigida para fins de transferências voluntárias, não ficando sujeita ao limite de que trata o item 4.7, desde que seja destinada à execução descentralizada de programa ou*



projeto federal e comprovada a compatibilidade dos preços registrados com os valores praticados no mercado na forma do art. 23 da Lei nº 14.133, de 2021.

Vedação a acréscimo de quantitativos

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

5. DA VALIDADE DA ATA, FORMALIZAÇÃO DA ATA DE REGISTRO DE PREÇOS E CADASTRO RESERVA

5.1. A validade da Ata de Registro de Preços será de 1 (um) ano, contado a partir da assinatura, podendo ser prorrogada por igual período, mediante a anuência do fornecedor, desde que comprovado o preço vantajoso.

a) 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.

b) 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.

a) 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. Após a homologação da licitação ou da contratação direta, deverão ser observadas as seguintes condições para formalização da ata de registro de preços:

a) Serão registrados na ata os preços e os quantitativos do adjudicatário, devendo ser observada a possibilidade de o licitante oferecer ou não proposta em quantitativo inferior ao máximo previsto *no edital* e se obrigar nos limites dela;

b) Será incluído na ata, na forma de anexo, o registro dos licitantes ou dos fornecedores que:

5.4.b.1. Aceitarem cotar os bens, as obras ou os serviços com preços iguais aos do adjudicatário, observada a classificação da licitação; e

5.4.b.2. Mantiverem sua proposta original.

c) Será respeitada, nas contratações, a ordem de classificação dos licitantes ou dos fornecedores registrados na ata.

5.5. O registro a que se refere o item 5.4.2 tem por objetivo a formação de cadastro de reserva para o caso de impossibilidade de atendimento pelo signatário da ata.

5.6. Para fins da ordem de classificação, os licitantes ou fornecedores que aceitarem reduzir suas propostas para o preço do adjudicatário antecederão aqueles que mantiverem sua proposta original.



5.7. A habilitação dos licitantes que comporão o cadastro de reserva a que se refere o item 5.4.b.2 somente será efetuada quando houver necessidade de contratação dos licitantes remanescentes, nas seguintes hipóteses:

- a) Quando o licitante vencedor não assinar a ata de registro de preços, no prazo e nas condições estabelecidos *no edital ou no aviso de contratação direta*; e
- b) Quando houver o cancelamento do registro do licitante ou do registro de preços nas hipóteses previstas no item 9.

5.8. 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.

5.9. 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.

- a) 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.

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

5.11. Quando o convocado não assinar a ata de registro de preços no prazo e nas condições estabelecidos no edital ou no aviso de contratação, e observado o disposto no item 5.7, observando o item 5.7 e subitens, fica facultado à Administração convocar os licitantes remanescentes do cadastro de reserva, na ordem de classificação, para fazê-lo em igual prazo e nas condições propostas pelo primeiro classificado.

5.12. Na hipótese de nenhum dos licitantes que trata o item 5.4.2.1, aceitar a contratação nos termos do item anterior, a Administração, observados o valor estimado e sua eventual atualização nos termos *do edital*, poderá:

- a) Convocar para negociação os demais licitantes ou fornecedores remanescentes cujos preços foram registrados sem redução, observada a ordem de classificação, com vistas à obtenção de preço melhor, mesmo que acima do preço do adjudicatário; ou
- b) Adjudicar e firmar o contrato nas condições ofertadas pelos licitantes ou fornecedores remanescentes, atendida a ordem classificatória, quando frustrada a negociação de melhor condição.

5.13. 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:



- a) 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;
- b) 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;
- c) 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.c.1. No caso do reajustamento, deverá ser respeitada a contagem da anualidade e o índice previstos para a contratação;

6.1.c.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.

- a) 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.
- b) 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.
- c) 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.
- d) 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.

- a) 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.
- b) Na 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.



