

PREGÃO ELETRÔNICO

024/2024

OBJETO

REGISTRO DE PREÇOS PARA FUTURA E EVENTUAL AQUISIÇÃO DE GÊNEROS DA ALIMENTAÇÃO PARA A MERENDA ESCOLAR NO EXERCÍCIO 2024

DATA DA SESSÃO PÚBLICA

Dia 20/06/2024 às 09:00h (horário de Brasília)

CRITÉRIO DE JULGAMENTO:

[menor preço]

MODO DE DISPUTA:

[aberto]

PREFERÊNCIA ME/EPP/EQUIPARADAS

SIM / NÃO



Sumário

1. DO OBJETO	3
2. DO REGISTRO DE PREÇOS	3
3. DA PARTICIPAÇÃO NA LICITAÇÃO	3
4. DA APRESENTAÇÃO DA PROPOSTA E DOS DOCUMENTOS DE HABILITAÇÃO.....	4
5. DO PREENCHIMENTO DA PROPOSTA.....	6
6. DA ABERTURA DA SESSÃO, CLASSIFICAÇÃO DAS PROPOSTAS E FORMULAÇÃO DE LANCES	7
7. DA FASE DE JULGAMENTO.....	10
8. DA FASE DE HABILITAÇÃO	12
9. DA ATA DE REGISTRO DE PREÇOS.....	15
10. DA FORMAÇÃO DO CADASTRO DE RESERVA	15
11. DOS RECURSOS.....	16
12. DAS INFRAÇÕES ADMINISTRATIVAS E SANÇÕES	16
13. DA IMPUGNAÇÃO AO EDITAL E DO PEDIDO DE ESCLARECIMENTO	18
14. DAS DISPOSIÇÕES GERAIS	18



EDITAL

PREGÃO ELETRÔNICO Nº 024/2024

Torna-se público que o(a) Município de São Miguel dos Campos/AL, sediado na (Av. Dep. Diney Torres Lot. Geraldo Sampaio São Miguel dos Campos - Alagoas CEP 57240-000, realizará licitação, para registro de preços, na modalidade **PREGÃO**, na forma **ELETRÔNICA**, nos termos da Lei nº 14.133, de 1º de abril de 2021, do Decreto nº 11.462, de 31 de março de 2023 e Decreto Municipal nº 14.987, de 29 de dezembro de 2023 (São Miguel dos Campos/AL), e demais legislação aplicável e, ainda, de acordo com as condições estabelecidas neste Edital.

1. DO OBJETO

1.1. O objeto da presente licitação é registro de preços para futura e eventual aquisição de gêneros da alimentação para a merenda escolar no exercício 2024, para atender a demanda do município de São Miguel dos Campos/AL conforme condições, quantidades e exigências estabelecidas neste Edital e seus anexos.

1.2. A licitação será formada por um ou mais itens, conforme tabela constante do Termo de Referência, facultando-se ao licitante a participação no que for de seu interesse.

1.3. Em caso de divergência existente entre as especificações do objeto descritas no cadastro do Sistema BOLSA NACIONAL DE COMPRAS – BNC (www.bnc.org.br/) e as especificações constantes deste Edital e seus anexos, prevalecerão estas últimas.

2. DO REGISTRO DE PREÇOS

2.1. As regras referentes aos órgãos gerenciador e participantes, bem como a eventuais adesões são as que constam no Decreto Municipal nº 14.987, de 29 de dezembro de 2023, bem como da minuta de Ata de Registro de Preços – ANEXO C.

3. DA PARTICIPAÇÃO NA LICITAÇÃO

3.1. Poderão participar deste Pregão os interessados que estiverem previamente credenciados no Sistema BOLSA NACIONAL DE COMPRAS – BNC.

3.1.1. Os interessados deverão atender às condições exigidas no cadastramento no BOLSA NACIONAL DE COMPRAS – BNC.

3.1.2. **A sessão pública será realizada em 20/06/2024, às 09:00 horas de Brasília/DF, no endereço eletrônico www.bnc.org.br/ (Sistema BOLSA NACIONAL DE COMPRAS – BNC)**

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

3.3. É de responsabilidade do cadastrado conferir a exatidão dos seus dados cadastrais nos Sistemas relacionados no item anterior 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.

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

3.5. Os itens em que a participação for exclusiva a microempresas e empresas de pequeno porte, nos termos do art. 48 da Lei Complementar nº 123, de 14 de dezembro de 2006, serão discriminados no Mapa de Preços para aferição do estimado de mercado.

3.5.1. A obtenção do benefício a que se refere o item anterior fica limitada às microempresas e às empresas de pequeno porte que, no ano-calendário de realização da licitação, ainda não tenham celebrado contratos com a Administração Pública cujos valores somados extrapolem a receita bruta máxima admitida para fins de enquadramento como empresa de pequeno porte.

3.6. 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.



3.7. Não poderão disputar esta licitação:

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

3.7.2. 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;

3.7.3. 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;

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

3.7.5. 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;

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

3.7.7. 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;

3.7.8. agente público do órgão ou entidade licitante;

3.7.9. pessoas jurídicas reunidas em consórcio;

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

3.7.11. 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.

3.8. O impedimento de que trata o item 3.7.4 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.

3.9. A critério da Administração e exclusivamente a seu serviço, o autor dos projetos e a empresa a que se referem os itens 3.7.2 e 3.7.3 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.

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

3.11. O disposto nos itens 3.7.2 e 3.7.3 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.

3.12. 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.

3.13. A vedação de que trata o item 3.7.8 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.

4. DA APRESENTAÇÃO DA PROPOSTA E DOS DOCUMENTOS DE HABILITAÇÃO

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



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

4.3. Caso a fase de habilitação anteceda as fases de apresentação de propostas e lances, os licitantes encaminharão, na forma e no prazo estabelecidos no item anterior, simultaneamente os documentos de habilitação e a proposta com o preço ou o percentual de desconto, observado o disposto nos itens 8.1.1 e 8.13.1 deste Edital.

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

4.4.1. 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;

4.4.2. 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;

4.4.3. 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;

4.4.4. 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.

4.5. 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.

4.6. 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.

4.6.1. 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;

4.6.2. 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.

4.7. A falsidade da declaração de que trata os itens 4.4 ou 4.6 sujeitará o licitante às sanções previstas na Lei nº 14.133, de 2021, e neste Edital.

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

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

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

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

4.11.1. a aplicação do intervalo mínimo de diferença de valores ou de percentuais entre os lances, que incidirá tanto em relação aos lances intermediários quanto em relação ao lance que cobrir a melhor oferta; e

4.11.2. os lances serão de envio automático pelo sistema, respeitado o valor final mínimo, caso estabelecido, e o intervalo de que trata o subitem acima.



4.12. O valor final mínimo ou o percentual de desconto final máximo parametrizado no sistema poderá ser alterado pelo fornecedor durante a fase de disputa, sendo vedado:

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

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

4.13. O valor final mínimo ou o percentual de desconto final máximo parametrizado na forma do item 4.11 possuirá caráter sigiloso para os demais fornecedores e para o órgão ou entidade promotora da licitação, podendo ser disponibilizado estrita e permanentemente aos órgãos de controle externo e interno.

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

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

5. DO PREENCHIMENTO DA PROPOSTA

5.1. O licitante deverá enviar sua proposta mediante o preenchimento, no sistema eletrônico, dos campos nele disposto, em conformidade.

5.2. Todas as especificações do objeto contidas na proposta vinculam o licitante.

5.2.1. O licitante [NÃO] poderá oferecer proposta em quantitativo inferior ao máximo previsto para contratação.

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

5.4. 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.

5.5. Se o regime tributário da empresa implicar o recolhimento de tributos em percentuais variáveis, a cotação adequada será a que corresponde à média dos efetivos recolhimentos da empresa nos últimos doze meses.

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

5.7. Na presente licitação, a Microempresa e a Empresa de Pequeno Porte não poderão se beneficiar do regime de tributação pelo Simples Nacional, visto que os serviços serão prestados com disponibilização de trabalhadores em dedicação exclusiva de mão de obra, o que configura cessão de mão de obra para fins tributários, conforme art. 17, inciso XII, da Lei Complementar no 123/2006.

5.8. Na presente licitação, a Microempresa e a Empresa de Pequeno Porte poderão se beneficiar do regime de tributação pelo Simples Nacional.

5.9. A apresentação das propostas implica obrigatoriedade do cumprimento das disposições nelas contidas, em conformidade com o que dispõe o Termo de Referência, assumindo o proponente o compromisso de executar o objeto licitado nos seus termos, bem como de fornecer os materiais, equipamentos, ferramentas e utensílios necessários, em quantidades e qualidades adequadas à perfeita execução contratual, promovendo, quando requerido, sua substituição.

5.9.1. O prazo de validade da proposta não será inferior a **120 (cento e vinte)** dias, a contar da data de sua apresentação.

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

5.9.3. Caso o critério de julgamento seja o de maior desconto, o preço já decorrente da aplicação do desconto ofertado deverá respeitar os preços máximos previstos no item 4.9.

5.10. O descumprimento das regras supramencionadas pela Administração por parte dos contratados pode ensejar a responsabilização pelo Tribunal de Contas da União 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.

5.11. Em se tratando de serviços com fornecimento de mão de obra em regime de dedicação exclusiva, o licitante deverá indicar os sindicatos, acordos coletivos, convenções coletivas ou sentenças normativas que regem as categorias profissionais que executarão o serviço e as respectivas datas bases e vigências, com base na Classificação Brasileira de Ocupações – CBO.

5.12. Em todo caso, deverá ser garantido o pagamento do salário normativo previsto no instrumento coletivo aplicável ou do salário-mínimo vigente, o que for maior.

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

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

6.2. Os licitantes poderão retirar ou substituir a proposta ou os documentos de habilitação, quando for o caso, anteriormente inseridos no sistema, até a abertura da sessão pública.

6.3. O sistema disponibilizará campo próprio para troca de mensagens entre o Pregoeiro e os licitantes, devendo este atender tempestivamente aos chamados do Pregoeiro via CHAT do Sistema BNC.

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

6.5. O lance deverá ser ofertado pelo valor unitário do item

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

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

6.8. O intervalo mínimo de diferença de valores ou percentuais entre os lances, que incidirá tanto em relação aos lances intermediários quanto em relação à proposta que cobrir a melhor oferta deverá ser *de R\$0,10 (dez centavos)*.

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

6.10. O procedimento seguirá de acordo com o modo de disputa adotado.

6.11. Caso seja adotado para o envio de lances no pregão eletrônico o modo de disputa “aberto”, os licitantes apresentarão lances públicos e sucessivos, com prorrogações.

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

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

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

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

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

6.12. Caso seja adotado para o envio de lances no pregão eletrônico o modo de disputa “aberto e fechado”, os licitantes apresentarão lances públicos e sucessivos, com lance final e fechado.



6.12.1. A etapa de lances da sessão pública terá duração inicial de quinze minutos. Após esse prazo, o sistema encaminhará aviso de fechamento iminente dos lances, após o que transcorrerá o período de até dez minutos, aleatoriamente determinado, findo o qual será automaticamente encerrada a recepção de lances.

6.12.2. Encerrado o prazo previsto no subitem anterior, o sistema abrirá oportunidade para que o autor da oferta de valor mais baixo e os das ofertas com preços até 10% (dez por cento) superiores àquela possam ofertar um lance final e fechado em até cinco minutos, o qual será sigiloso até o encerramento deste prazo.

6.12.3. No procedimento de que trata o subitem supra, o licitante poderá optar por manter o seu último lance da etapa aberta, ou por ofertar melhor lance.

6.12.4. Não havendo pelo menos três ofertas nas condições definidas neste item, poderão os autores dos melhores lances subsequentes, na ordem de classificação, até o máximo de três, oferecer um lance final e fechado em até cinco minutos, o qual será sigiloso até o encerramento deste prazo.

6.12.5. Após o término dos prazos estabelecidos nos itens anteriores, o sistema ordenará e divulgará os lances segundo a ordem crescente de valores.

6.13. Caso seja adotado para o envio de lances no pregão eletrônico o modo de disputa “fechado e aberto”, poderão participar da etapa aberta somente os licitantes que apresentarem a proposta de menor preço/ maior percentual de desconto e os das propostas até 10% (dez por cento) superiores/inferiores àquela, em que os licitantes apresentarão lances públicos e sucessivos, até o encerramento da sessão e eventuais prorrogações.

6.13.1. Não havendo pelo menos 3 (três) propostas nas condições definidas no item 6.13, poderão os licitantes que apresentaram as três melhores propostas, consideradas as empatadas, oferecer novos lances sucessivos.

6.13.2. 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.

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

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

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

6.13.6. Após o reinício previsto no subitem supra, os licitantes serão convocados para apresentar lances intermediários.

6.14. Após o término dos prazos estabelecidos nos subitens anteriores, o sistema ordenará e divulgará os lances segundo a ordem crescente de valores.

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 após decorridas vinte e quatro horas da comunicação do fato pelo Pregoeiro aos participantes, no sítio eletrônico utilizado para divulgação.

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

6.20. Em relação a itens não exclusivos para participação de microempresas e empresas de pequeno porte, uma vez encerrada a etapa de lances, será efetivada a verificação automática, 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 Lei Complementar nº 123, de 2006, regulamentada pelo Decreto nº 8.538, de 2015.

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

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

6.20.3. Caso a microempresa ou a empresa de pequeno porte melhor classificada desista ou não se manifeste no prazo estabelecido, serão convocadas as demais licitantes microempresa e empresa de pequeno porte que se encontrem naquele intervalo de 5% (cinco por cento), na ordem de classificação, para o exercício do mesmo direito, no prazo estabelecido no subitem anterior.

6.20.4. 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.

6.21. 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.

6.21.1. Havendo eventual empate entre propostas ou lances, o critério de desempate será aquele previsto no art. 60 da Lei nº 14.133, de 2021, nesta ordem:

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

6.21.1.2. avaliação do desempenho contratual prévio dos licitantes, para a qual deverão preferencialmente ser utilizados registros cadastrais para efeito de atesto de cumprimento de obrigações previstos nesta Lei;

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

6.21.1.4. desenvolvimento pelo licitante de programa de integridade, conforme orientações dos órgãos de controle.

6.21.2. Persistindo o empate, será assegurada preferência, sucessivamente, aos bens e serviços produzidos ou prestados por:

6.21.2.1. empresas estabelecidas no território do Estado ou do Distrito Federal do órgão ou entidade da Administração Pública estadual ou distrital licitante ou, no caso de licitação realizada por órgão ou entidade de Município, no território do Estado em que este se localize;

6.21.2.2. empresas brasileiras;

6.21.2.3. empresas que invistam em pesquisa e no desenvolvimento de tecnologia no País;

6.21.2.4. empresas que comprovem a prática de mitigação, nos termos da Lei nº 12.187, de 29 de dezembro de 2009.

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

6.22.1. Tratando-se de licitação em grupo, a contratação posterior de item específico do grupo exigirá prévia pesquisa de mercado e demonstração de sua vantagem para o órgão ou a entidade e serão observados os preços unitários máximos contidos no resultado da Pesquisa de Preço / Cotação realizada pelo órgão para aferir o preço estimado, nos termos do Decreto Municipal nº 091, de 27 de dezembro de 2023.

6.22.2. Não será admitida a previsão de preços diferentes em razão de local de entrega ou de acondicionamento, tamanho de lote ou qualquer outro motivo.



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

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

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

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

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

6.23. 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 3.7 do edital, especialmente quanto à existência de sanção que impeça a participação no certame ou a futura contratação, mediante a consulta aos seguintes cadastros:

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

7.1.2. 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. Na hipótese de inversão das fases de habilitação e julgamento, caso atendidas as condições de participação, será iniciado o procedimento de habilitação.

7.5. Caso o licitante provisoriamente classificado em primeiro lugar tenha se utilizado de algum tratamento favorecido às ME/EPPs, o pregoeiro verificará se faz jus ao benefício, em conformidade com os itens 3.5.1 e 4.6 deste edital.

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

7.7. Em se tratando de serviços com fornecimento de mão de obra em regime de dedicação exclusiva, a fim de assegurar o tratamento isonômico entre as licitantes, informa-se que foram utilizados os seguintes acordos, dissídios ou convenções coletivas de trabalho no cálculo do valor estimado pela Administração:

7.7.1. O(s) sindicato(s) indicado(s) no subitem acima não é (são) de utilização obrigatória pelos licitantes, mas, ao longo da execução contratual, sempre se exigirá o cumprimento dos acordos, dissídios ou convenções coletivas adotados por cada licitante/contratado.



- 7.8. Será desclassificada a proposta vencedora que:
- 7.8.1. conter vícios insanáveis;
 - 7.8.2. não obedecer às especificações técnicas contidas no Termo de Referência;
 - 7.8.3. apresentar preços inexequíveis ou permanecerem acima do preço máximo definido para a contratação;
 - 7.8.4. não tiverem sua exequibilidade demonstrada, quando exigido pela Administração;
 - 7.8.5. apresentar desconformidade com quaisquer outras exigências deste Edital ou seus anexos, desde que insanável.
- 7.9. 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.
- 7.9.1. A inexequibilidade, na hipótese de que trata o **caput**, só será considerada após diligência do pregoeiro, que comprove:
- 7.9.1.1. que o custo do licitante ultrapassa o valor da proposta; e
 - 7.9.1.2. inexistirem custos de oportunidade capazes de justificar o vulto da oferta.
- 7.10. Em contratação de serviços de engenharia, além das disposições acima, a análise de exequibilidade e sobrepreço considerará o seguinte:
- 7.10.1. Nos regimes de execução por tarefa, empreitada por preço global ou empreitada integral, semi-integrada ou integrada, a caracterização do sobrepreço se dará pela superação do valor global estimado;
 - 7.10.2. No regime de empreitada por preço unitário, a caracterização do sobrepreço se dará pela superação do valor global estimado e pela superação de custo unitário tido como relevante, conforme planilha anexa ao edital;
 - 7.10.3. No caso de serviços de engenharia, serão consideradas inexequíveis as propostas cujos valores forem inferiores a 75% (setenta e cinco por cento) do valor orçado pela Administração, independentemente do regime de execução.
 - 7.10.4. Será exigida garantia adicional do licitante vencedor cuja proposta for inferior a 85% (oitenta e cinco por cento) do valor orçado pela Administração, equivalente à diferença entre este último e o valor da proposta, sem prejuízo das demais garantias exigíveis de acordo com a Lei.
- 7.11. 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.
- 7.12. 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.
- 7.12.1. Em se tratando de serviços de engenharia, o licitante vencedor será convocado a apresentar à Administração, por meio eletrônico, as planilhas com indicação dos quantitativos e dos custos unitários, seguindo o modelo elaborado pela Administração, bem como com detalhamento das Bonificações e Despesas Indiretas (BDI) e dos Encargos Sociais (ES), com os respectivos valores adequados ao valor final da proposta vencedora, admitida a utilização dos preços unitários, no caso de empreitada por preço global, empreitada integral, contratação semi-integrada e contratação integrada, exclusivamente para eventuais adequações indispensáveis no cronograma físico-financeiro e para balizar excepcional aditamento posterior do contrato.
 - 7.12.2. Em se tratando de serviços com fornecimento de mão de obra em regime de dedicação exclusiva cuja produtividade seja mensurável e indicada pela Administração, o licitante deverá indicar a produtividade adotada e a quantidade de pessoal que será alocado na execução contratual.
 - 7.12.3. Caso a produtividade for diferente daquela utilizada pela Administração como referência, ou não estiver contida na faixa referencial de produtividade, mas admitida pelo ato convocatório, o licitante deverá apresentar a respectiva comprovação de exequibilidade;
 - 7.12.4. Os licitantes poderão apresentar produtividades diferenciadas daquela estabelecida pela Administração como referência, desde que não alterem o objeto da contratação, não contrariem



dispositivos legais vigentes e, caso não estejam contidas nas faixas referenciais de produtividade, comprovem a exequibilidade da proposta.

7.12.5. Para efeito do subitem anterior, admite-se a adequação técnica da metodologia empregada pela contratada, visando assegurar a execução do objeto, desde que mantidas as condições para a justa remuneração do serviço.

7.13. 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;

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

7.13.2. Considera-se erro no preenchimento da planilha passível de correção a indicação de recolhimento de impostos e contribuições na forma do Simples Nacional, quando não cabível esse regime.

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

7.15. Caso o Termo de Referência exija a apresentação de amostra, o licitante classificado em primeiro lugar deverá apresentá-la, conforme disciplinado no Termo de Referência, sob pena de não aceitação da proposta.

7.16. Por meio de mensagem no sistema, será divulgado o local e horário de realização do procedimento para a avaliação das amostras, cuja presença será facultada a todos os interessados, incluindo os demais licitantes.

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

7.18. No caso de não haver entrega da amostra ou ocorrer atraso na entrega, sem justificativa aceita pelo Pregoeiro, ou havendo entrega de amostra fora das especificações previstas neste Edital, a proposta do licitante será recusada.

7.19. Se a(s) amostra(s) apresentada(s) pelo primeiro classificado não for(em) aceita(s), o Pregoeiro analisará a aceitabilidade da proposta ou lance ofertado pelo segundo classificado. Seguir-se-á com a verificação da(s) amostra(s) e, assim, sucessivamente, até a verificação de uma que atenda às especificações constantes no Termo de Referência.

8. DA FASE DE HABILITAÇÃO

8.1. 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.

8.1.1. Habilitação Jurídica

8.1.1.1. Registro comercial, no caso de empresário individual;

8.1.1.2. 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;

8.1.1.3. 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;

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

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

8.1.1.6. 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.

8.1.2. Regularidade fiscal e trabalhista:

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



8.1.2.2. 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;

8.1.2.3. 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;

8.1.2.4. 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.

8.1.2.5. 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.

8.1.3. Relativos à Qualificação Econômico-Financeira:

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

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

8.1.6. 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);

8.1.7. 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;

8.1.8. Qualificação técnica:

8.1.8.1. 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.

8.2. 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.

8.3. 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.

8.4. 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.

8.4.1. 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 10% (dez por cento) para o consórcio em relação ao valor exigido para os licitantes individuais.

8.5. O licitante deverá apresentar Certidão negativa de falências expedida pelo distribuidor da sede da licitante.

8.6. Os documentos exigidos para fins de habilitação poderão ser apresentados em original, por cópia autenticada, a qualquer momento, para envio no prazo de (02) dois dias úteis, para postagem ou protocolo, o qual poderá ser prorrogado por igual período, a critério do Pregoeiro, mediante solicitação circunstanciada da Licitante.

8.7. 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 14.133/2021.

8.8. Será verificado se o licitante apresentou declaração de que atende aos requisitos de habilitação, e o declarante responderá pela veracidade das informações prestadas, na forma da lei (art. 63, I, da Lei nº 14.133/2021).



8.9. Será verificado se o licitante apresentou no sistema, sob pena de inabilitação, a declaração de que cumpre as exigências de reserva de cargos para pessoa com deficiência e para reabilitado da Previdência Social, previstas em lei e em outras normas específicas.

8.10. O licitante deverá apresentar, sob pena de desclassificação, declaração de que suas propostas econômicas compreendem a integralidade dos custos para atendimento dos direitos trabalhistas assegurados na Constituição Federal, nas leis trabalhistas, nas normas infralegais, nas convenções coletivas de trabalho e nos termos de ajustamento de conduta vigentes na data de entrega das propostas.

