



**EDITAL DE LICITAÇÃO PÚBLICA
EXCLUSIVA PARA ME/EPP (EXCETO ITENS Nº 7, 28, 40 e 42)**

PROCESSO LICITATÓRIO Nº 002/2026

PREGÃO ELETRÔNICO Nº 001/2026 – REGISTRO DE PREÇOS Nº 001/2026

O Município de Condado/Pernambuco, por intermédio da **Secretaria Municipal de Desenvolvimento Social**, por ordem de sua gestora, a fim de atender necessidades do município, torna pública a abertura da licitação na modalidade **PREGÃO ELETRÔNICO Nº 001/2026 – REGISTRO DE PREÇO**, do tipo “menor preço” por item, objetivando a seleção de proposta mais vantajosa para o objeto indicado no item 2 deste Edital, sendo realizada por meio da utilização de recursos de tecnologia da informação (internet).

A presente licitação será realizada na modalidade de pregão eletrônico, de acordo com o arrimado pelo **art. 6º, inciso XLI; art. 28, inciso I; art. 29, parágrafo único; todos da Lei n.º 14.133/2021**, e demais legislação aplicável e, ainda, de acordo com as condições estabelecidas neste Edital.

• **CONTRATANTE (ÓRGÃO GERENCIADOR):** Secretaria Municipal de Desenvolvimento Social.

• **OBJETO:** Constitui objeto desta licitação o Registro de Preços, com validade de 12 (doze) meses, para contratação de empresa(s) para fornecimento de gêneros alimentícios não perecíveis, de origem animal, hortifrutigranjeiros e pães para abastecimento das cozinhas comunitárias, vinculadas a Secretaria de Desenvolvimento Social.

• **VALOR TOTAL ESTIMADO DA CONTRATAÇÃO: R\$ 1.235.781,50** (um milhão e duzentos e trinta e cinco mil e setecentos e oitenta e um reais e cinquenta centavos).

• **ENCAMINHAMENTO DAS PROPOSTAS COMERCIAIS:** A partir da data da divulgação do Edital até às 08h00min, do dia 24/02/2026.

• **DATA E HORÁRIO DA SESSÃO DE ABERTURA:** 24/02/2026, às 09h00min.

Observações:

(I) Todas as referências de tempo no Edital, no aviso e durante as sessões públicas observarão o horário de Brasília-DF.

(II) Na hipótese de não haver expediente na data acima fixada, ficará a sessão adiada para o primeiro dia útil subsequente no mesmo local e hora, salvo disposição em contrário.

(III) A sessão poderá ser suspensa para continuação posterior da fase de lances, caso não se alcance esta etapa para todos os itens.

• **LOCAL (Sítio):** <http://bnccompras.com>

• **CRITÉRIO DE JULGAMENTO:** Menor Preço por Item

• **MODO DE DISPUTA:** Aberto

• **PREFERÊNCIA ME/EPP/EQUIPARADAS:** Sim

• **EDITAL:** Poderá ser obtido no sítio eletrônico <http://bnccompras.com>



• **PEDIDOS DE ESCLARECIMENTOS E IMPUGNAÇÕES:** Através do e-mail licitacao@condado.pe.gov.br ou do telefone (81) 3642-1031 ou através do próprio portal <http://bnccompras.com>.

• **INFORMAÇÕES:** Através do e-mail licitacao@condado.pe.gov.br ou do telefone (81) 3642-1031.

Compõem este Edital:

- ANEXO I – Termo de Referência
- Apêndice do Anexo I – Estudo Técnico Preliminar
- ANEXO II – Minuta de Ata de Registro de Preços
- ANEXO III – Minuta de Termo de Contrato
- ANEXO IV – Minuta das Declarações
- ANEXO V – Justificativa para adoção dos índices contábeis

1. DO OBJETO

1.1. Constitui objeto desta licitação o Registro de Preços, com validade de 12 (doze) meses, para contratação de empresa(s) para fornecimento de gêneros alimentícios não perecíveis, de origem animal, hortifrutigranjeiros e pães para abastecimento das cozinhas comunitárias, vinculadas a Secretaria de Desenvolvimento Social.

2. DA PARTICIPAÇÃO NA LICITAÇÃO

2.1. Poderão participar deste Pregão os interessados e as empresas do ramo pertinente ao seu objeto, legalmente constituídas e que satisfaçam as condições estabelecidas neste Edital e seus anexos e que estejam previamente credenciadas perante à “BOLSA NACIONAL DE COMPRAS (www.bnc.org.br)”.

2.2. Para acesso ao sistema eletrônico, os interessados em participar do Pregão deverão dispor de chave de identificação e senha pessoal (intransferíveis), obtidas junto plataforma eletrônica.

2.3. O custo de operacionalização pelo uso da Plataforma de Pregão Eletrônico, a título de remuneração pela utilização dos recursos da tecnologia da informação ficará a cargo do licitante, que poderá escolher entre os Planos de Adesão disponíveis no site detentor da plataforma eletrônica www.bnc.org.br.

2.4. 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.

2.5. 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.

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

2.7. Será concedido tratamento favorecido para as microempresas e empresas de pequeno porte, nos limites previstos da Lei Complementar nº 123, de 2006 e do Decreto n.º 8.538, de 2015.



- 2.8. Não poderão disputar esta licitação:
- 2.8.1. aquele que não atenda às condições deste Edital e seu(s) anexo(s);
- 2.8.2. autor do anteprojeto, do projeto básico ou do projeto executivo, pessoa física ou jurídica, quando a licitação versar sobre serviços ou fornecimento de bens a ele relacionados;
- 2.8.3. empresa, isoladamente ou em consórcio, responsável pela elaboração do projeto básico ou do projeto executivo, ou empresa da qual o autor do projeto seja dirigente, gerente, controlador, acionista ou detentor de mais de 5% (cinco por cento) do capital com direito a voto, responsável técnico ou subcontratado, quando a licitação versar sobre serviços ou fornecimento de bens a ela necessários;
- 2.8.4. pessoa física ou jurídica que se encontre, ao tempo da licitação, impossibilitada de participar da licitação em decorrência de sanção que lhe foi imposta;
- 2.8.5. aquele que mantenha vínculo de natureza técnica, comercial, econômica, financeira, trabalhista ou civil com dirigente do órgão ou entidade contratante ou com agente público que desempenhe função na licitação ou atue na fiscalização ou na gestão do contrato, ou que deles seja cônjuge, companheiro ou parente em linha reta, colateral ou por afinidade, até o terceiro grau;
- 2.8.6. empresas controladoras, controladas ou coligadas, nos termos da Lei nº 6.404, de 15 de dezembro de 1976, concorrendo entre si;
- 2.8.7. pessoa física ou jurídica que, nos 5 (cinco) anos anteriores à divulgação do edital, tenha sido condenada judicialmente, com trânsito em julgado, por exploração de trabalho infantil, por submissão de trabalhadores a condições análogas às de escravo ou por contratação de adolescentes nos casos vedados pela legislação trabalhista;
- 2.8.8. agente público do órgão ou entidade licitante;
- 2.8.9. Não poderá participar, direta ou indiretamente, da licitação ou da execução do contrato agente público do órgão ou entidade contratante, devendo ser observadas as situações que possam configurar conflito de interesses no exercício ou após o exercício do cargo ou emprego, nos termos da legislação que disciplina a matéria, conforme § 1º do art. 9º da Lei nº 14.133, de 2021.
- 2.9. O impedimento de que trata o item 2.8.4 será também aplicado ao licitante que atue em substituição a outra pessoa, física ou jurídica, com o intuito de burlar a efetividade da sanção a ela aplicada, inclusive a sua controladora, controlada ou coligada, desde que devidamente comprovado o ilícito ou a utilização fraudulenta da personalidade jurídica do licitante.
- 2.10. A critério da Administração e exclusivamente a seu serviço, o autor dos projetos e a empresa a que se referem os itens 2.8.2 e 2.8.3 poderão participar no apoio das atividades de planejamento da contratação, de execução da licitação ou de gestão do contrato, desde que sob supervisão exclusiva de agentes públicos do órgão ou entidade.
- 2.11. Equiparam-se aos autores do projeto as empresas integrantes do mesmo grupo econômico.
- 2.12. O disposto nos itens 2.8.2 e 2.8.3 não impede a licitação ou a contratação de serviço que inclua como encargo do contratado a elaboração do projeto básico e do projeto executivo, nas contratações integradas, e do projeto executivo, nos demais regimes de execução.
- 2.13. A vedação de que trata o item 2.8.8 estende-se a terceiro que auxilie a condução da contratação na qualidade de integrante de equipe de apoio, profissional especializado ou funcionário ou representante de empresa que preste assessoria técnica.



3. DA APRESENTAÇÃO DA PROPOSTA E DOS DOCUMENTOS DE HABILITAÇÃO

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

3.2. Os licitantes encaminharão, exclusivamente por meio do sistema eletrônico, a proposta com o preço, até a data e o horário estabelecidos para abertura da sessão pública.

3.3. No cadastramento da proposta inicial, o licitante declarará (modelos em Anexo), que:

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

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

3.3.3. não possui empregados executando trabalho degradante ou forçado, observando o disposto nos incisos III e IV do art. 1º e no inciso III do art. 5º da Constituição Federal;

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

3.4. 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 n.º 14.133, de 2021.

3.5. A falsidade da declaração de que trata os itens 3.3 sujeitará o licitante às sanções previstas na Lei nº 14.133, de 2021, e neste Edital.

3.6. 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.

3.7. 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.

3.8. 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.

3.9. 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.

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



4. DO PREENCHIMENTO DA PROPOSTA

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

4.1.1. O **valor** unitário e total para cada item/serviço, constante na Planilha Orçamentária, como também o valor global da contratação, devendo os valores serem expresso em moeda corrente nacional em 02 (duas) casas decimais após a vírgula.

4.1.2. **Descrição** do objeto da licitação, já contemplado no sistema.

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

4.3. 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.

4.4. 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.

4.5. 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.

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

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

4.8. 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.

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

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

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

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

5.2. O Pregoeiro verificará as propostas apresentadas, desclassificando desde logo aquelas que não estejam em conformidade com os requisitos estabelecidos neste Edital, desde que contenham vícios insanáveis ou não apresentem as especificações técnicas exigidas no Termo de Referência.

5.3. Também será desclassificada a proposta que identifique o licitante.



- 5.4. A desclassificação será sempre fundamentada e registrada no sistema, com acompanhamento em tempo real por todos os participantes.
- 5.5. A não desclassificação da proposta não impede o seu julgamento definitivo em sentido contrário, levado a efeito na fase de aceitação.
- 5.6. O sistema ordenará automaticamente as propostas de preços classificadas, sendo que somente estas participarão da fase de lances.
- 5.7. O sistema disponibilizará campo próprio para troca de mensagens entre o Pregoeiro e as licitantes.
- 5.8. Iniciada a etapa competitiva, os licitantes deverão encaminhar lances exclusivamente por meio do sistema eletrônico, sendo imediatamente informados do seu recebimento e do valor consignado no registro.
- 5.9. O lance deverá ser ofertado pelo **VALOR POR ITEM**.
- 5.10. Os licitantes poderão oferecer lances sucessivos, observando o horário fixado para abertura da sessão e as regras estabelecidas neste Edital.
- 5.11. O licitante somente poderá oferecer lance de valor inferior ao último por ele ofertado e registrado pelo sistema.
- 5.12. Será adotado para o envio de lances no pregão eletrônico o modo de disputa “**aberto**”, em que os licitantes apresentarão lances públicos e sucessivos.
- 5.13. O intervalo mínimo de diferença de valores entre os lances, que incidirá tanto em relação aos lances intermediários quanto em relação à proposta que cobrir a melhor oferta deverá ser de R\$ 0,01 (um centavo).
- 5.14. 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.
- 5.15. A prorrogação automática da etapa de lances, de que trata o item anterior, será de dois minutos e ocorrerá sucessivamente sempre que houver lances enviados nesse período de prorrogação, inclusive no caso de lances intermediários.
- 5.16. Não havendo novos lances na forma estabelecida nos itens anteriores, a sessão pública encerrar-se-á automaticamente.
- 5.17. Encerrada a fase competitiva sem que haja a prorrogação automática pelo sistema, poderá o (a) Pregoeiro (a), assessorado pela equipe de apoio, justificadamente, admitir o reinício da sessão pública de lances, em prol da consecução do melhor preço.
- 5.18. Não serão aceitos 02 (dois) ou mais lances de mesmo valor, prevalecendo aquele que for recebido e registrado em primeiro lugar.
- 5.19. Durante o transcurso da sessão pública, os licitantes serão informados, em tempo real, do valor do menor lance registrado, vedada a identificação do licitante.
- 5.20. No caso de desconexão com o Pregoeiro, no decorrer da etapa competitiva do Pregão, o sistema eletrônico poderá permanecer acessível aos licitantes para a recepção dos lances.
- 5.21. 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.



5.22. O Critério de julgamento adotado será o **Menor Preço**, conforme definido neste Edital e seus anexos.

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

5.24. Em relação a itens não exclusivos para participação de microempresas e empresas de pequeno porte, uma vez encerrada a etapa de lances, será efetivada a verificação automática, junto à Receita Federal, do porte da entidade empresarial. O sistema identificará em coluna própria as microempresas e empresas de pequeno porte participantes, procedendo à comparação com os valores da primeira colocada, se esta for empresa de maior porte, assim como das demais classificadas, para o fim de aplicar-se o disposto nos arts. 44 e 45 da LC nº 123, de 2006, regulamentada pelo Decreto nº 8.538, de 2015.

5.25. 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 serão consideradas empatadas com a primeira colocada (empate ficto, art. 44, §2º, LC 123/32006).

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

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

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

5.29. Quando houver propostas beneficiadas com as margens de preferência em relação ao produto estrangeiro, o critério de desempate será aplicado exclusivamente entre as propostas que fizerem jus às margens de preferência, conforme regulamento.

5.30. A ordem de apresentação pelos licitantes é utilizada como um dos critérios de classificação, de maneira que só poderá haver empate entre propostas iguais (não seguidas de lances), ou entre lances finais da fase fechada do modo de disputa aberto.

5.31. Havendo eventual empate entre propostas ou lances, o critério de desempate será aquele previsto na Lei nº 14.133, de 2021, assegurando-se a preferência, sucessivamente, aos bens produzidos:

- a) no país;
- b) por empresas brasileiras;
- c) por empresas que invistam em pesquisa e no desenvolvimento de tecnologia no País;
- d) por empresas que comprovem cumprimento de reserva de cargos prevista em lei para pessoa com deficiência ou para reabilitado da Previdência Social e que atendam às regras de acessibilidade previstas na legislação.

5.32. Persistindo o empate, a proposta vencedora será sorteada pelo sistema eletrônico dentre as propostas empatadas.

5.33. Encerrada a etapa de envio de lances da sessão pública, o pregoeiro deverá encaminhar, pelo sistema eletrônico, contraproposta ao licitante que tenha apresentado o melhor preço, para que seja obtida melhor proposta, vedada a negociação em condições diferentes das previstas neste Edital.



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

5.35. O pregoeiro solicitará ao licitante melhor classificado que, no prazo de 24 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.

5.36. Cabe à licitante acompanhar as operações no sistema eletrônico durante a sessão pública da licitação, ficando responsável por eventuais ônus decorrentes da perda de negócios causada pela inobservância de qualquer mensagem emitida pelo sistema ou por motivo de desconexão.

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

6. DA FASE DE JULGAMENTO

6.1. Encerrada a etapa de negociação, o pregoeiro verificará se o licitante provisoriamente classificado em primeiro lugar atende às condições de participação no certame, conforme previsto no art. 14 da Lei nº 14.133/2021, legislação correlata e no item 2.8 do edital, especialmente quanto à existência de sanção que impeça a participação no certame ou a futura contratação, mediante a consulta aos seguintes cadastros:

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

6.1.2. Cadastro Nacional de Empresas Punidas – CNEP, mantido pela Controladoria-Geral da União (<https://www.portaltransparencia.gov.br/sancoes/cnep>).

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

6.3. Caso conste na Consulta de Situação do licitante a existência de Ocorrências Impeditivas Indiretas, o Pregoeiro diligenciará para verificar se houve fraude por parte das empresas apontadas no Relatório de Ocorrências Impeditivas Indiretas. (IN nº 3/2018, art. 29, caput)

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

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

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

6.4. Caso o licitante provisoriamente classificado em primeiro lugar tenha se utilizado de algum tratamento favorecido às ME/EPPs, o pregoeiro verificará se faz jus ao benefício, em conformidade com o item 3.4 deste edital.

6.5. Verificadas as condições de participação e de utilização do tratamento favorecido, o pregoeiro examinará a proposta classificada em primeiro lugar quanto à adequação ao objeto e à compatibilidade do preço em relação ao máximo estipulado para contratação neste Edital e em seus anexos.

6.6. Será desclassificada a proposta vencedora que:

6.6.1. contiver vícios insanáveis;

6.6.2. não obedecer às especificações técnicas contidas no Termo de Referência;



6.6.3. apresentar preços inexequíveis ou permanecerem acima do preço máximo definido para a contratação;

6.6.4. não tiverem sua exequibilidade demonstrada, quando exigido pela Administração;

6.6.5. apresentar desconformidade com quaisquer outras exigências deste Edital ou seus anexos, desde que insanável.

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

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

6.7.1.1. que o custo do licitante ultrapassa o valor da proposta; e

6.7.1.2. inexistirem custos de oportunidade capazes de justificar o vulto da oferta.

6.8. Se houver indícios de 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.

6.9. Caso o custo global estimado do objeto licitado tenha sido decomposto em seus respectivos custos unitários por meio de Planilha de Custos e Formação de Preços elaborada pela Administração, o licitante classificado em primeiro lugar será convocado para apresentar Planilha por ele elaborada, com os respectivos valores adequados ao valor final da sua proposta, sob pena de não aceitação da proposta.

6.10. Erros no preenchimento da planilha não constituem motivo para a desclassificação da proposta. A planilha poderá ser ajustada pelo fornecedor, no prazo indicado pelo pregoeiro, desde que não haja majoração do preço e que se comprove que este é o bastante para arcar com todos os custos da contratação;

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

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

7. DA FASE DE HABILITAÇÃO

7.1. 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.

7.2. O licitante deverá apresentar, concomitantemente, com os documentos de habilitação a seguir descritos, as declarações abaixo elencadas (modelos constantes nos anexos do Edital):

- Declaração de Inexistência de Fatos Impeditivos;
- Declaração de pleno atendimento aos requisitos de habilitação;
- Declaração de Mão-de-Obra de Menor; e
- Declaração de Microempresa e Empresa de Pequeno Porte.
- Declaração 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.

7.3. Para fins de habilitação neste processo, serão exigidos os seguintes documentos:



I – HABILITAÇÃO FISCAL, SOCIAL E TRABALHISTA:

- a) Registro comercial, no caso de empresa individual; ato constitutivo, estatuto ou contrato social em vigor, devidamente registrado, em se tratando de sociedades comerciais, devidamente registrados na Junta Comercial, e, no caso de sociedades por ações, acompanhado de documentos de eleição de seus administradores;
- b) 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;
- c) Inscrição no Cadastro de Pessoas Físicas (CPF) ou no Cadastro Nacional da Pessoa Jurídica (CNPJ);
- d) Inscrição no cadastro de contribuintes estadual e/ou municipal, se houver, relativo ao domicílio ou sede do licitante, pertinente ao seu ramo de atividade e compatível com o objeto contratual;
- e) Regularidade perante a **Fazenda federal, estadual e municipal** do domicílio ou sede do licitante, ou outra equivalente, na forma da lei;
- f) Regularidade relativa à Seguridade Social e ao FGTS, que demonstre cumprimento dos encargos sociais instituídos por lei;
- g) Regularidade perante a Justiça do Trabalho;
- h) O cumprimento do disposto no inciso XXXIII do art. 7º da Constituição Federal.

II – QUALIFICAÇÃO ECONÔMICO-FINANCEIRA

- a) balanço patrimonial, demonstração de resultado de exercício e demais demonstrações contábeis dos **2 (dois) últimos exercícios sociais**, que comprovem a boa situação financeira da empresa, vedada a sua substituição por balancetes ou balanços provisórios, podendo ser atualizados, quando encerrados há mais de 3 (três) meses da data de apresentação da proposta, tomando como base a variação, ocorrida no período, do ÍNDICE GERAL DE PREÇOS – DISPONIBILIDADE INTERNA – IGP-DI, publicado pela Fundação Getúlio Vargas – FGV ou de outro indicador que o venha substituir.
- b) Certidão negativa de feitos sobre **falência** expedida pelo distribuidor da sede do licitante.
- c) Além da Certidão negativa falência que é fornecida pelo distribuidor, as empresas deverão também apresentar a **Certidão Negativa de Licitação referente aos processos distribuídos pelo Pje** (processos judiciais eletrônicos de 1º e 2º graus), emitida pelo TJPE no site: <https://www.tjpe.jus.br/certidaopje/xhtml/main.xhtml>

Obs.: Para empresas sediadas em outros estados, deverão ser apresentadas certidões equivalentes.

Obs.: As empresas sediadas em Comarcas que não emitam a Certidão negativa de falência em meio físico deverão apresentar a Certidão Negativa de Falência referente aos processos distribuídos pelo Pje (processos judiciais eletrônicos de 1º e 2º graus), exclusivamente.

