PREGÃO ELETRÔNICO 23/2026

CONTRATANTE (UASG): 983501 – PREFEITURA MUNICIPAL DE DOM BASÍLIO

OBJETO
CONTRATAÇÃO DE EMPRESA OU PESSOA FÍSICA PARA O FORNECIMENTO DE FRUTAS, VERDURAS E TEMPEROS DESTINADOS AO ATENDIMENTO DAS NECESSIDADES DAS SECRETARIAS MUNICIPAIS, CONFORME QUANTIDADES E EXIGÊNCIAS ESTABELECIDAS NO EDITAL E SEUS ANEXOS.

VALOR TOTAL DA CONTRATAÇÃO
R$ 990.611,00 (novecentos e noventa mil seiscentos e onze reais)

DATA DA SESSÃO PÚBLICA
Dia **07 de dezembro de 2026** às **08:00h (horário de Brasília)**

CRITÉRIO DE JULGAMENTO:
Maior desconto por item

MODO DE DISPUTA:
Aberto e fechado

Sumário

1. DO OBJETO 3
2. DA PARTICIPAÇÃO NA LICITAÇÃO 3
3. DA APRESENTAÇÃO DA PROPOSTA E DOS DOCUMENTOS DE HABILITAÇÃO 5
4. DO PREENCHIMENTO DA PROPOSTA 7
5. DA ABERTURA DA SESSÃO, CLASSIFICAÇÃO DAS PROPOSTAS E FORMULAÇÃO DE LANCES 8
6. DA FASE DE JULGAMENTO 12
7. DA FASE DE HABILITAÇÃO 15
8. DOS RECURSOS 17
9. DAS INFRAÇÕES ADMINISTRATIVAS E SANÇÕES 21
10. DA IMPUGNAÇÃO AO EDITAL E DO PEDIDO DE ESCLARECIMENTO 24
11. DAS DISPOSIÇÕES GERAIS 24

PREFEITURA MUNICIPAL DE DOM BASÍLIO

PREGÃO ELETRÔNICO Nº 23/2026

(Processo Administrativo n° 121/2026)

Torna-se público que Prefeitura Municipal de Dom Basílio, sediada na Rua Manoel Araújo, 01, Centro, Dom Basílio, Estado da Bahia, realizará licitação, na modalidade PREGÃO, na forma ELETRÔNICA, nos termos da Lei nº 14.133, de 2021, e demais legislação aplicável e, ainda, de acordo com as condições estabelecidas neste Edital.

1. DO OBJETO

1.1. O objeto da presente licitação é a **CONTRATAÇÃO DE EMPRESA OU PESSOA FÍSICA PARA O FORNECIMENTO DE FRUTAS, VERDURAS E TEMPEROS DESTINADOS AO ATENDIMENTO DAS NECESSIDADES DAS SECRETARIAS MUNICIPAIS, CONFORME QUANTIDADES E EXIGÊNCIAS ESTABELECIDAS NO EDITAL E SEUS ANEXOS**.

1.2. A licitação será por item, conforme tabela constante do Termo de Referência, facultando-se ao licitante a participação em quantos itens forem de seu interesse.

2. DA PARTICIPAÇÃO NA LICITAÇÃO

2.1. Poderão participar deste Pregão os interessados que estiverem previamente credenciados no Sistema de Cadastramento Unificado de Fornecedores - SICAF e no Sistema de Compras do Governo Federal (www.gov.br/compras), por meio de Certificado Digital conferido pela Infraestrutura de Chaves Públicas Brasileira – ICP – Brasil.

2.1.1. Os interessados deverão atender às condições exigidas no cadastramento no Sicaf até o terceiro dia útil anterior à data prevista para recebimento das propostas

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

2.3. É de responsabilidade do cadastrado conferir a exatidão dos seus dados cadastrais nos Sistemas relacionados no item anterior e mantê-los atualizados junto aos órgãos responsáveis pela informação, devendo proceder, imediatamente, à correção ou à alteração dos registros tão logo identifique incorreção ou aqueles se tornem desatualizados.

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

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

2.6. Não poderão disputar esta licitação:

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

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

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

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

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

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

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

2.6.8. agente público do órgão ou entidade licitante;

2.6.9. pessoas jurídicas reunidas em consórcio;

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

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

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

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

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

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

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

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

3. DA APRESENTAÇÃO DA PROPOSTA E DOS DOCUMENTOS DE HABILITAÇÃO

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

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

3.3. Caso a fase de habilitação anteceda as fases de apresentação de propostas e lances, os licitantes encaminharão, na forma e no prazo estabelecidos no item anterior, simultaneamente os documentos de habilitação e a proposta com o preço ou o percentual de desconto, observado o disposto nos itens 7.1.1 e 7.11.1 deste Edital.

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

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

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

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

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

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

3.6. O fornecedor enquadrado como microempresa, empresa de pequeno porte ou sociedade cooperativa deverá declarar, ainda, em campo próprio do sistema eletrônico, que cumpre os requisitos estabelecidos no artigo 3° 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.

3.6.1. no item exclusivo para participação de microempresas e empresas de pequeno porte, a assinalação do campo "não" impedirá o prosseguimento no certame, para aquele item;

3.6.2. nos itens em que a participação não for exclusiva para microempresas e empresas de pequeno porte, a assinalação do campo "não" apenas produzirá o efeito de o licitante não ter direito ao tratamento favorecido previsto na Lei Complementar nº 123, de 2006, mesmo que microempresa, empresa de pequeno porte ou sociedade cooperativa.

3.7. A falsidade da declaração de que trata os itens 3.4 ou 3.6 sujeitará o licitante às sanções previstas na Lei nº 14.133, de 2021, e neste Edital.

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

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

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

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

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

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

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

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

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

3.13. O valor final mínimo ou o percentual de desconto final máximo parametrizado na forma do item 3.11 possuirá caráter sigiloso para os demais fornecedores e para o órgão ou entidade promotora da licitação, podendo ser disponibilizado estrita e permanentemente aos órgãos de controle externo e interno.

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

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

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. Desconto do item;

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

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

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

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

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

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

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

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

5.2.1. Será desclassificada a proposta que identifique o licitante.

5.2.2. A desclassificação será sempre fundamentada e registrada no sistema, com acompanhamento em tempo real por todos os participantes.

5.2.3. A não desclassificação da proposta não impede o seu julgamento definitivo em sentido contrário, levado a efeito na fase de aceitação.

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

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

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

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

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

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

5.9. O intervalo mínimo de diferença de valores ou percentuais entre os lances, que incidirá tanto em relação aos lances intermediários quanto em relação à proposta que cobrir a melhor oferta deverá ser de 0,5% (meio por cento).

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

5.14.1. Não havendo pelo menos 3 (três) propostas nas condições definidas no item 5.14, poderão os licitantes que apresentaram as três melhores propostas, consideradas as empatadas, oferecer novos lances sucessivos.

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

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

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

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

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

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

5.16. Não serão aceitos dois ou mais lances de mesmo valor, prevalecendo aquele que for recebido e registrado em primeiro lugar.

5.17. Durante o transcurso da sessão pública, os licitantes serão informados, em tempo real, do valor do menor lance registrado, vedada a identificação do licitante.

5.18. No caso de desconexão com o Pregoeiro, no decorrer da etapa competitiva do Pregão, o sistema eletrônico poderá permanecer acessível aos licitantes para a recepção dos lances.

5.19. Quando a desconexão do sistema eletrônico para o pregoeiro persistir por tempo superior a dez minutos, a sessão pública será suspensa e reiniciada somente após decorridas vinte e quatro horas da comunicação do fato pelo Pregoeiro aos participantes, no sítio eletrônico utilizado para divulgação.

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

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

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

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

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

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

5.22. Só poderá haver empate entre propostas iguais (não seguidas de lances), ou entre lances finais da fase fechada do modo de disputa aberto e fechado.

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

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

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

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

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

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

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

5.22.2.2. empresas brasileiras;

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

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

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

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

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

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

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

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

5.24. 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 2.6 do edital, especialmente quanto à existência de sanção que impeça a participação no certame ou a futura contratação, mediante a consulta aos seguintes cadastros:

a) SICAF;

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

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

6.2. A consulta aos cadastros será realizada em nome da empresa licitante e também de seu sócio majoritário, por força da vedação de que trata o artigo 12 da Lei n° 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 atendidas as condições de participação, será iniciado o procedimento de habilitação.

6.5. Caso o licitante provisoriamente classificado em primeiro lugar tenha se utilizado de algum tratamento favorecido às ME/EPPs, o pregoeiro verificará se faz jus ao benefício, em conformidade com o item 3.6 deste edital.

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

6.7. Será desclassificada a proposta vencedora que:

6.7.1. contiver vícios insanáveis;

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

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

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

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

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

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

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

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

6.9. Em contratação de serviços de engenharia, além das disposições acima, a análise de exequibilidade e sobrepreço considerará o seguinte:

6.9.1. Nos regimes de execução por tarefa, empreitada por preço global ou empreitada integral, semi-integrada ou integrada, a caracterização do sobrepreço se dará pela superação do valor global estimado;

6.9.2. No regime de empreitada por preço unitário, a caracterização do sobrepreço se dará pela superação do valor global estimado;

6.9.3. No caso de serviços de engenharia, serão consideradas inexequíveis as propostas cujos valores forem inferiores a 75% (setenta e cinco por cento) do valor orçado pela Administração, independentemente do regime de execução.

6.9.4. Será exigida garantia adicional do licitante vencedor cuja proposta for inferior a 85% (oitenta e cinco por cento) do valor orçado pela Administração, equivalente à diferença entre este último e o valor da proposta, sem prejuízo das demais garantias exigíveis de acordo com a Lei.

6.10. 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.

6.11. 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.

6.11.1. Em se tratando de serviços de engenharia, o licitante vencedor será convocado a apresentar à Administração, por meio eletrônico, as planilhas com indicação dos quantitativos e dos custos unitários, seguindo o modelo elaborado pela Administração, bem como com detalhamento das Bonificações e Despesas Indiretas (BDI) e dos Encargos Sociais (ES), com os respectivos valores adequados ao valor final da proposta vencedora, admitida a utilização dos preços unitários, no caso de empreitada por preço global, empreitada integral, contratação semi-integrada e contratação integrada, exclusivamente para eventuais adequações indispensáveis no cronograma físico-financeiro e para balizar excepcional aditamento posterior do contrato.

6.12. Erros no preenchimento da planilha não constituem motivo para a desclassificação da proposta. A planilha poderá ser ajustada pelo fornecedor, no prazo indicado pelo sistema, desde que não haja majoração do preço.

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

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

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

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

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

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

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

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.

7.1.1. A documentação exigida para fins de habilitação jurídica, fiscal, social e trabalhista e econômico-financeira, poderá ser substituída pelo registro cadastral no SICAF.

7.2. Quando permitida a participação de empresas estrangeiras que não funcionem no País, as exigências de habilitação serão atendidas mediante documentos equivalentes, inicialmente apresentados em tradução livre.

7.2.1. Na hipótese de o licitante vencedor ser empresa estrangeira que não funcione no País, para fins de assinatura do contrato ou da ata de registro de preços, os documentos exigidos para a habilitação serão traduzidos por tradutor juramentado no País e apostilados nos termos do disposto no Decreto nº 8.660, de 29 de janeiro de 2016, ou de outro que venha a substituí-lo, ou consularizados pelos respectivos consulados ou embaixadas.

7.3. Quando permitida a participação de consórcio de empresas, a habilitação técnica, quando exigida, será feita por meio do somatório dos quantitativos de cada consorciado e, para efeito de habilitação econômico-financeira, quando exigida, será observado o somatório dos valores de cada consorciado.

7.3.1. Se o consórcio não for formado integralmente por microempresas ou empresas de pequeno porte e o termo de referência exigir requisitos de habilitação econômico-financeira, haverá um acréscimo de 10% (dez por cento) para o consórcio em relação ao valor exigido para os licitantes individuais.

7.4. Os documentos exigidos para fins de habilitação poderão ser apresentados em original ou por cópia autenticada;

7.5. Os documentos exigidos para fins de habilitação poderão ser substituídos por registro cadastral emitido por órgão ou entidade pública, desde que o registro tenha sido feito em obediência ao disposto na Lei nº 14.133/2021.

7.6. 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).

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

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

7.9. A habilitação será verificada por meio do Sicaf, nos documentos por ele abrangidos.

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

7.10. É de responsabilidade do licitante conferir a exatidão dos seus dados cadastrais no Sicaf 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. (IN nº 3/2018, art. 7º, caput).

7.10.1. A não observância do disposto no item anterior poderá ensejar desclassificação no momento da habilitação. (IN nº 3/2018, art. 7º, parágrafo único).

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

7.11.1. Os documentos exigidos para habilitação que não estejam contemplados no Sicaf serão enviados por meio do sistema, em formato digital, no prazo de duas horas prorrogável por igual período, contado da solicitação do pregoeiro.

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

7.12. A verificação no Sicaf ou a exigência dos documentos nele não contidos somente será feita em relação ao licitante vencedor.

7.12.1. Os documentos relativos à regularidade fiscal que constem do Termo de Referência somente serão exigidos, em qualquer caso, em momento posterior ao julgamento das propostas, e apenas do licitante mais bem classificado.

7.12.2. Respeitada a exceção do subitem anterior, relativa à regularidade fiscal, quando a fase de habilitação anteceder as fases de apresentação de propostas e lances e de julgamento, a verificação ou exigência do presente subitem ocorrerá em relação a todos os licitantes.

7.13. Após a entrega dos documentos para habilitação, não será permitida a substituição ou a apresentação de novos documentos, salvo em sede de diligência, para (Lei 14.133/21, art. 64, e IN 73/2022, art. 39, §4º):

7.13.1. 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

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

7.14. 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.

7.15. Na hipótese de o licitante não atender às exigências para habilitação, o pregoeiro examinará a proposta subsequente e assim sucessivamente, na ordem de classificação, até a apuração de uma proposta que atenda ao presente edital, observado o prazo disposto no subitem 7.11.1.

7.16. 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.

7.17. A comprovação de regularidade fiscal e trabalhista das microempresas e das empresas de pequeno porte somente será exigida para efeito de contratação, e não como condição para participação na licitação (art. 4º do Decreto nº 8.538/2015).

7.18. 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.

Exigências de habilitação

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

Habilitação jurídica

7.20. **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;

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

7.22. **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;

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

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

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

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

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

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

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

Habilitação fiscal, social e trabalhista

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

7.31. 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.

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

7.33. 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;

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

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

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

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

Qualificação Econômico-Financeira

7.38. certidão negativa de insolvência civil expedida pelo distribuidor do domicílio ou sede do licitante, caso se trate de pessoa física, desde que admitida a sua participação na licitação (art. 5º, inciso II, alínea "c", da Instrução Normativa Seges/ME nº 116, de 2021), ou de sociedade simples;

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

7.40. Índices de Liquidez Geral (LG), Solvência Geral (SG) e Liquidez Corrente (LC), superiores a 1 (um), comprovados mediante a apresentação pelo licitante de balanço patrimonial, demonstração de resultado de exercício e demais demonstrações contábeis dos 2 (dois) últimos exercícios sociais e obtidos pela aplicação das seguintes fórmulas:

I - Liquidez Geral (LG) = (Ativo Circulante + Realizável a Longo Prazo) / (Passivo Circulante + Passivo Não Circulante);

II - Solvência Geral (SG)= (Ativo Total) / (Passivo Circulante +Passivo não Circulante); e

III - Liquidez Corrente (LC) = (Ativo Circulante) / (Passivo Circulante).

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

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

7.43. O balanço patrimonial, demonstração de resultado de exercício e demais demonstrações contábeis limitar-se-ão ao último exercício no caso de a pessoa jurídica ter sido constituída há menos de 2 (dois) anos. (Lei nº 14.133, de 2021, art. 69, §6º)

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

Qualificação Técnica

7.45. Comprovação de aptidão para o fornecimento de bens compatíveis com o objeto desta contratação, ou com o item pertinente, mediante a apresentação de atestados ou certidões de capacidade técnica, emitidos por pessoas jurídicas de direito público ou privado, que comprovem o fornecimento anterior de frutas, verduras ou produtos similares, em características e quantidades compatíveis com o objeto da contratação.

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

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

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

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

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

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

7.46.3. A comprovação do capital social proporcional ao número de cooperados necessários à prestação do serviço;

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

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

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

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

8. DOS RECURSOS

8.1. 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.

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

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

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

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

8.3.3. 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.

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

8.5. 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.

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

8.7. 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.

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

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

8.10. Os autos do processo permanecerão com vista franqueada aos interessados no sítio eletrônico: https://www.dombasilio.ba.gov.br/site/editais

9. DAS INFRAÇÕES ADMINISTRATIVAS E SANÇÕES

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

9.1.1. 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;

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

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

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

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

9.1.2.4. deixar de apresentar amostra;

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

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

9.1.3.1. 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;

9.1.4. apresentar declaração ou documentação falsa exigida para o certame ou prestar declaração falsa durante a licitação

9.1.5. fraudar a licitação

9.1.6. comportar-se de modo inidôneo ou cometer fraude de qualquer natureza, em especial quando:

9.1.6.1. agir em conluio ou em desconformidade com a lei;

9.1.6.2. induzir deliberadamente a erro no julgamento;

9.1.6.3. apresentar amostra falsificada ou deteriorada;

9.1.7. praticar atos ilícitos com vistas a frustrar os objetivos da licitação

9.1.8. praticar ato lesivo previsto no art. 5º da Lei n.º 12.846, de 2013.

9.2. 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:

9.2.1. advertência;

9.2.2. multa;

9.2.3. impedimento de licitar e contratar e

9.2.4. 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.

9.3. Na aplicação das sanções serão considerados:

9.3.1. a natureza e a gravidade da infração cometida.

9.3.2. as peculiaridades do caso concreto

9.3.3. as circunstâncias agravantes ou atenuantes

9.3.4. os danos que dela provierem para a Administração Pública

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

9.4. A multa será recolhida em percentual de 0,5% a 30% incidente sobre o valor do contrato licitado, recolhida no prazo máximo de **30 (trinta) dias** úteis, a contar da comunicação oficial.

9.4.1. Para as infrações previstas nos itens 9.1.1, 9.1.2 e 9.1.3, a multa será de 0,5% a 15% do valor do contrato licitado.

9.4.2. Para as infrações previstas nos itens 9.1.4, 9.1.5, 9.1.6, 9.1.7 e 9.1.8, a multa será de 15% a 30% do valor do contrato licitado.

9.5. 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.

9.6. 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.

9.7. A sanção de impedimento de licitar e contratar será aplicada ao responsável em decorrência das infrações administrativas relacionadas nos itens 9.1.1, 9.1.2 e 9.1.3, 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.

9.8. Poderá ser aplicada ao responsável a sanção de declaração de inidoneidade para licitar ou contratar, em decorrência da prática das infrações dispostas nos itens 9.1.4, 9.1.5, 9.1.6, 9.1.7 e 9.1.8, bem como pelas infrações administrativas previstas nos itens 9.1.1, 9.1.2 e 9.1.3 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.

9.9. 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 9.1.3, 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.

9.10. 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.

9.11. 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.

9.12. 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.

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

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

10. DA IMPUGNAÇÃO AO EDITAL E DO PEDIDO DE ESCLARECIMENTO

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

10.2. 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.