8.11. O objeto da contratação que depender de avaliação prévia do local de execução é imprescindível para o conhecimento pleno das condições e peculiaridades do objeto a ser contratado, o licitante deve atestar, sob pena de inabilitação, que conhece o local e as condições de realização do serviço, assegurado a ele o direito de realização de vistoria prévia, agendada pelos meios dispostos neste edital. Caso diverso, deverá assinar declaração formal, com dados do seu responsável técnico acerca do conhecimento pleno das condições e peculiaridades da contratação.

8.11.1. Somente haverá a necessidade de comprovação do preenchimento de requisitos mediante apresentação dos documentos originais não-digítas quando houver dúvida em relação à integridade do documento digital ou quando a lei expressamente o exigir. (IN nº 3/2018, art. 4º, §1º, e art. 6º, §4º).

8.12. É de responsabilidade do licitante conferir a exatidão dos seus dados cadastrais no BOLSA NACIONAL DE COMPRAS – BNC.

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

8.13.1. Os documentos exigidos para habilitação que não estejam contemplados no sistema BOLSA NACIONAL DE COMPRAS – BNC serão enviados por meio do sistema, em formato digital, no prazo de 02 (duas) horas, prorrogável por igual período, contado da solicitação do pregoeiro.

8.13.2. Na hipótese de a fase de habilitação anteceder a fase de apresentação de propostas e lances, os licitantes encaminharão, por meio do sistema, simultaneamente os documentos de habilitação e a proposta com o preço ou o percentual de desconto, observado o disposto no § 1º do art. 36 e no § 1º do art. 39 da *Instrução Normativa SEGES nº 73, de 30 de setembro de 2022*.

8.14. A verificação dos documentos de habilitação somente será feita em relação ao licitante vencedor.

8.14.1. 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.

8.14.2. 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.

8.15. 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):

8.15.1. 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

8.15.2. atualização de documentos cuja validade tenha expirado após a data de recebimento das propostas;

8.16. 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.

8.17. 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 8.13.1.

8.18. 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.

8.19. 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).

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

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:

(a) a solicitação seja devidamente justificada e apresentada dentro do prazo; e

(b) 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, 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

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.

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

10.2.2. 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.

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

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

10.3.2. 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 11.462/23 e Decreto Municipal nº 091, de 27 de dezembro de 2023.



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

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

10.4.2. 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

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

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

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

11.3.1. a intenção de recorrer deverá ser manifestada imediatamente, sob pena de preclusão;

11.3.2. o prazo para a manifestação da intenção de recorrer não será inferior a 10 (dez) minutos.

11.3.3. o prazo para apresentação das razões recursais será iniciado na data de intimação ou de lavratura da ata de habilitação ou inabilitação;

11.3.4. na hipótese de adoção da inversão de fases prevista no § 1º do art. 17 da Lei nº 14.133, de 2021, o prazo para apresentação das razões recursais será iniciado na data de intimação da ata de julgamento.

11.4. Os recursos deverão ser encaminhados em campo próprio do sistema.

11.5. O recurso será dirigido à autoridade que tiver editado o ato ou proferido a decisão recorrida, a qual poderá reconsiderar sua decisão no prazo de 3 (três) dias úteis, ou, nesse mesmo prazo, encaminhar recurso para a autoridade superior, a qual deverá proferir sua decisão no prazo de 10 (dez) dias úteis, contado do recebimento dos autos.

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

11.7. O prazo para apresentação de contrarrazões ao recurso pelos demais licitantes será de 3 (três) dias úteis, contados da data da intimação pessoal ou da divulgação da interposição do recurso, assegurada a vista imediata dos elementos indispensáveis à defesa de seus interesses.

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

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

11.10. Os autos do processo permanecerão com vista franqueada aos interessados no sítio eletrônico do Sistema BOLSA NACIONAL DE COMPRAS – BNC e oficial do Município.

12. DAS INFRAÇÕES ADMINISTRATIVAS E SANÇÕES

12.1. Comete infração administrativa, nos termos da lei, o licitante que, com dolo ou culpa:

12.1.1. deixar de entregar a documentação exigida para o certame ou não entregar qualquer documento que tenha sido solicitado pelo/a pregoeiro/a durante o certame;

12.1.2. Salvo em decorrência de fato superveniente devidamente justificado, não manter a proposta em especial quando:

12.1.2.1. não enviar a proposta adequada ao último lance ofertado ou após a negociação;

12.1.2.2. recusar-se a enviar o detalhamento da proposta quando exigível;

12.1.2.3. pedir para ser desclassificado quando encerrada a etapa competitiva; ou

12.1.2.4. deixar de apresentar amostra;

12.1.2.5. apresentar proposta ou amostra em desacordo com as especificações do edital;

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

12.1.3.1. recusar-se, sem justificativa, a assinar o contrato ou a ata de registro de preço, ou a aceitar ou retirar o instrumento equivalente no prazo estabelecido pela Administração;



- 12.1.4. apresentar declaração ou documentação falsa exigida para o certame ou prestar declaração falsa durante a licitação
- 12.1.5. fraudar a licitação
- 12.1.6. comportar-se de modo inidôneo ou cometer fraude de qualquer natureza, em especial quando:
- 12.1.6.1. agir em conluio ou em desconformidade com a lei;
 - 12.1.6.2. induzir deliberadamente a erro no julgamento;
 - 12.1.6.3. apresentar amostra falsificada ou deteriorada;
- 12.1.7. praticar atos ilícitos com vistas a frustrar os objetivos da licitação
- 12.1.8. praticar ato lesivo previsto no art. 5º da Lei n.º 12.846, de 2013.
- 12.2. Com fulcro na Lei nº 14.133, de 2021, a Administração poderá, garantida a prévia defesa, aplicar aos licitantes e/ou adjudicatários as seguintes sanções, sem prejuízo das responsabilidades civil e criminal:
- 12.2.1. advertência;
 - 12.2.2. multa;
 - 12.2.3. impedimento de licitar e contratar e
 - 12.2.4. declaração de inidoneidade para licitar ou contratar, enquanto perdurarem os motivos determinantes da punição ou até que seja promovida sua reabilitação perante a própria autoridade que aplicou a penalidade.
- 12.3. Na aplicação das sanções serão considerados:
- 12.3.1. a natureza e a gravidade da infração cometida.
 - 12.3.2. as peculiaridades do caso concreto
 - 12.3.3. as circunstâncias agravantes ou atenuantes
 - 12.3.4. os danos que dela provierem para a Administração Pública
 - 12.3.5. a implantação ou o aperfeiçoamento de programa de integridade, conforme normas e orientações dos órgãos de controle.
- 12.4. A multa será recolhida em percentual de 0,5% a 30% incidente sobre o valor do contrato licitado, recolhida no prazo máximo de **30 (trinta)** dias úteis, a contar da comunicação oficial.
- 12.4.1. Para as infrações previstas nos itens 12.1.1, 12.1.2 e 12.1.3, a multa será de 0,5% a 15% do valor do contrato licitado.
 - 12.4.2. Para as infrações previstas nos itens 12.1.4, 12.1.5, 12.1.6, 12.1.7 e 12.1.8, a multa será de 15% a 30% do valor do contrato licitado.
- 12.5. As sanções de advertência, impedimento de licitar e contratar e declaração de inidoneidade para licitar ou contratar poderão ser aplicadas, cumulativamente ou não, à penalidade de multa.
- 12.6. Na aplicação da sanção de multa será facultada a defesa do interessado no prazo de 15 (quinze) dias úteis, contado da data de sua intimação.
- 12.7. A sanção de impedimento de licitar e contratar será aplicada ao responsável em decorrência das infrações administrativas relacionadas nos itens 12.1.1, 12.1.2 e 12.1.3, quando não se justificar a imposição de penalidade mais grave, e impedirá o responsável de licitar e contratar no âmbito da Administração Pública direta e indireta do ente federativo a qual pertencer o órgão ou entidade, pelo prazo máximo de 3 (três) anos.
- 12.8. Poderá ser aplicada ao responsável a sanção de declaração de inidoneidade para licitar ou contratar, em decorrência da prática das infrações dispostas nos itens 12.1.4, 12.1.5, 12.1.6, 12.1.7 e 12.1.8, bem como pelas infrações administrativas previstas nos itens 12.1.1, 12.1.2 e 12.1.3 que justifiquem a imposição de penalidade mais grave que a sanção de impedimento de licitar e contratar, cuja duração observará o prazo previsto no art. 156, §5º, da Lei n.º 14.133/2021.
- 12.9. A recusa injustificada do adjudicatário em assinar o contrato ou a ata de registro de preço, ou em aceitar ou retirar o instrumento equivalente no prazo estabelecido pela Administração, descrita no item 12.1.3, caracterizará o descumprimento total da obrigação assumida e o sujeitará às penalidades e à imediata perda da garantia de proposta em favor do órgão ou entidade promotora da licitação, nos termos do art. 45, §4º da IN SEGES/ME n.º 73, de 2022.



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

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

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

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

12.14. 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

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

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

13.3. A impugnação e o pedido de esclarecimento poderão ser realizados por forma eletrônica, *pelos seguintes meios*: <https://www.bnc.org.br/>

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

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

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

14. DAS DISPOSIÇÕES GERAIS

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

14.2. Não havendo expediente ou ocorrendo qualquer fato superveniente que impeça a realização do certame na data marcada, a sessão será automaticamente transferida para o primeiro dia útil subsequente, no mesmo horário anteriormente estabelecido, desde que não haja comunicação em contrário, pelo Pregoeiro.

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

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

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

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

14.7. Na contagem dos prazos estabelecidos neste Edital e seus Anexos, excluir-se-á o dia do início e incluir-se-á o do vencimento. Só se iniciam e vencem os prazos em dias de expediente na Administração.

14.8. O desatendimento de exigências formais não essenciais não importará o afastamento do licitante, desde que seja possível o aproveitamento do ato, observados os princípios da isonomia e do interesse público.

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

14.10. O Edital e seus anexos estão disponíveis, na íntegra, no Portal Nacional de Contratações Públicas (PNCP) e endereço eletrônico <https://www.bnc.org.br/>.

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

14.11.1. ANEXO A - Termo de Referência

14.11.1.1. Apêndice do Anexo A – Estudo Técnico Preliminar

14.11.2. ANEXO B – Minuta de Termo de Contrato

14.11.3. ANEXO C – Minuta de Ata de Registro de Preços

14.11.4. ANEXO D – (....)

São Miguel dos Campos/AL 06 de junho de 2024.

George Clemente Vieira
Prefeito

ANEXO A

**TERMO DE REFERÊNCIA
(Processo Administrativo nº04090059/2024)**

15. CONDIÇÕES GERAIS DA CONTRATAÇÃO

15.1. Aquisição de Gêneros da Alimentação PARA A MERENDA ESCOLAR NO EXERCÍCIO 2024, nos termos da tabela abaixo, conforme condições e exigências estabelecidas neste instrumento.



ITEM	DESCRIÇÃO	MEDIDA	QUANTIDADE
1	<p>ADOÇANTE: dietético líquido; CARACTERÍSTICAS ADICIONAIS: Não contém glúten e calorias, água, sorbitol, edulcorantes artificiais (Ciclamato de sódio e sacarina sódica), conservantes (metilparabeno, benzoato de sódio, ácido cítrico), com edulcorantes naturais; Registrado no Ministério da Agricultura; UNIDADE DE COMPRA: Embalagem com 100 ml; PRAZO DE VALIDADE: Mínimo de 12 meses.</p> <p>ADOÇANTE: dietético líquido; CARACTERÍSTICAS ADICIONAIS: Não contém glúten e calorias, água, sorbitol, edulcorantes artificiais (Ciclamato de sódio e sacarina sódica), conservantes (metilparabeno, benzoato de sódio, ácido cítrico), com edulcorantes naturais; Registrado no Ministério da Agricultura; UNIDADE DE COMPRA: Embalagem com 100 ml; PRAZO DE VALIDADE: Mínimo de 12 meses.</p> <p>ADOÇANTE: dietético líquido; CARACTERÍSTICAS ADICIONAIS: Não contém glúten e calorias, água, sorbitol, edulcorantes artificiais (Ciclamato de sódio e sacarina sódica), conservantes (metilparabeno, benzoato de sódio, ácido cítrico), com edulcorantes naturais; Registrado no Ministério da Agricultura; UNIDADE DE COMPRA: Embalagem com 100 ml; PRAZO DE VALIDADE: Mínimo de 12 meses.</p>	UND	40
2	<p>AÇÚCAR CRISTAL - De 1ª qualidade. Fabricado de cana de açúcar, tipo cristal, branco, não devendo estar empedrado, livre de fermentação, isento de matéria terrosa ou parasitos. Embalado pelo próprio fabricante em saco de polietileno atóxico que garanta a integridade do produto. Embalagem transparente e incolor, lacrada por seladora, em pacote com 1kg, identificando o fabricante, a procedência, a data de fabricação, informações nutricionais, o conteúdo, o peso líquido e o prazo de validade, de acordo com a legislação vigente. Fardo com 30kg.</p> <p>COTA AMPLA</p>	Fardo	800



3	<p>AÇÚCAR CRISTAL - De 1ª qualidade. Fabricado de cana de açúcar, tipo cristal, branco, não devendo estar empedrado, livre de fermentação, isento de matéria terrosa ou parasitos. Embalado pelo próprio fabricante em saco de polietileno atóxico que garanta a integridade do produto. Embalagem transparente e incolor, lacrada por seladora, em pacote com 1kg, identificando o fabricante, a procedência, a data de fabricação, informações nutricionais, o conteúdo, o peso líquido e o prazo de validade, de acordo com a legislação vigente. Fardo com 30kg. COTA RESERVADA (ME e EPP) ATE 25%</p>	Fardo	200
4	<p>ARROZ - Parboilizado tipo 01, classe longo fino, beneficiado, isento de mofo e impurezas. Embalado pelo próprio fabricante em saco de polietileno atóxico, acondicionado em pacote com 1kg, com transparência, lacrados por seladora, sem perder a integridade, identificando o fabricante, a data de fabricação, o conteúdo, o peso líquido e o prazo de validade, de acordo com a legislação vigente. Fardo com 30 pacotes, totalizando 30Kg COTA AMPLA</p>	Fardo	800
5	<p>ARROZ - Parboilizado tipo 01, classe longo fino, beneficiado, isento de mofo e impurezas. Embalado pelo próprio fabricante em saco de polietileno atóxico, acondicionado em pacote com 1kg, com transparência, lacrados por seladora, sem perder a integridade, identificando o fabricante, a data de fabricação, o conteúdo, o peso líquido e o prazo de validade, de acordo com a legislação vigente. Fardo com 30 pacotes, totalizando 30Kg COTA RESERVADA (ME e EPP) ATE 25%</p>	Fardo	200



6	<p>AZEITE DE OLIVA EXTRA-VIRGEM - O produto deverá estar de acordo com a NTA 50, Instrução Normativa MAPA 01/2012 e Resolução CD/FNDE nº 26 de 17/06/13. Produto extraído do fruto da oliveira (<i>Olea europaea</i> L.) unicamente por processos mecânicos ou outros meios físicos, sob controle de temperatura adequada, mantendo-se a natureza original do produto, com acidez máxima de 0,5 %.</p> <p>Características: aspecto, cheiro, sabor e cor peculiares, isento de ranço. Embalagem primária: frasco plástico ou lata de folha de flandres com bico dosador, resistente, atóxica, pesando 500 ml.</p>	Litro	40
7	<p>BISCOITO DOCE TIPO MARIA - Produzido a partir de matéria prima sã e limpa, com aparência, cor e sabor próprios. Serão rejeitados biscoitos mal cozidos, queimados, quebradiços e com excesso de dureza. Embalado pelo próprio fabricante em saco de polietileno, atóxico, transparente, lacrado com seladora, sem perder a sua integridade, identificando o fabricante, a procedência, informações nutricionais, a data de fabricação, o conteúdo, o peso líquido e o prazo de validade, de acordo com a legislação vigente. Embalado em pacote de 400g, acondicionado em caixa com 24 unidades. Embalagem com 400g, acondicionados em caixas com o total de 8kg.</p>	Caixa	500
8	<p>BISCOITO TIPO MARIA ZERO LACTOSE</p> <p>Pacote de 400 g, com identificação do produto dos ingredientes, descrição da ausência da lactose, informações do mesmo. lacrado com seladora, sem perder a sua integridade, identificando o fabricante, a procedência, informações nutricionais, a data de fabricação, o conteúdo, o peso líquido e o prazo de validade, de acordo com a legislação vigente.</p> <p>Embalado em pacote de 400g, acondicionado em caixa com 24 unidades. Embalagem com 400g, acondicionados em caixas com o total de 8kg.</p>	Caixa	40



9	BISCOITO SALGADO TIPO CREAM CRACKER - Produzido a partir de matéria prima sã e limpa, com aparência, cor e sabor próprios. Serão rejeitados biscoitos mal cozidos, queimados, quebradiços e com excesso de dureza. Embalado pelo próprio fabricante em saco de polietileno, atóxico, transparente, lacrado com seladora, sem perder a sua integridade, identificando o fabricante, a procedência, informações nutricionais, a data de fabricação, o conteúdo, o peso líquido e o prazo de validade, de acordo com a legislação vigente. Embalagem com 400g. Caixa com 8kg. ácido fólico, margarina vegetal, amido de milho, leite de coco e sal. Caixa com 30 pacotes COTA AMPLA.	Caixa	800
10	BISCOITO SALGADO TIPO CREAM CRACKER - Produzido a partir de matéria prima sã e limpa, com aparência, cor e sabor próprios. Serão rejeitados biscoitos mal cozidos, queimados, quebradiços e com excesso de dureza. Embalado pelo próprio fabricante em saco de polietileno, atóxico, transparente, lacrado com seladora, sem perder a sua integridade, identificando o fabricante, a procedência, informações nutricionais, a data de fabricação, o conteúdo, o peso líquido e o prazo de validade, de acordo com a legislação vigente. Embalagem com 400g. Caixa com 8kg. ácido fólico, margarina vegetal, amido de milho, leite de coco e sal. Caixa com 30 pacotes. COTA RESERVADA (ME e EPP) ATE 25%	Caixa	200
11	CHOCOLATE 50% - Chocolate em pó 50 % embalagem de 1 kg – Marca reconhecida no mercado, de boa qualidade, validade de no mínimo 12 meses. Caixa com 6 unidades	Caixa	100
12	CAFÉ PURO EM PÓ - Torrado e moído. Embalagem aluminizada, sem vácuo. Embalado em fardos de 5kg, com 20 unidades de 250g.	Fardo	200
13	COLORAU - Colorífico em pó. Deve possuir identificação do fabricante do produto, prazo de validade de no mínimo 06 meses a 01 ano. Acondicionado em embalagem plástica de 100g, com 10 unidades. Registro MS de acordo com a RDC nº 276/2005.	Fardo	500



14	EXTRATO DE TOMATE – Base de tomate para molhos, sem pele e sem sementes, cor vermelha, odor e sabor próprios, isento de fermentações, embalado pelo próprio fabricante em embalagem Tetra Pack, pouch (sachê) ou lata, atóxica, resistente, sem amasso e estufados com 1kg, sem perder a sua integridade, em caixas de 6 unidades, contendo a data de fabricação, o peso líquido e o prazo de validade, de acordo com a legislação vigente.	Caixa	300
15	FARINHA DE MILHO FLOCÃO - Enriquecida com ferro e ácido fólico, sem sal. Embalada pelo próprio fabricante em saco de polietileno, em pacotes com 1kg, atóxico, flexível, isento de matéria terrosa ou parasitos, resistente, sem perder a sua integridade, lacrados por seladora, identificando o fabricante, informações nutricionais, a procedência, a data de fabricação, o conteúdo, peso líquido e prazo de validade, de acordo com a legislação vigente. Fardo com 10kg. COTA AMPLA	Fardo	2400
16	FARINHA DE MILHO FLOCÃO - Enriquecida com ferro e ácido fólico, sem sal. Embalada pelo próprio fabricante em saco de polietileno, em pacotes com 1kg, atóxico, flexível, isento de matéria terrosa ou parasitos, resistente, sem perder a sua integridade, lacrados por seladora, identificando o fabricante, informações nutricionais, a procedência, a data de fabricação, o conteúdo, peso líquido e prazo de validade, de acordo com a legislação vigente. Fardo com 10kg. COTA RESERVADA (ME e EPP) ATE 25%	Fardo	600
17	FARINHA DE TRIGO – Com fermento. Embalada pelo próprio fabricante em saco de polietileno, em pacotes com 1kg, flexível, atóxico, isento de matéria terrosa ou parasitos, resistente, com transparência, sem perder a sua integridade. Não poderá estar úmida, fermentada ou rançosa. Com aspecto de pó fino, cheiro e odor próprio identificando o fabricante, a data de fabricação, o conteúdo, o peso líquido e o prazo de validade, de acordo com a legislação vigente	KG	1248



18	<p>FEIJÃO CARIOCA TIPO 1 - Embalado pelo próprio fabricante em saco de polietileno atóxico com transparência, isento de matéria terrosa ou parasitos, em pacotes com 1kg, com grãos na cor característica, maduros, limpos e secos, sem perder a sua integridade, identificando o fabricante, informações nutricionais, a data de fabricação, peso líquido e o prazo de validade, de acordo com a legislação vigente. Fardo com 30kg.</p>	Fardo	500
19	<p>FEIJÃO FRADINHO TIPO 01. De primeira qualidade, novo, constituído de grãos inteiros e sadios, inseto de material terroso, sujidades misturas de outras espécies, acondicionado em saco plasticos transparentes, atoxico com 1 kg e embalagem plastica secundaria para o fardo com mais produtos. Em fardos de 10kg</p>	Fardo	500
20	<p>FLOCOS DE AVEIA – Aveia em flocos finos, produto resultante da moagem de grãos de aveia após limpeza e classificação. Embalagem de 200g, identificando o fabricante, informação nutricional, a data de fabricação, peso líquido e prazo de validade, de acordo com a legislação vigente.</p>	PCT	400
21	<p>LEITE DE GADO EM PÓ DESNATADO - Produto industrializado em pó, integral e instantaneo desnatado, enriquecido com fosfato Tricálcico, Sulfato Ferroso e Vitaminas deve estar em acordo com especificações gerais do regulamento Inspeção Industrial e Sanitária de Produtos de Origem Animal. Devendo estar uniforme e sem grumos e não conter substâncias estranhas macro e microscopicamente visíveis. De cor branca amarelado, com sabor e odor agradável, não rançoso, semelhante ao leite fluido. Sem adição de açúcar, constar no rótulo a composição química e nutricional. Embalagem aluminizada, resistente. Prazo de validade e atender as especificações da Portaria 041/98 SVS/MS. Caixas de 9,600kg com 24 unidades de 400g.</p>	Caixa	50