Observações: serão considerados e aceitos como na forma da lei o balanço patrimonial e demonstrações contábeis assim apresentados:

• **Sociedades regidas pela Lei nº 6.404, de 15 de dezembro de 1976 – Lei das Sociedades Anônimas:**

1 Publicados em Diário Oficial; ou

2 Publicados em jornal de grande circulação; ou



3 Por fotocópia registrada ou autenticada na Junta Comercial da sede ou domicílio da licitante.

• **Sociedade por cota de responsabilidade limitada (LTDA):**

- Por fotocópia do livro Diário, inclusive com os Termos de Abertura e de Encerramento, devidamente autenticado na Junta Comercial da sede ou domicílio da licitante ou em outro órgão equivalente; ou

- Fotocópia do Balanço e das Demonstrações Contábeis devidamente registrados ou autenticados na Junta Comercial da sede ou domicílio da licitante.

• **Lei Complementar nº 123, 14 de dezembro de 2006 – Lei das Microempresas e das Empresas de Pequeno Porte:**

- Por fotocópia do livro Diário, inclusive com os Termos de Abertura e de Encerramento, devidamente autenticado na Junta Comercial da sede ou domicílio da licitante ou em outro órgão equivalente; ou

- **Fotocópia do balanço e das demonstrações contábeis devidamente registrados ou autenticados na Junta Comercial da sede ou domicílio da licitante.**

• **Sociedade criada no exercício em curso:**

1. Fotocópias do Balanço de Abertura, devidamente registrado ou autenticado na Junta Comercial da sede ou domicílio da licitante;

2. O balanço patrimonial e as demonstrações contábeis deverão estar assinados por contador ou por outro profissional equivalente, devidamente registrado no Conselho Regional de Contabilidade. Com base nos dados extraídos do Balanço Patrimonial será avaliada a capacidade financeira da empresa, devendo ser atendidos os seguintes índices:

3) Endividamento Total

$ET^* = \text{Exigível Total} \div \text{Ativo Total} \leq 1,00$

2) Índice de Liquidez Corrente

$ILC = \text{Ativo Circulante} \div \text{Passivo Circulante} \geq 1,00$

3) Índice de Liquidez Geral

$ILG = \text{Ativo Circulante} + \text{Realizável a Longo Prazo} \div \text{Passivo Circulante} + \text{Exigível a Longo Prazo} \geq 1,00$

1 Exigível Total = Passivo Circulante + Passivo Exigível a Longo Prazo.

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

7.4. 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).

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

7.6. 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):



7.6.1. 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

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

7.7. 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.

7.8. 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.

7.9. 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.

7.10. 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.

8. DA ATA DE REGISTRO DE PREÇOS

8.1. Homologado o resultado da licitação, o licitante mais bem classificado terá o prazo de 5 (cinco) dias, contados a partir da data de sua convocação, para assinar a Ata de Registro de Preços, cujo prazo de validade encontra-se nela fixado, sob pena de decadência do direito à contratação, sem prejuízo das sanções previstas na Lei nº 14.133, de 2021.

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

- (a) a solicitação seja devidamente justificada e apresentada dentro do prazo; e
- (b) a justificativa apresentada seja aceita pela Administração.

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

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

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

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

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



8.8. 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.

9. DOS RECURSOS

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

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

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

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

9.3.2. o prazo para a manifestação da intenção de recorrer não será inferior a 30 (trinta) minutos.

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

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

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

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

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

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

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

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

10. DAS INFRAÇÕES ADMINISTRATIVAS E SANÇÕES

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

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

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

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

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

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



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



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

10.7. A sanção de impedimento de licitar e contratar será aplicada ao responsável em decorrência das infrações administrativas relacionadas nos itens 10.1.1, 10.1.2 e 10.1.3, quando não se justificar a imposição de penalidade mais grave, e impedirá o responsável de licitar e contratar no âmbito da Administração Pública direta e indireta do ente federativo a qual pertencer o órgão ou entidade, pelo prazo máximo de 3 (três) anos.

10.8. Poderá ser aplicada ao responsável a sanção de declaração de inidoneidade para licitar ou contratar, em decorrência da prática das infrações dispostas nos itens 10.1.4, 10.1.5, 10.1.6, 10.1.7 e 10.1.8, bem como pelas infrações administrativas previstas nos itens 10.1.1, 10.1.2 e 10.1.3 que justifiquem a imposição de penalidade mais grave que a sanção de impedimento de licitar e contratar, cuja duração observará o prazo previsto no art. 156, §5º, da Lei n.º 14.133/2021.

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

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

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

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

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

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

11. DA IMPUGNAÇÃO AO EDITAL E DO PEDIDO DE ESCLARECIMENTO

11.1. Qualquer pessoa é parte legítima para impugnar este Edital por irregularidade na aplicação da Lei n.º 14.133, de 2021, devendo protocolar o pedido até 3 (três) dias úteis antes da data da abertura do certame.

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



11.3. A impugnação e o pedido de esclarecimento poderão ser realizados por forma eletrônica, pelos seguinte e-mail: licitacao@condado.pe.gov.br

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

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

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

12. DOS RECURSOS FINANCEIROS

12.1. As despesas decorrentes da presente contratação correrão à conta de recursos específicos consignados no Orçamento Municipal:

4 FUNDO MUNICIPAL DE ASSISTÊNCIA SOCIAL DO CONDADO
030200 FUNDO MUNICIPAL DE ASSISTÊNCIA SOCIAL
08 244 0810 2167 0000 MANUTENÇÃO DAS ATIVIDADES DA COXINHA COMUNITÁRIA

3.3.90.00.00 APLICAÇÕES DIRETAS

1 RECURSOS DO EXERCÍCIO CORRENTE

002 ATIVIDADES-FINS DA SEGURIDADE SOCIAL

133 PROGRAMA COZINHA COMUNITÁRIA

500.109 COZINHA COMUNITÁRIA

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

13. DAS DISPOSIÇÕES GERAIS

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

13.2. 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.

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

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

13.5. 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.

13.6. 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.



**GOVERNO DO
CONDADO**
É DAQUI PARA MELHOR

LICITAÇÃO



13.7. 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.

13.8. 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.

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

13.10. Se decorridos 12 (doze) meses da data de apresentação da proposta, o preço do CONTRATO será reajustado, mediante requisição formal do contratado, utilizando-se, para tanto, o Índice Nacional de Preços ao Consumidor Amplo – IPCA, fornecido pelo IBGE, nos termos da Lei Estadual nº 17.555/2021 e do Decreto nº 52.153, de 17 de janeiro de 2022.

13.11. A CONTRATADA deverá pleitear o reajuste de preços durante a vigência do contrato, sob pena de, não o fazendo tempestivamente, ocorrer a preclusão do seu direito ao reajuste.

13.12. O Edital e seus anexos estão disponíveis, na íntegra, no Portal Nacional de Contratações Públicas (PNCP) e no site do BNC.

Condado, 05 de fevereiro de 2026.

FUNDO MUNICIPAL DE ASSISTÊNCIA SOCIAL

Sirleide Sousa da Silva

Gestora



ANEXO I
TERMO DE REFERÊNCIA

1. CONDIÇÕES GERAIS DA CONTRATAÇÃO

1.1. Registro de preços para a eventual aquisição de gêneros alimentícios não perecíveis, de origem animal, hortifrutigranjeiros e pães, destinados ao abastecimento das 3 cozinhas comunitárias do município.

1.2. A contratação visa atender às demandas do Fundo Municipal de Assistência Social pelo período de 12 meses.

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

1.4. O prazo de vigência da contratação é de 12 (doze) meses contados da data de assinatura do contrato, na forma do artigo 105 da Lei nº 14.133, de 2021, admitida a possibilidade de prorrogação da ata de registro de preços, com a renovação do quantitativo.

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

2. FUNDAMENTAÇÃO E DESCRIÇÃO DA NECESSIDADE DA CONTRATAÇÃO

2.1. A presente contratação fundamenta-se na necessidade de assegurar o fornecimento contínuo e adequado de gêneros alimentícios não perecíveis, produtos de origem animal, hortifrutigranjeiros e pães destinados ao funcionamento das Cozinhas Comunitárias do Município, vinculadas ao Fundo Municipal de Assistência Social. Trata-se de ação essencial para a manutenção de um serviço público de relevante interesse social, voltado ao atendimento da população em situação de vulnerabilidade social e insegurança alimentar.

2.2. A alimentação adequada constitui direito social assegurado constitucionalmente, sendo dever do Poder Público implementar políticas que garantam sua efetivação, especialmente por meio de equipamentos públicos de segurança alimentar. Nesse contexto, as Cozinhas Comunitárias desempenham papel estratégico na execução da política de assistência social, oferecendo refeições diárias e contribuindo para a promoção da dignidade da pessoa humana.

2.3. A contratação encontra respaldo nos princípios e diretrizes estabelecidos na Lei nº 14.133/2021, notadamente quanto ao planejamento, à eficiência, à continuidade do serviço público e à seleção da proposta mais vantajosa para a Administração. O Estudo Técnico Preliminar demonstrou a viabilidade técnica e econômica da contratação, bem como a adequação da solução proposta frente à necessidade identificada.

2.4. Ademais, o caráter contínuo do fornecimento dos insumos justifica a formalização de contratação pelo período de 12 (doze) meses, garantindo previsibilidade orçamentária, regularidade operacional e segurança na execução das ações de segurança alimentar e nutricional desenvolvidas pelo Município.

2.5. Dessa forma, a contratação mostra-se necessária, adequada e proporcional ao atendimento do interesse público, constituindo-se como medida indispensável para assegurar a continuidade, a eficiência e a qualidade dos serviços prestados pelas Cozinhas Comunitárias.



3. FUNDAMENTAÇÃO DA CONTRATAÇÃO – ADOÇÃO DO SISTEMA DE REGISTRO DE PREÇOS

3.1. A adoção do Sistema de Registro de Preços (SRP) para a presente contratação mostra-se a solução mais adequada diante da natureza do objeto, que envolve o fornecimento contínuo e parcelado de gêneros alimentícios destinados às Cozinhas Comunitárias do Município. Trata-se de demanda de caráter permanente, porém com quantitativos variáveis, diretamente influenciada pela ampliação gradativa da capacidade de atendimento, especialmente com a ativação da terceira unidade.

3.2. O SRP permite maior flexibilidade na gestão das aquisições, possibilitando que os fornecimentos sejam realizados conforme a efetiva necessidade da Administração, sem a obrigatoriedade de contratação imediata da totalidade dos quantitativos estimados. Essa característica revela-se especialmente vantajosa para o atendimento das políticas públicas de segurança alimentar, uma vez que evita a formação de estoques excessivos, reduz desperdícios e assegura maior eficiência na aplicação dos recursos públicos.

3.3. A previsão de quantitativos na Ata de Registro de Preços foi definida com base na demanda atualmente existente e nas projeções de expansão do serviço, contemplando margem suficiente para absorver eventuais aumentos no número de refeições ofertadas. Ressalte-se que a utilização da ata observará rigorosamente os limites legais, sendo as contratações formalizadas conforme a necessidade e disponibilidade orçamentária do órgão gerenciador.

3.4. No que se refere à renovação dos quantitativos registrados, esta encontra respaldo na legislação vigente, permitindo que, durante a vigência da Ata de Registro de Preços, os quantitativos possam ser atualizados ou renovados, desde que devidamente justificados, mantidas as condições originalmente registradas e observados os limites legais aplicáveis. Tal previsão confere maior segurança administrativa, assegurando a continuidade do serviço público e a adequada resposta às variações da demanda ao longo do período de vigência.

3.5. Dessa forma, a adoção do Sistema de Registro de Preços apresenta-se como medida alinhada aos princípios do planejamento, eficiência, economicidade e continuidade do serviço público, revelando-se plenamente adequada ao atendimento da necessidade identificada e ao interesse público envolvido.

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

4.1.

4.2. A solução proposta consiste na contratação de empresa especializada para o fornecimento contínuo e parcelado de gêneros alimentícios não perecíveis, produtos de origem animal, hortifrutigranjeiros e pães, destinados ao atendimento das demandas operacionais das Cozinhas Comunitárias do Município, vinculadas ao Fundo Municipal de Assistência Social. O fornecimento deverá ocorrer conforme cronograma e quantidades definidas pela Administração, de modo a assegurar a disponibilidade permanente dos insumos necessários à produção das refeições ofertadas à população atendida.

4.3. Considerando o ciclo de vida do objeto, a solução abrange todas as etapas necessárias à adequada execução contratual, desde o planejamento do fornecimento, seleção e aquisição dos produtos pela contratada, até o transporte, entrega, recebimento, armazenamento temporário e consumo final dos alimentos nas unidades das Cozinhas Comunitárias. Em todas essas fases deverão ser observadas as



especificações técnicas, nutricionais e as normas sanitárias vigentes, garantindo a qualidade e a segurança alimentar dos produtos fornecidos.

4.4. Na fase de execução, o fornecimento parcelado e sob demanda permite o melhor gerenciamento dos estoques, redução de perdas e desperdícios, especialmente no que se refere aos produtos perecíveis, além de possibilitar ajustes conforme a variação da demanda, dentro dos limites legais e contratuais estabelecidos. A contratada será responsável por assegurar que os produtos entregues estejam em perfeitas condições de consumo, com prazos de validade compatíveis e acondicionamento adequado.

4.5. No que se refere às etapas posteriores à entrega, a Administração procederá ao recebimento provisório e definitivo dos produtos, mediante verificação de conformidade com as especificações contratadas. Eventuais inconformidades, avarias ou produtos em desacordo deverão ser prontamente substituídos pela contratada, sem ônus adicional, garantindo a continuidade do serviço e a plena satisfação da necessidade pública.

4.6. Por se tratar de fornecimento de bens de consumo, não se aplicam exigências relacionadas à manutenção ou assistência técnica ao longo do ciclo de vida do objeto. Todavia, permanece a responsabilidade da contratada quanto à qualidade, segurança e regularidade do fornecimento durante toda a vigência contratual.

4.7. Dessa forma, a solução apresentada contempla integralmente o ciclo de vida do objeto, assegurando eficiência operacional, qualidade na prestação do serviço público e atendimento adequado às políticas de segurança alimentar e assistência social do Município.

5. REQUISITOS DA CONTRATAÇÃO

5.1. Conformidade técnica e sanitária

Os gêneros alimentícios fornecidos deverão atender integralmente às especificações técnicas estabelecidas neste Termo de Referência, observando as normas sanitárias vigentes, em especial aquelas expedidas pela Agência Nacional de Vigilância Sanitária (ANVISA) e demais órgãos competentes. Os produtos deverão apresentar condições adequadas de higiene, conservação, embalagem, rotulagem e prazos de validade compatíveis com o consumo seguro.

5.2. Qualidade e integridade dos produtos

Todos os itens deverão ser entregues em perfeitas condições de consumo, livres de avarias, contaminações, odores estranhos ou sinais de deterioração. Para os produtos perecíveis, especialmente hortifrutigranjeiros, pães e itens de origem animal, deverá ser garantido o frescor e a qualidade compatíveis com a finalidade a que se destinam.

5.3. Capacidade operacional e logística

A contratada deverá comprovar capacidade técnica e operacional para realizar o fornecimento de forma contínua e parcelada, conforme as demandas emitidas pela Administração. As entregas deverão ocorrer nos locais, prazos e quantidades definidos nas ordens de fornecimento decorrentes da Ata de Registro de Preços.

5.4. Condições de transporte e entrega

O transporte dos gêneros alimentícios deverá ser realizado em veículos adequados, garantindo as condições ideais de acondicionamento, higiene e, quando necessário, controle de temperatura, de modo a preservar a qualidade e a segurança dos produtos até o momento da entrega.

5.5. Substituição de produtos em desconformidade

A contratada deverá promover a substituição imediata, sem ônus adicional para a Administração, de



quaisquer produtos que apresentem desconformidade com as especificações técnicas, condições sanitárias inadequadas, avarias ou prazos de validade incompatíveis com o consumo.

5.6. Regularidade jurídica, fiscal e trabalhista

A contratada deverá manter, durante toda a vigência da Ata de Registro de Preços e das contratações dela decorrentes, todas as condições de habilitação exigidas no certame, bem como cumprir integralmente as obrigações fiscais, previdenciárias, trabalhistas e comerciais relacionadas à execução do objeto.

5.7. Inexistência de requisitos de manutenção ou assistência técnica

Por se tratar de fornecimento de bens de consumo, não se aplicam exigências relativas à manutenção ou assistência técnica. Contudo, permanece a responsabilidade da contratada quanto à qualidade, regularidade e adequação dos produtos fornecidos durante toda a vigência contratual.

6. MODELO DE EXECUÇÃO DO OBJETO

6.1. Início da execução contratual

A execução do objeto terá início após a assinatura do contrato e a emissão das respectivas ordens de fornecimento pelo órgão demandante, observada a vigência estabelecida e a disponibilidade orçamentária. A contratada deverá estar apta a atender prontamente às demandas, garantindo o abastecimento regular das Cozinhas Comunitárias desde o início da execução.

6.2. Forma de fornecimento

O fornecimento dos gêneros alimentícios ocorrerá de maneira parcelada e contínua, conforme as necessidades da Administração, respeitando as quantidades, prazos e locais definidos nas ordens de fornecimento. Essa sistemática visa assegurar a adequação do fornecimento à demanda real, evitando desperdícios e garantindo a oferta regular de refeições.

6.3. Prazos e periodicidade das entregas

O prazo para entrega dos gêneros alimentícios será de até 5 (cinco) dias corridos, contados a partir da emissão da ordem de fornecimento pela Administração, observado o atendimento conforme a necessidade das Cozinhas Comunitárias e a natureza do objeto contratado.

6.4.

Na hipótese de impossibilidade de cumprimento do prazo de entrega previamente estabelecido, a contratada deverá comunicar formalmente à Administração as razões que impedem a execução no prazo, com antecedência mínima de 2 (dois) dias, a fim de possibilitar a análise de eventual pleito de prorrogação.

6.6. Condições de entrega e recebimento

Os produtos deverão ser entregues nos locais indicados, em perfeitas condições de consumo, observadas as normas sanitárias e de acondicionamento. O recebimento será realizado por servidor designado, mediante conferência das quantidades, especificações e condições dos produtos, podendo ser provisório e, após verificação de conformidade, definitivo.

6.7. Controle de qualidade e substituições

Durante a execução contratual, a Administração poderá realizar inspeções e verificações de qualidade nos produtos fornecidos. Constatada qualquer irregularidade, a contratada deverá proceder à substituição imediata dos itens em desacordo, sem ônus adicional, assegurando a continuidade do serviço e a qualidade das refeições ofertadas.

6.8. Ajustes durante a execução

A execução do contrato deverá permitir ajustes nas quantidades fornecidas, de acordo com a variação



da demanda, especialmente em razão da ampliação ou redução do número de refeições ofertadas, observados os limites legais e contratuais estabelecidos no Edital.

7. MODELO DE GESTÃO DO CONTRATO

7.1. 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.

7.2. 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.

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

7.4. A execução do contrato deverá ser acompanhada e fiscalizada pelo(s) fiscal(is) do contrato, ou pelos respectivos substitutos (Lei nº 14.133, de 2021, art. 117, caput).

7.5. 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.

a) 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;

7.6. 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.

7.7. 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.

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

7.9. 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.

7.10. 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.

7.11. No caso de descumprimento das obrigações contratuais, a Administração poderá determinar a adoção de medidas corretivas, bem como aplicar as sanções previstas na legislação vigente, na Ata de Registro de Preços e no contrato, assegurado o contraditório e a ampla defesa.



7.12. Ao longo da execução, o desempenho da contratada poderá ser avaliado com base no cumprimento dos prazos, na qualidade dos produtos fornecidos e na regularidade do atendimento às demandas, podendo tais informações subsidiar decisões administrativas futuras.

8. CRITÉRIOS DE MEDIÇÃO E DE PAGAMENTO

8.1. 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.

8.2. 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 5 (cinco) dias, a contar da notificação da contratada, às suas custas, sem prejuízo da aplicação das penalidades.

8.3. O recebimento definitivo ocorrerá no prazo de 5 (cinco) dias úteis, a contar do recebimento da nota fiscal ou instrumento de cobrança equivalente pela Administração, após a verificação da qualidade e quantidade do material e consequente aceitação mediante termo detalhado.

8.4. 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.

8.5. 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.

8.6. 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.

8.7. 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.

8.8. 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:

- a) o prazo de validade;
- b) a data da emissão;
- c) os dados do contrato e do órgão contratante;
- d) o período respectivo de execução do contrato;
- e) o valor a pagar; e
- f) eventual destaque do valor de retenções tributárias cabíveis.

8.9. O pagamento será feito à CONTRATADA, diretamente pela CONTRATANTE, mediante a apresentação de nota fiscal e fatura discriminativa referentes à realização dos serviços, devidamente atestada pelo servidor competente, no prazo de até 30 (trinta) dias.



8.10. 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.

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

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

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

8.14. 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.

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

9.1. A seleção do fornecedor será realizada por meio de pregão, preferencialmente na forma eletrônica, em conformidade com a legislação vigente, visando assegurar ampla competitividade, transparência e seleção da proposta mais vantajosa para a Administração.

9.2. O certame será conduzido com adoção do Sistema de Registro de Preços, nos termos definidos neste Termo de Referência e na legislação aplicável, permitindo a formalização de Ata de Registro de Preços para contratações futuras, conforme a necessidade da Administração e a disponibilidade orçamentária.

