

EDITAL PREGÃO ELETRÔNICO

13/2025

CONTRATANTE

PREFEITURA MUNICIPAL DE OURO BRANCO/AL

OBJETO

REGISTRO DE PREÇOS PARA FUTURA AQUISIÇÃO DE GÊNEROS ALIMENTÍCIOS EM COMPOSIÇÃO A ALIMENTAÇÃO ESCOLAR SER FORNECIDA NAS INSTITUIÇÕES DE ENSINO DA REDE PÚBLICA DESDE MUNICÍPIO PARA O ANO LETIVO DE 2025.

VALOR ESTIMADO DA CONTRATAÇÃO

R\$ 4.855.741,00 (QUATRO MILHÕES OITOCENTOS E CINQUENTA E CINCO MIL SETECENTOS E QUARENTA E UM REAIS).

DATA DA SESSÃO PÚBLICA

DIA 28/05/2025 ÀS 09H30MIN (HORÁRIO DE BRASÍLIA)

CRITÉRIO DE JULGAMENTO:

MENOR PREÇO

MODO DE DISPUTA:

ABERTO

MARGEM DE PREFERÊNCIA PARA ALGUM ITEM

SIM

EDITAL
PREGÃO ELETRÔNICO Nº 13/2025
PROCESSO ADMINISTRATIVO Nº 2025 120251903011

Torna-se público, para conhecimento dos interessados, que o município de **OURO BRANCO/AL**, com sede na Rua Coronel Lucena, 744, Luiz Gonzaga de Carvalho, Ouro Branco, Alagoas, CEP: 57.525-000, pessoa Jurídica de Direito Público Interno, inscrito no CNPJ/MF sob o nº12.258.141/0001-98, sediado à Rua Coronel Lucena, 744, Luiz Gonzaga de Carvalho, Ouro Branco, Alagoas, CEP: 57.525-000, por meio da Agente de Contratação designada pela Portaria nº0601-001/2025 de 06 de janeiro de 2025, realizará licitação, na modalidade **PREGÃO**, na forma **ELETRÔNICA**, com critério de julgamento **MENOR PREÇO**, nos termos do Decreto Municipal nº 076 de 29 de março de 2023, 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 AQUISIÇÃO DE GÊNEROS ALIMENTÍCIOS EM COMPOSIÇÃO A ALIMENTAÇÃO ESCOLAR SER FORNECIDA NAS INSTITUIÇÕES DE ENSINO DA REDE PÚBLICA DESDE MUNICÍPIO PARA O ANO LETIVO DE 2025.**

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 Ouro Branco 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. Será concedido tratamento favorecido para as microempresas e empresas de pequeno porte, para as sociedades cooperativas mencionadas no artigo 16 da Lei nº 14.133, de 2021, para o agricultor familiar, o produtor rural pessoa física e para o microempreendedor individual - MEI, nos limites previstos da Lei Complementar nº 123, de 2006 e do Decreto n.º 8.538, de 2015.

2.7. Os itens abaixo de R\$80.000,00 (oitenta mil reais) serão destinados exclusivamente para empresas que estejam nas condições de ME, MEI e EPP, conforme determina o inciso I do art. 48 da LC 123/06 e sociedades cooperativas enquadradas no art. 34 da Lei nº 11.488, de 2007.

2.8. Não poderão participar desta licitação os interessados:

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

2.8.2. 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;

2.8.3. 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;

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

2.8.5. 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;

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

2.8.7. 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;

2.8.8. agente público do órgão ou entidade licitante;

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

2.8.10. 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.

2.9. O impedimento de que trata o item 2.8.4 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.

2.10. A critério da Administração e exclusivamente a seu serviço, o autor dos projetos e a empresa a que se referem os itens 2.8.2 e 2.8.3 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.

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

2.12. O disposto nos itens 2.8.2 e 2.8.3 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.

2.13. 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.

2.14. A vedação de que trata o item 2.8.8 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 sistema 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, ainda, em campo próprio do sistema eletrônico, que cumpre os requisitos estabelecidos no artigo 3º da Lei Complementar nº 123, de 2006, estando apto a usufruir do tratamento favorecido estabelecido em seus arts. 42 a 49, observado o disposto nos §§ 1º ao 3º do art. 4º, da Lei nº 14.133, de 2021.
- 3.6.1. no item exclusivo para participação de microempresas e empresas de pequeno porte, a assinalação do campo “não” impedirá o prosseguimento no certame, para aquele item;
- 3.6.2. nos itens em que a participação não for exclusiva para microempresas e empresas de pequeno porte, a assinalação do campo “não” apenas produzirá o efeito de o licitante não ter direito ao tratamento favorecido previsto na Lei Complementar nº 123, de 2006, mesmo que microempresa, empresa de pequeno porte ou sociedade cooperativa.
- 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 DO ITEM.

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 **0,01%**, 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.

6.9 Será adotado para o envio de lances no pregão eletrônico o modo de disputa “**ABERTO**”, em que os licitantes apresentarão lances públicos e sucessivos, com prorrogações.

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

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

6.12 Não havendo novos lances na forma estabelecida nos itens anteriores, a sessão pública encerrar-se-á automaticamente.

6.13 Definida a melhor proposta, se a diferença em relação à proposta classificada em segundo lugar for de pelo menos 5% (cinco por cento), o Agente de contratação/Comissão, auxiliado pela

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

- 6.14 Em caso de falha no sistema, os lances em desacordo com os subitens anteriores deverão ser desconsiderados pelo Agente de Contratação.
- 6.15 Não serão aceitos dois ou mais lances de mesmo valor, prevalecendo aquele que for recebido e registrado em primeiro lugar.
- 6.16 Durante o transcurso da sessão pública, os licitantes serão informados, em tempo real, do valor do menor lance registrado, vedada a identificação do licitante.
- 6.17 No caso de desconexão com o Pregoeiro, no decorrer da etapa competitiva do Pregão, o sistema eletrônico poderá permanecer acessível aos licitantes para a recepção dos lances.
- 6.18 Quando a desconexão do sistema eletrônico para o pregoeiro persistir por tempo superior a dez minutos, a sessão pública será suspensa e reiniciada somente depois de decorridas vinte e quatro horas da comunicação do fato pelo Pregoeiro aos participantes, mediante aviso prévio no sistema.
- 6.19 O critério de julgamento adotado será o menor preço, conforme definido no Edital e seus anexos.
- 6.20 Caso o licitante não apresente lances, concorrerá com o valor de sua proposta.
- 6.21 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.
- 6.22 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.
- 6.23 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.
- 6.24 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.
- 6.25 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.
- 6.26 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.
- 6.27 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:
- 6.27.1 no país;
- 6.27.2 por empresas brasileiras;
- 6.27.3 por empresas que invistam em pesquisa e no desenvolvimento de tecnologia no País;
- 6.27.4 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.
- 6.28 Persistindo o empate, a proposta vencedora será sorteada pelo sistema eletrônico dentre as propostas empatadas.

6.29 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.

6.29.1A negociação será realizada por meio do sistema, podendo ser acompanhada pelos demais licitantes.

6.29.2 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.

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

7 DA FASE DE JULGAMENTO

7.1 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>).

7.2 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.

7.3 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).

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

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

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

7.4. 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.

7.5 Verificadas as condições de participação e de utilização do tratamento favorecido, o pregoeiro examinará a proposta classificada em primeiro lugar quanto à adequação ao objeto e à compatibilidade do preço em relação ao máximo estipulado para contratação neste Edital e em seus anexos, observado o disposto no artigo 29 a 35 da IN SEGES nº 73, de 30 de setembro de 2022.

7.6 Será desclassificada a proposta vencedora que:

- 7.6.1. conter vícios insanáveis;
- 7.6.2. não obedecer às especificações técnicas contidas no Termo de Referência;

- 7.6.3 apresentar preços inexequíveis ou permanecerem acima do preço máximo definido para a contratação;
- 7.6.4 não tiverem sua exequibilidade demonstrada, quando exigido pela Administração;
- 7.6.5 apresentar desconformidade com quaisquer outras exigências deste Edital ou seus anexos, desde que insanável.
- 7.6.6 No caso de bens e serviços em geral, é indício de inexequibilidade das propostas valores inferiores a 50% (cinquenta por cento) do valor orçado pela Administração.
- 7.6.7 A inexequibilidade, na hipótese de que trata o **caput**, só será considerada após diligência do pregoeiro, que comprove:
 - 7.6.7.1 que o custo do licitante ultrapassa o valor da proposta; e
 - 7.6.7.2 inexistirem custos de oportunidade capazes de justificar o vulto da oferta.
- 7.7 Se houver indícios de inexequibilidade da proposta de preço, ou em caso da necessidade de esclarecimentos complementares, poderão ser efetuadas diligências, para que a empresa comprove a exequibilidade da proposta.
- 7.8 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.
- 7.9 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;
- 7.9.3 O ajuste de que trata este dispositivo se limita a sanar erros ou falhas que não alterem a substância das propostas;
- 7.9.4 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.
- 7.10 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.

8 DA HABILITAÇÃO

- 8.6 Os documentos previstos no Termo de Referência, necessários e suficientes para demonstrar a capacidade do licitante de realizar o objeto da licitação, serão exigidos para fins de habilitação, nos termos dos arts. 62 a 70 da Lei nº 14.133, de 2021.
- 8.7 Quando permitida a participação de empresas estrangeiras que não funcionem no País, as exigências de habilitação serão atendidas mediante documentos equivalentes, inicialmente apresentados em tradução livre.
- 8.8 Na hipótese de o licitante vencedor ser empresa estrangeira que não funcione no País, para fins de assinatura do contrato ou da ata de registro de preços, os documentos exigidos para a habilitação serão traduzidos por tradutor juramentado no País e apostilados nos termos do disposto no Decreto nº 8.660, de 29 de janeiro de 2016, ou de outro que venha a substituí-lo, ou consularizados pelos respectivos consulados ou embaixadas.

- 8.9 Quando permitida a participação de consórcio de empresas, a habilitação técnica, quando exigida, será feita por meio do somatório dos quantitativos de cada consorciado e, para efeito de habilitação econômico-financeira, quando exigida, será observado o somatório dos valores de cada consorciado.
- 8.9.3 Se o consórcio não for formado integralmente por microempresas ou empresas de pequeno porte e o termo de referência exigir requisitos de habilitação econômico-financeira, haverá um acréscimo de 10% (DEZ POR CENTO) para o consórcio em relação ao valor exigido para os licitantes individuais.
- 8.10 Os documentos exigidos para fins de habilitação poderão ser apresentados em original e/ou cópia.
- 8.11 Os documentos exigidos para fins de habilitação poderão ser substituídos por registro cadastral emitido por órgão ou entidade pública, desde que o registro tenha sido feito em obediência ao disposto na Lei nº 14.
- 8.12 A verificação pelo pregoeiro, em sítios eletrônicos oficiais de órgãos e entidades emissores de certidões constitui meio legal de prova, para fins de habilitação.
- 8.13 A exigência dos documentos de habilitação será feita em relação ao licitante vencedor.
- 8.13.3 Os documentos relativos à regularidade fiscal que constem do Termo de Referência somente serão exigidos, em qualquer caso, em momento posterior ao julgamento das propostas, e apenas do licitante mais bem classificado.
- 8.13.4 Respeitada a exceção do subitem anterior, relativa à regularidade fiscal, quando a fase de habilitação anteceder as fases de apresentação de propostas e lances e de julgamento, a verificação ou exigência do presente subitem ocorrerá em relação a todos os licitantes.
- 8.14 Após a entrega dos documentos para habilitação, não será permitida a substituição ou a apresentação de novos documentos, salvo em sede de diligência, para (Lei 14.133/21, art. 64, e IN 73/2022, art. 39, §4º):
- 8.14.3 .complementação de informações acerca dos documentos já apresentados pelos licitantes e desde que necessária para apurar fatos existentes à época da abertura do certame; e
- 8.14.4 atualização de documentos cuja validade tenha expirado após a data de recebimento das propostas;
- 8.15 Na análise dos documentos de habilitação, a comissão de contratação poderá sanar erros ou falhas, que não alterem a substância dos documentos e sua validade jurídica, mediante decisão fundamentada, registrada em ata e acessível a todos, atribuindo-lhes eficácia para fins de habilitação e classificação.
- 8.16 Na hipótese de o licitante não atender às exigências para habilitação, o pregoeiro examinará a proposta subsequente e assim sucessivamente, na ordem de classificação, até a apuração de uma proposta que atenda ao presente edital, observado o prazo disposto no subitem 9.12.
- 8.17 Somente serão disponibilizados para acesso público os documentos de habilitação do licitante cuja proposta atenda ao edital de licitação, após concluídos os procedimentos de que trata o subitem anterior.
- 8.18 A comprovação de regularidade fiscal e trabalhista das microempresas e das empresas de pequeno porte somente será exigida para efeito de contratação, e não como condição para participação na licitação (art. 4º do Decreto nº 8.538/2015).