22	LEITE DE GADO EM PÓ INTEGRAL INSTANTÂNEO – Produto com aspecto uniforme, com cor, odor e sabor característicos, sem adição de soja ou outro produto similar, com boa diluição e teor de sódio de 350mg por 100g do produto. Embalado pelo próprio fabricante em embalagem aluminizada atóxica, resistente, com 200g, sem perder a sua integridade, identificando o fabricante, a data de fabricação, informação nutricional, o conteúdo, o peso líquido e o prazo de validade, de acordo com a legislação vigente. Composição: leite de vaca em pó integral e lecitina de soja. Caixa com 24 unidades de 400g. COTA AMPLA	Caixa	1600
23	LEITE DE GADO EM PÓ INTEGRAL INSTANTÂNEO – Produto com aspecto uniforme, com cor, odor e sabor característicos, sem adição de soja ou outro produto similar, com boa diluição e teor de sódio de 350mg por 100g do produto. Embalado pelo próprio fabricante em embalagem aluminizada atóxica, resistente, com 200g, sem perder a sua integridade, identificando o fabricante, a data de fabricação, informação nutricional, o conteúdo, o peso líquido e o prazo de validade, de acordo com a legislação vigente. Composição: leite de vaca em pó integral e lecitina de soja. Caixa com 24 unidades de 400g. COTA RESERVADA (ME e EPP) ATE 25%	Caixa	400
24	LEITE DE GADO EM PÓ SEM LACTOSE – Produto com aspecto uniforme, com cor, odor e sabor característicos, sem adição de soja ou outro produto similar, com boa diluição e teor de sódio de 350mg por 100g do produto. Embalado pelo próprio fabricante em embalagem aluminizada atóxica, resistente, sem perder a sua integridade, identificando o fabricante, a data de fabricação informação nutricional, o conteúdo, o peso líquido e o prazo de validade, de acordo com a legislação vigente. Fardo com 10 pacotes de a 300g.	Fardo	100



25	MACARRÃO TIPO ESPAGUETE - Macarrão sem ovos, sem furo. Embalado pelo próprio fabricante em saco de polietileno atóxico, em pacotes de 500g, resistente, com transparência, sem perder a sua integridade, identificando o fabricante, a data de fabricação, o conteúdo, o peso líquido e o prazo de validade, de acordo com a legislação vigente. Fardo com 10kg. COTA AMPLA	Fardo	1600
26	MACARRÃO TIPO ESPAGUETE - Macarrão sem ovos, sem furo. Embalado pelo próprio fabricante em saco de polietileno atóxico, em pacotes de 500g, resistente, com transparência, sem perder a sua integridade, identificando o fabricante, a data de fabricação, o conteúdo, o peso líquido e o prazo de validade, de acordo com a legislação vigente. Fardo com 10kg. COTA RESERVADA (ME e EPP) ATE 25%	Fardo	400
27	MANTEIGA COM SAL – Manteiga de primeira qualidade. Ingrediente Obrigatório: Creme de leite pasteurizado obtido a partir do leite de vaca. Consistência sólida, pastosa à temperatura de 20°C, textura lisa e uniforme, sem manchas ou pontos de coloração, sabor suave, característico, sem odor e sabor estranho. Embalagem 1kg. Caixa com 6 unidades	Caixa	100
28	MANTEIGA COM SAL e SEM LACTOSE – Manteiga de primeira qualidade. Ingrediente Obrigatório: Creme de leite pasteurizado obtido a partir do leite de vaca, e enzima lactase. Consistência sólida, pastosa à temperatura de 20°C, textura lisa e uniforme, sem manchas ou pontos de coloração, sabor suave, característico, sem odor e sabor estranho. Embalagem: 250g. Caixa com 24 unidades de 250g.	Caixa	20



29	MARGARINA VEGETAL - Cremosa, com óleo interesterificado, com sal e 65% de lipídios, com aspecto, cheiro, sabor e cor característicos, isento de ranço. embalado pelo próprio fabricante em embalagem de polietileno leitoso e resistente, atóxico, sem perder a sua integridade, identificando o fabricante, informação nutricional, a data de fabricação, o conteúdo, o peso líquido e o prazo de validade. Balde com 15kg	Balde	200
30	ACHOCOLATADO EM PÓ: A base de cacau em pó. Embalagens devem estar intactas, acondicionadas em latas de no mínimo de 1kg. Entregues em embalagem tipo sacos Prazo de validade mínimo de 6 meses a partir data de entrega. Caixa com 12 unidades	Caixa	100
31	MILHO DESOLHADO - Para mungunzá, despelculado, processado em grãos crus, amarelo, tipo1, livre de fertilizantes, sujidades, parasitas, larvas. Embalado pelo próprio fabricante em plástico flexível, atóxico, resistente com transparência e incolor, sem perder a sua integridade em pacotes de 500g, identificando o fabricante, informação nutricional, o peso líquido, o prazo de validade, de acordo com a legislação vigente. Fardo com 10kg.	Fardo	1000
32	ÓLEO DE SOJA - Óleo comestível a base de soja, natural. Embalado pelo próprio fabricante em recipiente atóxico, com 900 ml, sem perder a sua integridade, identificando o fabricante, a data de fabricação, o conteúdo, o peso líquido e o prazo de validade, de acordo com a legislação vigente. Caixa com 20 unidades de 900 ml.	Caixa	400
33	SAL REFINADO IODADO - Com cristais homogêneos, de coloração e granulação uniforme. Embalado pelo próprio fabricante em saco de polietileno atóxico, em pacotes com 1kg, resistente, com transparência e incolor, lacrado por seladora, sem perder a sua integridade, identificando o fabricante, a data de fabricação, o conteúdo, o peso líquido e o prazo de validade, de acordo com a legislação vigente. Fardo com 30 kg.	Fardo	200



34	TEMPERO - Condimento misto a base de cominho e pimenta do reino, moído. Embalado em saco plástico de 100g, identificando o fabricante, a data de fabricação, o conteúdo, o peso líquido e o prazo de validade, de acordo com a legislação vigente. Fardo com 10kg	Fardo	400
35	UVA-PASSA - O produto deverá estar de acordo com a NTA 02 e 19 (Decreto 12.342/78) e a Resolução/CD/FNDE nº 26 de 17 de junho de 2013. Ingredientes mínimos: uva passa escura sem semente. Podendo conter outros ingredientes, desde que permitidos pela legislação, que sejam declarados e que não descaracterizem o produto, ser isento de gordura trans, açúcar e edulcorantes. Deverá apresentar aspecto, cor, odor e sabor característicos, isento de sujidades, parasitos, larvas, fungos, leveduras e detritos animais e vegetais. Embalagem primária individual: sachê plástico atóxico com peso do produto drenado entre 500g. Embalagem secundária: caixa de papelão lacrada ou fardo de plástico resistente.	KG	20
36	VINAGRE - Condimento com vinagre de álcool, filtrado e pasteurizado. Embalado pelo próprio fabricante em garrafa plástica, atóxica, resistente, transparente, com 900 ml, identificando o fabricante, a data de fabricação, peso líquido e prazo de validade, de acordo com a legislação vigente. Fardo com 12 unid.	Fardo	500
37	PÃO SEDA - Embalado em saco plástico transparente, atóxico, contendo informações dos ingredientes, fabricante, peso líquido e prazo de validade, de acordo com a legislação vigente. O produto deverá ser entregue íntegro. Cada unidade deverá ter peso líquido de 50g. COTA AMPLA	UND	48000 0
38	PÃO SEDA - Embalado em saco plástico transparente, atóxico, contendo informações dos ingredientes, fabricante, peso líquido e prazo de validade, de acordo com a legislação vigente. O produto deverá ser entregue íntegro. Cada unidade deverá ter peso líquido de 50g. COTA RESERVADA (ME e EPP) ATE 25%	UND	12000 0



39	<p>POLPA DE FRUTA – Sabor ACEROLA: Produto não fermentado, não alcoólico, não contém glúten e sem conservantes químicos ou aditivos de qualquer natureza. O produto deverá ser congelado e transportado sob refrigeração; a embalagem deverá ser de 1kg, rotulada conforme legislação vigente contendo o número de registro no órgão competente. Validade mínima de 12 meses após a data de fabricação. COTA AMPLA</p>	KG	12000
40	<p>POLPA DE FRUTA – Sabor ACEROLA: Produto não fermentado, não alcoólico, não contém glúten e sem conservantes químicos ou aditivos de qualquer natureza. O produto deverá ser congelado e transportado sob refrigeração; a embalagem deverá ser de 1kg, rotulada conforme legislação vigente contendo o número de registro no órgão competente. Validade mínima de 12 meses após a data de fabricação. COTA RESERVADA (ME e EPP) ATE 25%</p>	KG	3000
41	<p>POLPA DE FRUTA – Sabor GOIABA: Produto não fermentado, não alcoólico, não contém glúten e sem conservantes químicos ou aditivos de qualquer natureza. O produto deverá ser congelado e transportado sob refrigeração; a embalagem deverá ser de 1kg, rotulada conforme legislação vigente contendo o número de registro no órgão competente. Validade mínima de 12 meses após a data de fabricação. COTA AMPLA</p>	KG	16000
42	<p>POLPA DE FRUTA – Sabor GOIABA: Produto não fermentado, não alcoólico, não contém glúten e sem conservantes químicos ou aditivos de qualquer natureza. O produto deverá ser congelado e transportado sob refrigeração; a embalagem deverá ser de 1kg, rotulada conforme legislação vigente contendo o número de registro no órgão competente. Validade mínima de 12 meses após a data de fabricação. COTA RESERVADA (ME e EPP) ATE 25%</p>	KG	4000



43	<p>POLPA DE FRUTA – Sabor MANGA: Produto não fermentado, não alcoólico, não contém glúten e sem conservantes químicos ou aditivos de qualquer natureza. O produto deverá ser congelado e transportado sob refrigeração; a embalagem deverá ser de 1kg, rotulada conforme legislação vigente contendo o número de registro no órgão competente. Validade mínima de 12 meses após a data de fabricação. COTA AMPLA</p>	KG	9600
44	<p>POLPA DE FRUTA – Sabor MANGA: Produto não fermentado, não alcoólico, não contém glúten e sem conservantes químicos ou aditivos de qualquer natureza. O produto deverá ser congelado e transportado sob refrigeração; a embalagem deverá ser de 1kg, rotulada conforme legislação vigente contendo o número de registro no órgão competente. Validade mínima de 12 meses após a data de fabricação. COTA RESERVADA (ME e EPP) ATE 25%</p>	KG	2400
45	<p>CARNE BOVINA DE 1ª QUALIDADE, TIPO COM OSSO (congelada) - A carne deverá apresentar-se com aspecto, cor, cheiro e sabor próprios, livre de gordura e aponeurose, sem cartilagens e manchas esverdeadas; livres de parasitas e de qualquer substância contaminante, que possa alterá-la ou encobrir qualquer alteração. A carne deverá vir as peças com ossos já cortados, deve também ser embalada em sacos plásticos a vácuo transparentes, resistentes, atóxicos de acordo com as normas do Ministério da Agricultura e ANVISA. COTA AMPLA</p>	KG	16000



46	CARNE BOVINA DE 1ª QUALIDADE, TIPO COM OSSO (congelada) - A carne deverá apresentar-se com aspecto, cor, cheiro e sabor próprios, livre de gordura e aponeurose, sem cartilagens e manchas esverdeadas; livres de parasitas e de qualquer substância contaminante, que possa alterá-la ou encobrir qualquer alteração. A carne deverá vir as peças com ossos já cortados, deve também ser embalada em sacos plásticos a vácuo transparentes, resistentes, atóxicos de acordo com as normas do Ministério da Agricultura e ANVISA. COTA RESERVADA (ME e EPP) ATE 25%	KG	4000
47	CARNE BOVINA MOÍDA DE 1ª QUALIDADE, Corte PATINHO (congelada) - Apresentando 90% de carne e no máximo 10% de gordura, moída sem osso e cartilagem, congelada. Embalagem em filme PVC transparente ou saco plástico transparente atóxico, limpo, resistente, que garantam a integridade do produto, contendo 500g ou 1 kg, identificando o fabricante, peso líquido e prazo de validade, de acordo com a legislação COTA AMPLA	KG	8000
48	CARNE BOVINA MOÍDA DE 1ª QUALIDADE, Corte PATINHO (congelada) - Apresentando 90% de carne e no máximo 10% de gordura, moída sem osso e cartilagem, congelada. Embalagem em filme PVC transparente ou saco plástico transparente atóxico, limpo, resistente, que garantam a integridade do produto, contendo 500g ou 1 kg, identificando o fabricante, peso líquido e prazo de validade, de acordo com a legislação COTA RESERVADA (ME e EPP) ATE 25%	KG	2000
49	CARNE BOVINA DE 1ª QUALIDADE, TIPO SEM OSSO, Corte PATINHO (congelada) - A carne deverá apresentar-se com aspecto, cor, cheiro e sabor próprios, livre de gordura e aponeurose, sem cartilagens e manchas esverdeadas; livres de parasitas e de qualquer substância contaminante, que possa alterá-la ou encobrir qualquer alteração. A carne deverá ser embalada em sacos plásticos a vácuo e transparentes, resistentes, atóxicos de acordo com as normas do Ministério da Agricultura e ANVISA. COTA AMPLA	KG	8000



50	CARNE BOVINA DE 1ª QUALIDADE, TIPO SEM OSSO, Corte PATINHO (congelada) - A carne deverá apresentar-se com aspecto, cor, cheiro e sabor próprios, livre de gordura e aponeurose, sem cartilagens e manchas esverdeadas; livres de parasitas e de qualquer substância contaminante, que possa alterá-la ou encobrir qualquer alteração. A carne deverá ser embalada em sacos plásticos a vácuo e transparentes, resistentes, atóxicos de acordo com as normas do Ministério da Agricultura e ANVISA. COTA RESERVADA (ME e EPP) ATE 25%	KG	2000
51	CARNE SUÍNA, TIPO BISTECA (congelado) - Em bife, congelada, com osso. A carne deverá apresentar-se com aspecto, cor, cheiro e sabor próprios, livre de aponeurose, sem cartilagens e manchas esverdeadas; livres de parasitas e de qualquer substância contaminante, que possa alterá-la ou encobrir qualquer alteração. A carne deverá ser embalada em sacos plásticos a vácuo e transparentes, resistentes, atóxicos de acordo com as normas do Ministério da Agricultura e ANVISA COTA AMPLA	KG	24000
52	CARNE SUÍNA, TIPO BISTECA (congelado) - Em bife, congelada, com osso. A carne deverá apresentar-se com aspecto, cor, cheiro e sabor próprios, livre de aponeurose, sem cartilagens e manchas esverdeadas; livres de parasitas e de qualquer substância contaminante, que possa alterá-la ou encobrir qualquer alteração. A carne deverá ser embalada em sacos plásticos a vácuo e transparentes, resistentes, atóxicos de acordo com as normas do Ministério da Agricultura e ANVISA COTA RESERVADA (ME e EPP) ATE 25%	KG	6000



53	<p>SARDINHA INTEIRA CONGELADA - Transportado e conservado com cor cheiro e sabor característicos; não apresentar aspecto repugnante, mutilado, traumatizado, deformado ou em mau estado de conservação; acondicionado em embalagem primária plástica transparente, hermeticamente fechada e atóxica; embalado em caixa de papelão reforçado com rótulo e carimbo de inspeção; e suas condições deverão estar de acordo com a Instrução Normativa 22/05, In 25/11, Nota Técnica 19/09, Decreto 12.486/78, Decreto 30.691/52; Resolução Rdc 12/01, Rdc 259/02, Rdc 360/03 e alterações posteriores; produto sujeito a verificação no ato da entrega aos proced. admin. determinados pelo Mapa e Anvisa; Com validade mínima de 10 (dez) meses na data da entrega</p> <p>COTA AMPLA</p>	KG	12000
54	<p>SARDINHA INTEIRA CONGELADA - Transportado e conservado com cor cheiro e sabor característicos; não apresentar aspecto repugnante, mutilado, traumatizado, deformado ou em mau estado de conservação; acondicionado em embalagem primária plástica transparente, hermeticamente fechada e atóxica; embalado em caixa de papelão reforçado com rótulo e carimbo de inspeção; e suas condições deverão estar de acordo com a Instrução Normativa 22/05, In 25/11, Nota Técnica 19/09, Decreto 12.486/78, Decreto 30.691/52; Resolução Rdc 12/01, Rdc 259/02, Rdc 360/03 e alterações posteriores; produto sujeito a verificação no ato da entrega aos proced. admin. determinados pelo Mapa e Anvisa; Com validade mínima de 10 (dez) meses na data da entrega</p> <p>COTA RESERVADA (ME e EPP) ATE 25%</p>	KG	3000
55	<p>FRANGO, FILÉ DE PEITO, SEM OSSO (congelado) - O corte deverá apresentar-se limpo, sem peles e sem ossos, com aspecto, cor, cheiro e sabor característico, sem manchas esverdeadas; livres de parasitas e de qualquer substância contaminante, que possa alterá-la ou encobrir qualquer alteração. Embalagem de acordo com as normas do Ministério da Agricultura. O produto deverá ser embalado em saco plástico transparente, resistente, atóxico e selado. COTA AMPLA</p>	KG	17600



56	FRANGO, FILÉ DE PEITO, SEM OSSO (congelado) - O corte deverá apresentar-se limpo, sem peles e sem ossos, com aspecto, cor, cheiro e sabor característico, sem manchas esverdeadas; livres de parasitas e de qualquer substância contaminante, que possa alterá-la ou encobrir qualquer alteração. Embalagem de acordo com as normas do Ministério da Agricultura. O produto deverá ser embalado em saco plástico transparente, resistente, atóxico e selado. COTA RESERVADA (ME e EPP) ATE 25%	KG	4400
57	FRANGO INTEIRO (congelado) - De 1ª qualidade, inteiro, congelado. Embalagem em filme PVC transparente ou saco plástico atóxico, limpo, resistente, que garantam a integridade do produto. Identificando o fabricante, peso líquido e prazo de validade, de acordo com a legislação vigente da ANVISA. COTA AMPLA	KG	24000
58	FRANGO INTEIRO (congelado) - De 1ª qualidade, inteiro, congelado. Embalagem em filme PVC transparente ou saco plástico atóxico, limpo, resistente, que garantam a integridade do produto. Identificando o fabricante, peso líquido e prazo de validade, de acordo com a legislação vigente da ANVISA. COTA RESERVADA (ME e EPP) ATE 25%	KG	6000
59	OVO - De galinha, branco, grande, isento de sujidades, fungos e substâncias tóxicas, íntegros, sem manchas ou rachaduras. Acondicionados em embalagem apropriada, bandejas com 30 ovos, de acordo com a legislação vigente. COTA AMPLA	Bandeja	14400
60	OVO - De galinha, branco, grande, isento de sujidades, fungos e substâncias tóxicas, íntegros, sem manchas ou rachaduras. Acondicionados em embalagem apropriada, bandejas com 30 ovos, de acordo com a legislação vigente. COTA RESERVADA (ME e EPP) ATE 25%	Bandeja	3600



61	PEIXE, TIPO TILÁPIA (filé sem espinhas) - De primeira qualidade, congelado por processo rápido, não apresentando qualquer sinal de congelamento embalado em sacos plásticos e caixas de papelão, contendo dados do fabricante, data de fabricação e prazo de validade. Conforme legislação vigente. COTA RESERVADA (ME e EPP) ATE 25%	KG	4000
62	PEIXE, TIPO TILÁPIA (filé sem espinhas) - De primeira qualidade, congelado por processo rápido, não apresentando qualquer sinal de congelamento embalado em sacos plásticos e caixas de papelão, contendo dados do fabricante, data de fabricação e prazo de validade. Conforme legislação vigente. COTA RESERVADA (ME e EPP) ATE 25%	KG	1000
63	PROTEÍNA TEXTURIZADA DE SOJA – Obtida da soja em grãos no aspecto cor, sabor e cheiro característicos, isenta de sujidades. Embalada pelo próprio fabricante em pacotes plásticos flexíveis, atóxicos, com 400g, resistente, com transparência, sem perder a sua integridade, identificando o fabricante, a data de fabricação, o conteúdo, o peso líquido e o prazo de validade, de acordo com a legislação vigente. Fardo com 8kg.	Fardo	612
64	ALHO: IN NATURA; bulbo arredondado, cabeça inteira, dentes firmes, sem machucões e deterioração, com aroma próprio; unidade de compra: Kg; prazo de validade: Indeterminado. Caixa com 10KG. COTA AMPLA	Caixa	240
65	ALHO: IN NATURA; bulbo arredondado, cabeça inteira, dentes firmes, sem machucões e deterioração, com aroma próprio; unidade de compra: Kg; prazo de validade: Indeterminado. Caixa com 10KG. COTA RESERVADA (ME e EPP) ATE 25%	Caixa	60



66	CENOURA EXTRA: IN NATURA Cenoura Extra de primeiro, sem ramo, compacta e firme. Sem lesões de origem física, ou mecânicas, rachaduras e cortes. Tamanho e coloração uniformes, devendo ser bem desenvolvida. Acondicionadas em caixas de 20kg.	Caixa	400
67	BATATA INGLESA: IN NATURA, de primeira, compacta e firme. Sem lesões de origem física, ou mecânicas, rachaduras e cortes. Tamanho e coloração uniformes, devendo ser bem desenvolvida. Acondicionadas em sacos de 50kg.	Saco	200
68	CEBOLA: IN NATURA de primeira, compacta e firme. Sem lesões de origem física, ou mecânicas, rachaduras e cortes. Tamanho e coloração uniformes, devendo ser bem desenvolvida. Acondicionadas em sacos de 20kg	Saco	400
69	BETERRABA: IN NATURA deveria ser procedente de espécie vegetais genuínos, frescas, ter atingido o tamanho máximo, aroma e cor da espécie. Esta livre de enfermidades, insetos e sujidades. Sem lesões de origem física, ou mecânicas, rachaduras e cortes. Acondicionadas em sacos de 20kg.	Saco	10
70	CHUCHU: De primeira, compacta e firme. Sem lesões de origem física, ou mecânicas, rachaduras e cortes. Tamanho e coloração uniformes, devendo ser bem desenvolvida. Acondicionadas em caixas de 20kg.	Caixa	400
71	REPOLHO: Repolho verde, tamanho médio, primeira qualidade, cabeça fechada, sem fermento ou defeitos, tenros, coloração uniforme, livre de terras nas folhas externas. Livre de enfermidades e insetos. Sem lesões de origem física, ou mecânicas, rachaduras e cortes. Acondicionadas em sacos de 20kg	saco	20
72	PIMENTÃO VERDE: Deve estar com aroma, cor e sabor próprios da espécie. sem fermento ou defeitos, tenros, coloração uniforme, livre de terras nas folhas externas. Livre de enfermidades e insetos. Sem lesões de origem física, ou mecânicas, rachaduras e cortes. Acondicionadas em caixas de aproximadamente 15kg.	Caixa	448
73	MAÇÃ: Deve estar com aroma, cor e sabor próprios da espécie. sem fermento ou defeitos, tenros, coloração uniforme. Livre de enfermidades e insetos. Sem lesões de origem física, ou mecânicas, rachaduras e cortes. Acondicionadas em caixas de aproximadamente 20KG.	caixa	120

A quantidade total dos itens alimentares por modalidade de ensino está estratificada no Anexo 1 do Estudo Técnico Preliminar, Apêndice 1 deste documento.