- c) Na hipótese de cancelamento do registro do fornecedor, nos termos do item anterior, o gerenciador convocará os fornecedores do cadastro de reserva, na ordem de classificação, para verificar se aceitam manter seus preços registrados, observado o disposto no item 5.7.
- d) Se não obtiver êxito nas negociações, o órgão ou entidade gerenciadora procederá ao cancelamento da ata de registro de preços, nos termos do item 9.4, e adotará as medidas cabíveis para a obtenção da contratação mais vantajosa.
- e) Na hipótese de comprovação da majoração do preço de mercado que inviabilize o preço registrado, conforme previsto no item 7.2 e no item a), o órgão ou entidade gerenciadora atualizará o preço registrado, de acordo com a realidade dos valores praticados pelo mercado.
- f) 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. REMANEJAMENTO DAS QUANTIDADES REGISTRADAS NA ATA DE REGISTRO DE PREÇOS

- 8.1. As quantidades previstas para os itens com preços registrados nas atas de registro de preços poderão ser remanejadas pelo órgão ou entidade gerenciadora entre os órgãos ou as entidades participantes e não participantes do registro de preços.
- 8.2. O remanejamento somente poderá ser feito:
 - a) De órgão ou entidade participante para órgão ou entidade participante; ou
- 8.3. O órgão ou entidade gerenciadora que tiver estimado as quantidades que pretende contratar será considerado participante para efeito do remanejamento.
- 8.4. Na hipótese de remanejamento de órgão ou entidade participante para órgão ou entidade não participante, serão observados os limites previstos no art. 32 do Decreto nº 11.462, de 2023.
- 8.5. Competirá ao órgão ou à entidade gerenciadora autorizar o remanejamento solicitado, com a redução do quantitativo inicialmente informado pelo órgão ou pela entidade participante, desde que haja prévia anuência do órgão ou da entidade que sofrer redução dos quantitativos informados.
- 8.6. Caso o remanejamento seja feito entre órgãos ou entidades dos Estados, do Distrito Federal ou de Municípios distintos, caberá ao fornecedor beneficiário da ata de registro de preços, observadas as condições nela estabelecidas, optar pela aceitação ou não do fornecimento decorrente do remanejamento dos itens.
- 8.7. Na hipótese da compra centralizada, não havendo indicação pelo órgão ou pela entidade gerenciadora, dos quantitativos dos participantes da compra centralizada, nos termos do item 8.3, a distribuição das quantidades para a execução descentralizada será por meio do remanejamento.

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

- 9.1. O registro do fornecedor será cancelado pelo gerenciador, quando o fornecedor:
 - a) Descumprir as condições da ata de registro de preços, sem motivo justificado;
 - b) Não retirar a nota de empenho, ou instrumento equivalente, no prazo estabelecido pela Administração sem justificativa razoável;



- c) Não aceitar manter seu preço registrado, na hipótese prevista no artigo 27, § 2º, do Decreto nº 11.462, de 2023; ou
- d) Sofrer sanção prevista nos incisos III ou IV do caput do art. 156 da Lei nº 14.133, de 2021.

9.1.d.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.

9.2. 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.

9.3. 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.

9.4. 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:

- a) Por razão de interesse público;
- b) A pedido do fornecedor, decorrente de caso fortuito ou força maior; ou
- c) 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.

10. DAS PENALIDADES

10.1. O descumprimento da Ata de Registro de Preços ensejará aplicação das penalidades estabelecidas *no edital*.

- a) 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.

10.2. 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).

10.3. 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.



11. CONDIÇÕES GERAIS

11.1. 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*.

Para firmeza e validade do pactuado, a presente Ata foi lavrada em 02 (duas) vias de igual teor, que, depois de lida e achada em ordem, vai assinada pelas partes.

Minador do Negrão -Alagoas, --- de ----- de 2026.

MUNICÍPIO DE MINADOR DO NEGRÃO/AL
ÓRGÃO GERENCIADOR
JOSIAS SOARES DA SILVA
PREFEITO

XXXXXXXXXXXXXXXXXXXXXXX

Fornecedor

XXXXXXXXXXXXXXX

Representante legal



ANEXO III

MINUTA TERMO DE CONTRATO Nº ---/2026

TERMO DE CONTRATO Nº ---/2026, QUE ENTRE SI CELEBRAM A
PREFEITURA DE MINADOR DO NEGRÃO/AL E A EMPRESA -----
----- PARA XXX.