9 DA ATA DE REGISTRO DE PREÇOS

- 9.1. 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.
- 9.2. 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:
 - 9.2.1. a solicitação seja devidamente justificada e apresentada dentro do prazo; e
 - 9.2.2. a justificativa apresentada seja aceita pela Administração.
- 9.3. A ata de registro de preços será assinada por meio de assinatura digital e disponibilizada no sistema de registro de preços.
- 9.4. 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.
- 9.5. O preço registrado, com a indicação dos fornecedores, será divulgado no PNCP e disponibilizado durante a vigência da ata de registro de preços.
- 9.6. 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.
- 9.7. 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.

10 DA FORMAÇÃO DO CADASTRO DE RESERVA

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

- 10.1.1. 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
 - 10.1.2. dos licitantes que mantiverem sua proposta original
- 10.2. Será respeitada, nas contratações, a ordem de classificação dos licitantes ou fornecedores registrados na ata.
- 10.3. A apresentação de novas propostas na forma deste item não prejudicará o resultado do certame em relação ao licitante mais bem classificado.
 - 10.4. 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.
 - 10.5. A habilitação dos licitantes que comporão o cadastro de reserva será efetuada quando houver necessidade de contratação dos licitantes remanescentes, nas seguintes hipóteses:
 - 10.5.1. quando o licitante vencedor não assinar a ata de registro de preços no prazo e nas condições estabelecidos no edital; ou
 - 10.5.2. 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.
 - 10.6. 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:

- 10.6.1. 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
- 10.6.2. adjudicar e firmar o contrato nas condições ofertadas pelos licitantes remanescentes, observada a ordem de classificação, quando frustrada a negociação de melhor condição.

11 DOS RECURSOS

- 11.2 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.
- 11.3 O prazo recursal é de 3 (três) dias úteis, contados da data de intimação ou de lavratura da ata.
- 11.4 Quando o recurso apresentado impugnar o julgamento das propostas ou o ato de habilitação ou inabilitação do licitante:
 - 11.4.1 a intenção de recorrer deverá ser manifestada imediatamente, sob pena de preclusão;
 - 11.4.2 o prazo para a manifestação da intenção de recorrer não será inferior a 10 (dez) minutos.
 - 11.4.3 o prazo para apresentação das razões recursais será iniciado na data de intimação ou de lavratura da ata de habilitação ou inabilitação;
 - 11.4.4 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.
- 11.5 Os recursos deverão ser encaminhados em campo próprio do sistema.
- 11.6 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.
- 11.7 Os recursos interpostos fora do prazo não serão conhecidos.
- 11.8 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.
- 11.9 O recurso e o pedido de reconsideração terão efeito suspensivo do ato ou da decisão recorrida até que sobrevenha decisão final da autoridade competente.
- 11.10 O acolhimento do recurso invalida tão somente os atos insuscetíveis de aproveitamento.

12 INFRAÇÕES ADMINISTRATIVAS E SANÇÕES

- 12.2 Comete infração administrativa, nos termos da lei, o licitante que, com dolo ou culpa:
 - 12.2.1 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;
 - 12.2.2 Salvo em decorrência de fato superveniente devidamente justificado, não manter a proposta em especial quando:
 - 12.2.2.1 não enviar a proposta adequada ao último lance ofertado ou após a negociação;
 - 12.2.2.2 recusar-se a enviar o detalhamento da proposta quando exigível;

- 12.2.2.3 pedir para ser desclassificado quando encerrada a etapa competitiva; ou
- 12.2.2.4 deixar de apresentar amostra;
- 12.2.2.5 apresentar proposta ou amostra em desacordo com as especificações do edital;
- 12.2.3 não celebrar o contrato ou não entregar a documentação exigida para a contratação, quando convocado dentro do prazo de validade de sua proposta;
- 12.2.3.1 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;
- 12.2.4 apresentar declaração ou documentação falsa exigida para o certame ou prestar declaração falsa durante a licitação fraudar a licitação
- 12.2.5 comportar-se de modo inidôneo ou cometer fraude de qualquer natureza, em especial quando:
 - 12.2.5.1 agir em conluio ou em desconformidade com a lei;
 - 12.2.5.2 induzir deliberadamente a erro no julgamento;
 - 12.2.5.3 apresentar amostra falsificada ou deteriorada;
- 12.2.6 praticar atos ilícitos com vistas a frustrar os objetivos da licitação
- 12.2.7 praticar ato lesivo previsto no art. 5º da Lei n.º 12.846, de 2013.
- 12.3 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:
 - 12.3.1 advertência;
 - 12.3.2 multa;
 - 12.3.3 impedimento de licitar e contratar e
 - 12.3.4 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.
- 12.4 Na aplicação das sanções serão considerados:
 - 12.4.1 a natureza e a gravidade da infração cometida.
 - 12.4.2 as peculiaridades do caso concreto
 - 12.4.3 as circunstâncias agravantes ou atenuantes
 - 12.4.4 os danos que dela provierem para a Administração Pública
 - 12.4.5 a implantação ou o aperfeiçoamento de programa de integridade, conforme normas e orientações dos órgãos de controle.
- 12.5 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.
 - 12.5.1 Para as infrações previstas nos itens 12.2.1, 12.2.2 e 12.2.3, a multa será de 0,5% a 15% do valor do contrato licitado.
 - 12.5.2 Para as infrações previstas nos itens 12.2.4, 12.2.4, 12.2.5, 12.2.6 e 12.2.7, a multa será de 15% a 30% do valor do contrato licitado.

- 12.6 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.
- 12.7 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.
- 12.8 A sanção de impedimento de licitar e contratar será aplicada ao responsável em decorrência das infrações administrativas relacionadas nos itens 12.2.1, 12.2.2 e 12.2.3, 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.
- 12.9 Poderá ser aplicada ao responsável a sanção de declaração de inidoneidade para licitar ou contratar, em decorrência da prática das infrações dispostas nos itens 12.2.4, 12.2.4, 12.2.5, 12.2.6 e 12.2.7, bem como pelas infrações administrativas previstas nos itens 12.2.1, 12.2.2 e 12.2.3 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.
- 12.10 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 12.2.3, 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.
- 12.11 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.
- 12.12 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.
- 12.13 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.
- 12.14 O recurso e o pedido de reconsideração terão efeito suspensivo do ato ou da decisão recorrida até que sobrevenha decisão final da autoridade competente.
- 12.15 A aplicação das sanções previstas neste edital não exclui, em hipótese alguma, a obrigação de reparação integral dos danos causados.

13 DA IMPUGNAÇÃO AO EDITAL E DO PEDIDO DE ESCLARECIMENTO

- 13.2 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.
- 13.3 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.

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

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

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

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

14 DAS DISPOSIÇÕES GERAIS

14.2 Será divulgada ata da sessão pública no sistema eletrônico.

14.3 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.

14.4 Todas as referências de tempo no Edital, no aviso e durante a sessão pública observarão o horário de Brasília - DF.

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

14.6 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.

14.7 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.

14.8 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.

14.9 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.

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

14.11 O Edital e seus anexos estão disponíveis, na íntegra, no Portal Nacional de Contratações Públicas (PNCP) e endereço eletrônico <https://portal.ourobranco.al.gov.br/licitacoes>.

14.12 Integram este Edital, para todos os fins e efeitos, os seguintes anexos:

14.13 ANEXO I - TERMO DE REFERÊNCIA

14.14 ANEXO II – MINUTA DE ATA DE REGISTRO DE PREÇOS

14.15 ANEXO III - MINUTA DE TERMO DE CONTRATO

14.16 ANEXO IV- DECLARAÇÕES EM GERAL;

Ouro Branco/AL, 14 de maio de 2025.

ANA PATRÍCIA REIS DA SILVA
SETOR DE LICITAÇÃO E CONTRATOS

ANEXO I

TERMO DE REFERÊNCIA

(Processo Administrativo nº 2025 120251903011)

1. DO OBJETO

1.1. Registro de Preços para futura Aquisição de Gêneros alimentícios em composição a ALIMENTAÇÃO ESCOLAR ser fornecida nas instituições de ensino da rede pública desde município para o ano letivo de 2025, conforme quantidades e exigências estabelecidas neste instrumento e no Anexo I – Das especificações.

1.2. A descrição complementar dos itens constantes da Relação de Itens encontra-se no anexo I do Termo de Referência.

1.3. Do órgão gerenciador:

1.3.1. O órgão gerenciador será a **Secretaria Municipal de Educação**

2. JUSTIFICATIVA E OBJETIVO DA CONTRATAÇÃO

2.1. A legislação vigente que regula as aquisições no setor público alberga instrumentos que podem ser utilizados e possibilitam maior eficiência nas aquisições e melhoria na gestão, tais quais a adoção de Sistema de registro de Preços – SRP.

2.2. Dentre as vantagens do Sistema de Registro de Preços, definido na Lei de nº 14.133/2021, tem-se:

- A vigência da Ata de Registro de Preços é de 12 (doze) meses prorrogáveis por igual período;
- É dispensável a dotação orçamentária para iniciar a licitação;
- Possibilidade de atendimento aos variados tipos de demandas;
- Redução do volume de estoque;
- Redução do número de licitações;
- Redução dos custos de processamento de licitação;
- Previsão de aquisição frequentes do produto a ser licitado, diante de suas características e natureza;
- Impossibilidade de definir previamente a quantidade exata do objeto a ser adquirido.

2.3. Nesse sentido, visando atender a demanda interna da Secretaria Municipal de Educação, o quantitativo estimado foi obtido com base no consumo dos anos anteriores com projeção da demanda atual.

2.4. Considerando as demandas operacionais e administrativas da gestão pública, é imperativo assegurar a disponibilidade contínua desses alimentos para garantir a eficiência e a qualidade dos serviços prestados na Educação do Município.

2.5. A presente aquisição fundamenta-se na Lei Federal nº 11.947/2009, que dispõe sobre a alimentação escolar e o atendimento aos alunos da educação básica no âmbito do PNAE. Além disso, a RESOLUÇÃO FNDE Nº 06/2020 e RESOLUÇÃO CD/FNDE Nº 3, DE 4 DE FEVEREIRO DE 2025, estabelecem diretrizes para a execução do programa, incluindo a obrigatoriedade da oferta de alimentação escolar adequada e balanceada aos estudantes, respeitando-se os hábitos alimentares regionais e as normas nutricionais recomendadas pelo Fundo Nacional de Desenvolvimento da Educação (FNDE).

2.6. A alimentação escolar é um direito dos estudantes da rede pública e um fator essencial para garantir seu desenvolvimento físico e cognitivo. A oferta de refeições balanceadas contribui diretamente para a melhoria do rendimento escolar, reduzindo índices de evasão e repetência, além de promover hábitos alimentares saudáveis.

2.7. A aquisição dos gêneros alimentícios visa:

2.7.1. Assegurar a regularidade e qualidade da alimentação escolar oferecida nas unidades de ensino;

2.7.2. Atender às necessidades nutricionais dos alunos durante o período letivo, conforme preconizado pelo FNDE;

2.7.3. Diversificar o cardápio, proporcionando refeições equilibradas e ricas em nutrientes essenciais ao crescimento e aprendizagem dos estudantes;

2.8. Os gêneros alimentícios a serem adquiridos incluem:

2.8.1. Perecíveis: carnes, laticínios, ovos, entre outros, essenciais para a complementação proteica da dieta dos alunos;

2.8.2. Não Perecíveis: arroz, feijão, macarrão, óleo, açúcar, leite em pó e demais itens básicos para a composição de refeições nutritivas e equilibradas;

2.8.3. Hortifrutigranjeiros: frutas, verduras e legumes frescos, fundamentais para o fornecimento de vitaminas, minerais e fibras indispensáveis à saúde dos estudantes.

2.9. A alimentação escolar tem impacto direto na permanência e no desempenho dos alunos, reduzindo problemas como desnutrição e insegurança alimentar. Além disso, a aquisição desses produtos movimenta a economia local, fortalecendo pequenos produtores e promovendo o desenvolvimento sustentável.

2.10. Diante do exposto, a aquisição de gêneros alimentícios perecíveis, não perecíveis e hortifrutigranjeiros se faz necessária para garantir o pleno funcionamento da alimentação escolar na rede municipal de ensino de Ouro Branco/AL. A medida visa

cumprir as diretrizes do PNAE, assegurando refeições de qualidade, nutricionalmente adequadas e que atendam às necessidades dos estudantes, contribuindo para seu bem-estar e sucesso acadêmico.

2.11. Os Itens com suas respectivas especificações são exclusivamente da alimentação escolar, não responsabilizando o seu uso para outros programas, pois estar dentro da Resolução do PNAE, bem como não será autorizado o mesmo por outrem.

3. MODALIDADE DA LICITAÇÃO, CRITÉRIO DE JULGAMENTO E MODO DE DISPUTA

3.1. A aquisição dar-se-á pela modalidade licitatória denominada pregão, em sua forma eletrônica, tendo como critério de julgamento e classificação das propostas, **o menor preço por item**, tendo como referência o valor estimado, observadas as especificações técnicas definidas no Anexo I deste Termo de Referência.

3.2. O julgamento da licitação será realizado pelo critério do MENOR PREÇO POR ITEM, observadas as regras de aceitação das propostas constante no edital.