10.3. A impugnação e o pedido de esclarecimento poderão ser realizados por forma eletrônica, pelo e-mail: licitacao.dombasilio@hotmail.com.

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

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

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

11. DAS DISPOSIÇÕES GERAIS

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

11.2. 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.

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

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

11.5. 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.

11.6. 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.

11.7. 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.

11.8. 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.

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

11.10. O Edital e seus anexos estão disponíveis, na íntegra, no Portal Nacional de Contratações Públicas (PNCP) e endereço eletrônico https://www.dombasilio.ba.gov.br/site/editais

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

11.11.1. ANEXO I - Termo de Referência;

11.11.1.1. Apêndice do Anexo I – Estudo Técnico Preliminar;

11.11.2. ANEXO II – Minuta de Termo de Contrato;

11.11.3. ANEXO III – Modelo de proposta de preços.

Dom Basílio, 11 de novembro de 2026.

FERNANDO SILVA SANTOS

PREFEITO MUNICIPAL

TERMO DE REFERÊNCIA

(Processo Administrativo n° 121/2026)

1. CONDIÇÕES GERAIS DA CONTRATAÇÃO

1.1. **CONTRATAÇÃO DE EMPRESA OU PESSOA FÍSICA PARA O FORNECIMENTO DE FRUTAS, VERDURAS E TEMPEROS DESTINADOS AO ATENDIMENTO DAS NECESSIDADES DAS SECRETARIAS MUNICIPAIS**.

ITEM	ESPECIFICAÇÃO DO ITEM	UNID	Qtde - Consolidado	Valor unitário	Valor total
1	ABACAXI: Produtos sãos, limpos e de boa qualidade, sem defeitos, suficientemente desenvolvidos, com aspecto, aroma e sabor típicos da variedade e uniformidade no tamanho e na cor. não serão permitidos rachaduras, perfurações e cortes. Peso mínimo por peça 1,4 kg.	Unidade	4.265	R$ 8,00	R$ 34.120,00
2	ABOBORA: Produtos sãos, limpos e de boa qualidade, sem defeitos, suficientemente desenvolvidos com aspecto, aroma e sabor típicos da variedade e uniformidade no tamanho e na cor. Não serão permitidos rachaduras, perfurações e cortes	Unidade	670	R$ 4,00	R$ 2.680,00
3	ALFACE: Produtos sãos, limpos e de boa qualidade, sem defeitos, com folhas verdes, sem traços de descoloração e turgescência (inchaço), intactas, firmes e bem desenvolvidas.	Pacote	1.320	R$ 5,00	R$ 6.600,00
4	ACEROLA: Produtos sãos, limpos e de boa qualidade, sem defeitos, suficientemente desenvolvidos, com aspecto, aroma e sabor típicos da variedade e uniformidade no tamanho e na cor. Não serão permitidos rachaduras, perfurações e cortes.	Pacote	1.050	R$ 6,00	R$ 6.300,00
5	AÇAFRÃO: In Natura, livres de fungos; transportadas em sacos plásticos transparentes de primeiro uso. Sem traço de descoloração ou manchas.	Kg	241	R$ 38,00	R$ 9.158,00
6	ALHO: Graúdo do tipo comum, cabeça inteira, fisiologicamente desenvolvido, com bulbos curados, sem chocamento, danos mecânico sou causado por pragas de acordo com a resolução 12/78 da CNNPA	Kg	1.000	R$ 24,00	R$ 24.000,00
7	BETERRABA: Tamanho médio, produtos limpos, de boa qualidade, sem defeitos, suficientemente desenvolvidos com aspecto, aroma e sabor típicos da variedade e uniformidade no tamanho e na cor. Não serão permitidos rachaduras, perfurações e cortes.	Kg	1.360	R$ 7,00	R$ 9.520,00
8	BATATA DOCE: De primeira qualidade, firme, de tamanho comercial.	Kg	2.060	R$ 6,50	R$ 13.390,00
9	BATATINHA: Livre de umidade externa, tenra, firme e com sabor e odor característicos, sem podridão úmida ou seca, sem coração negro ou oco, sem partes vitrificadas queimadas, queimadas ou esverdeadas, sem danos profundos ou brotão, cultivar bem desenvolvida com calibre de 50 a 70 mm	Kg	4.050	R$ 7,50	R$ 30.375,00
10	BANANA DA TERRA: Em pencas, de primeira qualidade, tamanho e coloração uniforme, com polpa firme e intacta, devendo ser bem desenvolvida, sem danos físicos e mecânicos oriundos do manuseio e transporte, acondicionada em pencas integra.	Dúzia	1.150	R$ 18,00	R$ 20.700,00
11	BANANA PRATA: De primeira qualidade, de tamanho médio, firme, sem rachaduras, nível médio de amadurecimento e sem manchas;	Dúzia	6.680	R$ 10,00	R$ 66.800,00
12	CAJÚ: Produtos sãos, limpos e de boa qualidade, sem defeitos, suficientemente desenvolvidos, com aspecto, aroma e sabor típicos da variedade e uniformidade no tamanho e na cor. Não serão permitidos rachaduras, perfurações e cortes.	Kg	20	R$ 19,00	R$ 380,00
13	CEBOLA BRANCA: De primeira qualidade, tamanho comercial e firme, limpa, lisa e superfície brilhante.	Kg	970	R$ 7,00	R$ 6.790,00
14	CEBOLA ROXA: De primeira qualidade, tamanho comercial e firme, limpa, lisa e superfície brilhante.	Kg	730	R$ 7,50	R$ 5.475,00
15	CENOURA: De primeira qualidade, tamanho comercial, firme, limpa, lisa e de superfície brilhante.	Kg	1.840	R$ 7,00	R$ 12.880,00
16	CHUCHU: De primeira qualidade, firme, sem machucados e podridões.	Kg	930	R$ 6,50	R$ 6.045,00

17	COENTRO VERDE: In Natura, livres de fungos; transportadas em sacos plásticos transparentes de primeiro uso. Sem traço de descoloração ou manchas.	Pacote	2.340	R$	5,00	R$	11.700,00
18	COENTRO MOIDO: Tipo A, com grau de maturação tal que lhes permita suportar transporte, manipulação e conversação adequada para consumo imediato, tamanho médio, apresentando cor, tamanho e coloração uniforme, com polpa firme e intacta. Não apresentando manchas, machucados.	Kg	265	R$	45,00	R$	11.925,00
19	COLORAU: In Natura, livres de fungos; transportadas em sacos plásticos transparentes de primeiro uso. Sem traço de descoloração ou manchas.	Kg	250	R$	38,00	R$	9.500,00
20	COUVE: Produtos sãos, limpos e de boa qualidades, sem defeitos, com folhas verdes, sem traços de descoloração e turgescência (inchaço), intactas, firmes e bem desenvolvidas	Pacote	1.150	R$	4,50	R$	5.175,00
21	GOIABA: Produtos sãos, limpos e de boa qualidade, sem defeitos, suficientemente desenvolvidos, com aspecto, aroma e sabor típicos da variedade e uniformidade no tamanho e na cor. Não serão permitidos rachaduras, perfurações e cortes.	Kg	4.150	R$	8,00	R$	33.200,00
22	LARANJA: Produtos são e limpos, de boa qualidade, sem defeitos ou perfurações na casca, suficientemente desenvolvidos com aspecto, aroma e sabor típicos da variedade, uniformidade no tamanho e na cor.	Dúzia	4.100	R$	10,00	R$	41.000,00
23	LIMÃO: Produtos são e limpos, de boa qualidade, sem defeitos ou perfurações na casca, suficientemente desenvolvidos com aspecto, aroma e sabor típicos da variedade, uniformidade no tamanho e na cor	Dúzia	1.020	R$	6,00	R$	6.120,00
24	MAÇA: De primeira qualidade, tamanho médio sem machucados, manchas e firme, pesando aproximadamente 80 g	Dúzia	19.600	R$	15,00	R$	294.000,00
25	MANGA: De primeira qualidade, compacta e firme, sem lesões de origem.	Kg	4.080	R$	4,50	R$	18.360,00
26	MAMÃO VERDE: Produtos são, limpos, de boa qualidade, sem defeitos, bem desenvolvidos e maduros, que apresentem tamanho, cor e conformidade uniformes. Não serão aceitos manchas ou defeitos na casca.	Unidade	1.050	R$	6,00	R$	6.300,00
27	MAMÃO MADURO: Produtos são, limpos, de boa qualidade, sem defeitos, bem desenvolvidos e maduros, que apresentem tamanho, cor e conformidade uniformes. Não serão aceitos manchas ou defeitos na casca.	Unidade	1.090	R$	5,00	R$	5.450,00
28	TOMATE: Produtos sãos, limpos e de boa qualidade, sem defeitos, aroma e sabor típicos da variedade, uniformidade no tamanho e na cor. Não serão permitidos rachaduras, perfurações e cortes.	Kg	4.590	R$	12,00	R$	55.080,00
29	PIMENTÃO: De boa qualidade; Tamanho e coloração uniformes; Sem lesões de origem física ou mecânica, perfurações e cortes.	Kg	170	R$	7,00	R$	1.190,00
30	MANDIOCA : De primeira qualidade, tamanho comercial, firme e sem brotos.	Kg	2.600	R$	5,50	R$	14.300,00
31	REPOLHO: Produtos sãos, limpos e de boa qualidade, sem defeitos, com folhas verdes, sem traços de descoloração e turgescência, intactas, firmes e vívidas. Não serão permitidos perfurações, rachaduras e cortes.	Unidade	1.290	R$	10,00	R$	12.900,00
32	QUIABO: Liso De boa qualidade; Tamanho e coloração uniforme; Sem danos físico ou mecânico oriundo do transporte (rachaduras e cortes).	Dúzia	710	R$	4,50	R$	3.195,00
33	MELANCIA: Fresca, de primeira qualidade, apresentando tamanho, cor e conformação uniforme arredondada ou alongada, devendo ser bem desenvolvida e madura, com casca lisa em tons de verde ou rajada por manchas amareladas, com polpa intacta e abundante, firme com coloração rósea, avermelhada ou purpúrea, com sementes esbranquiçadas ou pretas, pesando aproximadamente 05 Kg	Unidade	5.620	R$	15,00	R$	84.300,00
34	MARACUJÁ: Descrição: redondo, casca lisa graúdo, de 1ª qualidade, livre de sujidades, parasitas e larvas, tamanho e coloração uniformes, devendo ser bem desenvolvido e maduro, com polpa firme e intacta, sem sinais de fungos ou apodrecimento.	KG	3.000	R$	6,00	R$	18.000,00
35	MILHO VERDE: Descrição: acondicionados em pacotes com 05 espigas de 1ª qualidade. Apresentando tamanho, cor e formação uniformes, devendo ser bem desenvolvidas, sem danos físicos e mecânicos oriundos do manuseio e transporte, sem sinais de fungos ou apodrecimento	Pct	3.420	R$	8,00	R$	27.360,00
36	MORANGO: Descrição: in natura, fruta fisiologicamente desenvolvida, bastante firme, com maturação apropriada, inteira, sem ferimentos, livre de pragas e doenças e munida de cálice e pedúnculo verde. em embalagem plástica transparente pesando 200g cada, sem sinais de fungos ou apodrecimento.	Bandeja	215	R$	10,00	R$	2.150,00

37	PÊRA: Descrição: unidades pesando aproximadamente 130 g cada, íntegras firmes, sem sujidades, para consumo na semana da entrega, sem sinais de fungos ou apodrecimento.	KG	220	R$	18,00	R$	3.960,00
38	UVA NIAGARA: Descrição: apresentando tamanho, cor e formação uniformes, sem danos físicos e mecânicos oriundos do manuseio e transporte. firmes, sem sujidades, para consumo na semana da entrega, sem sinais de fungos ou apodrecimento.	KG	320	R$	25,00	R$	8.000,00
39	BRÓCOLIS: Brócolis de primeira qualidade, colheita recente, fresco, em estágio de amadurecimento adequado para consumo. Coloração totalmente verde. Sem sujeiras, parasitas, larvas e defeitos que possam alterar sua aparência. Isento de enfermidades e danos físicos oriundos do manuseio e transporte.	Pacote	288	R$	14,00	R$	4.032,00
40	BANANA MAÇÂ: Em pencas, de primeira qualidade, tamanho e coloração uniforme, com polpa firme e intacta, devendo ser bem desenvolvida, sem danos físicos e mecânicos oriundos do manuseio e transporte, acondicionada em pencas integra.	Dúzia	298	R$	12,00	R$	3.576,00
41	ÁGUA DE COCO: Água de coco esterilizada em embalagem cartonada longa vida de 1 litro. A validade do produto no momento da entrega deverá ser de 6 a 12 meses	Litro	300	R$	25,00	R$	7.500,00
42	TANGERINA: Tangerina in natura, variedade mexerica, de 1ª qualidade, madura, cor alaranjada. Isenta de terra e outro material estranho, sujidades, pragas, lesões, amassados, manchas, odores e sabor estranhos e em estado de decomposição. Peso mínimo 130g. Sem adesivo.	und	21.050	R$	2,00	R$	42.100,00
43	PEPINO: Pepino in natura, variedade comum, de primeira qualidade, consistência firme, coloração verde escuro e sem pontos escurecidos. Isento de terra e outro material estranho, sujidades, pragas, lesões, odores e sabor estranhos e em estado de decomposição. Não estar completamente maduro. Peso aproximado da unidade: 300g.	kg	160	R$	8,00	R$	1.280,00
44	CHÁ DE CAMOMILA: Uso alimentício, camomila.	KG	24	R$	23,00	R$	552,00
45	CHÁ DE ERVA CIDREIRA: Uso alimentício, cidreira.	KG	24	R$	35,00	R$	840,00
46	CHÁ DE ERVA DOCE: Uso alimentício, erva doce.	KG	24	R$	38,00	R$	912,00
47	CHIA: Uso alimentício, em semente.	KG	12	R$	35,00	R$	420,00
48	CANELA EM PÓ: Condimento para uso alimentício, sãos e limpas.	KG	1	R$	38,00	R$	38,00
49	CANELA EM PAU: Condimento para uso alimentício, sãos e limpas.	KG	1	R$	33,00	R$	33,00
50	CRAVO: Condimento para uso alimentício, sãos e limpas.	KG	1	R$	40,00	R$	40,00
51	ORÉGANO: deverá ser constituído por folhas de espécimes vegetais genuínos, sãs, limpas e secas.	KG	2	R$	35,00	R$	70,00
52	MEL 500G: Origem: abelha, mel orgânico, ouro e natural	UNID	24	R$	35,00	R$	840,00
VALOR TOTAL				**R$**			**990.611,00**

1.2. O(s) bens objeto desta contratação são caracterizados como comum(ns), conforme justificativa constante do Estudo Técnico Preliminar.

1.3. O prazo de vigência da contratação é de 01 (um) ano contados da assinatura do contrato, prorrogável por até 10 anos, na forma dos artigos 106 e 107 da Lei n° 14.133, de 2021.

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

3. DESCRIÇÃO DA SOLUÇÃO COMO UM TODO CONSIDERADO O CICLO DE VIDA DO OBJETO

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

4. REQUISITOS DA CONTRATAÇÃO

Subcontratação

4.1. Não é admitida a subcontratação do objeto contratual.

4.2. O contrato oferece maior detalhamento das regras que serão aplicadas em relação à subcontratação, caso admitida.

Garantia da contratação

4.3. 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. MODELO DE EXECUÇÃO DO OBJETO

Condições de execução

5.1. A execução do objeto seguirá a seguinte dinâmica:

5.2. Os produtos deverão ser fornecidas de acordo com as necessidades da Administração, mediante Autorização de Fornecimento (AF) emitida pelas Secretarias requisitantes, observando-se os seguintes prazos e condições de entrega:

a) **Os produtos deverão ser entregues de forma parcelada, conforme a necessidade da Administração, no prazo máximo de 02 (dois) dias úteis, contados do recebimento da respectiva Autorização de Fornecimento (AF) pela contratada, nos locais, horários e quantidades especificados pela Secretaria requisitante, observando-se as condições de frescor, qualidade e conservação adequadas ao consumo.**

b) **Caso a contratada não tenha condições de realizar a entrega dentro do prazo estabelecido na alínea anterior, deverá comunicar formalmente a Administração, com a maior brevidade possível, apresentando a devida justificativa e, quando possível, indicando a nova data prevista para o fornecimento.**

c) **A comunicação prevista na alínea anterior não implica, por si só, prorrogação automática do prazo de entrega, ficando eventual concessão de novo prazo condicionada à análise e anuência da Administração, mediante justificativa devidamente fundamentada.**

d) As entregas deverão ser realizadas nos locais e horários indicados na respectiva Autorização de Fornecimento (AF), observadas integralmente as quantidades e especificações estabelecidas no edital, seus anexos e na proposta da contratada, devendo as frutas, verduras e temperos ser entregues frescos, íntegros, limpos, próprios para consumo, livres de pragas, sujidades, deterioração ou quaisquer condições que comprometam sua qualidade.

6. MODELO DE GESTÃO DO CONTRATO

6.1. 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.

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

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

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

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

6.6. 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).

6.7. O fiscal técnico do contrato acompanhará a execução do contrato, para que sejam cumpridas todas as condições estabelecidas no contrato, de modo a assegurar os melhores resultados para a Administração. (Decreto nº 11.246, de 2022, art. 22, VI);

6.7.1. O fiscal técnico do contrato anotará no histórico de gerenciamento do contrato todas as ocorrências relacionadas à execução do contrato, com a descrição do que for necessário para a regularização das faltas ou dos defeitos observados. (Lei nº 14.133, de 2021, art. 117, §1º, e Decreto nº 11.246, de 2022, art. 22, II);

6.7.2. Identificada qualquer inexatidão ou irregularidade, o fiscal técnico do contrato emitirá notificações para a correção da execução do contrato, determinando prazo para a correção. (Decreto nº 11.246, de 2022, art. 22, III);

6.7.3. O fiscal técnico do contrato informará ao gestor do contato, em tempo hábil, a situação que demandar decisão ou adoção de medidas que ultrapassem sua competência, para que adote as medidas necessárias e saneadoras, se for o caso. (Decreto nº 11.246, de 2022, art. 22, IV);

6.7.4. No caso de ocorrências que possam inviabilizar a execução do contrato nas datas aprazadas, o fiscal técnico do contrato comunicará o fato imediatamente ao gestor do contrato. (Decreto nº 11.246, de 2022, art. 22, V);

6.7.5. O fiscal técnico do contrato comunicará ao gestor do contrato, em tempo hábil, o término do contrato sob sua responsabilidade, com vistas à tempestiva renovação ou à prorrogação contratual (Decreto nº 11.246, de 2022, art. 22, VII).

6.7.6. 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. (Decreto nº 11.246, de 2022, art. 21, II).

6.8. O fiscal administrativo do contrato verificará a manutenção das condições de habilitação da contratada, acompanhará o empenho, o pagamento, as garantias, as glosas e a formalização de apostilamento e termos aditivos, solicitando quaisquer documentos comprobatórios pertinentes, caso necessário (Art. 23, I e II, do Decreto nº 11.246, de 2022).