15.2. Os bens objeto desta contratação são caracterizados como comuns, conforme justificativa constante do Estudo Técnico Preliminar.

15.3. O objeto desta contratação não se enquadra como sendo de bem de luxo, conforme Decreto nº 10.818, de 27 de setembro de 2021.

15.4. *O prazo de vigência da contratação é de 12 (doze) meses contados do(a) assinatura do contrato os documentos com o mesmo valor administrativo, na forma do artigo 105 da Lei nº 14.133, de 2021.*

15.5. O contrato oferece maior detalhamento das regras que serão aplicadas em relação à vigência da contratação.

16. FUNDAMENTAÇÃO E DESCRIÇÃO DA NECESSIDADE DA CONTRATAÇÃO

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

16.2. O Município de São Miguel dos Campos Alagoas através do Decreto nº 14.987, de 28 de dezembro de 2024 regulamentou normas gerais de licitação e contratos administrativos, e no exercício de 2024 não houve adoção de Plano de Contratações Anual.

16.3. O objeto da contratação não está previsto no Plano de Contratações Anual 2023/2024, conforme consta das informações básicas desse termo de referência.

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

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

18. REQUISITOS DA CONTRATAÇÃO

Sustentabilidade:

18.1. Além dos critérios de sustentabilidade eventualmente inseridos na descrição do objeto, devem ser atendidos os seguintes requisitos, que se baseiam no Guia Nacional de Contratações Sustentáveis:

18.2. Com a finalidade de mitigar os possíveis impactos ambientais e buscando sanar os riscos ambientais existentes, esta equipe de planejamento realizou a inserção de requisitos de sustentabilidade ambiental:

18.2.1. Realizar capacitações com as merendeiras sobre aproveitamento integral de alimentos e inserir no cardápio escolar preparações baseadas nessa temática, visando minimizar perdas e a produção de resíduo orgânico;

18.2.2. Incentivar a comunidade escolar na construção de hortas escolares para utilização do resíduo orgânico produzido através da merenda escolar como compostagem;



18.2.3. Realizar no depósito da merenda escolar a coleta de lixo seletiva visando fornecer lixo reciclável para cooperativas de reciclagem e incentivar as comunidades escolares a inserirem essa prática na rotina da escola, em especial com o lixo gerado a partir da merenda escolar;

18.2.4. Racionalizar a quantidade de entrega (agrupando mais itens alimentares em cada entrega), organizando rotas alternativas, visando diminuir os dias e o tempo do transporte de merenda escolar, com o objetivo de diminuir a emissão de CO2 pelos carros utilizados nesse transporte.

18.2.5. Esta equipe de planejamento também avaliou a possibilidade de inserir o uso de produtos orgânicos (frutas, legumes e verduras) na merenda escolar, no entanto, por aspectos inerentes à sua conservação (perecibilidade maior) e a carência de ambientes com refrigeração no depósito da merenda escolar, no transporte para a distribuição e na estrutura física dos locais de armazenamento das escolas, no momento, essa alternativa não foi considerada viável para as atuais condições no município.

Da exigência de amostra

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

18.4. *Serão exigidas amostras dos seguintes itens:*

18.4.1. *Dos itens destacados como proteínas disposto, na tabela, no capítulo 1 deste.*

18.5. *As amostras poderão ser entregues no endereço no Depósito da Merenda Escolar do município de São Miguel dos Campos, situado no Lt Bela Vista 1, QD E, Terreo, CEP: 57241-400, CENTRO, São Miguel dos Campos, estado de Alagoas no prazo limite de 15 DIAS, sendo que a empresa assume total responsabilidade pelo envio e por eventual atraso na entrega.*

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

18.7. *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.*

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

18.8.1. *Aspecto físico, acondicionamento e embalagem.*

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

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

18.11. *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.*

18.12. *Após a divulgação do resultado final do certame, as amostras entregues deverão ser recolhidas pelos fornecedores no prazo de 15 (quinze) dias, após o qual poderão ser descartadas pela Administração, sem direito a ressarcimento.*



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

18.14. *Da exigência de carta de solidariedade*

18.15. *Em caso de fornecedor revendedor ou distribuidor, será exigida carta de solidariedade emitida pelo fabricante, que assegure a execução do contrato.*

Subcontratação

18.16. Não é admitida a subcontratação do objeto contratual

18.17. Não haverá exigência da garantia da contratação dos artigos 96 e seguintes da Lei nº 14.133, de 2021, pelas razões constantes do Estudo Técnico Preliminar.

19. MODELO DE EXECUÇÃO DO OBJETO

Condições de Entrega

19.1. *O prazo de entrega dos bens é de 15 dias, contados do(a) ordem de fornecimento, em remessa única.*

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

19.3. Os bens deverão ser entregues no seguinte endereço no Depósito da Merenda Escolar do município de São Miguel dos Campos, situado no Lt Bela Vista 1, QD E, Terreo, CEP: 57241-400, CENTRO, São Miguel dos Campos, estado de Alagoas.

19.4. *No caso de produtos perecíveis, o prazo de validade na data da entrega não poderá ser inferior a 06(seis) meses, do prazo total recomendado pelo fabricante.*

20. MODELO DE GESTÃO DO CONTRATO

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

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

20.3. As comunicações entre o órgão ou entidade e a contratada devem ser realizadas por escrito sempre que o ato exigir tal formalidade, admitindo-se o uso de mensagem eletrônica para esse fim.

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

20.5. Após a assinatura do contrato ou instrumento equivalente, o órgão ou entidade poderá convocar o representante da empresa contratada para reunião inicial para apresentação do plano de fiscalização, que conterá informações acerca das obrigações contratuais, dos mecanismos de fiscalização, das estratégias para execução do objeto, do plano complementar de execução da contratada, quando houver, do método de aferição dos resultados e das sanções aplicáveis, dentre outros.

Fiscalização

A execução do contrato deverá ser acompanhada e fiscalizada **por ELIANE PERMÍNIO, Nutricionista / CRN 6 – 13044.**



20.6. pelo(s) fiscal(is) do contrato, ou pelos respectivos substitutos (Lei nº 14.133, de 2021, art. 117, caput).

Fiscalização Técnica

20.7. O fiscal técnico do contrato acompanhará a execução do contrato, para que sejam cumpridas todas as condições estabelecidas no contrato, de modo a assegurar os melhores resultados para a Administração.

20.7.1. O fiscal técnico do contrato anotar no histórico de gerenciamento do contrato todas as ocorrências relacionadas à execução do contrato, com a descrição do que for necessário para a regularização das faltas ou dos defeitos observados.

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

20.7.3. O fiscal técnico do contrato informará ao gestor do contrato, em tempo hábil, a situação que demandar decisão ou adoção de medidas que ultrapassem sua competência, para que adote as medidas necessárias e saneadoras, se for o caso.

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

20.7.5. O fiscal técnico do contrato comunicará ao gestor do contrato, em tempo hábil, o término do contrato sob sua responsabilidade, com vistas à renovação tempestiva ou à prorrogação contratual.

Fiscalização Administrativa

20.8. O fiscal administrativo do contrato verificará a manutenção das condições de habilitação da contratada, acompanhará o empenho, o pagamento, as garantias, as glosas e a formalização de apostilamento e termos aditivos, solicitando quaisquer documentos comprobatórios pertinentes, caso necessário.

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

Gestor do Contrato

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

20.10. O gestor do contrato acompanhará os registros realizados pelos fiscais do contrato, de todas as ocorrências relacionadas à execução do contrato e as medidas adotadas, informando, se for o caso, à autoridade superior àquelas que ultrapassarem a sua competência.

20.11. O gestor do contrato acompanhará a manutenção das condições de habilitação da contratada, para fins de empenho de despesa e pagamento, e anotar os problemas que obstem o fluxo normal da liquidação e do pagamento da despesa no relatório de riscos eventuais.

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

a eventuais penalidades aplicadas, devendo constar do cadastro de atesto de cumprimento de obrigações.

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

20.14. O gestor do contrato deverá elaborar relatório final com informações sobre a consecução dos objetivos que tenham justificado a contratação e eventuais condutas a serem adotadas para o aprimoramento das atividades da Administração.

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

21. CRITÉRIOS DE MEDIÇÃO E DE PAGAMENTO

Recebimento

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

21.2. Os bens poderão ser rejeitados, no todo ou em parte, inclusive antes do recebimento provisório, quando em desacordo com as especificações constantes no Termo de Referência e na proposta, devendo ser substituídos no prazo de 15 dias, a contar da notificação da contratada, às suas custas, sem prejuízo da aplicação das penalidades.

21.3. O recebimento definitivo ocorrerá no prazo de imediato, a contar do recebimento da nota fiscal ou instrumento de cobrança equivalente pela Administração, após a verificação da qualidade e quantidade do material e consequente aceitação mediante termo detalhado.

21.4. Para as contratações decorrentes de despesas cujos valores não ultrapassem o limite de que trata o inciso II do art. 75 da Lei nº 14.133, de 2021, o prazo máximo para o recebimento definitivo será imediato.

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

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

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

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



Liquidação

21.9. Recebida a Nota Fiscal ou documento de cobrança equivalente, correrá o prazo de dez dias úteis para fins de liquidação, na forma desta seção, prorrogáveis por igual período.

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

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

- 21.10.1. o prazo de validade;
- 21.10.2. a data da emissão;
- 21.10.3. os dados do contrato e do órgão contratante;
- 21.10.4. o período respectivo de execução do contrato;
- 21.10.5. o valor a pagar; e
- 21.10.6. eventual destaque do valor de retenções tributárias cabíveis.

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

Prazo de pagamento

21.11. O pagamento será efetuado no prazo de até 30 (trinta) dias úteis contados da finalização da liquidação da despesa.

21.12. No caso de atraso pelo Contratante, os valores devidos ao contratado serão atualizados monetariamente entre o termo final do prazo de pagamento até a data de sua efetiva realização, mediante aplicação do índice *IPCA* de correção monetária.

Forma de pagamento

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

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

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

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

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



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

Forma de seleção e critério de julgamento da proposta

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

Forma de fornecimento

22.2. O fornecimento do objeto será integral.

Exigências de habilitação

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

Habilitação jurídica

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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



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

Habilitação fiscal, social e trabalhista

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

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

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

22.18. Prova de inexistência de débitos inadimplidos perante a Justiça do Trabalho, mediante a apresentação de certidão negativa ou positiva com efeito de negativa, nos termos do Título VII-A da Consolidação das Leis do Trabalho, aprovada pelo Decreto-Lei nº 5.452, de 1º de maio de 1943;

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

22.20. Prova de regularidade com a Fazenda Estadual/*Municipal/Distrital* do domicílio ou sede do fornecedor, relativa à atividade em cujo exercício contrata ou concorre;

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

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

Qualificação Econômico-Financeira

22.23. Certidão negativa de insolvência civil expedida pelo distribuidor do domicílio ou sede do licitante, caso se trate de pessoa física, desde que admitida a sua participação na licitação, ou de sociedade simples;

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

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

22.25.1. Índices de Liquidez Geral (LG), Liquidez Corrente (LC), e Solvência Geral (SG) superiores a 1 (um);

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

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



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

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

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

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

Qualificação Técnica

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

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

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

22.28.4. *Prova de atendimento aos requisitos mínimos, previstos em lei municipal.*

22.29. Caso admitida a participação de cooperativas, será exigida a seguinte documentação complementar:

22.29.1. A relação dos cooperados que atendem aos requisitos técnicos exigidos para a contratação e que executarão o contrato, com as respectivas atas de inscrição e a comprovação de que estão domiciliados na localidade da sede da cooperativa, respeitado o disposto nos arts. 4º, inciso XI, 21, inciso I e 42, §§2º a 6º da Lei n. 5.764, de 1971;

22.29.2. A declaração de regularidade de situação do contribuinte individual – DRSCI, para cada um dos cooperados indicados;

22.29.3. A comprovação do capital social proporcional ao número de cooperados necessários à execução contratual;

22.29.4. O registro previsto na Lei n. 5.764, de 1971, art. 107;

22.29.5. A comprovação de integração das respectivas quotas-partes por parte dos cooperados que executarão o contrato; e

22.29.6. Os seguintes documentos para a comprovação da regularidade jurídica da cooperativa: a) ata de fundação; b) estatuto social com a ata da assembleia que o aprovou; c) regimento dos fundos instituídos pelos cooperados, com a ata da assembleia; d) editais de convocação das três últimas assembleias gerais extraordinárias; e) três registros de presença dos cooperados que executarão o contrato em assembleias gerais ou nas reuniões seccionais; e f) ata da sessão que os cooperados autorizaram a cooperativa a contratar o objeto da licitação;



22.29.7. A última auditoria contábil-financeira da cooperativa, conforme dispõe o art. 112 da Lei n. 5.764, de 1971, ou uma declaração, sob as penas da lei, de que tal auditoria não foi exigida pelo órgão fiscalizador.

23. ESTIMATIVAS DO VALOR DA CONTRATAÇÃO

23.1. O custo estimado total da contratação é de **R\$ 6.058.696,16** (seis milhões cinquenta e oito mil seiscentos e noventa e seis reais e dezesseis centavos), conforme custos unitários apostos na [tabela acima]

23.2. A estimativa de custo levou em consideração o risco envolvido na contratação e sua alocação entre contratante e contratado, conforme especificado na matriz de risco constante do Contrato.

23.3. Em caso de licitação para Registro de Preços, 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 (art. 25 do Decreto nº 11.462/2023):

23.3.1. em caso de força maior, caso fortuito ou fato do príncipe ou em decorrência de fatos imprevisíveis ou previsíveis de consequências incalculáveis, que inviabilizem a execução da ata tal como pactuada, nos termos do disposto na alínea “d” do inciso II do caput do art. 124 da Lei nº 14.133, de 2021;

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

23.3.3. serão reajustados os preços registrados, respeitada a contagem da anualidade e o índice previsto para a contratação; ou

23.3.4. poderão ser repactuados, a pedido do interessado, conforme critérios definidos para a contratação.

24. ADEQUAÇÃO ORÇAMENTÁRIA

24.1. As despesas decorrentes da presente contratação correrão à conta de recursos específicos consignados no Orçamento Geral da União.

24.2. A contratação será atendida pela seguinte dotação:

- I) Gestão/Unidade: 0770- SECRETARIA MUNICIPAL DE EDUCAÇÃO ;
- II) Fonte de Recursos: 1500 – Recursos Proprios/ 1552 – PNAE/ - QSE;
- III) Programa de Trabalho: 07.0770.12.306.0002.2027 - MANUTENÇÃO DO PROGRAMA DE ALIMENTAÇÃO ESCOLAR;
- IV) Elemento de Despesa: 3390.30 – MATERIAL DE CONSUMO;

São Miguel dos Campos, 27 de Fevereiro de 2024

Camila Emanuely Xavier de Olivera

Nutricionista RT

Aprovado por:

Álvaro Leiva dos Santos

Secretário Municipal de Educação

Gleber Glaucio do Nascimento Soares da Silva
Auxiliar para planejamento substitutoMembro da equipe de
planejamento



DOCUMENTO DE FORMALIZAÇÃO DE DEMANDA

Sector requisitante: Secretaria Municipal de Educação – Merenda Escolar	
Responsável pela demanda: Álvaro Leiva dos Santos	
E-mail: nutrismedsmc@gmail.com	Telefone:
Objeto: <input type="checkbox"/> Serviço não continuado <input type="checkbox"/> Serviço continuado SEM dedicação exclusiva de mão de obra <input type="checkbox"/> Serviço continuado COM dedicação exclusiva de mão de obra <input checked="" type="checkbox"/> Material de consumo <input type="checkbox"/> Material permanente / equipamento	
Forma de contratação sugerida: <input type="checkbox"/> Modalidades da Lei nº 8.666/93: Chamada Pública <input type="checkbox"/> Dispensa/ Inexigibilidade prevista na Lei nº 8.666/93 <input checked="" type="checkbox"/> Pregão da Lei nº 10.520/02 <input type="checkbox"/> Modalidades da Lei nº 14.133/21 <input type="checkbox"/> Dispensa/ Inexigibilidade prevista na Lei nº 14.133/21	

1. Justificativa da necessidade da contratação da solução, considerando o Planejamento Estratégico, se for o caso

A contratação requerida se faz necessária em razão da obrigação legal de fornecimento de merenda escolar para compor os cardápios fornecidos às escolas do Sistema Municipal de Ensino – SME, para o ano letivo de 2023, em suas diferentes modalidades de ensino, visando o fornecimento de uma alimentação diversa, nutricionalmente adequada e segura, contribuindo assim para o crescimento e desenvolvimento dos alunos matriculados no SME de São Miguel dos Campos. Com isso, objetivamos garantir a melhoria do rendimento escolar e diminuir os transtornos de aprendizado causados por deficiências nutricionais, como a anemia e desnutrição, e o crescimento de casos de obesidade e outros distúrbios alimentares, além de buscar extinguir situações de insegurança alimentar e nutricional, bem como, melhorar as condições de saúde daqueles que apresentam necessidades alimentares

especiais, garantindo acesso igualitário à alimentação adequada e saudável, respeitando as diferenças biológicas entre as faixas etárias. Mais, considerando que a alimentação escolar é uma das grandes incentivadoras de participação dos alunos nas escolas, por ser, em muitos casos, a única refeição completa e adequada durante o dia, principalmente em áreas de vulnerabilidade social, a falta ou atraso na entrega de merenda escolar pode provocar evasão escolar dos alunos matriculados.

2. Quantidade de material da solução a ser contratada

A quantidade de produtos a ser adquirida a partir do presente documento será apurada quando da realização do respectivo estudo técnico preliminar e tomará por base o número de matrículas realizadas na rede municipal de ensino para o período.

3. Previsão de data em que deve ser assinado o instrumento contratual
Conforme andamento dos procedimentos administrativo.

4. Indicação do(s) integrante(s) da equipe de planejamento

Camila Emanuely Xavier de Oliveira
Nutricionista RT

Eliane Maria Permínio da Silva
Nutricionista
CRN-AL: 13044

Aline Maria dos Santos Silva
Nutricionista
CRN-AL: 34381

Islayne Silva Nogueira
Nutricionista
CRN-AL: 9996

Gabriela do Nascimento da Silva Oliveira
Nutricionista
CRN-AL: 42507

ESTUDO TÉCNICO PRELIMINAR - ETP

PROCESSO Nº.	
INTERESSADO	
ASSUNTO	Solicitação da contratação da aquisição de gêneros alimentícios destinados à merenda escolar, mediante sistema de registro de preços.

INTRODUÇÃO

O Estudo Técnico Preliminar - ETP é a primeira etapa do planejamento de uma contratação pela Administração Pública e tem por objetivo avaliar a sua viabilidade, ou não, bem como identificar as melhores soluções para o atendimento da demanda. Constitui objeto deste Estudo Técnico Preliminar, o registro de preço para eventual e futura Aquisição de Gêneros Alimentícios, uma vez que necessita-se de um novo processo licitatório para a celebração de novos contratos. A alimentação escolar é um direito de todos os alunos matriculados na Rede Municipal de Ensino, nos 200 dias letivos, e deve atender a todas as legislações pertinentes ao PNAE, assim, a presente aquisição se faz necessária para atender o Programa Nacional de Alimentação Escolar. A aquisição visa o fornecimento de alimentos variados e seguros, que contribuam para o crescimento e desenvolvimento saudável dos alunos matriculados nas Unidades de Ensino, garantindo melhoria do rendimento escolar e segurança alimentar e nutricional, bem como, condições de saúde aqueles que necessitem de atenção específica, respeitando as diferenças biológicas entre as faixas etárias.

O objeto da contratação não está previsto no Plano de Contratações Anual 2023, tendo em vista este instrumento de governança ainda não ter sido elaborado pela Municipalidade. O licitante deve proporcionar entrega de Gêneros Alimentícios, para atender as necessidades da Secretaria Municipal de Educação, Cultura e Desporto, conforme condições, quantidades, exigências e estimativas a serem estabelecidas neste instrumento e também estabelecidas no Termo de Referência e seus apêndices (em anexo). O contratado deverá assumir a responsabilidade por todas as providências e obrigações estabelecidas na legislação específica sobre a qualidade e especificação dos produtos que serão entregues. O contratado deverá fornecer diretamente o objeto, não podendo transferir a responsabilidade pelo objeto demandado para nenhuma outra empresa ou instituição de qualquer natureza. O contratado deverá fornecer gêneros produzidos de acordo com as normas vigentes, especialmente as sanitárias, de boa qualidade e de excelente aceitação no mercado. Os itens deverão possuir garantia contra não conformidades de fabricação, a contar do recebimento definitivo dos mesmos, sendo esta garantia de sua total responsabilidade, inclusive os custos no que tange o transporte da CONTRATANTE à CONTRATADA e seu devido retorno a CONTRATANTE.

O contratado deverá prestar todos os esclarecimentos técnicos que lhe forem solicitados, relacionados com as características dos gêneros fornecidos. O contratado deverá arcar com todas as despesas, diretas ou indiretas, decorrentes do fornecimento dos gêneros, sem qualquer ônus para a municipalidade. O



contratado deverá repetir procedimentos às suas próprias custas para correção de falhas verificadas, principalmente na hipótese de aquisição do objeto em desacordo com as condições pactuadas. Os riscos de impactos ocasionados devido a produção nas indústrias, as empresas deverão atentar para as práticas de mitigação dos impactos na produção, em como as leis e Resoluções que orientam a produção sustentável dessas atividades.

A aquisição deve considerar as consequências ambientais, sociais e econômicas de: projeto; uso de materiais não renováveis; fabricação e métodos de produção, logística, prestação de serviços; uso, operação, manutenção, reutilização; opções de reciclagem; disposição, e as capacidades dos fornecedores para resolver essas consequências em toda a cadeia de abastecimento. A licitante deverá apresentar, como documento necessário à habilitação: - Documento, emitido por órgão oficial competente, comprovando que a licitante proponente está regular e apta para o funcionamento perante os Serviços de Vigilância Sanitária.

1. DESCRIÇÃO DA NECESSIDADE

1.1 A Constituição Federal prescreve que a alimentação é direito social e que deve ele ser garantido pelo Estado, nos termos dos seus arts. 6º e 227. Neste passo, o Brasil aderiu ao Pacto Internacional de Direitos Econômicos, Sociais e Culturais (promulgado por meio do Decreto nº 591/92) e produziu a Lei nº 11.246/06¹, que assim dispõe em seu art. 2º:

A alimentação adequada é direito fundamental do ser humano, inerente à dignidade da pessoa humana e indispensável à realização dos direitos consagrados na Constituição Federal, devendo o poder público adotar as políticas e ações que se façam necessárias para promover e garantir a segurança alimentar e nutricional da população.

Na busca pela efetivação do Direito Humano à Alimentação Adequada – DHAA aos alunos da rede pública de ensino, foi instituído pela Lei nº 11.947/09 o Programa Nacional de Alimentação Escolar – PNAE e que tem por objetivo expresso, nos termos do seu art. 4º:

(...) contribuir para o crescimento e o desenvolvimento biopsicossocial, a aprendizagem, o rendimento escolar e a formação de hábitos alimentares saudáveis dos alunos, por meio de ações de educação alimentar e nutricional e da oferta de refeições que cubram as suas necessidades nutricionais durante o período letivo.