3.3. O pregão eletrônico ocorrerá sob o modo de disputa Aberto.

4. CLASSIFICAÇÃO DOS BENS COMUNS

4.1. As aquisições, objeto desse Termo, são de natureza comum nos termos do art. 20, da Lei de nº 14.133/2021.

5. ENTREGA E CRITÉRIOS DE ACEITAÇÃO DO OBJETO.

5.1. O prazo de entrega dos gêneros alimentícios é de 5 (cinco) dias corridos, corridos após a retirada/recebimento da nota de empenho/ordem de fornecimento, em remessa única/parcelada, nos endereços do **Anexo II - Dos endereços**, deste Termo de Referência ou em local de armazenamento, conforme solicitação da Contratante ou conforme especificado em cada novo pedido ou dependendo da urgência, este prazo pode ser alterado, mediante acordo formal entre Contratante e a empresa Contratada sem ônus algum para a Contratante.

5.2. No caso de gêneros alimentícios não perecíveis, o prazo de validade na data da entrega não poderá ser inferior a 60% (sessenta por cento) do estimado para vigência do prazo total recomendado pelo fabricante.

5.3. O prazo de 5 (cinco) dias corridos para entrega dos gêneros alimentícios, contados da retirada/recebimento da nota de empenho/ordem de fornecimento, não viola o princípio da isonomia, pois não estabelece discriminação desvinculada do objeto da contratação, não prevê exigência desnecessária e não impõe requisitos desproporcionados e, também, não adota discriminação ofensiva dos valores constitucionais ou legais.

5.4. Portanto, que não há complexidade que justifique o alargamento do prazo, sendo 5 (cinco) dias corridos, conforme pesquisa de mercado, suficiente para a entrega dos gêneros alimentícios, especialmente em se tratando de pedido de baixa quantidade.

5.5. O recebimento e aceitação dos gêneros alimentícios obedecerão, no que couber, ao disposto na Lei Federal nº 14.133/2021, na Lei Federal nº 4.320/64, demais legislações pertinentes e as normas e condições descritas abaixo:

5.5.1. Provisório: na entrega dos bens, para efeito de posterior verificação da conformidade do mesmo, com as especificações solicitadas.

5.5.2. Definitivo: após a conclusão da conferência e testes necessários e sua consequente aceitação definitiva, que ocorrerá no prazo máximo de 30 (trinta) dias.

5.6. O recebimento definitivo será efetuado pela Contratante, que emitirá o parecer sobre a adequação dos gêneros alimentícios entregues com as normas, condições e especificações contidas neste Termo de Referência e seus Anexos.

5.7. A administração se reserva o direito de recusar todo e qualquer gêneros alimentícios entregue em desacordo com as especificações ou que contenham qualquer tipo de vício ou defeito;

5.8. No caso da recusa de qualquer item contratado, a contratada terá um prazo máximo de 7 (sete) dias corridos, contados da notificação da contratante, para substituir o alimento por outro em perfeitas condições, sendo que todas as despesas decorrentes da substituição correrão às suas expensas, não gerando qualquer obrigação adicional para a administração;

5.9. O pagamento somente ocorrerá após o recebimento definitivo dos alimentos.

6. DA HABILITAÇÃO

6.1. As licitantes deverão apresentar no mínimo um atestado ou certidão expedido por pessoa jurídica de direito público ou privado, comprovando que a licitante já realizou fornecimento compatível com o objeto deste Termo de Referência.

6.2. A comprovação deverá ser feita por meio de apresentação de documentos devidamente assinados, carimbados e em papel timbrado da empresa ou órgão que adquiriu os produtos.

6.3. Para comprovação das condições de habilitação serão exigidos os seguintes documentos:

6.4. Habilitação Jurídica:

6.4.1. Registro comercial, no caso de empresário individual;

6.4.2. Ato constitutivo, estatuto ou contrato social em vigor, devidamente registrado, em se tratando de sociedades empresárias e, no caso de sociedades por ações, acompanhado de documento de eleição de seus administradores;

6.4.3. A comprovação do Ato Constitutivo em vigor poderá ser feita mediante apresentação do Contrato Social ou o Estatuto acompanhado de todas as alterações posteriores, se houver, ou pelo Contrato Consolidado contemplando as alterações posteriores, se houver;

6.4.4. Ato constitutivo/contrato social, no caso de sociedades simples, acompanhado de prova de diretoria em exercício;

6.4.5. Certidão expedida por Órgão de Registro Público comprovando inscrição do ato constitutivo, em caso de sociedades simples;

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

6.5. Regularidade fiscal e trabalhista:

6.5.1. Prova de inscrição no Cadastro de Pessoas Jurídica na Secretaria da Receita Federal (CNPJ);

6.5.2. Prova de regularidade para com a fazenda municipal relativo ao domicílio ou sede do licitante, pertinente ao seu ramo de atividade e compatível com o objeto contratual;

6.5.3. Prova de regularidade perante a Fazenda Nacional expedida pela Secretaria da Receita Federal do Brasil, mediante apresentação da Certidão Conjunta Negativa de Débitos Relativos aos Tributos Federais, à Dívida Ativa da União e com o INSS;

6.5.4. Prova de regularidade perante o Fundo de Garantia por Tempo de Serviço (FGTS), mediante apresentação da Certidão de Regularidade Fiscal (CRF), ou Certidão Positiva com efeitos de Negativa.

6.5.5. Prova de regularidade perante a Justiça do Trabalho, mediante apresentação da Certidão Negativa de Débitos Trabalhistas (CNDT), em cumprimento ao disposto na Lei 12.440/2011.

6.6. Relativos à Qualificação Econômico-Financeira:

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

6.6.2. Apresentação de Capital mínimo não inferior a 10% (dez por cento) do valor estimado da contratação ou do item pertinente.

6.6.3. No caso de fornecimento de bens para pronta entrega, não será exigido da licitante qualificada como microempresa ou empresa de pequeno porte, a apresentação de balanço patrimonial do último exercício financeiro. (Art. 3º do Decreto nº 8.538, de 2015);

6.6.4. Caso o licitante seja cooperativa, tais documentos deverão ser acompanhados da última auditoria contábil-financeira, conforme dispõe o artigo 112 da Lei nº 5.764, de 1971, ou de uma declaração, sob as penas da lei, de que tal auditoria não foi exigida pelo órgão fiscalizador;

6.7. Qualificação técnica:

6.7.1. O proponente deverá comprovar que está apto para desempenhar as atividades pertinentes e compatíveis com o objeto da presente licitação, apresentando atestado(s) de desempenho(s) anterior(es), fornecido(s) por pessoas jurídicas de direito público ou privado, comprovando a capacidade técnica para atendimento ao objeto da presente licitação.

7. OBRIGAÇÕES DA CONTRATADA

7.1. A empresa Contratada deve cumprir todas as obrigações pertinentes e compatíveis com o objeto constantes neste Termo de Referência, seus Anexos e sua Proposta, assumindo como exclusivamente seus os riscos e as despesas decorrentes da boa e perfeita entrega dos gêneros, e ainda:

7.1.1. Efetuar a entrega dos gêneros em perfeitas condições, conforme especificações, prazos e endereços do **Anexo II - Dos endereços**, deste Termo de Referência, acompanhado da apresentação de Requerimento, Fatura/Nota Fiscal/Recibo, na qual constarão as indicações referentes a: marca, fabricante, e prazo de validade.

7.1.2. Efetuar a entrega dos gêneros perecíveis e os que precisam de refrigeração, em caminhão refrigerado, separadamente por tipo de gênero alimentício, como também fracionado em embalagem estéril e identificado de acordo com a quantidade presente no mapa que será emitido pela Contratante, de forma a permitir completa segurança durante o transporte, bem como possibilidade de comprovação das quantidades que estão sendo entregues.

7.1.3. As frutas, verduras e hortaliças, bem como as carnes cuja embalagem não possua a descrição do quilo em embalagem individual ou caixa devem vir devidamente acondicionadas em caixas adequadas e devem ser separadas, pesadas e embaladas sob a observância de cada recebedor responsável por cada Unidade beneficiárias ou em local de armazenamento dos gêneros a serem entregues, sendo de responsabilidade da empresa Contratada a disponibilização de pessoal e de balança para realização da entrega.

7.1.4. Efetuar a entrega dos pães diretamente nas Unidades beneficiárias ou em local de armazenamento, acondicionados em embalagem estéril e identificado de acordo com a quantidade presente no mapa que será emitido pela Contratante, de forma a permitir completa segurança durante o transporte, bem como possibilidade de comprovação das quantidades que estão sendo entregues. O transporte dos pães deve ser feito em caixas fechadas e higienizadas.

7.1.5. Os fornecedores devem seguir rigorosamente as instruções de entrega fornecidas pela Gerência de Alimentação e Nutrição Escolar (GANE).

7.1.6. O responsável pela entrega deve cumprir as normas de higiene pessoal, utilizando bata, gorro e luvas durante todo o processo.

7.1.7. Assumir integralmente a responsabilidade pela entrega de todos os gêneros alimentícios, ou seja, perecíveis, não perecíveis e pães, nas Unidades beneficiárias ou em local de armazenamento, obedecendo às especificações presentes neste Termo de

Referência e seus Anexos e as ordens de fornecimento que serão emanadas pela Contratante.

7.2. Observar a periodicidade de entrega dos gêneros conforme a seguinte determinação:

7.2.1. Semanal/quinzenal: Gêneros perecíveis, pães, carnes e polpas.

7.2.2. Mensal: Gêneros não perecíveis.

7.3. Atentar para a possibilidade de alteração das quantidades e prazos estabelecidos para entrega, considerando a oscilação da capacidade de armazenamento das Unidades beneficiárias ou do local de armazenamento, ou seja, excepcionalmente poderá ocorrer mais de uma entrega semanal e/ou mensal.

7.4. Efetuar a entrega de todos os gêneros nas Unidades beneficiárias ou em local de armazenamento das 07h00min às 10h30min e das 13h00min às 15h00min, de segunda a sexta-feira, em dias úteis.

7.5. Efetuar a entrega dos gêneros alimentícios acompanhados do respectivo Requerimento, Fatura/Nota Fiscal/Recibo, contendo a marca dos produtos, o número da nota de empenho/ordem de fornecimento, dados da conta bancária da empresa Contratada, bem como acompanhados da documentação comprobatória da regularidade fiscal e trabalhista.

7.6. A entrega dos gêneros alimentícios deve ocorrer de forma integral conforme os gêneros alimentícios solicitados através da nota de empenho/ordem de fornecimento. Desta forma não será aceita a prática de fracionamento de entregas referente a uma mesma nota de empenho/ordem de fornecimento, ensejando a mesma adoção da aplicação das penalidades legais.

7.7. A entrega dos gêneros alimentícios deve obedecer prioritariamente às marcas vencedoras do certame, entretanto em casos de impossibilidade e/ou necessidade de troca de marcas a empresa Contratada deverá enviar solicitação por escrito via e-mail, à Contratante em até 48h (quarenta e oito horas) após o envio da respectiva nota de empenho/ordem de fornecimento.

7.8. Todos os produtos devem conter as seguintes informações: dados nutricionais, data de fabricação, validade e o carimbo do órgão de inspeção competente, em conformidade com as especificações estabelecidas neste documento.

7.9. Responsabilizar-se pelos vícios e danos decorrentes das atividades pertinentes e compatíveis com o objeto, de acordo com os artigos 12, 13 e 17 a 27, do Código de Defesa do Consumidor (Lei nº 8.078, de 1990).

7.10. Substituir, reparar ou corrigir, às suas expensas, no prazo fixado neste Termo de Referência e seus Anexos, com avarias ou defeitos.

7.11. Comunicar à 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.

7.12. Manter, durante toda a execução do contrato, em compatibilidade com as obrigações assumidas, todas as condições de habilitação e qualificação exigidas na contratação.

7.13. Indicar preposto para representá-la durante a execução do contrato.

8. OBRIGAÇÕES DA CONTRATANTE

8.1. São obrigações da Contratante:

8.1.1. Receber os gêneros alimentícios nos prazos e condições estabelecidas neste Termo de Referência e seus Anexos.

8.1.2. Verificar minuciosamente, nos prazos fixados, a conformidade os gêneros alimentícios recebidos provisoriamente com as especificações constantes do Termo de Referência, seus Anexos e da Proposta, para fins de aceitação e recebimento definitivo.

8.1.3. Comunicar à empresa Contratada, por escrito, sobre imperfeições, falhas ou irregularidades verificadas no na entrega dos gêneros alimentícios, para que seja substituído, reparado ou corrigido.

8.1.4. Acompanhar e fiscalizar o cumprimento das obrigações da empresa Contratada, através de 1 (um) ou mais fiscais especialmente designados para acompanhar e fiscalizar a entrega dos gêneros alimentícios.

8.1.5. Efetuar o pagamento à empresa Contratada no valor correspondente aos gêneros alimentícios, no prazo e forma estabelecidos neste Termo de Referência e seus Anexos.

9. DA EXIGÊNCIA DA AMOSTRA

9.1. Havendo o aceite da proposta quanto ao valor, o interessado classificado provisoriamente em primeiro lugar deverá apresentar amostra para avaliação e seleção do produto a ser adquirido, as quais deverão ser submetidas a análises necessárias, imediatamente após a fase de habilitação, que terá data, local e horário de sua realização divulgados por mensagem no sistema ou, na falta deste, por mensagem eletrônica (e-mail), cuja presença será facultada a todos os interessados, incluindo os demais fornecedores interessados.