6.8.1. Caso ocorram 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; (Decreto nº 11.246, de 2022, art. 23, IV).

6.9. O gestor do contrato coordenará a atualização do processo de acompanhamento e fiscalização do contrato contendo todos os registros formais da execução no histórico de gerenciamento do contrato, a exemplo da ordem de serviço, do registro de ocorrências, das alterações e das prorrogações contratuais, elaborando relatório com vistas à verificação da necessidade de adequações do contrato para fins de atendimento da finalidade da administração. (Decreto nº 11.246, de 2022, art. 21, IV).

6.9.1. 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. (Decreto nº 11.246, de 2022, art. 21, III).

6.9.2. O gestor do contrato emitirá documento comprobatório da avaliação realizada pelos fiscais técnico, administrativo e setorial quanto ao cumprimento de obrigações assumidas pelo contratado, com menção ao seu desempenho na execução contratual, baseado nos indicadores objetivamente definidos e aferidos, e a eventuais penalidades aplicadas, devendo constar do cadastro de atesto de cumprimento de obrigações. (Decreto nº 11.246, de 2022, art. 21, VIII).

6.9.3. 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. (Decreto nº 11.246, de 2022, art. 21, X).

6.10. O fiscal administrativo do contrato comunicará ao gestor do contrato, em tempo hábil, o término do contrato sob sua responsabilidade, com vistas à tempestiva renovação ou prorrogação contratual. (Decreto nº 11.246, de 2022, art. 22, VII).

6.11. O gestor do contrato deverá elaborar relatório final com informações sobre a consecução dos objetivos que tenham justificado a contratação e eventuais condutas a serem adotadas para o aprimoramento das atividades da Administração. (Decreto nº 11.246, de 2022, art. 21, VI).

6.12. 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.

Do recebimento

6.13. Os serviços serão recebidos provisoriamente, no prazo de 05 (cinco) dias, pelos fiscais técnico e administrativo, mediante termos detalhados, quando verificado o cumprimento das exigências de caráter técnico e administrativo. (Art. 140, I, a , da Lei nº 14.133 e Arts. 22, X e 23, X do Decreto nº 11.246, de 2022).

6.13.1. O prazo da disposição acima será contado do recebimento de comunicação de cobrança oriunda do contratado com a comprovação da prestação dos serviços a que se referem a parcela a ser paga.

6.13.2. O fiscal técnico do contrato realizará o recebimento provisório do objeto do contrato mediante termo detalhado que comprove o cumprimento das exigências de caráter técnico. (Art. 22, X, Decreto nº 11.246, de 2022).

6.13.3. O fiscal administrativo do contrato realizará o recebimento provisório do objeto do contrato mediante termo detalhado que comprove o cumprimento das exigências de caráter administrativo. (Art. 23, X, Decreto nº 11.246, de 2022)

6.13.4. O fiscal setorial do contrato, quando houver, realizará o recebimento provisório sob o ponto de vista técnico e administrativo.

6.14. Para efeito de recebimento provisório, ao final de cada período de faturamento, o fiscal técnico do contrato irá apurar o resultado das avaliações da execução do objeto e, se for o caso, a análise do desempenho e qualidade da prestação dos serviços realizados em consonância com os indicadores previstos, que poderá resultar no redimensionamento de valores a serem pagos à contratada, registrando em relatório a ser encaminhado ao gestor do contrato.

6.14.1. O Contratado fica obrigado a reparar, corrigir, remover, reconstruir ou substituir, às suas expensas, no todo ou em parte, o objeto em que se verificarem vícios, defeitos ou incorreções resultantes da execução ou materiais empregados, cabendo à fiscalização não atestar a última e/ou única medição de serviços até que sejam sanadas todas as eventuais pendências que possam vir a ser apontadas no Recebimento Provisório.

6.14.2. A fiscalização não efetuará o ateste da última e/ou única medição de serviços até que sejam sanadas todas as eventuais pendências que possam vir a ser apontadas no Recebimento Provisório. (Art. 119 c/c art. 140 da Lei nº 14133, de 2021)

6.14.3. O recebimento provisório também ficará sujeito, quando cabível, à conclusão de todos os testes de campo e à entrega dos Manuais e Instruções exigíveis.

6.14.4. Os serviços poderão ser rejeitados, no todo ou em parte, quando em desacordo com as especificações constantes neste Termo de Referência e na proposta, sem prejuízo da aplicação das penalidades.

6.15. Quando a fiscalização for exercida por um único servidor, o Termo Detalhado deverá conter o registro, a análise e a conclusão acerca das ocorrências na execução do contrato, em relação à fiscalização técnica e administrativa e demais documentos que julgar necessários, devendo encaminhá-los ao gestor do contrato para recebimento definitivo.

6.16. Os serviços serão recebidos definitivamente no prazo de 10 (dez) dias, contados do recebimento provisório, por servidor ou comissão designada pela autoridade competente, após a verificação da qualidade e quantidade do serviço e consequente aceitação mediante termo detalhado, obedecendo os seguintes procedimentos:

6.16.1. Emitir documento comprobatório da avaliação realizada pelos fiscais técnico, administrativo e setorial, quando houver, no cumprimento de obrigações assumidas pelo contratado, com menção ao seu desempenho na execução contratual, baseado em indicadores objetivamente definidos e aferidos, e a eventuais penalidades aplicadas, devendo constar do cadastro de atesto de cumprimento de obrigações, conforme regulamento (art. 21, VIII, Decreto nº 11.246, de 2022).

6.16.2. Realizar a análise dos relatórios e de toda a documentação apresentada pela fiscalização e, caso haja irregularidades que impeçam a liquidação e o pagamento da despesa, indicar as cláusulas contratuais pertinentes, solicitando à CONTRATADA, por escrito, as respectivas correções;

6.16.3. Emitir Termo Circunstanciado para efeito de recebimento definitivo dos serviços prestados, com base nos relatórios e documentações apresentadas; e

6.16.4. Comunicar a empresa para que emita a Nota Fiscal ou Fatura, com o valor exato dimensionado pela fiscalização.

6.16.5. Enviar a documentação pertinente ao setor de contratos para a formalização dos procedimentos de liquidação e pagamento, no valor dimensionado pela fiscalização e gestão.

6.17. 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.

6.18. Nenhum prazo de recebimento ocorrerá enquanto pendente a solução, pelo contratado, de inconsistências verificadas na execução do objeto ou no instrumento de cobrança.

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

Liquidação

6.20. Recebida a Nota Fiscal ou documento de cobrança equivalente, correrá o prazo de dez dias úteis para fins de liquidação, na forma desta seção, prorrogáveis por igual período, nos termos do art. 7º, §2º da Instrução Normativa SEGES/ME nº 77/2022.

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

6.21. Para fins de liquidação, o setor competente deve verificar se a Nota Fiscal ou Fatura apresentada 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.

6.22. Havendo erro na apresentação da Nota Fiscal/Fatura, ou circunstância que impeça a liquidação da despesa, esta ficará sobrestada até que o contratado providencie as medidas saneadoras, reiniciando-se o prazo após a comprovação da regularização da situação, sem ônus à contratante;

6.23. A Nota Fiscal ou Fatura deverá ser obrigatoriamente acompanhada da comprovação da regularidade fiscal, constatada por meio de consulta on-line ao SICAF ou, na impossibilidade de acesso ao referido Sistema, mediante consulta aos sítios eletrônicos oficiais ou à documentação mencionada no art. 68 da Lei nº 14.133/2021.

6.24. A Administração deverá realizar consulta ao SICAF para: a) verificar a manutenção das condições de habilitação exigidas no edital; b) identificar possível razão que impeça a participação em licitação, no âmbito do órgão ou entidade, proibição de contratar com o Poder Público, bem como ocorrências impeditivas indiretas.

6.25. Constatando-se, junto ao SICAF, a situação de irregularidade do contratado, será providenciada sua notificação, por escrito, para que, no prazo de 5 (cinco) dias úteis, regularize sua situação ou, no mesmo prazo, apresente sua defesa. O prazo poderá ser prorrogado uma vez, por igual período, a critério do contratante.

6.26. Não havendo regularização ou sendo a defesa considerada improcedente, o contratante deverá comunicar aos órgãos responsáveis pela fiscalização da regularidade fiscal quanto à inadimplência do contratado, bem como quanto à existência de pagamento a ser efetuado, para que sejam acionados os meios pertinentes e necessários para garantir o recebimento de seus créditos.

6.27. Persistindo a irregularidade, o contratante deverá adotar as medidas necessárias à rescisão contratual nos autos do processo administrativo correspondente, assegurada ao contratado a ampla defesa.

6.28. Havendo a efetiva execução do objeto, os pagamentos serão realizados normalmente, até que se decida pela rescisão do contrato, caso o contratado não regularize sua situação junto ao SICAF.

Prazo de pagamento

6.29. O pagamento será efetuado no prazo máximo de até dez dias úteis, contados da finalização da liquidação da despesa, conforme seção anterior, nos termos da Instrução Normativa SEGES/ME nº 77, de 2022.

6.30. 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 IGPM de correção monetária.

Forma de pagamento

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

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

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

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

6.34. 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.

Cessão de crédito

6.35. É admitida a cessão fiduciária de direitos creditícios com instituição financeira, nos termos e de acordo com os procedimentos previstos na Instrução Normativa SEGES/ME nº 53, de 8 de julho de 2020, conforme as regras deste presente tópico.

6.36. A eficácia da cessão de crédito, de qualquer natureza, em relação à Administração, está condicionada à celebração de termo aditivo ao contrato administrativo.

6.37. Sem prejuízo do regular atendimento da obrigação contratual de cumprimento de todas as condições de habilitação por parte do contratado (cedente), a celebração do aditamento de cessão de crédito e a realização dos pagamentos respectivos também se condicionam à regularidade fiscal e trabalhista do cessionário, bem como à certificação de que o cessionário não se encontra impedido de licitar e contratar com o Poder Público, conforme a legislação em vigor, ou de receber benefícios ou incentivos fiscais ou creditícios, direta ou indiretamente, conforme o art. 12 da Lei nº 8.429, de 1992, tudo nos termos do Parecer JL-01, de 18 de maio de 2020.

6.38. O crédito a ser pago à cessionária é exatamente aquele que seria destinado à cedente (contratado) pela execução do objeto contratual, restando absolutamente incólumes todas as defesas e exceções ao pagamento e todas as demais cláusulas exorbitantes ao direito comum aplicáveis no regime jurídico de direito público incidente sobre os contratos administrativos, incluindo a possibilidade de pagamento em conta vinculada ou de pagamento pela efetiva comprovação do fato gerador, quando for o caso, e o desconto de multas, glosas e prejuízos causados à Administração.

6.39. A cessão de crédito não afetará a execução do objeto contratado, que continuará sob a integral responsabilidade do contratado.

7. FORMA E CRITÉRIOS DE SELEÇÃO DO FORNECEDOR

Forma de seleção e critério de julgamento da proposta

7.1. O fornecedor será selecionado por meio da realização de procedimento de LICITAÇÃO, na modalidade PREGÃO, sob a forma ELETRÔNICA, com adoção do critério de julgamento pelo MAIOR DESCONTO POR ITEM.

Exigências de habilitação

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

Habilitação jurídica

7.3. **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;

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

7.5. **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;

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

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

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

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

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

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

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

Habilitação fiscal, social e trabalhista

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

7.14. 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.

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

7.16. 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;

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

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

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

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

Qualificação Econômico-Financeira

7.21. certidão negativa de insolvência civil expedida pelo distribuidor do domicílio ou sede do licitante, caso se trate de pessoa física, desde que admitida a sua participação na licitação (art. 5º, inciso II, alínea "c", da Instrução Normativa Seges/ME nº 116, de 2021), ou de sociedade simples;

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

7.23. Índices de Liquidez Geral (LG), Solvência Geral (SG) e Liquidez Corrente (LC), superiores a 1 (um), comprovados mediante a apresentação pelo licitante de balanço patrimonial, demonstração de resultado de exercício e demais demonstrações contábeis dos 2 (dois) últimos exercícios sociais e obtidos pela aplicação das seguintes fórmulas:

I - Liquidez Geral (LG) = (Ativo Circulante + Realizável a Longo Prazo) / (Passivo Circulante + Passivo Não Circulante);

II - Solvência Geral (SG)= (Ativo Total) / (Passivo Circulante +Passivo não Circulante); e

III - Liquidez Corrente (LC) = (Ativo Circulante) / (Passivo Circulante).

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

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

7.26. O balanço patrimonial, demonstração de resultado de exercício e demais demonstrações contábeis limitar-se-ão ao último exercício no caso de a pessoa jurídica ter sido constituída há menos de 2 (dois) anos. (Lei nº 14.133, de 2021, art. 69, §6º)

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

Qualificação Técnica

7.28. Comprovação de aptidão para execução de serviço 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.

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

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

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

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

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

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

7.29.3. A comprovação do capital social proporcional ao número de cooperados necessários à prestação do serviço;

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

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

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

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

8. ESTIMATIVAS DO VALOR DA CONTRATAÇÃO

8.1. O custo estimado total da contratação é de **R$ 990.611,00 (novecentos e noventa mil seiscentos e onze reais),** conforme custos na tabela do item 01.

_____
ADILSON MOREIRA BONFIM
Diretor de Média e Alta Complexidade

_____
LUCIDALVA PESSOA BITTENCOURT DIAS
Diretora Escolar

_____
JARINA DE OLIVEIRA AGUIAR DOS SANTOS
Assistente Social

_____
JEAN NEVES DA SILVA
Fiscal Ambiental

ESTUDO TÉCNICO PRELIMINAR E ANÁLISE DE RISCOS

PLANEJAMENTO DA CONTRATAÇÃO

Estudo Técnico Preliminar da Contratação

Análise de Riscos

AQUISIÇÃO DE FRUTAS, VERDURAS E TEMPEROS DESTINADAS AO ATENDIMENTO DAS NECESSIDADES DAS SECRETARIAS MUNICIPAIS

1. OBJETO

Trata-se da necessidade de aquisição de frutas, verduras e temperos destinadas ao atendimento das demandas das Secretarias Municipais.

2. DA NECESSIDADE DA ADMINISTRAÇÃO

A Administração Pública Municipal possui demanda contínua pela aquisição de frutas, verduras e temperos destinados ao atendimento das necessidades das diversas Secretarias, órgãos, unidades e serviços públicos municipais, especialmente nas áreas de educação, saúde e assistência social, considerando a natureza e a diversidade das atividades desenvolvidas pelo Município.

A aquisição visa, prioritariamente, atender às necessidades da alimentação escolar oferecida aos alunos da rede municipal de ensino, incluindo creches e escolas com jornada em tempo integral (TI), assegurando o fornecimento de alimentos essenciais à composição de refeições variadas, nutritivas e equilibradas, em conformidade com as necessidades nutricionais dos estudantes. Nessas unidades, a oferta de alimentação constitui elemento fundamental para o atendimento dos alunos ao longo da jornada escolar, exigindo abastecimento regular de frutas, verduras e temperos para o preparo dos cardápios planejados.

No âmbito das creches, a aquisição é especialmente relevante em razão das necessidades nutricionais específicas das crianças atendidas, devendo os produtos contribuir para a elaboração de refeições saudáveis e adequadas à faixa etária, observadas as orientações nutricionais e sanitárias aplicáveis. Nas escolas de tempo integral, a permanência prolongada dos estudantes nas unidades exige planejamento alimentar compatível com a oferta de refeições ao longo do período escolar, tornando indispensável a disponibilidade regular de alimentos frescos e de qualidade.

Além da alimentação escolar, a aquisição destina-se ao preparo de refeições para pessoas internadas e/ou atendidas nas unidades hospitalares e demais serviços de saúde, bem como para os usuários dos serviços e equipamentos da assistência social, incluindo os Serviços de Convivência e Fortalecimento de Vínculos e outros programas e serviços socioassistenciais.

A aquisição também poderá atender às necessidades de outras unidades administrativas e operacionais do Município que demandem frutas, verduras e temperos para o preparo de refeições, conforme as necessidades formalmente identificadas pelas respectivas Secretarias.

Considerando a natureza perecível desses produtos, torna-se indispensável assegurar condições adequadas de qualidade, frescor, acondicionamento, transporte, conservação e entrega, de modo a preservar suas características nutricionais e organolépticas, bem como garantir a segurança e a qualidade dos alimentos destinados ao consumo.

Dessa forma, a aquisição apresenta caráter contínuo e essencial à manutenção dos serviços públicos contemplados, especialmente à regularidade da alimentação escolar nas creches e escolas municipais de tempo integral, cuja interrupção ou insuficiência no fornecimento poderá comprometer o planejamento dos cardápios e o atendimento adequado dos estudantes.

O levantamento realizado pelas Secretarias Municipais identificou os itens e quantitativos necessários à aquisição, abrangendo diferentes variedades de frutas, verduras e temperos, conforme as demandas das unidades requisitantes, observadas as especificações técnicas, os padrões de qualidade, as condições de conservação e os requisitos sanitários aplicáveis.

Assim, a aquisição pretendida busca garantir o abastecimento regular das unidades municipais, assegurar a continuidade da alimentação escolar e dos demais serviços de alimentação oferecidos pelo Município e contribuir para a oferta de refeições frescas, saudáveis, variadas e nutricionalmente adequadas aos seus beneficiários.

3. DA JUSTIFICATIVA DA NECESSIDADE

A necessidade decorre da utilização recorrente de frutas, verduras e temperos nas diversas áreas de atuação da Administração Municipal, sendo esses produtos indispensáveis à preparação de refeições saudáveis, variadas e nutricionalmente adequadas e à prestação dos serviços públicos sob responsabilidade do Município, com destaque para a alimentação escolar oferecida nas creches e escolas municipais, especialmente naquelas que funcionam em tempo integral (TI).

Na área da educação, as frutas e verduras são essenciais para o preparo das refeições destinadas aos alunos da rede municipal de ensino, incluindo crianças atendidas nas creches e estudantes matriculados nas escolas de tempo integral. A permanência dos alunos nas unidades escolares durante períodos prolongados exige o fornecimento regular de alimentos naturais e nutritivos que contribuam para a composição de cardápios equilibrados e diversificados, conforme as necessidades de cada faixa etária e as orientações do nutricionista responsável técnico pelo Programa Nacional de Alimentação Escolar (PNAE). Os temperos, por sua vez, são necessários para o preparo e a adequada composição das refeições, contribuindo para o sabor e a variedade dos alimentos oferecidos.

Na área da saúde, as frutas, verduras e temperos são necessários ao preparo de refeições destinadas aos pacientes internados e às demais pessoas atendidas em unidades que forneçam alimentação, conforme as respectivas rotinas e necessidades assistenciais. A disponibilidade regular desses produtos contribui para a elaboração de refeições diversificadas, saudáveis e adequadas às necessidades dos usuários, bem como para a manutenção dos serviços de alimentação das unidades municipais de saúde.

No âmbito da assistência social, esses produtos são utilizados no preparo de refeições destinadas aos usuários dos serviços, especialmente nas atividades realizadas pelos equipamentos e programas socioassistenciais, incluindo o Serviço de Convivência e Fortalecimento de Vínculos, além de outras ações, oficinas, encontros e atividades coletivas desenvolvidas pelas unidades.

Nas demais Secretarias Municipais, a aquisição poderá atender às necessidades de unidades e serviços que disponham de estrutura para preparo de refeições, conforme as demandas efetivamente identificadas e justificadas pelos setores requisitantes.