9.3. O critério de julgamento das propostas será o de menor preço por item, observadas as especificações técnicas, os requisitos de qualidade e as condições estabelecidas neste Termo de Referência, garantindo a contratação de fornecedores que atendam plenamente às exigências do objeto.

9.4. Exigências de habilitação

10. Habilitação jurídica

a) **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;

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

c) **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>;

d) 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;

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



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

11. Habilitação fiscal, social e trabalhista

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

b) 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.

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

d) 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;

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

12. Qualificação Econômico-Financeira

a) Balanço patrimonial, demonstração de resultado de exercício e demais demonstrações contábeis dos **2 (dois) últimos exercícios sociais**, que comprovem a boa situação financeira da empresa, vedada a sua substituição por balancetes ou balanços provisórios, podendo ser atualizados, quando encerrados há mais de 3 (três) meses da data de apresentação da proposta, tomando como base a variação, ocorrida no período, do ÍNDICE GERAL DE PREÇOS – DISPONIBILIDADE INTERNA – IGP-DI, publicado pela Fundação Getúlio Vargas – FGV ou de outro indicador que o venha substituir.

b) Certidão negativa de feitos sobre falência expedida pelo distribuidor da sede do licitante.

12.1. Além da Certidão negativa falência que é fornecida pelo distribuidor, as empresas deverão também apresentar a Certidão Negativa de Licitação referente aos processos distribuídos pelo Pje (processos judiciais eletrônicos de 1º e 2º graus), emitida pelo TJPE no site: <https://www.tjpe.jus.br/certidaopje/xhtml/main.xhtml>

Obs.: Para empresas sediadas em outros estados, deverão ser apresentadas certidões equivalentes.

12.2. As empresas sediadas em Comarcas que não emitam a Certidão negativa de falência em meio físico deverão apresentar a Certidão Negativa de Falência referente aos processos distribuídos pelo Pje (processos judiciais eletrônicos de 1º e 2º graus), exclusivamente.

Observações: serão considerados e aceitos como na forma da lei o balanço patrimonial e demonstrações contábeis assim apresentados:

• **Sociedades regidas pela Lei nº 6.404, de 15 de dezembro de 1976 – Lei das Sociedades Anônimas:**

1 Publicados em Diário Oficial; ou

2 Publicados em jornal de grande circulação; ou

3 Por fotocópia registrada ou autenticada na Junta Comercial da sede ou domicílio da licitante.



• **Sociedade por cota de responsabilidade limitada (LTDA):**

- Por fotocópia do livro Diário, inclusive com os Termos de Abertura e de Encerramento, devidamente autenticado na Junta Comercial da sede ou domicílio da licitante ou em outro órgão equivalente; ou

- Fotocópia do Balanço e das Demonstrações Contábeis devidamente registrados ou autenticados na Junta Comercial da sede ou domicílio da licitante.

- Lei Complementar nº 123, 14 de dezembro de 2006 – Lei das Microempresas e das Empresas de Pequeno Porte:

- Por fotocópia do livro Diário, inclusive com os Termos de Abertura e de Encerramento, devidamente autenticado na Junta Comercial da sede ou domicílio da licitante ou em outro órgão equivalente; ou

- Fotocópia do balanço e das demonstrações contábeis devidamente registrados ou autenticados na Junta Comercial da sede ou domicílio da licitante.

• **Sociedade criada no exercício em curso:**

- Fotocópias do Balanço de Abertura, devidamente registrado ou autenticado na Junta Comercial da sede ou domicílio da licitante;

12.3. O balanço patrimonial e as demonstrações contábeis deverão estar assinados por contador ou por outro profissional equivalente, devidamente registrado no Conselho Regional de Contabilidade. Com base nos dados extraídos do Balanço Patrimonial será avaliada a capacidade financeira da empresa, devendo ser atendidos os seguintes índices:

3) Endividamento Total

$$ET^* = \text{Exigível Total} \div \text{Ativo Total} \leq 1,00$$

2) Índice de Liquidez Corrente

$$ILC = \text{Ativo Circulante} \div \text{Passivo Circulante} \geq 1,00$$

3) Índice de Liquidez Geral

$$ILG = \frac{\text{Ativo Circulante} + \text{Realizável a Longo Prazo}}{\text{Passivo Circulante} + \text{Exigível a Longo Prazo}} \geq 1,00$$

$$1 \text{ Exigível Total} = \text{Passivo Circulante} + \text{Passivo Exigível a Longo Prazo}.$$

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

12.5. 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).

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

12.7. 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):

• 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



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

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

12.9. Na hipótese de o licitante não atender às exigências para habilitação, o pregoeiro examinará a proposta subsequente e assim sucessivamente, na ordem de classificação, até a apuração de uma proposta que atenda ao presente edital.

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

12.11. 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.

Qualificação Técnica

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

12.12.

12.13. 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.

b) **Certificado de Inspeção Sanitária** (Decreto Federal nº 15.839/92) expedido por órgão municipal, estadual ou federal da sede da licitante.

a)

c) Comprovante do registro perante o **Departamento de Inspeção de Origem Animal – DIPOA** (art. 25, Decreto nº 9.013/2017).

b)

Obs.: A referida exigência (7.25.3) só se aplica para os itens que compõem o grupo de alimentos “**gêneros de origem animal**”, a seguir especificados:

- **CARNE BOVINA – TIPO MOÍDA.**
- **CARNE BOVINA DE SEGUNDA, TIPO ACÉM, COM OSSO.**
- **CARNE BOVINA DE SEGUNDA, TIPO MÚSCULO, COSTELA, COXÃO DURO, FRALDINHA, PEIXINHO, PALETA FRESCA OU RESFRIADA.**
- **CARNE BOVINA SALGADA – PRODUTO PREPARADO COM CARNE BOVINA TIPO CHARQUE.**
- **PEITO DE FRANGO.**



- COXA E SOBRE COXA DE FRANGO.
- OVOS DE GALINHA.

Obs.: A(s) licitante(s) que não estive(rem) obrigada(s) a registro perante o DIPOA, em substituição ao registro fica(m) obrigada(s) a fazer prova de estar(em) relacionada(s) junto aquele órgão (Decreto nº 9.013/2017).

O documento exigido no subitem “7.25.3” deste edital poderá ser **substituído** pelo comprovante de registro perante a Agência de Defesa e Fiscalização Agropecuária de Pernambuco – ADAGRO (art. 3º, Lei Estadual nº 10.692/91), no caso de empresa localizada no Estado de Pernambuco.

Obs.: No caso de empresa localizada **fora** do Estado de Pernambuco, a substituição pode ocorrer através da prova de seu cadastramento junto ao órgão competente, equivalente a ADAGRO, da Administração do seu Estado de origem (Parágrafo único do art. 3º da Lei Estadual nº 10.692/91).

13. DA EXCLUSIVIDADE DA LICITAÇÃO PARA ME/EPP, SALVO OS ITENS 7, 28, 40 e 42

13.1. Com o escopo de concretizar as políticas públicas esculpidas na Constituição Federal de 1988, a Lei Complementar nº. 147/14 trouxe significativas alterações ao texto do Estatuto das Microempresas e Empresas de Pequeno Porte destacando-se, dentre elas, a **obrigatoriedade** de a Administração Pública conferir o tratamento diferenciado e favorecido nas licitações públicas a essas categorias com o fim de promover o desenvolvimento econômico e social, a ampliação da eficiência das políticas públicas e o incentivo à inovação tecnológica.

13.2. As hipóteses para a consecução desse desiderato estão previstas no art. 48 da LC nº 123/2006, nos seguintes termos:

Art. 48. Para o cumprimento do disposto no art. 47 desta Lei Complementar, a administração pública: (Redação dada pela Lei Complementar nº 147, de 2014)

I – deverá realizar processo licitatório destinado exclusivamente à participação de microempresas e empresas de pequeno porte nos itens de contratação cujo valor seja de até R\$ 80.000,00 (oitenta mil reais); (Redação dada pela Lei Complementar nº 147, de 2014)

II – poderá, em relação aos processos licitatórios destinados à aquisição de obras e serviços, exigir dos licitantes a subcontratação de microempresa ou empresa de pequeno porte; (Redação dada pela Lei Complementar nº 147, de 2014)

III – deverá estabelecer, em certames para aquisição de bens de natureza divisível, cota de até 25% (vinte e cinco por cento) do objeto para a contratação de microempresas e empresas de pequeno porte. (Redação dada pela Lei Complementar nº 147, de 2014) (grifos acrescidos)

13.3. No caso em questão, os itens licitados estão com valores abaixo de R\$ 80.000,00 (oitenta mil reais), reclamando a aplicação do benefício a que se refere o art. 48 supracitado.

13.4. Para os itens com valor superior ao referenciado, foi estabelecida cota de 20% para ME/EPP, atendendo aos comandos legais.



14. ESTIMATIVAS DO VALOR DA CONTRATAÇÃO

ITEM	DESCRIÇÃO	UNIDADE	QUANTIDADE	VALOR UNITÁRIO	VALOR TOTAL
1	ALHO - KG BULBO INTEIRO, NACIONAL, BOA QUALIDADE, FIRME E INTACTO, SEM LESÕES DE ORIGEM FÍSICA OU MECÂNICA, PERFURAÇÕES E CORTES, TAMANHO E COLORAÇÃO UNIFORMES, DEVENDO SER BEM DESENVOLVIDO, ISENTO DE SUJIDADES, PARASITAS E LARVAS, ACONDICIONADO EM SACOS PLÁSTICOS PESANDO 1 KG.	QUILOGRAMAS	1100	R\$ 31,75	R\$ 34.925,00
2	REPOLHO IN NATURA 1ª QUALIDADE, BRANCO, DE BOA QUALIDADE, FIRME, INTACTO E SEM LESÕES DE ORIGEM FÍSICA E MECÂNICA (RACHADURAS, CORTES) ORIUNDOS DO MANUSEIO E TRANSPORTE. LIVRE DE SUJIDADES. ACONDICIONADO EM SACO PLÁSTICO ATÓXICO, TRANSPARENTE E RESISTENTE. COM ENTREGA DIÁRIA E IMEDIATA CONFORME SOLICITAÇÃO DA SECRETARIA.	QUILOGRAMAS	3000	R\$ 8,10	R\$ 24.300,00
3	CHUCHU – DE BOA QUALIDADE, TAMANHO COMERCIAL, FIRME E SEM BROTOS.	QUILOGRAMAS	3000	R\$ 7,30	R\$ 21.900,00
4	COMINHO MOÍDO - EXTRAÍDO DE SEMENTES DE COMINHO DE PRIMEIRA QUALIDADE, PURO, COM ASPECTO, COR, CHEIRO, SABOR CARACTERÍSTICOS, SEM MISTURAS, ISENTOS DE SUJIDADES, PARASITAS E LARVAS. EMBALADO EM SACOS PLÁSTICOS TRANSPARENTES E ATÓXICOS, LIMPOS NÃO VIOLADOS, RESISTENTES QUE GARANTAM A INTEGRIDADE DO PRODUTO ATÉ O MOMENTO DO CONSUMO. ACONDICIONADOS EM FARDOS LACRADOS. A EMBALAGEM DEVERÁ CONTER EXTERNAMENTE OS DADOS DE IDENTIFICAÇÃO E PROCEDÊNCIA, INFORMAÇÃO NUTRICIONAL, NÚMERO DO LOTE, DATA DE VALIDADE, QUANTIDADE DO PRODUTO. O PRODUTO DEVERÁ APRESENTAR VALIDADE	QUILOGRAMAS	200	R\$ 9,20	R\$ 1.840,00



	MÍNIMA DE 6 MESES A PARTIR DA DATA DE ENTREGA NA UNIDADE REQUISITADA. FORNECIMENTO EM PACOTE DE 1 KG - CATMAT: 463891				
5	PEITO DE FRANGO CONGELADO – SEM OSSO, EM PEÇA, SEM TEMPERO, DE 1ª QUALIDADE, COM VALIDADE DE 12 MESES. COM ASPECTO, COR, CHEIRO E SABOR PRÓPRIOS, SEM MANCHAS E PARASITAS, ACONDICIONADO EM SACO PLÁSTICO TRANSPARENTE ATÓXICO. EMBALAGENS DE 500G A 2 KG, TRANSPARENTE, À VÁCUO OU BEM LACRADAS, COM DENOMINAÇÃO DO NOME DO PRODUTO, FABRICANTE, ENDEREÇO, REGISTRO NO ÓRGÃO DE INSPEÇÃO SANITÁRIA. DATA DE FABRICAÇÃO E VALIDADE (MÍNIMA DE 02 MESES, A PARTIR DA ENTREGA).MARCA: NATTO OU SIMILAR	QUILOGRAMAS	2200	R\$ 16,65	R\$ 36.630,00
6	CARNE DE AVE IN NATURA, TIPO ANIMAL FRANGO, TIPO CORTE COXA E SOBRECORA, APRESENTAÇÃO INTEIRO, ESTADO DE CONSERVAÇÃO RESFRIADO(A), PROCESSAMENTO COMPELE, COM OSSO (COTA RESERVADA)	QUILOGRAMAS	1000	R\$ 24,00	R\$ 24.000,00
7	CARNE DE AVE IN NATURA, TIPO ANIMAL FRANGO, TIPO CORTE COXA E SOBRECORA, APRESENTAÇÃO INTEIRO, ESTADO DE CONSERVAÇÃO RESFRIADO(A), PROCESSAMENTO COMPELE, COM OSSO (AMPLA CONCORRÊNCIA)	QUILOGRAMAS	4000	R\$ 24,00	R\$ 96.000,00
8	LEITE EM PÓ INTEGRAL ZERO LACTOSE 200G.. ESPECIFICAÇÃO: LEITE EM PÓ INTEGRAL ZERO LACTOSE 200G. É O ALIMENTO OBTIDO PELA DESIDRATAÇÃO DO LEITE FLUIDO, POR PROCESSOS TECNOLÓGICOS ADEQUADOS E PROVENIENTES DE ESTABELECIMENTO SOB INSPEÇÃO OFICIAL. O PRODUTO DEVERÁ SER DE FÁCIL DISSOLUÇÃO E NÃO CONTER GLÚTEN, NÃO CONTER LACTOSE.	PACOTES	3000	R\$ 8,99	R\$ 26.970,00



	ENRIQUECIDO COM AS VITAMINAS A, C, D, E, FERRO E ZINCO. COMPOSIÇÃO NUTRICIONAL MÍNIMA PARA 100 GRAMAS ; VALOR CALÓRICO: 470 A 505 KCAL; PROTEÍNAS: 21 A 28 GRAMAS; CARBOIDRATOS: 36 A 42 GRAMAS; GORDURAS TOTAIS: 25 A 28 GRAMAS; GORDURAS SATURADAS: 14 A 18G; GORDURAS TRANS: AUSENTE. EMBALAGENS PRIMÁRIA: O PRODUTO DEVERÁ SER EMBALADO EM SACO POLIÉSTER METALIZADO ATÓXICO RESISTENTE HERMETICAMENTE VEDADO (TIPO SACHE) OU LATAS CONTENDO DE 200 GRAMAS. PRAZO DE VALIDADE MÍNIMO DE 6 MESES, A PARTIR DA DATA DE FABRICAÇÃO.				
9	MACARRAO FINO, ESPAGUETE, MASSA C/OVOS. EMBALAGEM COM IDENTIFICACAO DO PRODUTO, MARCA DO FABRICANTE, DATA DE FABRICACAO E DATA DE VALIDADE, PACOTE COM 400G.	PACOTES	8500	R\$ 2,19	R\$ 18.615,00
10	ÓLEO DE SOJA REFINADO 900ML. EMBALADO EM VIDROS PLÁSTICOS, NÃO AMASSADOS, SEM ESTUFAMENTOS, RESISTENTES, QUE GARANTAM A INTEGRIDADE DO PRODUTO ATÉ O MOMENTO DO CONSUMO, CONTENDO 900 ML. A EMBALAGEM DEVERÁ CONTER EXTERNAMENTE OS DADOS DE IDENTIFICAÇÃO E PROCEDÊNCIA, INFORMAÇÃO NUTRICIONAL, NÚMERO DO LOTE, DATA DE VALIDADE, QUANTIDADE DO PRODUTO E NÚMERO DO REGISTRO. O PRODUTO DEVERÁ APRESENTAR VALIDADE MÍNIMA DE 10 (DEZ) MESES A PARTIR DA DATA DE ENTREGA NA UNIDADE REQUISITANTE. CAIXA COM 20 UNIDADES DE 900ML	UNIDADES	1200	R\$ 10,50	R\$ 12.600,00
11	OVO DE GALINHA: OVO IN NATURA DE GALINHA, BRANCO, MÉDIO, PESANDO NO MÍNIMO 50G POR UNIDADE, ISENTO DE SUJIDADES, FUNGOS E SUBSTÂNCIAS TÓXICAS,	BANDEJAS	900	R\$ 18,00	R\$ 16.200,00



	ACONDICIONADO EM EMBALAGEM APROPRIADA, BANDEJA COM 30 UNIDADES.				
12	SAL REFINADO IODADO 1 KG CARACTERISTICAS NAO DEVE APRESENTAR SUJIDADE UMIDADE MISTURAS INADEQUADAS AO PRODUTO. EMBALAGEM INTACTA ACONDICIONADAS EM PACOTES DE POLIETILENO TRANSPARENTE CONTENDO 1KG DE PESO LIQUIDO. 1310MARCAS PRE APROVADAS MOC MAIS MARFIN	QUILOGRAMAS	800	R\$ 3,16	R\$ 2.528,00
13	ARROZ - PARBOLIZADO, TIPO 1, LONGO, CONSTITUIDOS DE GRAUS INTEIROS, COM TEOR DE UNIDADE MAXIMA 15%, ISENTO DE SUJIDADES E MATERIAIS ESTRANHOS, ACONDICIONADO EM PACOTE DE 1 KG.	QUILOGRAMAS	10000	R\$ 6,33	R\$ 63.300,00
14	TOMATE DE 1ª QUALIDADE, FRESCO, INTACTO, COR VERMELHA, BOA QUALIDADE SEM MANCHAS, SEM DANOS SUPERFICIAIS, SEM SUBSTÂNCIAS ESTRANHAS OU PRESENÇA DE ORGANISMOS VIVOS.	QUILOGRAMAS	4000	R\$ 6,00	R\$ 24.000,00
15	VINAGRE 750 MLESPECIFICAÇÃO : ÁCIDO ACÉTICO OBTIDO MEDIANTE A FERMENTAÇÃO ACÉTICA DE SOLUÇÕES AQUOSAS DE ÁLCOOL PROCEDENTE PRINCIPALMENTE DE MATÉRIAS AGRÍCOLAS. PADRONIZADO, REFILTRADO, PASTEURIZADO E ENVASADO PARA A DISTRIBUIÇÃO NO COMÉRCIO EM GERAL. COM ACIDEZ DE 4,15%. EMBALAGEM PLÁSTICA/GARRAFA PET, SEM CORANTES, BRANCO, SEM ESSÊNCIAS E SEM ADIÇÃO DE AÇÚCARES - , VALIDADE MINÍMA DE 06 MESES. UNIDADE DE FORNECIMENTO: FRASCO COM 750 ML.	UNIDADES	900	R\$ 5,86	R\$ 5.274,00
16	FARINHA DE MANDIOCA DE BOA QUALIDADE, TIPO QUEBRADINHA- EMBALAGEM DE 1KG	QUILOGRAMAS	3000	R\$ 6,45	R\$ 19.350,00
17	SOJA CLARA DE BOA QUALIDADE – TEXTURIZADA - PACOTE 1KG SABOR- CARNE	QUILOGRAMAS	2000	R\$ 9,45	R\$ 18.900,00
18	JERIMUM DE LEITE OU CABOCLO MADURO, DE BOA QUALIDADE, CHEIRO,	QUILOGRAMAS	5000	R\$ 5,48	R\$ 27.400,00



	ASPECTO E SABOR PRÓPRIOS, TAMANHO UNIFORME, ISENTO DE ENFERMIDADES COM AUSÊNCIA DE SUJIDADES, PARASITAS, LARVAS E MATERIAL TERROSO, SEM DANOS FÍSICOS E MECÂNICOS.				
19	FARINHA DE TRIGO/, GRUPO DOMÉSTICO/, TIPO TIPO 1/, ESPECIAL/, INGREDIENTE ADICIONAL COM FERMENTO/, FORTIFICADA COM FERRO E ÁCIDO FÓLICO	QUILOGRAMAS	500	R\$ 6,08	R\$ 3.040,00
20	FEIJÃO CARIOCA: TIPO 1, CLASSE CORES, DA ÚLTIMA SAFRA. GRÃOS INTEIROS, NÃO APRESENTAR CARACTERÍSTICAS QUE PREJUDIQUEM A APARÊNCIA E QUALIDADE (MANCHADOS, MOFADOS, CARUNCHADOS, DESCOLORIDOS). EMBALAGEM	QUILOGRAMAS	1800	R\$ 11,14	R\$ 20.052,00
21	FEIJÃO MACASSAR, TIPO 1, ISENTO DE MATÉRIA TERROSA, PARASITAS, DETRITOS ANIMAIS E VEGETAIS, PEDAÇOS DE GRÃOS ARDIDOS, BROTADOS, CHOCHOS, IMATUROS, MANCHADOS, MOFADOS, CARUNCHADOS E DESCOLORIDOS QUE PREJUDIQUEM A APARÊNCIA E QUALIDADE.	QUILOGRAMAS	4000	R\$ 11,60	R\$ 46.400,00
22	FEIJÃO PRETO, TIPO 1, ISENTO DE MATÉRIA TERROSA, PARASITAS, DETRITOS ANIMAIS E VEGETAIS, PEDAÇOS DE GRÃOS ARDIDOS, BROTADOS, CHOCHOS, IMATUROS, MANCHADOS, MOFADOS, CARUNCHADOS E DESCOLORIDOS QUE PREJUDIQUEM A APARÊNCIA E QUALIDADE.	QUILOGRAMAS	2000	R\$ 10,60	R\$ 21.200,00
23	MARGARINA COM SAL 80 LIPÍDIOS 500 GR	QUILOGRAMAS	600	R\$ 8,75	R\$ 5.250,00
24	BATATA INGLESA (KG) – INTEGRAS, UNIFORMES E CARACTERÍSTICAS ORGANOLÉPTICAS PRESENTE. LISA, COM POLPA INTACTA E LIMPA, COM COLORAÇÃO E TAMANHO MÉDIO, NOVA, 1ª QUALIDADE, COM CASCA SÃ, SEM RUPTURAS.	QUILOGRAMAS	5000	R\$ 9,29	R\$ 46.450,00
25	MILHO VERDE EM CONSERVA - SIMPLES; GRÃOS INTEIROS; IMERSO EM LÍQUIDO; TAMANHO E COLORAÇÃO	LATAS	150	R\$ 3,95	R\$ 592,50