9.2. A exigência de apresentação de amostra para todos os itens tem a finalidade de verificar se o material ofertado se encontra em conformidade com as especificações requeridas e cumpre com a funcionalidade para a qual fora produzido.

9.3. As amostras deverão ser entregues na Secretaria Municipal de Educação, no prazo limite de 5 (cinco) dias úteis, sendo que a empresa assume total responsabilidade pelo envio e por eventual atraso na entrega.

9.4. As amostras deverão ser entregues nos tamanhos solicitado neste Termo de Referência.

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

9.6. Serão avaliados os seguintes aspectos e padrões mínimos de aceitabilidade:

9.6.1. Rotulagem: As embalagens devem conter informações claras e completas, incluindo: Denominação do produto, Lista de ingredientes (com destaque para alergênicos), Peso líquido, Nome e CNPJ do fabricante, Data de fabricação e validade, Informações nutricionais, Lote, Modo de conservação, SAC (Serviço de Atendimento ao Consumidor).

9.6.2. Embalagem: As embalagens devem ser resistentes, protegendo o alimento de danos e contaminações.

9.6.3. Qualidade: O alimento deve ter boa aparência, cor uniforme, brilho, aroma característico e sabor agradável, sem apresentar sinais de manchas esbranquiçadas ou outros defeitos.

9.6.4. Composição: O alimento deve seguir a legislação específica.

9.6.5. Peso e Quantidade: As caixas devem conter o peso e a quantidade de alimentos especificados na embalagem.

9.6.6. Ausência de defeitos: Os produtos não devem apresentar defeitos como manchas, Embalagem danificada ou violada, Ingredientes em desacordo com o rótulo, Sabor ou aroma estranhos, Presença de corpos estranhos.

9.7. Os resultados das avaliações serão divulgados por meio de mensagem no sistema ou, na falta deste, por mensagem eletrônica (e-mail).

9.8. Se a amostra apresentada pelo primeiro classificado não for aceita, 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.

9.9. 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.

10. DA SUBCONTRATAÇÃO

10.1. Não será admitida a subcontratação do objeto licitatório.

11. DA ALTERAÇÃO SUBJETIVA

11.1. É admissível a fusão, cisão ou incorporação da contratada com/em outra pessoa jurídica, desde que sejam observados pela nova pessoa jurídica todos os requisitos de habilitação exigidos na licitação original; sejam mantidas as demais cláusulas e condições do contrato; não haja prejuízo à execução do objeto pactuado e haja a anuência expressa da Administração à continuidade do contrato.

12. DO CONTROLE E FISCALIZAÇÃO DA EXECUÇÃO

12.1. Nos termos do art. 117, Lei nº 14.133, de 2021, será designado representante para acompanhar e fiscalizar a entrega dos bens, anotando em registro próprio todas as ocorrências relacionadas com a execução e determinando o que for necessário à regularização de falhas ou defeitos observados.

12.2. A fiscalização de que trata este item não exclui nem reduz a responsabilidade da Contratada, inclusive perante terceiros, por qualquer irregularidade, ainda que resultante de imperfeições técnicas ou vícios redibitórios, e, na ocorrência desta, não implica em corresponsabilidade da Administração ou de seus agentes e prepostos, de conformidade com a Lei de nº 14.133/21.

12.3. A execução da Ata deverá ser acompanhada e fiscalizada pelo(s) fiscal(is) da Ata, ou pelos respectivos substitutos de acordo com o Art. 117, caput, da Lei nº 14.133/2021 e Art. 2º e 3º, seção I do anexo VI, Decreto Municipal nº 076, de março de 2023.

12.4. A ata de registro de preços/contrato será fiscalizada pela servidora: **MADALENA ISABEL ALCÂNTARA DUCA, CARGO: NUTRICIONISTA CRN-6ª REGIÃO:2108.**

12.5. O fiscal do contrato anotar em registro próprio todas as ocorrências relacionadas à execução do contrato, determinando o que for necessário para a regularização das faltas ou dos defeitos observados (Lei nº 14.133/2021, art. 117, §1º).

12.6. O fiscal do contrato informará a seus superiores, em tempo hábil para a adoção das medidas convenientes, a situação que demandar decisão ou providência que ultrapasse sua competência (Lei nº 14.133/2021, art. 117, §2º).

12.6.1. O representante da Administração anotar em registro próprio todas as ocorrências relacionadas com a execução do contrato, indicando dia, mês e ano, bem como o nome dos funcionários eventualmente envolvidos, determinando o que for necessário à regularização das falhas ou defeitos observados e encaminhando os apontamentos à autoridade competente para as providências cabíveis.

13. DO PAGAMENTO

13.1. O pagamento será efetuado pela Contratante, de acordo com os gêneros alimentícios efetivamente entregues, através de depósito bancário em conta corrente fornecida pela empresa contratada, em até 10 (dez) dias úteis, contados da apresentação de Requerimento, Fatura/Nota Fiscal/Recibo e Certidões necessárias, devidamente analisadas e atestadas pelo Servidor designado para acompanhar e fiscalizar a entrega.

13.2. Havendo erro na Fatura/Nota Fiscal/Recibo, ou outra circunstância que desaprove a liquidação, o pagamento será sustado, até que sejam tomadas as medidas saneadoras necessárias.

13.3. O pagamento pode ser realizado com recursos próprios e/ou com recursos de convênios.

13.4. À Contratante, ao efetuar pagamento à empresa Contratada, procederá à retenção Imposto sobre a Renda (IR) em observância ao disposto no Decreto nº 56/2023.

13.5. A empresa Contratada fica ciente de que a retenção do Imposto sobre a Renda será efetuada mediante aplicação das alíquotas constantes no Anexo I da Instrução Normativa RFB 1.234, de 11 de janeiro de 2012, e alterações posteriores.

13.6. A alíquota aplicada ao fornecimento assim como o valor da retenção do Imposto sobre a Renda (IR) deverão ser destacados no corpo da Fatura/Nota Fiscal/Recibo ou em campo apropriado para tal finalidade.

13.7. É de exclusiva responsabilidade da empresa Contratada fornecedora amparados por isenção, não incidência ou alíquota zero, informar e comprovar o enquadramento legal do benefício no respectivo documento fiscal, sob pena de a retenção do Imposto sobre a Renda (IR) ser efetuada sobre o valor total da Fatura/Nota Fiscal/Recibo, no percentual correspondente à natureza do material ou do serviço.

13.8. Caso a Fatura/Nota Fiscal/Recibo seja apresentada sem o devido destaque da retenção do Imposto sobre a Renda (IR) (alíquota e valor), à Contratante procederá a retenção do tributo na forma prevista nas Instruções Normativas da RFB, não por excesso de poder, mas sim por desídia do fornecedor ou prestador de serviço.

13.9. Sendo à empresa Contratada Microempreendedor Individual - MEI, Microempresa - ME e Empresa de Pequeno Porte - EPP optantes pelo Simples Nacional, não estará sujeita à retenção do Imposto sobre a Renda.

13.10. O valor do imposto retido será considerado como antecipação do valor que for devido pela empresa Contratada em relação ao Imposto sobre a Renda (IR) e poderá ser compensado ou deduzido pela mesma na forma dos incisos I e II do art. 9º da IN RFB 1.234/2012.

14. DOTAÇÃO ORÇAMENTÁRIA

14.1. As despesas decorrentes da contratação do objeto deste Termo de Referência correrão à conta dos recursos específicos consignados no Orçamento dos Órgãos do Município interessados na ARP, quando houver.

14.2. Quando da contratação, para fazer face à despesa, será emitida Declaração do Ordenador da Despesa de que a mesma tem adequação orçamentária e financeira com a Lei de Responsabilidade Fiscal, com o Plano Plurianual e com a Lei de Diretrizes Orçamentárias, acompanhadas da Nota de Empenho expedida pelo setor contábil do Órgão ou Entidade interessados.

15. ESTIMATIVA DE PREÇOS E PREÇOS REFERENCIAIS.

15.1. Conforme disposto na Lei nº 14.133/2021, a estimativa de preços e os preços referenciais utilizados em processos licitatórios e contratações públicas serão disponibilizados ao público. Esta medida visa garantir maior transparência e eficiência na gestão dos recursos públicos, assegurando o cumprimento dos princípios da publicidade e do controle social.

16. DISPOSIÇÕES FINAIS

16.1. O Setor Técnico competente auxiliará o pregoeiro nos casos de pedidos de esclarecimentos, impugnações e análise de propostas.

16.2. O prazo de vigência da contratação é de 12 meses, prorrogável ao máximo permitido, desde que cumpridas as disposições dos artigos 106 e 107 da Lei nº 14.133, de 2021.

16.3. Na aplicação das sanções, seguir-se-ão as disposições contidas nos art. 156 e seguintes da Lei de nº 14.133/21.

16.4. Serão reajustados os preços registrados, respeitada a contagem da anualidade e o Índice Nacional de Preços ao Consumidor Amplo (IPCA).

16.5. Eventuais pedidos de informações/esclarecimentos deverão ser encaminhados para Secretaria Municipal de Educação, ou no sistema utilizado para a realização da disputa.

Ouro Branco, 22 de abril de 2025.

Responsável pela demanda:

SILVANIA DA PAZ SILVA

Agente Administrativo
Equipe de Planejamento

Aprovado por:

ANA PAULA REIS DA SILVA SÁ

Secretária Municipal de Educação

ANEXO I – DESCRIÇÃO DETALHADA E QUANTITATIVOS

ITEM	PRODUTOS	QUANTIDA DE	UNIDADE	DESCRIÇÃO DO PRODUTO
1	SUCO INTEGRAL	2.500	UND	Polpa de uva e água. Corantes INS 211 e 223. Antioxidante INS 330. <u>Garrafa de 500ml</u> e com rendimento para 1,5 litros. Hermeticamente fechado e devendo constar na embalagem, de forma legível, todas as informações exigidas pelo órgão responsável pela fiscalização do mesmo. Não alcoólico não fermentado. Não conter glúten e o produto deverá apresentar validade mínima de 9 meses da entrega.
2	SUCO INTEGRAL	6.000	UND	Polpa de manga e água. Corantes INS 211 e 223. Antioxidante INS 330. <u>Garrafa de 500ml</u> e com rendimento para 1,5 litros. Hermeticamente fechado e devendo constar na embalagem, de forma legível, todas as informações exigidas pelo órgão responsável pela fiscalização do mesmo. Não alcoólico não fermentado. Não conter glúten e o produto deverá apresentar validade mínima de 9 meses da entrega
3	SUCO INTEGRAL	5.000	UND	Polpa de goiaba e água. Corantes INS 211 e 223. Antioxidante INS 330. <u>Garrafa de 500ml</u> e com rendimento para 2 litros. Hermeticamente fechado e devendo constar na embalagem, de forma legível, todas as informações exigidas pelo órgão responsável pela fiscalização do mesmo. Não alcoólico não fermentado. Não conter glúten e o produto deverá apresentar validade mínima de 9 meses da entrega.
4	BEBIDA LÁCTEA UHT	40.000	UND	Sabor chocolate, com 34% a menos de açúcar, 54% menos gorduras totais, fonte de cálcio, vitaminas A, C, D, e ácido fólico. Em embalagens tetra pak com o canudinho em volume de 200ml do produto.
				Sabor Morango , Leite integral, açúcar, fermento lácteo, aroma artificial, polpa natural, corante natural e sorbato de potássio, com a refrigeração de armazenamento de 10°C. Constar na embalagem, de forma legível, todas as

5	IOGURT	10.000	UND	informações exigidas pelo órgão responsável pela fiscalização do mesmo. Embalados em sacos filmes de polietileno, tipo “barriga mole”. com a quantidade de 1 litro do produto.
6	IOGURT	10.000	UND	Sabor Frutas , Leite integral, açúcar, fermento lácteo, aroma artificial, polpa natural, corante natural e sorbato de potássio, com a refrigeração de armazenamento de 10C. Constar na embalagem, de forma legível, todas as informações exigidas pelo órgão responsável pela fiscalização do mesmo. Embalados em sacos filmes de polietileno, tipo “barriga mole”. com a quantidade de 1 litro do produto.
7	IOGURT DESNATADO	2.500	UND	Polpa de frutas e/ou morango , a base de soro de leite, <u>isento de açúcar</u> , com fibras, zero % de gordura, com a refrigeração de armazenamento de 10C. Constar na embalagem, de forma legível, todas as informações exigidas pelo órgão responsável pela fiscalização do mesmo. Embalados em garrafas com validade de 50 dias após a entrega. com a quantidade de 180 ml do produto.
8	LEITE UHT 0% LACTOSE	2.500	UND	Leite de vaca, de cor, sabor e odor característicos, semidesnatado, com 0% de lactose e de qualquer impureza ou elementos estranhos, embalados em caixa longa vida (tetra Pak) resistente. Constar na embalagem, de forma legível, todas as informações exigidas pelo órgão responsável pela fiscalização do mesmo. E prazo de validade de no mínimo 3 meses a partir da entrega. com a quantidade de 1litro do produto
9	IOGURT NATURAL INTEGRAL	2.000	UND	leite integral pasteurizado e fermento lácteo. Sem adição de açúcar, sem aditivos, sem glúten e sem amido. Constar na embalagem, de forma legível, todas as informações exigidas pelo órgão responsável pela fiscalização do mesmo. Embalados em copos de plástico PP, tampas PP& Tampas de folhas, próprios para iorgut, no volume 170g.