A diversidade de finalidades e de unidades consumidoras justifica a necessidade de planejamento consolidado, uma vez que as diferentes Secretarias possuem demandas próprias, com periodicidade e quantitativos distintos. O adequado dimensionamento dessas necessidades permite organizar o abastecimento de forma compatível com o consumo previsto, considerando especialmente a quantidade de alunos atendidos nas creches e escolas de tempo integral, os cardápios planejados e as necessidades dos demais serviços municipais.

A inexistência de planejamento adequado poderá ocasionar desabastecimento das unidades municipais, comprometendo a preparação das refeições, especialmente a alimentação escolar, e prejudicando o atendimento aos estudantes, pacientes e usuários dos serviços socioassistenciais.

Além disso, considerando a natureza perecível das frutas, verduras e temperos, torna-se necessário estabelecer especificações que assegurem a qualidade e o frescor dos produtos, observando as condições adequadas de transporte, armazenamento e acondicionamento, bem como a integridade dos alimentos e sua adequação ao consumo humano.

O planejamento da demanda busca, portanto, assegurar o fornecimento regular dos produtos em quantidades compatíveis com as necessidades das unidades municipais, contribuindo para a continuidade da alimentação escolar nas creches e escolas de tempo integral, para o atendimento das demandas de saúde e assistência social e para o adequado funcionamento dos serviços públicos beneficiados.

Diante disso, resta caracterizada a necessidade administrativa de aquisição de frutas, verduras e temperos em quantitativos compatíveis com as demandas estimadas pelas Secretarias Municipais, considerando prioritariamente a alimentação escolar da rede municipal de ensino, inclusive das creches e escolas em tempo integral, bem como as necessidades dos serviços de saúde, assistência social e demais unidades contempladas no planejamento.

4. DETALHAMENTO DA SOLUÇÃO

A solução consiste no planejamento e na aquisição de frutas, verduras e temperos destinados ao atendimento das necessidades das diversas Secretarias, órgãos, unidades e serviços da Administração Pública Municipal, conforme os quantitativos e as especificações levantados pelas unidades requisitantes, com destaque para a alimentação escolar, os serviços de saúde e as unidades de assistência social.

Na área da educação, os produtos serão destinados prioritariamente ao preparo das refeições oferecidas aos alunos da rede municipal de ensino, incluindo crianças matriculadas nas creches e estudantes das escolas que funcionam em tempo integral (TI), que demandam alimentação adequada ao longo de sua permanência nas unidades escolares. O fornecimento deverá contribuir para a oferta de refeições saudáveis, nutritivas e diversificadas, observando as necessidades alimentares dos estudantes, as faixas etárias atendidas e as diretrizes do Programa Nacional de Alimentação Escolar (PNAE).

Na área da saúde, as frutas, verduras e temperos serão utilizados no preparo de refeições destinadas aos pacientes internados e às demais pessoas atendidas pelas unidades municipais que forneçam alimentação, conforme as necessidades nutricionais e as rotinas de funcionamento dos serviços.

No âmbito da assistência social, os produtos serão utilizados no preparo de refeições e lanches destinados aos usuários dos serviços e programas socioassistenciais, incluindo as atividades realizadas pelos Serviços de Convivência e Fortalecimento de Vínculos e por outros equipamentos municipais que demandem o fornecimento de alimentação.

A aquisição deverá contemplar diferentes variedades de frutas, verduras e temperos, conforme as necessidades identificadas pelas unidades requisitantes, observadas as especificações técnicas, os padrões de qualidade, o grau de maturação adequado e as condições sanitárias exigíveis para cada item.

O fornecimento deverá ocorrer de forma parcelada, conforme a demanda efetiva da Administração e mediante solicitações das unidades requisitantes, considerando a capacidade de armazenamento, a frequência de consumo e as particularidades de cada serviço. Essa sistemática é especialmente importante em razão da natureza altamente perecível desses produtos, pois permite reduzir perdas, evitar estoques excessivos e assegurar melhores condições de conservação dos alimentos.

Os produtos deverão atender às especificações estabelecidas no planejamento, observando os requisitos de qualidade, frescor, higiene, integridade, acondicionamento, transporte e conservação. Deverão ser entregues em condições adequadas para consumo, livres de sujidades, pragas, deterioração ou quaisquer características que comprometam sua qualidade e segurança alimentar.

O planejamento consolidado dos itens e quantitativos busca organizar as demandas das diferentes Secretarias, racionalizar o abastecimento e promover a adequada aplicação dos recursos públicos, considerando as necessidades específicas de cada unidade e a continuidade dos serviços prestados à população.

Dessa forma, a solução proposta visa assegurar o fornecimento regular de frutas, verduras e temperos em quantidades compatíveis com o consumo estimado, garantindo, especialmente, o atendimento das necessidades da alimentação escolar nas creches e escolas de tempo integral, sem prejuízo das demandas dos serviços municipais de saúde, assistência social e demais unidades contempladas no planejamento.

5. CLASSIFICAÇÃO DOS BENS

Os bens ora pretendidos são classificados, de acordo com o artigo 6.º, inciso XIII, da Lei 14.133/2021, de comuns, haja vista que suas características são amplamente conhecidas e praticadas no mercado.

> **Art. 6.º Para os fins desta Lei, consideram-se:**
>
> **[...]**
>
> **XIII - bens e serviços comuns: aqueles cujos padrões de desempenho e qualidade podem ser objetivamente definidos pelo edital, por meio de especificações usuais de mercado;**

6. NORMATIVOS QUE DISCIPLINAM OS SERVIÇOS A SEREM CONTRATADOS, DE ACORDO COM A SUA NATUREZA:

Lei n. 14.133/2021.

7. REQUISITOS DA CONTRATAÇÃO

Para o atendimento adequado da necessidade identificada, deverão ser observados os seguintes requisitos, que nortearão o fornecimento de frutas, verduras e temperos e deverão constar dos documentos que disciplinarão a futura contratação:

a) O fornecimento deverá ocorrer de forma parcelada e sob demanda, conforme as necessidades das Secretarias Municipais e mediante emissão de Autorização de Fornecimento (AF).

b) Os quantitativos indicados no planejamento constituem estimativas de consumo, não implicando obrigação de aquisição integral, devendo as solicitações observar a necessidade efetiva de cada Secretaria e unidade atendida.

c) Os produtos deverão ser entregues no prazo estabelecido pela Administração, contado do recebimento da respectiva Autorização de Fornecimento (AF), observando-se os locais, horários, quantidades e demais condições indicados na solicitação.

d) As entregas deverão ocorrer nos locais designados pelas Secretarias requisitantes, especialmente nas unidades escolares, creches, escolas de tempo integral, unidades de saúde e equipamentos socioassistenciais, conforme a destinação dos produtos.

e) As frutas, verduras e temperos deverão ser entregues em perfeitas condições de consumo, apresentando características próprias de cada produto, com frescor, aparência, coloração, textura e grau de maturação adequados, sem sinais de deterioração, apodrecimento, mofos, pragas, contaminação ou quaisquer outras condições que comprometam sua qualidade.

f) Os produtos deverão atender integralmente às especificações de variedade, tipo, classificação, tamanho, peso, apresentação, qualidade e acondicionamento estabelecidas no Termo de Referência e nos demais documentos da contratação.

g) As frutas, verduras e temperos deverão possuir procedência regular e atender às exigências sanitárias aplicáveis, observando as normas de higiene e segurança dos alimentos.

h) Os produtos deverão apresentar condições adequadas de conservação e consumo, sendo vedada a entrega de itens deteriorados, excessivamente maduros, verdes quando não apropriado, murchos ou que apresentem características incompatíveis com sua utilização.

i) As embalagens e acondicionamentos deverão ser adequados à natureza de cada produto, estar limpos e íntegros, permitindo a ventilação e a conservação necessárias, evitando amassamentos, esmagamentos, contaminações e danos durante o transporte.

j) Os produtos deverão ser transportados em veículos e condições adequadas de higiene, conservação e proteção, de modo a evitar exposição a agentes contaminantes, calor excessivo, umidade inadequada ou quaisquer fatores que possam comprometer sua qualidade.

k) A fornecedora deverá observar integralmente as normas sanitárias aplicáveis à aquisição, manipulação, acondicionamento, armazenamento, transporte e distribuição de gêneros alimentícios, assegurando a qualidade e a segurança dos produtos fornecidos.

l) A fornecedora deverá dispor de capacidade operacional compatível com o fornecimento, incluindo condições adequadas de armazenamento, conservação, transporte e distribuição dos produtos, considerando especialmente sua natureza perecível.

m) Os produtos entregues em desacordo com as especificações, em quantidade inferior à solicitada, com sinais de deterioração, sujidades, pragas, danos físicos ou em condições inadequadas de conservação deverão ser recusados e substituídos ou complementados, conforme o caso, sem ônus adicional para a Administração e sem prejuízo das medidas administrativas cabíveis.

n) A fiscalização do fornecimento será realizada pelos servidores designados pela Administração, que poderão verificar as quantidades, os pesos, a qualidade, o frescor, o grau de maturação, a integridade dos produtos, as condições de acondicionamento e transporte.

o) As entregas deverão ser acompanhadas da documentação fiscal e dos demais documentos necessários à conferência dos produtos, permitindo o controle das quantidades solicitadas e efetivamente fornecidas.

p) A emissão das Autorizações de Fornecimento deverá observar os fluxos administrativos definidos pelo Município, ficando o fornecimento condicionado à solicitação formal da Administração.

q) Considerando que os produtos serão destinados, especialmente, à alimentação escolar, incluindo creches e escolas de tempo integral, deverão ser observados rigorosos padrões de qualidade, higiene e segurança alimentar, de modo a assegurar condições adequadas ao preparo das refeições oferecidas aos alunos, respeitando-se as faixas etárias atendidas e as diretrizes do Programa Nacional de Alimentação Escolar (PNAE), quando aplicáveis.

r) A fornecedora deverá comunicar formalmente à Secretaria requisitante, com a maior brevidade possível, qualquer situação excepcional que possa comprometer o cumprimento do prazo estabelecido, apresentando justificativa e, quando possível, indicando nova data para entrega.

s) A comunicação prevista na alínea anterior não implicará prorrogação automática do prazo, ficando eventual alteração condicionada à análise e à autorização expressa da Administração.

t) Não serão admitidas alterações nas especificações dos produtos, substituições de variedades ou itens, nem modificações nas condições de fornecimento sem prévia anuência da Administração e observância das disposições estabelecidas nos documentos da contratação.

u) O recebimento dos produtos ficará condicionado à verificação de sua conformidade com as especificações estabelecidas, não afastando a responsabilidade da fornecedora pela qualidade, procedência, segurança e adequação dos alimentos fornecidos.

v) Os produtos deverão ser entregues em condições que permitam seu armazenamento e utilização adequados pelas unidades municipais, observadas as exigências de conservação de cada tipo de fruta, verdura ou tempero.

w) O fornecimento deverá considerar a natureza altamente perecível dos produtos e a capacidade de armazenamento das unidades recebedoras, de modo a evitar entregas excessivas, perdas por deterioração e desperdícios, especialmente nas creches e escolas de tempo integral, onde a regularidade do abastecimento é essencial à continuidade da alimentação escolar.

x) Os produtos destinados à alimentação escolar deverão observar as especificações nutricionais e os critérios de aquisição previstos na regulamentação do PNAE, bem como as orientações técnicas dos responsáveis pela elaboração dos cardápios da rede municipal de ensino.

Esses requisitos têm como finalidade assegurar que o fornecimento de frutas, verduras e temperos ocorra de maneira regular, eficiente e segura, em conformidade com as características dos produtos e as necessidades das Secretarias Municipais. Busca-se, sobretudo, garantir o abastecimento adequado das creches e escolas de tempo integral para o preparo das refeições escolares, sem prejuízo do atendimento às unidades de saúde, aos serviços socioassistenciais e às demais unidades contempladas no planejamento, reduzindo os riscos de desabastecimento, desperdício e fornecimento de produtos impróprios para consumo.

8. ESTIMATIVA DA CONTRATAÇÃO

A estimativa das quantidades foi elaborada com base no levantamento das necessidades apresentadas individualmente pelas Secretarias Municipais, considerando as características das atividades desenvolvidas por cada pasta, o número e a natureza das unidades atendidas, a previsão de consumo de frutas, verduras e temperos e a necessidade de manutenção da regularidade do fornecimento.

Para fins de planejamento, os quantitativos foram consolidados por Secretaria, contemplando as áreas de Educação, Saúde, Assistência Social e Meio Ambiente, de modo a permitir o adequado dimensionamento da demanda e o planejamento da futura aquisição.

A seguir, será apresentada a memória de cálculo por Secretaria, contendo a distribuição dos quantitativos estimados para cada item e sua respectiva consolidação, de modo a demonstrar a composição da quantidade total prevista para a Administração Municipal, considerando especialmente a natureza perecível dos produtos e a necessidade de abastecimento periódico das unidades atendidas.

ITEM	ESPECIFICAÇÃO DO ITEM	UNID	Qtde - Educação	Qtde - Saúde	Qtde - Social	Qtde - Meio Ambiente	Qtde - Consolidado
1	ABACAXI: Produtos sãos, limpos e de boa qualidade, sem defeitos, suficientemente desenvolvidos, com aspecto, aroma e sabor típicos da variedade e uniformidade no tamanho e na cor. não serão permitidos rachaduras, perfurações e cortes. Peso mínimo por peça 1,4 kg.	Unidade	3.000	1.200	50	15	4.265
2	ABOBORA: Produtos sãos, limpos e de boa qualidade, sem defeitos, suficientemente desenvolvidos com aspecto, aroma e sabor típicos da variedade e uniformidade no tamanho e na cor. Não serão permitidos rachaduras, perfurações e cortes	Unidade	200	450	20		670
3	ALFACE: Produtos sãos, limpos e de boa qualidade, sem defeitos, com folhas verdes, sem traços de descoloração e turgescência (inchaço), intactas, firmes e bem desenvolvidas.	Pacote	500	800	15	5	1.320
4	ACEROLA: Produtos sãos, limpos e de boa qualidade, sem defeitos, suficientemente desenvolvidos, com aspecto, aroma e sabor típicos da variedade e uniformidade no tamanho e na cor. Não serão permitidos rachaduras, perfurações e cortes.	Pacote		1.000	50		1.050
5	AÇAFRÃO: In Natura, livres de fungos; transportadas em sacos plásticos transparentes de primeiro uso. Sem traço de descoloração ou manchas.	Kg	200	28	8	5	241
6	ALHO: Graúdo do tipo comum, cabeça inteira, fisiologicamente desenvolvido, com bulbos curados, sem chocamento, danos mecânico sou causado por pragas de acordo com a resolução 12/78 da CNNPA	Kg	500	480	15	5	1.000
7	BETERRABA: Tamanho médio, produtos limpos, de boa qualidade, sem defeitos, suficientemente desenvolvidos com aspecto, aroma e sabor típicos da variedade e uniformidade no tamanho e na cor. Não serão permitidos rachaduras, perfurações e cortes.	Kg	800	540	20		1.360
8	BATATA DOCE: De primeira qualidade, firme, de tamanho comercial.	Kg	1.000	1.000	50	10	2.060
9	BATATINHA: Livre de umidade externa, tenra, firme e com sabor e odor característicos, sem podridão úmida ou seca, sem coração negro ou oco, sem partes vitrificadas queimadas, queimadas ou esverdeadas, sem danos profundos ou brotão, cultivar bem desenvolvida com calibre de 50 a 70 mm	Kg	3.000	1.000	50		4.050
10	BANANA DA TERRA: Em pencas, de primeira qualidade, tamanho e coloração uniforme, com polpa firme e intacta, devendo ser bem desenvolvida, sem danos físicos e mecânicos oriundos do manuseio e transporte, acondicionada em pencas integra.	Dúzia	500	600	50		1.150
11	BANANA PRATA: De primeira qualidade, de tamanho médio, firme, sem rachaduras, nível médio de amadurecimento e sem manchas;	Dúzia	6.000	600	80		6.680
12	CAJÚ: Produtos sãos, limpos e de boa qualidade, sem defeitos, suficientemente desenvolvidos, com aspecto, aroma e sabor típicos da variedade e uniformidade no tamanho e na cor. Não serão permitidos rachaduras, perfurações e cortes.	Kg		0	20		20
13	CEBOLA BRANCA: De primeira qualidade, tamanho comercial e firme, limpa, lisa e superfície brilhante.	Kg	400	540	20	10	970
14	CEBOLA ROXA: De primeira qualidade, tamanho comercial e firme, limpa, lisa e superfície brilhante.	Kg	400	300	20	10	730