	UNIFORMES; ACONDICIONADO EM LATA COM PESO LÍQUIDO 170G, COM VALIDADE MÍNIMA DE 16 MESES A CONTAR DA DATA DE EN				
26	CALABRESA DE PRIMEIRA LINHA, EMPACOTADA A VACUO EM BALAGEM PLÁSTICA DE 1KG COM CERTIFICADO DE INSPEÇÃO ESTADUAL OU FEDERAL. PRAZO DE VALIDADE DE NO MÍNIMO 6 MESES A PARTIR DA ENTREGA DO PRODUTO.	QUILOGRAMAS	1000	R\$ 21,66	R\$ 21.660,00
27	CARNE SALGADA, TIPO CORTE: MÚSCULO DIANTEIRO - CHARQUE , ORIGEM: BOVINA , APRESENTAÇÃO: CORTADA , ESTADO DE CONSERVAÇÃO: SECO(A).(COTA RESERVADA)	QUILOGRAMAS	620	R\$ 34,61	R\$ 21.458,20
28	CARNE SALGADA, TIPO CORTE: MÚSCULO DIANTEIRO - CHARQUE , ORIGEM: BOVINA , APRESENTAÇÃO: CORTADA , ESTADO DE CONSERVAÇÃO: SECO(A).(AMPLA CONCORRÊNCIA).	QUILOGRAMAS	2480	R\$ 34,61	R\$ 85.832,80
29	CARNE BOVINA MOÍDA DIANTEIRA SEM OSSO TIPO PALETA OU ACÉM, SEM PELANCA, SEMGORDURA , CONGELADA SEM SEBO, CEM ASPECTO, COR, CHEIRO E SABOR PRÓPRIOS, EMBALAGEM PRÓPRIA ,SEM SUJIDADE E AÇÃO DE MICRÓBIOS. NA EMBALAGEM DEVE CONTER AS SEGUINTE INFORMAÇÕES : IDENTIFICAÇÃO ADA EMPRESA , PESO DATA DE PROCESSAMENTO E DATA DE VALIDADE, IDENTIFICAÇÃO DO TIPO DE CARNE, CARIMBO DE INSPEÇÃO ESTADUAL OU FEDERAL , PARZO DE VALIDADE MÍNIMA DE 03 MESES A CONTAR A PARTIR DA DATA DE ENTREGA. APRESENTAR EM ANEXO A PROPOSTA, DOCUMNETOS QUE COMPROVEM A INSPEÇÃO SANITÁRIA DOS PRODUTOS FORNECIDOS DE ACORDO COM A LEGISLAÇÃO VIGENTE.	QUILOGRAMAS	250	R\$ 19,47	R\$ 4.867,50
30	CEBOLA BRANCA, DE PRIMEIRA, COM CASCA PROTETORA, KG, APRESENTANDO GRAU DE MATURAÇÃO QUE PERMITA SUPPORTAR A MANIPULAÇÃO, O TRANSPORTE E A	QUILOGRAMAS	450	R\$ 9,49	R\$ 4.270,50



	CONSERVAÇÃO EM CONDIÇÕES ADEQUADAS PARA O CONSUMO, COM AUSÊNCIA DE SUJIDADES, PARASITAS E LARVAS, CONTENDO INFORMAÇÕES PERTINENTES AO PRODUTO PREVISTO NA LEGISLAÇÃO VIGENTE.				
31	CENOURA DE PRIMEIRA, SEM RAMA, FRESCA, COMPACTA E FIRME, SEM DANOS FÍSICOS OU MECÂNICOS, RACHADURA E CORTES, TAMANHO E COR UNIFORMES DEVENDO SER BEM DESENVOLVIDA.	QUILOGRAMAS	300	R\$ 10,04	R\$ 3.012,00
32	COENTRO - COENTRO DE 1ª QUALIDADE, FRESCO, COM COLORAÇÃO VERDE ESCURO, SEPARADOS EM MAÇOS PADRONIZADOS, PROCEDENTE DE ESPÉCIES GENUÍNAS E SÂS; ISENTO DE LESÕES DE ORIGEM FÍSICA, MECÂNICA OU BIOLÓGICA, SUBSTÂNCIAS TERROSAS, SUJIDADES OU CORPOS ESTRANHOS ADERIDOS À SUPERFÍCIE EXTERNA, INSETOS, PARASITAS E LARVAS; PESO MÉDIO APROXIMADO DO MOLHO: 110 G.	MOLHO	1200	R\$ 3,66	R\$ 4.392,00
33	COLORÍFICO EM PÓ FINO - DE 1ª QUALIDADE, HOMOGÊNEO OBTIDO DE FRUTOS MADUROS DE ESPÉCIES GENUÍNOS, GRÃOS LIMPOS, DESSECADOS E MOÍDOS DE COLORAÇÃO VERMELHO INTENSO, COM ASPECTO, COR CHEIRO E SABOR PRÓPRIOS, ISENTO DE MATÉRIAS ESTRANHOS A SUA ESPÉCIE, ACONDICIONADO EM SACO PLÁSTICO, RESISTENTE, TRANSPARENTE, ATÓXICO E HERMETICAMENTE VEDADO, PACOTES COM 1 KG. A EMBALAGEM DO PRODUTO DEVE CONTER REGISTRO DA DATA DE FABRICAÇÃO, PESO ESTAMPADO NO RÓTULO DA EMBALAGEM E O PRAZO DE VALIDADE DE NO MÍNIMO 06 MESES DA DATA DE ENTREGA	QUILOGRAMAS	50	R\$ 11,86	R\$ 593,00
34	EXTRATO - DE TOMATE - INGREDIENTES: TOMATE, CEBOLA, AMIDO MODIFICADO, SAL, ALHO E DEMAIS SUBSTÂNCIAS PERMITIDAS. CARACTERÍSTICAS: PRODUTO RESULTANTE	LATAS	2000	R\$ 4,62	R\$ 9.240,00



	DA CONCENTRAÇÃO DA POLPA DE TOMATE POR PROCESSO TECNOLÓGICO, PREPARADO COM FRUTOS MADUROS, SEM PELE, SEM SEMENTES E SEM CORANTES ARTIFICIAIS; ISENTO DE SUJIDADES E FERMENTAÇÃO. EMBALAGEM: ORIGINAL DO FABRICANTE, ÍNTEGRA, CONTENDO A IDENTIFICAÇÃO DO PRODUTO. UNIDADE DE FORNECIMENTO: EMBALAGENS COM NO MÍNIMO 300 GRAMAS. PRAZO DE VALIDADE: MÍNIMO DE 4 MESES A PARTIR DO RECEBIMENTO.				
35	PIMENTÃO VERDE - FRESCO, FIRME, COM COLORAÇÃO E TAMANHO UNIFORMES TÍPICOS DA VARIEDADE. NÃO APRESENTANDO MANCHAS, MACHUCADURAS, BOLORES, SUJIDADES, FERRUGEM OU OUTROS DEFEITOS QUE POSSAM ALTERAR SUA APARÊNCIA E QUALIDADE. LIVRE DE RESÍDUOS DE EMBALA	QUILOGRAMAS	3000	R\$ 7,45	R\$ 22.350,00
36	CALDO DE CARNE, CAIXA CONTENDO 12 TABLETES.	CAIXAS	1100	R\$ 8,17	R\$ 8.987,00
37	CALDO DE GALINHA - CONCENTRADO EM PÓ, PREPARADO À BASE DE EXTRATO DE CARNE DE FRANGO, PROTEÍNA VEGETAL HIDROLISADA, CONDIMENTOS. COMPOSTO DE SAL, AMIDO, GLUTAMATO MONOSSODICO, AÇÚCAR, ALHO, CEBOLA GORDURA VEGETAL COMPOSTO DE SAL, AMIDO, GLUTAMATO MONOSSODICO, AÇÚCAR, ALHO, CEBOLA, GORDURA VEGETAL, EXT	CAIXAS	900	R\$ 12,99	R\$ 11.691,00
38	CALDO DE BACON: CALDO DE BACON EM PÓ, PRONTO PARA DISSOLUÇÃO; COM ASPECTO HOMOGÊNEO, SECO, SEM GRUMOS, DE COLORAÇÃO CARACTERÍSTICA. SABOR E AROMA CARACTERÍSTICOS DE BACON, SEM PRESENÇA DE ODORES ESTRANHOS OU RANÇOSOS. TEXTURA FINA, COM FÁCIL DISSOLUÇÃO EM ÁGUA QUENTE OU DIRETAMENTE NO ALIMENTO DURANTE O PREPARO. PRODUTO ISENTO DE	CAIXAS	400	R\$ 12,44	R\$ 4.976,00



	IMPUREZAS, BOLORES, UMIDADE EXCESSIVA E ODORES DESAGRADÁVEIS. INGREDIENTES BÁSICOS: SAL, GORDURA VEGETAL, CEBOLA EM PÓ, ALHO EM PÓ, PROTEÍNA VEGETAL HIDROLISADA, EXTRATO DE CARNE SUÍNA (OU AROMA ARTIFICIAL DE BACON), AROMAS NATURAIS E/OU IDÊNTICOS AO NATURAL, CONDIMENTOS E ESPECIARIAS, CORANTES NATURAIS (CARAMELO OU PÁPRICA), REALÇADORES DE SABOR (GLUTAMATO MONOSSÓDICO – INS 621, INOSINATO DISSÓDICO – INS 631, GUANILATO DISSÓDICO – INS 627). DE ACORDO COM A RDC Nº275/2002, RDC Nº331/2019, RDC Nº123/2001, RDC Nº727/2022 DA ANVISA E IN Nº160/2022 - MAPA EMBALAGEM: PRIMÁRIA: ORIGINAL DE FÁBRICA, RESISTENTE, LACRADA, COM IDENTIFICAÇÃO DO PRODUTO, MARCA, LOTE, VALIDADE, INGREDIENTES E I				
39	CARNE BOVINA - TIPO ACEM DE SEGUNDA SEM OSSO (DIANTEIRA), EM PEÇA DIVIDIDA DE ACORDO COM O PESO, CONGELADA, E NO MÁXIMO 10 DE SEBO E GORDURA LIMPA, COM ASPECTO, COR, CHEIRO E SABOR PRÓPRIOS, EMBALADA.(COTA RESERVADA)	QUILOGRAMAS	900	R\$ 33,13	R\$ 29.817,00
40	CARNE BOVINA - TIPO ACEM DE SEGUNDA SEM OSSO (DIANTEIRA), EM PEÇA DIVIDIDA DE ACORDO COM O PESO, CONGELADA, E NO MÁXIMO 10 DE SEBO E GORDURA LIMPA, COM ASPECTO, COR, CHEIRO E SABOR PRÓPRIOS, EMBALADA. (AMPLA CONCORRÊNCIA)	QUILOGRAMAS	3600	R\$ 33,13	R\$ 119.268,00
41	CARNE BOVINA DE SEGUNDA - SEM GORDURA, PODENDO UTILIZAR OS CORTES TIPO MÚSCULO, COSTELA, COXÃO DURO, FRALDINHA, PEIXINHO, PALETA, FRESCA OU RESFRIADA, COM ASPECTO, COR, CHEIRO E SABOR PRÓPRIOS; ACONDICIONADO EM SACO DE POLIETILENO TRANSPARENTE, ATÔMICO,	QUILOGRAMAS	1500	R\$ 35,42	R\$ 53.130,00



	RESISTENTE; HERMETICAMENTE FECHADO (COTA RESERVADA)				
42	CARNE BOVINA DE SEGUNDA - SEM GORDURA, PODENDO UTILIZAR OS CORTES TIPO MUSCULO, COSTELA, COXÃO DURO, FRALDINHA, PEIXINHO, PALETA, FRESCA OU RESFRIADA, COM ASPECTO, COR, CHEIRO E SABOR PRÓPRIOS; ACONDICIONADO EM SACO DE POLIETILENO TRANSPARENTE, ATÔMICO, RESISTENTE; HERMETICAMENTE FECHADO.(AMPLA CONCORRÊNCIA).	QUILOGRAMAS	6000	R\$ 35,42	R\$ 212.520,00
TOTAL					R\$ 1.235.781,50

15. ADEQUAÇÃO ORÇAMENTÁRIA

15.1. As despesas decorrentes da presente contratação correrão à conta de recursos específicos consignados no Orçamento Municipal.

15.2. A contratação será atendida pela seguinte dotação:

4 FUNDO MUNICIPAL DE ASSISTÊNCIA SOCIAL DO CONDADO

030200 FUNDO MUNICIPAL DE ASSISTÊNCIA SOCIAL

08 244 0810 2167 0000 MANUTENÇÃO DAS ATIVIDADES DA COXINHA COMUNITÁRIA

3.3.90.00.00 APLICAÇÕES DIRETAS

1 RECURSOS DO EXERCÍCIO CORRENTE

002 ATIVIDADES-FINS DA SEGURIDADE SOCIAL

133 PROGRAMA COZINHA COMUNITÁRIA

500.109 COZINHA COMUNITÁRIA

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

Condado, 30 de janeiro de 2026.

FUNDO MUNICIPAL DE ASSISTÊNCIA SOCIAL

Sirleide Sousa da Silva

Gestora



APÊNDICE DO ANEXO I
ESTUDO TÉCNICO PRELIMINAR

1. INFORMAÇÕES BÁSICAS

Processo Licitatório n° 002/2026

Pregão Eletrônico n° 001/2026

Área Requisitante: Fundo Municipal de Assistência Social.

1.1. Aplicam-se à contratação proposta, os seguintes marcos normativos:

a. Lei n.º 14.133, de 1º de abril de 2021, dispõe sobre a Lei de Licitações e Contratos Administrativos;

b. Lei Complementar n.º 123, de 14 de dezembro de 2006, alterada pela Lei Complementar n.º 147, de 7 de agosto de 2014 e pela Lei Complementar n.º 155 /2016 - Institui o Estatuto Nacional da Micro empresa e da Empresa de Pequeno Porte; altera dispositivos das Leis n.º 8.212 e 8.213, ambas de 24 de julho de 1991, da Consolidação das Leis do Trabalho - CLT, aprovada pelo Decreto-Lei n.º 5.452, de 1 de maio de 1943, da Lei n.º 10.189, de 14 de fevereiro de 2001, da Lei Complementar n.º 63, de 11 de janeiro de 1990; e revoga as Leis n.º 9.317, de 05 de dezembro de 1996, e 9.841, de 05 de outubro de 1999;

2. IDENTIFICAÇÃO

2.1. Este documento trata do registro de preços para a eventual Contratação de empresa para atender às demandas de fornecimento de gêneros alimentícios não perecíveis, de origem animal, hortifrutigranjeiros e pães para as 3 cozinhas comunitárias, vinculadas ao Fundo Municipal de Assistência Social, pelo período de 12 meses, conforme especificado no Documento de Formalização de Demanda (DFD), devidamente protocolado nos autos do processo em epígrafe.

3. DESCRIÇÃO DA NECESSIDADE

3.1. A necessidade da presente contratação decorre da obrigação do Poder Público em assegurar o acesso regular e digno à alimentação, especialmente à população em situação de vulnerabilidade social atendida pelas Cozinhas Comunitárias do Município. A ausência de fornecimento contínuo e adequado de gêneros alimentícios comprometeria diretamente a execução das políticas públicas de segurança alimentar e nutricional, afetando a continuidade de um serviço essencial de relevante interesse público.

3.2. Atualmente, as Cozinhas Comunitárias desempenham papel fundamental no enfrentamento da insegurança alimentar, ofertando refeições diárias a usuários que dependem desse equipamento público como principal ou única fonte de alimentação adequada. Nesse contexto, a inexistência de contratação regular para o fornecimento dos insumos necessários inviabiliza o planejamento das atividades, expõe o serviço a riscos de descontinuidade e compromete a qualidade nutricional das refeições ofertadas.

3.3. Sob a perspectiva do interesse público, a contratação revela-se indispensável para garantir a regularidade do atendimento, a padronização dos alimentos fornecidos e o cumprimento das



normas sanitárias e nutricionais vigentes. Ademais, possibilita maior previsibilidade na gestão dos estoques, melhor controle dos recursos públicos e redução de desperdícios, assegurando eficiência administrativa e efetividade na prestação do serviço.

3.4. Dessa forma, a contratação proposta busca solucionar o problema da instabilidade no fornecimento de alimentos, assegurando condições adequadas para o funcionamento contínuo das Cozinhas Comunitárias. Trata-se, portanto, de medida necessária e proporcional para a concretização do direito fundamental à alimentação, alinhada aos princípios da continuidade do serviço público, da dignidade da pessoa humana e do interesse coletivo.

4. REQUISITOS DA CONTRATAÇÃO

4.1. A empresa interessada em participar da licitação deve cumprir requisitos legais, fiscais e trabalhistas, nos termos da Lei 14.133/21.

4.2 Requisitos Obrigacionais

- Atender às solicitações nos prazos estipulados.
- Aceitar o controle/análise de qualidade dos materiais, realizada por unidades habilitadas por este município, se for o caso.
 - Responder por todos os ônus referentes ao fornecimento ora contratado, tais como fretes, impostos, seguros, encargos trabalhistas, previdenciários, fiscais e comerciais, decorrentes do objeto e apresentar os respectivos comprovantes, quando solicitados pelo município.
 - Entregar o material no prazo de 05 (cinco) dias, durante o expediente.
 - Reparar ou indenizar, dentro do prazo estipulado pela autoridade competente, todas e quaisquer avarias ou danos causados aos bens do contratante, ou de terceiros, decorrentes de ação ou omissão de seus empregados e fornecedores.
 - Substituir, no prazo máximo de até 02 (dois) dias, a contar da data da notificação, os produtos entregues, caso se apresentem impróprios para consumo.
 - Providenciar para que seus empregados cumpram as normas internas relativas à segurança do contratante.
 - Manter durante todo o período de vigência do contrato, todas as condições que ensejaram a sua habilitação na licitação e contratação.
 - Fornecer os materiais descritos com rapidez e eficiência.
 - Cumprir o objeto do contrato estritamente de acordo com as normas que regulamentam o objeto da contratação.

4.3. Subcontratação

4.3.1. Não é admitida a subcontratação do objeto contratual.

4.4. Garantia da contratação

4.4.1. 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.



5. ESTIMATIVA DAS QUANTIDADES A SEREM CONTRATADAS

5.1. A estimativa das quantidades a serem contratadas foi elaborada com base na demanda atual de refeições ofertadas pelas Cozinhas Comunitárias em funcionamento, bem como na projeção de ampliação do serviço com a ativação da terceira unidade. Atualmente, as duas cozinhas em operação produzem, em média, aproximadamente 400 (quatrocentas) refeições diárias, número que reflete a demanda regular da população atendida.

5.2. Com a implantação da terceira Cozinha Comunitária, a previsão é de ampliação da capacidade de atendimento para cerca de 600 (seiscentas) refeições diárias, considerando a expansão do público beneficiário e o fortalecimento das ações de segurança alimentar no Município. Ademais, em razão da natureza dinâmica da demanda e da possibilidade de aumento do número de usuários atendidos, estima-se que a produção diária possa alcançar, de forma gradual, até aproximadamente 750 (setecentas e cinquenta) refeições por dia.

5.3. Ressalte-se que tais quantitativos foram definidos de forma estimativa, visando assegurar margem de segurança para a continuidade do serviço, sem prejuízo do adequado planejamento orçamentário e da eficiência na gestão dos recursos públicos. A contratação deverá permitir ajustes conforme a efetiva demanda apurada ao longo da execução contratual, observados os limites legais e contratuais, garantindo a adequada prestação do serviço público e o atendimento ao interesse coletivo.

5.4. Os itens foram agrupados conforme suas características e forma de abastecimento, organizando-se em:

- **Grupo 1 – Gêneros alimentícios não perecíveis:** arroz, feijão, macarrão, óleo, sal, açúcar, farinha, entre outros;
- **Grupo 2 – Produtos de origem animal:** carnes, frango, ovos e laticínios;
- **Grupo 3 – Hortifrutigranjeiros:** legumes, verduras, frutas e raízes, com entregas frequentes para preservação da qualidade;
- **Grupo 4 – Produtos panificados:** pães diversos, com fornecimento diário ou conforme escala de produção.