Em conformidade com o arcabouço normativo e realidade fática encontrada, entende-se que a alimentação escolar está associada a diversos aspectos socioeconômicos da população e que seu maior consumo se encontra nas áreas rurais das regiões Norte, Nordeste e Centro-Oeste, ou seja, aquelas que apresentam as menores rendas domiciliares *per capita* e os maiores índices de Insegurança Alimentar e Nutricional – IAN, revestindo-se, muitas vezes, a oferta daquela

¹ Cria o Sistema Nacional de Segurança Alimentar e Nutricional – SISAN com vistas em assegurar o Direito Humano à Alimentação Adequada e dá outras providências.

alimentação de protagonismo no combate à fome em razão da escassez ou inexistência de alimento na residência do aluno².

Assim, constata-se a necessidade da efetiva aquisição de gêneros alimentícios nutricionalmente adequados a serem ofertados regularmente no Sistema Municipal de Ensino

– SME de São Miguel dos Campos, composto por 9.467 alunos (segundo o último censo), o que viabilizará a manutenção e acréscimo da frequência dos alunos e do seu rendimento.

2. ÁREA REQUISITANTE

2.1 A demanda em análise foi requerida pela Gerência de Alimentação Escolar da Secretaria Municipal de Educação.

3. DESCRIÇÃO DOS REQUISITOS DA CONTRATAÇÃO

3.1 As especificações dos produtos, unidades de medida e quantitativos que se pretende contratar se encontram descritas em quadro próprio, anexo I deste ETP.

3.2 DA QUALIFICAÇÃO TÉCNICA DO INTERESSADO:

3.2.1 A licitante interessada em contratar com a Administração de São Miguel dos Campos deverá apresentar, no mínimo, 1 (um) atestado de capacidade técnica, fornecido por pessoa jurídica de direito público ou privado, que comprove ter realizado objeto contratual compatível de forma satisfatória.

3.3 DO PRAZO E DO LOCAL DE ENTREGA:

3.3.1 O fornecimento dos produtos a serem contratados por meio do presente ETP deverá ser realizado no prazo de até 5 (cinco) dias, a contar do recebimento da ordem de fornecimento devidamente acompanhada da respectiva nota de empenho.

3.3.1.1 Poderá ser estabelecido e enviado cronograma de entrega à futura contratada, de acordo com a natureza dos bens, respeitado o prazo indicado no subitem anterior.

3.3.2 A entrega dos produtos contratados a partir do presente ETP deverá ser realizada nos seguintes locais:

a) Produtos estocáveis, hortifrutis, ovos, produtos congelados, refrigerados: no Depósito da Merenda Escolar do município de São Miguel dos Campos, situado na

² AMORIM, A.L.B.; RIBEIRO, J.R.S.; BANDONI, D.H. Programa Nacional de Alimentação Escolar: estratégias para enfrentar a insegurança alimentar durante e após a COVID-19. **Revista de Administração Pública** [online]. 2020, v. 54, n. 4, pp. 1134-1145.

LT. Bela Vista I, Nº: 152, Qd: E Térreo, Bairro - Centro, São Miguel dos Campos, estado de Alagoas.

b) Bolos, pães, bebida láctea e polpas de frutas: nas unidades escolares da rede municipal de ensino do município de São Miguel dos Campos, localizadas nos endereços constantes do Anexo II deste instrumento.

3.3.3 A opção pela entrega de alguns itens/produtos diretamente nas unidades escolares se deu em razão da ausência de estrutura física do depósito da merenda escolar para armazenamento, e a adequação dos caminhões disponíveis para a distribuição dos gêneros alimentícios, a capacidade de armazenamento das unidades escolares, as características inerentes dos itens alimentares adquiridos (prazo de validade, perecibilidade, necessidade de refrigeração/congelamento, sensibilidade ao manuseio constante) e caminhões frigoríficos para o armazenamento e distribuição dos gêneros alimentícios refrigerados e congelados, no momento.

3.4 DA VALIDADE DOS PRODUTOS

3.4.1 Os produtos fornecidos com base no presente ETP devem possuir prazos de validade de acordo com o indicado junto às suas especificações.

3.4.2 O prazo de validade dos produtos, na data da sua efetiva entrega, não poderá ser inferior a 50% do prazo total estabelecido pelo fabricante.

3.5 DOS PRODUTOS DE ORIGEM ANIMAL

3.5.1 Os produtos de origem animal devem, obrigatoriamente, possuir selo do Serviço de Inspeção Federal - SIF expedido pelo Departamento de Inspeção de Produtos de Origem Animal - DIPOA do Ministério da Agricultura, Pecuária e Abastecimento, sob pena de desclassificação da proposta.

3.5.1.1 Se inspecionado o produto por órgão estadual/distrital ou municipal, deve ser apresentado o respectivo selo/certificado.

3.6 DO RECEBIMENTO DO PRODUTO:

3.6.1 O recebimento dos produtos se dará:

3.6.1.1 De forma provisória, mediante recibo, para efeito de posterior verificação da conformidade do material com a especificação, no prazo de 1 (um) dia, dispensada estano caso de gêneros perecíveis;

3.6.1.2 De forma definitiva após a verificação da qualidade e quantidade do material e consequente aceitação, no prazo de até 5 (cinco) dias, mediante atesto na nota fiscal/fatura pelo fiscal contratual.

3.6.2 Rejeitado o produto, será a contratada comunicada para que proceda à sua substituição no prazo de até 5 (cinco) dias.

3.7 DA VIGÊNCIA DA ATA DE REGISTRO DE PREÇOS E DA CONTRATAÇÃO:

3.7.1 O prazo de vigência da ata de registro de preços formalizada com base no presente ETP será de 12 (doze) meses.

3.7.2 O prazo de vigência do contrato firmado com base no presente ETP será de aquele necessário ao fornecimento do produto e seu respectivo pagamento, ou até o término do exercício financeiro correspondente, conforme o caso.

4. LEVANTAMENTO DE MERCADO

4.1 Os produtos que se pretende adquirir, até mesmo pela sua própria natureza (comuns), são fornecidos por diversos fornecedores no mercado e, com isso, encontra-se resguardada a ampla competitividade no certame.

5. DESCRIÇÃO DA SOLUÇÃO COMO UM TODO

5.1 A aquisição pretendida (de produtos considerados comuns) não carece de elaboração de solução dotada de complexidade, sendo conveniente apenas consignar a opção pela adoção do sistema de registro de preços em razão dos seus benefícios, tais como: prazo de vigência da ata, desnecessidade de estoque volumoso e celeridade na efetivação da contratação.

6. ESTIMATIVA DAS QUANTIDADES A SEREM CONTRATADAS

6.1 O cálculo dos quantitativos advém do planejamento da aquisição que leva em consideração histórico de consumo do ano letivo de 2023, bem como o quantitativo de alunos do SME de São Miguel dos Campos, a modalidade de ensino, o número de refeições e os cardápios elaborados (Anexo III), conforme demonstrado no Anexo I.

7. ESTIMATIVA DO VALOR DA CONTRATAÇÃO



7.1 O valor estimado da contratação foi realizado com base nos preços dos produtos adquiridos na licitação dos anos de 2022 e 2023, de acordo com a inflação acumulada nos últimos 12 meses (utilizando como referência o mês de outubro de 2023 e o número de alunos matriculados no SME de acordo com o censo escolar 2023, conforme Anexo I.

8. JUSTIFICATIVA PARA PARCELAMENTO OU NÃO DA SOLUÇÃO

8.1 Com o fito de ampliar o leque de potenciais fornecedores e em atendimento à legislação vigente e jurisprudência pátria, a licitação realizada a partir do presente ETP deverá adotar o critério de julgamento MENOR PREÇO POR ITEM, levando-se em conta a diferenciação das características técnicas dos bens a serem adquiridos.

8.2 Considerando a necessidade de realização de teste de amostra (teste “dentro-fora dopadrão”) de alguns itens alimentares que se pretende adquirir, optou-se por dividir a demanda em 2 processos licitatórios distintos, visando mitigar o risco de atraso da contratação daqueles produtos para os quais não faz necessário o exame de amostra.

9. CONTRATAÇÕES CORRELATAS E/ OU INTERDEPENDENTES

5.1 Durante as reuniões da equipe de planejamento e estudos realizados, não se vislumbrou a necessidade de contratações correlatas ou interdependentes, no momento. Contudo, considerou-se ser viável a realização de estudos para a análise da possibilidade da aquisição de veículos adequados para transporte de alimentos, para armazenamento e distribuição adequada dos itens alimentares, a partir de um recebimento centralizado dos produtos fornecidos no Depósito da Merenda Escolar.

10. ALINHAMENTO ENTRE A CONTRATAÇÃO E O PLANEJAMENTO

10.1 A contratação ora requerida não se encontra no plano anual de contratações do município de São Miguel dos Campos em razão da sua não edição até o momento.

11. RESULTADOS PRETENDIDOS

11.1 Espera-se que a licitação realizada com fundamento no presente ETP propicie ampla competitividade (inclusive com a participação de empresas do mercado local), notadamente em razão do tipo e critério, de aceitabilidade de preços adotado, e, com isso redução dos valores de aquisição dos produtos com a preservação da sua qualidade.

11.2 Especificamente em razão do objeto a ser licitado, pretende-se que a alimentação escolar atue como uma ferramenta primordial no aprendizado, permitindo que todos tenham acesso à alimentação saudável e igualdade condições de acesso e permanência escolar.

11.3 Pretende-se, inclusive, que com a aquisição de gêneros



alimentícios destinados à merenda escolar e sua regular dispensa aos alunos haja a diminuição local da fome e de desigualdades, em consonância com Objetivos do Desenvolvimento Sustentável (ODS) para 2030 da Organização das Nações Unidas (ONU), estando atrelado aos objetivos: 02 – Fome Zero, 04 – Educação de Qualidade e 10 – Redução das desigualdades.

12. PROVIDENCIAS A SEREM ADOTADAS

12.1 Será necessário adotar providências para a capacitação de servidores (estoquistas do depósito da merenda escolar).

12.2 Ainda, será necessário realizar adequações na estrutura física do Depósito da Merenda Escolar e no transporte utilizado para a distribuição dos itens alimentares.

13. POSSÍVEIS IMPACTOS AMBIENTAIS

13.1 Com a finalidade de mitigar os possíveis impactos ambientais e buscando sanar os riscos ambientais existentes, esta equipe de planejamento realizou a inserção de requisitos de sustentabilidade ambiental:

13.1.1 Realizar capacitações com as merendeiras sobre aproveitamento integral de alimentos e inserir no cardápio escolar preparações baseadas nessa temática, visando minimizar perdas e a produção de resíduo orgânico;

13.1.2 Incentivar a comunidade escolar na construção de hortas escolares para utilização do resíduo orgânico produzido através da merenda escolar como compostagem;

13.1.3 Realizar no depósito da merenda escolar a coleta de lixo seletiva visando fornecer lixo reciclável para cooperativas de reciclagem e incentivar as comunidades escolares a inserir essa prática na rotina da escola, em especial com o lixo gerado a partir da merenda escolar;

13.1.4 Racionalizar a quantidade de entrega (agrupando mais itens alimentares em cada entrega), organizando rotas alternativas, visando diminuir os dias e o tempo do transporte de merenda escolar, com o objetivo de diminuir a emissão de CO₂ pelos carros utilizados nesse transporte.

13.1.5 Esta equipe de planejamento também avaliou a possibilidade de inserir o uso de produtos orgânicos (frutas, legumes e verduras) na merenda escolar, no entanto, por aspectos inerentes à sua conservação (perecibilidade maior) e a carência de ambientes com refrigeração no depósito da merenda escolar, no transporte para a distribuição e na estrutura física dos locais de armazenamento das escolas, no momento, essa alternativa não foi considerada viável para as atuais condições no município.

14. DA FISCALIZAÇÃO

14.1 Sugere-se que a fiscalização e o acompanhamento da contratação firmada com base no presente ETP seja realizada pela senhora ELEIANE PERMÍNIO nutricionista.

15. DECLARAÇÃO DE VIABILIDADE

15.1 Esta equipe de planejamento declara **VIÁVEL** esta contratação com base neste Estudo Técnico Preliminar, consoante o inciso XIII, art. 7º da IN 40 de 22 de maio de 2020 da SEGES/ME.

16. ANEXOS

- 16.1. Rol de documentos anexos:
 - 16.1.1. Anexo I - Lista das unidades escolares e endereços;
 - 16.1.2. Anexo II - Cardápios escolares;
 - 16.1.5. Anexo III- Planilha com estimativa do valor da contratação por gênero alimentício;
 - 16.1.6. Anexo IV - Mapa de riscos

São Miguel dos Campos, 27 de Fevereiro de 2024

Islayne Silva Nogueira

Nutricionista – Integrante setorial titular Membro da equipe de planejamento

ÁLVARO LEIVA DOS SANTOS
SECRETÁRIO MUNICIPAL DE EDUCAÇÃO
Portaria n.º 115, de 21 de Novembro de 2022



ANEXO I

N	ESCOLA/CRECHE:	ENDEREÇO:
1	Centro Educacional Infantil Maria Hilca Sá Teixeira	Lot. Comendador Antônio Coutinho, S/N, Bairro: Buriti CEP: 57.249- 899 Contato: (82) 99371-0756.
2	Creche Municipal Dona Maria dos Santos	Sítio Vera Cruz, N°190, Zona Rural, Centro.Contato: 3271-2423.
3	Creche Municipal Josefa Benedita dos Santos	Praça Padre Júlio de Albuquerque, N°22, Centro. Contato: 3271-1844.
4	Creche Municipal Pastora Maria da Conceição	Bairro Coité. Contato: (82) 99309-3551.
5	Creche Municipal Professora Elizabete QuintelaCavalcante	Rua Vulpiano Júnior, S/N°, Centro.Diretora: (82) 99121-2872.
6	Centro Educacional Infantil Decite Cavalcante de Sá	
7	Creche Municipal Prof. Maria Neide Gouveia de Oliveira	Lot. Hélio Jatobá II, N°25, Bairro de Fátima.Contato: (82) 99316-6339.
8	Creche Municipal Prof. Lourdes Maria Ferreira dos Santos	Avenida Clarisse S. Bezerra, s/n°, Lot. Senador Rui PalmeiraContato: (82) 99639-7802.
9	Colégio Esther Soares Torres	Avenida Prefeito Pedro Fernandes da Costa, S/N°, Centro. Contato:3271-1438.
10	Escola Municipal Ana Neri Malheiros de Oliveira	Bairro Lot. Hélio Jatobá II, ao lado do IFAL. Contato: (82) 98719-2777.
11	Escola Municipal de Ed. Infantil Professora Linaura Lima da Silva	Rua Projetada, S/N°, Lot. Hélio Jatobá III.Contato: (82) 99117-7211.
12	Escola Municipal de Ed. Infantil São Miguel Arcanjo	Praça Nossa Senhora do Ó, S/N°, Bairro de Fátima. Contato: 3271-1422.
13	Escola Municipal Desembargador JoséFernando Lima Souza	Rodovia BR 101 Sul km 69, S/N°, Hélio Jatobá II.Contato: 3271-1352.
14	Escola Municipal Dionízia Apratto Tenório	Avenida Pref. Pedro Fernandes da Costa, S/N°, Centro. Contato: 3271-1998.
15	Escola Municipal Dr Iramilton Leite	Lot. Edgar Soares Palmeira, S/N°, Bairro de Fátima. Contato: 3271-1989.
16	Escola Municipal José Marcos da Rocha	Rod. Municipal Áureo César Teixeira, S/N°, Fazenda Coité.Contato: 3271-1241.
17	Escola Municipal Luzinete e Lindalva Jatobá	Av. Sampaio Marques, S/N°, Centro.Contato: 3271-2277.
18	Escola Municipal Mário Soares Palmeira	Rua Visconde de Sinimbu, N°32, Centro.Contato: 3271-4411.
19	Escola Municipal Professora Ineide Nogueira Rocha	Rua Alcília Vitória Urbano de Oliveira Lopes, S/N°,Lot. Hélio Jatobá II. Contato: 3271-7150.
20	Creche Municipal Prof. Gilda Raimundo Marques de Souza Santos	Bairro Lot. Hélio Jatobá I, S/N°.Contato: 3271-1555.
21	Escola Municipal Prof. Maria Rosa	Rua São Geraldo, S/N°, Bairro de Fátima.Contato: 3271-1590.



22	Escola Municipal Prof. Noêmia Bastos	Av. vera Cruz, N°111, Centro.Contato: 3271-1442.
23	Escola Municipal Rui Palmeira	Rua Cel. José Antônio da Cruz, N°54, Centro.Contato: 3271-1169.



ANEXO II



ESTADO DE ALAGOAS
PREFEITURA DE SÃO MIGUEL DOS CAMPOS
SECRETARIA MUNICIPAL DE EDUCAÇÃO - SEMED



CARDÁPIO ESCOLAR - 2024
Modalidade: **EJA** (Sujeito à alterações)

JANTAR 19h	Segunda-Feira	Terça-Feira	Quarta-Feira	Quinta-Feira	Sexta-Feira
1ª SEMANA	Cuscuz de milho com Frango guisado + Café Melancia	Sopa de carne com legumes	Batata doce cozida com sardinha + café Banana	Pão com Ovos mexidos Suco de manga	Macarronada de Frango Melancia
2ª SEMANA	Cuscuz de milho com Ovos mexidos+ Café Melancia	Canja de galinha	Macaxeira com Carne moida e soja + Café Banana	Pão com Frango desfiado+ Suco de acerola	Mungunzá c/ leite de coco Melancia
3ª SEMANA	Cuscuz de milho com Frango guisado + Café Melancia	Sopa de carne com legumes	Batata doce cozida com sardinha+ Café Banana	Pão com ovos mexidos + Suco de goiaba	Macarronada de frango desfiado+ Melancia
4ª SEMANA	Cuscuz de milho com Carne suína assada +Café Melancia	Canja de galinha	Macaxeira com Carne moida e soja + Café Banana	Pão com frango desfiado + Café	Mungunzá c/ leite de coco Melancia

COMPOSIÇÃO NUTRICIONAL (MÉDIA SEMANAL):

Energia(kcal)	CHO	PTN	LPD	FIBRAS	VIT A	VIT C	Ca	Fe	Mg	Zn	Na
634 kcal	32,6	33,4	33,9	3,94	152,4	19,2	60,25	2,94	88,81	3,77	497,3

Núcleo de Nutrição e Alimentação Escolar
Nutricionista Responsável Técnica
Camila Emanuelly Xavier de Oliveira
CRN-AL: 13797



PREFEITURA DE
**SÃO MIGUEL
DOS CAMPOS**



ESTADO DE ALAGOAS
PREFEITURA DE SÃO MIGUEL DOS CAMPOS
SECRETARIA MUNICIPAL DE EDUCAÇÃO - SEMED



CARDÁPIO ESCOLAR – 2024
Modalidade: **EJA** (Sujeito à alterações)

JANTAR 19h	Segunda-Feira	Terça-Feira	Quarta-Feira	Quinta-Feira	Sexta-Feira
1ª SEMANA	Cuscuz de milho com Frango guisado + Café Melancia	Sopa de carne com legumes	Batata doce cozida com sardinha + café Banana	Pão com Ovos mexidos Suco de manga	Macarronada de Frango Melancia
2ª SEMANA	Cuscuz de milho com Ovos mexido + Café Melancia	Canja de galinha	Macaxeira com Carne moída e soja + Café Banana	Pão com Frango desfiado + Suco de acerola	Mungunzá c/ leite de coco Melancia
3ª SEMANA	Cuscuz de milho com Frango guisado + Café Melancia	Sopa de carne com legumes	Batata doce cozida com sardinha + Café Banana	Pão com ovos mexidos + Suco de goiaba	Macarronada de frango desfiado + Melancia
4ª SEMANA	Cuscuz de milho com Carne suína assada + Café Melancia	Canja de galinha	Macaxeira com Carne moída e soja + Café Banana	Pão com frango desfiado + Café	Mungunzá c/ leite de coco Melancia

COMPOSIÇÃO NUTRICIONAL (MÉDIA SEMANAL):

Energia(kcal)	CHO	PTN	LPD	FIBRAS	VIT A	VIT C	Ca	Fe	Mg	Zn	Na
634 kcal	32,6	33,4	33,9	3,94	152,4	19,2	60,25	2,94	88,81	3,77	497,3

Núcleo de Nutrição e Alimentação Escolar
Nutricionista Responsável Técnica
Camila Emanuelly Xavier de Oliveira
CRN-AL: 13797



PREFEITURA DE SÃO MIGUEL DOS CAMPOS



ESTADO DE ALAGOAS
PREFEITURA DE SÃO MIGUEL DOS CAMPOS
SECRETARIA MUNICIPAL DE EDUCAÇÃO - SEMED



CARDÁPIO ESCOLAR - 2024 Modalidade: CRECHE (Sujeito a alterações)

REFEIÇÕES	SEGUNDA-FEIRA	TERÇA-FEIRA	QUARTA-FEIRA	QUINTA-FEIRA	SEXTA-FEIRA
Café da Manhã 8:30h	Cuscuz de milho com leite integral	Pão com ovos mexidos + Suco de goiaba (pouco açúcar)	Banana em rodelas com leite em pó integral por cima	Cuscuz com ovos + Suco de Acerola (pouco açúcar)	Vitamina de banana + caju 50% + torrada
Almoço 11h	Risoto de frango desfiado	<ul style="list-style-type: none"> Legumes refogados em cubos: Cenoura, chuchu Arroz refogado com cenoura Feijão caseiro Carne de boi sem osso cozida picadinho 	<ul style="list-style-type: none"> Salada crua: folhas de alface e repolho em tiras finas, tomate em cubos pequenos, cenoura ralada Arroz branco cozido Purê de macaxeira Frango (filé de peito) defogado 	<ul style="list-style-type: none"> Legumes refogados em cubos: Chuchu, cenoura Macarrão de frango desfiado com molho de tomate caseiro 	<ul style="list-style-type: none"> Salada crua: folhas de alface e repolho em tiras finas, tomate em cubos pequenos, cenoura ralada Feijão fradinho Arroz branco Filé de tilápia assado defogado Purê de batata inglesa
Lanche 14h	Suco de goiaba com leite	Melancia em cubinhos	Maçã em fatias	Melancia em cubinhos	Salada de frutas (melancia + banana + manga + maçã)
Jantar 18:30h	Macarrão de carne moída com molho de tomate caseiro	Sopa de feijão com legumes (cenoura, chuchu, batata inglesa, abóbora) e carne bovina + manga em fatias	Escondidinho de macaxeira com frango desfiado + Melancia	Carne de galinha com legumes (chuchu, cenoura, batata inglesa, abóbora) + banana	Batata doce picadinho com frango desfiado + Melancia

COMPOSIÇÃO NUTRICIONAL (MÉDIA SEMANAL):

Energia (KCAL)	CHO	PTN	LPO	FIBRAS	VIT A	VIT C	Ce	Fe	Mg	Zn	Na
914KCAL	57,3%	17,1%	24,3%	7,06%	171,4mcg	189,50mg	85,70mg	3,81mg	72,07mg	3,27mg	589,47mg