15	CENOURA: De primeira qualidade, tamanho comercial, firme, limpa, lisa e de superfície brilhante.	Kg	1.000	800	40		1.840
16	CHUCHU: De primeira qualidade, firme, sem machucados e podridões.	Kg	200	720	10		930
17	COENTRO VERDE: In Natura, livres de fungos; transportadas em sacos plásticos transparentes de primeiro uso. Sem traço de descoloração ou manchas.	Pacote	1.500	800	30	10	2.340
18	COENTRO MOIDO: Tipo A, com grau de maturação tal que lhes permita suportar transporte, manipulação e conversação adequada para consumo imediato, tamanho médio, apresentando cor, tamanho e coloração uniforme, com polpa firme e intacta. Não apresentando manchas, machucados.	Kg	200	40	20	5	265
19	COLORAU: In Natura, livres de fungos; transportadas em sacos plásticos transparentes de primeiro uso. Sem traço de descoloração ou manchas.	Kg	200	30	15	5	250
20	COUVE: Produtos sãos, limpos e de boa qualidades, sem defeitos, com folhas verdes, sem traços de descoloração e turgescência (inchaço), intactas, firmes e bem desenvolvidas	Pacote	500	600	20	30	1.150
21	GOIABA: Produtos sãos, limpos e de boa qualidade, sem defeitos, suficientemente desenvolvidos, com aspecto, aroma e sabor típicos da variedade e uniformidade no tamanho e na cor. Não serão permitidos rachaduras, perfurações e cortes.	Kg	3.000	1.000	150		4.150
22	LARANJA: Produtos são e limpos, de boa qualidade, sem defeitos ou perfurações na casca, suficientemente desenvolvidos com aspecto, aroma e sabor típicos da variedade, uniformidade no tamanho e na cor.	Dúzia	3.000	1.000	100		4.100
23	LIMÃO: Produtos são e limpos, de boa qualidade, sem defeitos ou perfurações na casca, suficientemente desenvolvidos com aspecto, aroma e sabor típicos da variedade, uniformidade no tamanho e na cor	Dúzia	500	500	20		1.020
24	MAÇA: De primeira qualidade, tamanho médio sem machucados, manchas e firme, pesando aproximadamente 80 g	Dúzia	19.000	500	100		19.600
25	MANGA: De primeira qualidade, compacta e firme, sem lesões de origem.	Kg	3.000	1.000	80		4.080
26	MAMÃO VERDE: Produtos são, limpos, de boa qualidade, sem defeitos, bem desenvolvidos e maduros, que apresentem tamanho, cor e conformidade uniformes. Não serão aceitos manchas ou defeitos na casca.	Unidade	500	500	50		1.050
27	MAMÃO MADURO: Produtos são, limpos, de boa qualidade, sem defeitos, bem desenvolvidos e maduros, que apresentem tamanho, cor e conformidade uniformes. Não serão aceitos manchas ou defeitos na casca.	Unidade	500	500	90		1.090
28	TOMATE: Produtos sãos, limpos e de boa qualidade, sem defeitos, aroma e sabor típicos da variedade, uniformidade no tamanho e na cor. Não serão permitidos rachaduras, perfurações e cortes.	Kg	3.000	1.500	70	20	4.590
29	PIMENTÃO: De boa qualidade; Tamanho e coloração uniformes; Sem lesões de origem física ou mecânica, perfurações e cortes.	Kg	100	50	20		170
30	MANDIOCA : De primeira qualidade, tamanho comercial, firme e sem brotos.	Kg	1.500	1.000	100		2.600
31	REPOLHO: Produtos sãos, limpos e de boa qualidade, sem defeitos, com folhas verdes, sem traços de descoloração e turgescência, intactas, firmes e vívidas. Não serão permitidos perfurações, rachaduras e cortes.	Unidade	800	480	10		1.290
32	QUIABO: Liso De boa qualidade; Tamanho e coloração uniforme; Sem danos físico ou mecânico oriundo do transporte (rachaduras e cortes).	Dúzia	100	600	10		710
33	MELANCIA: Fresca, de primeira qualidade, apresentando tamanho, cor e conformação uniforme arredondada ou alongada, devendo ser bem desenvolvida e madura, com casca lisa em tons de verde ou rajada por manchas amareladas, com polpa intacta e abundante, firme com coloração rósea, avermelhada ou purpúrea, com sementes esbranquiçadas ou pretas, pesando aproximadamente 05 Kg	Unidade	5.000	500	100	20	5.620
34	MARACUJÁ: Descrição: redondo, casca lisa graúdo, de 1ª qualidade, livre de sujidades, parasitas e larvas, tamanho e coloração uniformes, devendo ser bem desenvolvido e maduro, com polpa firme e intacta, sem sinais de fungos ou apodrecimento.	KG	1900	1.000	100		3.000
35	MILHO VERDE: Descrição: acondicionados em pacotes com 05 espigas de 1ª qualidade. Apresentando tamanho, cor e formação uniformes, devendo ser bem desenvolvidas, sem danos físicos e mecânicos oriundos do manuseio e transporte, sem sinais de fungos ou apodrecimento	Pct	2800	500	100	20	3.420
36	MORANGO: Descrição: in natura, fruta fisiologicamente desenvolvida, bastante firme, com maturação apropriada, inteira, sem ferimentos, livre de pragas e doenças e munida de cálice e pedúnculo verde. em embalagem plástica transparente pesando 200g cada, sem sinais de fungos ou apodrecimento.	Bandeja	0	200	15		215

37	PÊRA: Descrição: unidades pesando aproximadamente 130 g cada, íntegras firmes, sem sujidades, para consumo na semana da entrega, sem sinais de fungos ou apodrecimento.	KG	0	200	20		220
38	UVA NIAGARA: Descrição: apresentando tamanho, cor e formação uniformes, sem danos físicos e mecânicos oriundos do manuseio e transporte. firmes, sem sujidades, para consumo na semana da entrega, sem sinais de fungos ou apodrecimento.	KG	0	300	20		320
39	BRÓCOLIS: Brócolis de primeira qualidade, colheita recente, fresco, em estágio de amadurecimento adequado para consumo. Coloração totalmente verde. Sem sujeiras, parasitas, larvas e defeitos que possam alterar sua aparência. Isento de enfermidades e danos físicos oriundos do manuseio e transporte.	Pacote		288			288
40	BANANA MAÇÂ: Em pencas, de primeira qualidade, tamanho e coloração uniforme, com polpa firme e intacta, devendo ser bem desenvolvida, sem danos físicos e mecânicos oriundos do manuseio e transporte, acondicionada em pencas integra.	Dúzia		288	10		298
41	ÁGUA DE COCO: Água de coco esterilizada em embalagem cartonada longa vida de 1 litro. A validade do produto no momento da entrega deverá ser de 6 a 12 meses	Litro		300			300
42	TANGERINA: Tangerina in natura, variedade mexerica, de 1ª qualidade, madura, cor alaranjada. Isenta de terra e outro material estranho, sujidades, pragas, lesões, amassados, manchas, odores e sabor estranhos e em estado de decomposição. Peso mínimo 130g. Sem adesivo.	und	20000	1000	50		21.050
43	PEPINO: Pepino in natura, variedade comum, de primeira qualidade, consistência firme, coloração verde escuro e sem pontos escurecidos. Isento de terra e outro material estranho, sujidades, pragas, lesões, odores e sabor estranhos e em estado de decomposição. Não estar completamente maduro. Peso aproximado da unidade: 300g.	kg	100	50,00	10		160
44	CHÁ DE CAMOMILA: Uso alimentício, camomila.	KG		24			24
45	CHÁ DE ERVA CIDREIRA: Uso alimentício, cidreira.	KG		24			24
46	CHÁ DE ERVA DOCE: Uso alimentício, erva doce.	KG		24			24
47	CHIA: Uso alimentício, em semente.	KG		12			12
48	CANELA EM PÓ: Condimento para uso alimentício, sãos e limpas.	KG		1			1
49	CANELA EM PAU: Condimento para uso alimentício, sãos e limpas.	KG		1			1
50	CRAVO: Condimento para uso alimentício, sãos e limpas.	KG		1			1
51	ORÉGANO: deverá ser constituído por folhas de espécimes vegetais genuínos, sãs, limpas e secas.	KG		2			2
52	MEL 500G: Origem: abelha, mel orgânico, ouro e natural	UNID		24			24

8.1 Metodologia para estimativa dos quantitativos

A metodologia utilizada para estimar os quantitativos foi baseada no levantamento individualizado das necessidades de cada Secretaria Municipal, considerando as respectivas áreas de atuação, as unidades e os serviços atendidos, as características das atividades desenvolvidas e a previsão de consumo de frutas, verduras, temperos e demais gêneros alimentícios durante o período de referência do planejamento.

Para a definição das quantidades, cada Secretaria realizou o levantamento de sua demanda estimada, discriminando os produtos necessários e os respectivos quantitativos. Posteriormente, as informações foram analisadas e consolidadas pela Administração, resultando na estimativa global apresentada neste Estudo Técnico Preliminar.

A metodologia adotada considera, principalmente, os seguintes fatores:

- Necessidades informadas por cada Secretaria Municipal, de acordo com suas atividades, serviços e unidades vinculadas;
- Demanda da rede municipal de ensino, especialmente das creches e escolas de tempo integral, considerando o número de alunos atendidos, os dias letivos, a frequência de oferta das refeições e os cardápios planejados;
- Necessidades das unidades de saúde e dos serviços socioassistenciais que fornecem refeições aos pacientes, usuários e demais públicos atendidos;

- Variedade de frutas, verduras, hortaliças, temperos, condimentos e demais gêneros alimentícios necessários ao preparo das refeições;
- Previsão de consumo por unidade, considerando a quantidade de refeições servidas e a frequência de utilização dos produtos;
- Cardápios e orientações nutricionais aplicáveis à alimentação escolar, observadas as diretrizes do Programa Nacional de Alimentação Escolar (PNAE), quando pertinentes;
- Histórico de consumo e aquisições anteriores, quando disponíveis, bem como as expectativas de demanda para o período de planejamento;
- Características dos produtos, especialmente quanto à perecibilidade, ao grau de maturação, às condições de armazenamento, à conservação e ao prazo de validade;
- Necessidade de fornecimento parcelado e sob demanda, de modo a compatibilizar as entregas com o consumo efetivo das unidades e reduzir perdas, desperdícios e formação excessiva de estoques.

Para a definição dos quantitativos, buscou-se estabelecer estimativas compatíveis com as necessidades identificadas pelas Secretarias, com especial atenção à regularidade da alimentação escolar nas creches e escolas de tempo integral, nas quais a disponibilidade de frutas, verduras e demais gêneros alimentícios é essencial para o preparo das refeições oferecidas aos estudantes durante sua permanência nas unidades.

A consolidação das demandas individuais permite reunir as necessidades das diferentes áreas municipais em um planejamento único, contribuindo para o dimensionamento adequado dos quantitativos, a padronização das especificações e a organização do abastecimento, sem desconsiderar as particularidades de cada unidade requisitante.

Os quantitativos estimados constituem referência para o planejamento da futura aquisição e deverão ser utilizados conforme a demanda efetiva da Administração, mediante solicitações das respectivas Secretarias e unidades requisitantes, não implicando obrigatoriedade de aquisição integral dos volumes estimados.

Dessa forma, a metodologia busca assegurar que a estimativa dos quantitativos seja compatível com as necessidades previstas, contribuindo para a continuidade da alimentação escolar e dos demais serviços municipais que dependem do fornecimento de frutas, verduras, temperos e demais gêneros alimentícios, com observância dos princípios do planejamento, da eficiência, da economicidade e do interesse público.

As especificações dos produtos foram definidas considerando suas características próprias, padrões de qualidade, condições de conservação, apresentação e adequação ao consumo humano, conforme detalhamento constante da relação de itens que integra este Estudo Técnico Preliminar.

9. ESTIMATIVA DE PREÇOS

Para fins de planejamento da solução, foi realizada pesquisa destinada à estimativa dos preços dos produtos, buscando-se obter parâmetros compatíveis com a realidade do mercado e com as condições específicas de fornecimento pretendidas pela Administração, considerando a diversidade de frutas, verduras, hortaliças, temperos e demais gêneros alimentícios previstos.

A pesquisa de preços considerou, de forma complementar, referências de contratações e preços praticados por outros órgãos e entidades da Administração Pública, mediante consulta ao Painel de Preços do Governo Federal, bem como outras fontes de pesquisa admitidas pela legislação vigente. A utilização dessas referências tem por finalidade proporcionar parâmetros comparativos de mercado, permitindo verificar os preços praticados em aquisições de objetos semelhantes.

Na análise dos preços, deverão ser consideradas as características específicas dos produtos, especialmente a sazonalidade, a perecibilidade, a variedade, a qualidade, a unidade de fornecimento e as condições de entrega, fatores que podem influenciar diretamente os valores praticados no mercado.

Após a coleta das referências, os preços serão submetidos a tratamento e análise pela Administração, buscando-se estabelecer um valor estimado compatível com os preços de mercado, observadas as características e condições específicas do fornecimento.

A metodologia adotada busca, portanto, assegurar que a estimativa de preços seja compatível com os valores praticados no mercado, suficientemente fundamentada e aderente às condições concretas de fornecimento, contribuindo para a adequada definição dos custos da solução e para a tomada de decisão nas etapas subsequentes do planejamento.

ITEM	ESPECIFICAÇÃO DO ITEM	UNID	Qtde - Consolidado	Valor unitário	Valor total
1	ABACAXI: Produtos sãos, limpos e de boa qualidade, sem defeitos, suficientemente desenvolvidos, com aspecto, aroma e sabor típicos da variedade e uniformidade no tamanho e na cor. não serão permitidos rachaduras, perfurações e cortes. Peso mínimo por peça 1,4 kg.	Unidade	4.265	R$ 8,00	R$ 34.120,00
2	ABOBORA: Produtos sãos, limpos e de boa qualidade, sem defeitos, suficientemente desenvolvidos com aspecto, aroma e sabor típicos da variedade e uniformidade no tamanho e na cor. Não serão permitidos rachaduras, perfurações e cortes	Unidade	670	R$ 4,00	R$ 2.680,00
3	ALFACE: Produtos sãos, limpos e de boa qualidade, sem defeitos, com folhas verdes, sem traços de descoloração e turgescência (inchaço), intactas, firmes e bem desenvolvidas.	Pacote	1.320	R$ 5,00	R$ 6.600,00
4	ACEROLA: Produtos sãos, limpos e de boa qualidade, sem defeitos, suficientemente desenvolvidos, com aspecto, aroma e sabor típicos da variedade e uniformidade no tamanho e na cor. Não serão permitidos rachaduras, perfurações e cortes.	Pacote	1.050	R$ 6,00	R$ 6.300,00
5	AÇAFRÃO: In Natura, livres de fungos; transportadas em sacos plásticos transparentes de primeiro uso. Sem traço de descoloração ou manchas.	Kg	241	R$ 38,00	R$ 9.158,00
6	ALHO: Graúdo do tipo comum, cabeça inteira, fisiologicamente desenvolvido, com bulbos curados, sem chocamento, danos mecânico sou causado por pragas de acordo com a resolução 12/78 da CNNPA	Kg	1.000	R$ 24,00	R$ 24.000,00
7	BETERRABA: Tamanho médio, produtos limpos, de boa qualidade, sem defeitos, suficientemente desenvolvidos com aspecto, aroma e sabor típicos da variedade e uniformidade no tamanho e na cor. Não serão permitidos rachaduras, perfurações e cortes.	Kg	1.360	R$ 7,00	R$ 9.520,00
8	BATATA DOCE: De primeira qualidade, firme, de tamanho comercial.	Kg	2.060	R$ 6,50	R$ 13.390,00
9	BATATINHA: Livre de umidade externa, tenra, firme e com sabor e odor característicos, sem podridão úmida ou seca, sem coração negro ou oco, sem partes vitrificadas queimadas, queimadas ou esverdeadas, sem danos profundos ou brotão, cultivar bem desenvolvida com calibre de 50 a 70 mm	Kg	4.050	R$ 7,50	R$ 30.375,00
10	BANANA DA TERRA: Em pencas, de primeira qualidade, tamanho e coloração uniforme, com polpa firme e intacta, devendo ser bem desenvolvida, sem danos físicos e mecânicos oriundos do manuseio e transporte, acondicionada em pencas integra.	Dúzia	1.150	R$ 18,00	R$ 20.700,00
11	BANANA PRATA: De primeira qualidade, de tamanho médio, firme, sem rachaduras, nível médio de amadurecimento e sem manchas;	Dúzia	6.680	R$ 10,00	R$ 66.800,00
12	CAJÚ: Produtos sãos, limpos e de boa qualidade, sem defeitos, suficientemente desenvolvidos, com aspecto, aroma e sabor típicos da variedade e uniformidade no tamanho e na cor. Não serão permitidos rachaduras, perfurações e cortes.	Kg	20	R$ 19,00	R$ 380,00
13	CEBOLA BRANCA: De primeira qualidade, tamanho comercial e firme, limpa, lisa e superfície brilhante.	Kg	970	R$ 7,00	R$ 6.790,00
14	CEBOLA ROXA: De primeira qualidade, tamanho comercial e firme, limpa, lisa e superfície brilhante.	Kg	730	R$ 7,50	R$ 5.475,00
15	CENOURA: De primeira qualidade, tamanho comercial, firme, limpa, lisa e de superfície brilhante.	Kg	1.840	R$ 7,00	R$ 12.880,00
16	CHUCHU: De primeira qualidade, firme, sem machucados e podridões.	Kg	930	R$ 6,50	R$ 6.045,00
17	COENTRO VERDE: In Natura, livres de fungos; transportadas em sacos plásticos transparentes de primeiro uso. Sem traço de descoloração ou manchas.	Pacote	2.340	R$ 5,00	R$ 11.700,00
18	COENTRO MOIDO: Tipo A, com grau de maturação tal que lhes permita suportar transporte, manipulação e conversação adequada para consumo imediato, tamanho médio, apresentando cor, tamanho e coloração uniforme, com polpa firme e intacta. Não apresentando manchas, machucados.	Kg	265	R$ 45,00	R$ 11.925,00
19	COLORAU: In Natura, livres de fungos; transportadas em sacos plásticos transparentes de primeiro uso. Sem traço de descoloração ou manchas.	Kg	250	R$ 38,00	R$ 9.500,00

20	COUVE: Produtos sãos, limpos e de boa qualidades, sem defeitos, com folhas verdes, sem traços de descoloração e turgescência (inchaço), intactas, firmes e bem desenvolvidas	Pacote	1.150	R$	4,50	R$	5.175,00
21	GOIABA: Produtos sãos, limpos e de boa qualidade, sem defeitos, suficientemente desenvolvidos, com aspecto, aroma e sabor típicos da variedade e uniformidade no tamanho e na cor. Não serão permitidos rachaduras, perfurações e cortes.	Kg	4.150	R$	8,00	R$	33.200,00
22	LARANJA: Produtos são e limpos, de boa qualidade, sem defeitos ou perfurações na casca, suficientemente desenvolvidos com aspecto, aroma e sabor típicos da variedade, uniformidade no tamanho e na cor.	Dúzia	4.100	R$	10,00	R$	41.000,00
23	LIMÃO: Produtos são e limpos, de boa qualidade, sem defeitos ou perfurações na casca, suficientemente desenvolvidos com aspecto, aroma e sabor típicos da variedade, uniformidade no tamanho e na cor	Dúzia	1.020	R$	6,00	R$	6.120,00
24	MAÇA: De primeira qualidade, tamanho médio sem machucados, manchas e firme, pesando aproximadamente 80 g	Dúzia	19.600	R$	15,00	R$	294.000,00
25	MANGA: De primeira qualidade, compacta e firme, sem lesões de origem.	Kg	4.080	R$	4,50	R$	18.360,00
26	MAMÃO VERDE: Produtos são, limpos, de boa qualidade, sem defeitos, bem desenvolvidos e maduros, que apresentem tamanho, cor e conformidade uniformes. Não serão aceitos manchas ou defeitos na casca.	Unidade	1.050	R$	6,00	R$	6.300,00
27	MAMÃO MADURO: Produtos são, limpos, de boa qualidade, sem defeitos, bem desenvolvidos e maduros, que apresentem tamanho, cor e conformidade uniformes. Não serão aceitos manchas ou defeitos na casca.	Unidade	1.090	R$	5,00	R$	5.450,00
28	TOMATE: Produtos sãos, limpos e de boa qualidade, sem defeitos, aroma e sabor típicos da variedade, uniformidade no tamanho e na cor. Não serão permitidos rachaduras, perfurações e cortes.	Kg	4.590	R$	12,00	R$	55.080,00
29	PIMENTÃO: De boa qualidade; Tamanho e coloração uniformes; Sem lesões de origem física ou mecânica, perfurações e cortes.	Kg	170	R$	7,00	R$	1.190,00
30	MANDIOCA : De primeira qualidade, tamanho comercial, firme e sem brotos.	Kg	2.600	R$	5,50	R$	14.300,00
31	REPOLHO: Produtos sãos, limpos e de boa qualidade, sem defeitos, com folhas verdes, sem traços de descoloração e turgescência, intactas, firmes e vívidas. Não serão permitidos perfurações, rachaduras e cortes.	Unidade	1.290	R$	10,00	R$	12.900,00
32	QUIABO: Liso De boa qualidade; Tamanho e coloração uniforme; Sem danos físico ou mecânico oriundo do transporte (rachaduras e cortes).	Dúzia	710	R$	4,50	R$	3.195,00
33	MELANCIA: Fresca, de primeira qualidade, apresentando tamanho, cor e conformação uniforme arredondada ou alongada, devendo ser bem desenvolvida e madura, com casca lisa em tons de verde ou rajada por manchas amareladas, com polpa intacta e abundante, firme com coloração rósea, avermelhada ou purpúrea, com sementes esbranquiçadas ou pretas, pesando aproximadamente 05 Kg	Unidade	5.620	R$	15,00	R$	84.300,00
34	MARACUJÁ: Descrição: redondo, casca lisa graúdo, de 1ª qualidade, livre de sujidades, parasitas e larvas, tamanho e coloração uniformes, devendo ser bem desenvolvido e maduro, com polpa firme e intacta, sem sinais de fungos ou apodrecimento.	KG	3.000	R$	6,00	R$	18.000,00
35	MILHO VERDE: Descrição: acondicionados em pacotes com 05 espigas de 1ª qualidade. Apresentando tamanho, cor e formação uniformes, devendo ser bem desenvolvidas, sem danos físicos e mecânicos oriundos do manuseio e transporte, sem sinais de fungos ou apodrecimento	Pct	3.420	R$	8,00	R$	27.360,00
36	MORANGO: Descrição: in natura, fruta fisiologicamente desenvolvida, bastante firme, com maturação apropriada, inteira, sem ferimentos, livre de pragas e doenças e munida de cálice e pedúnculo verde. em embalagem plástica transparente pesando 200g cada, sem sinais de fungos ou apodrecimento.	Bandeja	215	R$	10,00	R$	2.150,00
37	PÊRA: Descrição: unidades pesando aproximadamente 130 g cada, íntegras firmes, sem sujidades, para consumo na semana da entrega, sem sinais de fungos ou apodrecimento.	KG	220	R$	18,00	R$	3.960,00
38	UVA NIAGARA: Descrição: apresentando tamanho, cor e formação uniformes, sem danos físicos e mecânicos oriundos do manuseio e transporte. firmes, sem sujidades, para consumo na semana da entrega, sem sinais de fungos ou apodrecimento.	KG	320	R$	25,00	R$	8.000,00