10	IOGURTE NATURAL ZERO LACTOSE	1.000	UND	Pote de 170g contendo leite integral, leite em pó desnatado, proteínas lácteas, enzima lactase e fermentos lácteos. Não contém glúten. Contém glicose e galactose.
11	POLPA DE FRUTAS	2.500	KG	In Natura, de sabor acerola , acondicionada em embalagem plástica transparente adequada para o acondicionamento do produto. Produzida com água potável mineral ou filtrada, sem adição de aditivos químicos ou corantes, não fermentada, isenta de teor alcoólico; rótulo contendo ingredientes, data de validade, peso e temperatura de estocagem. Inspeccionado pelo MAPA (Ministério da Agricultura); Empresa com alvará da vigilância sanitária Municipal atualizado; O produto deverá apresentar validade mínima de 9 meses da entrega. com a quantidade de 1kg de polpa.
12	POLPA DE FRUTAS	2.500	KG	In Natura, de sabor maracujá , acondicionada em embalagem plástica transparente adequada para o acondicionamento do produto. Produzida com água potável mineral ou filtrada, sem adição de aditivos químicos ou corantes, não fermentada, isenta de teor alcoólico; rótulo contendo ingredientes, data de validade, peso e temperatura de estocagem. Inspeccionado pelo MAPA (Ministério da Agricultura); Empresa com alvará da vigilância sanitária Municipal atualizado; O produto deverá apresentar validade mínima de 9 meses da entrega. com a quantidade de 1kg de polpa.

13	POLPA DE FRUTAS	3.000	KG	In Natura, de sabor manga , acondicionada em embalagem plástica transparente adequada para o acondicionamento do produto. Produzida com água potável mineral ou filtrada, sem adição de aditivos químicos ou corantes, não fermentada, isenta de teor alcoólico; rotulo contendo ingredientes, data de validade, peso e temperatura de estocagem. Inspeccionado pelo MAPA (Ministério da Agricultura); Empresa com alvará da vigilância sanitária Municipal atualizado; O produto deverá apresentar validade mínima de 9 meses da entrega. com a quantidade de 1kg de polpa.
14	POLPA DE FRUTAS	3.000	KG	In Natura, de sabor goiaba , acondicionada em embalagem plástica transparente adequada para o acondicionamento do produto. Produzida com água potável mineral ou filtrada, sem adição de aditivos químicos ou corantes, não fermentada, isenta de teor alcoólico; rotulo contendo ingredientes, data de validade, peso e temperatura de estocagem. Inspeccionado pelo MAPA (Ministério da Agricultura); Empresa com alvará da vigilância sanitária Municipal atualizado; O produto deverá apresentar validade mínima de 9 meses da entrega. com a quantidade de 1kg de polpa.
15	POLPA DE FRUTAS	3.000	KG	In Natura, de sabor caju , acondicionada em embalagem plástica transparente adequada para o acondicionamento do produto. Produzida com água potável mineral ou filtrada, sem adição de aditivos químicos ou corantes, não fermentada, isenta de teor alcoólico; rotulo contendo ingredientes, data de validade, peso e temperatura de estocagem. Inspeccionado pelo MAPA (Ministério da Agricultura); Empresa com alvará da vigilância sanitária Municipal atualizado; O produto deverá apresentar validade mínima de 9 meses da entrega. com a quantidade de 1kg de polpa.
				In Natura, de sabor umbu , acondicionada em embalagem plástica transparente

16	POLPA DE FRUTAS	2.500	KG	adequada para o acondicionamento do produto. Produzida com água potável mineral ou filtrada, sem adição de aditivos químicos ou corantes, não fermentada, isenta de teor alcoólico; rotulo contendo ingredientes, data de validade, peso e temperatura de estocagem. Inspecionado pelo MAPA (Ministério da Agricultura); Empresa com alvará da vigilância sanitária Municipal atualizado; O produto deverá apresentar validade mínima de 9 meses da entrega. com a quantidade de 1kg de polpa.
17	SAL REFINADO	1.500	KG	Cloreto de sódio, iodado de potássio, antiumectante ferrocianeto de sódio. Não conter glúten. Embalado de 1kg em plástico transparente, resistente e sem sujeira. O produto deverá apresentar validade mínima de 9 meses da entrega.
18	ÓLEO	6.500	UND	Tipo 1(um), óleo de soja geneticamente modificado a partir de Agrobacterium sp e antioxidante TBMQ e ácido cítrico, não conter glúten, sem colesterol, 0% de gorduras trans e enriquecido com vitamina Embalado em plástico resistente e transparente com bico dosador. Constar na embalagem, de forma legível, todas as informações exigidas pelo órgão responsável pela fiscalização do mesmo. O produto deverá apresentar validade mínima de 8 meses da entrega. com a quantidade de 900 ml do produto
19	EXTRATO DE TOMATE	12.500	UND	Ingredientes: tomate selecionados, concentrado, frescos, sem casca, sem semente e <u>sem adição de açúcar e sal</u> , não conter glúten. <u>sem rotulagem frontal de alto conteúdo adicionado ao produto</u> Embalados em SACHES CLEAN LABEL, no volume de 300g. Constar na embalagem, de forma legível, todas as informações exigidas pelo órgão responsável pela fiscalização do mesmo. O produto deverá apresentar validade mínima de 8 meses da entrega.
20	COMINHO	4.000	UND	Em pó. <u>Sem pimenta e sal.</u> <u>sem rotulagem frontal de alto conteúdo adicionado ao produto</u> Constar na embalagem, de forma legível, todas as informações exigidas

				pelo órgão responsável pela fiscalização do mesmo, e com volume 100g do produto. Não conter glúten. O produto deverá apresentar validade mínima de 6 meses da entrega.
21	COLORÍFICO	5.000	UND	<u>Sem sal</u> , com mais urucum e fubá de milho e óleo vegetal. <u>sem rotulagem frontal de alto conteúdo adicionado ao produto</u> Constar na embalagem, de forma legível, todas as informações exigidas pelo órgão responsável pela fiscalização do mesmo, e com volume 100g do produto. Não conter glúten. O produto deverá apresentar validade mínima de 6 meses da entrega.
22	CURRY	500	UND	Contenha coentro, cúrcuma, feno grego, mostarda, pimenta vermelha, cominho, gengibre, aipo, endro, pimenta branca, cravo da Índia, noz moscada e canela. Não conter glúten. Acondicionados em embalagens próprias para o seu armazenamento conforme o fabricante e dentro das normas da vigilância e com prazo de validade de acordo com o fabricante e volume de 50g do produto.
23	AÇAFRÃO DA TERRA	2.000	UND	100% Extra Puro Premium Cúrcuma em pó de cor amarela brilhante. Não conter glúten. Acondicionados em embalagens próprias para o seu armazenamento conforme o fabricante e dentro das normas da vigilância e com prazo de validade de acordo com o fabricante. Com volume de 100g do produto.
24	CANELA EM PÓ PURA	2.000	UND	Canela em pó pura, sem açúcar, Constar na embalagem, de forma legível, todas as informações exigidas pelo órgão responsável pela fiscalização do mesmo e com volume de 40g do produto. Não conter glúten. O produto deverá apresentar validade mínima de 12 meses da entrega.
25	CANELA EM PAU	2.000	UND	Canela em pau (casca), com corte padrão de 6 cm de comprimento, com embalagem de volume 20g, selada, sem aditivos adicionais.

26	MARGARINA	2.000	UND	Margarina produzida exclusivamente de gordura vegetal, <u>sem</u> <u>adição</u> de sal, que não contenha igual ou mais de 80% de lipídeos. Isenta de gorduras trans. Contenha vit A, B1, B6, B12, OMEGA 6, 3, , zero colesterol, SEM SAL. Acondicionada em pote de polipropileno e de volume de 250g do produto, com <u>selo eureciclo</u> Constar na embalagem, de forma legível, todas as informações exigidas pelo órgão responsável pela fiscalização do mesmo. Não conter glúten. O produto deverá apresentar validade mínima de 3 meses da entrega..
27	VINAGRE	3.000	UND	Vinagre de álcool, caramelo, sal, cominho, folha de louro, alho e filtrado. Constar na embalagem, de forma legível, todas as informações exigidas pelo órgão responsável pela fiscalização do mesmo e com volume de 500ml do produto. Não conter glúten. O produto deverá apresentar validade mínima de 12 meses da entrega.
28	ALHO	1.000	KG	Tipo branco ou roxo, na classe entre 5 a 7, sem réstia, <u>bulbo inteiro</u> e são, sem brotos, sem grãos chochos, ardidos, manchados ou outros defeitos que possam alterar sua aparência e qualidade. Livre de resíduos fertilizantes. transportado de forma que não prejudique a integridade do produto e dentro dos conformes de segurança alimentar e nutricional.
29	ALHO	1.000	UND	<u>Alho picado e congelado</u> , contendo na sua composição nutricional baixa calorias, vegetariano, sem gluten, e com valores nutricionais do proprio legume. Embalados de forma legível, todas as informações exigidas pelo órgão responsável pela fiscalização do mesmo e com volume de <u>1kl</u> do produto, não apresentando bloco de gelo dentro e sim soltinhos e com zípe de abrir e fechar.

30	ALHO	1.000	KG	Tipo branco ou roxo, na classe entre 5 a 7, <u>descascados</u> sem réstia, bulbo inteiro e são, sem brotos, sem grãos chochos, ardidos, manchados ou outros defeitos que possam alterar sua aparência e qualidade. Livre de resíduos fertilizantes. Acondicionado em sacos próprio para o produto de 1kg. Transportado de forma que não prejudique a integridade do produto e dentro dos conformes de segurança alimentar e nutricional.
31	ORÉGANO	1.000	UND	Seco. Constar na embalagem, de forma legível, todas as informações exigidas pelo órgão responsável pela fiscalização do mesmo e com volume de 10g do produto, sendo transparente e atóxico. Não conter glúten. O produto deverá apresentar validade mínima de 8 meses da entrega.
32	LEITE DE COCO	5.000	UND	Leite de coco, água, conservante INS 202,211 e 223. Acidulante INS 330 e espessante INS 466. Não conter glúten. Constar na embalagem, de forma legível, todas as informações exigidas pelo órgão responsável pela fiscalização do mesmo no volume de 200ml do produto. O mesmo deverá apresentar validade mínima de 6 meses da entrega.
33	COCO RALADO	1.200	UND	De primeira qualidade, ralado desidratado e parcialmente desengordurada, fino, <u>sem</u> <u>adição de açúcar</u> , embalagem primária em papel aluminado de volume de 100g do produto, com validade mínima de 11 meses a partir da entrega do produto. Constar na embalagem, de forma legível, todas as informações exigidas pelo órgão responsável pela fiscalização do mesmo. Não conter glúten. O produto deverá apresentar validade mínima de 6 meses da entrega.
34	MILHO VERDE	1.500	UND	Milho verde <u>sem</u> <u>adição de açúcar e sal</u> , não contem glúten, com valores nutricionais do próprio vegetal, em embalagem Embalados em SACHES CLEAN LABEL, com peso de 170g. O produto deverá apresentar validade mínima de 6 meses da entrega.

35	AÇUCAR	150	KG	Tipo Mascavo , extraído da cana de açúcar, mantendo seus nutrientes naturais como vitaminas e minerais, entre eles o cálcio, ferro e potássio. Embalados de forma legível, todas as informações exigidas pelo órgão responsável pela fiscalização do mesmo e com volume de 300g do produto O produto deverá apresentar validade mínima de 9 meses da entrega em volume de 1kg.
36	ADOÇANTE DIETETICO	100	UND	Em pó para forno e fogão, composto de maltodextrina, edulcorantes artificiais sucralose e acfesulfame-k. Não contem glúten. Constar na embalagem, de forma legível, todas as informações exigidas pelo órgão responsável pela fiscalização do mesmo no volume de 400g do produto. Não conter glúten.
37	PÃO SEDA	40.000	UND	Feito com farinha de trigo enriquecida com ferro e ácido fólico, com quantidade de sódio estabelecido pela nova lei de fabricação e que seja inspecionado pela vigilância sanitária do local de fabricação e emitido o laudo. O produto deverá apresentar validade mínima de 24 horas após entrega. Deverão ser acondicionadas em sacos de polietileno atóxico, resistente e transparente de forma que o produto seja entregue íntegro no volume de 50g do produto.
38	PÃO SEDA	20.000	UND	Feito com farinha de trigo enriquecida com ferro e ácido fólico, com quantidade de sódio estabelecido pela nova lei de fabricação e que seja inspecionado pela vigilância sanitária do local de fabricação e emitido o laudo. O produto deverá apresentar formato fusiforme e com validade mínima de 24 horas após entrega. Deverão ser acondicionadas em sacos de polietileno atóxico, resistente e transparente de forma que o produto seja entregue íntegro com volume de 50g do produto.