5.5. Tratam-se das estimativas referente apenas às necessidades da SECRETARIA MUNICIPAL DE DESENVOLVIMENTO SOCIAL

ITEM	DESCRIÇÃO	UNIDADE	QUANTIDADE
1	ALHO - KG BULBO INTEIRO, NACIONAL, BOA QUALIDADE, FIRME E INTACTO, SEM LESÕES DE ORIGEM FÍSICA OU MECÂNICA, PERFURAÇÕES E CORTES, TAMANHO E COLORAÇÃO UNIFORMES, DEVENDO SER BEM DESENVOLVIDO, ISENTO DE SUJIDADES, PARASITAS E LARVAS, ACONDICIONADO EM SACOS PLÁSTICOS PESANDO 1 KG.	QUILOGRAMAS	1100
2	REPOLHO IN NATURA 1ª QUALIDADE, BRANCO, DE BOA QUALIDADE, FIRME, INTACTO E SEM LESÕES DE ORIGEM FÍSICA E MECÂNICA (RACHADURAS, CORTES) ORIUNDOS DO MANUSEIO E TRANSPORTE. LIVRE DE SUJIDADES. ACONDICIONADO EM SACO PLÁSTICO ATÓXICO,	QUILOGRAMAS	3000



	TRANSPARENTE E RESISTENTE. COM ENTREGA DIÁRIA E IMEDIATA CONFORME SOLICITAÇÃO DA SECRETARIA.		
3	CHUCHU – DE BOA QUALIDADE, TAMANHO COMERCIAL, FIRME E SEM BROTO.	QUILOGRAMAS	3000
4	COMINHO MOÍDO - EXTRAÍDO DE SEMENTES DE COMINHO DE PRIMEIRA QUALIDADE, PURO, COM ASPECTO, COR, CHEIRO, SABOR CARACTERÍSTICOS, SEM MISTURAS, ISENTOS DE SUJIDADES, PARASITAS E LARVAS. EMBALADO EM SACOS PLÁSTICOS TRANSPARENTES E ATÓXICOS, LIMPOS NÃO VIOLADOS, RESISTENTES QUE GARANTAM A INTEGRIDADE DO PRODUTO ATÉ O MOMENTO DO CONSUMO. ACONDICIONADOS EM FARDOS LACRADOS. A EMBALAGEM DEVERÁ CONTER EXTERNAMENTE OS DADOS DE IDENTIFICAÇÃO E PROCEDÊNCIA, INFORMAÇÃO NUTRICIONAL, NÚMERO DO LOTE, DATA DE VALIDADE, QUANTIDADE DO PRODUTO. O PRODUTO DEVERÁ APRESENTAR VALIDADE MÍNIMA DE 6 MESES A PARTIR DA DATA DE ENTREGA NA UNIDADE REQUISITADA. FORNECIMENTO EM PACOTE DE 1 KG - CATMAT: 463891	QUILOGRAMAS	200
5	PEITO DE FRANGO CONGELADO – SEM OSSO, EM PEÇA, SEM TEMPERO, DE 1ª QUALIDADE, COM VALIDADE DE 12 MESES. COM ASPECTO, COR, CHEIRO E SABOR PRÓPRIOS, SEM MANCHAS E PARASITAS, ACONDICIONADO EM SACO PLÁSTICO TRANSPARENTE ATÓXICO. EMBALAGENS DE 500G A 2 KG, TRANSPARENTE, À VÁCUO OU BEM LACRADAS, COM DENOMINAÇÃO DO NOME DO PRODUTO, FABRICANTE, ENDEREÇO, REGISTRO NO ÓRGÃO DE INSPEÇÃO SANITÁRIA. DATA DE FABRICAÇÃO E VALIDADE (MÍNIMA DE 02 MESES, A PARTIR DA ENTREGA). MARCA: NATTO OU SIMILAR	QUILOGRAMAS	2200
6	CARNE DE AVE IN NATURA, TIPO ANIMAL FRANGO, TIPO CORTE COXA E SOBRECOXA, APRESENTAÇÃO INTEIRO, ESTADO DE CONSERVAÇÃO RESFRIADO(A), PROCESSAMENTO COM PELE, COM OSSO (COTA RESERVADA)	QUILOGRAMAS	5000
7	LEITE EM PÓ INTEGRAL ZERO LACTOSE 200G.. ESPECIFICAÇÃO: LEITE EM PÓ INTEGRAL ZERO LACTOSE 200G. É O ALIMENTO OBTIDO PELA DESIDRATAÇÃO DO LEITE FLUIDO, POR PROCESSOS TECNOLÓGICOS ADEQUADOS E PROVENIENTES DE ESTABELECIMENTO SOB INSPEÇÃO OFICIAL. O PRODUTO DEVERÁ SER DE FÁCIL DISSOLUÇÃO E NÃO CONTER GLÚTEN, NÃO CONTER LACTOSE. ENRIQUECIDO COM AS VITAMINAS A, C, D, E, FERRO E ZINCO. COMPOSIÇÃO NUTRICIONAL MÍNIMA PARA 100 GRAMAS ; VALOR CALÓRICO: 470 A 505 KCAL; PROTEÍNAS: 21 A 28 GRAMAS; CARBOIDRATOS: 36 A 42 GRAMAS; GORDURAS TOTAIS: 25 A 28 GRAMAS; GORDURAS SATURADAS: 14 A 18G; GORDURAS TRANS: AUSENTE. EMBALAGENS PRIMÁRIA: O PRODUTO DEVERÁ SER EMBALADO EM SACO POLIÉSTER METALIZADO ATÓXICO RESISTENTE HERMETICAMENTE VEDADO (TIPO SACHE) OU LATAS CONTENDO DE 200 GRAMAS. PRAZO DE VALIDADE MÍNIMO DE 6 MESES, A PARTIR DA DATA DE FABRICAÇÃO.	PACOTES	3000
8	MACARRAO FINO, ESPAGUETE, MASSA C/OVOS. EMBALAGEM COM IDENTIFICAÇÃO DO PRODUTO, MARCA DO FABRICANTE, DATA DE FABRICAÇÃO E DATA DE VALIDADE, PACOTE COM 400G.	PACOTES	8500



9	ÓLEO DE SOJA REFINADO 900ML. EMBALADO EM VIDROS PLÁSTICOS, NÃO AMASSADOS, SEM ESTUFAMENTOS, RESISTENTES, QUE GARANTAM A INTEGRIDADE DO PRODUTO ATÉ O MOMENTO DO CONSUMO, CONTENDO 900 ML. A EMBALAGEM DEVERÁ CONTER EXTERNAMENTE OS DADOS DE IDENTIFICAÇÃO E PROCEDÊNCIA, INFORMAÇÃO NUTRICIONAL, NÚMERO DO LOTE, DATA DE VALIDADE, QUANTIDADE DO PRODUTO E NÚMERO DO REGISTRO. O PRODUTO DEVERÁ APRESENTAR VALIDADE MÍNIMA DE 10 (DEZ) MESES A PARTIR DA DATA DE ENTREGA NA UNIDADE REQUISITANTE. CAIXA COM 20 UNIDADES DE 900ML	UNIDADES	1200
10	OVO DE GALINHA: OVO IN NATURA DE GALINHA, BRANCO, MÉDIO, PESANDO NO MÍNIMO 50G POR UNIDADE, ISENTO DE SUJIDADES, FUNGOS E SUBSTÂNCIAS TÓXICAS, ACONDICIONADO EM EMBALAGEM APROPRIADA, BANDEJA COM 30 UNIDADES.	BANDEJAS	900
11	SAL REFINADO IODADO 1 KG CARACTERISTICAS NAO DEVE APRESENTAR SUJIDADE UMIDADE MISTURAS INADEQUADAS AO PRODUTO. EMBALAGEM INTACTA ACONDICIONADAS EM PACOTES DE POLIETILENO TRANSPARENTE CONTENDO 1KG DE PESO LIQUIDO. 1310MARCAS PRE APROVADAS MOC MAIS MARFIN	QUILOGRAMAS	800
12	ARROZ - PARBOLIZADO, TIPO 1, LONGO, CONSTITUIDOS DE GRAUS INTEIROS, COM TEOR DE UNIDADE MAXIMA 15%, ISENTO DE SUJIDADES E MATERIAIS ESTRANHOS, ACONDICIONADO EM PACOTE DE 1 KG.	QUILOGRAMAS	10000
13	TOMATE DE 1ª QUALIDADE, FRESCO, INTACTO, COR VERMELHA, BOA QUALIDADE SEM MANCHAS, SEM DANOS SUPERFICIAIS, SEM SUBSTÂNCIAS ESTRANHAS OU PRESENÇA DE ORGANISMOS VIVOS.	QUILOGRAMAS	4000
14	VINAGRE 750 MLESPECIFICAÇÃO : ÁCIDO ACÉTICO OBTIDO MEDIANTE A FERMENTAÇÃO ACÉTICA DE SOLUÇÕES AQUOSAS DE ÁLCOOL PROCEDENTE PRINCIPALMENTE DE MATÉRIAS AGRÍCOLAS. PADRONIZADO, REFILTRADO, PASTEURIZADO E ENVASADO PARA A DISTRIBUIÇÃO NO COMÉRCIO EM GERAL. COM ACIDEZ DE 4,15%. EMBALAGEM PLÁSTICA/GARRAFA PET, SEM CORANTES, BRANCO, SEM ESSÊNCIAS E SEM ADIÇÃO DE AÇÚCARES - , VALIDADE MÍNIMA DE 06 MESES. UNIDADE DE FORNECIMENTO: FRASCO COM 750 ML.	UNIDADES	900
15	FARINHA DE MANDIOCA DE BOA QUALIDADE, TIPO QUEBRADINHA- EMBALAGEM DE 1KG	QUILOGRAMAS	3000
16	SOJA CLARA DE BOA QUALIDADE – TEXTURIZADA - PACOTE 1KG SABOR- CARNE	QUILOGRAMAS	2000
17	JERIMUM DE LEITE OU CABOCLO MADURO, DE BOA QUALIDADE, CHEIRO, ASPECTO E SABOR PRÓPRIOS, TAMANHO UNIFORME, ISENTO DE ENFERMIDADES COM AUSÊNCIA DE SUJIDADES, PARASITAS, LARVAS E MATERIAL TERROSO, SEM DANOS FÍSICOS E MECÂNICOS.	QUILOGRAMAS	5000
18	FARINHA DE TRIGO/, GRUPO DOMÉSTICO/, TIPO TIPO 1/, ESPECIAL/, INGREDIENTE ADICIONAL COM FERMENTO/, FORTIFICADA COM FERRO E ÁCIDO FÓLICO	QUILOGRAMAS	500
19	FEIJÃO CARIOCA: TIPO 1, CLASSE CORES, DA ÚLTIMA SAFRA. GRÃOS INTEIROS, NÃO APRESENTAR CARACTERÍSTICAS QUE PREJUDIQUEM A APARÊNCIA E QUALIDADE (MANCHADOS, MOFADOS, CARUNCHADOS, DESCOLORIDOS). EMBALAGEM	QUILOGRAMAS	1800
20	FEIJÃO MACASSAR, TIPO 1, ISENTO DE MATÉRIA TERROSA, PARASITAS, DETRITOS ANIMAIS E VEGETAIS, PEDAÇOS DE GRÃOS ARDIDOS, BROTADOS, CHOCHOS,	QUILOGRAMAS	4000



	IMATUROS, MANCHADOS, MOFADOS, CARUNCHADOS E DESCOLORIDOS QUE PREJUDIQUEM A APARÊNCIA E QUALIDADE.		
21	FEIJÃO PRETO, TIPO 1, ISENTO DE MATÉRIA TERROSA, PARASITAS, DETRITOS ANIMAIS E VEGETAIS, PEDAÇOS DE GRÃOS ARDIDOS, BROTADOS, CHOCHOS, IMATUROS, MANCHADOS, MOFADOS, CARUNCHADOS E DESCOLORIDOS QUE PREJUDIQUEM A APARÊNCIA E QUALIDADE.	QUILOGRAMAS	2000
22	MARGARINA COM SAL 80 LIPÍDIOS 500 GR	QUILOGRAMAS	600
23	BATATA INGLESA (KG) – INTEGRAS, UNIFORMES E CARACTERÍSTICAS ORGANOLÉPTICAS PRESENTE. LISA, COM POLPA INTACTA E LIMPA, COM COLORAÇÃO E TAMANHO MÉDIO, NOVA, 1ª QUALIDADE, COM CASCA SÃ, SEM RUPTURAS.	QUILOGRAMAS	5000
24	MILHO VERDE EM CONSERVA - SIMPLES; GRÃOS INTEIROS; IMERSO EM LÍQUIDO; TAMANHO E COLORAÇÃO UNIFORMES; ACONDICIONADO EM LATA COM PESO LÍQUIDO 170G, COM VALIDADE MÍNIMA DE 16 MESES A CONTAR DA DATA DE EN	LATAS	150
25	CALABRESA DE PRIMEIRA LINHA, EMPACOTADA A VACUO EM BALAGEM PLÁSTICA DE 1KG COM CERTIFICADO DE INSPEÇÃO ESTADUAL OU FEDERAL. PRAZO DE VALIDADE DE NO MÍNIMO 6 MESES A PARTIR DA ENTREGA DO PRODUTO.	QUILOGRAMAS	1000
26	CARNE SALGADA, TIPO CORTE: MÚSCULO DIANTEIRO - CHARQUE , ORIGEM: BOVINA , APRESENTAÇÃO: CORTADA , ESTADO DE CONSERVAÇÃO: SECO(A).(COTA RESERVADA)	QUILOGRAMAS	3000
27	CARNE BOVINA MOÍDA DIANTEIRA SEM OSSO TIPO PALETA OU ACÉM, SEM PELANCA, SEMGORDURA , CONGELADA SEM SEBO, CEM ASPECTO, COR, CHEIRO E SABOR PRÓPRIOS, EMBALAGEM PRÓPRIA ,SEM SUJIDADE E AÇÃO DE MICRÓBIOS. NA EMBALAGEM DEVE CONTER AS SEGUINTE INFORMACOES : IDENTIFICAÇÃO ADA EMPRESA , PESO DATA DE PROCESSAMENTO E DATA DE VALIDADE, IDENTIFICAÇÃO DO TIPO DE CARNE, CARIMBO DE INSPEÇÃO ESTADUAL OU FEDERAL , PARZO DE VALIDADE MÍNIMA DE 03 MESES A CONTAR A PARTIR DA DATA DE ENTREGA. APRESENTAR EM ANEXO A PROPOSTA, DOCUMNETOS QUE COMPROVEM A INSPEÇÃO SANITÁRIA DOS PRODUTOS FORNECIDOS DE ACORDO COM A LEGISLAÇÃO VIGENTE.	QUILOGRAMAS	250
28	CEBOLA BRANCA, DE PRIMEIRA, COM CASCA PROTETORA, KG, APRESENTANDO GRAU DE MATURAÇÃO QUE PERMITA SUPORTAR A MANIPULAÇÃO, O TRANSPORTE E A CONSERVAÇÃO EM CONDIÇÕES ADEQUADAS PARA O CONSUMO, COM AUSÊNCIA DE SUJIDADES, PARASITAS E LARVAS, CONTENDO INFORMAÇÕES PERTINENTES AO PRODUTO PREVISTO NA LEGISLAÇÃO VIGENTE.	QUILOGRAMAS	450
29	CENOURA DE PRIMEIRA, SEM RAMA, FRESCA, COMPACTA E FIRME, SEM DANOS FÍ SICOS OU MECANICOS, RACHADURA E CORTES, TAMANHO E COR UNIFORMES DEVENDO SER BEM DESENVOLVIDA.	QUILOGRAMAS	300
30	COENTRO - COENTRO DE 1ª QUALIDADE, FRESCO, COM COLORAÇÃO VERDE ESCURO, SEPARADOS EM MAÇOS PADRONIZADOS, PROCEDENTE DE ESPÉCIES GENUÍNAS E SÃS; ISENTO DE LESÕES DE ORIGEM FÍSICA, MECÂNICA OU BIOLÓGICA, SUBSTÂNCIAS TERROSAS, SUJIDADES OU CORPOS ESTRANHOS ADERIDOS À SUPERFÍCIE EXTERNA,	MOLHO	1200



	INSETOS, PARASITAS E LARVAS; PESO MÉDIO APROXIMADO DO MOLHO: 110 G.		
31	COLORÍFICO EM PÓ FINO - DE 1ª QUALIDADE, HOMOGÊNEO OBTIDO DE FRUTOS MADUROS DE ESPÉCIES GENUÍNOS, GRÃOS LIMPOS, DESSECADOS E MOÍDOS DE COLORAÇÃO VERMELHO INTENSO, COM ASPECTO, COR CHEIRO E SABOR PRÓPRIOS, ISENTO DE MATÉRIAS ESTRANHAS A SUA ESPÉCIE, ACONDICIONADO EM SACO PLÁSTICO, RESISTENTE, TRANSPARENTE, ATÓXICO E HERMETICAMENTE VEDADO, PACOTES COM 1 KG. A EMBALAGEM DO PRODUTO DEVE CONTER REGISTRO DA DATA DE FABRICAÇÃO, PESO ESTAMPADO NO RÓTULO DA EMBALAGEM E O PRAZO DE VALIDADE DE NO MÍNIMO 06 MESES DA DATA DE ENTREGA	QUILOGRAMAS	50
32	EXTRATO - DE TOMATE - INGREDIENTES: TOMATE, CEBOLA, AMIDO MODIFICADO, SAL, ALHO E DEMAIS SUBSTÂNCIAS PERMITIDAS. CARACTERÍSTICAS: PRODUTO RESULTANTE DA CONCENTRAÇÃO DA POLPA DE TOMATE POR PROCESSO TECNOLÓGICO, PREPARADO COM FRUTOS MADUROS, SEM PELE, SEM SEMENTES E SEM CORANTES ARTIFICIAIS; ISENTO DE SUJIDADES E FERMENTAÇÃO. EMBALAGEM: ORIGINAL DO FABRICANTE, ÍNTEGRA, CONTENDO A IDENTIFICAÇÃO DO PRODUTO. UNIDADE DE FORNECIMENTO: EMBALAGENS COM NO MÍNIMO 300 GRAMAS. PRAZO DE VALIDADE: MÍNIMO DE 4 MESES A PARTIR DO RECEBIMENTO.	LATAS	2000
33	PIMENTÃO VERDE - FRESCO, FIRME, COM COLORAÇÃO E TAMANHO UNIFORMES TÍPICOS DA VARIEDADE. NÃO APRESENTANDO MANCHAS, MACHUCADURAS, BOLORES, SUJIDADES, FERRUGEM OU OUTROS DEFEITOS QUE POSSAM ALTERAR SUA APARÊNCIA E QUALIDADE. LIVRE DE RESÍDUOS DE EMBALA	QUILOGRAMAS	3000
34	CALDO DE CARNE, CAIXA CONTENDO 12 TABLETES.	CAIXAS	1100
35	CALDO DE GALINHA - CONCENTRADO EM PÓ, PREPARADO À BASE DE EXTRATO DE CARNE DE FRANGO, PROTEÍNA VEGETAL HIDROLISADA, CONDIMENTOS. COMPOSTO DE SAL, AMIDO, GLUTAMATO MONOSSODICO, AÇÚCAR, ALHO, CEBOLA GORDURA VEGETAL COMPOSTO DE SAL, AMIDO, GLUTAMATO MONOSSODICO, AÇÚCAR, ALHO, CEBOLA, GORDURA VEGETAL, EXT	CAIXAS	900
36	CALDO DE BACON: CALDO DE BACON EM PÓ, PRONTO PARA DISSOLUÇÃO; COM ASPECTO HOMOGÊNEO, SECO, SEM GRUMOS, DE COLORAÇÃO CARACTERÍSTICA. SABOR E AROMA CARACTERÍSTICOS DE BACON, SEM PRESENÇA DE ODORES ESTRANHOS OU RANÇOSOS. TEXTURA FINA, COM FÁCIL DISSOLUÇÃO EM ÁGUA QUENTE OU DIRETAMENTE NO ALIMENTO DURANTE O PREPARO. PRODUTO ISENTO DE IMPUREZAS, BOLORES, UMIDADE EXCESSIVA E ODORES DESAGRADÁVEIS. INGREDIENTES BÁSICOS: SAL, GORDURA VEGETAL, CEBOLA EM PÓ, ALHO EM PÓ, PROTEÍNA VEGETAL HIDROLISADA, EXTRATO DE CARNE SUÍNA (OU AROMA ARTIFICIAL DE BACON), AROMAS NATURAIS E/OU IDÊNTICOS AO NATURAL, CONDIMENTOS E ESPECIARIAS, CORANTES NATURAIS (CAMELO OU PÁPRICA), REALÇADORES DE SABOR (GLUTAMATO MONOSSÓDICO – INS 621, INOSINATO DISSÓDICO – INS 631, GUANILATO DISSÓDICO – INS 627). DE ACORDO COM A RDC Nº275/2002, RDC	CAIXAS	400



	Nº331/2019, RDC Nº123/2001, RDC Nº727/2022 DA ANVISA E IN Nº160/2022 - MAPA EMBALAGEM: PRIMÁRIA: ORIGINAL DE FÁBRICA, RESISTENTE, LACRADA, COM IDENTIFICAÇÃO DO PRODUTO, MARCA, LOTE, VALIDADE, INGREDIENTES E I		
37	CARNE BOVINA - TIPO ACEM DE SEGUNDA SEM OSSO (DIANTEIRA), EM PEÇA DIVIDIDA DE ACORDO COM O PESO, CONGELADA, E NO MÁXIMO 10 DE SEBO E GORDURA LIMPA, COM ASPECTO, COR, CHEIRO E SABOR PRÓPRIOS, EMBALADA.(COTA RESERVADA)	QUILOGRAMAS	4500
38	CARNE BOVINA DE SEGUNDA - SEM GORDURA, PODENDO UTILIZAR OS CORTES TIPO MUSCULO, COSTELA, COXÃO DURO, FRALDINHA, PEIXINHO, PALETA, FRESCA OU RESFRIADA, COM ASPECTO, COR, CHEIRO E SABOR PRÓPRIOS; ACONDICIONADO EM SACO DE POLIETILENO TRANSPARENTE, ATÔMICO, RESISTENTE; HERMETICAMENTE FECHADO (COTA RESERVADA)	QUILOGRAMAS	7500

6. LEVANTAMENTO DE MERCADO

6.1. O levantamento de mercado realizado teve como objetivo identificar as soluções disponíveis para o fornecimento de gêneros alimentícios não perecíveis, produtos de origem animal, hortifrutigranjeiros e pães, compatíveis com as necessidades operacionais das Cozinhas Comunitárias do Município. A análise considerou as características do objeto, a regularidade do fornecimento e as exigências sanitárias e nutricionais inerentes à política pública de segurança alimentar.

6.2. Verificou-se que o mercado dispõe de ampla oferta de fornecedores aptos a atender à demanda, incluindo empresas atacadistas, distribuidores de alimentos, cooperativas de produtores rurais, panificadoras e estabelecimentos especializados na comercialização de hortifrutigranjeiros. Esses agentes econômicos possuem capacidade logística e estrutura operacional para realizar entregas periódicas, em conformidade com os padrões de qualidade, prazos e condições exigidas pela Administração Pública.

6.3. Constatou-se, ainda, que os produtos objeto da contratação são padronizados, amplamente comercializados e possuem especificações técnicas consolidadas, o que favorece a competitividade do certame e amplia o universo de potenciais fornecedores. O fornecimento contínuo e fracionado, prática comum nesse segmento de mercado, revela-se compatível com a dinâmica de funcionamento das Cozinhas Comunitárias, permitindo maior controle de estoque, redução de perdas e garantia de alimentos frescos, especialmente no caso dos hortifrutigranjeiros e pães.

6.4. Diante desse cenário, conclui-se que o mercado apresenta condições plenamente satisfatórias para atender à demanda pretendida, não se identificando restrições relevantes quanto à disponibilidade de fornecedores ou à execução do objeto. Assim, a realização do procedimento licitatório mostra-se viável e adequada, assegurando a seleção da proposta mais vantajosa, em consonância com os princípios da eficiência, economicidade e interesse público.



7. ESTIMATIVAS DE VALOR DA CONTRATAÇÃO

7.1. A estimativa do valor da contratação foi elaborada com base em pesquisa realizada no Banco de Preços, ferramenta que consolida dados provenientes de diversas licitações efetuadas por órgãos e entidades da Administração Pública. Tal metodologia permite a obtenção de valores praticados em contratações semelhantes, assegurando maior aderência à realidade de mercado.

7.2. A utilização dessa base de dados possibilita uma análise comparativa consistente, considerando preços efetivamente contratados, o que contribui para a definição de um valor estimado compatível com os parâmetros atuais do mercado. Dessa forma, a estimativa adotada reflete práticas recentes de aquisição de gêneros alimentícios, observando critérios de economicidade, razoabilidade e eficiência.

7.3. Ressalte-se que a pesquisa realizada atende às diretrizes estabelecidas na legislação vigente, servindo como subsídio técnico para o planejamento da contratação e para a adequada alocação dos recursos públicos, sem prejuízo da competitividade do certame e da seleção da proposta mais vantajosa para a Administração.

ITEM	DESCRIÇÃO	UNIDADE	QUANTIDADE	VALOR UNITÁRIO	VALOR TOTAL
1	ALHO - KG BULBO INTEIRO, NACIONAL, BOA QUALIDADE, FIRME E INTACTO, SEM LESÕES DE ORIGEM FÍSICA OU MECÂNICA, PERFURAÇÕES E CORTES, TAMANHO E COLORAÇÃO UNIFORMES, DEVENDO SER BEM DESENVOLVIDO, ISENTO DE SUJIDADES, PARASITAS E LARVAS, ACONDICIONADO EM SACOS PLÁSTICOS PESANDO 1 KG.	QUILOGRAMAS	1100	R\$ 31,75	R\$ 34.925,00
2	REPOLHO IN NATURA 1ª QUALIDADE, BRANCO, DE BOA QUALIDADE, FIRME, INTACTO E SEM LESÕES DE ORIGEM FÍSICA E MECÂNICA (RACHADURAS, CORTES) ORIUNDOS DO MANUSEIO E TRANSPORTE. LIVRE DE SUJIDADES. ACONDICIONADO EM SACO PLÁSTICO ATÓXICO, TRANSPARENTE E RESISTENTE. COM ENTREGA DIÁRIA E IMEDIATA CONFORME SOLICITAÇÃO DA SECRETARIA.	QUILOGRAMAS	3000	R\$ 8,10	R\$ 24.300,00
3	CHUCHU – DE BOA QUALIDADE, TAMANHO COMERCIAL, FIRME E SEM BROTOS.	QUILOGRAMAS	3000	R\$ 7,30	R\$ 21.900,00
4	COMINHO MOÍDO - EXTRAÍDO DE SEMENTES DE COMINHO DE PRIMEIRA QUALIDADE,	QUILOGRAMAS	200	R\$ 9,20	R\$ 1.840,00



	<p>PURO, COM ASPECTO, COR, CHEIRO, SABOR CARACTERÍSTICOS, SEM MISTURAS, ISENTOS DE SUJIDADES, PARASITAS E LARVAS. EMBALADO EM SACOS PLÁSTICOS TRANSPARENTES E ATÓXICOS, LIMPOS NÃO VIOLADOS, RESISTENTES QUE GARANTAM A INTEGRIDADE DO PRODUTO ATÉ O MOMENTO DO CONSUMO. ACONDICIONADOS EM FARDOS LACRADOS. A EMBALAGEM DEVERÁ CONTER EXTERNAMENTE OS DADOS DE IDENTIFICAÇÃO E PROCEDÊNCIA, INFORMAÇÃO NUTRICIONAL, NÚMERO DO LOTE, DATA DE VALIDADE, QUANTIDADE DO PRODUTO. O PRODUTO DEVERÁ APRESENTAR VALIDADE MÍNIMA DE 6 MESES A PARTIR DA DATA DE ENTREGA NA UNIDADE REQUISITADA. FORNECIMENTO EM PACOTE DE 1 KG - CATMAT: 463891</p>				
5	<p>PEITO DE FRANGO CONGELADO – SEM OSSO, EM PEÇA, SEM TEMPERO, DE 1ª QUALIDADE, COM VALIDADE DE 12 MESES. COM ASPECTO, COR, CHEIRO E SABOR PRÓPRIOS, SEM MANCHAS E PARASITAS, ACONDICIONADO EM SACO PLÁSTICO TRANSPARENTE ATÓXICO. EMBALAGENS DE 500G A 2 KG, TRANSPARENTE, À VÁCUO OU BEM LACRADAS, COM DENOMINAÇÃO DO NOME DO PRODUTO, FABRICANTE, ENDEREÇO, REGISTRO NO ÓRGÃO DE INSPEÇÃO SANITÁRIA. DATA DE FABRICAÇÃO E VALIDADE (MÍNIMA DE 02 MESES, A PARTIR DA ENTREGA).MARCA: NATTO OU SIMILAR</p>	QUILOGRAMAS	2200	R\$ 16,65	R\$ 36.630,00
6	<p>CARNE DE AVE IN NATURA, TIPO ANIMAL FRANGO, TIPO CORTE COXA E SOBRECORA, APRESENTAÇÃO INTEIRO, ESTADO DE CONSERVAÇÃO RESFRIADO(A), PROCESSAMENTO COMPELE, COM OSSO (COTA RESERVADA)</p>	QUILOGRAMAS	1000	R\$ 24,00	R\$ 24.000,00



7	CARNE DE AVE IN NATURA, TIPO ANIMAL FRANGO, TIPO CORTE COXA E SOBRECORA, APRESENTAÇÃO INTEIRO, ESTADO DE CONSERVAÇÃO RESFRIADO(A), PROCESSAMENTO COMPELE, COM OSSO (AMPLA CONCORRÊNCIA)	QUILOGRAMAS	4000	R\$ 24,00	R\$ 96.000,00
8	LEITE EM PÓ INTEGRAL ZERO LACTOSE 200G.. ESPECIFICAÇÃO: LEITE EM PÓ INTEGRAL ZERO LACTOSE 200G. É O ALIMENTO OBTIDO PELA DESIDRATAÇÃO DO LEITE FLUIDO, POR PROCESSOS TECNOLÓGICOS ADEQUADOS E PROVENIENTES DE ESTABELECIMENTO SOB INSPEÇÃO OFICIAL. O PRODUTO DEVERÁ SER DE FÁCIL DISSOLUÇÃO E NÃO CONTER GLÚTEN, NÃO CONTER LACTOSE. ENRIQUECIDO COM AS VITAMINAS A, C, D, E, FERRO E ZINCO. COMPOSIÇÃO NUTRICIONAL MÍNIMA PARA 100 GRAMAS ; VALOR CALÓRICO: 470 A 505 KCAL; PROTEÍNAS: 21 A 28 GRAMAS; CARBOIDRATOS: 36 A 42 GRAMAS; GORDURAS TOTAIS: 25 A 28 GRAMAS; GORDURAS SATURADAS: 14 A 18G; GORDURAS TRANS: AUSENTE. EMBALAGENS PRIMÁRIA: O PRODUTO DEVERÁ SER EMBALADO EM SACO POLIÉSTER METALIZADO ATÓXICO RESISTENTE HERMETICAMENTE VEDADO (TIPO SACHE) OU LATAS CONTENDO DE 200 GRAMAS. PRAZO DE VALIDADE MÍNIMO DE 6 MESES, A PARTIR DA DATA DE FABRICAÇÃO.	PACOTES	3000	R\$ 8,99	R\$ 26.970,00
9	MACARRAO FINO, ESPAGUETE, MASSA C/OVOS. EMBALAGEM COM IDENTIFICACAO DO PRODUTO, MARCA DO FABRICANTE, DATA DE FABRICACAO E DATA DE VALIDADE, PACOTE COM 400G.	PACOTES	8500	R\$ 2,19	R\$ 18.615,00
10	ÓLEO DE SOJA REFINADO 900ML. EMBALADO EM VIDROS PLÁSTICOS, NÃO AMASSADOS, SEM ESTUFAMENTOS, RESISTENTES, QUE	UNIDADES	1200	R\$ 10,50	R\$ 12.600,00



	GARANTAM A INTEGRIDADE DO PRODUTO ATÉ O MOMENTO DO CONSUMO, CONTENDO 900 ML. A EMBALAGEM DEVERÁ CONTER EXTERNAMENTE OS DADOS DE IDENTIFICAÇÃO E PROCEDÊNCIA, INFORMAÇÃO NUTRICIONAL, NÚMERO DO LOTE, DATA DE VALIDADE, QUANTIDADE DO PRODUTO E NÚMERO DO REGISTRO. O PRODUTO DEVERÁ APRESENTAR VALIDADE MÍNIMA DE 10 (DEZ) MESES A PARTIR DA DATA DE ENTREGA NA UNIDADE REQUISITANTE. CAIXA COM 20 UNIDADES DE 900ML				
11	OVO DE GALINHA: OVO IN NATURA DE GALINHA, BRANCO, MÉDIO, PESANDO NO MÍNIMO 50G POR UNIDADE, ISENTO DE SUJIDADES, FUNGOS E SUBSTÂNCIAS TÓXICAS, ACONDICIONADO EM EMBALAGEM APROPRIADA, BANDEJA COM 30 UNIDADES.	BANDEJAS	900	R\$ 18,00	R\$ 16.200,00
12	SAL REFINADO IODADO 1 KG CARACTERISTICAS NAO DEVE APRESENTAR SUJIDADE UMIDADE MISTURAS INADEQUADAS AO PRODUTO. EMBALAGEM INTACTA ACONDICIONADAS EM PACOTES DE POLIETILENO TRANSPARENTE CONTENDO 1KG DE PESO LIQUIDO. 1310MARCAS PRE APROVADAS MOC MAIS MARFIN	QUILOGRAMAS	800	R\$ 3,16	R\$ 2.528,00
13	ARROZ - PARBOLIZADO, TIPO 1, LONGO, CONSTITUIDOS DE GRAUS INTEIROS, COM TEOR DE UNIDADE MAXIMA 15%, ISENTO DE SUJIDADES E MATERIAIS ESTRANHOS, ACONDICIONADO EM PACOTE DE 1 KG.	QUILOGRAMAS	10000	R\$ 6,33	R\$ 63.300,00
14	TOMATE DE 1ª QUALIDADE, FRESCO, INTACTO, COR VERMELHA, BOA QUALIDADE SEM MANCHAS, SEM DANOS SUPERFICIAIS, SEM SUBSTÂNCIAS ESTRANHAS OU PRESENÇA DE ORGANISMOS VIVOS.	QUILOGRAMAS	4000	R\$ 6,00	R\$ 24.000,00
15	VINAGRE 750 MLESPECIFICAÇÃO : ÁCIDO ACÉTICO OBTIDO MEDIANTE A FERMENTAÇÃO ACÉTICA DE SOLUÇÕES AQUOSAS DE ÁLCOOL PROCEDENTE	UNIDADES	900	R\$ 5,86	R\$ 5.274,00



	PRINCIPALMENTE DE MATÉRIAS AGRÍCOLAS. PADRONIZADO, REFILTRADO, PASTEURIZADO E ENVASADO PARA A DISTRIBUIÇÃO NO COMÉRCIO EM GERAL. COM ACIDEZ DE 4,15%. EMBALAGEM PLÁSTICA/GARRAFA PET, SEM CORANTES, BRANCO, SEM ESSÊNCIAS E SEM ADIÇÃO DE AÇÚCARES - , VALIDADE MÍNIMA DE 06 MESES. UNIDADE DE FORNECIMENTO: FRASCO COM 750 ML.				
16	FARINHA DE MANDIOCA DE BOA QUALIDADE, TIPO QUEBRADINHA- EMBALAGEM DE 1KG	QUILOGRAMAS	3000	R\$ 6,45	R\$ 19.350,00
17	SOJA CLARA DE BOA QUALIDADE – TEXTURIZADA - PACOTE 1KG SABOR- CARNE	QUILOGRAMAS	2000	R\$ 9,45	R\$ 18.900,00
18	JERIMUM DE LEITE OU CABOCLO MADURO, DE BOA QUALIDADE, CHEIRO, ASPECTO E SABOR PRÓPRIOS, TAMANHO UNIFORME, ISENTO DE ENFERMIDADES COM AUSÊNCIA DE SUJIDADES, PARASITAS, LARVAS E MATERIAL TERROSO, SEM DANOS FÍSICOS E MECÂNICOS.	QUILOGRAMAS	5000	R\$ 5,48	R\$ 27.400,00
19	FARINHA DE TRIGO/, GRUPO DOMÉSTICO/, TIPO TIPO 1/, ESPECIAL/, INGREDIENTE ADICIONAL COM FERMENTO/, FORTIFICADA COM FERRO E ÁCIDO FÓLICO	QUILOGRAMAS	500	R\$ 6,08	R\$ 3.040,00
20	FEIJÃO CARIOCA: TIPO 1, CLASSE CORES, DA ÚLTIMA SAFRA. GRÃOS INTEIROS, NÃO APRESENTAR CARACTERÍSTICAS QUE PREJUDIQUEM A APARÊNCIA E QUALIDADE (MANCHADOS, MOFADOS, CARUNCHADOS, DESCOLORIDOS). EMBALAGEM	QUILOGRAMAS	1800	R\$ 11,14	R\$ 20.052,00
21	FEIJÃO MACASSAR, TIPO 1, ISENTO DE MATÉRIA TERROSA, PARASITAS, DETRITOS ANIMAIS E VEGETAIS, PEDAÇOS DE GRÃOS ARDIDOS, BROTADOS, CHOCHOS, IMATUROS, MANCHADOS, MOFADOS, CARUNCHADOS E DESCOLORIDOS QUE PREJUDIQUEM A APARÊNCIA E QUALIDADE.	QUILOGRAMAS	4000	R\$ 11,60	R\$ 46.400,00



22	FEIJÃO PRETO, TIPO 1, ISENTO DE MATÉRIA TERROSA, PARASITAS, DETRITOS ANIMAIS E VEGETAIS, PEDAÇOS DE GRÃOS ARDIDOS, BROTADOS, CHOCHOS, IMATUROS, MANCHADOS, MOFADOS, CARUNCHADOS E DESCOLORIDOS QUE PREJUDIQUEM A APARÊNCIA E QUALIDADE.	QUILOGRAMAS	2000	R\$ 10,60	R\$ 21.200,00
23	MARGARINA COM SAL 80 LÍPIDIOS 500 GR	QUILOGRAMAS	600	R\$ 8,75	R\$ 5.250,00
24	BATATA INGLESA (KG) – INTEGRAS, UNIFORMES E CARACTERÍSTICAS ORGANOLÉPTICAS PRESENTE. LISA, COM POLPA INTACTA E LIMPA, COM COLORAÇÃO E TAMANHO MÉDIO, NOVA, 1ª QUALIDADE, COM CASCA SÃ, SEM RUPTURAS.	QUILOGRAMAS	5000	R\$ 9,29	R\$ 46.450,00
25	MILHO VERDE EM CONSERVA - SIMPLES; GRÃOS INTEIROS; IMERSO EM LÍQUIDO; TAMANHO E COLORAÇÃO UNIFORMES; ACONDICIONADO EM LATA COM PESO LÍQUIDO 170G, COM VALIDADE MÍNIMA DE 16 MESES A CONTAR DA DATA DE EN	LATAS	150	R\$ 3,95	R\$ 592,50
26	CALABRESA DE PRIMEIRA LINHA, EMPACOTADA A VACUO EM BALAGEM PLÁSTICA DE 1KG COM CERTIFICADO DE INSPEÇÃO ESTADUAL OU FEDERAL. PRAZO DE VALIDADE DE NO MÍNIMO 6 MESES A PARTIR DA ENTREGA DO PRODUTO.	QUILOGRAMAS	1000	R\$ 21,66	R\$ 21.660,00
27	CARNE SALGADA, TIPO CORTE: MÚSCULO DIANTEIRO - CHARQUE , ORIGEM: BOVINA , APRESENTAÇÃO: CORTADA , ESTADO DE CONSERVAÇÃO: SECO(A).(COTA RESERVADA)	QUILOGRAMAS	620	R\$ 34,61	R\$ 21.458,20
28	CARNE SALGADA, TIPO CORTE: MÚSCULO DIANTEIRO - CHARQUE , ORIGEM: BOVINA , APRESENTAÇÃO: CORTADA , ESTADO DE CONSERVAÇÃO: SECO(A).(AMPLA CONCORRÊNCIA).	QUILOGRAMAS	2480	R\$ 34,61	R\$ 85.832,80
29	CARNE BOVINA MOÍDA DIANTEIRA SEM OSSO TIPO PALETA OU ACÉM, SEM PELANCA, SEMGORDURA , CONGELADA SEM SEBO, CEM ASPECTO, COR, CHEIRO E SABOR PRÓPRIOS, EMBALAGEM PRÓPRIA ,SEM	QUILOGRAMAS	250	R\$ 19,47	R\$ 4.867,50



	SUJIDADE E AÇÃO DE MICRÓBIOS. NA EMBALAGEM DEVE CONTER AS SEGUINTE INFORMações : IDENTIFICAÇÃO ADA EMPRESA , PESO DATA DE PROCESSAMENTO E DATA DE VALIDADE, IDENTIFICAÇÃO DO TIPO DE CARNE, CARIMBO DE INSPEÇÃO ESTADUAL OU FEDERAL , PARZO DE VALIDADE MÍNIMA DE 03 MESES A CONTAR A PARTIR DA DATA DE ENTREGA. APRESENTAR EM ANEXO A PROPOSTA, DOCUMNETOS QUE COMPROVEM A INSPEÇÃO SANITÁRIA DOS PRODUTOS FORNECIDOS DE ACORDO COM A LEGISLAÇÃO VIGENTE.				
30	CEBOLA BRANCA, DE PRIMEIRA, COM CASCA PROTETORA, KG, APRESENTANDO GRAU DE MATURAÇÃO QUE PERMITA SUPORTAR A MANIPULAÇÃO, O TRANSPORTE E A CONSERVAÇÃO EM CONDIÇÕES ADEQUADAS PARA O CONSUMO, COM AUSÊNCIA DE SUJIDADES, PARASITAS E LARVAS, CONTENDO INFORMAÇÕES PERTINENTES AO PRODUTO PREVISTO NA LEGISLAÇÃO VIGENTE.	QUILOGRAMAS	450	R\$ 9,49	R\$ 4.270,50
31	CENOURA DE PRIMEIRA, SEM RAMA, FRESCA, COMPACTA E FIRME, SEM DANOS FÍSICOS OU MECANICOS, RACHADURA E CORTES, TAMANHO E COR UNIFORMES DEVENDO SER BEM DESENVOLVIDA.	QUILOGRAMAS	300	R\$ 10,04	R\$ 3.012,00
32	COENTRO - COENTRO DE 1ª QUALIDADE, FRESCO, COM COLORAÇÃO VERDE ESCURO, SEPARADOS EM MAÇOS PADRONIZADOS, PROCEDENTE DE ESPÉCIES GENUÍNAS E SÂS; ISENTOS DE LESÕES DE ORIGEM FÍSICA, MECÂNICA OU BIOLÓGICA, SUBSTÂNCIAS TERROSAS, SUJIDADES OU CORPOS ESTRANHOS ADERIDOS À SUPERFÍCIE EXTERNA, INSETOS, PARASITAS E LARVAS; PESO MÉDIO APROXIMADO DO MOLHO: 110 G.	MOLHO	1200	R\$ 3,66	R\$ 4.392,00