Núcleo de Nutrição e Alimentação Escolar
Nutricionista Responsável Técnica
Camila Emanuelly Xavier de Oliveira
CRN-AL: 13797



ESTADO DE ALAGOAS
PREFEITURA DE SÃO MIGUEL DOS CAMPOS
SECRETARIA MUNICIPAL DE EDUCAÇÃO - SEMED



CARDÁPIO ESCOLAR - 2024 Modalidade: CRECHE (Sujeito a alterações) INTOLERÂNCIA À LACTOSE

REFEIÇÕES	SEGUNDA-FEIRA	TERÇA-FEIRA	QUARTA-FEIRA	QUINTA-FEIRA	SEXTA-FEIRA
Café da Manhã 8:30h	Cuscuz de milho com leite SEM LACTOSE	Pão com ovos mexidos + Suco de goiaba (pouco açúcar)	Banana em rodelas com leite em pó SEM LACTOSE por cima	Cuscuz com ovos + Suco de Acerola (pouco açúcar)	Vitamina de banana com leite SEM LACTOSE + caju 50% + torrada
Almoço 11h	Risoto de frango desfiado	<ul style="list-style-type: none"> Legumes refogados em cubos: Cenoura, chuchu Arroz refogado com cenoura Feijão caseiro Carne de boi sem osso cozida picadinho 	<ul style="list-style-type: none"> Salada crua: folhas de alface e repolho em tiras finas, tomate em cubos pequenos, cenoura ralada Arroz branco cozido Purê de macaxeira com leite SEM LACTOSE Frango (filé de peito) defogado 	<ul style="list-style-type: none"> Legumes refogados em cubos: Chuchu, cenoura Macarrão de frango desfiado com molho de tomate caseiro 	<ul style="list-style-type: none"> Salada crua: folhas de alface e repolho em tiras finas, tomate em cubos pequenos, cenoura ralada Feijão fradinho Arroz branco Filé de tilápia assado defogado Purê de batata inglesa com leite SEM LACTOSE
Lanche 14h	Suco de goiaba com leite SEM LACTOSE	Melancia em cubinhos	Maçã em fatias	Melancia em cubinhos	Salada de frutas (melancia + banana + manga + maçã)
Jantar 18:30h	Macarrão de carne moída com molho de tomate caseiro	Sopa de feijão com legumes (cenoura, chuchu, batata inglesa, abóbora) e carne bovina + manga em fatias	Escondidinho de macaxeira (com leite SEM LACTOSE) com frango desfiado + Melancia	Carne de galinha com legumes (chuchu, cenoura, batata inglesa, abóbora) + banana	Batata doce picadinho com frango desfiado + Melancia

COMPOSIÇÃO NUTRICIONAL (MÉDIA SEMANAL):

Energia (KCAL)	CHO	PTN	LPO	FIBRAS	VIT A	VIT C	Ce	Fe	Mg	Zn	Na
914KCAL	57,3%	17,1%	24,3%	7,06%	171,4mcg	189,50mg	85,70mg	3,81mg	72,07mg	3,27mg	589,47mg

Núcleo de Nutrição e Alimentação Escolar
Nutricionista Responsável Técnica
Camila Emanuelly Xavier de Oliveira
CRN-AL: 13797



PREFEITURA DE SÃO MIGUEL DOS CAMPOS



ESTADO DE ALAGOAS
PREFEITURA DE SÃO MIGUEL DOS CAMPOS
SECRETARIA MUNICIPAL DE EDUCAÇÃO - SEMED



CARDÁPIO ESCOLAR – 2024
Modalidade: **ENS. FUNDAMENTAL I INTEGRAL** (Sujeito à alterações)

REFEIÇÕES	SEGUNDA-FEIRA	TERÇA-FEIRA	QUARTA-FEIRA	QUINTA-FEIRA	SEXTA-FEIRA
Café da Manhã 7:30h	Cuscuz de milho com Leite Integral	Suco de goiaba Biscoito doce	Bebida de chocolate (Leite batido com Açocholetado) Biscoito salgado	Banana em rodela com Leite em pó por cima	Bebida láctea Biscoito salgado
Lanche da Manhã 9h	Suco de goiaba Biscoito Salgado	Melancia em fatias	Banana em unidade	Manga em fatias	Salada de frutas (goiaba, melancia, banana e manga)
Almoço Turma I: 11:30h Turma II: 12h	- Macarronada de Frango - Suco de acerola	- Salada refogada: cenoura e repolho - Feijão caseiro - Arroz refogado com alho - Batata suína acocholetada - Suco de manga	- Purê de macaxeira - Feijão fradinho refogado - Arroz branco - Carne bovina guisada - Suco de goiaba	- Arroz refogado com cenoura - Frango ao molho branco - Suco de acerola	- Vinagrete: tomate, cebola e coentro com vinagre - Feijão fradinho refogado - Arroz branco - Carne suína assada - Suco de manga
Lanche da Tarde 15h / 15:30h	Mungunzá	Rala (batata-doce ou macaxeira) com Ovos mexidos Suco de goiaba	Sopa de Feijão com Legumes (batata inglesa, cenoura e chuchu) e Carne bovina	Pão de Com Carne moída Suco de goiaba	Canja de Galinha com Legumes (batata inglesa, chuchu e cenoura)

COMPOSIÇÃO NUTRICIONAL (MÉDIA SEMANAL):

Energia (KCAL)	CHO	PTN	LPO	FIBRAS	VIT A	VIT C	Ca	Fe	Mg	Zn	Na
1.442KCA L	342,14%	44,5%	48,1%	13,75g	1.701mcg	341mg	251,3mg	7,06mg	147,73mg	8,06mg	935,16mg

Núcleo de Nutrição e Alimentação Escolar
Nutricionista Responsável Técnica
Camila Emanuelly Xavier de Oliveira
CRN-AL: 13797



ESTADO DE ALAGOAS
PREFEITURA DE SÃO MIGUEL DOS CAMPOS
SECRETARIA MUNICIPAL DE EDUCAÇÃO - SEMED



CARDÁPIO ESCOLAR – 2024

Modalidade: **ENS. FUNDAMENTAL I INTEGRAL** (Sujeito à alterações)

REFEIÇÕES	SEGUNDA-FEIRA	TERÇA-FEIRA	QUARTA-FEIRA	QUINTA-FEIRA	SEXTA-FEIRA
Café da Manhã 7:30h	Cuscuz de milho com Leite Integral	Suco de goiaba Biscoito doce	Bebida de chocolate (Leite batido com Açocholetado) Biscoito salgado	Banana em rodela com Leite em pó por cima	Bebida láctea Biscoito salgado
Lanche da Manhã 9h	Suco de goiaba Biscoito Salgado	Melancia em fatias	Banana em unidade	Manga em fatias	Salada de frutas (goiaba, melancia, banana e manga)
Almoço Turma I: 11:30h Turma II: 12h	- Macarronada de Frango - Suco de acerola	- Salada refogada: cenoura e repolho - Feijão caseiro - Arroz refogado com alho - Batata suína acocholetada - Suco de manga	- Purê de macaxeira - Feijão fradinho refogado - Arroz branco - Carne bovina guisada - Suco de goiaba	- Arroz refogado com cenoura - Frango ao molho branco - Suco de acerola	- Vinagrete: tomate, cebola e coentro com vinagre - Feijão fradinho refogado - Arroz branco - Carne suína assada - Suco de manga
Lanche da Tarde 15h / 15:30h	Mungunzá	Rala (batata-doce ou macaxeira) com Ovos mexidos Suco de goiaba	Sopa de Feijão com Legumes (batata inglesa, cenoura e chuchu) e Carne bovina	Pão de Com Carne moída Suco de goiaba	Canja de Galinha com Legumes (batata inglesa, chuchu e cenoura)

COMPOSIÇÃO NUTRICIONAL (MÉDIA SEMANAL):

Energia (KCAL)	CHO	PTN	LPO	FIBRAS	VIT A	VIT C	Ca	Fe	Mg	Zn	Na
1.442KCA L	342,14%	44,5%	48,1%	13,75g	1.701mcg	341mg	251,3mg	7,06mg	147,73mg	8,06mg	935,16mg

Núcleo de Nutrição e Alimentação Escolar
Nutricionista Responsável Técnica
Camila Emanuelly Xavier de Oliveira
CRN-AL: 13797



PREFEITURA DE SÃO MIGUEL DOS CAMPOS



ESTADO DE ALAGOAS
PREFEITURA DE SÃO MIGUEL DOS CAMPOS
SECRETARIA MUNICIPAL DE EDUCAÇÃO - SEMED



CARDÁPIO ESCOLAR – 2024
Modalidade: **ENS. FUNDAMENTAL INTEGRAL** (Sujeito à alterações)
INTOLERÂNCIA À LACTOSE

REFEIÇÕES	SEGUNDA-FEIRA	TERÇA-FEIRA	QUARTA-FEIRA	QUINTA-FEIRA	SEXTA-FEIRA
Café da Manhã 7:30h	Cuscuz de milho com Leite Integral SEM LACTOSE	Suco de goiaba Biscoito doce	Bolacha de chocolate (Leite batido SEM LACTOSE com Açúcar mascavo) Biscoito salgado SEM LACTOSE	Banana em rodela com Leite SEM LACTOSE em pó por cima	Bolacha de leite Biscoito salgado SEM LACTOSE
Lanche da Manhã 9h	Suco de goiaba Biscoito Salgado SEM LACTOSE	Melancia em fatias	Banana em unidade	Manga em fatias	Selada de frutas (goiaba, melancia, banana e manga)
Almoço Turma I: 11:30h Turma II: 12h	- Macarrão de Frango - Suco de acerola	- Salada refogada: cenoura e repolho - Feijão caseiro - Arroz refogado com alho - Batata frita assada - Suco de manga	- Purê de macaxeira com leite SEM LACTOSE - Feijão fradinho refogado - Arroz branco - Carne bovina guisada - Suco de goiaba	- Arroz refogado com cenoura - Frango ao molho branco - Suco de acerola	- Vinagrete: tomate, cebola e coentro com vinagre - Feijão fradinho refogado - Arroz branco - Carne bovina assada - Suco de manga
Lanche da Tarde 15h / 15:30h	Mungunzá com leite SEM LACTOSE	Rolo (batata-doce ou macaxeira) com Ovos mexidos Suco de goiaba	Sopa de Feijão com Legumes (batata inglesa, cenoura e chuchu) e Carne bovina	Pão doce Com Carne moída Suco de goiaba	Canja de Galinha com Legumes (batata inglesa, chuchu e cenoura)

COMPOSIÇÃO NUTRICIONAL (MÉDIA SEMANAL):

Energia (KCAL)	CHO	PTN	LPO	FIBRAS	VIT A	VIT C	Ca	Fe	Mg	Zn	Na
1.442KCAL	242,14%	44,5%	48,1%	13,75g	1.701mcg	341mg	151,2mg	7,96mg	147,73mg	8,05mg	115,16mg

Núcleo de Nutrição e Alimentação Escolar
Nutricionista Responsável Técnica
Camila Emanuel Xavier de Oliveira
CRN-AL: 13797



ESTADO DE ALAGOAS
PREFEITURA DE SÃO MIGUEL DOS CAMPOS
SECRETARIA MUNICIPAL DE EDUCAÇÃO - SEMED



CARDÁPIO ESCOLAR – 2024
Modalidade: **EDUCAÇÃO INFANTIL INTEGRAL** (Sujeito à alterações)
INTOLERÂNCIA À LACTOSE

REFEIÇÕES	SEGUNDA-FEIRA	TERÇA-FEIRA	QUARTA-FEIRA	QUINTA-FEIRA	SEXTA-FEIRA
Café da Manhã 8:00h	Cuscuz de milho com leite SEM LACTOSE	Banana em rodela com leite em pó SEM LACTOSE por cima	Pão com ovos mexidos + Suco de goiaba	Vitaminas de banana com leite SEM LACTOSE + cuscuz 50% + torrada	Cuscuz com ovos + Suco de Acerola
Almoço 11h	Risoto de frango desfiado + Bolo de azeitona	- Legumes refogados em cubos: Cenoura, chuchu - Arroz refogado com cenoura - Feijão caseiro - Carne de boi sem osso cozida picadinho - Suco de Manga	- Salada crua: folhas de alface e repolho em tiras finas, tomate em cubos pequenos, cenoura ralada - Arroz branco cozido - Purê de macaxeira com leite SEM LACTOSE - Frango (filé de peito) desfiado	- Legumes refogados em cubos: Chuchu, cenoura - Macarrão de frango desfiado com molho de tomate caseiro - Suco de laranja	- Salada: coustão de alface e repolho em tiras finas, tomate em cubos pequenos, cenoura ralada - Feijão fradinho - Arroz branco - Filé de tilápia assado desfiado - Purê de batata-doce com leite SEM LACTOSE
Lanche 14h	Suco de goiaba com leite SEM LACTOSE	Melancia em cubinhos	Manga em fatias	Melancia em cubinhos	Selada de frutas (melancia + banana + manga + maçã)
Jantar 15:30h	Macarrão de carne moída com molho de tomate caseiro + Suco de Acerola	Sopa de feijão com legumes (cenoura, chuchu, batata inglesa, abóbora) e carne bovina	Excondidinho de macaxeira com leite SEM LACTOSE e frango desfiado + suco de goiaba	Canja de galinha com legumes (chuchu, cenoura, batata inglesa, abóbora)	Batata doce picadinho com frango desfiado + suco de manga

COMPOSIÇÃO NUTRICIONAL (MÉDIA SEMANAL):

Energia (KCAL)	CHO	PTN	LPO	FIBRAS	VIT A	VIT C	Ca	Fe	Mg	Zn	Na
1.442KCAL	57,5%	17,1%	24,5%	7,06%	178,4mcg	189,52mg	85,72mg	3,81mg	72,07mg	3,27mg	589,47mg

Núcleo de Nutrição e Alimentação Escolar
Nutricionista Responsável Técnica
Camila Emanuel Xavier de Oliveira
CRN-AL: 13797



PREFEITURA DE SÃO MIGUEL DOS CAMPOS



ESTADO DE ALAGOAS
PREFEITURA DE SÃO MIGUEL DOS CAMPOS
SECRETARIA MUNICIPAL DE EDUCAÇÃO - SEMED



CARDÁPIO ESCOLAR - 2024
Modalidade: EDUCAÇÃO INFANTIL INTEGRAL (Sujeito a alterações)

REFEIÇÕES	SEGUNDA-FEIRA	TERÇA-FEIRA	QUARTA-FEIRA	QUINTA-FEIRA	SEXTA-FEIRA
Café da Manhã 8:30h	Cuscuz de milho com leite	Benê em rodela com leite em pó integral por cima	Pão com ovos mexidos + Suco de goiaba	Vitamina de banana + caju 50% + torrada	Cuscuz com ovos + Suco de Acerola
Almoço 11h	Risoto de frango desfiado + Bolo de azeitona	- Legumes refogados em cubos: Cenoura, chuchu - Arroz refogado com cenoura - Peixe caseiro - Carne de boi sem osso cozida picadinho - Suco de Manga	- Salada crua: folhas de alface e repolho em tiras finas, tomate em cubos pequenos, cenoura ralada - Arroz branco cozido - Purê de macaxeira - Frango (filé de peito) defumado	- Legumes refogados em cubos: Chuchu, cenoura - Macaronada de frango desfiado com molho de tomate caseiro - Bolo de fubão	- Salada crua: folhas de alface e repolho em tiras finas, tomate em cubos pequenos, cenoura ralada - Peixe frito - Arroz branco - Filé de tilápia assado defumado - Purê de batata inglesa
Lanche 14h	Suco de goiaba com leite	Melancia em cubinhos	Maçã em fatias	Melancia em cubinhos	Salada de frutas (melancia + banana + manga + maçã)
Jantar 18:30h	Macaronada de carne moída com molho de tomate caseiro + Suco de Acerola	Sopa de feijão com legumes (cenoura, chuchu, batata inglesa, abóbora) e carne bovina	Escondidinho de macaxeira com frango desfiado + suco de goiaba	Carne de galinha com legumes (chuchu, cenoura, batata inglesa, abóbora)	Batata doce picadinho com frango desfiado + suco de manga

COMPOSIÇÃO NUTRICIONAL (MÉDIA SEMANAL):

Energia (KCAL)	CHO	PTN	LPD	FIBRAS	VIT A	VIT C	Ca	Fe	Mg	Zn	Na
1.642KCAL	57,8%	17,7%	24,6%	7,00%	172,4mcg	189,50mg	95,72mg	3,81mg	71,07mg	3,27mg	588,47mg

Núcleo de Nutrição e Alimentação Escolar
Nutricionista Responsável Técnica
Camila Emanuelli Xavier de Oliveira
CRN-AL: 13797



ESTADO DE ALAGOAS
PREFEITURA DE SÃO MIGUEL DOS CAMPOS
SECRETARIA MUNICIPAL DE EDUCAÇÃO - SEMED



CARDÁPIO ESCOLAR 2024
Modalidade: EMB. FUNDAMENTAL I e II PARCIAL - Matutino (Sujeito a alterações)

REFEIÇÕES	Segunda-Feira	Terça-Feira	Quarta-Feira	Quinta-Feira	Sexta-Feira
DEB. JEJUM 7:30h	Suco de acerola Biscoito salgado	Melancia	Banana	Melancia	Banana
1ª SEMANA 8:30h	Cuscuz de milho Com Leite Integral	Carne de Galinha com Legumes (batata inglesa, cenoura e chuchu)	Macaxeira com Batata suína assada	Pão com Ovos mexidos	Macaronada de Sardinha Suco de Goiaba
2ª SEMANA 8:30h	Cuscuz de milho com Ovos mexidos Suco de Manga	Sopa de Carne Bovina com Legumes (cenoura, cenoura e chuchu)	Batata doce com Frango guisado	Pão com Frango desfiado	Mungunzá
3ª SEMANA 8:30h	Cuscuz de milho Com Leite Integral	Carne de Galinha com Legumes (batata inglesa, cenoura e chuchu)	Macaxeira com Batata suína assada	Pão com Ovos mexidos	Macaronada de Sardinha Suco de Goiaba
4ª SEMANA 8:30h	Cuscuz de milho com Ovos mexidos Suco de Manga	Sopa de Carne Bovina com Legumes (batata inglesa, cenoura e chuchu)	Batata doce com Frango assado	Pão com Carne moída e Soja	Mungunzá

COMPOSIÇÃO NUTRICIONAL (MÉDIA SEMANAL):

Energia (KCAL)	CHO	PTN	LPD	FIBRAS	VIT A	VIT C	Ca	Fe	Mg	Zn	Na
549KCAL	59,4%	12,8%	21,4%	4,5g	165,15mcg	57,1mg	57,23mg	3,31mg	54,31mg	1,15mg	148,51mg

Núcleo de Nutrição e Alimentação Escolar
Nutricionista Responsável Técnica
Camila Emanuelli Xavier de Oliveira
CRN-AL: 13797



PREFEITURA DE SÃO MIGUEL DOS CAMPOS



ESTADO DE ALAGOAS
PREFEITURA DE SÃO MIGUEL DOS CAMPOS
SECRETARIA MUNICIPAL DE EDUCAÇÃO - SEMED



CARDÁPIO ESCOLAR 2024

Modalidade: **ENS. FUNDAMENTAL I x II PARCIAL - Nutrição** (Sujeito à alterações)
INTOLERÂNCIA À LACTOSE

REFEIÇÕES	SEGUNDA-FEIRA	TERÇA-FEIRA	QUARTA-FEIRA	QUINTA-FEIRA	SEXTA-FEIRA
DESJEJUN 7:30h	Suco de acerola Biscoito salgado SEM LACTOSE	Melancia	Banana	Melancia	Banana
1ª SEMANA 8:30h	Cuscuz de milho Com Leite Integral SEM LACTOSE	Canja de Galinha com Legumes (batata inglesa, cenoura e chuchu)	Macaxeira com Batata suína assada	Pão com Ovos mexidos	Macaronada de Sardinha Suco de Goiaba
2ª SEMANA 8:30h	Cuscuz de milho com Ovos mexidos Suco de Manga	Sopa de Carne Bovina com Legumes (cenoura, cenoura e chuchu)	Batata doce com Frango guisado	Pão com Frango desfiado	Mungunzá (com leite SEM LACTOSE)
3ª SEMANA 8:30h	Cuscuz de milho Com Leite Integral SEM LACTOSE	Canja de Galinha com Legumes (batata inglesa, cenoura e chuchu)	Macaxeira com Batata suína assada	Pão com Ovos mexidos	Macaronada de Sardinha Suco de Goiaba
4ª SEMANA 8:30h	Cuscuz de milho com Ovos mexidos (mercenaria SEM LACTOSE) Suco de Manga	Sopa de Carne Bovina com Legumes (batata inglesa, cenoura e chuchu)	Batata doce com Frango assado	Pão com Carne moída e Soja	Mungunzá (com leite SEM LACTOSE)

COMPOSIÇÃO NUTRICIONAL (MÉDIA SEMANAL):

Energia (KCAL)	CHO	PTN	LPO	FIBRAS	VIT A	VIT C	Ca	Fe	Mg	Zn	Na
148KCAL	83,4%	12,3%	11,4%	4,8g	185,15mcg	37,1mg	37,23mg	3,31mg	34,31mg	1,15mg	148,01mg

Núcleo de Nutrição e Alimentação Escolar
Nutricionista Responsável Técnica
Camila Emanuelly Xavier de Oliveira
CRN-AL: 13797



ESTADO DE ALAGOAS
PREFEITURA DE SÃO MIGUEL DOS CAMPOS
SECRETARIA MUNICIPAL DE EDUCAÇÃO - SEMED



CARDÁPIO ESCOLAR 2024

Modalidade: **ENS. FUNDAMENTAL I x II PARCIAL - Nutrição** (Sujeito à alterações)
Vegetariano

REFEIÇÕES	SEGUNDA-FEIRA	TERÇA-FEIRA	QUARTA-FEIRA	QUINTA-FEIRA	SEXTA-FEIRA
1ª SEMANA 8:30h	Cuscuz de milho Com Leite Integral	Canja de Galinha com Legumes (batata inglesa, cenoura e chuchu)	Macaxeira com Batata suína assada Melancia	Pão com Ovos mexidos Banana	Macaronada de Sardinha Suco de Goiaba
2ª SEMANA 8:30h	Cuscuz de milho com Ovos mexidos	Sopa de Carne Bovina com Legumes (cenoura, cenoura e chuchu)	Batata doce com Frango guisado Melancia	Pão com Frango desfiado Banana	Mungunzá
3ª SEMANA 8:30h	Cuscuz de milho Com Leite Integral	Canja de Galinha com Legumes (batata inglesa, cenoura e chuchu)	Macaxeira com Batata suína assada Melancia	Pão com Ovos mexidos Banana	Macaronada de Sardinha Suco de Goiaba
4ª SEMANA 8:30h	Cuscuz de milho com Ovos mexidos	Sopa de Carne Bovina com Legumes (batata inglesa, cenoura e chuchu)	Batata doce com Frango assado Melancia	Pão com Carne moída e Soja Banana	Mungunzá

COMPOSIÇÃO NUTRICIONAL (MÉDIA SEMANAL):