39	PÃO DE FORMA	1.500	PACOTE	Tipo Integral, com teor de fibras entre 3 e 5 % por cento, isento de açúcar. Composto de farinha de trigo com no máximo 20% de farinha integral, água, sal, e fermento químico. Deverão ser acondicionadas em sacos de polietileno atóxico, resistente e transparente de forma que o produto seja entregue íntegro no volume de 500g do produto. O mesmo deverá apresentar validade mínima de 24 horas após entrega.
40	PÃO HOT DOG	8.000	UND	Feito com farinha de trigo enriquecida com ferro e ácido fólico, com quantidade de sódio estabelecido pela nova lei de fabricação e que seja inspecionado pela vigilância sanitária do local de fabricação e emitido o laudo. O produto deverá apresentar validade mínima de 24 horas após entrega. Deverão ser acondicionadas em sacos de polietileno atóxico, resistente e transparente de forma que o produto seja entregue íntegro com volume de 25g do produto.
41	BISCOITOS DOCE	7.000	UND	Tipo rosquinha, <u>sem rotulagem frontal de alto conteúdo adicionado ao produto</u> , sabor banana e canela, contendo farinha de trigo enriquecida com ferro e ácido fólico, gordura vegetal hidrogenada, amido, açúcar invertido, soro de leite, banana em pó (1%) sal e aromatizante. Contém glúten. Constar na embalagem, de forma legível, todas as informações exigidas pelo órgão responsável pela fiscalização do mesmo com volume de 300g do produto. O mesmo deverá apresentar validade mínima de 6 meses da entrega.
42	BISCOITOS DOCE	7.000	UND	Tipo rosquinha, <u>sem rotulagem frontal de alto conteúdo adicionado ao produto</u> , sabor chocolate, contendo farinha de trigo enriquecida com ferro e ácido fólico, gordura vegetal hidrogenada, amido, açúcar invertido, soro de leite, cacau em pó, sal e aromatizante. Contém glúten. Constar na embalagem, de forma legível, todas as informações exigidas pelo órgão responsável pela fiscalização do mesmo com volume de 300g do produto. O mesmo deverá apresentar validade mínima de 6 meses da entrega.

43	BISCOITO DOCE	10.000	UND	Tipo Maria, <u>sem rotulagem frontal de alto conteúdo adicionado ao produto</u> com farinha de trigo enriquecida com ferro e ácido fólico, açúcar, gordura vegetal, açúcar invertido, soro de leite, sal, fermento químicos,, aromatizantes.. Contém glúten. e com embalagens com dupla proteção ou em 3 em 1. Constar na embalagem, de forma legível, todas as informações exigidas pelo órgão responsável pela fiscalização do mesmo no volume de 350g do produto.. O mesmo deverá apresentar validade mínima de 6 meses da entrega.
44	BISCOITO DOCE	15.000	UND	Tipo maizena, <u>sem rotulagem frontal de alto conteúdo adicionado ao produto</u> com farinha de trigo enriquecida com ferro e ácido fólico, gordura vegetal, açúcar invertido, soro de leite, sal, fermento químicos, aromatizantes. Contém glúten. e com embalagens com dupla proteção ou em 3 em 1. Constar na embalagem, de forma legível, todas as informações exigidas pelo órgão responsável pela fiscalização do mesmo no volume de 350g do produto..O mesmo deverá apresentar validade mínima de 6 meses da entrega.
45	BISCOITO SALGADO INTEGRAL	2.000	UND	<u>Tipo cream cracker</u> , composto por farinha de trigo enriquecida com ferro e ácido fólico, gordura vegetal, farelo de trigo, amido de milho, sal, açúcar invertido, extrato de malte, fermento químico. Sem gorduras trans. Constar na embalagem, de forma legível, todas as informações exigidas pelo órgão responsável pela fiscalização do mesmo com o volume de 400g do produto. O mesmo deverá apresentar validade mínima de 6 meses da entrega.
46	FLOCÃO DE MILHO	17.000	UND	Milho flocada , ferro e ácido fólico. Sem sal. Constar na embalagem, de forma legível, todas as informações exigidas pelo órgão responsável pela fiscalização do mesmo no volume de 500g do produto. Não conter glúten .O produto deverá apresentar validade mínima de 3 meses da entrega.

47	ARROZ	1.000	KG	Tipo 1, <u>integral</u> , classe longo fino, embalado em plástico atóxico, transparente, isento de sujidades e materiais estranhos e com 80% de peço de grãos inteiros. Constar na embalagem, de forma legível, todas as informações exigidas pelo órgão responsável pela fiscalização do mesmo com volume de 1kg do produto. O mesmo deverá apresentar validade mínima de 6 meses da entrega.
48	MACARRÃO	5.000	UND	<u>Tipo Renata descolados ALFABETO</u> , constituída de sêmola de trigo enriquecida com ferro e ácido fólico, ovos pasteurizados, corantes naturais urucum e cúrcuma. Contém glúten. 0% de gorduras trans. Constar na embalagem, de forma legível, todas as informações exigidas pelo órgão responsável pela fiscalização do mesmo no volume de 500g do produto.. O mesmo deverá apresentar validade mínima de 6 meses da entrega.
49	MACARÃO	10.000	UND	<u>Tipo Parafuso</u> . Alimento não fermentado obtido pelo amassamento da farinha de trigo, sêmola adicionado de substancias permitidas pela ANVISA. A embalagem primária deve ser feita de plástico atóxico. Contém glúten. O produto deverá apresentar validade mínima de 6 meses da entrega com volume de 500g do produto.
50	MACARRÃO INTEGRAL	1.000	UND	<u>Tipo parafuso</u> , contendo sêmola enriquecida com ferro e ácido fólico, farela de trigo e fibra de trigo. Contén gluten, com volume de 500g do produto.
51	MACARRÃO	10.000	UND	<u>Tipo Penne</u> , produto fermentado obtido pelo amassamento da farinha de trigo com água. Embalagem: acondicionados em sacos de polietileno contendo 500g, reembalados em fardos resistentes de até 30Kg.Validade mínima de 06 meses, partir da data de entrega.
52	MACARRÃO INTEGRAL	1.000	UND	<u>Tipo espacete</u> , contendo sêmola enriquecida com ferro e ácido fólico, farela de trigo e fibra de trigo. Contén gluten, com volume de 500g do produto. Isento de colesterol e aditivos.
	FERMENTO	800	UND	Em pó químico, embalagem de 100g, ^{1ª} qualidade, contendo: amido de milho geneticamente modificado (espécies

53				doadoras: Agrobacterium tumefacções, Bacillus thuringiensis, Sphingobium herbicidovorans, Streptomyces viridochromogenes e Zea mays), bicarbonato de sódio, fosfato monocálcico e carbonato de cálcio data de fabricação no máximo de 30 dias no dia da entrega. O mesmo deverá apresentar validade mínima de 2 meses da entrega.
54	FEIJÃO	10.000	KG	Carioca, tipo 1, super extra, classe cores, validade por 6 meses dias do empacotamento. Embalado em plástico atóxico, transparente, isento de sujidades e materiais estranhos e com 80% de peço de grãos inteiros. Constar na embalagem, de forma legível, todas as informações exigidas pelo órgão responsável pela fiscalização do mesmo com volume de 1kg do produto.
55	FEIJÃO	3.000	KG	Preto, super extra, grupo comum I, não contém glúten com teor de carboidrato de 12g, proteínas 7g e 0% de gorduras trans, ferro 2mg em 30g de feijão. de melhor qualidade. O produto deverá apresentar validade mínima de 6 meses da entrega com volume de 1kg do produto.
56	FEIJÃO	3.000	KG	Fradinho, grupo2, classe branco, tipo 1, não contém glúten com teor de carboidrato 12g, proteína de 7g em 30g de feijão. O produto deverá apresentar validade mínima de 6 meses da entrega.
57	MUNGUNZÁ	5.000	UND	Grupo especial, subgrupo empelculada, tipo 1. Constar na embalagem, de forma legível, todas as informações exigidas pelo órgão responsável pela fiscalização do mesmo com volume de 500g do produto. O mesmo deverá apresentar validade mínima de 6 meses da entrega.
58	LEITE DE SOJA	500	UND	Em pó, instantâneo, integral, embalados em lata ou pote ou pacote, limpos, não violados, resistentes. Constar na embalagem, de forma legível, todas as informações exigidas pelo órgão responsável pela fiscalização do mesmo. com volume de 400g do produto.

59	BEBIDA LACTEA UHT ZERO LACTOSE	1.500	UND	Sabor chocolate enriquecido com vitaminas. Leite integral e/ou leite em pó integral reconstituído, cacau em pó hidratado, açúcar cristal, cloreto de sódio, enzima lactase, soro de leite e/ou soro de leite em pó reconstituído, estabilizantes fosfato trissódico, xantana, carboximetilcelulose sódica e carragena e aromatizante. Deve ter na embalagem: NÃO CONTÉM GLUTÉN. Embalagem Tetra Pack ou Tetra Brick Asseptic. Embalagem de 200ml. A embalagem deve conter data de fabricação, data de validade e número do lote. Validade de 12 meses a contar da data da entrega
60	CAFÉ INSOLUVEL	4.000	UND	Café torrado e moído, com 100% de café e não conter glúten. Constar na embalagem, de forma legível, todas as informações exigidas pelo órgão responsável pela fiscalização do mesmo com o selo do ABIC e volume de 250g do produto. O mesmo deverá apresentar validade mínima de 3 meses da entrega.
61	AMIDO DE MILHO	1.500	UND	Que contém amido, sem glúten, contendo na porção de 20g, 68 kcal e 17g de carboidratos. O produto deverá apresentar validade mínima de 6 meses da entrega com volume de 200g do produto.
62	FARINHA	1.000	KG	<u>Tipo mandioca</u> , fina, branca, crua, embalada em pacotes plásticos, transparente, limpos, resistentes, acondicionados em fardos. Constar na embalagem, de forma legível, todas as informações exigidas pelo órgão responsável pela fiscalização do mesmo com volume de 1kg do produto. O mesmo deverá apresentar validade mínima de 6 meses da entrega.
63	FARINHA	1.000	UND	<u>Tipo rosca</u> , contendo na sua informação nutricional, 111kcal e 55mg de sódio em porção de 30g, e respectivamente, 6% e 2% de valores diários correspondendo a uma dieta de 2000kcal. Prazo de validade mínimo 12 meses a contar a partir da data de entrega com volume de 500g do produto.
				Para 1º semestre modificada, em pó, indicada para lactentes nos seis primeiros meses de vida, a base de leite de vaca,

64	FORMULA INFANTIL LACTEA	800	UND	contendo caseína, lactoalbumina ou concentrado de proteína de soro, isenta de sacarose. Constar na embalagem, de forma legível, todas as informações exigidas pelo órgão responsável pela fiscalização do mesmo com volume de 400g do produto, destinadas a lactentes – FAO/OMS.
65	FORMULA INFANTIL LACTEA	800	UND	Para 2º semestre modificada, em pó, indicada para lactentes a partir do sexto mês de vida, a base de leite de vaca, contendo caseína, maltodextrina e/ou lactose, vitaminas e sais minerais, isenta de sacarose. Constar na embalagem, de forma legível, todas as informações exigidas pelo órgão responsável pela fiscalização do mesmo com volume de 400g do produto, destinadas a lactentes – FAO/OMS.
66	FÓRMULA INFANTIL COM PREDOMINÂNCIA PROTEÍCA DE CASEÍNA	800	UND	A partir de 6 meses - Soro de leite desmineralizado, maltodextrina, lactose, leite em pó desnatado, oleína de palma, óleo de palma, óleo de canola, galacto-oligosacarídeo, óleo de milho, sais minerais (citrato de cálcio, citrato de potássio, cloreto de potássio, cloreto de magnésio, sulfato ferroso, sulfato de zinco, sulfato de cobre, sulfato de manganês, iodeto de potássio, selenato de sódio), lecitina de soja, oligofrutossacarídeo, vitaminas (vitamina C, taurina, niacina, vitamina E, pantotenato de cálcio, vitamina A, vitamina B6, vitamina B1, vitamina B2, ácido fólico, vitamina K, biotina, vitamina D, vitamina B12) e L-camitina. Embalagem de lata com vedação em alumínio e tampa. Embalagem de 400g. A embalagem deve conter data de fabricação, data de validade e número do lote. Validade mínima de 6 meses a contar da data da entrega.

67	PROTEINA TEXTURIZAD A DE SOJA	3.000	UND	Tipo A médio de carne, natural. Conter nas embalagens, de forma legível, todas as informações exigidas pelo órgão responsável pela fiscalização do mesmo com o volume de 400g do produto. O mesmo deverá apresentar validade mínima de 6 meses da entrega.
68	PROTEINA TEXTURIZAD A DE SOJA	4.500	UND	Tipo A médio de frango, natural. Conter nas embalagens, de forma legível, todas as informações exigidas pelo órgão responsável pela fiscalização do mesmo com o volume de 400g do produto.. O produto deverá apresentar validade mínima de 6 meses da entrega.
69	REQUEIJÃO	2.500	UND	Cremoso tradicional, contendo nos seus ingredientes Leite, Creme de Leite, Fermento Lácteo, Coalho, Cloreto de Cálcio, Estabilizante Polifosfato de Sódio e Sal, Conservadores Ácido Sórbico e Nisina e Corante Natural Urucum. Não contém glúten. Na sua composição nutricional, numa porção de 30g, contem 87kcal e 177mg de sódio e respectivamente, 0,06 e 0,07% de valores diários com base em uma dieta de 2000kcal. Embalado conforme as normas da vigilância e com prazo de validade de acordo com o fabricante.Com volume de 200g do produto.
70	QUEIJO	1.000	Kg	Tipo coalho, com leite pasteurizado, Cloreto de Sódio (Sal), Cloreto de Cálcio, Coalho ou Coagulante e Conservador Natamicina. não contém glúten. O produto deverá apresentar validade mínima de 1 mês da entrega com volume de 1kg do produto.
71	REQUEIJÃO ZERO LACTOSE	1.000	UND	Pote de 200g, massa coalhada para dietas com restrição de lactose, manteiga, caseína ao coalho, cloreto de sódio(sal), estabilizantes citrato de sódio, regulador de acidez ácido cítrico e conservador ácido sórbico e outros. ALERGICOS: Contem derivados de leite e soja. Pode conter ovo. Não contém glúten. Com volume de 200g do produto.

72	CREME DE LEITE ZERO LACTOSE	1.000	UND	Creme de leite padronizado a 20% de gordura, UHT, Homogeneizado para dietas com Restrição de Zero Lactose, não contém glúten. <u>sem rotulagem frontal de alto conteúdo adicionado ao produto</u> Embalagem de tetra pack. Embalagem de 200g. A embalagem deve conter data de fabricação, data de validade e número do lote. Validade de 12 meses a contar da data da entrega.
73	CREME DE LEITE LEVE	2.000	UND	UHT homogeneizado, composto por leite desnatado, leite em pó integral, espessantes goma xantana e goma guar e estabilizante citrato de sódio. <u>sem rotulagem frontal de alto conteúdo adicionado ao produto</u> Embalagem de tetra pack. Embalagem de 200g. A embalagem deve conter data de fabricação, data de validade e número do lote. Validade de 12 meses a contar da data da entrega.
74	IOGURTE NATURAL ZERO LACTOSE	1.000	UND	Pote de 170g contendo leite integral, leite em pó desnatado, proteínas lácteas, enzima lactase e fermentos lácteos. Não contém glúten. Contém glicose e galactose.
75	BEBIDA A BASE DE SOJA	2.000	1 L	Ingredientes: Água, grãos de soja, minerais (cálcio e zinco), maltodextrina, sal, vitaminas (E, B6, A, ácido fólico, D e B12), aromatizante, estabilizantes: citrato de sódio, goma gelana e goma xantana, emulsificante lecitina de soja e edulcorante sucralose. <u>Zero adição de açúcares.</u> Com volume de 1litro do produto.
76	ÁGUA DE COCO	2.500	UND	Sem conservantes, sem adição de açúcar. Constar na embalagem, de forma legível, todas as informações exigidas pelo órgão responsável pela fiscalização do mesmo com volume de 200ml do produto..

77	MEL DE ABELHA	6.000	GARRAFA	Mel floral isenta de substâncias estranhas à sua composição normal, nem ser adicionado de corretivos de acidez. Não poderá apresentar espuma superficial. É proibida a adição de corantes, aromatizantes, espessantes conservadores e edulcorantes de qualquer natureza, naturais e sintéticos. Deverá estar de acordo com os critérios e padrões estabelecidos nos Regulamentos Técnicos. Embalados conforme as exigências do produto, de 500g
78	SARDINHA	20.000	UND	Sardinhas, água de constituição (ao próprio suco), óleo comestível e sal. Não conter glúten. Não conter óleo de soja produzido a partir de soja geneticamente modificada. Conter ômega 3. <u>Ter o abri fácil.</u> Embalagem de lata não amassado e nem enferrujado. Conter nas embalagens, de forma legível, todas as informações exigidas pelo órgão responsável pela fiscalização do mesmo com volume de 125g do produto. O mesmo deverá apresentar validade mínima de 12 meses da entrega.
79	LINGUIÇA	3.000	UND	De frango fina e congelada, Defumada e cozida, tipo fininha, carne mecanicamente separada de coxa, sobrecoxa, peito sem osso, sal, açúcar, pimenta preta, salsa, noz moscada, pimenta vermelha, alho, páprica doce, dextrose, aromas naturais e corantes naturais carmins, conservador nitrito de sódio. Não contém glutem, Tem derivados de soja. Embalados conforme as exigências do produto, de 1kl . O mesmo deverá apresentar validade mínima de 9 meses da entrega. <u>Sem rotulagem frontal de alto conteúdo adicionado ao produto</u>
80	CHARQUE	5.000	UND	Carne bovina , salgada, curada e dessecada. <u>Da linha Jerked Beef. Parte Dianteira.</u> Desossado. Embalados conforme as exigências do produto, de 500g a vácuo. Não conter gluten, sem pele.
				Carne bovina , salgada, curada e dessecada. Da linha Jerked Beef. Parte

81	CHARQUE	5.000	UND	Traseira. Desossado. Embalados conforme as exigências do produto, de 500g a vácuo. Não conter gluten, sem pele.
82	CORTES CONGELADOS DE FRANGO	6.000	KG	<u>Tipo file de peito</u> , sem osso, sem pele, congelada, com características próprias. Conter nas embalagens, de forma legível, todas as informações exigidas pelo órgão responsável pela fiscalização do mesmo com volume 1kg . Em temperaturas adequadas ao produto. O mesmo deverá apresentar validade mínima de 9 meses da entrega.
83	CORTES CONGELADOS CARNE BOVINA	4.000	KG	<u>Tipo patinho</u> , pouca gordura, limpo. Conter nas embalagens, de forma legível, todas as informações exigidas pelo órgão responsável pela fiscalização do mesmo com volume de mais ou menos 1kg do produto. Em temperaturas adequadas ao produto. O mesmo deverá apresentar validade mínima de 9 meses da entrega.
84	CARNE MOIDA CONGELADA	5.500	UND	<u>De frango</u> e com embalagem padronizada e transparente, na temperatura adequada ao produto e conter nas embalagens, de forma legível, todas as informações exigidas pelo órgão responsável pela fiscalização do mesmo com volume de 500g do produto. O mesmo deverá apresentar validade mínima de 3 meses da entrega.
85	CARNE MOIDA CONGELADO DE PEIXE	2.000	UND	<u>Tipo Tilápia</u> , e com embalagem padronizada e transparente, na temperatura adequada ao produto e conter nas embalagens, de forma legível, todas as informações exigidas pelo órgão responsável pela fiscalização do mesmo com volume de 1kl do produto. O mesmo deverá apresentar validade mínima de 3 meses da entrega

86	FIGADO DE FRANGO CONGELADO	5.000	UND	De Frango. Com a conservação dentro de uma temperatura a menos -12°C, de 1º qualidade, e com embalagem padronizada e transparente, bandejas, na temperatura adequada ao produto e conter nas embalagens, de forma legível, todas as informações exigidas pelo órgão responsável pela fiscalização do mesmo com volume de 1kg. O produto deverá apresentar validade mínima de 6 meses da entrega.
87	LOMBO SUÍNO	3.000	KG	Em peça. Não contém glúten. Manter congelado a menos (-12°C) ou mais frio. 1º qualidade, e com embalagem padronizada e transparente, na temperatura adequada ao produto e conter nas embalagens, de forma legível, todas as informações exigidas pelo órgão responsável pela fiscalização do mesmo com volume de 1kg a 2kg do produto. O mesmo deverá apresentar validade mínima de 6 meses da entrega.
88	FILE DE PEIXE CONGELADO	2.000	UND	<u>Tipo Cação</u> , sem pele em filés de tamanho médio (100g a porção) sem espinhas. Conter nas embalagens, de forma legível, todas as informações exigidas pelo órgão responsável pela fiscalização do mesmo com volume de 1kl do produto. Em temperaturas adequadas. O mesmo deverá apresentar validade mínima de 6 meses da entrega.
89	LARANJA	3.000	KG	<u>Tipo cravo</u> , desenvolvida em tamanho próprio da espécie, de 1º qualidade, e com as características organolépticas próprias, transportado de forma que não prejudique a integridade do produto e dentro dos conformes de segurança alimentar e nutricional. Deve estar acondicionada em saco sustentável (saco tela) confeccionada em tela voley na cor laranja. Com tamanho médio com aproximadamente de 180 a 200g.
	LARANJA	6.000	KG	Tipo pêra, desenvolvida em tamanho próprio da espécie, de 1º qualidade, e com as características organolépticas próprias, transportado de forma que não prejudique a integridade do produto e dentro dos conformes de segurança alimentar e nutricional. Deve estar acondicionada em

90				saco sustentável (saco tela) confeccionada em tela voley na cor laranja. Com tamanho médio com aproximadamente de 180 a 200g.
91	GOIABA VERMELHA	3.000	KG	Desenvolvida em tamanho próprio da espécie, firmes ao toque, sem manchas, marcas de batidas ou picadas de insetos, de maturação na cor verde-amarela, isenta de sujidades, de 1º qualidade, e com as características organolépticas próprias, transportado de forma que não prejudique a integridade do produto e dentro dos conformes de segurança alimentar e nutricional. Com peso médio de aproximadamente de 190g.
92	ABACAXI	10.000	KG	Desenvolvida em tamanho próprio da espécie, de 1º qualidade, e com as características organolépticas próprias, e de maturação que permita suportar a manipulação. transportado de forma que não prejudique a integridade do produto e dentro dos conformes de segurança alimentar e nutricional. Com peso mínimo de 1kg.
93	MAMÃO	15.000	KG	Tipo papaia e ou outro similar, desenvolvida em tamanho próprio da espécie, de 1º qualidade, e com as características organolépticas próprias, transportado de forma que não prejudique a integridade do produto e dentro dos conformes de segurança alimentar e nutricional. Com peso médio com aproximadamente de 300 a 350g.
94	BANANA	5.000	KG	Tipo prata, desenvolvida em tamanho próprio da espécie, de 1º qualidade, e com as características organolépticas próprias, transportado de forma que não prejudique a integridade do produto e dentro dos conformes de segurança alimentar e nutricional. Com tamanho grande com aproximadamente de 140 a 150g.
	MELANCIA	10.000	KG	Desenvolvida em tamanho próprio da espécie, de 1º qualidade, e com as

95				características organolépticas próprias, transportado de forma que não prejudique a integridade do produto e dentro dos conformes de segurança alimentar e nutricional. Com tamanho pequeno a médio com aproximadamente de 4,0 a 7,0kg
96	MAÇA	8.000	KG	De classificação 1, desenvolvida em tamanho próprio da espécie, de 1º qualidade, e com as características organolépticas próprias, transportado de forma que não prejudique a integridade do produto e dentro dos conformes de segurança alimentar e nutricional. Com tamanho médio com aproximadamente de 90 a 100g.
97	MANGA	3.000	KG	Tipo espada, desenvolvida em tamanho próprio da espécie, de 1º qualidade, e com as características organolépticas próprias, transportado de forma que não prejudique a integridade do produto e dentro dos conformes de segurança alimentar e nutricional. Com tamanho médio a grande com aproximadamente de 250 a 300g
98	MANGA	3.000	KG	Tipo rosa, desenvolvida em tamanho próprio da espécie, de 1º qualidade, e com as características organolépticas próprias, transportado de forma que não prejudique a integridade do produto e dentro dos conformes de segurança alimentar e nutricional. Com tamanho médio a grande com aproximadamente de 350 a 400g
99	ABACATE	1.000	KG	Tipo Breda ou similar, com peso e forma muito variáveis limpo e de boa qualidade, embalado em sacos plásticos transparentes e atóxicos próprios para alimentos, por kg, com as características organolépticas próprias, transportado de forma que não prejudique a integridade do produto e dentro dos conformes de segurança alimentar e nutricional. Com peso na média de aproximadamente de 100g a 1kg.
				Tipo goldmine (amarelo) e ou outro similar, desenvolvida em tamanho próprio da espécie, de 1º qualidade, e com as características organolépticas próprias, transportado de forma que não prejudique

100	MELÃO	1.000	KG	a integridade do produto e dentro dos conformes de segurança alimentar e nutricional. Com peso médio com aproximadamente de 1,5 a 2,5kg.
101	UVA	5.000	KG	Tipo verde, no cacho, de primeira, in natura, apresentando grau de maturação tal que lhe permita suportar a manipulação, o transporte e a conservação em condições adequadas para o consumo imediato, com suas bagas em torno de 8 a 12g e cachos aproximadamente de 400g e com as características organolépticas próprias. Livre de resíduos de fertilizantes.
102	UVA	5.000	KG	Tipo roxa, no cacho, de primeira, in natura, apresentando grau de maturação tal que lhe permita suportar a manipulação, o transporte e a conservação em condições adequadas para o consumo imediato, com suas bagas em torno de 8g e cachos aproximadamente de 290g e com as características organolépticas próprias. Livre de resíduos de fertilizantes.
103	UVA	5.000	KG	Tipo Vitória, preta-azulada, sem sementes, no cacho, de primeira, in natura, apresentando grau de maturação tal que lhe permita suportar a manipulação, o transporte e a conservação em condições adequadas para o consumo imediato, com suas bagas pequenas de 17 a 19mm, esféricas e cachos aproximadamente de 250 a 300g e com as características organolépticas próprias. Livre de resíduos de fertilizantes.