CONTRATANTE: MUNICÍPIO DE MINADOR DO NEGRÃO, pessoa Jurídica de Direito Público Interno, inscrito no CNPJ/MF sob o nº 12.237.038/0001-61, com sede na Avenida Belarmino Vieira Barros, 32, Centro, Minador do Negrão, Alagoas, neste ato representado por seu representante legal Sr. **JOSIAS SOARES DA SILVA**, inscrito no RG 349857775 SSP/SP, CPF/MF nº 757.672.874-49, residente e domiciliado na cidade de Minador do Negrão/AL;

CONTRATADA: A empresa (...nome...), inscrita no CNPJ sob o nº (...), estabelecida na (...endereço...) e com o seguinte endereço eletrônico (...@...), representada pelo seu (...cargo do representante legal...), Sr. (...nome...), de acordo com a representação legal que lhe é outorgada por (...procuração/contrato social/estatuto social...), inscrito no CPF sob o nº (...);, 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

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:

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

2. CLÁUSULA SEGUNDA – VIGÊNCIA E PRORROGAÇÃO



2.1. *O prazo de vigência da contratação é de 12 (doze) meses contados de sua assinatura, prorrogável por até 10 anos, na forma dos artigos 106 e 107 da Lei nº 14.133, de 2021.*

a) A prorrogação de que trata este item é condicionada ao ateste, pela autoridade competente, de que as condições e os preços permanecem vantajosos para a Administração, permitida a negociação com o contratado.

2.2. O contratado não tem direito subjetivo à prorrogação contratual.

2.3. A prorrogação de contrato deverá ser promovida mediante celebração de termo aditivo.

2.4. O contrato não poderá ser prorrogado quando o contratado tiver sido penalizado nas sanções de declaração de inidoneidade ou impedimento de licitar e contratar com poder público, observadas as abrangências de aplicação.

3. CLÁUSULA TERCEIRA – MODELOS DE EXECUÇÃO E GESTÃO CONTRATUAIS

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

5.1. *O valor mensal da contratação é de R\$ (.....), perfazendo o valor total 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

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

7.1. O Contrato a ser firmado terá vigência de **12 (doze) meses**, podendo ser prorrogado nos termos do art. 107, da Lei 14.133/21.

7.2. Os preços contratados poderão sofrer reajuste, aplicando-se o índice IPCA, cuja data-base está vinculada à data do orçamento estimado, nos termos do art. 25, §7º da Lei nº 14.133/2021, contado a partir da apresentação da proposta de preços.

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

7.4. No caso de atraso ou não divulgação do índice de reajustamento, o CONTRATANTE pagará à CONTRATADA a importância calculada pela última variação conhecida, liquidando a diferença correspondente tão logo seja divulgado o índice definitivo. Fica a CONTRATADA obrigada a apresentar memória de cálculo referente ao reajustamento de preços do valor remanescente, sempre que este ocorrer.

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



- 7.6. Caso o índice estabelecido para reajuste venha a ser extinto ou de qualquer forma não possa mais ser utilizado, será adotado, em substituição, o que vier a ser determinado pela legislação então em vigor.
- 7.7. O reajuste será realizado por apostilamento.

8. CLÁUSULA OITAVA - OBRIGAÇÕES DO CONTRATANTE

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;
- 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

- 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. Responsabilizar-se pelos vícios e danos decorrentes do objeto, de acordo com o Código de Defesa do Consumidor (Lei nº 8.078, de 1990);



- 9.3. 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;
- 9.4. 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;
- 9.5. 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;
- 9.6. 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;
- 9.7. 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;
- 9.8. 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;
- 9.9. 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.
- 9.10. 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.
- 9.11. Manter durante toda a vigência do contrato, em compatibilidade com as obrigações assumidas, todas as condições exigidas para habilitação na licitação;
- 9.12. 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);
- 9.13. 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);
- 9.14. Guardar sigilo sobre todas as informações obtidas em decorrência do cumprimento do contrato;



9.15. 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.

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

9.17. Não permitir a utilização de qualquer trabalho do menor de dezesseis anos, exceto na condição de aprendiz para os maiores de quatorze anos, nem permitir a utilização do trabalho do menor de dezoito anos em trabalho noturno, perigoso ou insalubre.