39	BRÓCOLIS: Brócolis de primeira qualidade, colheita recente, fresco, em estágio de amadurecimento adequado para consumo. Coloração totalmente verde. Sem sujeiras, parasitas, larvas e defeitos que possam alterar sua aparência. Isento de enfermidades e danos físicos oriundos do manuseio e transporte.	Pacote	288	R$	14,00	R$	4.032,00
40	BANANA MAÇÂ: Em pencas, de primeira qualidade, tamanho e coloração uniforme, com polpa firme e intacta, devendo ser bem desenvolvida, sem danos físicos e mecânicos oriundos do manuseio e transporte, acondicionada em pencas integra.	Dúzia	298	R$	12,00	R$	3.576,00
41	ÁGUA DE COCO: Água de coco esterilizada em embalagem cartonada longa vida de 1 litro. A validade do produto no momento da entrega deverá ser de 6 a 12 meses	Litro	300	R$	25,00	R$	7.500,00
42	TANGERINA: Tangerina in natura, variedade mexerica, de 1ª qualidade, madura, cor alaranjada. Isenta de terra e outro material estranho, sujidades, pragas, lesões, amassados, manchas, odores e sabor estranhos e em estado de decomposição. Peso mínimo 130g. Sem adesivo.	und	21.050	R$	2,00	R$	42.100,00
43	PEPINO: Pepino in natura, variedade comum, de primeira qualidade, consistência firme, coloração verde escuro e sem pontos escurecidos. Isento de terra e outro material estranho, sujidades, pragas, lesões, odores e sabor estranhos e em estado de decomposição. Não estar completamente maduro. Peso aproximado da unidade: 300g.	kg	160	R$	8,00	R$	1.280,00
44	CHÁ DE CAMOMILA: Uso alimentício, camomila.	KG	24	R$	23,00	R$	552,00
45	CHÁ DE ERVA CIDREIRA: Uso alimentício, cidreira.	KG	24	R$	35,00	R$	840,00
46	CHÁ DE ERVA DOCE: Uso alimentício, erva doce.	KG	24	R$	38,00	R$	912,00
47	CHIA: Uso alimentício, em semente.	KG	12	R$	35,00	R$	420,00
48	CANELA EM PÓ: Condimento para uso alimentício, sãos e limpas.	KG	1	R$	38,00	R$	38,00
49	CANELA EM PAU: Condimento para uso alimentício, sãos e limpas.	KG	1	R$	33,00	R$	33,00
50	CRAVO: Condimento para uso alimentício, sãos e limpas.	KG	1	R$	40,00	R$	40,00
51	ORÉGANO: deverá ser constituído por folhas de espécimes vegetais genuínos, sãs, limpas e secas.	KG	2	R$	35,00	R$	70,00
52	MEL 500G: Origem: abelha, mel orgânico, ouro e natural	UNID	24	R$	35,00	R$	840,00
VALOR TOTAL				**R$**			**990.611,00**

a. Metodologia aplicada à pesquisa de preços

A pesquisa de preços foi realizada com o objetivo de obter parâmetros confiáveis para a estimativa do valor da solução, considerando as características específicas dos produtos, os quantitativos estimados e as condições de fornecimento previstas pela Administração.

Para a composição dos preços de referência foi utilizado o **Painel de Preços do Governo Federal**, mediante consulta a registros de preços e contratações realizadas por outros órgãos e entidades públicas, buscando identificar valores praticados em fornecimentos de produtos de natureza e características semelhantes.

10. DESCRIÇÃO DA SOLUÇÃO COMO UM TODO

A solução consiste no fornecimento parcelado e sob demanda de frutas, verduras, hortaliças, temperos e demais gêneros alimentícios destinados ao atendimento das necessidades das diversas Secretarias, órgãos, unidades e serviços da Administração Pública Municipal, conforme os quantitativos estimados e as especificações definidas no planejamento.

A solução deverá contemplar as diferentes variedades de frutas, verduras, hortaliças, temperos, condimentos e demais produtos identificados no levantamento das necessidades municipais, destinados principalmente ao preparo de refeições para a rede municipal de ensino, unidades de saúde, serviços socioassistenciais e demais unidades contempladas na aquisição.

A alimentação escolar constitui uma das principais finalidades da aquisição, especialmente em razão do atendimento realizado pelas creches e escolas de tempo integral (TI), que demandam disponibilidade regular de alimentos para o preparo das refeições oferecidas aos alunos. O fornecimento deverá contribuir para a qualidade nutricional da alimentação

escolar, observando os cardápios planejados, as necessidades dos estudantes e as diretrizes do Programa Nacional de Alimentação Escolar (PNAE), quando aplicáveis.

Nas unidades de saúde e nos serviços socioassistenciais, os produtos serão destinados ao preparo de refeições para pacientes, usuários e demais pessoas atendidas, conforme as necessidades específicas de cada serviço e a programação estabelecida pelas unidades responsáveis.

O fornecimento será realizado de forma parcelada, conforme a demanda efetiva da Administração, mediante emissão de Autorização de Fornecimento (AF) pelas Secretarias requisitantes, observados os quantitativos, as especificações, os locais, os prazos e as condições estabelecidos nos documentos que disciplinarão a aquisição.

A solução deverá proporcionar o abastecimento regular das unidades municipais, permitindo que cada Secretaria solicite os produtos de acordo com suas necessidades e sua programação de consumo. Essa sistemática é especialmente importante em razão da natureza perecível das frutas, verduras e hortaliças, contribuindo para reduzir perdas, desperdícios e riscos decorrentes do armazenamento prolongado ou inadequado.

Os produtos deverão ser fornecidos em conformidade com as especificações estabelecidas, observando-se os requisitos de qualidade, frescor, higiene, procedência, acondicionamento, integridade, grau de maturação e condições adequadas de conservação e transporte. Deverão apresentar características próprias de cada variedade, estar em condições apropriadas para consumo e livres de deterioração, pragas, sujidades ou quaisquer fatores que comprometam sua qualidade e segurança alimentar.

A solução deverá contemplar mecanismos de conferência e fiscalização dos produtos no momento da entrega, permitindo à Administração verificar as quantidades, os pesos, a qualidade, o frescor, o grau de maturação, as condições de conservação e a conformidade com as especificações estabelecidas. Os produtos que apresentarem desconformidades deverão ser recusados e substituídos ou complementados pela fornecedora, conforme o caso, sem custos adicionais para o Município.

O planejamento deverá considerar as particularidades de cada unidade atendida, especialmente a demanda das creches e escolas de tempo integral, nas quais a regularidade do fornecimento é essencial para o cumprimento da programação alimentar dos estudantes. Deverão ser observadas, ainda, as necessidades das unidades de saúde, dos serviços socioassistenciais e das demais áreas municipais incluídas no levantamento.

A solução deverá assegurar flexibilidade para atendimento das demandas ao longo do período de fornecimento, permitindo adequar as entregas ao consumo efetivo das unidades, sem ultrapassar os quantitativos previstos e observadas as condições estabelecidas pela Administração.

Dessa forma, a solução proposta busca garantir o abastecimento regular de frutas, verduras, hortaliças, temperos e demais gêneros alimentícios, com qualidade, segurança alimentar e adequação às necessidades nutricionais dos públicos atendidos, especialmente dos alunos das creches e escolas de tempo integral, promovendo a continuidade dos serviços municipais, a redução de desperdícios e a utilização eficiente dos recursos públicos.

11. LEVANTAMENTO DE MERCADO

Para definição da solução capaz de atender às necessidades identificadas, foi realizado levantamento das alternativas disponíveis no mercado para o fornecimento de frutas, verduras, legumes, hortaliças, temperos e demais produtos alimentícios destinados às diversas Secretarias e unidades da Administração Pública Municipal. Considerando a natureza perecível dos produtos, a diversidade dos itens, os quantitativos estimados e a necessidade de abastecimento regular, especialmente da alimentação escolar nas creches e escolas de tempo integral, foram consideradas as seguintes alternativas:

a) Aquisição individualizada pelas Secretarias ou unidades administrativas:

Essa alternativa consistiria na realização de aquisições separadas por cada Secretaria ou unidade, conforme suas necessidades específicas. Embora permita maior autonomia aos setores, apresenta como desvantagens a fragmentação das demandas, a multiplicidade de procedimentos administrativos, a dificuldade de padronização das especificações e a

possibilidade de perda de economia de escala, além de aumentar a complexidade do gerenciamento e da fiscalização das entregas.

b) Aquisição centralizada, mediante consolidação das demandas das diversas Secretarias:

Essa alternativa consiste no levantamento e na consolidação das necessidades dos diferentes setores municipais, permitindo o planejamento conjunto dos itens e quantitativos. O fornecimento poderá ocorrer de forma parcelada, conforme a demanda efetiva de cada unidade, possibilitando maior organização do abastecimento, padronização das especificações e racionalização dos procedimentos administrativos.

c) Utilização do Sistema de Registro de Preços, quando juridicamente adequado:

Essa alternativa permite estabelecer previamente os preços e as condições de fornecimento dos produtos, com aquisições posteriores conforme a necessidade da Administração, observados os quantitativos estimados e as regras aplicáveis. Mostra-se potencialmente adequada às demandas variáveis e ao fornecimento parcelado, especialmente considerando a perecibilidade de frutas, verduras, legumes e hortaliças, que exigem reposição frequente e aquisição em quantidades compatíveis com o consumo e a capacidade de armazenamento das unidades municipais.

d) Contratação de fornecedor único ou de múltiplos fornecedores, conforme a estruturação do objeto:

Essa alternativa consiste na contratação de fornecedor único ou de fornecedores distintos, conforme a divisão dos itens e as condições de mercado identificadas. Considerando a diversidade dos produtos, suas diferentes características, sazonalidades, formas de acondicionamento e condições de conservação, a estruturação da contratação deverá considerar a capacidade dos fornecedores de atender às especificações e aos locais de entrega, sem restringir indevidamente a competitividade.

A análise de mercado indica que frutas, verduras, legumes, hortaliças e temperos são comercializados regularmente por produtores rurais, agricultores familiares, feirantes, distribuidores, atacadistas, mercados e empresas especializadas no fornecimento de gêneros alimentícios, havendo disponibilidade de fornecedores para atendimento das necessidades da Administração Municipal.

Por se tratar, em grande parte, de produtos perecíveis, é fundamental que a contratação estabeleça requisitos específicos de qualidade, procedência, frescor, grau de maturação, acondicionamento, transporte e conservação, de modo a preservar as características naturais dos alimentos e garantir condições adequadas para o consumo.

A possibilidade de fornecimento parcelado e sob demanda constitui aspecto relevante na comparação das alternativas, pois permite compatibilizar as entregas com o consumo efetivo das unidades, reduzir a necessidade de armazenamento prolongado e minimizar perdas decorrentes da deterioração dos produtos. Na alimentação escolar, essa sistemática também contribui para manter o abastecimento de acordo com os cardápios planejados e a quantidade de refeições previstas.

A consolidação das demandas municipais apresenta vantagens administrativas e econômicas, pois possibilita reunir necessidades semelhantes, organizar os quantitativos, estabelecer especificações uniformes e ampliar a eficiência do processo de aquisição. Ao mesmo tempo, a solução deverá preservar a flexibilidade necessária para atender aos diferentes locais de entrega e às particularidades de consumo de cada unidade.

Deverá ser considerada, ainda, a possibilidade de participação de agricultores familiares e produtores locais, quando aplicável, contribuindo para o fortalecimento da economia regional, a valorização da produção local e o desenvolvimento sustentável, observadas as disposições legais pertinentes.

Diante das alternativas analisadas, considera-se mais adequada a aquisição centralizada de frutas, verduras, legumes, hortaliças, temperos e demais produtos alimentícios relacionados, com fornecimento parcelado e sob demanda, estruturada de acordo com as características dos itens e as condições do mercado fornecedor. A utilização do Sistema de Registro de Preços poderá ser adotada caso se mostre juridicamente e administrativamente apropriada às características da demanda.

A definição final da forma de contratação e da estruturação dos itens deverá considerar a legislação aplicável, a pesquisa de preços, a competitividade do mercado, a sazonalidade dos produtos, a necessidade de entregas frequentes, a capacidade de armazenamento das unidades e as condições adequadas de conservação e transporte, observando os princípios do planejamento, da eficiência, da economicidade e do interesse público.

Deverá ser conferida atenção especial à continuidade do fornecimento para as creches e escolas de tempo integral, de modo a assegurar a disponibilidade de frutas, verduras, legumes e demais alimentos necessários à preparação de refeições variadas, saudáveis e nutricionalmente adequadas aos alunos da rede municipal de ensino.

12. RESULTADOS PRETENDIDOS

Com a adoção da solução planejada para a aquisição de frutas, verduras, legumes, hortaliças, temperos e demais produtos alimentícios, pretende-se atender de forma adequada, regular e eficiente às necessidades das diversas Secretarias, órgãos, unidades e serviços da Administração Pública Municipal, assegurando o fornecimento de alimentos essenciais ao preparo de refeições saudáveis, variadas e nutricionalmente adequadas.

Como resultados pretendidos, destacam-se:

- Garantir o abastecimento regular de frutas, verduras, legumes, hortaliças e temperos destinados ao preparo de refeições para os usuários dos serviços públicos municipais;
- Assegurar o atendimento da alimentação escolar nas creches e escolas da rede municipal de ensino, especialmente nas unidades que funcionam em tempo integral, garantindo a disponibilidade dos produtos necessários à elaboração das refeições previstas na programação alimentar;
- Contribuir para a oferta de refeições saudáveis, diversificadas e nutricionalmente adequadas aos estudantes, observando as necessidades nutricionais próprias de cada faixa etária e as diretrizes aplicáveis ao Programa Nacional de Alimentação Escolar (PNAE);
- Atender às necessidades das unidades de saúde que fornecem refeições a pacientes e demais pessoas assistidas, bem como dos serviços e equipamentos da assistência social que desenvolvem atividades com oferta de alimentação;
- Garantir o fornecimento de frutas, verduras, legumes, hortaliças, temperos e demais produtos alimentícios previstos no planejamento, conforme as especificações e os quantitativos estimados pela Administração;
- Assegurar que os produtos sejam entregues em condições adequadas de higiene, frescor, maturação, qualidade e conservação, observadas as exigências sanitárias aplicáveis;
- Reduzir os riscos de desabastecimento que possam comprometer a preparação das refeições e a continuidade das atividades desenvolvidas pelas unidades municipais;
- Minimizar perdas e desperdícios mediante o dimensionamento adequado dos quantitativos e a organização das entregas conforme a demanda efetiva das unidades, considerando a natureza perecível dos produtos;
- Proporcionar maior padronização dos produtos adquiridos, facilitando o recebimento, o armazenamento, o controle de qualidade e a fiscalização do fornecimento;
- Promover maior eficiência no planejamento das aquisições, mediante a consolidação das demandas das Secretarias e o estabelecimento de condições adequadas de fornecimento;
- Favorecer a utilização racional dos recursos públicos, buscando compatibilidade entre os quantitativos adquiridos, as necessidades identificadas e os preços praticados no mercado;
- Assegurar condições adequadas de transporte, acondicionamento e conservação dos produtos, de modo a preservar suas características naturais, qualidade e condições de consumo até a entrega às unidades requisitantes;
- Incentivar, quando aplicável, a participação de produtores rurais e agricultores familiares, contribuindo para o fortalecimento da economia local e regional e para o desenvolvimento nacional sustentável.

De forma geral, pretende-se assegurar o fornecimento regular e seguro de frutas, verduras, legumes, hortaliças e temperos, com especial atenção à alimentação dos estudantes das creches e escolas municipais, inclusive das unidades de tempo integral, contribuindo para a qualidade nutricional das refeições ofertadas, a promoção de hábitos alimentares saudáveis, a continuidade dos serviços públicos e a adequada aplicação dos recursos municipais.

13. JUSTIFICATIVA PARA O PARCELAMENTO OU NÃO DA SOLUÇÃO

Considerando a natureza e a diversidade dos produtos que compõem a demanda, entende-se que o parcelamento da solução por item é adequado e recomendável, permitindo que cada produto seja objeto de disputa individualizada, conforme suas características, unidade de fornecimento, condições de conservação e comercialização.

Os itens apresentam diferenças quanto à espécie, variedade, grau de maturação, características físicas, formas de apresentação, acondicionamento e condições de armazenamento e transporte, especialmente em relação aos produtos perecíveis, como frutas, verduras, legumes e hortaliças. Dessa forma, a reunião de todos os produtos em um único lote ou em agrupamentos excessivamente amplos poderá restringir a participação de fornecedores que atuam na comercialização de categorias específicas de gêneros alimentícios.

O parcelamento por item favorece a ampliação da competitividade, possibilitando a participação de fornecedores de diferentes portes e especializações, incluindo produtores rurais, agricultores familiares, distribuidores e comerciantes do ramo alimentício, além de permitir que a Administração busque condições mais vantajosas para cada produto, observadas a qualidade exigida e a compatibilidade dos preços com os praticados no mercado.

A adoção dessa estrutura não compromete a execução da solução, uma vez que os produtos podem ser fornecidos, recebidos e fiscalizados individualmente, de acordo com as especificações e os quantitativos estabelecidos para cada item. A consolidação das demandas das Secretarias Municipais permanece preservada, enquanto o parcelamento possibilita a participação dos fornecedores nos itens que efetivamente possuem condições de atender.

Ressalta-se, ainda, a importância do fornecimento adequado de frutas, verduras, legumes, hortaliças e temperos destinados à alimentação escolar, especialmente nas creches e escolas municipais que funcionam em tempo integral, bem como às unidades de saúde e aos serviços socioassistenciais. A individualização dos itens permite estabelecer requisitos específicos de qualidade, frescor, maturação, acondicionamento, conservação e transporte, contribuindo para a segurança alimentar e para a regularidade do abastecimento dessas unidades.