Energia (KCAL)	CHO	PTN	LPO	FIBRAS	VIT A	VIT C	Ca	Fe	Mg	Zn	Na
481KCAL	83,16%	12,5%	11,0%	4,8g	121,06mcg	37,0mg	71,23mg	3,01mg	32,81mg	1,01mg	148,01mg

Núcleo de Nutrição e Alimentação Escolar
Nutricionista Responsável Técnica
Camila Emanuelly Xavier de Oliveira
CRN-AL: 13797



PREFEITURA DE SÃO MIGUEL DOS CAMPOS



ESTADO DE ALAGOAS
PREFEITURA DE SÃO MIGUEL DOS CAMPOS
SECRETARIA MUNICIPAL DE EDUCAÇÃO - SEMED



CARDÁPIO ESCOLAR 2024

Modalidade: **ENS. FUNDAMENTAL I e II PARCIAL - VESPERTINO** (Sujeito à alterações)
INTOLERÂNCIA À LACTOSE

REFEIÇÕES	SEGUNDA-FEIRA	TERÇA-FEIRA	QUARTA-FEIRA	QUINTA-FEIRA	SEXTA-FEIRA
1ª SEMANA 8:30h	Cuscuz de milho Com Leite Integral SEM LACTOSE	Canja de Galinha com Legumes (batata inglesa, cenoura e chuchu)	Mexclado com Batata suína assada Melancia	Pão com Ovos mexidos Banana	Mexclado de Sardinha Suco de Goiaba
2ª SEMANA 8:30h	Cuscuz de milho com Ovos mexidos	Sopa de Carne Bovina com Legumes (cenoura, cenoura e chuchu)	Batata doce com Frango guisado Melancia	Pão com Frango desfiado Banana	Mungunzá (com leite SEM LACTOSE)
3ª SEMANA 8:30h	Cuscuz de milho Com Leite Integral SEM LACTOSE	Canja de Galinha com Legumes (batata inglesa, cenoura e chuchu)	Mexclado com Batata suína assada Melancia	Pão com Ovos mexidos Banana	Mexclado de Sardinha Suco de Goiaba
4ª SEMANA 8:30h	Cuscuz de milho com Ovos mexidos (margarina SEM LACTOSE)	Sopa de Carne Bovina com Legumes (batata inglesa, cenoura e chuchu)	Batata doce com Frango assado Melancia	Pão com Carne moída e Sopa Banana	Mungunzá (com leite SEM LACTOSE)

COMPOSIÇÃO NUTRICIONAL (MÉDIA SEMANAL):

Energia (KCAL)	CHO	PTN	LPO	FIBRAS	VIT A	VIT C	Ca	Fe	Mg	Zn	Na
418KCAL	33,16%	12,5%	11,0%	4,0g	121,95mcg	37,0mg	71,23mg	3,07mg	33,81mg	1,07mg	142,07mg

Núcleo de Nutrição e Alimentação Escolar
Nutricionista Responsável Técnica
Camila Emanuelly Xavier de Oliveira
CRN-AL: 13797



ESTADO DE ALAGOAS
PREFEITURA DE SÃO MIGUEL DOS CAMPOS
SECRETARIA MUNICIPAL DE EDUCAÇÃO - SEMED



CARDÁPIO ESCOLAR 2024

Modalidade: **INFANTIL - Matutino** (Sujeito à alterações)

REFEIÇÕES	SEGUNDA-FEIRA	TERÇA-FEIRA	QUARTA-FEIRA	QUINTA-FEIRA	SEXTA-FEIRA
DESJEJUM 07:30h	Melancia	Manga	Banana	Manga	Melancia
1ª SEMANA 8:30h	Cuscuz de milho Com Leite Integral	Sopa de Carne Bovina com Legumes (cenoura, cenoura e chuchu)	Batata doce cozida com Frango assado em cubinhos Com suco de goiaba	Pão com Ovos mexidos com suco de acerola	Mexclado de Frango desfiado Suco de Acerola
2ª SEMANA 8:30h	Cuscuz de milho com Ovos mexidos + suco de acerola	Canja de Galinha com Legumes (batata inglesa, cenoura e chuchu)	Mexclado com Carne Moída e Sopa Com suco de acerola	Pão com Frango desfiado com suco de manga	Mungunzá
3ª SEMANA 8:30h	Cuscuz de milho Com Frango guisado com suco de manga	Sopa de Carne Bovina com Legumes (batata inglesa, cenoura e chuchu)	Batata doce cozida com Frango assado Com suco de manga	Pão com Ovos mexidos com suco de goiaba	Mexclado de Carne moída Suco de Manga
4ª SEMANA 8:30h	Cuscuz de milho com Leite Integral	Canja de Galinha com Legumes (batata inglesa, cenoura e chuchu)	Mexclado com Carne Suína assada em tiritas com suco de goiaba	Pão com Frango desfiado com suco de acerola	Mungunzá

COMPOSIÇÃO NUTRICIONAL (MÉDIA SEMANAL):

Energia (KCAL)	CHO	PTN	LPO	FIBRAS	VIT A	VIT C	Ca	Fe	Mg	Zn	Na
418KCAL	33,5%	12,4%	10,1%	5,1g	1.223mcg	181,79mg	33,58mg	1,35mg	40,25mg	1,35mg	51,53mg

Núcleo de Nutrição e Alimentação Escolar
Nutricionista Responsável Técnica
Camila Emanuelly Xavier de Oliveira
CRN-AL: 13797



PREFEITURA DE SÃO MIGUEL DOS CAMPOS



ESTADO DE ALAGOAS
PREFEITURA DE SÃO MIGUEL DOS CAMPOS
SECRETARIA MUNICIPAL DE EDUCAÇÃO - SEMED



CARDÁPIO ESCOLAR 2024

Modalidade: **INFANTIL - Manhã (Sujeito à alterações)**
INTOLERÂNCIA À LACTOSE

REFEIÇÕES	Segunda-Feira	Terça-Feira	Quarta-Feira	Quinta-Feira	Sexta-Feira
DEJEJUM 07:30h	Melancia	Manga	Banana	Manga	Melancia
1ª SEMANA 8:30h	Cuscuz de milho Com Leite SEM LACTOSE	Sopa de Carne Bovina com Legumes (cenoura, cenoura e chuchu)	Batata doce cozida com Frango assado em cubinhos Com suco de goiaba	Pão com Ovos mexidos com suco de acerola	Mecanizada de Frango desfiado Suco de Acerola
2ª SEMANA 8:30h	Cuscuz de milho com Ovos mexidos + suco de acerola	Cenja de Gelatina com Legumes (batata inglesa, cenoura e chuchu)	Mocaxeira com Carne Moída e soja Com suco de acerola	Pão com Frango desfiado com suco de manga	Mungunzá com leite SEM LACTOSE
3ª SEMANA 8:30h	Cuscuz de milho Com frango guisado com suco de manga	Sopa de Carne Bovina com Legumes (batata inglesa, cenoura e chuchu)	Batata doce cozida com Frango assado Com suco de manga	Pão com Ovos mexidos com suco de goiaba	Mecanizada de Carne moída Suco de Manga
4ª SEMANA 8:30h	Cuscuz de milho com leite SEM LACTOSE	Cenja de Gelatina com Legumes (batata inglesa, cenoura e chuchu)	Mocaxeira com Carne Suína assada em tíndes com suco de goiaba	Pão com Frango desfiado com suco de acerola	Mungunzá com leite SEM LACTOSE

COMPOSIÇÃO NUTRICIONAL (MÉDIA SEMANAL):

Energia (KCAL)	CHO	PTN	LPO	FIBRAS	VIT A	VIT C	Ca	Fe	Mg	Zn	Na
418KCAL	11,5%	15,4%	18,1%	5,1g	1223mcg	181,79mg	33,58mg	1,35mg	48,25mg	1,35mg	51,53mg

Núcleo de Nutrição e Alimentação Escolar
Nutricionista Responsável Técnica
Camila Emanuelly Xavier de Oliveira
CRN-AL: 13797



ESTADO DE ALAGOAS
PREFEITURA DE SÃO MIGUEL DOS CAMPOS
SECRETARIA MUNICIPAL DE EDUCAÇÃO - SEMED



CARDÁPIO ESCOLAR 2024

Modalidade: **INFANTIL - Vespertino (Sujeito à alterações)**

REFEIÇÕES	Segunda-Feira	Terça-Feira	Quarta-Feira	Quinta-Feira	Sexta-Feira
1ª SEMANA 8:30h	Cuscuz de milho Com Leite Integral	Sopa de Carne Bovina com Legumes (cenoura, cenoura e chuchu)	Batata doce cozida com Frango assado em cubinhos Melancia	Pão com Ovos mexidos Banana	Mecanizada de Frango desfiado Suco de Acerola
2ª SEMANA 8:30h	Cuscuz de milho com Ovos mexidos + suco de acerola	Cenja de Gelatina com Legumes (batata inglesa, cenoura e chuchu)	Mocaxeira com Carne Moída Melancia	Pão com Frango desfiado Banana	Mungunzá
3ª SEMANA 8:30h	Cuscuz de milho Com frango guisado com suco de manga	Sopa de Carne Bovina com Legumes (batata inglesa, cenoura e chuchu)	Batata doce cozida com Frango assado Melancia	Pão com Ovos mexidos Banana	Mecanizada de Carne moída Suco de Manga
4ª SEMANA 8:30h	Cuscuz de milho com leite Integral	Cenja de Gelatina com Legumes (batata inglesa, cenoura e chuchu)	Mocaxeira com Carne Suína assada em tíndes Melancia	Pão com Frango desfiado Banana	Mungunzá

COMPOSIÇÃO NUTRICIONAL (MÉDIA SEMANAL):

Energia (KCAL)	CHO	PTN	LPO	FIBRAS	VIT A	VIT C	Ca	Fe	Mg	Zn	Na
418KCAL	11,5%	15,4%	18,1%	5,1g	1223mcg	181,79mg	33,58mg	1,35mg	48,25mg	1,35mg	51,53mg

Núcleo de Nutrição e Alimentação Escolar
Nutricionista Responsável Técnica
Camila Emanuelly Xavier de Oliveira
CRN-AL: 13797



PREFEITURA DE
**SÃO MIGUEL
DOS CAMPOS**



ESTADO DE ALAGOAS
PREFEITURA DE SÃO MIGUEL DOS CAMPOS
SECRETARIA MUNICIPAL DE EDUCAÇÃO - SEMED



CARDÁPIO ESCOLAR 2024
Modalidade: **INFÂNTIL - Vegetariano (sujeito à alterações)**
INTOLERÂNCIA À LACTOSE

REFEIÇÕES	Segunda-Feira	Terça-Feira	Quarta-Feira	Quinta-Feira	Sexta-Feira
1ª SEMANA 8:30h	Cuscuz de milho Com Leite SEM LACTOSE	Sopa de Carne Bovina com Legumes (cenoura, cenoura e chuchu)	Batata doce cozida com Frango assado em cubinhos Melancia	Pão com Ovos mexidos Banana	Macedonada de Frango desfiado Suco de Acerola
2ª SEMANA 8:30h	Cuscuz de milho com Ovos mexidos + suco de acerola	Canje de Gelatina com Legumes (batata inglesa, cenoura e chuchu)	Macaxeira com Carne Moída Melancia	Pão com Frango desfiado Banana	Mungunzá com leite SEM LACTOSE
3ª SEMANA 8:30h	Cuscuz de milho Com frango guisado com suco de manga	Sopa de Carne Bovina com Legumes (batata inglesa, cenoura e chuchu)	Batata doce cozida com Frango assado Melancia	Pão com Ovos mexidos Banana	Macedonada de Carne moída Suco de Manga
4ª SEMANA 8:30h	Cuscuz de milho com SEM LACTOSE	Canje de Gelatina com Legumes (batata inglesa, cenoura e chuchu)	Macaxeira com Carne Suína assada em trinitas Melancia	Pão com Frango desfiado Banana	Mungunzá com leite SEM LACTOSE

COMPOSIÇÃO NUTRICIONAL (MÉDIA SEMANAL):

Energia (KCAL)	CHD	PTN	LPD	FIBRAS	VIT A	VIT C	Ca	Fe	Mg	Zn	Na
415KCAL	61,5%	15,4%	11,1%	5,1g	1223mcg	181,70mg	33,53mg	1,35mg	48,25mg	1,35mg	51,53mg

Núcleo de Nutrição e Alimentação Escolar
Nutricionista Responsável Técnica
Camila Emanuelly Xavier de Oliveira
CRN-AL: 13797



Anexo III

Nº	ITEM	TOTAL	VALOR UNITÁRIO ¹	VALOR UNITÁRIO Corrigido pela inflação	VALOR TOTAL	VALOR TOTAL Corrigido pela inflação
1.	ADOÇANTE (unid - 100ml) - (L)	400 UNIDADES	R\$ 5,28	R\$ 5,80	R\$ 2.112,00	R\$ 2.320,00
2.	AÇÚCAR (Kg) – (FARDO COM 30KG)	1000 FARDOS	R\$ 142,46	R\$ 156,70	R\$ 142.460,00	R\$ 156.700,00
3.	ARROZ (Kg) – (FARDO COM 30KG)	1000 (FARDOS)	R\$ 206,10	R\$ 226,71	R\$ 206.100,00	R\$ 226.710,00
4.	AZEITE DE OLIVA EXTRA- VIRGEM (unid - 500ml) - (LITRO)	40 (LITRO)	R\$ 70,00	R\$ 77,00	R\$ 2.800,00	R\$ 3.080,00
5.	BISCOITO DOCE TIPO MARIA (pct - 400g) - (CAIXA - 24 unids)	500 (CAIXA)	R\$ 126,94	R\$ 139,63	R\$ 63.470,00	R\$ 69.815,00



6.	BISCOITO DOCE TIPO MARIA ZERO LACTOSE (pct - 400g) - (CAIXA - 24 unids)	40 (CAIXA)	R\$ 216,00	R\$ 237,60	R\$ 8.640,00	R\$ 9.504,00
7.	BISCOITO SALGADO TIPO CREAM CRACKER (pct - 400g) - (CAIXA - 24 unids)	1.000 (CAIXA)	R\$ 126,94	R\$ 139,63	R\$ 126.940,00	R\$ 139.630,00
8.	CHOCOLATE EM PÓ 50% (EMBALAGEM DE 1KG) - (CAIXA – 6 UNIDADES)	100 (CAIXA)	R\$ 270,00	R\$ 297,00	R\$ 27.000,00	R\$ 29.700,00
9.	CAFÉ PURO EM PÓ (pct - 250g) - (FARDO - 20 pcts)	200 (FARDO)	R\$ 153,70	R\$ 169,07	R\$ 30.740,00	R\$ 33.814,00



10.	COLORAU (pct 1KG – 10 PCTINHOS DE 100G) - (FARDO - 10 pcts)	500 (FARDO)	R\$ 300,00	R\$ 330,00	R\$ 150.000,00	R\$ 165.000,00
11	EXTRATO DE TOMATE (sachê – 1Kg)	300 (CAIXA)	R\$ 108,00	R\$ 118,80	R\$ 32.400,00	R\$ 35.640,00
12	FARINHA DE MILHO FLOCADA (pct – 1Kg) - (FARDO COM 10 Kg)	3.000 (FARDO)	R\$ 58,30	R\$ 64,13	R\$ 174.900,00	R\$ 192.390,00
13	FARINHA DE TRIGO (Kg)	1.248 (KG)	R\$ 4,22	R\$ 4,64	R\$ 5.266,56	R\$ 5.790,72
14	FEIJÃO CARIOCA TIPO 1 (FARDO - 30 Kg)	500 (FARDO)	R\$ 266,80	R\$ 293,48	R\$ 133.400,00	R\$ 146.740,00
15	FEIJÃO FRADINHO TIPO 1 (FARDO – 10KG)	500 (FARDO)	R\$ 70,00	R\$ 77,00	R\$ 35.000,00	R\$ 38.500,00
16	FLOCOS DE AVEIA (pct - 200g)	400 (PCT)	R\$ 5,62	R\$ 6,18	R\$ 2.248,00	R\$ 2.472,00



17	LEITE DE GADO EM PÓ DESNATADO (CAIXA – 24 UNID DE 400G)	50 (CAIXA)	R\$ 375,00	R\$ 412,50	R\$ 18.750,00	R\$ 20.625,00
18	LEITE DE GADO EM PÓ INSTANTÂNEO (CAIXA – 24 UNID DE 400G)	2.000 (CAIXA)	R\$ 350,00	R\$ 385,00	R\$ 700.000,00	R\$ 770.000,00
19	LEITE DE GADO EM PÓ SEM LACTOSE (FARDO – 10 UNID DE 300G)	100 (FARDO)	R\$ 127,00	R\$ 139,70	12.700,00	13.970,00
20	MACARRÃO (pct - 500g) - (FARDO - 20 pcts)	2.000 (FARDO)	R\$ 57,10	R\$ 62,81	R\$ 114.200,00	R\$ 125.620,00
21	MANTEIGA COM SAL (unid - 1Kg) - (CAIXA - 6 unids)	100 (CAIXA)	R\$ 203,26	R\$ 223,58	R\$ 20.326,00	R\$ 22.358,00
22	MANTEIGA COM SAL E SEM LACTOSE (unid – 250g) -					



	(CAIXA - 24 unids)	20 (CAIXA)	R\$ 174,00	R\$ 191,40	R\$ 3.480,00	R\$ 3.828,00
23	MARGARINA VEGETAL (BALDE DE 15Kg)	200 (BALDE)	R\$ 180,00	R\$ 198,00	R\$ 36.000,00	R\$ 39.600,00
24	ACHOCOLATADO EM PÓ (CAIXA COM 12 UNIDADES DE 1KG)	100 (CAIXA)	R\$ 202,68	R\$ 222,94	R\$ 20.268,00	R\$ 22.294,00
25	MILHO DESOLHADO (pct - 500g) - (FARDO - 20 pcts)	1000 (FARDO)	R\$ 48,54	R\$ 53,39	R\$ 48.540,00	R\$ 53.390,00
26	ÓLEO DE SOJA (unid - 900ml) - (CAIXA - 20 unids)	400 (CAIXA)	R\$ 201,18	R\$ 221,29	R\$ 80.472,00	R\$ 88.516,00
27	SAL REFINADO IODADO (Kg) - (FARDO - 30 pcts)	200 (FARDO)	R\$ 21,90	R\$ 24,09	R\$ 4.380,00	R\$ 4.818,00
28	TEMPERO (FARDO DE 10KG DIVIDIDO EM pct - 100g)	400 (FARDO)				



			R\$ 122,70	R\$ 134,97	R\$ 49.080,00	R\$ 53.988,00
29	UVA-PASSA (Kg)	20 (KG)	R\$ 19,00	R\$ 20,90	R\$ 380,00	R\$ 418,00
30	VINAGRE (900ml) - (LITRO)	500 (FARDO)	R\$ 39,60	R\$ 43,56	R\$ 19.800,00	R\$ 21.780,00
31	PÃO TIPO SEDA (unidade)	600.000 (UNIDADE)	R\$ 0,75	R\$ 0,82	R\$ 450.000,00	R\$ 492.000,00
32	POLPA DE FRUTA - ACEROLA (Kg)	15.000 (KG)	R\$ 8,48	R\$ 9,32	R\$ 127.200,00	R\$ 139.800,00
33	POLPA DE FRUTA - GOIABA (Kg)	20.000 (KG)	R\$ 7,42	R\$ 8,16	R\$ 148.400,00	R\$ 163.200,00
34	POLPA DE FRUTA - MANGA (Kg)	12.000 (KG)	R\$ 7,42	R\$ 8,16	R\$ 89.040,00	R\$ 97.920,00
35	CARNE BOVINA COM OSSO (Kg)	20.000 (KG)	R\$ 20,67	R\$ 22,73	R\$ 413.400,00	R\$ 454.600,00
36	CARNE BOVINA MOÍDA (Kg)	10.000 (KG)	R\$ 23,30	R\$ 25,63	R\$ 233.000,00	R\$ 256.300,00
37	CARNE BOVINA SEM OSSO (Kg)	10.000 (KG)	R\$ 23,30	R\$ 25,63	R\$ 233.000,00	R\$ 256.300,00



38	CARNE SUÍNA - BISTECA (Kg)	30.000 (KG)	R\$ 11,60	R\$ 12,76	R\$ 348.000,00	R\$ 382.800,00
39	SARDINHA INTEIRA CONGELADA (KG)	15.000 (KG)	R\$ 13,76	R\$ 15,13	R\$ 206.400,00	R\$ 226.950,00
40	FRANGO - FILÉ DE PEITO (Kg)	22.000 (KG)	R\$ 15,87	R\$ 17,45	R\$ 349.140,00	R\$ 383.900,00
41	FRANGO INTEIRO (Kg)	30.000 (KG)	R\$ 13,23	R\$ 14,55	R\$ 396.900,00	R\$ 436.500,00
42	OVO DE GALINHA (bandeja - 30 ovos)	18.000 (BANDEJA)	R\$ 15,00	R\$ 16,50	R\$ 270.000,00	R\$ 297.000,00
43	PEIXE (FILÉ DE TILÁPIA) (Kg)	5.000 (KG)	R\$ 30,00	R\$ 33,00	R\$ 150.000,00	R\$ 165.000,00
44	PROTEÍNA TEXTURIZADA DE SOJA (FARDO – 8KG)	612 (FARDO)	R\$ 118,60	R\$ 130,46	R\$ 72.583,20	R\$ 79.841,52
45	ALHO (CAIXA: 10KG)	300 (CAIXA)	R\$ 200,00	R\$ 220,00	R\$ 60.000,00	R\$ 66.000,00
46	CENOURA (CAIXA: 20KG)	400				



		(CAIXA)	R\$ 79,80	R\$ 87,78	R\$ 31.920,00	R\$ 35.112,00
47	BATATA INGLESA (SACO: 50KG)	200 (SACO)	R\$ 265,00	R\$ 291,50	R\$ 53.000,00	R\$ 58.300,00
48	CEBOLA (SACO: 20KG)	400 (SACO)	R\$ 89,80	R\$ 98,78	R\$ 35.920,00	R\$ 39.512,00
49	BETERRABA (SACO: 20KG)	10 (SACO)	R\$ 177,80	R\$ 195,58	R\$ 1.778,00	R\$ 1.955,80
50	CHUCHU (CAIXA: 20KG)	400 (CAIXA)	R\$ 119,80	R\$ 131,78	R\$ 47.920,00	R\$ 52.712,00
51	REPOLHO (SACO: 20KG)	20 (SACO)	R\$ 139,80	R\$ 153,78	R\$ 2.796,00	R\$ 3.075,60
52	PIMENTÃO VERDE (CAIXA: 15KG)	448 (CAIXA)	R\$ 108,30	R\$ 119,13	R\$ 48.518,40	R\$ 53.370,24
53	MAÇÃ (CAIXA: 20KG)	120 (CAIXA)	R\$ 149,40	R\$ 164,34	R\$ 17.928,00	R\$ 19.720,80
				TOTAL:	R\$ 6.058.696,16	R\$ 6.664.565,77



Anexo IV

Principais riscos que possam comprometer a efetividade do Planejamento da Contratação ou que impeçam o alcance dos resultados que atendam às necessidades da contratação:

FASE DE ANÁLISE

PLANEJAMENTO

RISCO 1: Planejamento deficiente		
Probabilidade	(X) Baixa () Média () Alta	
Impacto	() Baixo () Médio (X) Alto	
Identificador	Dano	
1	Prejuízo no atendimento das demandas do Sistema Municipal de Ensino (SME) de Girau do Ponciano.	
Identificador	Ação preventiva	Responsável
1	Realizar planejamento eficiente e quantificar adequadamente o objetivo conforme as necessidades do SME.	Equipe de planejamento da contratação.
Identificador	Ação de contingência	Responsável
1	Revisão dos quantitativos	Nutricionista responsável.