10. CLÁUSULA DÉCIMA– GARANTIA DE EXECUÇÃO

10.1. Não haverá exigência de garantia contratual da execução.

11. CLÁUSULA DÉCIMA PRIMEIRA – INFRAÇÕES E SANÇÕES ADMINISTRATIVAS

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

- 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.

11.2. 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 0,5% (cinco décimos por cento) por dia de atraso injustificado sobre o valor da parcela inadimplida, até o limite de 15 (quinze) dias;
 2. Moratória de 0,5% (cinco décimos por cento) por dia de atraso injustificado sobre o valor total do contrato, até o máximo de 2% (dois por cento), pela inobservância do prazo fixado



para apresentação, suplementação ou reposição da garantia.

3. O atraso superior a 15 (quinze) 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 nº 14.133, de 2021.
4. Compensatória, para as infrações descritas nas alíneas “e” a “h” do subitem 12.1, de 5% (cinco por cento) a 15% (quinze por cento) do valor do Contrato.
5. Compensatória, para a inexecução total do contrato prevista na alínea “c” do subitem 12.1, de 5% (cinco por cento) a 10% (dez por cento) do valor do Contrato.
6. Para infração descrita na alínea “b” do subitem 12.1, a multa será de 1% (um por cento) a 5% (cinco por cento) do valor do Contrato.
7. Para infrações descritas na alínea “d” do subitem 12.1, a multa será de 0,5% (cinco décimos por cento) a 5% (cinco por cento) do valor do Contrato.
8. Para a infração descrita na alínea “a” do subitem 12.1, a multa será de 0,5% (cinco décimos por cento) a 5% (cinco por cento) do valor do Contrato, ressalvadas as seguintes infrações:
9. Previamente ao encaminhamento à cobrança judicial, a multa poderá ser recolhida administrativamente no prazo máximo de 15 (quinze) dias, a contar da data do recebimento da comunicação enviada pela autoridade competente.

11.3. 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.

11.4. 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.

11.5. 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).

11.6. 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).

11.7. 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).

11.8. 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.

11.9. 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.

12. CLÁUSULA DÉCIMA SEGUNDA– DA EXTINÇÃO CONTRATUAL

12.1. O contrato será extinto quando vencido o prazo nele estipulado, independentemente de terem sido cumpridas ou não as obrigações de ambas as partes contraentes.

- a) O contrato poderá ser extinto antes do prazo nele fixado, sem ônus para o Contratante, quando este não dispuser de créditos orçamentários para sua continuidade ou quando entender que o contrato não mais lhe oferece vantagem.
- b) A extinção nesta hipótese ocorrerá na próxima data de aniversário do contrato, desde que haja a notificação do contratado pelo contratante nesse sentido com pelo menos 2 (dois) meses de antecedência desse dia.
- c) Caso a notificação da não-continuidade do contrato de que trata este subitem ocorra com menos de 2 (dois) meses da data de aniversário, a extinção contratual ocorrerá após 2 (dois) meses da data da comunicação.

12.2. 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.

- a) Nesta hipótese, aplicam-se também os artigos 138 e 139 da mesma Lei.
- b) 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.

12.2.b.1. Se a operação implicar mudança da pessoa jurídica contratada, deverá ser formalizado termo aditivo para alteração subjetiva.

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

- a) Balanço dos eventos contratuais já cumpridos ou parcialmente cumpridos;
- b) Relação dos pagamentos já efetuados e ainda devidos;
- c) Indenizações e multas.

12.4. 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).



12.5. 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).

13. CLÁUSULA DÉCIMA TERCEIRA – DOTAÇÃO ORÇAMENTÁRIA

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

Funcional Programática: 12.361.0007.4001

Projeto/Atividade: MANUT. DAS ATIVIDADES DA SEC. MUNICIPAL DE EDUCAÇÃO.

Funcional Programática: 12.361.0007.4009

Projeto/Atividade: MANUTENÇÃO DO PROGRAMA SALARIO EDUCACAO - QSE.