33	COLORÍFICO EM PÓ FINO - DE 1ª QUALIDADE, HOMOGÊNEO OBTIDO DE FRUTOS MADUROS DE ESPÉCIES GENUÍNOS, GRÃOS LIMPOS, DESSECADOS E MOÍDOS DE COLORAÇÃO VERMELHO INTENSO, COM ASPECTO, COR CHEIRO E SABOR PRÓPRIOS, ISENTO DE MATÉRIAS ESTRANHOS A SUA ESPÉCIE, ACONDICIONADO EM SACO PLÁSTICO, RESISTENTE, TRANSPARENTE, ATÓXICO E HERMETICAMENTE VEDADO, PACOTES COM 1 KG. A EMBALAGEM DO PRODUTO DEVE CONTER REGISTRO DA DATA DE FABRICAÇÃO, PESO ESTAMPADO NO RÓTULO DA EMBALAGEM E O PRAZO DE VALIDADE DE NO MÍNIMO 06 MESES DA DATA DE ENTREGA	QUILOGRAMAS	50	R\$ 11,86	R\$ 593,00
34	EXTRATO - DE TOMATE - INGREDIENTES: TOMATE, CEBOLA, AMIDO MODIFICADO, SAL, ALHO E DEMAIS SUBSTÂNCIAS PERMITIDAS. CARACTERÍSTICAS: PRODUTO RESULTANTE DA CONCENTRAÇÃO DA POLPA DE TOMATE POR PROCESSO TECNOLÓGICO, PREPARADO COM FRUTOS MADUROS, SEM PELE, SEM SEMENTES E SEM CORANTES ARTIFICIAIS; ISENTO DE SUJIDADES E FERMENTAÇÃO. EMBALAGEM: ORIGINAL DO FABRICANTE, ÍNTEGRA, CONTENDO A IDENTIFICAÇÃO DO PRODUTO. UNIDADE DE FORNECIMENTO: EMBALAGENS COM NO MÍNIMO 300 GRAMAS. PRAZO DE VALIDADE: MÍNIMO DE 4 MESES A PARTIR DO RECEBIMENTO.	LATAS	2000	R\$ 4,62	R\$ 9.240,00
35	PIMENTÃO VERDE - FRESCO, FIRME, COM COLORAÇÃO E TAMANHO UNIFORMES TÍPICOS DA VARIEDADE. NÃO APRESENTANDO MANCHAS, MACHUCADURAS, BOLORES, SUJIDADES, FERRUGEM OU OUTROS DEFEITOS QUE POSSAM ALTERAR SUA APARÊNCIA E QUALIDADE. LIVRE DE RESÍDUOS DE EMBALA	QUILOGRAMAS	3000	R\$ 7,45	R\$ 22.350,00
36	CALDO DE CARNE, CAIXA CONTENDO 12 TABLETES.	CAIXAS	1100	R\$ 8,17	R\$ 8.987,00



37	CALDO DE GALINHA - CONCENTRADO EM PÓ, PREPARADO À BASE DE EXTRATO DE CARNE DE FRANGO, PROTEÍNA VEGETAL HIDROLISADA, CONDIMENTOS. COMPOSTO DE SAL, AMIDO, GLUTAMATO MONOSSODICO, AÇÚCAR, ALHO, CEBOLA GORDURA VEGETAL COMPOSTO DE SAL, AMIDO, GLUTAMATO MONOSSODICO, AÇÚCAR, ALHO, CEBOLA, GORDURA VEGETAL, EXT	CAIXAS	900	R\$ 12,99	R\$ 11.691,00
38	CALDO DE BACON: CALDO DE BACON EM PÓ, PRONTO PARA DISSOLUÇÃO; COM ASPECTO HOMOGÊNEO, SECO, SEM GRUMOS, DE COLORAÇÃO CARACTERÍSTICA. SABOR E AROMA CARACTERÍSTICOS DE BACON, SEM PRESENÇA DE ODORES ESTRANHOS OU RANÇOSOS. TEXTURA FINA, COM FÁCIL DISSOLUÇÃO EM ÁGUA QUENTE OU DIRETAMENTE NO ALIMENTO DURANTE O PREPARO. PRODUTO ISENTO DE IMPUREZAS, BOLORES, UMIDADE EXCESSIVA E ODORES DESAGRADÁVEIS. INGREDIENTES BÁSICOS: SAL, GORDURA VEGETAL, CEBOLA EM PÓ, ALHO EM PÓ, PROTEÍNA VEGETAL HIDROLISADA, EXTRATO DE CARNE SUÍNA (OU AROMA ARTIFICIAL DE BACON), AROMAS NATURAIS E/OU IDÊNTICOS AO NATURAL, CONDIMENTOS E ESPECIARIAS, CORANTES NATURAIS (CARAMELO OU PÁPRICA), REALÇADORES DE SABOR (GLUTAMATO MONOSSÓDICO – INS 621, INOSINATO DISSÓDICO – INS 631, GUANILATO DISSÓDICO – INS 627). DE ACORDO COM A RDC Nº275/2002, RDC Nº331/2019, RDC Nº123/2001, RDC Nº727/2022 DA ANVISA E IN Nº160/2022 - MAPA EMBALAGEM: PRIMÁRIA: ORIGINAL DE FÁBRICA, RESISTENTE, LACRADA, COM IDENTIFICAÇÃO DO PRODUTO, MARCA, LOTE, VALIDADE, INGREDIENTES E I	CAIXAS	400	R\$ 12,44	R\$ 4.976,00
39	CARNE BOVINA - TIPO ACEM DE SEGUNDA SEM OSSO (DIANTEIRA), EM PEÇA	QUILOGRAMAS	900	R\$ 33,13	R\$ 29.817,00



	DIVIDIDA DE ACORDO COM O PESO, CONGELADA, E NO MAXIMO 10 DE SEBO E GORDURA LIMPA, COM ASPECTO, COR, CHEIRO E SABOR PROPRIOS, EMBALADA.(COTA RESERVADA)				
40	CARNE BOVINA - TIPO ACEM DE SEGUNDA SEM OSSO (DIANTEIRA), EM PEÇA DIVIDIDA DE ACORDO COM O PESO, CONGELADA, E NO MAXIMO 10 DE SEBO E GORDURA LIMPA, COM ASPECTO, COR, CHEIRO E SABOR PROPRIOS, EMBALADA. (AMPLA CONCORRÊNCIA)	QUILOGRAMAS	3600	R\$ 33,13	R\$ 119.268,00
41	CARNE BOVINA DE SEGUNDA - SEM GORDURA, PODENDO UTILIZAR OS CORTES TIPO MUSCULO, COSTELA, COXÃO DURO, FRALDINHA, PEIXINHO, PALETA, FRESCA OU RESFRIADA, COM ASPECTO, COR, CHEIRO E SABOR PRÓPRIOS; ACONDICIONADO EM SACO DE POLIETILENO TRANSPARENTE, ATÔMICO, RESISTENTE; HERMETICAMENTE FECHADO (COTA RESERVADA)	QUILOGRAMAS	1500	R\$ 35,42	R\$ 53.130,00
42	CARNE BOVINA DE SEGUNDA - SEM GORDURA, PODENDO UTILIZAR OS CORTES TIPO MUSCULO, COSTELA, COXÃO DURO, FRALDINHA, PEIXINHO, PALETA, FRESCA OU RESFRIADA, COM ASPECTO, COR, CHEIRO E SABOR PRÓPRIOS; ACONDICIONADO EM SACO DE POLIETILENO TRANSPARENTE, ATÔMICO, RESISTENTE; HERMETICAMENTE FECHADO.(AMPLA CONCORRÊNCIA).	QUILOGRAMAS	6000	R\$ 35,42	R\$ 212.520,00
TOTAL					R\$ 1.235.781,50

8. DESCRIÇÃO DA SOLUÇÃO COMO UM TODO

8.1. A solução proposta consiste na contratação de empresa especializada para o fornecimento contínuo e parcelado de gêneros alimentícios não perecíveis, produtos de origem animal, hortifrutigranjeiros e pães, destinados ao atendimento das demandas operacionais das Cozinhas Comunitárias do Município. O fornecimento deverá ocorrer de forma regular, conforme cronograma definido pela Administração, assegurando a disponibilidade permanente dos insumos necessários à produção das refeições ofertadas à população em situação de vulnerabilidade social.



8.2. A solução contempla a entrega dos produtos em conformidade com as especificações técnicas e nutricionais previamente estabelecidas, observando rigorosamente as normas sanitárias vigentes, incluindo condições adequadas de transporte, acondicionamento, armazenamento e prazos de validade compatíveis com o consumo seguro. Para os itens perecíveis, especialmente hortifrutigranjeiros, pães e produtos de origem animal, deverá ser garantida a qualidade, frescor e integridade dos alimentos no momento da entrega.

8.3. O fornecimento de forma parcelada e sob demanda permite maior eficiência no controle de estoque, redução de desperdícios e melhor adequação à dinâmica de funcionamento das Cozinhas Comunitárias, possibilitando ajustes conforme a demanda efetivamente apurada durante a execução contratual, dentro dos limites legais estabelecidos.

8.4. Quanto às exigências relacionadas à manutenção e à assistência técnica, estas não se aplicam ao objeto da contratação, uma vez que se trata de aquisição de bens de consumo. Todavia, a contratada deverá assegurar a substituição imediata dos produtos que eventualmente apresentem inconformidades, avarias, desacordo com as especificações técnicas ou condições sanitárias inadequadas, sem ônus adicional para a Administração.

8.5. Dessa forma, a solução apresentada mostra-se adequada, viável e alinhada ao interesse público, garantindo a continuidade do serviço essencial prestado pelas Cozinhas Comunitárias, com observância aos princípios da eficiência, economicidade, qualidade e segurança alimentar.

9. JUSTIFICATIVA PARA O PARCELAMENTO OU NÃO DA SOLUÇÃO

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

9.2. Considerando as especificidades do presente objeto a demanda será parcelada, com vistas a propiciar o melhor aproveitamento do mercado e a ampliação da competitividade.

10. CONTRATAÇÕES CORRELATAS E/OU INTERDEPENDENTES

10.1. Não se faz necessária a realização de demais contratações correlatas e ou interdependentes ao objeto pretendido, nem há pretensão de realizar contratações futuras para que o objetivo desta contratação seja atingido, razão pela qual este item não será considerado no planejamento.

11. MATRIZ DE RISCOS

Risco 01: Licitação Deserta

Probabilidade: Baixa;

Impacto: Alto;

Ação Preventiva: Planejamento considerando as atuais necessidades;

Risco 02: Contratada com materiais desqualificados



Probabilidade: Baixa;

Impacto: Alto;

Ação Preventiva: Constar no TR a análise dos requisitos imprescindíveis à contratação;

Ação de Contingência: Exigir comprovações e solicitar que a Contratada tome as providências cabíveis caso seja necessário;

Risco 03: Não conformidade com as medidas exigentes

Probabilidade: Média;

Impacto: Alto;

Ação Preventiva: Fiscalização dos materiais com as normas exigentes;

Ação de Contingência: Solicitar que a Contratada forneça outro produto adequado;

Risco 04: Atrasos na Entrega

Probabilidade: Média;

Impacto: Alto;

Ação Preventiva: Notificar a empresa para que a mesma cumpra o prazo estabelecido;

Ação de Contingência: Aplicar sanção do Contrato.

12. RESULTADOS PRETENDIDOS

12.1. A licitação em questão tem como objetivo garantir a aquisição eficiente e contínua de gêneros alimentícios não perecíveis, de origem animal, hortifrutigranjeiros e pães para o abastecimento das cozinhas comunitárias. Com isso, espera-se alcançar os seguintes resultados:

- a) **Garantia da Segurança Alimentar** – Assegurar o fornecimento regular de alimentos de qualidade para atender à população em situação de vulnerabilidade social.
- b) **Eficiência na Gestão dos Recursos Públicos** – Otimizar a aplicação dos recursos do Fundo Municipal de Assistência Social por meio de um processo transparente e competitivo.
- c) **Continuidade dos Serviços da Cozinha Comunitária** – Manter a operacionalização ininterrupta do serviço, garantindo a oferta de refeições diárias.
- d) **Qualidade e Diversidade Nutricional** – Proporcionar alimentos frescos e variados, atendendo aos padrões nutricionais adequados.
- e) **Promoção do Desenvolvimento Local** – Possibilitar a participação de fornecedores locais no certame, incentivando a economia regional.
- f) **Cumprimento das Normas Legais** – Assegurar que o processo de aquisição esteja em conformidade com as diretrizes da administração pública, promovendo transparência e legalidade.

12.2. Dessa forma, a licitação contribuirá diretamente para a efetivação das políticas públicas de assistência social, garantindo o direito à alimentação digna e de qualidade para os beneficiários do programa.

13. CONCLUSÃO SOBRE A VIABILIDADE DA CONTRATAÇÃO

13.1. Diante das análises realizadas ao longo deste Estudo Técnico Preliminar, conclui-se que a contratação proposta mostra-se plenamente adequada, necessária e compatível com a necessidade



identificada, constituindo-se como a solução mais eficiente para assegurar o fornecimento contínuo de gêneros alimentícios às Cozinhas Comunitárias do Município.

13.2. A solução delineada atende ao interesse público ao garantir a continuidade de um serviço essencial, voltado à promoção da segurança alimentar e nutricional da população em situação de vulnerabilidade social, além de observar os princípios da legalidade, economicidade, eficiência e planejamento que regem a Administração Pública.

13.3. O levantamento de mercado demonstrou a existência de ampla oferta de fornecedores aptos a atender ao objeto, enquanto a estimativa de preços evidenciou compatibilidade com a realidade de mercado, conferindo viabilidade econômica à contratação. Ademais, a definição dos quantitativos, dos resultados pretendidos e da forma de execução assegura previsibilidade, estabilidade operacional e adequado aproveitamento dos recursos públicos disponíveis.

13.4. Assim, restando caracterizada a viabilidade técnica, econômica e administrativa da contratação, manifesta-se posicionamento favorável à sua realização, por meio do procedimento licitatório cabível, como medida indispensável para o atendimento da necessidade identificada e para a efetivação das políticas públicas de assistência social no âmbito municipal.

Condado-PE, 19 de janeiro 2026.

Diego da Silva Leite

Superintendente de Compras e Licitações

Diante da declaração de viabilidade da contratação neste documento, encaminhe-se para, com base neste ETP, proceda-se com a elaboração do Termo de Referência.

FUNDO MUNICIPAL DE ASSISTÊNCIA SOCIAL

Sirleide Sousa da Silva

Gestora



3.2. {Além do gerenciador, não há [ou] São} órgãos e entidades públicas participantes do registro de preços:

Item nº	Órgãos Participantes	Unidade	Quantidade

4. DA ADESÃO À ATA DE REGISTRO DE PREÇOS

4.1. Não será admitida a adesão à ata de registro de preços decorrente desta licitação.

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. Em caso de prorrogação da ata, **poderá ser renovado o quantitativo originalmente registrado.**

5.1.2. 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.

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

5.1.4. 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.

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

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

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

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

5.4. 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 e se obrigar nos limites dela;

5.4.2. Será incluído na ata, na forma de anexo, 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; e

5.7.2. Quando houver o cancelamento do registro do licitante ou do registro de preços nas hipóteses previstas no item 8.

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, o licitante mais bem classificado 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/física e disponibilizada no Sistema de Registro de Preços.

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

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

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

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

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

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

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

7. NEGOCIAÇÃO DE PREÇOS REGISTRADOS

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

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

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

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

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

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

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

7.2.2. Não hipótese de não comprovação da existência de fato superveniente que inviabilize o preço registrado, o pedido será indeferido pelo órgão ou entidade gerenciadora e o fornecedor deverá cumprir as obrigações estabelecidas na ata, sob pena de cancelamento do seu registro, nos termos do item 8.1, sem prejuízo das sanções previstas na Lei nº 14.133, de 2021, e na legislação aplicável.



7.2.3. 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.

7.2.4. Se não obtiver êxito nas negociações, o órgão ou entidade gerenciadora procederá ao cancelamento da ata de registro de preços, nos termos do item 8.4, e adotará as medidas cabíveis para a obtenção da contratação mais vantajosa.

7.2.5. Na hipótese de comprovação da majoração do preço de mercado que inviabilize o preço registrado, conforme previsto no item 7.2 e no item 7.2.1, o órgão ou entidade gerenciadora atualizará o preço registrado, de acordo com a realidade dos valores praticados pelo mercado.

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

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

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

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

8.1.3. Não aceitar manter seu preço registrado;

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

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

8.2. O cancelamento de registros nas hipóteses previstas no item 8.1 será formalizado por despacho do órgão ou da entidade gerenciadora, garantidos os princípios do contraditório e da ampla defesa.

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

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

8.4.1. Por razão de interesse público;

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

8.4.3. Se não houver êxito nas negociações, nas hipóteses em que o preço de mercado tornar-se superior ou inferior ao preço registrado.

9. DAS PENALIDADES

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



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

9.2. É da competência do gerenciador a aplicação das penalidades decorrentes do descumprimento do pactuado nesta ata de registro de preço, 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.

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

10. DOS RECURSOS FINANCEIROS

10.1. As despesas decorrentes da presente contratação correrão à conta de recursos específicos consignados no Orçamento Municipal.

10.2. A contratação será atendida pela seguinte dotação:

XXXXXXXXXXXXXXXXXXXXXXXXXXXX

XXXXXXXXXXXXXXXXXXXXXXXXXXXX

XXXXXXXXXXXXXXXXXXXXXXXXXXXX

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 (...) 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)



CLÁUSULA TERCEIRA – DOS RECURSOS FINANCEIROS

Os recursos alocados para a realização do objeto do presente contrato são oriundos da seguinte rubrica orçamentária:

XXXXXXXXXXXXXXXXXXXXXXXXXXXXXXXXXXXX

CLÁUSULA QUARTA - DO PREÇO, FORMA DE PAGAMENTO E REAJUSTE.

DO PAGAMENTO

A CONTRATANTE pagará à CONTRATADA o valor de R\$ XX.000,00 (XXXXXXXXXXXXXXXXXXXXXXXXXXXX) pela apresentação prevista na Cláusula Primeira, conforme estabelecido no Termo de Referência.

§1º O valor do CONTRATO compreende os custos diretos e indiretos decorrentes da prestação dos serviços, incluindo tributos, encargos trabalhistas e comerciais, seguros, despesas de administração, lucro, custos com transporte, frete e demais despesas correlatas.

§2º Se decorridos 12 (doze) meses da data de apresentação da proposta, o preço do CONTRATO será reajustado, mediante requisição formal do contratado, utilizando-se, para tanto, o Índice Nacional de Preços ao Consumidor Amplo - IPCA, fornecido pelo IBGE, nos termos da Lei Estadual nº 17.555/2021 e do Decreto nº 52.153, de 17 de janeiro de 2022.

§3º A CONTRATADA deverá pleitear o reajuste de preços durante a vigência do contrato, sob pena de, não o fazendo tempestivamente, ocorrer a preclusão do seu direito ao reajuste.

§4º O pagamento será feito à CONTRATADA, diretamente pela CONTRATANTE, mediante a apresentação de nota fiscal e fatura discriminativa referentes à realização dos serviços, devidamente atestada pelo servidor competente, no prazo de até 30 (trinta) dias.

§5º O pagamento será efetuado através de ordem bancária, na instituição bancária indicada pela CONTRATADA, no prazo indicado acima;

§6º Nos casos de eventuais atrasos de pagamento, verificados por culpa única e exclusiva da CONTRATANTE, fica convencionado que a taxa de atualização financeira, devida entre a data prevista para o pagamento e a correspondente ao efetivo adimplemento da parcela, será calculada mediante a aplicação da seguinte fórmula:

$$EM = I \times N \times VP$$

Onde: $EM = I \times N \times VP$

Onde:

EM = Encargos Moratórios

N = Número de dias entre a data prevista para pagamento e a do efetivo pagamento

VP = Valor da parcela a ser paga

I = Índice de atualização financeira=0,0001644, assim apurado:

$$I = \frac{(TX/100)}{365} \quad I = \frac{(6/100)}{365} \quad I = 0,0001644$$

$$365 \quad 365$$

TX = Índice Nacional de Preços ao Consumidor Amplo – IPCA



§7º O prazo para resposta ao pedido de restabelecimento do equilíbrio econômico–financeiro, quando for o caso, será de até um mês, contado da data do fornecimento da documentação comprobatória do fato imprevisível ou previsível de consequência incalculável, observadas as disposições dos Arts. 124 a 136, da Lei 14.133/21.