104	COENTRO	500	KG	Fresco e sãs, na cor verde escuro e que apresente um grau de evolução completa do tamanho, livres de insetos e isentos de umidade. Embalado em moios e em sacos plástico transparente e atóxico próprios para alimentos, transportado de forma que não prejudique a integridade do produto e dentro dos conformes de segurança alimentar e nutricional. Com moio médio em aproximadamente de 70 a 100g.
105	PIMENTÃO	1.800	KG	Verde, de 1º qualidade, fresco e com as características organolépticas próprias, embalado em sacos plásticos transparentes e atóxicos próprios para alimentos, em kg e transportado de forma que não prejudique a integridade do produto e dentro dos conformes de segurança alimentar e nutricional. Com tamanho médio a grande com aproximadamente de 150 a 160g
106	CENOURA	5.000	KG	De 1º qualidade, lisa, sem ramas, com as características organolépticas preservadas, sem brotos, rachaduras ou cortes na casca, manchas. Livre da maior parte possível de terra aderente a casca e de resíduos de fertilizantes. Isenta de umidade externa anormal. De colheita recente e transportado de forma que não prejudique a integridade do produto e dentro dos conformes de segurança alimentar e nutricional.
107	BATATA INGLESA	8.000	KG	Desenvolvida em tamanho próprio da espécie, de 1º qualidade, e com as características organolépticas próprias, embalado em sacos ou caixas e transportado de forma que não prejudique a integridade do produto e dentro dos conformes de segurança alimentar e nutricional. Com tamanho médio a grande com aproximadamente de 160 a 190g.

108	CHUCHU	2.000	KG	Desenvolvida em tamanho próprio da espécie, de 1º qualidade, e com as características organolépticas próprias, transportado de forma que não prejudique a integridade do produto e dentro dos conformes de segurança alimentar e nutricional. Com tamanho médio com aproximadamente de 300 a 350g
109	MACAXEIRA	5.000	KG	A vácuo, tipo extra, entregues em embalagem a vácuo, por kg. Acondicionada congelada, descascada e com ausência de blocos de gelo. Com as características organolépticas próprias, transportado de forma que não prejudique a integridade do produto e dentro dos conformes de segurança alimentar e nutricional.
110	ABOBORA	1.000	KG	De leite, , de 1º qualidade, e com descascada e embalada por kg, em saco plástico próprios para este alimento a vácuo as características organolépticas próprias, transportado de forma que não prejudique a integridade do produto e dentro dos conformes de segurança alimentar e nutricional. Com tamanho pequeno com aproximadamente de 2,0 a 2,3kg
111	REPOLHO	1.000	KG	Branca, de 1º qualidade, e com as características organolépticas próprias, transportado de forma que não prejudique a integridade do produto e dentro dos conformes de segurança alimentar e nutricional. Com tamanho médio a grande com aproximadamente de 1,2 a 1,3kg
112	MILHO	3.000	KG	Verde em espiga, descascado e limpos, de 1º qualidade, e com as características organolépticas próprias, transportado de forma que não prejudique a integridade do produto e dentro dos conformes de segurança alimentar e nutricional. Com tamanho médio a grande com aproximadamente de 450 a 550g
				Desenvolvida em tamanho próprio da espécie, isenta de sujidades, e embalada por kg, de 1º qualidade, e com as características organolépticas próprias,

113	BETERRABA	1.000	KG	transportado de forma que não prejudique a integridade do produto e dentro dos conformes de segurança alimentar e nutricional.
114	BATATA DOCE	2.500	KG	Branca ou roxa, in natura, higienizada e de 1º qualidade, e com as características organolépticas próprias, transportado de forma que não prejudique a integridade do produto e dentro dos conformes de segurança alimentar e nutricional. Com peso aproximadamente de 800g.
115	FEIJÃO DE CORDA	3.000	KG	Verde, congelado e a vácuo, em grãos, higienizados, e de 1º qualidade, e embalada por kg, com as características organolépticas próprias, transportado de forma que não prejudique a integridade do produto e dentro dos conformes de segurança alimentar e nutricional.
116	CARÁ	2.000	KG	Tubérculo de 1º qualidade, e descascada e embalada por kg, em saco plástico próprios para este alimento a vácuo. manter as características organolépticas próprias, transportado de forma que não prejudique a integridade do produto e dentro dos conformes de segurança alimentar e nutricional. de tamanho médio para grande com a casca lisa e seu interior branco. podendo atingir de 500 gramas a até 3 kg,
117	PEPINO	500	KG	In natura, tipo caipira ou similar, desenvolvida em tamanho próprio da espécie, de 1º qualidade, e com as características organolépticas próprias, transportado de forma que não prejudique a integridade do produto e dentro dos conformes de segurança alimentar e nutricional. Deve apresentar entre 10 a 15cm de comprimento.
118	CEBOLINHA	500	KG	Fresco, e que apresente um grau de evolução completa do tamanho, livres de insetos e isentos de umidade. Embalado em molhos e em sacos plásticos transparentes e atóxicos próprios para alimentos, transportado de forma que não prejudique a integridade do produto e dentro dos conformes de segurança alimentar e nutricional. Com moio médio em aproximadamente de 100g, e bem

				desenvolvido típico da variedade e de colheita recente.
119	ABOBRINH A	2.000	KG	Tipo Italiano e ou outro similar, in natura, higienizada e de 1º qualidade, e com as características organolépticas próprias, transportado de forma que não prejudique a integridade do produto e dentro dos conformes de segurança alimentar e nutricional. Com peso aproximadamente de 130 a 200g.
120	CEBOLA	8.000	KG	Branca ou roxa, de 1º qualidade, fresco e com as características organolépticas próprias, transportado de forma que não prejudique a integridade do produto e dentro dos conformes de segurança alimentar e nutricional Tamanho médio a grande, com aproximadamente 120 a 150g
121	INHAME	2.000	KG	Tubérculo de 1º qualidade, e descascada e embalada de 500g a 1kg, em saco plástico próprios para este alimento a vácuo. manter as características organolépticas próprias, transportado de forma que não prejudique a integridade do produto e dentro dos conformes de segurança alimentar e nutricional.

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 OURO BRANCO** pessoa Jurídica de Direito Público Interno, inscrito no CNPJ/MF sob o nº 12.258.141/0001-98, com sede Rua Coronel Lucena, nº 74, Bairro Luiz G. de Carvalho, Ouro Branco/AL, por sua representante legal **Tácia Denyse de Siqueira Nobre**, inscrita no RG nº 1.769.716 SSP/AL e CPF/MF nº 009.110.824-17, residente na Rua do Comércio, S/N, Centro, Ouro Branco/AL, considerando o julgamento da licitação na modalidade de Pregão, na forma eletrônica, para **REGISTRO DE PREÇOS** nº.---/2025, 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 076 de 29 de março de 2023, 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.---/2025, 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:		XXXXXXXXXXXXX				
CNPJ: XXXXXXXXXXXXXXXX		TELEFONE: XXXXXXXXXXXXX		E-MAIL: XXXXXXXXXXXX		
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:

a) O órgão gerenciador será a Secretaria Municipal de Educação.

3.1.a.1. Como órgão gerenciador, a Secretaria Municipal de Administração consolidou informações relativas à estimativa individual e total de consumo, sua e de todos os órgãos participantes (demais secretarias), promovendo a adequação do termo de referência, para atender os requisitos de padronização e racionalização;

3.1.a.2. As quantidades, tanto do órgão gerenciador como dos participantes, foram unificadas a fim de obter-se o quantitativo geral a ser licitado pelo município;

b) **Dos órgãos participantes:**

3.2. Secretaria Municipal de Educação (Órgão Gerenciador);

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

4.2. *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.*

4.3. *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.*

4.4. *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

4.5. *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.*

4.6. *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.*

4.7. *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.*

4.8. *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

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

Ouro Branco -Alagoas, --- de ----- de 2025.

MUNICÍPIO DE OURO BRANCO/AL
ÓRGÃO GERENCIADOR
TÁCIA DENYSE DE SIQUEIRA NOBRE
PREFEITA

XXXXXXXXXXXXXXXXXXXXX
FORNECEDOR
XXXXXXXXXXXXXXXXXXXXX
REPRESENTANTE LEGAL

ANEXO III

MINUTA CONTRATO Nº ---/2025

TERMO DE CONTRATO Nº ---/2025, QUE ENTRE SI CELEBRAM A
PREFEITURA DE OURO BRANCO/AL E A EMPRESA -----
PARA XXX.

CONTRATANTE: MUNICÍPIO DE OURO BRANCO (Poder Executivo), com Sede Administrativa na Rua Coronel Lucena, nº 74, Bairro Luiz G. de Carvalho, Ouro Branco/AL, por sua representante legal **Tácia Denyse de Siqueira Nobre**, inscrita no RG nº 1.769.716 SSP/AL e CPF/MF nº 009.110.824-17, residente na Rua do Comércio, S/N, Centro, Ouro Branco/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:

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

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. Os preços inicialmente contratados são fixos e irrevogáveis no prazo de um ano contado da data do orçamento estimado, em __/__/__ (DD/MM/AAAA).
- 7.2. Após o interregno de um ano, e independentemente de pedido do contratado, os preços iniciais serão reajustados, mediante a aplicação, pelo contratante, do índice _____ (IPCA), exclusivamente para as obrigações iniciadas e concluídas após a ocorrência da anualidade.
- 7.3. Nos reajustes subsequentes ao primeiro, o interregno mínimo de um ano será contado a partir dos efeitos financeiros do último reajuste.
- 7.4. No caso de atraso ou não divulgação do(s) índice (s) de reajustamento, o contratante pagará ao contratado a importância calculada pela última variação conhecida, liquidando a diferença correspondente tão logo seja(m) divulgado(s) o(s) índice(s) definitivo(s).
- 7.5. Nas aferições finais, o(s) índice(s) utilizado(s) para reajuste será(ão), obrigatoriamente, o(s) definitivo(s).
- 7.6. Caso o(s) índice(s) estabelecido(s) para reajustamento venha(m) a ser extinto(s) ou de qualquer forma não possa(m) mais ser utilizado(s), será(ão) adotado(s), em substituição, o(s) que vier(em) a ser determinado(s) pela legislação então em vigor.
- 7.7. Na ausência de previsão legal quanto ao índice substituto, as partes elegerão novo índice oficial, para reajustamento do preço do valor remanescente, por meio de termo aditivo.

7.8. O reajuste será realizado por apostilamento.

8. CLÁUSULA OITAVA - OBRIGAÇÕES DO CONTRATANTE

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 nº 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 dezesesseis 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% (..... por cento) por dia de atraso injustificado sobre o valor da parcela inadimplida, até o limite de (.....) dias;
2. *Moratória de% (..... por cento) por dia de atraso injustificado sobre o valor total do contrato, até o máximo de% (.... por cento), pela inobservância do prazo fixado para apresentação, suplementação ou reposição da garantia.*
 - i. *O atraso superior a XXXXXX dias autoriza a Administração a promover a extinção do contrato por descumprimento ou cumprimento irregular de suas cláusulas, conforme dispõe o inciso I do art. 137 da Lei n. 14.133, de 2021.*
3. Compensatória, para as infrações descritas nas alíneas “e” a “h” do subitem 12.1, de% a ...% do valor do Contrato.
4. Compensatória, para a inexecução total do contrato prevista na alínea “c” do subitem 12.1, de% a ...% do valor do Contrato.
5. Para infração descrita na alínea “b” do subitem 12.1, a multa será de% a ...% do valor do Contrato.
6. Para infrações descritas na alínea “d” do subitem 12.1, a multa será de% a ...% do valor do Contrato.
7. Para a infração descrita na alínea “a” do subitem 12.1, a multa será de% a ...% do valor do Contrato, ressalvadas as seguintes infrações:

[INDICAR ITENS ESPECÍFICOS DE INEXECUÇÃO PARCIAL QUE JUSTIFIQUEM PENA DIVERSA]

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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:

a) Gestão/Unidade:

- b) Fonte de Recursos:
- c) Programa de Trabalho:
- d) Elemento de Despesa:
- e) Plano Interno:
- f) Nota de Empenho:

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 nº 14.133, de 2021, e ao art. 8º, §2º, da Lei nº 12.527, de 2011, c/c art. 7º, §3º, inciso V, do Decreto nº 7.724, de 2012.

17. CLÁUSULA DÉCIMA SÉTIMA – FORO

17.1. Fica eleito o Foro da Comarca do Município de Maravilha/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 OURO BRANCO/AL

Contratante

TÁCIA DENYSE DE SIQUEIRA NOBRE

Prefeita

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:

- b) 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...);
- c) que está ciente e concorda com as condições contidas no Edital e seus anexos;
- d) que cumpre os requisitos para a habilitação definidos no Edital e que a proposta apresentada está em conformidade com as exigências editalícias;
- e) que inexistem fatos impeditivos para sua habilitação no certame, ciente da obrigatoriedade de declarar ocorrências posteriores;
- f) 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;
- g) 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;
- h) 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 2025.

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