Funcional Programática: 12.361.0007.4013

Projeto/Atividade: MANUT. DO PROG. NACIONAL DE ALIMENTAÇÃO ESCOLAR PNAE FUNDAMENTAL

Funcional Programática: 12.361.0007.4014

Projeto/Atividade: MANUT. DO PROG. NACIONAL DE ALIMENTAÇÃO ESCOLAR PNAE AEE

Funcional Programática: 12.365.0007.4015

Projeto/Atividade: MANUT. DO PROG. NACIONAL DE ALIMENTAÇÃO ESCOLAR PNAE PRE ESCOLA.

Funcional Programática: 12.365.0007.4016

Projeto/Atividade: MANUT. DO PROG. NACIONAL DE ALIMENTAÇÃO ESCOLAR PNAE CRECHE

Funcional Programática: 12.366.0007.4017

Projeto/Atividade: MANUT. DO PROG. NACIONAL DE ALIMENTAÇÃO ESCOLAR -PNAE EJA

Natureza da Despesa: 339030 - MATERIAL DE CONSUMO.

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

14. CLÁUSULA DÉCIMA QUARTA – DOS CASOS OMISSOS

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

15. CLÁUSULA DÉCIMA QUINTA – ALTERAÇÕES

15.1. Eventuais alterações contratuais reger-se-ão pela disciplina dos arts. 124 e seguintes da Lei nº 14.133, de 2021.



15.2. 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.

15.3. 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 nº 14.133, de 2021).

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

16. CLÁUSULA DÉCIMA SEXTA – PUBLICAÇÃO

16.1. 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. 12.527, de 2011, c/c art. 7º, §3º, inciso V, do Decreto n. 7.724, de 2012.

17. CLÁUSULA DÉCIMA SÉTIMA– FORO

17.1. Fica eleito o Foro da Comarca do Município de Cacimbinhas/AL 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 nº 14.133/21.

MUNICÍPIO DE MINADOR DO NEGRÃO

Contratante

JOSIAS SOARES DA SILVA

Prefeito

EMPRESA [Razão Social da Empresa]

Contratada

Representante legal: [nome completo]

Cargo

Instrumento de outorga de poderes [procuração/contrato social/estatuto social]



ANEXO IV

DECLARAÇÕES EM GERAL

A empresa inscrita no CNPJ nº
estabelecida na por intermédio do seu representante legal abaixo
assinado, **DECLARA** sob as sanções administrativas cabíveis e sob as penas da lei:

- a) que cumpre os requisitos estabelecidos no artigo 3º da Lei Complementar nº 123, de 2006, estando apta a usufruir do tratamento favorecido estabelecido em seus arts. 42 a 49, onde na presente data, enquadra-se como: (...**MICROEMPRESA**, conforme inciso I do artigo 3º da Lei Complementar nº 123, de 14/12/2006 ou **EMPRESA DE PEQUENO PORTE**, conforme inciso II do artigo 3º da Lei Complementar nº 123, de 14/12/2006 ou **COOPERATIVA**, conforme art. 34, da Lei 11.488, de 15 de junho de 2007...);
- b) que está ciente e concorda com as condições contidas no Edital e seus anexos;
- c) que cumpre os requisitos para a habilitação definidos no Edital e que a proposta apresentada está em conformidade com as exigências editalícias;
- d) que inexistem fatos impeditivos para sua habilitação no certame, ciente da obrigatoriedade de declarar ocorrências posteriores;
- e) que não emprega menor de 18 anos em trabalho noturno, perigoso ou insalubre e não emprega menor de 16 anos, salvo menor, a partir de 14 anos, na condição de aprendiz, nos termos do artigo 7º, XXXIII, da Constituição;
- f) 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;
- g) que os serviços são prestados por empresas que comprovem cumprimento de reserva de cargos prevista em lei para pessoa com deficiência ou para reabilitado da Previdência Social e que atendam às regras de acessibilidade previstas na legislação, conforme disposto no art. 93 da Lei nº 8.213, de 24 de julho de 1991.

Cidade, ____ de _____ de 202X.

(representante legal do licitante, no âmbito da licitação,
com identificação completa)