Os quantitativos estimados deverão observar as necessidades levantadas pelas Secretarias Municipais, com fornecimento parcelado e conforme a demanda efetiva da Administração, mediante as respectivas Autorizações de Fornecimento, observadas as condições estabelecidas nos documentos da contratação.

O parcelamento por item também facilita o recebimento e a fiscalização, permitindo verificar individualmente a conformidade dos produtos quanto à especificação, variedade, tamanho, peso, quantidade, qualidade, condições de higiene, integridade das embalagens e condições adequadas de transporte e conservação.

Diante das características do objeto e da diversidade do mercado fornecedor, não se identifica, em princípio, prejuízo técnico ou operacional decorrente do parcelamento. Ao contrário, essa estrutura mostra-se compatível com os princípios do planejamento, da economicidade, da eficiência e da competitividade, observada a viabilidade técnica e econômica de cada item.

Dessa forma, recomenda-se o parcelamento da solução por item, com especificações e quantitativos individualizados para cada produto, visando ampliar a competitividade, possibilitar a participação de diferentes fornecedores e obter condições mais vantajosas para a Administração, sem comprometer a qualidade dos alimentos, a segurança alimentar e a continuidade do abastecimento das unidades municipais.

14. PROVIDÊNCIAS PARA ADEQUAÇÃO DO AMBIENTE DO ÓRGÃO

Não serão necessárias quaisquer adequações, quer seja logística, infraestrutura, pessoal, procedimental ou regimental.

15. CONTRATAÇÕES CORRELATAS E/OU INTERDEPENDENTES

O objeto a ser licitado não demanda de contratações correlatas e/ou interdependentes, ou seja, não se vislumbra relação de outros serviços com o objeto principal, que interliga com essa prestação do serviço, nem tampouco, precisam ser contratadas juntamente a essa, outros serviços para a completa execução deste.

16. IMPACTOS AMBIENTAIS E MEDIDAS DE TRATAMENTO

Não se amolda ao objeto a ser licitado produção de impactos ambientais.

17. DECLARAÇÃO DE VIABILIDADE

Com base nos estudos realizados e nas informações levantadas ao longo do presente Estudo Técnico Preliminar – ETP, declara-se que a solução analisada, consistente na aquisição de frutas, verduras, legumes, hortaliças, temperos e demais produtos alimentícios, apresenta-se viável sob os aspectos técnico, operacional e econômico, mostrando-se adequada ao atendimento das necessidades identificadas pelas diversas Secretarias Municipais.

A solução proposta permitirá assegurar o abastecimento regular das unidades municipais, especialmente das creches e escolas da rede municipal de ensino, incluindo as unidades de tempo integral, bem como das unidades de saúde e dos serviços socioassistenciais, contribuindo para a oferta de refeições variadas, saudáveis e nutricionalmente adequadas.

Assim, declara-se a viabilidade da solução estudada, estando o presente Estudo Técnico Preliminar apto a subsidiar o prosseguimento das etapas de planejamento e contratação, observadas as disposições legais aplicáveis, a disponibilidade orçamentária e as demais providências necessárias ao regular desenvolvimento do processo administrativo.

_____
ADILSON MOREIRA BONFIM
Diretor de Média e Alta Complexidade

_____
LUCIDALVA PESSOA BITTENCOURT DIAS
Diretora Escolar

_____
JARINA DE OLIVEIRA AGUIAR DOS SANTOS
Assistente Social

_____
JEAN NEVES DA SILVA
Fiscal Ambiental

GERENCIAMENTO DE RISCOS

Estudo Técnico Preliminar da Análise de Riscos

AQUISIÇÃO DE FRUTAS, VERDURAS E TEMPEROS DESTINADAS AO ATENDIMENTO DAS NECESSIDADES DAS SECRETARIAS MUNICIPAIS

ANÁLISE DE RISCO DA CONTRATAÇÃO – ARC

1.1. Introdução

Trata-se da necessidade de aquisição de frutas, verduras e temperos destinadas ao atendimento das demandas das Secretarias Municipais.

1.2. Riscos do processo de contratação:

RISCO 01			
Probabilidade	(x) Baixa	( ) Média	( ) Alta
Impacto:	(x) Baixa	( ) Média	( ) Alta

Ação Preventiva	**Responsável**
- Verificar no mercado fornecedor com as propostas mais vantajosas que atendam aos requisitos para contratação. - Especificações dos equipamentos exigidos de acordo com as práticas do mercado; - Atentar para que os preços estimados estejam em conformidade com os praticados pelo mercado	Equipe de Planejamento da Contratação

RISCO 02			
Probabilidade	(x) Baixa	( ) Média	( ) Alta
Impacto:	(x) Baixa	( ) Média	( ) Alta

DANO

Descrição: Atraso no processo de seleção do fornecedor – Processo de seleção do fornecedor ultrapassa o prazo esperado e razoável para a contratação

Ação Preventiva	**Responsável**
Priorização do processo licitatório	Presidente da Comissão Permanente de Licitação

RISCO 03			
Probabilidade	(x) Baixa	( ) Média	( ) Alta
Impacto:	(x) Baixa	( ) Média	( ) Alta

DANO	
Descrição: Impugnações, recursos e ações judiciais – Atraso no processo de contratação devido a impugnações, recurso ou ações judiciais.	
Ação Preventiva	**Responsável**
- Especificações e exigências técnicas revisadas no intuito de possibilitar a participação do maior número de empresas com a qualidade mínima exigida para evitar frustração indevida da competição. - Analisar as recomendações dos recentes Acórdãos exarados pelo TCU de modo a prevenir possíveis falhos no processo licitatório. - Atentar para as legislações aplicáveis ao caso concreto	Equipe de Planejamento da Contratação e Equipe de Licitações
Ação de Contingência	**Responsável**
-Alocação de servidores qualificados para responder eventuais questionamentos e promover alterações eventualmente necessárias. -Avaliar as recomendações do Parecer da Assessoria Jurídica Especializada.	Equipe de Licitação e Setor Jurídico

RISCO 04			
Probabilidade	(x) Baixa	( ) Média	( ) Alta
Impacto:	( ) Baixa	(x) Média	( ) Alta

DANO	
Descrição: Riscos de Contingenciamento de recursos orçamentários durante a execução do projeto	
Ação Preventiva	**Responsável**
- Certificar-se da existência de recursos orçamentários e/ou do Ateste necessário. - Elaborar um cronograma físico-financeiro adequado à situação do órgão	Equipe de Licitação e Equipe de Planejamento
Ação de Contingência	**Responsável**
- Readequação do quantitativo a ser contratado para que o orçamento seja suficiente para efetuar o pagamento dos serviços	Responsável pela Formalização da Demanda e Equipe de Planejamento

RISCO 05			
Probabilidade	(x) Baixa	( ) Média	( ) Alta

Impacto:	(x) Baixa	( ) Média	( ) Alta

DANO
Descrição: Risco de a contratada não estar com a saúde financeira em dia

Ação Preventiva	**Responsável**
- Exigir, na habilitação do licitante, qualificação econômico-financeira compatível com a envergadura do projeto.	Equipe de Licitação

Ação de Contingência	**Responsável**
No caso de rescisão contratual, formalizar novo procedimento licitatório para buscar a melhor proposta no mercado de acordo as especificações constantes do processo.	Responsáveis pela formalização da Demanda

1.2 Riscos da Gestão do Contrato:

RISCO 01			
Probabilidade	(x) Baixa	( ) Média	( ) Alta
Impacto:	( ) Baixa	(x) Média	( ) Alta

DANO
Descrição: Descumprimento dos Níveis Mínimos de Serviço - A contratada não entrega os produtos e os serviços nos prazos estabelecidos.

Ação Preventiva	**Responsável**
- Estabelecer Sanções e Glosas por descumprimento contratual.	Gestor e Fiscal do Contrato

Ação de Contingência	**Responsável**
No caso de rescisão contratual, formalizar novo procedimento licitatório para buscar a melhor proposta no mercado de acordo as especificações constantes do processo.	Responsáveis pela formalização da Demanda

RISCO 02			
Probabilidade	(x) Baixa	( ) Média	( ) Alta

Impacto:	(x) Baixa	( ) Média	( ) Alta

DANO
Descrição: Indisponibilidade na prestação do serviço durante o período de execução.

Ação Preventiva	**Responsável**
- Estabelecer critérios adequados de qualidade de prestação de serviços quando da seleção do fornecedor. - Inclusão de cláusula para encerramento contratual e impedimento de licitar e de contratar com a Administração. - Manter o registro formal dos critérios de aceitação do serviço e acompanhar os indicadores. - Aplicar sanções administrativas com rigor já nas possíveis primeiras ocorrências. - Estabelecer nível mínimo de prestação de serviços com prazos e datas pré agendados	Equipe de Planejamento e Gestor/Fiscal do Contrato

Ação de Contingência	**Responsável**
- Realizar planejamento de nova contratação mesmo durante a execução do contrato	Equipe de Planejamento e Gestor/Fiscal do Contrato

_____
ADILSON MOREIRA BONFIM
Diretor de Média e Alta Complexidade

_____
LUCIDALVA PESSOA BITTENCOURT DIAS
Diretora Escolar

_____
JARINA DE OLIVEIRA AGUIAR DOS SANTOS
Assistente Social

_____
JEAN NEVES DA SILVA
Fiscal Ambiental

ANEXO II – MINUTA DO CONTRATO

(Processo Administrativo n°.....)

CONTRATO ADMINISTRATIVO Nº ...../...., QUE FAZEM ENTRE SI O MUNICÍPIO DE DOM BASÍLIO, POR INTERMÉDIO DO (A) ..... E .....

O MUNICÍPIO DE DOM BASÍLIO por intermédio do(a) ..... (órgão contratante), com sede no(a) ....., na cidade de ..... /Estado ..., inscrito(a) no CNPJ sob o nº ....., neste ato representado(a) pelo(a) ..... (cargo e nome), nomeado(a) pela Portaria nº ....., de ..... de ..... de 20..., publicada no DOU de ..... de ..... de ....., portador da Matrícula Funcional nº ....., doravante denominado CONTRATANTE, e o(a) ....., inscrito(a) no CNPJ/MF sob o nº ....., sediado(a) na ....., em ..... doravante designado CONTRATADO, neste ato representado(a) por ..... (nome e função no contratado), conforme atos constitutivos da empresa **OU** procuração apresentada nos autos, tendo em vista o que consta no Processo nº ..... e em observância às disposições da Lei nº 14.133, de 1º de abril de 2021, e demais legislação aplicável, resolvem celebrar o presente Termo de Contrato, decorrente do Pregão Eletrônico n. .../..., mediante as cláusulas e condições a seguir enunciadas.

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

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

1.2. Objeto da contratação:

ITEM	ESPECIFICAÇÃO	CATSER	UNIDADE DE MEDIDA	QUANTIDADE	VALOR UNITÁRIO	VALOR TOTAL
1						
2						
3						
...						

1.3. Vinculam esta contratação, independentemente de transcrição:

1.3.1. O Termo de Referência;

1.3.2. O Edital da Licitação;

1.3.3. A Proposta do contratado;

1.3.4. Eventuais anexos dos documentos supracitados.

2. CLÁUSULA SEGUNDA – VIGÊNCIA E PRORROGAÇÃO

2.1. O prazo de vigência da contratação é de 01 (um) ano, contados da assinatura do contrato, prorrogável por até 10 anos, na forma dos artigos 106 e 107 da Lei n° 14.133, de 2021.

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

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

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

4. CLÁUSULA QUARTA – SUBCONTRATAÇÃO

4.1. Não será admitida a subcontratação do objeto contratual.

5. CLÁUSULA QUINTA - PREÇO

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

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

5.3. O valor acima é meramente estimativo, de forma que os pagamentos devidos ao contratado dependerão dos quantitativos efetivamente fornecidos.

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

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

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

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

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

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

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

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

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

7.7. Na ausência de previsão legal quanto ao índice substituto, as partes elegerão novo índice oficial, para reajustamento do preço do valor remanescente, por meio de termo aditivo.

7.8. O reajuste será realizado por apostilamento.

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

8.1. São obrigações do Contratante:

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

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

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

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

8.6. Comunicar a empresa para emissão de Nota Fiscal no que pertine à parcela incontroversa da execução do objeto, para efeito de liquidação e pagamento, quando houver controvérsia sobre a execução do objeto, quanto à dimensão, qualidade e quantidade, conforme o art. 143 da Lei nº 14.133, de 2021;

8.7. Efetuar o pagamento ao Contratado do valor correspondente à execução do objeto, no prazo, forma e condições estabelecidos no presente Contrato e no Termo de Referência;

8.8. Aplicar ao Contratado as sanções previstas na lei e neste Contrato;

8.9. Cientificar o órgão de representação judicial da Advocacia-Geral da União para adoção das medidas cabíveis quando do descumprimento de obrigações pelo Contratado;

8.10. Explicitamente emitir decisão sobre todas as solicitações e reclamações relacionadas à execução do presente Contrato, ressalvados os requerimentos manifestamente impertinentes, meramente protelatórios ou de nenhum interesse para a boa execução do ajuste.

8.10.1. A Administração terá o prazo de 10 (dez) dias, a contar da data do protocolo do requerimento para decidir, admitida a prorrogação motivada, por igual período.

8.11. Responder eventuais pedidos de reestabelecimento do equilíbrio econômico-financeiro feitos pelo contratado no prazo máximo de 10 (dez) dias.

8.12. Notificar os emitentes das garantias quanto ao início de processo administrativo para apuração de descumprimento de cláusulas contratuais.

8.13. Comunicar o Contratado na hipótese de posterior alteração do projeto pelo Contratante, no caso do art. 93, §2º, da Lei nº 14.133, de 2021.

8.14. A Administração não responderá por quaisquer compromissos assumidos pelo Contratado com terceiros, ainda que vinculados à execução do contrato, bem como por qualquer dano causado a terceiros em decorrência de ato do Contratado, de seus empregados, prepostos ou subordinados.

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

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

9.1.1. A indicação ou a manutenção do preposto da empresa poderá ser recusada pelo órgão ou entidade, desde que devidamente justificada, devendo a empresa designar outro para o exercício da atividade.

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

9.3. Alocar os empregados necessários ao perfeito cumprimento das cláusulas deste contrato, com habilitação e conhecimento adequados, fornecendo os materiais, equipamentos, ferramentas e utensílios demandados, cuja quantidade, qualidade e tecnologia deverão atender às recomendações de boa técnica e a legislação de regência;

9.4. 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;

9.5. Responsabilizar-se pelos vícios e danos decorrentes da execução do objeto, de acordo com o Código de Defesa do Consumidor (Lei nº 8.078, de 1990), bem como por todo e qualquer dano causado à Administração ou terceiros, não reduzindo essa responsabilidade a fiscalização ou o acompanhamento da execução contratual pelo Contratante, que

ficará autorizado a descontar dos pagamentos devidos ou da garantia, caso exigida no edital, o valor correspondente aos danos sofridos;

9.6. Não contratar, durante a vigência do contrato, cônjuge, companheiro ou parente em linha reta, colateral ou por afinidade, até o terceiro grau, de dirigente do contratante ou do fiscal ou gestor do contrato, nos termos do artigo 48, parágrafo único, da Lei nº 14.133, de 2021;

9.7. Quando não for possível a verificação da regularidade no Sistema de Cadastro de Fornecedores – SICAF, o contratado deverá entregar ao setor responsável pela fiscalização do contrato, até o dia trinta do mês seguinte ao da prestação dos serviços, os seguintes documentos: 1) prova de regularidade relativa à Seguridade Social; 2) certidão conjunta relativa aos tributos federais e à Dívida Ativa da União; 3) certidões que comprovem a regularidade perante a Fazenda Municipal ou Distrital do domicílio ou sede do contratado; 4) Certidão de Regularidade do FGTS – CRF; e 5) Certidão Negativa de Débitos Trabalhistas – CNDT;

9.8. 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;

9.9. Comunicar ao Fiscal do contrato, no prazo de 24 (vinte e quatro) horas, qualquer ocorrência anormal ou acidente que se verifique no local dos serviços.

9.10. 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.

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

9.12. Promover a guarda, manutenção e vigilância de materiais, ferramentas, e tudo o que for necessário à execução do objeto, durante a vigência do contrato.

9.13. Conduzir os trabalhos com estrita observância às normas da legislação pertinente, cumprindo as determinações dos Poderes Públicos, mantendo sempre limpo o local dos serviços e nas melhores condições de segurança, higiene e disciplina.

9.14. 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.

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

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

9.17. Cumprir, durante todo o período de execução do contrato, a reserva de cargos prevista em lei para pessoa com deficiência, para reabilitado da Previdência Social ou para aprendiz, bem como as reservas de cargos previstas na legislação (art. 116);

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

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

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

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

10. CLÁUSULA DÉCIMA- OBRIGAÇÕES PERTINENTES À LGPD

10.1. As partes deverão cumprir a Lei nº 13.709, de 14 de agosto de 2018 (LGPD), quanto a todos os dados pessoais a que tenham acesso em razão do certame ou do contrato administrativo que eventualmente venha a ser firmado, a partir da apresentação da proposta no procedimento de contratação, independentemente de declaração ou de aceitação expressa.

10.2. Os dados obtidos somente poderão ser utilizados para as finalidades que justificaram seu acesso e de acordo com a boa-fé e com os princípios do art. 6º da LGPD.

10.3. É vedado o compartilhamento com terceiros dos dados obtidos fora das hipóteses permitidas em Lei.

10.4. A Administração deverá ser informada no prazo de 5 (cinco) dias úteis sobre todos os contratos de suboperação firmados ou que venham a ser celebrados pelo Contratado.

10.5. Terminado o tratamento dos dados nos termos do art. 15 da LGPD, é dever do contratado eliminá-los, com exceção das hipóteses do art. 16 da LGPD, incluindo aquelas em que houver necessidade de guarda de documentação para fins de comprovação do cumprimento de obrigações legais ou contratuais e somente enquanto não prescritas essas obrigações.

10.6. É dever do contratado orientar e treinar seus empregados sobre os deveres, requisitos e responsabilidades decorrentes da LGPD.

10.7. O Contratado deverá exigir de suboperadores e subcontratados o cumprimento dos deveres da presente cláusula, permanecendo integralmente responsável por garantir sua observância.

10.8. O Contratante poderá realizar diligência para aferir o cumprimento dessa cláusula, devendo o Contratado atender prontamente eventuais pedidos de comprovação formulados.

10.9. O Contratado deverá prestar, no prazo fixado pelo Contratante, prorrogável justificadamente, quaisquer informações acerca dos dados pessoais para cumprimento da LGPD, inclusive quanto a eventual descarte realizado.

10.10. Bancos de dados formados a partir de contratos administrativos, notadamente aqueles que se proponham a armazenar dados pessoais, devem ser mantidos em ambiente virtual controlado, com registro individual rastreável de tratamentos realizados (LGPD, art. 37), com cada acesso, data, horário e registro da finalidade, para efeito de responsabilização, em caso de eventuais omissões, desvios ou abusos.