CLÁUSULA QUINTA – MODELOS DE EXECUÇÃO E GESTÃO CONTRATUAIS

O regime de execução contratual, o modelo de gestão, assim como os prazos e condições de conclusão, entrega, observação e recebimento definitivo constam no Termo de Referência, anexo a este Contrato.

CLÁUSULA SEXTA - DAS PENALIDADES

O licitante ou o contratado será responsabilizado administrativamente pelas seguintes infrações, previstas no Art. 155 da Lei Federal nº. 14.133/2021:

- a) Dar causa à inexecução parcial do contrato;
- b) Dar causa à inexecução parcial do contrato que cause grave dano à Administração, ao funcionamento dos serviços públicos ou ao interesse coletivo;
- c) Dar causa à inexecução total do contrato;
- d) Deixar de entregar a documentação exigida para o certame;
- e) Não manter a proposta, salvo em decorrência de fato superveniente devidamente justificado;
- f) Não celebrar o contrato ou não entregar a documentação exigida para a contratação, quando convocado dentro do prazo de validade de sua proposta;
- g) Ensejar o retardamento da execução ou da entrega do objeto da licitação sem motivo justificado;
- h) Apresentar declaração ou documentação falsa exigida para o certame ou prestar declaração falsa durante a licitação ou a execução do contrato;
- i) Fraudar a licitação ou praticar ato fraudulento na execução do contrato;
- j) Comportar-se de modo inidôneo ou cometer fraude de qualquer natureza;
- k) Praticar atos ilícitos com vistas a frustrar os objetivos da licitação;
- l) Praticar ato lesivo previsto no art. 5º da Lei nº 12.846, de 1º de agosto de 2013.

§1º Serão aplicadas ao responsável pelas infrações administrativas previstas na Lei Federal nº. 14.133/2021 as seguintes sanções:

I. ADVERTÊNCIA, quando:

- a) Dar causa à inexecução parcial do contrato;
- a.1) se não justificar pena mais grave.

II. A penalidade de MULTA, será aplicada ao responsável por qualquer das infrações administrativas previstas no art. 155 da Lei Federal nº. 14.133/2021, nos seguintes termos:

- a) Pelo atraso no fornecimento executado, de 1% (um por cento) do valor do contrato, por dia decorrido, até o limite de 10% (dez por cento);



- b) Pela recusa em executar o fornecimento, caracterizada em 10 (dez) dias após o vencimento do prazo estipulado, de 10% (dez por cento) do valor do contrato;
- c) Pela demora em corrigir falha no fornecimento, a contar do segundo dia da data da notificação da rejeição: 0,5% (zero vírgula cinco por cento) do valor contratado, por dia decorrido;
- d) Pela recusa em corrigir as falhas no fornecimento ou em substituir a(s) passagem(ns), entendendo-se como recusa o não fornecimento ou substituição da(s) passagem(ns), nos 05 (cinco) dias que se seguirem à data da rejeição: 10% (dez por cento) do valor contratado;
- e) Pelo não cumprimento de qualquer condição fixada na Lei Federal nº 14.133/2021, ou no instrumento convocatório e não abrangida nos incisos anteriores: 2% (dois por cento) do valor da parcela a ser cumprida, para cada evento.

III. Ficaré IMPEDIDO de licitar e de contratar com o Município de Condado, pelo prazo de até 03(três) anos, quando:

- a) Dar causa à inexecução parcial do contrato que cause grave dano à Administração, ao funcionamento dos serviços públicos ou ao interesse coletivo;
- b) Dar causa à inexecução total do contrato;
- c) Deixar de entregar a documentação exigida para o certame;
- d) Não manter a proposta, salvo em decorrência de fato superveniente devidamente justificado;
- e) Não celebrar o contrato ou não entregar a documentação exigida para a contratação, quando convocado dentro do prazo de validade de sua proposta;
- f) Ensejar o retardamento da execução ou da entrega do objeto da licitação sem motivo justificado;
- g) Quando não se justificar a imposição de pena mais grave.

IV. DECLARAÇÃO DE INIDONEIDADE para licitar ou contratar (Todos os Entes Federativos) pelo prazo de até 03(três) anos, quando:

- a) Apresentar declaração ou documentação falsa exigida para o certame ou prestar declaração falsa durante a licitação ou a execução do contrato;
- b) Fraudar a licitação ou praticar ato fraudulento na execução do contrato;
- c) Comportar-se de modo inidôneo ou cometer fraude de qualquer natureza;
- d) Praticar atos ilícitos com vistas a frustrar os objetivos da licitação;
- e) Praticar ato lesivo previsto no art. 5º da Lei nº 12.846, de 1º de agosto de 2013;
- f) Também nos casos dos incisos II a VII do art. 155 da Lei Federal nº. 14.133/2021, quando for o caso de impor pena mais grave.

§2º Nenhuma penalidade será aplicada sem o devido processo administrativo, que prevê defesa prévia do interessado e recurso nos prazos legais, sendo-lhe franqueada vista do processo.

CLÁUSULA SÉTIMA – DA ALTERAÇÃO CONTRATUAL

A CONTRATADA fica obrigada a aceitar, nas mesmas condições contratadas, os acréscimos ou supressões que se fizerem necessários no objeto, a critério exclusivo da CONTRATANTE, até o limite de 25% (vinte e cinco por cento) do valor inicial atualizado do contrato.



§1º Na hipótese de haver acordo entre as partes, as supressões poderão exceder o limite de 25% (vinte e cinco por cento).

§2º As alterações contratuais serão obrigatoriamente formalizadas pela celebração de prévio termo aditivo ao presente instrumento, respeitadas as disposições da Lei Federal nº 14.133/2021.

§3º Registros que não caracterizam alteração do contrato podem ser realizados por simples apostilamento, dispensada a celebração de termo aditivo, em especial nos seguintes casos:

- a) variação do valor contratual para fazer face ao reajuste de preços;
- b) atualizações, compensações ou penalizações financeiras decorrentes das condições de pagamento previstas neste contrato;
- c) alterações na razão ou na denominação social do contratado;
- d) empenho de dotações orçamentárias;
- e) mudança de calendário/cronograma de apresentações.

CLÁUSULA OITAVA - DAS OBRIGAÇÕES E RESPONSABILIDADES

OBRIGAÇÕES DA CONTRATANTE:

- a) Exigir o cumprimento de todas as obrigações assumidas pelo Contratado, de acordo com o contrato e seus anexos;
 - b) Receber o objeto no prazo e condições estabelecidas no Termo de Referência;
 - c) 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;
 - d) Acompanhar e fiscalizar a execução do contrato e o cumprimento das obrigações pelo Contratado;
 - e) Efetuar o pagamento ao Contratado do valor correspondente ao fornecimento do objeto, no prazo, forma e condições estabelecidos no presente Contrato;
 - f) Aplicar ao Contratado sanções motivadas pela inexecução total ou parcial do Contrato;
 - g) Explicitamente emitir decisão sobre todas as solicitações e reclamações relacionadas à execução do presente Contrato, ressalvados os requerimentos manifestamente impertinentes, meramente protelatórios ou de nenhum interesse para a boa execução do ajuste.
- Concluída a instrução do requerimento, a Administração terá o prazo de *30 (trinta) dias* para decidir, admitida a prorrogação motivada por igual período.

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.

OBRIGAÇÕES DA CONTRATADA:

O Contratado deve cumprir todas as obrigações constantes deste Contrato, em seus anexos, assumindo como exclusivamente seus os riscos e as despesas decorrentes da boa e perfeita execução do objeto, observando, ainda, as obrigações a seguir dispostas:

- a) Atender às determinações regulares emitidas pelo fiscal do contrato ou autoridade superior (art. 137, II);



b) Reparar, corrigir, remover, reconstruir ou substituir, às suas expensas, no total ou em parte, no prazo fixado pelo fiscal do contrato, os serviços nos quais se verificarem vícios, defeitos ou incorreções resultantes da execução ou dos materiais empregados;

c) Responsabilizar-se pelos vícios e danos decorrentes da execução do objeto, bem como por todo e qualquer dano causado à Administração ou terceiros, não reduzindo essa responsabilidade a fiscalização ou o acompanhamento da execução contratual pelo Contratante, que ficará autorizado a descontar dos pagamentos devidos ou da garantia, caso exigida no edital, o valor correspondente aos danos sofridos;

d) 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;

e) Responsabilizar-se pelo cumprimento das obrigações previstas em Acordo, Convenção, Dissídio Coletivo de Trabalho ou equivalentes das categorias abrangidas pelo contrato, por todas as obrigações trabalhistas, sociais, previdenciárias, tributárias e as demais previstas em legislação específica, cuja inadimplência não transfere a responsabilidade ao Contratante;

f) 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.

g) 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 do empreendimento.

h) Submeter previamente, por escrito, ao Contratante, para análise e aprovação, quaisquer mudanças nos métodos executivos que fujam às especificações do memorial descritivo ou instrumento congênere.

i) 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;

j) Manter durante toda a vigência do contrato, em compatibilidade com as obrigações assumidas, todas as condições exigidas para habilitação na licitação, ou para qualificação, na contratação direta;

k) Cumprir, durante todo o período de execução do contrato, a reserva de cargos prevista em lei para pessoa com deficiência, para reabilitado da Previdência Social ou para aprendiz, bem como as reservas de cargos previstas na legislação (art. 92, XVII);

l) Comprovar a reserva de cargos a que se refere a cláusula acima, no prazo fixado pelo fiscal do contrato, com a indicação dos empregados que preencheram as referidas vagas;

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

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

CLÁUSULA NONA - DA SUBCONTRATAÇÃO



A CONTRATADA não poderá subcontratar, ceder ou transferir, total ou parcialmente, o objeto deste ajuste.

CLÁUSULA DÉCIMA - DA RESCISÃO

Constituem motivos para a rescisão do contrato os casos previstos no Art. 137 da Lei n.º 14.133/21 e suas alterações, nas formas previstas no art. Art. 138 da Lei n.º 14.133/21.

§ 1º - A Contratante se reserva ao direito de a qualquer momento, caso lhe interesse rescindir o presente Contrato, sem que a ela caiba qualquer tipo de indenização, salvo pagamento dos serviços já efetivamente realizados, mediante simples notificação extra judicial à Contratada, com antecedência de 05(cinco) dias.

CLÁUSULA DÉCIMA PRIMEIRA – DA INDICAÇÃO DO FISCAL

A execução do presente CONTRATO deverá ser fiscalizada pela CONTRATANTE, não excluindo nem reduzindo, por tal fato, a integral responsabilidade da CONTRATADA, mesmo perante terceiros, por quaisquer irregularidades constatadas na execução do objeto contratado.

A área técnica indica como fiscal de contrato a Sra. **XXXXXXXXXXXXXXXXXXXXXXX**, CPF: **8XXXXXXXXXXXXXXXXXXXXXX/**, RG nº **XXXXXXXXXXXXX**, Telefone (81) **XXXXXXXXXX**, terá as seguintes atribuições:

- a) Fiscalizar a regularidade e adequação dos serviços;
- b) Disponibilizar as condições assumidas no CONTRATO para a prestação dos serviços, conforme as condições e prazos estabelecidos;
- c) Verificar a conformidade dos serviços com as especificações contidas no Termo de Referência, na proposta e no presente CONTRATO;
- d) Atestar as respectivas faturas e notas fiscais, mediante a comprovação da realização da(s) apresentação(ões), encaminhando-as ao gestor do contrato para pagamento;
- e) Comunicar por escrito ao gestor do contrato a necessidade de alterações do quantitativo do objeto ou a modificação da forma de sua execução, em razão de fato superveniente;
- f) Comunicar por escrito ao gestor do contrato eventuais irregularidades cometidas pela CONTRATADA.

A CONTRATANTE designa a senhora **Solange Bezerra da Silva**, CPF nº 778.028.025-04, como servidor responsável pela gestão do contrato, que, dentre outras, terá as seguintes atribuições:

- a) Acompanhar e observar o cumprimento das cláusulas contratuais;
- b) Analisar relatórios e documentos enviados pelos fiscais do contrato;
- c) Reunir-se com o preposto da CONTRATADA para definir as estratégias da execução do objeto, bem como traçar metas de controle, fiscalização e acompanhamento do contrato;
- d) Solicitar abertura de processo administrativo visando à aplicação de penalidade cabível, garantindo a defesa prévia à CONTRATADA;
- e) Propor aplicação de sanções administrativas pelo descumprimento das cláusulas contratuais apontadas pelos fiscais do contrato;
- f) Providenciar o pagamento das faturas emitidas pela CONTRATADA, mediante a observância das exigências contratuais e legais;



g) Manter controle atualizado dos pagamentos efetuados, observando que o valor do contrato não seja ultrapassado.

h) A ciência da designação deverá ser assinada pelos servidores indicados para atuar como fiscal e gestor do contrato, conforme termo anexo.

i) A substituição do fiscal e do gestor designados, por razões de conveniência ou interesse público, será realizada mediante simples apostilamento ao presente contrato, devendo o substituto assinar novo termo de ciência.

CLÁUSULA DÉCIMA SEGUNDA – DO REGISTRO E PUBLICAÇÃO

§1º O presente instrumento contratual, após obedecer às formalidades legais, deverá ser incluído no processo eletrônico que deu origem à contratação.

§2º Nos termos do art. 94, da Lei nº 14.133/2021, o presente instrumento contratual e seus aditamentos serão divulgados no Portal Nacional de Contratações Públicas (PNCP), como condição de sua eficácia.

CLÁUSULA DÉCIMA SEGUNDA – DISPOSIÇÕES FINAIS

Fazem parte integrante e inseparável deste instrumento contratual e, obrigam a CONTRATADA em todos os seus termos, o Edital e seus Anexos, do Processo Licitatório nº. XXX/2026, todos os seus anexos e a proposta apresentada pela CONTRATADA.

§1º Correrão por conta da Contratada quaisquer responsabilidades ou ônus decorrentes de prejuízos causados a Contratante ou a terceiros na execução dos serviços objeto deste Contrato.

§2º Fica eleito o foro desta cidade de Condado, para dirimir qualquer litígio oriundo do presente contrato, que não puderem ser administrativamente solucionados, renunciando a qualquer outro por mais privilegiado que seja até mesmo se houver mudanças de domicílio de qualquer das partes.

E, por estarem justos e acordados, foi o presente instrumento de Contrato, confeccionados em 04 (quatro) vias de igual teor para o mesmo fim, que vai subscrito pela CONTRATANTE que, pela CONTRATADA e por duas testemunhas presenciais devidamente qualificadas, para que este instrumento produza todos os efeitos legais.

Condado, XX de XXXXXXXX de 2026.

CONTRATANTE

CONTRATADA

Testemunhas: _____

CPF/MF:

CPF/MF:



**ANEXO IV
DECLARAÇÕES COMPLEMENTARES**

A empresa _____, inscrita no CNPJ sob o nº _____, sediada _____, por intermédio do seu representante legal o(a) Sr(a) _____, portador(a) da Carteira de Identidade nº _____ SSP/_____ e CPF nº _____, sob as penas da lei e para os fins dispostos neste Edital:

DECLARA que cumpriu o disposto no inciso XXXIII do art. 7º da Constituição Federal;

DECLARA que cumpriu as exigências de reserva de cargos para pessoa com deficiência e para reabilitado da Previdência Social, previstas em lei e em outras normas específica;

DECLARA que não possui, em sua cadeia produtiva, empregados executando trabalho degradante ou forçado, observando o disposto nos incisos III e IV do art. 1º e no inciso III do art. 5º da Constituição Federal, bem como no art. 14, inciso VI da Lei nº 14.133/2021.

DECLARA que não há sanções vigentes que legalmente proíbam a participante de licitar e/ou contratar com o contratante.

Condado, XX de XXXX de XXXX

REPRESENTANTE DA EMPRESA
CNPJ XXX



ANEXO V

JUSTIFICATIVA PARA ADOÇÃO DOS ÍNDICES CONTÁBEIS

1. O Balanço Patrimonial retrata a situação econômico-financeira de uma empresa em data definida no seu instrumento contratual, é composto pelo Ativo, o Passivo e o Patrimônio Líquido. 14.5.12. O Ativo é inerente às aplicações dos Bens e Direitos da entidade Contábil. O Passivo e o Patrimônio líquido representam as obrigações, ou seja, as origens dos recursos de terceiros e próprios da sociedade empresária.

2. Na análise da situação patrimonial de uma empresa, sabe-se que os grupos de contas estão dispostos obedecendo às duas regras básicas: a - no Ativo os direitos e os bens estão em grau decrescente de sua liquidez (convertibilidade mais imediata em dinheiro, conforme o curto, médio ou longo prazo); b - no Passivo as obrigações são pagas na ordem crescente dos vencimentos (pagamento mais rápido = curto prazo).

3. Os índices ou quocientes servem de meio para se avaliarem situações relacionadas com a vida da empresa como liquidez, rentabilidade, lucratividade, capacidade de pagamento, ciclo operacional etc, fornecendo subsídios embasados no passado, mas tendo como meta prever o futuro de uma empresa, já que o Estado não pode se atirar em negócios arriscados e aleatórios.

4. O índice de liquidez corrente relaciona de quantos reais dispomos imediatamente e conversíveis em dinheiro, com relação à dívida de curto prazo (Ativo Circulante). Assegura que, para cada R\$ 1,00 (um real) de dívida de curto prazo (Passivo Circulante) a empresa dispõe de pelo menos mais de R\$ 1,00 (um real) de bens e direitos de curto prazo para pagar, ou se a empresa negociar todo o seu ativo circulante para cada R\$ 1,00 que receber paga R\$ 1,00 com sobra.

5. O índice de liquidez geral serve para detectar a saúde financeira (no que se refere à liquidez) de curto e longo prazo (Ativo Circulante e Realizável de Longo Prazo) do empreendimento. Indica que, para cada real de dívidas totais com terceiros (Passivo Circulante + Passivo não Circulante), a empresa dispõe de mais de R\$ 1,00 de bens e direitos de curto e longo prazo para pagar, ou seja, se negociar os bens e direitos de curto e longo prazo, para cada R\$ 1,00 que receber se contrapõe R\$ 1,00 com sobra.

6. O índice de Solvência Geral relaciona o Ativo Total com o Passivo Circulante + Passivo não Circulante, indica que para cada real de dívidas totais com terceiros a empresa dispõe de mais de R\$ 1,00 no ativo total para pagar, ou seja, se negociar o Ativo Total (Ativo Circulante + Ativo não Circulante (Realizável a Longo Prazo + Investimentos + imobilizado + intangível)).

7. Considerando-se a magnitude do objeto licitado e o prazo exigido para sua execução e conclusão, os índices escolhidos, demonstram atender, dentro dos limites dos dispositivos já mencionados da Lei de Licitações, a análise da capacidade financeira da licitante.

8. Conclui-se, portanto, que pela análise dos índices de liquidez propostos pode-se constatar que a empresa tem condições de realizar os pagamentos de suas obrigações, cuja capacidade de pagamento de curto prazo tenderá a ser sensivelmente melhor do que a de longo prazo, isto pode ser evidenciado pela análise dos citados índices, os quais quanto maiores melhores.



ANEXO VI
MODELO DE PROPOSTA

Ao

Fundo Municipal de Condado

Ref.: Pregão Eletrônico xxx/2026 – REGISTRO DE PREÇOS

Data: xx/xx/xxxx

Hora: xxh00

A Empresa _____, inscrita no CNPJ (MF) n.º _____, estabelecida no(a) _____ vem, perante esta Comissão Permanente de Licitação, apresentar a seguinte proposta para fornecimento de gêneros alimentícios não perecíveis, de origem animal, hortifrutigranjeiros e pães para as 3 cozinhas comunitárias, vinculadas ao Fundo Municipal de Assistência Social, pelo período de 12 meses, conforme especificado e quantificado no **Anexo I** deste Edital.

ITEM	ESPECIFICAÇÕES	UNID.	QUANT.	VALOR UNITÁRIO	VALOR TOTAL

Valor Total da Proposta: R\$ _____ (valor por extenso)

Validade da proposta: 60 (sessenta) dias corridos, conforme subitem 03.01 do Edital.

Prazo de execução: 12 (doze) meses, contados a partir da data de assinatura da Ata de Registro de Preços, conforme subitem 03.02 do Edital.

Prazo de entrega do objeto: até 03 dias úteis, contadas da solicitação pelo Fundo Municipal de Saúde, através da Ordem de Fornecimento ou Nota de Empenho, conforme subitem 03.04 do Edital.

Prazo para troca: até 02 (cinco) dias corridos, contadas do recebimento da solicitação de troca, conforme subitem 03.04.02 do Edital.

Prazo de validade dos produtos: 12 (doze) meses, contados a partir da de entrega dos mesmos, conforme subitem 03.05 do Edital.

Devem estar inclusos nos preços ofertados todas as despesas diretas e indiretas, inclusive os tributos, mão-de-obra, despesas e custos, encargos sociais, trabalhistas e previdenciários e quaisquer outros custos e despesas que incidam sobre a aquisição do objeto.

Declaramos ainda que concordamos com todos os termos do Edital.

Local,dede 2025.

Assinatura do representante legal da empresa
(identificação/nome/carimbo/etc)