RISCO 2: Elaboração do termo de referência inadequado		
Probabilidade	(X) Baixa () Média () Alta	
Impacto	() Baixo () Médio (X) Alto	
Identificador	Dano	
1	Utilização de materiais de baixa qualidade, bem como o emprego de produtos que não possuem os nutrientes necessários.	
Identificador	Ação preventiva	Responsável
1	Indicar adequadamente as características dos produtos a serem contratados e solicitar revisão desta pela equipe de planejamento da contratação.	Nutricionista responsável



Identificador	Ação de contingência	Responsável
1	Retificar as especificações técnicas.	Nutricionista responsável com o auxílio da equipe de planejamento da contratação.

RISCO 3: Indisponibilidade financeira		
Probabilidade	(X) Baixa () Média () Alta	
Impacto	() Baixo () Médio (X) Alto	
Identificador	Dano	
1	A não contratação do objeto solicitado.	
Identificador	Ação preventiva	Responsável

1	Planejamento financeiro das contratações.	Secretaria Municipal de Educação e Cultura e Secretaria Municipal da Fazenda
Identificador	Ação de contingência	Responsável
1	Eventual abertura e crédito suplementar e/ou reprogramação do planejamento financeiro.	Secretaria Municipal de Educação e Cultura e Secretaria Municipal da Fazenda

RISCO 4: Atraso na contratação pela necessidade de realização do teste de amostras “dentro-fora do padrão”		
Probabilidade	() Baixa (X) Média () Alta	
Impacto	() Baixo (X) Médio () Alto	
Identificador	Dano	
1	Prejuízo no atendimento às demandas do SME.	
Identificador	Ação preventiva	Responsável
1	Separar os itens alimentares em 2 processos licitatórios: com e sem teste de amostra.	Equipe de planejamento.
Identificador	Ação de contingência	Responsável
1	Priorizar a realização do teste de amostra e emissão de resultado.	Pregoeiro, Gerência de Alimentação Escolar e equipe de análise sensorial.

FASE DE ANÁLISE



SELEÇÃO DO FORNECEDOR

RISCO 1: Seleção de empresa que não tenha capacidade de executar o contrato		
Probabilidade	(X) Baixa () Média () Alta	
Impacto	() Baixo () Médio (X) Alto	
Identificador	Dano	
1	Prejuízo ao atendimento das necessidades do SME.	
Identificador	Ação preventiva	Responsável
1	Indicação adequada de qualificação técnica operacional da empresa.	Equipe de planejamento da contratação
2	Avaliação da capacidade técnica operacional da empresa.	Pregoeiro.
Identificador	Ação de contingência	Responsável
1	Extinção da ata de registro de preços e/ ou contrato e reinício do processo licitatório.	Nutricionista responsável, Secretária Municipal de Educação e Cultura e Prefeito.

RISCO 2: Aquisição com preço acima da média de mercado		
Probabilidade	(X) Baixa () Média () Alta	
Impacto	() Baixo () Médio (X) Alto	
Identificador	Dano	
1	Danos ao erário.	
Identificador	Ação preventiva	Responsável

1	Realização de pesquisa de mercado e estabelecimento de parâmetros adequados.	Setor de compras.
Identificador	Ação de contingência	Responsável
1	Finalizar a pesquisa de mercado a partir de uma cesta de preços.	Setor de compras.



FASE DE ANÁLISE

GESTÃO DO CONTRATO

RISCO 1: Deficiência no fornecimento dos produtos		
Probabilidade	<input type="checkbox"/> Baixa <input checked="" type="checkbox"/> Média <input type="checkbox"/> Alta	
Impacto	<input type="checkbox"/> Baixo <input checked="" type="checkbox"/> Médio <input type="checkbox"/> Alto	
Identificador	Dano	
1	Atraso na entrega dos produtos licitados.	
Identificador	Ação preventiva	Responsável
1	Fiscalizar o contrato sobre prazo de execução para entrega dos produtos.	Fiscal de contrato.
Identificador	Ação de contingência	Responsável
1	Aplicar penalidades previstas em contrato, para que a contratada venha a cumprir todas as demandas de cada órgão.	Órgão Gerenciador.

RISCO 2: Execução do objeto em desacordo com o contrato		
Probabilidade	<input type="checkbox"/> Baixa <input checked="" type="checkbox"/> Média <input type="checkbox"/> Alta	
Impacto	<input type="checkbox"/> Baixo <input type="checkbox"/> Médio <input checked="" type="checkbox"/> Alto	
Identificador	Dano	
1	Prejuízo ao erário.	
Identificador	Ação preventiva	Responsável
1	Fiscalização adequada da entrega.	Fiscal de contrato; Nutricionista.
Identificador	Ação de contingência	Responsável
1	Sanções e penalidades previstas no contrato.	Órgão Gerenciador.

Camila Emanuely Xavier de Oliveira
Nutricionista RT

Eliane Maria Perminio da Silva
Nutricionista
CRN-AL: 13044

Aline Maria dos Santos Silva
Nutricionista
CRN-AL: 34381

Islayne Silva Nogueira
Nutricionista
CRN-AL: 9996

Gabriela do Nascimento da Silva Oliveira
Nutricionista
CRN-AL: 42507

ÁLVARO LEIVA DOS SANTOS
SECRETÁRIO MUNICIPAL DE EDUCAÇÃO
Portaria n.º 115, de 21 de Novembro de 2022



**ANEXO B
MINUTA DE CONTRATO**

MINUTA DE CONTRATO Nº XXXX/2024.

INSTRUMENTO DE CONTRATO
DE XXXXXXXXXXXXXXXXXXXX
QUE CELEBRAM ENTRE SI, DE
UM LADO O MUNICÍPIO DE SÃO
MIGUEL DOS CAMPOS/AL E DO
OUTRO O
XXXXXXXXXXXXXXXXXX, QUE
TEM JUSTO E ACORDADO O
SEGUINTE:

Os CONTRATANTES, nos termos do Processo nº 0000000/2024, inclusive aprovados através de Parecer Jurídico da Douta Procuradoria deste município, 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 da contratação XXXXXXXXXXXXXXXXXXXX de licitação nº 0000/2024, mediante as cláusulas e condições a seguir enunciadas.

CONTRATANTE: O MUNICÍPIO DE XXXXXXXXXXXXXXXX – ALAGOAS, pessoa jurídica de direito público interno, inscrita no CNPJ sob o nº XXXXXXXXXXXXXXXX, com sede administrativa na Rua Tavares Bastos, s/nº, Centro, representado por seu Prefeito, Sr. XXXXXXXXXXXXXXXX, brasileiro, portador da Cédula de Identidade R.G. nº. XXXXXXXXXXXXXXXX SSP/AL e inscrito no CPF/MF sob o nº. XXXXXXXXXXXXXXXX.

CONTRATADA: XXXXXXXXXXXXXXXXXXXXXXXX, inscrita no CNPJ nº XXXXXXXXXXXXXXXX, com sede na XXXXXXXXXXXXXXXXXXXXXXXX, neste ato representada pelo Sr.



XXXXXXXXXXXXXXXXXX, inscrito no CPF nº XXXXXXXXXXXXXXXXXXXX, de acordo com a representação legal que lhe é outorgada por Termo de Posse.

GERENCIADOR: A XXXXXXXXX, situada na XXXXXXXX, s/nº, XXXXXXXXXXXX, neste Município, neste ato representado pelo Superintendente Sr. XXXXXXXXXXXX, inscrito no CPF nº 00000000000.

Por meio deste instrumento particular, as partes acima qualificadas, doravante denominadas, respectivamente, de CONTRATANTE e CONTRATADA celebram Contrato xxxxxxxxxxxxxxxxxxxxxxxx, que se regerá pelas cláusulas adiante elencadas:

CLÁUSULA PRIMEIRA – OBJETO

- 1.1. O objeto do presente instrumento é a contratação xxxxxxxxxxxxxxxxxxxxxxxx, nas condições estabelecidas no Termo de Referência, nos termos XXXXXXXX da Lei nº 14.133/2021.
- 1.2. Objeto da contratação:
- 1.3. Vinculam esta contratação, independentemente de transcrição:
 - 1.3.1. O Termo de Referência;
 - 1.3.2. A Proposta do contratado;
 - 1.3.3. Eventuais anexos dos documentos supracitados.

CLÁUSULA SEGUNDA – VIGÊNCIA E PRORROGAÇÃO

O prazo de vigência da contratação é até XXXXXXXXXXXXXXXX de 2024, contados a partir da data da sua assinatura, na forma do artigo 105 da Lei nº 14.133, de 2021.

CLÁUSULA TERCEIRA – MODELOS DE EXECUÇÃO E GESTÃO CONTRATUAIS

Conforme disposto no Termo de Referência.

- 5.1. Previsão de entrega do objeto é de no máximo 00 (xx) dias, a contar da data de retirada/recebimento da ordem de fornecimento e nota de empenho.
- 5.2. Os critérios de Fornecimento/Execução dos serviços deverão obedecer ITEM 5 do Termo de Referência e ETP quando houver.

CLÁUSULA QUARTA – SUBCONTRATAÇÃO

Não será admitida a subcontratação do objeto contratual.

CLÁUSULA QUINTA – PREÇO

6. O valor total da contratação é de R\$ xxxxxxxxxxxxxxxx (xxxxxxxxxxxxxxxxxxxxxxxxxxxxxxxxxxxxxx)

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

CLÁUSULA SEXTA - PAGAMENTO

6.2. O pagamento será efetuado a cada prestação do serviço, acompanhado da respectiva nota fiscal, até o 30º dia consecutivo, após o ateste realizado pela Comissão designada pela Contratante por meio de Portaria. A data do referido ateste será a mesma informada na emissão/inclusão do Termo de Recebimento Definitivo.

CLÁUSULA SÉTIMA - REAJUSTE

7. Os preços inicialmente contratados são fixos e irreajustáveis no prazo de um ano contado da data da proposta, juntada aos autos do processo em epígrafe.

8. CLÁUSULA OITAVA - OBRIGAÇÕES DO CONTRATANTE. São obrigações do Contratante:

- 8.1. Exigir o cumprimento de todas as obrigações assumidas pelo Contratado, de acordo com o contrato e seus anexos;
- 8.2. Receber o objeto no prazo e condições estabelecidas no Termo de Referência;
- 8.3. 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;



- 8.4. Acompanhar e fiscalizar a execução do contrato e o cumprimento das obrigações pelo Contratado;
- 8.5. Comunicar a empresa para emissão de Nota Fiscal em relação à parcela incontroversa da execução do objeto, para efeito de liquidação e pagamento, quando houver controvérsia sobre a execução do objeto, quanto à dimensão, qualidade e quantidade, conforme o art. 143 da Lei nº 14.133, de 2021;
- 8.6. Efetuar o pagamento ao Contratado do valor correspondente à execução 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. Comunicar o Contratado na hipótese de posterior alteração do projeto pelo Contratante, no caso do art. 93, §2º, da Lei nº 14.133, de 2021.
- 8.9. 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.

CLÁUSULA NONA - OBRIGAÇÕES DO CONTRATADO

- 9.1. O Contratado deve cumprir todas as obrigações constantes deste Contrato e de 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: Atender às determinações regulares emitidas pelo fiscal do contrato ou autoridade superior (art. 137, II) e prestar todo esclarecimento ou informação por eles solicitados;
- 9.2. Alocar os empregados necessários ao perfeito cumprimento das cláusulas deste contrato, com habilitação e conhecimento adequados, fornecendo os materiais, equipamentos, ferramentas e utensílios demandados, cuja quantidade, qualidade e tecnologia deverão atender às recomendações de boa técnica e a legislação de regência;
- 9.3. Responsabilizar-se pelos vícios e danos decorrentes da execução do objeto, de acordo com o Código de Defesa do Consumidor (Lei nº 8.078, de 1990), 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 no edital, o valor correspondente aos danos sofridos;
- 9.4. Não contratar, durante a vigência do contrato, cônjuge, companheiro ou parente em linha reta, colateral ou por afinidade, até o terceiro grau, de dirigente do contratante ou do fiscal ou gestor do contrato, nos termos do artigo 48, parágrafo único, da Lei nº 14.133, de 2021;
- 9.5. Quando não for possível a verificação da regularidade digitalmente, o contratado deverá entregar ao setor responsável pela fiscalização do contrato, até o dia trinta do mês seguinte ao da prestação dos serviços, 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 Municipal ou Distrital do domicílio ou sede do contratado; 4) Certidão de Regularidade do FGTS – CRF; e 5) Certidão Negativa de Débitos Trabalhistas – CNDT;
- 9.6. Comunicar ao Fiscal do contrato, no prazo de 24 (vinte e quatro) horas, qualquer ocorrência anormal ou acidente que se verifique no local dos serviços.
- 9.7. Prestar todo esclarecimento ou informação solicitada pelo Contratante ou por seus prepostos, garantindo-lhes o acesso, a qualquer tempo, ao local dos trabalhos, bem como aos documentos relativos à execução dos serviços.
- 9.8. 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.
- 9.9. Prestar os serviços com estrita observância às normas da legislação pertinente, cumprindo as determinações dos Poderes Públicos, mantendo sempre limpo o local dos serviços e nas melhores condições de segurança, higiene e disciplina.



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

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

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

CLÁUSULA DÉCIMA PRIMEIRA – GARANTIA DE EXECUÇÃO

10. Não haverá exigência de garantia de execução contratual.

CLÁUSULA DÉCIMA SEGUNDA – INFRAÇÕES E SANÇÕES ADMINISTRATIVAS

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

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

11.1.1. ADVERTÊNCIA: sempre que forem observadas irregularidades de pequena monta para os quais tenha concorrido.

11.1.2. MULTA: pelo atraso no início da Apresentação, quando não justificado ou rejeitado pela Secretaria Municipal contratante, em relação ao cumprimento dos horários estipulados para as Apresentações: multa de 0,3% (zero vírgula três por cento) por hora de atraso, calculado sobre o valor total dos serviços, limitada a 2% (dois por cento) deste. Admitindo-se um atraso não superior à 2 (duas) horas do horário estipulado.

11.1.3. SUSPENSÃO E MULTA: a inexecução contratual, parcial ou total, referente ao atraso superior à 5 (cinco) dias, do indicado para a Apresentação Artística, submeterá a Responsável às penalidades previstas na Lei nº 14.133/21, na suspensão temporária da participação em Licitações e impedimento de contratar com o Município, pelo prazo de 2 (dois) anos e multa de até 20% (vinte por cento) do valor contratado.

11.1.4. DECLARAÇÃO DE INIDONEIDADE: para licitar ou contratar com a Administração Pública.

11.2. A Administração Pública, para a imposição das sanções, analisará as circunstâncias do caso e as justificativas apresentadas pela CONTRATADA, sendo-lhe assegurada a ampla defesa e o contraditório.

CLÁUSULA DÉCIMA TERCEIRA – DA EXTINÇÃO CONTRATUAL

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

12.1. 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 a 139 da Lei nº 14.133/21, bem como amigavelmente, assegurados o contraditório e a ampla defesa.

CLÁUSULA DÉCIMA QUARTA – DOTAÇÃO ORÇAMENTÁRIA

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

XXXXXXXXXXXXXXXXXXXXX
XXXXXXXXXXXXXXXXXXXXX
XXXXXXXXXXXXXXXXXXXXX
XXXXXXXXXXXXXXXXXXXXX

CLÁUSULA DÉCIMA QUINTA – DOS CASOS OMISSOS

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

CLÁUSULA DÉCIMA SEXTA – ALTERAÇÕES

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

CLÁUSULA DÉCIMA SÉTIMA – 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 n. 12.527, de 2011, c/c art. 7º, §3º, inciso V, do Decreto n. 7.724, de 2012. Em se tratando de contratação por inexigibilidade, o contrato e seus aditamentos deverão ser divulgados em 10 dias úteis, contados da data de sua assinatura, conforme o inciso II do art. 94 da Lei nº 14.133, de 2021.

CLÁUSULA DÉCIMA OITAVA – FORO

Fica eleito o Foro da Justiça São Miguel dos Campos/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.

XXXXXXXXXXXXXXXXXXXXX-AL, XX de XXXXX de 2024.

XXXXXXXXXXXXXXXXXXXXX
MUNICÍPIO DE XXXXXXXXXXXXXXXX – ALAGOAS
CONTRATANTE

XXXXXXXXXXXXXXXXXXXXX
XXXXXXXXXXXXXXXXXXXXX
CONTRATADA

ANEXO C
ATA DE REGISTRO DE PREÇOS
N.º 000/2024
PROCESSO ADMINISTRATIVO
Nº 000000/2024

O(A) Secretaria Municipal de Saúde que gerenciará a ata de registro de preços, com sua sede no(a) Rua xxxxxxxxxxxxxxxxxxxx, na cidade de São Miguel dos Campos/AL, neste ato representado(a) pelo(a) Sr(a) Secretário(a) xxxxxxxxxxxxxx, considerando o julgamento da licitação na modalidade de **pregão**, na forma **eletrônica**, para REGISTRO DE PREÇOS em epígrafe, publicada no ____ de 00/00/2024, RESOLVE registrar os preços da(s) empresa(s) indicada(s) e qualificada(s) nesta ATA, de acordo com a classificação por ela(s) alcançada(s) e na(s) quantidade(s) cotada(s), atendendo as condições previstas no Edital de licitação, sujeitando-se as partes às normas constantes na Lei nº 14.133, de 1º de abril de 2021, no Decreto n.º 11.462, de 31 de março de 2023, Decreto Municipal nº 90, de 27 de dezembro de 2023 (São Miguel dos Campos/AL) e em conformidade com as disposições a seguir:

1. DO OBJETO

1.1. A presente Ata tem por objeto o registro de preços para a eventual xxxxxxxxxxxxxx, especificado(s) no Termo de Referência/Projeto Básico, anexo do edital alhures, que é parte integrante desta Ata, assim como as propostas cujos preços tenham sido registrados, independentemente de transcrição.

2. DOS PREÇOS, ESPECIFICAÇÕES E QUANTITATIVOS

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

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

2.2. Havendo listagem do cadastro de reserva referente ao presente registro de preços, este constará como anexo a esta Ata de forma expressa.

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

3.1. O órgão gerenciador será o(a) Secretaria Municipal de Planejamento, Gestão dos Recursos Humanos e do Patrimônio.

3.2. São órgãos e entidades públicas participantes do registro de preços todos os órgãos e entidades da Administração Direta e Indireta do município licitante.

4. DA ADESÃO À ATA DE REGISTRO DE PREÇOS

4.1. Será admitida a adesão à ata de registro de preços decorrente desta licitação ou desta contratação direta.

4.2. 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:

4.2.1. *apresentação de justificativa da vantagem da adesão, inclusive em situações de provável desabastecimento ou descontinuidade de serviço público;*

4.2.2. *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*

4.2.3. *consulta e aceitação prévias do órgão ou da entidade gerenciadora e do fornecedor.*

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



4.3.1. 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.

Dos limites para as adesões

4.4. 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.

4.5. 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.

Vedação a acréscimo de quantitativos

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

5. VALIDADE, 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 do primeiro dia útil subsequente à data de divulgação no PNCP, podendo ser prorrogada por igual período, mediante a anuência do fornecedor, desde que comprovado o preço vantajoso.

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

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

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

5.3. 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:

5.4.1. 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 ou no aviso de contratação direta e se obrigar nos limites dela;

5.4.2. Será incluído na ata, na forma de anexo, conforme item 2.2., o registro dos licitantes ou dos fornecedores que:

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

5.4.2.2. Mantiverem sua proposta original.

5.4.3. 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 5.4.2.2 somente será efetuada quando houver necessidade de contratação dos licitantes remanescentes, nas seguintes hipóteses:

5.7.1. 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

5.7.2. 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.

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

5.10. 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, e subitens, fica facultado à Administração convocar os licitantes remanescentes, havendo cadastro de reserva ou não, 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:

5.12.1. 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

5.12.2. 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:

6.1.1. 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;

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

6.1.3. Na hipótese de previsão no edital de cláusula de reajustamento ou repactuação sobre os preços registrados, nos termos da Lei nº 14.133, de 2021 ou normativa específica de âmbito local.

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

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

7. NEGOCIAÇÃO DE PREÇOS REGISTRADOS

7.1. Os preços registrados e os contratos deles decorrentes poderão ser reajustados após 1 (um) ano da data-base fixada na Ata de Registro de Preços, conforme art. 77 do Decreto Municipal nº 091, de 27 de dezembro de 2023.

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



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

7.2.2. Na hipótese prevista no item anterior, o gerenciador convocará os fornecedores do cadastro de reserva, na ordem de classificação, para verificar se aceitam reduzir seus preços aos valores de mercado e não convocará os licitantes ou fornecedores que tiveram seu registro cancelado.

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

7.2.4. Na hipótese de redução do preço registrado, o gerenciador comunicará aos órgãos e às entidades que tiverem firmado contratos decorrentes da ata de registro de preços para que avaliem a conveniência e a oportunidade de diligenciarem negociação com vistas à alteração contratual, observado o disposto no art. 124 da Lei nº 14.133, de 2021.

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

7.3.1. Neste caso, o fornecedor encaminhará, juntamente com o pedido de alteração, a documentação comprobatória ou a planilha de custos que demonstre a inviabilidade do preço registrado em relação às condições inicialmente pactuadas.

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

7.3.3. 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.

7.3.4. 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.

7.3.5. Na hipótese de comprovação da majoração do preço de mercado que inviabilize o preço registrado, conforme previsto no item 7.3 e no item 7.3.1, o órgão ou entidade gerenciadora atualizará o preço registrado, de acordo com a realidade dos valores praticados pelo mercado.

7.3.6. 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:

8.2.1. 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:

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

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

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

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

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

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:

9.4.1. Por razão de interesse público;

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

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

10. DAS PENALIDADES

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

10.1.1. As sanções também se aplicam aos integrantes do cadastro de reserva, se houver, 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.

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

Para firmeza e validade do pactuado, a presente Ata foi lavrada em 02 (duas) vias de igual teor, que, depois de lida e achada em ordem, vai assinada pelas partes e encaminhada cópia aos demais órgãos participantes (se houver).

Local e data

Assinaturas

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



ANEXO DA ATA DE REGISTRO DE PREÇOS

N.º 000/2024

CADASTRO RESERVA

Seguindo a ordem de classificação, segue relação de fornecedores que aceitaram cotar os itens com preços iguais ao adjudicatário:

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

Seguindo a ordem de classificação, segue relação de fornecedores que mantiveram sua proposta original:

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



PREFEITURA DE
**SÃO MIGUEL
DOS CAMPOS**