10.10.1. Os referidos bancos de dados devem ser desenvolvidos em formato interoperável, a fim de garantir a reutilização desses dados pela Administração nas hipóteses previstas na LGPD.

10.11. O contrato está sujeito a ser alterado nos procedimentos pertinentes ao tratamento de dados pessoais, quando indicado pela autoridade competente, em especial a ANPD por meio de opiniões técnicas ou recomendações, editadas na forma da LGPD.

10.12. Os contratos e convênios de que trata o § 1º do art. 26 da LGPD deverão ser comunicados à autoridade nacional.

11. CLÁUSULA DÉCIMA PRIMEIRA – GARANTIA DE EXECUÇÃO (art. 92, XII e XIII)

11.1. Não haverá exigência de garantia.

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

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

a) der causa à inexecução parcial do contrato;

b) der causa à inexecução parcial do contrato que cause grave dano à Administração ou ao funcionamento dos serviços públicos ou ao interesse coletivo;

c) der causa à inexecução total do contrato;

d) ensejar o retardamento da execução ou da entrega do objeto da contratação sem motivo justificado;

e) apresentar documentação falsa ou prestar declaração falsa durante a execução do contrato;

f) praticar ato fraudulento na execução do contrato;

g) comportar-se de modo inidôneo ou cometer fraude de qualquer natureza;

h) praticar ato lesivo previsto no art. 5º da Lei nº 12.846, de 1º de agosto de 2013.

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

i) **Advertência**, quando o contratado der causa à inexecução parcial do contrato, sempre que não se justificar a imposição de penalidade mais grave (art. 156, §2º, da Lei nº 14.133, de 2021);

ii) **Impedimento de licitar e contratar**, quando praticadas as condutas descritas nas alíneas "b", "c" e "d" do subitem acima deste Contrato, sempre que não se justificar a imposição de penalidade mais grave (art. 156, § 4º, da Lei nº 14.133, de 2021);

iii) **Declaração de inidoneidade para licitar e contratar**, quando praticadas as condutas descritas nas alíneas "e", "f", "g" e "h" do subitem acima deste Contrato, bem como nas alíneas "b", "c" e "d", que justifiquem a imposição de penalidade mais grave (art. 156, §5º, da Lei nº 14.133, de 2021).

iv) **Multa:**

(1) moratória de 1% (um por cento) por dia de atraso injustificado sobre o valor da parcela inadimplida, até o limite de 30 (trinta) dias;

a. O atraso superior a 30 (trinta) dias autoriza a Administração a promover a extinção do contrato por descumprimento ou cumprimento irregular de suas cláusulas, conforme dispõe o inciso I do art. 137 da Lei n. 14.133, de 2021.

(2) compensatória de 1 % (umpor cento) sobre o valor total do contrato, no caso de inexecução total do objeto;

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

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

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

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

12.4.3. Previamente ao encaminhamento à cobrança judicial, a multa poderá ser recolhida administrativamente no prazo máximo de 30 (trinta) dias, a contar da data do recebimento da comunicação enviada pela autoridade competente.

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

a) ficará ele constituído em mora, sendo-lhe aplicáveis as respectivas sanções administrativas; e

b) poderá a Administração optar pela extinção do contrato e, nesse caso, adotará as medidas admitidas em lei para a

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

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

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

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

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

13.4.1. Balanço dos eventos contratuais já cumpridos ou parcialmente cumpridos;

13.4.2. Relação dos pagamentos já efetuados e ainda devidos;

13.4.3. Indenizações e multas.

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

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

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

I. Gestão/Unidade:

II. Fonte de Recursos:

III. Programa de Trabalho:

IV. Elemento de Despesa:

V. Plano Interno:

VI. Nota de Empenho:

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

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

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

16. CLÁUSULA DÉCIMA SEXTA – ALTERAÇÕES

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

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

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

17. CLÁUSULA DÉCIMA SÉTIMA – PUBLICAÇÃO

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

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

18.1. Fica eleito a Comarca de ..... para dirimir os litígios que decorrerem da execução deste Termo de Contrato que não puderem ser compostos pela conciliação, conforme art. 92, §1º, da Lei nº 14.133/21.

[Local], [dia] de [mês] de [ano].

_____

Representante legal do CONTRATANTE

_____

Representante legal do CONTRATADO

TESTEMUNHAS:

ANEXO III

MODELO DE PROPOSTA DE PREÇOS

LICITAÇÃO Nº:
MODO DE DISPUTA:
OBJETO:

A proponente, através de representante habilitado, vem apresentar ao Pregoeiro e Equipe de apoio sua proposta de preços, para prestação dos serviços acima discriminados, declarando expressamente:

I. Que concordamos, integralmente e sem qualquer restrição, com as condições da contratação, em especial o cronograma físico-financeiro (etapas e desembolso de pagamento) e as cláusulas estabelecidas na minuta-padrão de contrato;

II. Que na execução dos serviços observaremos, rigorosamente as especificações das Normas Brasileiras e do Caderno de Encargos, bem assim as recomendações e instruções da Fiscalização do Município de Dom Basílio, assumindo, desde já, a integral responsabilidade pela perfeita realização dos trabalhos de conformidade com as especificações e os padrões dessa empresa.

III. **Que se propõe a executar os objetos constantes da Planilha de Quantitativos, ofertando o percentual de desconto aos itens abaixo elencados:**

ITEM	ESPECIFICAÇÃO DO ITEM	UNID	Qtde - Consolidado	DESCONTO	TOTAL
1	ABACAXI: Produtos sãos, limpos e de boa qualidade, sem defeitos, suficientemente desenvolvidos, com aspecto, aroma e sabor típicos da variedade e uniformidade no tamanho e na cor. não serão permitidos rachaduras, perfurações e cortes. Peso mínimo por peça 1,4 kg.	Unidade	4.265		
2	ABOBORA: Produtos sãos, limpos e de boa qualidade, sem defeitos, suficientemente desenvolvidos com aspecto, aroma e sabor típicos da variedade e uniformidade no tamanho e na cor. Não serão permitidos rachaduras, perfurações e cortes	Unidade	670		
3	ALFACE: Produtos sãos, limpos e de boa qualidade, sem defeitos, com folhas verdes, sem traços de descoloração e turgescência (inchaço), intactas, firmes e bem desenvolvidas.	Pacote	1.320		
4	ACEROLA: Produtos sãos, limpos e de boa qualidade, sem defeitos, suficientemente desenvolvidos, com aspecto, aroma e sabor típicos da variedade e uniformidade no tamanho e na cor. Não serão permitidos rachaduras, perfurações e cortes.	Pacote	1.050		
5	AÇAFRÃO: In Natura, livres de fungos; transportadas em sacos plásticos transparentes de primeiro uso. Sem traço de descoloração ou manchas.	Kg	241		
6	ALHO: Graúdo do tipo comum, cabeça inteira, fisiologicamente desenvolvido, com bulbos curados, sem chocamento, danos mecânico sou causado por pragas de acordo com a resolução 12/78 da CNNPA	Kg	1.000		
7	BETERRABA: Tamanho médio, produtos limpos, de boa qualidade, sem defeitos, suficientemente desenvolvidos com aspecto, aroma e sabor típicos da variedade e uniformidade no tamanho e na cor. Não serão permitidos rachaduras, perfurações e cortes.	Kg	1.360		
8	BATATA DOCE: De primeira qualidade, firme, de tamanho comercial.	Kg	2.060		
9	BATATINHA: Livre de umidade externa, tenra, firme e com sabor e odor característicos, sem podridão úmida ou seca, sem coração negro ou oco, sem partes vitrificadas queimadas, queimadas ou esverdeadas, sem danos profundos ou brotão, cultivar bem desenvolvida com calibre de 50 a 70 mm	Kg	4.050		
10	BANANA DA TERRA: Em pencas, de primeira qualidade, tamanho e coloração uniforme, com polpa firme e intacta, devendo ser bem desenvolvida, sem danos físicos e mecânicos oriundos do manuseio e transporte, acondicionada em pencas integra.	Dúzia	1.150		
11	BANANA PRATA: De primeira qualidade, de tamanho médio, firme, sem rachaduras, nível médio de amadurecimento e sem manchas;	Dúzia	6.680		
12	CAJÚ: Produtos sãos, limpos e de boa qualidade, sem defeitos, suficientemente desenvolvidos, com aspecto, aroma e sabor típicos da variedade e uniformidade no tamanho e na cor. Não serão permitidos rachaduras, perfurações e cortes.	Kg	20		

13	CEBOLA BRANCA: De primeira qualidade, tamanho comercial e firme, limpa, lisa e superfície brilhante.	Kg	970		
14	CEBOLA ROXA: De primeira qualidade, tamanho comercial e firme, limpa, lisa e superfície brilhante.	Kg	730		
15	CENOURA: De primeira qualidade, tamanho comercial, firme, limpa, lisa e de superfície brilhante.	Kg	1.840		
16	CHUCHU: De primeira qualidade, firme, sem machucados e podridões.	Kg	930		
17	COENTRO VERDE: In Natura, livres de fungos; transportadas em sacos plásticos transparentes de primeiro uso. Sem traço de descoloração ou manchas.	Pacote	2.340		
18	COENTRO MOIDO: Tipo A, com grau de maturação tal que lhes permita suportar transporte, manipulação e conversação adequada para consumo imediato, tamanho médio, apresentando cor, tamanho e coloração uniforme, com polpa firme e intacta. Não apresentando manchas, machucados.	Kg	265		
19	COLORAU: In Natura, livres de fungos; transportadas em sacos plásticos transparentes de primeiro uso. Sem traço de descoloração ou manchas.	Kg	250		
20	COUVE: Produtos sãos, limpos e de boa qualidades, sem defeitos, com folhas verdes, sem traços de descoloração e turgescência (inchaço), intactas, firmes e bem desenvolvidas	Pacote	1.150		
21	GOIABA: Produtos sãos, limpos e de boa qualidade, sem defeitos, suficientemente desenvolvidos, com aspecto, aroma e sabor típicos da variedade e uniformidade no tamanho e na cor. Não serão permitidos rachaduras, perfurações e cortes.	Kg	4.150		
22	LARANJA: Produtos são e limpos, de boa qualidade, sem defeitos ou perfurações na casca, suficientemente desenvolvidos com aspecto, aroma e sabor típicos da variedade, uniformidade no tamanho e na cor.	Dúzia	4.100		
23	LIMÃO: Produtos são e limpos, de boa qualidade, sem defeitos ou perfurações na casca, suficientemente desenvolvidos com aspecto, aroma e sabor típicos da variedade, uniformidade no tamanho e na cor	Dúzia	1.020		
24	MAÇA: De primeira qualidade, tamanho médio sem machucados, manchas e firme, pesando aproximadamente 80 g	Dúzia	19.600		
25	MANGA: De primeira qualidade, compacta e firme, sem lesões de origem.	Kg	4.080		
26	MAMÃO VERDE: Produtos são, limpos, de boa qualidade, sem defeitos, bem desenvolvidos e maduros, que apresentem tamanho, cor e conformidade uniformes. Não serão aceitos manchas ou defeitos na casca.	Unidade	1.050		
27	MAMÃO MADURO: Produtos são, limpos, de boa qualidade, sem defeitos, bem desenvolvidos e maduros, que apresentem tamanho, cor e conformidade uniformes. Não serão aceitos manchas ou defeitos na casca.	Unidade	1.090		
28	TOMATE: Produtos sãos, limpos e de boa qualidade, sem defeitos, aroma e sabor típicos da variedade, uniformidade no tamanho e na cor. Não serão permitidos rachaduras, perfurações e cortes.	Kg	4.590		
29	PIMENTÃO: De boa qualidade; Tamanho e coloração uniformes; Sem lesões de origem física ou mecânica, perfurações e cortes.	Kg	170		
30	MANDIOCA : De primeira qualidade, tamanho comercial, firme e sem brotos.	Kg	2.600		
31	REPOLHO: Produtos sãos, limpos e de boa qualidade, sem defeitos, com folhas verdes, sem traços de descoloração e turgescência, intactas, firmes e vívidas. Não serão permitidos perfurações, rachaduras e cortes.	Unidade	1.290		
32	QUIABO: Liso De boa qualidade; Tamanho e coloração uniforme; Sem danos físico ou mecânico oriundo do transporte (rachaduras e cortes).	Dúzia	710		
33	MELANCIA: Fresca, de primeira qualidade, apresentando tamanho, cor e conformação uniforme arredondada ou alongada, devendo ser bem desenvolvida e madura, com casca lisa em tons de verde ou rajada por manchas amareladas, com polpa intacta e abundante, firme com coloração rósea, avermelhada ou purpúrea, com sementes esbranquiçadas ou pretas, pesando aproximadamente 05 Kg	Unidade	5.620		
34	MARACUJÁ: Descrição: redondo, casca lisa graúdo, de 1ª qualidade, livre de sujidades, parasitas e larvas, tamanho e coloração uniformes, devendo ser bem desenvolvido e maduro, com polpa firme e intacta, sem sinais de fungos ou apodrecimento.	KG	3.000		

35	MILHO VERDE: Descrição: acondicionados em pacotes com 05 espigas de 1ª qualidade. Apresentando tamanho, cor e formação uniformes, devendo ser bem desenvolvidas, sem danos físicos e mecânicos oriundos do manuseio e transporte, sem sinais de fungos ou apodrecimento	Pct	3.420		
36	MORANGO: Descrição: in natura, fruta fisiologicamente desenvolvida, bastante firme, com maturação apropriada, inteira, sem ferimentos, livre de pragas e doenças e munida de cálice e pedúnculo verde. em embalagem plástica transparente pesando 200g cada, sem sinais de fungos ou apodrecimento.	Bandeja	215		
37	PÊRA: Descrição: unidades pesando aproximadamente 130 g cada, íntegras firmes, sem sujidades, para consumo na semana da entrega, sem sinais de fungos ou apodrecimento.	KG	220		
38	UVA NIAGARA: Descrição: apresentando tamanho, cor e formação uniformes, sem danos físicos e mecânicos oriundos do manuseio e transporte. firmes, sem sujidades, para consumo na semana da entrega, sem sinais de fungos ou apodrecimento.	KG	320		
39	BRÓCOLIS: Brócolis de primeira qualidade, colheita recente, fresco, em estágio de amadurecimento adequado para consumo. Coloração totalmente verde. Sem sujeiras, parasitas, larvas e defeitos que possam alterar sua aparência. Isento de enfermidades e danos físicos oriundos do manuseio e transporte.	Pacote	288		
40	BANANA MAÇÂ: Em pencas, de primeira qualidade, tamanho e coloração uniforme, com polpa firme e intacta, devendo ser bem desenvolvida, sem danos físicos e mecânicos oriundos do manuseio e transporte, acondicionada em pencas integra.	Dúzia	298		
41	ÁGUA DE COCO: Água de coco esterilizada em embalagem cartonada longa vida de 1 litro. A validade do produto no momento da entrega deverá ser de 6 a 12 meses	Litro	300		
42	TANGERINA: Tangerina in natura, variedade mexerica, de 1ª qualidade, madura, cor alaranjada. Isenta de terra e outro material estranho, sujidades, pragas, lesões, amassados, manchas, odores e sabor estranhos e em estado de decomposição. Peso mínimo 130g. Sem adesivo.	und	21.050		
43	PEPINO: Pepino in natura, variedade comum, de primeira qualidade, consistência firme, coloração verde escuro e sem pontos escurecidos. Isento de terra e outro material estranho, sujidades, pragas, lesões, odores e sabor estranhos e em estado de decomposição. Não estar completamente maduro. Peso aproximado da unidade: 300g.	kg	160		
44	CHÁ DE CAMOMILA: Uso alimentício, camomila.	KG	24		
45	CHÁ DE ERVA CIDREIRA: Uso alimentício, cidreira.	KG	24		
46	CHÁ DE ERVA DOCE: Uso alimentício, erva doce.	KG	24		
47	CHIA: Uso alimentício, em semente.	KG	12		
48	CANELA EM PÓ: Condimento para uso alimentício, sãos e limpas.	KG	1		
49	CANELA EM PAU: Condimento para uso alimentício, sãos e limpas.	KG	1		
50	CRAVO: Condimento para uso alimentício, sãos e limpas.	KG	1		
51	ORÉGANO: deverá ser constituído por folhas de espécimes vegetais genuínos, sãs, limpas e secas.	KG	2		
52	MEL 500G: Origem: abelha, mel orgânico, ouro e natural	UNID	24		
VALOR TOTAL					

IV. Que nos preços propostos estão inclusos e diluídos os custos que envolvem a perfeita execução do objeto contratual, todos os custos relativos a mão-de-obra, encargos sociais e trabalhistas, as contribuições fiscais, transporte e seguro, bem como os custos e as despesas diretas e indiretas e quaisquer outras necessárias a total execução dos serviços, incluídos todos os impostos e taxas incidentes sobre os insumos e serviços utilizados para a prestação dos serviços, as despesas com "knowhow", "royalties", ensaios, divulgação e quaisquer outros encargos que incidam sobre os serviços, de modo que os mesmos se constituem na única remuneração pelos serviços contratados.

V. Que para efeito de medições e pagamentos, serão considerados apenas os serviços efetivamente executados, e não aqueles constantes do Quadro de Quantitativos fornecido, o qual é utilizado apenas para fins de julgamento da proposta de preço;

VI. Que se submete a todas as condições estabelecidas no Edital e seus anexos, sujeitando-se totalmente às disposições neles contidas.

Validade da proposta: 60 (sessenta) dias, contados da data da realização da Licitação.

Declaramos ainda que:

I. Conhecemos plenamente as condições de execução dos trabalhos, assumindo total responsabilidade tanto pela execução dos serviços conforme especificações técnicas determinadas, quanto pelo perfeito cumprimento do contrato que integram o objeto desta Licitação.

II. A proposta anexa foi elaborada de maneira independente pela Licitante, e que o conteúdo desta proposta não foi, no todo ou em parte, direta ou indiretamente, informado ou discutido ou recebido de qualquer outro participante potencial ou de fato da licitação em referência, por qualquer meio ou por qualquer pessoa;

III. A intenção de apresentar esta proposta não foi informada ou discutida ou recebida de qualquer outro participante potencial ou de fato da presente licitação, por qualquer meio ou por qualquer pessoa;

IV. Não tentamos, por qualquer meio ou por qualquer pessoa, influir na decisão de qualquer outro participante potencial ou de fato da licitação, quanto a participar ou não da referida licitação;

V. O conteúdo desta proposta não será, no todo ou em parte, direta ou indiretamente, comunicado a ou discutido com qualquer outro participante potencial ou de fato da presente licitação antes da adjudicação do objeto da referida licitação;

VI. O conteúdo desta proposta não foi, no todo ou em parte, direta ou indiretamente, informado ou, discutido ou recebido de qualquer integrante do Município de Dom Basílio antes da abertura oficial das propostas.

Na oportunidade, aproveitamos para informar nossos dados bancários e informações pertinentes à contratação:
Representante da empresa que irá assinar o contrato: _____
CPF nº: _____
RG nº: _____
Endereço Postal: _____
Endereço Eletrônico (e-mail): _____
CNPJ da empresa: _____

BANCO:	**Nº**:
CONTA CORRENTE:	**AGÊNCIA/DÍGITO**:

Dom Basílio, ... de ..... de .....

_____
Assinatura do Licitante
Nome:
Função: