

EDITAL DO PREGÃO ELETRÔNICO Nº 042/2026

Abertura das propostas: 23/07/2026 às 08h00min.

Sessão Pública da disputa: 23/07/2026 às 09h00min

Processo nº: 2026-S7DRX	SRP: () Não (X) Sim	Preferência ME/EPP ou Equiparadas: () Não (x) Sim
-----------------------------------	-------------------------------------	---

Objeto: Registro de preços de gêneros alimentícios perecíveis, não perecíveis e demais insumos alimentícios destinados ao preparo e fornecimento de refeições aos pacientes e acompanhantes atendidos no Pronto Atendimento Municipal Dr. Cesar Agostini, conforme especificações, descrições e quantitativos estabelecidos neste Edital e seus anexos.

Critério de Julgamento: MENOR PREÇO POR ITEM

Valor máximo admitido: R\$ 505.788,40 (quinhentos e cinco mil setecentos e oitenta e oito reais e quarenta centavos).

Modo de Disputa: Aberto e Fechado

Prazo para envios das propostas: Até às 07h59min do dia 23/07/2026 na plataforma BLL.

Amostra/Demonstração:

(X) Não () Sim

Observações importantes

Por ocasião da oferta das propostas no sistema (<http://bll.org.br/>), somente será classificado para a fase de lances o licitante que consignar, na forma expressa no sistema eletrônico o valor **total do item**, respeitando-se o valor máximo admitido, já considerados e inclusos todos os tributos, frete(s), tarifas e demais despesas decorrentes da contratação, sob pena de desclassificação imediata.

O Edital e outros anexos estão disponíveis para download no endereço www.fundao.es.gov.br, selecionando as opções Portal da Transparência > compras > Editais (documento) ou ainda na aba de licitações do site oficial da prefeitura e na plataforma da BLL – Bolsa de Licitações do Brasil - www.bllcompras.org.br .

**EDITAL DO PREGÃO ELETRÔNICO Nº 042/2026
PROCESSO ADMINISTRATIVO Nº 2026-S7DRX
SECRETARIA MUNICIPAL DE SAÚDE - SEMUS**

O **MUNICÍPIO DE FUNDÃO**, por meio do Departamento de Licitações, sediado à Rua São José, nº 135, Centro, Fundão/ES, torna público que realizará licitação para registro de preços, na modalidade PREGÃO, na forma ELETRÔNICA, nos termos da **Lei nº 14.133, de 2021**, **Decreto Municipal nº 183/2023**, **Decreto Municipal nº 768/2023** e demais legislações aplicáveis e, ainda, de acordo com as condições estabelecidas neste Edital.

Data da sessão: 23/07/2026.

Horário: 08h00min

Horário limite para envio das propostas: Até às 07h59min do dia 23/07/2026 na plataforma BLL.

Local: (<http://bll.org.br/>)

1. DO OBJETO

1.1. O objeto da presente licitação é o Registro de preços de gêneros alimentícios perecíveis, não perecíveis e demais insumos alimentícios destinados ao preparo e fornecimento de refeições aos pacientes e acompanhantes atendidos no Pronto Atendimento Municipal Dr. Cesar Agostini, conforme especificações, descrições e quantitativos estabelecidos neste Edital e seus anexos.

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

2. DO REGISTRO DE PREÇOS

2.1. As regras referentes aos órgãos gerenciador e participantes, bem como a eventuais adesões são as que constam da minuta de Ata de Registro de Preços.

3. DA PARTICIPAÇÃO NA LICITAÇÃO

3.1. Poderão participar deste Pregão os interessados que estiverem previamente credenciados no sistema "BLL", provido pela Bolsa de Licitações do Brasil – BLL (<http://bll.org.br/>).

3.2. Para ter acesso ao sistema eletrônico, os interessados em participar deste Pregão deverão dispor de chave de identificação e senha pessoal, obtidas junto ao Bolsa de Licitações do Brasil – BLL no endereço eletrônico <http://bll.org.br/cadastro/>, onde também deverão informar-se a respeito do seu funcionamento e regulamento e receber instruções detalhadas para sua correta utilização.

3.3. O uso da senha de acesso pelo licitante é de sua exclusiva responsabilidade, incluindo qualquer transação por ele efetuada diretamente, ou por seu representante, não cabendo ao provedor do sistema ou à Prefeitura Municipal de Fundão responsabilidade por eventuais danos decorrentes do uso indevido da senha, ainda que por terceiros.

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

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

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

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

3.8. A participação é exclusiva a microempresas e empresas de pequeno porte, nos termos do art. 48 da Lei Complementar nº 123, de 14 de dezembro de 2006.

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

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

3.9. Não poderão disputar esta licitação:

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

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

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

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

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

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

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

3.9.8. agente público do órgão ou entidade licitante;

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

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

3.10. O impedimento de que trata o item 3.9.4 será também aplicado ao licitante que atue e substituição a outra pessoa, física ou jurídica, com o intuito de burlar a efetividade da sanção a ela aplicada, inclusive a sua controladora, controlada ou coligada, desde que devidamente comprovado o ilícito ou a utilização fraudulenta da personalidade jurídica do licitante.

3.11. A critério da Administração e exclusivamente a seu serviço, o autor dos projetos e a empresa a que se referem os itens **3.9.2 e 3.9.3** poderão participar no apoio das atividades de planejamento da contratação, de execução da licitação ou de gestão do contrato, desde que sob supervisão exclusiva de agentes públicos do órgão ou entidade.

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

3.13. O disposto nos itens **3.9.2 e 3.9.3** 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 vintegradas, e do projeto executivo, nos demais regimes de execução.

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

3.15. A vedação de que trata o item **3.9.8** estende-se a terceiro que auxilie a condução da contratação na qualidade de integrante de equipe de apoio, profissional especializado ou funcionário ou representante de empresa que preste assessoria técnica.

4. DA APRESENTAÇÃO DA PROPOSTA E DOS DOCUMENTOS DE HABILITAÇÃO

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

4.2. Os licitantes encaminharão, exclusivamente por meio do Sistema Eletrônico da BLL – Bolsa de Licitações do Brasil (www.bllcompras.org.br), até a data e o horário estabelecidos para abertura da sessão pública, a Proposta Comercial com o preço ou percentual de desconto, conforme critério de julgamento adotado neste Edital.

4.3. No cadastramento da proposta inicial, o licitante declarará, em campo próprio do Sistema Eletrônico, que:

4.3.1. atende aos requisitos de habilitação;

4.3.2. que cumpre os requisitos estabelecidos no artigo 3º da Lei Complementar nº 123, de 2006, estando apto a usufruir do tratamento favorecido estabelecido em seus arts. 42 a 49, observado o disposto nos §§ 1º ao 3º do art. 4º, da Lei n.º 14.133, de 2021, em se tratando de licitante enquadrado como microempresa, empresa de pequeno porte ou equiparada;

4.3.3. cumpre os requisitos estabelecidos no artigo 16 da Lei n.º 14.133, de 2021, em se tratando de licitante organizado em cooperativa.

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

4.5. A falsidade da declaração de que trata os subitens **3.3.2** ou **3.3.3** sujeitará o licitante às sanções previstas na Lei nº 14.133, de 2021, e neste Edital.

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

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

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

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

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

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

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

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

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

4.11. O valor final mínimo ou o percentual de desconto final máximo parametrizado na forma do subitem **3.9** possuirá caráter sigiloso para os demais fornecedores e para o órgão ou entidade promotora da licitação, podendo ser disponibilizado estrita e permanentemente ao órgãos de controle externo e interno.

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

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

5. DO PREENCHIMENTO E APRESENTAÇÃO DA PROPOSTA

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

5.1.1. Valor total do item;

5.1.2. Marca / Modelo (se for o caso);

5.1.3. Fabricante (se for o caso);

5.1.4. Quantidade cotada, devendo respeitar o mínimo estabelecido neste edital;

5.1.5. Descrição do objeto, contendo as informações relativas à especificação do Termo de Referência – Anexo I;

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

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

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

5.4. Os preços ofertados, tanto na proposta inicial, quanto na etapa de lances, serão de exclusiva responsabilidade do licitante, não lhe assistindo o direito de pleitear qualquer alteração, sob alegação de erro, omissão ou qualquer outro pretexto.

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

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

5.7. A apresentação das propostas implica obrigatoriedade do cumprimento das disposições nelas contidas, em conformidade com o que dispõe o **Termo de Referência - Anexo I**, assumindo o proponente o compromisso de executar o objeto licitado nos seus termos, bem como de fornecer

os materiais, equipamentos, ferramentas e utensílios necessários, em quantidades e qualidades adequadas à perfeita execução contratual, promovendo, quando requerido, sua substituição.

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

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

5.9.1. 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 **5.9**.

5.10. O descumprimento das regras supramencionadas pela Administração por parte dos contratados pode ensejar a responsabilização pelos Órgão de Controle 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.

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

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

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

6.2.1. Será desclassificada a proposta que identifique o licitante.

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

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

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

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

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

6.6. O lance deverá ser ofertado pelo valor total do item.

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

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

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

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

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

6.11.1. A etapa de lances da sessão pública terá duração de 10 (dez) minutos e, após isso, será prorrogada automaticamente pelo sistema quando houver lance ofertado nos últimos 2 (dois) minutos do período de duração da sessão pública.

6.11.2. A prorrogação automática da etapa de lances, de que trata o subitem anterior, será de 2(dois) minutos e ocorrerá sucessivamente sempre que houver lances enviados nesse período de prorrogação, inclusive no caso de lances intermediários.

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

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

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

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

6.12.1. A etapa de lances da sessão pública terá duração inicial de 15 (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.

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

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

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

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

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

6.13.1. Não havendo pelo menos 3 (três) propostas nas condições definidas no item **6.14**, poderão os licitantes que apresentaram as três melhores propostas, consideradas as empatadas, oferecer novos lances sucessivos.

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

6.21.2.1. empresas estabelecidas no Município de Fundão, Estado do Espírito Santo;

6.21.2.2. empresas brasileiras;

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

7. FASE DE JULGAMENTO

7.1. Encerrada a etapa de negociação, o pregoeiro verificará se o licitante provisoriamente classificado em primeiro lugar atende às condições de participação no certame, conforme previsto no art. 14 da Lei nº 14.133/2021, legislação correlata e no item **2.9** 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) Cadastro Nacional de Empresas Inidôneas e Suspensas – CEIS, mantido pela Controladoria Geral da União (<http://www.portaltransparencia.gov.br/sancoes/ceis>) ;

b) Cadastro Nacional de Condenações Cíveis por Atos de Improbidade Administrativa, mantido pelo Conselho Nacional de Justiça (www.cnj.jus.br/improbidade_adm/consultar_requerido.php) .

c) Certidão Negativa de Licitante Inidôneo, expedida pelo Tribunal de Contas da União ([https://contas.tcu.gov.br/ords/f?p=INABILITADO:CERTIDAO:0:](https://contas.tcu.gov.br/ords/f?p=INABILITADO:CERTIDAO:0;)) .

d) Cadastro de Fornecedores do Estado do Espírito Santo – CRC/ES (<https://www.siga.es.gov.br/sgc/faces/pub/sgc/tabbasicas/FornecedoresSancionadosPageList.jspx?opcao=todos>).

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

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

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

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

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

7.4. Caso atendidas as condições de participação, será iniciado o procedimento de habilitação.

7.5. Caso o licitante provisoriamente classificado em primeiro lugar tenha se utilizado de algum tratamento favorecido às ME/EPPs, o pregoeiro verificará se faz jus ao benefício, em conformidade com os itens **3.8 e 4.4** deste edital.

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

7.7. Será desclassificada a proposta vencedora que:

7.7.1. contiver vícios insanáveis;

7.7.2. não obedecer às especificações técnicas contidas no **Termo de Referência – Anexo I**;

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

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

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

7.8. 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.

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

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

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

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

7.9.1. 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;

7.9.2. No regime de empreitada por preço unitário, a caracterização do sobrepreço se dará pela superação do valor global estimado e pela superação de custo unitário tido como relevante, conforme planilha anexa ao edital;

7.9.3. 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.

7.9.4. 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.

7.10. 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.

7.11. 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.

7.11.1. 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.

7.12. 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

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

7.12.2. 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.

7.13. Encerrado o julgamento, será disponibilizada a respectiva ata, com a ordem de classificação das propostas.

8. DA FASE DE HABILITAÇÃO

8.1. O licitante classificado em primeiro lugar deverá anexar exclusivamente por meio da plataforma do sistema BLL (<http://bll.org.br>), a documentação de habilitação, no prazo de 2 (duas) horas, contados a partir da solicitação do Agente de Contratação.

8.2. Os documentos necessários e suficientes para demonstrar a capacidade do licitante de realizar o objeto da presente licitação, serão exigidos para fins de habilitação, nos termos dos arts. 62 a 70 da Lei nº 14.133, de 2021 e arts. 45 a 53 do Decreto Municipal nº 183/2023, conforme indicado a seguir.

8.2.1. Habilitação Jurídica

a) Registro empresarial na Junta Comercial, no caso de empresário individual, certificado da Condição do Microempreendedor Individual – CCMEI ou cédula de identidade em se tratando de pessoa física não empresária;

b) Ato constitutivo, estatuto ou contrato social em vigor, devidamente registrado na Junta Comercial, tratando-se de sociedade empresária;

c) Documentos de eleição ou designação dos atuais administradores, tratando-se de sociedade empresária;

d) Ato constitutivo devidamente registrado no Registro Civil de Pessoas Jurídicas tratando-se de sociedade não empresária, acompanhado de prova da diretoria em exercício;

e) Decreto de autorização, tratando-se de sociedade estrangeira no país e ato de registro ou autorização para funcionamento expedida pelo órgão competente, quando a atividade assim o exigir.

8.2.1.1 Os documentos acima deverão estar acompanhados de todas as alterações ou da consolidação respectiva.

8.2.2. Regularidade fiscal, social e trabalhista:

a) Prova de inscrição no Cadastro Nacional de Pessoas Jurídicas do Ministério da Fazenda (CNPJ) ou no Cadastro de Pessoas Físicas (CPF);

b) Prova de inscrição no cadastro de contribuintes estadual e/ou municipal, se houver, relativo ao domicílio ou sede do licitante, pertinente ao seu ramo de atividade e compatível com o objeto contratual;

c) Certidão Conjunta Negativa de Débitos ou Positiva com efeito de Negativa, relativa a Tributos Federais (inclusive às contribuições sociais) e à Dívida Ativa da União;

d) Certidão de regularidade de débito com a Fazenda Estadual expedida pela Secretaria de Estado da Fazenda, da sede ou do domicílio do licitante, ou outra equivalente, na forma da lei;

- e) Certidão de regularidade de débito com a Fazenda Municipal da sede ou do domicílio do licitante relativa aos tributos incidentes sobre o objeto desta licitação;
- f) Certidão de regularidade de débito para com o Fundo de Garantia por Tempo de Serviço (FGTS);
- g) 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;
- h) Caso o licitante seja considerado isento dos tributos municipais relacionados ao objeto licitatório, deverá comprovar tal condição mediante a apresentação de declaração da Fazenda do seu domicílio ou sede, ou outra equivalente, na forma da lei;
- i) Declaração de que não emprega menor de 18 anos em trabalho noturno, perigoso ou insalubre e não emprega menor de 16 anos, salvo menor, a partir de 14 anos, na condição de aprendiz, nos termos do artigo 7º, XXXIII, da Constituição (Anexo IV) ;

8.2.3 Qualificação Econômico-Financeira:

- a) Certidão negativa de falência, recuperação judicial ou recuperação extrajudicial expedida pelo distribuidor da sede do licitante;
- b) No caso de certidão positiva de recuperação judicial ou extrajudicial, o licitante deverá apresentar a comprovação de que o respectivo plano de recuperação foi acolhido judicialmente, na forma do art. 58, da Lei n.º 11.101, de 09 de fevereiro de 2005, sob pena de inabilitação, devendo, ainda, comprovar todos os demais requisitos de habilitação.
- c) 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;

8.2.4. Qualificação Técnica:

8.2.4.1. Comprovante de aptidão do participante (pessoa jurídica) para desempenho de atividade pertinente e compatível com o objeto licitado por meio de no mínimo 01 (um) atestado de capacidade técnica, fornecido por pessoa jurídica de direito público ou privado.

8.2.4.2. Alvará ou licença sanitária vigente expedida pelo órgão competente.

8.2.4.3. comprovação de regularidade perante os órgãos de vigilância sanitária;

8.2.4.4 Registro no Ministério da Agricultura, Pecuária e Abastecimento – MAPA e inspeção SIF, quando aplicável;

8.2.5. DECLARAÇÃO PARA OUTRAS COMPROVAÇÕES, em conformidade com o modelo constante do **Anexo IV**:

- a) Declaração de que atende aos requisitos de habilitação;
- b) Declaração de que 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;

c) Declaração de que inexistem quaisquer fatos impeditivos à sua participação na licitação, bem como que se compromete a comunicar ocorrência de fatos supervenientes;

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

e) 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;

f) No caso de licitante organizado em cooperativa, deverá declarar ainda, que cumpre os requisitos estabelecidos no artigo 16 da Lei nº 14.133, de 2021;

g) No caso de licitante enquadrado como microempresa, empresa de pequeno porte ou equiparada deverá declarar, ainda, que cumpre os requisitos estabelecidos no artigo 3º da Lei Complementar nº 123, de 2006, estando apto a usufruir do tratamento favorecido estabelecido em seus arts. 42 a 49, observado o disposto nos §§ 1º ao 3º do art. 4º, da Lei nº 14.133, de 2021;

i) Declaração de que está ciente sobre a observação das disposições da Lei Federal nº 13.709, de 14 de agosto de 2018 (Lei Geral de Proteção de Dados Pessoais), e alterações, quando do tratamento de dados pessoais e dados pessoais sensíveis a que tenha acesso, para o propósito de execução e acompanhamento do objeto licitado, não podendo divulgar, revelar, produzir, utilizar ou deles dar conhecimento a terceiros estranhos a esta contratação, a não ser por força de obrigação legal ou regulatória.

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

8.3.1. 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.

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

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

8.5. Os licitantes que não apresentarem todos os documentos acima exigidos, ou que os apresentarem incompletos, incorretos, serão considerados inabilitados.

8.6. Os documentos exigidos, quando não contiverem o prazo de validade expressamente determinado, não poderão ter suas datas de expedição anteriores a mais de 90 (noventa) dias, contados da data da abertura da sessão.

8.7. Os documentos exigidos para fins de habilitação poderão ser apresentados em original, por cópia autenticada por servidor da Administração Municipal de Fundão ou por cópia com autenticação através de sistema digital ou outro meio similar.

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

8.9. A comprovação de regularidade fiscal e trabalhista das microempresas, empresas de pequeno porte e equiparadas somente será exigida para efeito de contratação, porém, ser obrigatória durante a fase de habilitação a apresentação dos documentos indicados no subitem 8.2.2, ainda que veiculem restrições impeditivas à referida comprovação;

8.9.1. Havendo alguma restrição na comprovação da regularidade fiscal e trabalhista das microempresas e empresas de pequeno porte, será assegurado o prazo de 5 (cinco) dias úteis, a contar da publicação da homologação do certame, prorrogáveis por igual período, a critério da Administração, para a regularização da documentação com emissão de certidões negativas ou positivas com efeito de negativas;

8.9.2 . Durante o decurso do prazo referido no subitem 8.7.1, o licitante enquadrado como microempresa ou empresa de pequeno porte que apresentar os documentos de regularidade fiscal e trabalhista, mesmo com restrição, será considerada habilitado e permanecerá no processo.

8.9.3 . A não regularização da documentação no prazo previsto no subitem 7.7.1 implicar na decadência do direito à contratação, sem prejuízo das sanções legais, procedendo-se convocação dos licitantes para, em sessão pública, retomar os atos referentes ao procedimento licitatório.

8.10 A documentação exigida para fins de habilitação jurídica, fiscal e trabalhista e econômico-financeira, poderá ser substituída por registro cadastral no Sicafe ou em sistema semelhante mantidos pelos Estados, pelo Distrito Federal ou pelo Município, desde que registro tenha sido feito em obediência ao disposto na Lei nº 14.133/2021.

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

8.11.1. Havendo a necessidade de envio de documentos de habilitação complementares, necessários à confirmação daqueles exigidos neste Edital e já apresentados, o licitante será convocado a encaminhá-los, em formato digital, no prazo de **02 (DUAS) HORAS**, sob pena de inabilitação.

8.11.2. 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.

8.12. Após a entrega dos documentos para habilitação, não será permitida a substituição ou a apresentação de novos documentos, **salvo** em sede de diligência, para:

8.12.1. complementação de informações acerca dos documentos já apresentados pelos licitantes e desde que necessária para apurar fatos existentes à época da abertura do certame; e

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

8.13. Na falta de documentos de habilitação que consistam em mera declaração do licitante sobre fato preexistente ou em simples compromisso por ele firmado, poderá ser concedido prazo para saneamento da omissão.

8.14. Na análise dos documentos de habilitação, o agente de contratação ou comissão de licitação 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-lhe eficácia para fins de habilitação e classificação.

8.15 Sendo necessária a suspensão da sessão pública para realização de diligências, bem como análise documental, o reinício se dará mediante aviso prévio no sistema, com no mínimo, 24 (vinte e quatro) horas de antecedência, e a ocorrência será registrada em ata.

8.16. Na hipótese de o licitante não atender às exigências para habilitação, o pregoeiro examinará a proposta subsequente e assim sucessivamente, na ordem de classificação, até a apuração de uma proposta que atenda ao presente edital, observado o prazo disposto no subitem 8.11.1.

8.17. Constatado o cumprimento dos requisitos e condições estabelecidos no Edital, o licitante será habilitado e declarado vencedor do certame.

8.18. Se o licitante desatender às exigências para a habilitação, o Pregoeiro, respeitada a ordem de classificação, examinará a oferta subsequente de menor preço, negociará com o seu autor, decidirá sobre a sua aceitabilidade e, em caso positivo, verificará as condições de habilitação e assim sucessivamente, até a apuração de uma oferta aceitável cujo autor atenda aos requisitos de habilitação, caso em que será declarado vencedor.

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

8.20. Por meio de aviso lançado no sistema, o Pregoeiro informará aos demais licitantes que poderão consultar as informações cadastrais do licitante vencedor com o uso da opção disponibilizada no próprio sistema para tanto.

8.21. Do resultado do julgamento da habilitação caberá recurso na forma definida no presente Edital.

9. DA ATA DE REGISTRO DE PREÇOS

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

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

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

(b) a justificativa apresentada seja aceita pela Administração.

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

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

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

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

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

9.8. A validade da Ata de Registro de Preços será de 1 (um) ano, contado a partir do primeiro dia útil subsequente à data de divulgação no PNCP, podendo ser prorrogada por igual período, mediante a anuência do fornecedor, desde que comprovado o preço vantajoso.

9.8.1. No ato de prorrogação da vigência da ata de registro de preços poderá haver renovação dos quantitativos registrados, até o limite do quantitativo original. (*Enunciado 42 do Conselho da Justiça Federal – Nota Jurídica n.00003/2024/CNLCA/CGU/AGU*).

9.8.2. O ato de prorrogação da vigência da ata deverá indicar expressamente o prazo de prorrogação e o quantitativo renovado. (*Enunciado 42 do Conselho da Justiça Federal – Nota Jurídica n.00003/2024/CNLCA/CGU/AGU*).

9.8.3 O saldo remanescente não é cumulativo com os quantitativos previstos da renovação.

9.9. Os preços registrados poderão ser alterados ou atualizados em decorrência de eventual redução dos preços praticados no mercado ou de fato que eleve o custo dos bens, das obras ou dos serviços registrados, nas seguintes situações:

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

9.13. Para aquisição emergencial de medicamentos e material de consumo médico-hospitalar por órgãos e entidades da Administração Pública federal, estadual, distrital e municipal, a adesão à ata de registro de preços gerenciada pelo Ministério da Saúde não estará sujeita ao limite previsto no item 9.12.

9.14. A adesão à ata de registro de preços por órgãos e entidades da Administração Pública estadual, distrital e municipal poderá ser exigida para fins de transferências voluntárias, não ficando sujeita ao limite de que trata o item 9.12, desde que seja destinada à execução descentralizada de programa ou projeto federal e comprovada a compatibilidade dos preços registrados com os valores praticados no mercado na forma do art. 23 da Lei nº 14.133, de 2021.

9.15. É vedado à participação do órgão ou da entidade em mais de uma ata de registro de preços com o mesmo objeto no prazo de validade daquela de que já tiver participado, salvo na ocorrência de ata que tenha registrado quantitativo inferior ao máximo previsto no edital.

9.16. É vedado à contratação, no mesmo órgão ou na mesma entidade, de mais de uma empresa para execução do mesmo serviço, a fim de assegurar a responsabilidade contratual e o princípio da padronização, ressalvado o disposto no art. 49 da lei nº 14.133 de 2021.

10. DA FORMAÇÃO DE CADASTRO RESERVA

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

10.1.1. dos licitantes que aceitarem cotar o objeto com preço igual ao do adjudicatário, observada a classificação na licitação; e

10.1.2. dos licitantes que mantiverem sua proposta original

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

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

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

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

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

10.3.2. quando houver o cancelamento do registro do fornecedor ou do registro de preços, nas hipóteses previstas nos art. 24 e art. 25 do Decreto Municipal nº 768/2023.

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

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

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

11. DOS RECURSOS

11.1. A interposição de recurso referente ao julgamento das propostas, à habilitação ou inabilitação de licitantes, à anulação ou revogação da licitação, observará o disposto na Lei nº 14.133, de 2021 e Decreto Municipal nº 183/2023.

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

11.10. Os autos do processo permanecerão com vista franqueada aos interessados para defesa de seus interesses.

12. DAS INFRAÇÕES ADMINISTRATIVAS E SANÇÕES

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

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

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

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

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

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

12.1.2.4. deixar de apresentar amostra, se for o caso;

12.1.2.5. apresentar proposta ou amostra em desacordo com as especificações do edital, se for o caso;

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

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

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

12.1.5. fraudar a licitação

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

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

12.1.6.2. induzir deliberadamente a erro no julgamento;

12.1.6.3. apresentar amostra falsificada ou deteriorada;

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

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

12.2. Com fulcro na Lei nº 14.133, de 2021, a Administração poderá, garantida a prévia defesa, aplicar aos licitantes e/ou adjudicatários as seguintes sanções, sem prejuízo das responsabilidades civil e criminal:

12.2.1. advertência;

12.2.2. multa;

12.2.3. impedimento de licitar e contratar e

12.2.4. declaração de inidoneidade para licitar ou contratar, enquanto perdurarem os motivos determinantes da punição ou até que seja promovida sua reabilitação perante a própria autoridade que aplicou a penalidade.

12.3. Na aplicação das sanções serão considerados:

12.3.1. a natureza e a gravidade da infração cometida.

12.3.2. as peculiaridades do caso concreto

12.3.3. as circunstâncias agravantes ou atenuantes

12.3.4. os danos que dela provierem para a Administração Pública

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

12.4. A multa será recolhida em percentual de 0,5% a 30% incidente sobre o valor do contrato licitado, recolhida no prazo máximo de 15 (quinze) dias úteis, a contar da comunicação oficial.

12.4.1. Para as infrações previstas nos itens 12.1.1, 12.1.2 e 12.1.3, a multa será de 0,5% a 15% do valor do contrato licitado.

12.4.2. Para as infrações previstas nos itens 12.1.4, 12.1.5, 12.1.6, 12.1.7 e 12.1.8, a multa será de 15% a 30% do valor do contrato licitado.

12.5. As sanções de advertência, impedimento de licitar e contratar e declaração de inidoneidade para licitar ou contratar poderão ser aplicadas, cumulativamente ou não, à penalidade de multa.

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

12.7. A sanção de impedimento de licitar e contratar será aplicada ao responsável em decorrência das infrações administrativas relacionadas nos itens 12.1.1, 12.1.2 e 12.1.3, quando não se justificar a imposição de penalidade mais grave, e impedirá o responsável de licitar e contratar no âmbito da Administração Pública direta e indireta do ente federativo a qual pertencer o órgão ou entidade, pelo prazo máximo de 3 (três) anos.

12.8. Poderá ser aplicada ao responsável a sanção de declaração de inidoneidade para licitar ou contratar, em decorrência da prática das infrações dispostas nos itens 12.1.4, 12.1.5, 12.1.6, 12.1.7 e 12.1.8, bem como pelas infrações administrativas previstas nos itens 12.1.1, 12.1.2 e 12.1.3 que justifiquem a imposição de penalidade mais grave que a sanção de impedimento de licitar e contratar, cuja duração observará o prazo previsto no art. 156, §5º, da Lei n.º 14.133/2021.

12.9. A recusa injustificada do adjudicatário em assinar o contrato ou a ata de registro de preço, ou em aceitar ou retirar o instrumento equivalente no prazo estabelecido pela Administração, descrita no item 12.1.3, caracterizará o descumprimento total da obrigação assumida e o sujeitará às penalidades e à imediata perda da garantia de proposta em favor do órgão ou entidade promotora da licitação, nos termos do art. 45, § 4º da IN SEGES/ME n.º 73, de 2022.

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

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

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

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

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

13. DA IMPUGNAÇÃO AO EDITAL E DO PEDIDO DE ESCLARECIMENTO

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

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

13.3. A impugnação e o pedido de esclarecimento poderão ser realizados por forma eletrônica, através da plataforma BLL – Bolsa de Licitações do Brasil (www.bllcompras.org.br) e pelo e-mail licitacao@fundao.es.gov.br.

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

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

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

14. DA FISCALIZAÇÃO

14.1. O acompanhamento e a fiscalização da execução do objeto contratado serão realizados pela Prefeitura Municipal de Fundão, especificamente pela Secretaria Municipal de Saúde que designará formalmente, através de portaria, o servidor responsável para acompanhar o fornecimento de materiais.

14.2. A fiscalização e o acompanhamento da execução do contrato caberão a Contratante, através de servidor designado, com poderes para verificar se o que foi contratado está sendo entregue de acordo com o previsto em CONTRATO, fazer advertência quanto qualquer descumprimento acordado neste termo de referência, aplicar multas e demais ações necessárias a Contratada.

14.3. A fiscalização será exercida no interesse da Administração e não exclui nem reduz a responsabilidade da CONTRATADA, por quaisquer irregularidades, e, na sua ocorrência, não implica corresponsabilidade do Poder Público ou de seus agentes e prepostos.

14.4. Os documentos fiscais correspondentes ao fornecimento do objeto serão atestados por servidor designado para este fim.

14.5. O fiscal atestará a execução do objeto no documento fiscal correspondente, o que servirá como instrumento de avaliação do cumprimento das obrigações contratuais e constituirá requisito indispensável para a liberação dos pagamentos.

14.6. Não obstante a EMPRESA VENCEDORA DA LICITAÇÃO responsável pela execução dos serviços, à Prefeitura Municipal de Fundão reserva-se o direito de, sem que de qualquer forma restrinja a plenitude desta responsabilidade, exercer a mais ampla e completa fiscalização sobre os serviços.

14.7. Será designado como representante para acompanhar e fiscalizar a entrega dos bens, anotando em registro próprio todas as ocorrências relacionadas com a execução e determinando o que for necessário à regularização de falhas ou defeitos observados e o servidor(a) investido(a) no cargo de Coordenador(a) do Pronto Atendimento e o servidor(a) investido(a) no cargo de Coordenador(a) da Saúde Mental;

14.8. Cumprir e fazer cumprir o disposto nas cláusulas deste Termo de Referência sem prejuízo de plena responsabilidade da CONTRATADA perante a CONTRATANTE ou a terceiros;

14.9. A CONTRATADA será a única e exclusiva responsável pela entrega dos objetos, todavia, a Secretaria Municipal de Saúde reserva-se o direito de exercer ampla e completa fiscalização;

14.10. O responsável pelo recebimento dos objetos terá o direito de exigir o cumprimento de todos os itens do Termo de Referência e poderá entre outros:

a) Notificar a CONTRATADA, por escrito, pela ocorrência de eventuais imperfeições na entrega dos objetos/serviços, fixando prazo para sua troca;

b) Solicitar à CONTRATADA a substituição de qualquer objeto fornecido que esteja em desacordo ou insatisfatório.

15. DO REGIME DE EXECUÇÃO OU FORMA FORNECIMENTO, CRITÉRIOS DE RECEBIMENTO E ACEITAÇÃO DO OBJETO

7.1. As entregas ocorrerão de forma parcelada, mediante emissão de Ordem de Fornecimento expedida pela Secretaria Municipal de Saúde.

7.2. O prazo para entrega será de até 7 (sete) dias para os itens de consumo contínuo e perecíveis, contadas do recebimento da Ordem de Fornecimento.

7.3. Os pedidos poderão ser realizados com antecedência mínima de 12 (doze) horas, conforme necessidade operacional da unidade.

7.4. Os produtos deverão ser entregues no Pronto Atendimento Dr. Cesar Agostini, situado na Avenida Cesar Pegorari, s/nº, Bairro Oséias, Fundão/ES, CEP 29185-000.

15.5. A entrega do objeto deverá obedecer rigorosamente à descrição e quantidades e deverão estar acondicionados adequadamente.

15.6. Nos preços cotados deverão estar inclusos os custos de transporte, carga, descarga, embalagem, seguro e quaisquer outras despesas para a entrega do objeto.

15.7. Os objetos serão recebidos provisoriamente, no prazo de 03 (três) dias, pelo(a) responsável pelo acompanhamento e fiscalização do contrato, para efeito de posterior verificação da conformidade dos materiais com as especificações descritas neste Termo.

15.8. O recebimento provisório do objeto não implica a aceitação do mesmo.

15.9. Os bens serão recebidos definitivamente no prazo de 05 (cinco) dias, contados do recebimento provisório, após a verificação e aceitação da qualidade e quantidade do material recebido e consequente aceitação mediante termo circunstanciado.

15.9.1 Na hipótese de a verificação a que se refere anteriormente não ser procedida dentro do prazo fixado, reputar-se-á como realizada, consumando-se o recebimento definitivo no dia do esgotamento do prazo.

15.10. Os produtos que não atenderem às especificações deverão ser substituídos pelo contratado no prazo máximo de 48 (quarenta e oito) horas, a contar da notificação da contratada, sob pena de aplicação das sanções previstas neste instrumento.

15.11. Os custos de retirada e devolução dos objetos recusados, bem como quaisquer outras despesas decorrentes, correrão por conta da CONTRATADA.

15.12. Os serviços de entrega serão efetuados de forma parcelada, devendo iniciar no prazo máximo de 24h (vinte e quatro) horas contadas a partir da emissão da Ordem de Fornecimento expedida pelo Setor de Compras da SEMUS, conforme demanda do Pronto Atendimento ;

15.13. A existência de preços registrados não obriga o Município de Fundão a firmar as contratações que deles poderão advir, ficando-lhe facultado a utilização de outros meios, respeitada a legislação vigente, sendo assegurado ao beneficiário do Registro de Preços preferência em igualdade de condições.

16. DAS OBRIGAÇÕES E RESPONSABILIDADES DAS PARTES

16.1. São obrigações do Contratante:

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

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

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

16.1.4. Efetuar o pagamento ao Contratado do valor correspondente ao serviço prestado, no prazo, forma e condições estabelecidos no Contrato e no Termo de Referência, após a apresentação da Nota Fiscal e o aceite realizado pelo servidor responsável pelo recebimento definitivo.

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

16.1.6. Cientificar o órgão de representação judicial do Município para adoção das medidas cabíveis quando do descumprimento de obrigações pelo Contratado;

16.1.7. 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.

16.1.8. A Administração terá o prazo de 15 (quinze) dias, a contar da data do protocolo do requerimento para decidir, admitida a prorrogação motivada, por igual período.

16.1.9. Responder eventuais pedidos de reestabelecimento do equilíbrio econômico-financeiro feitos pelo contratado no prazo máximo de 1 (um) mês, admitida a prorrogação motivada por igual período.

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

16.1.11. Notificar a contratada de qualquer irregularidade detectada na execução do contrato e no caso de não regularização aplicar as sanções previstas em contrato, inclusive podendo processar a sua rescisão.

16.1.12. 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.

16.1.13. Rejeitar, no todo ou em parte, o serviço entregue em desacordo com as obrigações assumidas pelo fornecedor, bem como atestar na Nota Fiscal/Fatura a efetiva entrega do objeto contratado e o seu aceite, através de servidor designado pela Autoridade competente.

16.1.14. Não permitir que outrem cumpra com as obrigações a que se sujeitou a CONTRATADA.

16.1.15. Prestar as informações e os esclarecimentos que venham a ser solicitados pela CONTRATADA.

16.1.16. Comunicar à CONTRATADA todas e quaisquer ocorrências relacionadas com a aquisição do objeto.

16.1.17. Rejeitar no todo ou em parte, os materiais / serviços que a CONTRATADA entregar fora das especificações constantes do presente Termo de Referência.

16.1.18. Emitir ordem de serviço com prazo mínimo de 5 (cinco) dias úteis de antecedência.

16.1.19. Empenhar os recursos necessários aos pagamentos, dentro das previsões estabelecidas no contrato.

16.1.20. Inspeccionar sistematicamente o objeto do contrato, com a finalidade de examinar ou verificar se sua execução obedece às especificações técnicas de materiais e/ou serviços, ao projeto, aos prazos estabelecidos e demais obrigações do contrato.

16.2. São obrigações do Contratado:

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

16.2.2. Prestar os serviços /fornecimento nos prazos e nas formas descritas no Termo de Referência.;

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

16.2.4 Assumir todos os encargos de possível demanda trabalhista, cível ou penal relacionada ao fornecimento/execução dos serviços, sendo de inteira responsabilidade do prestador de serviços à contratação de funcionários à perfeita execução do fornecimento.

16.2.5. Pagar todos os encargos trabalhistas, previdenciários, fiscais e comerciais resultantes da execução deste instrumento, como estabelece na Lei Federal 14.133/2021 e alterações..

16.2.6 Se for o caso, a empresa deverá dispor de técnicos para atendimento da demanda, conforme o objeto licitado, comprovando quando solicitada, o cumprimento de todas as obrigações trabalhistas e previdenciárias dos seus colaboradores.

8.2.7 Receber os valores que lhe forem devidos pela execução do objeto, na forma disposta no edital;

16.2.8 Comunicar, por escrito, a ocorrência de qualquer anormalidade de caráter urgente que impossibilite o seu cumprimento, tão logo esta seja verificada, e prestar os esclarecimentos que julgar necessários à Contratante em até 24 (vinte e quatro) horas.

16.2.9. Assumir inteira responsabilidade civil, administrativa e penal por quaisquer danos e prejuízos, materiais ou pessoais causados pela CONTRATADA, seus empregados, ou prepostos à CONTRATANTE, ou a terceiros.

16.2.10. Manter, durante toda a vigência da Ata de Registro de Preços, as condições de habilitação e qualificações exigidas para a contratação.

16.2.11. Pagar todos os encargos trabalhistas, previdenciários, fiscais e comerciais resultantes da execução deste instrumento, como estabelece na Lei Federal 14.133/2021 e alterações.

16.2.12. Assumir inteira responsabilidade civil, administrativa e penal por quaisquer danos e prejuízos, materiais ou pessoais causados pela CONTRATADA, seus empregados, ou prepostos à CONTRATANTE, ou a terceiros.

8.2.13. A CONTRATADA deverá levar imediatamente ao conhecimento da CONTRATANTE, qualquer fato extraordinário ou anormal que ocorrer na execução do objeto contratado, para adoção das medidas cabíveis;

16.2.14. A CONTRATADA deverá assumir inteira responsabilidade técnica e administrativa do serviço contratado, não podendo, sob qualquer hipótese, transferir a outras empresas a responsabilidade por problemas na execução do serviço.

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

16.2.16 . Cumprir, durante todo o período de execução do contrato, a reserva de cargos prevista em lei para pessoa com deficiência, para reabilitado da Previdência Social ou para aprendiz, bem como as reservas de cargos previstas na legislação (art. 116, da Lei n.º 14.133, de 2021);

16.2.17. Comprovar a reserva de cargos a que se refere a cláusula acima, no prazo fixado pelo fiscal do contrato, com a indicação dos empregados que preencheram as referidas vagas (art. 116, parágrafo único, da Lei n.º 14.133, de 2021).

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

16.2.19 .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.

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

16.2.21. Substituir os objetos fornecidos em desacordo com as especificações constantes deste Termo, cabendo a CONTRATADA providenciar a reposição, sendo de sua inteira responsabilidade todas as despesas de devolução e entrega.

17. DAS CONDIÇÕES DE PAGAMENTO E DE REAJUSTE

17.1. O pagamento será realizado em até 30 (trinta) dias após a apresentação da Nota Fiscal/Fatura discriminando os produtos, o valor unitário e o valor total, devidamente atestada, seguido de recibo de quitação e requerimento solicitando o pagamento do valor faturado, acompanhados das certidões necessárias REGULARIZADAS

17.2. O pagamento será realizado no prazo máximo acima citado, através de ordem bancária, para crédito em banco, agência e conta corrente indicado pelo CONTRATADO.

17.3. É vedada expressamente a realização de cobrança de forma diversa da estipulada neste termo, em especial a cobrança bancária, mediante boleto ou mesmo o protesto de título, sob pena de aplicação das sanções previstas no edital e indenização pelos danos decorrentes.

17.4. O “atesto” da Nota Fiscal/Fatura fica condicionado à verificação da conformidade da Nota Fiscal/Fatura apresentada pela CONTRATADA com as entregas efetivamente realizadas, bem como comprovações de regularidade fiscal e trabalhista, que deverão obrigatoriamente acompanhá-la;

17.5. Havendo erro na apresentação da Nota Fiscal/Fatura ou dos documentos pertinentes às entregas, ou, ainda, circunstância que impeça a liquidação da despesa, o pagamento ficará pendente até que o CONTRATADO providencie as medidas saneadoras. Nesta hipótese, o prazo para pagamento iniciar-se-á após a regularização da situação, não acarretando qualquer ônus para a CONTRATANTE.

17.6. A Administração deduzirá do montante a ser pago os valores correspondentes às multas e/ou indenizações devidas pelo CONTRATADO.

17.7. O desconto de qualquer valor no pagamento devido ao CONTRATADO será precedido de processo administrativo em que será garantido à empresa o contraditório e a ampla defesa, com os recursos e meios que lhes são inerentes.

17.8. As retenções tributárias serão aplicadas de acordo com as legislações Federais, Estaduais e Municipais vigentes.

17.9. Em caso de atraso no pagamento será aplicado como índice de atualização monetária o IPCA – Índice Nacional de Preços ao Consumidor Amplo.

17.10. Após o prazo acima referenciado, será paga multa financeira nos seguintes termos:

$$VM = VF \times 0,33 \times ND$$

100

Onde:

VM = Valor da Multa Financeira

VF = Valor da Nota Fiscal

ND = Número de dias em atraso

17.11. As retenções tributárias serão aplicadas de acordo com as legislações Federais, Estaduais e Municipais vigentes.

17.12. A Contratante não se responsabilizará por qualquer despesa que venha a ser efetuada pela Contratada, que porventura não tenha sido acordada no contrato.

18. DA DOTAÇÃO ORÇAMENTÁRIA

18.1. As despesas decorrentes da presente contratação correrão por conta da dotação orçamentária a ser indicada quando da formalização do contrato ou outro instrumento hábil.

19. DA ADJUDICAÇÃO E HOMOLOGAÇÃO

19.1. Inexistindo manifestação recursal ou decididos os recursos porventura interpostos e constatada a regularidade dos atos procedimentais, o Pregoeiro encaminhará o processo à Autoridade Superior que adjudicará o objeto ao licitante classificado em primeiro lugar e homologará o procedimento licitatório.

19.2. Homologado o resultado classificatório pela Autoridade Competente, será publicado nos meios oficiais.

19.3. Após a homologação, o adjudicatário será convocado para assinar o termo de contrato no prazo de até 05 (cinco) dias úteis, sob pena de decair o direito à contratação, sem prejuízo das sanções previstas na Lei nº 14.133, de 2021.

19.4. O prazo fixado no item anterior poderá ser prorrogado 1 (uma) vez, por igual período, mediante solicitação da parte durante seu transcurso, devidamente justificada, e desde que o motivo apresentado seja aceito pela Administração.

19.5. No ato de assinatura do contrato será exigida a comprovação das condições de habilitação consignadas no edital, as quais deverão ser mantidas pelo licitante durante a execução contratual.

20. DAS DISPOSIÇÕES GERAIS

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

20.2. 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.

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

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

20.5. 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.

20.6. 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.

20.7. Os participantes do Certame deverão verificar diariamente as mensagens, alterações, informações e prazos, disponibilizadas pelo Pregoeiro via chat no sistema eletrônico (www.bll.org.br) até o encerramento final da Licitação com a adjudicação e homologação do Objeto.

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

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

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

20.11. Informações complementares julgadas necessárias deverão ser solicitadas pelo interessado na Prefeitura Municipal de Fundão – Setor de Licitações, com sede na Rua São José, nº 135, Centro, pelo telefone (27) 9 8174-1483, no horário de expediente (das 07h00min às 16h00min), ou ainda, pelo e-mail: licitacao@fundao.es.gov.br.

20.12. O Edital e seus anexos estão disponíveis, na íntegra, no Portal Nacional de Contratações Públicas (PNCP), no sítio da Prefeitura Municipal de Fundão www.fundao.es.gov.br, e na plataforma da BLL – Bolsa de Licitações do Brasil www.bllcompras.org.br.

20.13. O preço máximo admitido para o presente processo licitatório é de:

ITEM	DESCRIÇÃO	UND	QTD MÍN	QTD MÁX	VALOR UNITÁRIO	VALOR TOTAL
01	Café torrado e moído, duplamente embalado: saco aluminizado em caixa de papelão, com prazo e dados de identificação claros.	Pacote de 500g	50	1500	27,64	41.460,00

02	Açúcar, tipo cristal, fornecimento: pacote 5kg, complementação: especial, branco, solúvel em água, sabor doce, com aspecto e cheiro próprios, 1ª qualidade, validade mínima de 03 meses antes da entrega.	Embalagem plástica de 5kg	36	1260	17,89	22.541,40
03	ARROZ BRANCO Arroz branco longo tipo 1, prazo de validade não deve ter sido ultrapassado em sua metade, tomando como referência a data de fabricação do lote. Embalagem com 5kg, contendo todos os dados de identificação do produto, marca do fabricante, data de fabricação, prazo de validade, peso líquido, conforme as normas da ANVISA/MS.	Embalagem de 5kg	30	800	15,25	12.200,00
04	CARNE DE AVE IN NATURA – Tipo animal: Frango. Corte: Peito , estado de conservação: Resfriado, processamento sem pele , sem osso , peso líquido de 01kg. Registro no Ministério da Agricultura Inspeccionado pelo S.I.F. Validade mínima de 03 mees após a entrega	KG	100	1000	14,86	14.860,00
05	CARNE DE AVE IN NATURA – Tipo animal: Frango. Corte: coxa e sobrecoxa , estado de conservação: Resfriado, processamento sem pele , sem osso , peso líquido de 01kg. Registro no Ministério da Agricultura Inspeccionado pelo S.I.F. Validade mínima de 03 mees após a entrega	KG	100	1000	13,43	13.430,00
06	CARNE BOVINA DE SEGUNDA CONGELADA EM CUBOS PACOTE DE 01 KG Embalagem em filme PVC ou em saco plástico transparente PVC Registro no Ministério da Agricultura Inspeccionado pelo S.I.F. Validade mínima de 03 mees após a entrega	KG	100	1000	36,37	36.370,00
07	CALDO DE FRANGO	PCT	30	250	2,82	705,00

	Caldo de frango unidade de 19g c/ 02 cubos. Composição: sal, amido, açúcar, maltodextrina, carne e gordura de galinha, gordura vegetal, cebola, alho, pimenta- do- reino preta, salsa, cúrcuma, aipo marrom, louro, realçadores de sabor glutamato monossódico e inosinato dissódico e aromatizantes, contém glúten. Embalagem contendo identificação do produto data de fabricação e prazo de validade, c/ registro do Ministério da Saúde.					
08	FEIJÃO CARIOQUINHA Feijão Cariquinha tipo 01, limpo, sem sujidades, acondicionado em embalagem resistente de polietileno atóxico transparente. Embalagem de 01kg, com identificação do produto, marca do fabricante, prazo de validade, peso líquido de acordo com as Normas e/ou Resoluções da Anvisa/MS Validade mínima de 03 meses após a entrega	KG	20	450	6,99	3.145,50
09	FEIJÃO PRETO Feijão Preto tipo 01, limpo, sem sujidades, acondicionado em embalagem resistente de polietileno atóxico transparente. Embalagem de 01kg, com identificação do produto, marca do fabricante, prazo de validade, peso líquido de acordo com as Normas e/ou Resoluções da Anvisa/MS Validade mínima de 03 meses após a entrega	KG	30	500	5,38	2.690,00
10	FARINHA DE MANDIOCA Torrada, de primeira qualidade, seca, fina, amarela. Fornecimento : Embalagem de 01kg, com identificação do produto, marca do fabricante, prazo de validade, peso líquido de acordo com as Normas e/ou Resoluções da Anvisa/MS Validade Mínima de 03 meses após a entrega	KG	25	250	4,61	1.152,50

11	FUBÁ DE MILHO Produto à base de milho, Aspecto : pó fino, cor amarelo, isento de sujidades, mofo e fermentação. Enriquecido com Ferro e Acido Fólico.Embalagem de 01kg. Validade Mínima de 03 meses após a entrega	KG	20	200	6,24	1.248,00
12	FÓSFORO Caixa com 40 palitos . Maço com 10 caixas	MÇ	50	100	6,01	601,00
13	LEITE INTEGRAL UTH Leite de vaca, acondicionado em embalagem longa vida, em caixa de papelão aluminizada. Embalagem: Caixa de 01 litro. -Registro do Ministério da Agricultura/Inspeccionado pelo S.I.F. Validade Mínima de 03 meses após a entrega	LT	36	1500	6,23	9.345,00
14	EMBUTIDO TIPO : LINGUIÇA DEFUMADA FINA. Estado de Conservação:resfriado. Embalagem de 01 KG . Registro no Ministério da Agricultura Inspeccionado pelo S.I.F. Validade mínima de 03 mees após a entrega	KG	05	400	27,17	10.868,00
15	MACARRÃO TIPO ESPAGUETE Massa alimentícia à base de Farinha de trigo, ovos ,tipo espaguete.Embalagem de 01 kg.Validade mínima de 06 mees após a entrega .	EMBAL AGEM DE 01KG	30	1500	5,90	8.850,00
16	MANTEIGA COM SAL Produto de Origem animal. Acondicionado em embalagem de 500g. Estado de conservação:Resfriado Validade mínima de 06 meses após a entrega	EMBAL AGEM DE 500G	60	600	17,98	10.788,00
17	ÓLEO DE SOJA	EMBAL AGEM	300	1200	8,89	10.668,00

	Embalado em pet de 0,90lt,limpas, não amassadas,sem estofamentos,resistentes,que garantam a integridade do produto até o momento do consumo. A embalagem deverá conter externamente os dados de identificação e procedência, informação nutricional,número de lote, data de validade, quantidade do produto e número do registro. Validade mínima de 03 meses após a entrega	PLÁSTICA CONTE NDO 900ml				
18	SAL MARINHO Refinado;iodado 1ªqualidade, acondicionado em saco plástico contendo as descrições do produto .Validade mínima de 06 meses após a entrega	EMBALAGEM DE 01KG	25	250	3,60	900,00
19	Farinha de Trigo Farinha /Cereais Tipo Farinha de Trigo Complemento: enriquecida com ácido fólico, Acondicionado em pacote de 01 kg.com identificação do produto, marca do fabricante,prazo de validade, peso liquido de acordo com as Normas e/ou Resoluções da Anvisa/MS. Validade mínima de 6 meses.	EMBALAGEM DE 01KG	20	100	3,37	337,00
20	COLORAU Apresentação colorífico em pó ,embalagem acondicionado em saco plástico transparente, atóxico , pacote de 100g.Validade Mínima :06 meses após a entrega , com dizeres de rotulagem , data de fabricação .Registro no MS. De acordo com a RDB nº276/2005	KG	10	200	7,55	15.100,00
21	SUCO DE FRUTAS Concentrado em garrafas(sabores variados)- recipiente de vidro, plástico ou Tetra pak -500ml.Com dados de identificação do produto, marca do fabricante,data de fabricação, prazo de validade, peso liquido e de acordo com as normas e / resoluções da ANVISA. Pack com 12 unidades	CAIXA COM 12 UNIDADES	35	350	12,63	4.420,50

22	VINAGRE Vinagre Branco, acondicionado em embalagem de 750 ml contendo as características do produto. Validade mínima de 6 meses após a entrega.	EMBALAGEM DE 750ML	20	200	5,89	1.178,00
23	EMBUTIDO TIPO : LINGUIÇA DE FRANGO Estado de Conservação:resfriado. Embalagem de 05 KG . Registro no Ministério da Agricultura Inspeccionado pelo S.I.F. Validade mínima de 03 meses após a entrega	EMBALAGEM DE 5KG	05	600	18,61	55.830,00
24	- FILÉ DE PEIXE TIPO MERLUZA, sem pele e espinha, limpo, sadio, congelado, íntegros, eviscerados, sem espinhas, apresentando carne firme, elástica, cor branca, e odor característico. Isento de: vestígios de descongelamento, livre de resíduos de vísceras, líquido leitoso, cor esverdeada, odor forte e desagradável, parasitas, sujidades, larvas e qualquer substância contaminante. Acondicionado em embalagem plástica atóxica, contendo aproximadamente 1kg a 2 kg, identificação do produto, marca do fabricante, prazo de validade, marcas e carimbos oficiais de acordo com as Portarias do Ministério da Agricultura e/ou Ministério da Saúde, DIPOA nº 304 de 22/04/1996 e nº 145 de 22/04/1998, da resolução ANVISA nº 105 de 19/05/1999, selo do SIF. O produto deverá ser transportado em veículos com temperatura controlada e estar entre a faixa de temperatura de até -12°C ou inferior.Validade mínima de 10 (dez) meses, a contar da data de entrega.	KG	10	600	39,13	23.478,00

25	OVOS BRANCO DE GALINHA Ovo branco, de galinha tipo extra - Ovos branco, classe A, Tipo EXTRA ou GRANDE (50 gramas), frescos, tamanho uniforme, apresentando casca limpa, íntegra, sem deformações. Isento de odores estranhos. Caixa com 30 unidades, livres de odores e mofos, com dados de identificação do produto marca do fabricante, data de fabricação e validade. Acondicionado em embalagem resistente de papelão, plástico ou isopor. Contendo na embalagem a identificação do produto, marca do fabricante, validade, data de embalagem, peso líquido e selo de inspeção do órgão competente. Validade mínima de 20 dias a contar no ato da entrega. O produto deve estar de acordo com as normas da Vigilância Sanitária quanto à produção, embalagem, rotulagem e informação nutricional, e de acordo com as normas do Ministério da Agricultura Pecuária e Abastecimento - MAPA.	Caixa com 30 unidades	06	600	21,45	12.870,00
26	CARNE BOVINA MOÍDA PACOTE DE 01 KG Carne bovina, moída – ACÉM Moído - Congelada. Carne bovina, parte: Acem moído, congelada até -12°C, embalada a vácuo, 1ª qualidade, com no máximo 20% de gordura, com aspecto firme, na cor vermelho brilhante, sem escurecimento ou manchas esverdeadas, acondicionamento em embalagem plástica atóxica contendo aproximadamente 2kg, sem congelamento superficial ou água dentro da embalagem, sem qualquer sinal de recongelamento (gelo de cor avermelhada), contendo identificação do produto, marca do fabricante, prazo de validade e carimbos oficiais de acordo com as Portarias do Ministério da Agricultura e/ou Ministério da Saúde, DIPOA nº 304	kg	80	800	32,46	25.968,00

	de 22/04/1996 e nº 145 de 22/04/1998, da resolução ANVISA nº 105 de 19/05/1999, selo do SIF. O produto deverá ser transportado em veículos com temperatura controlada e estar entre a faixa de temperatura de até - 12°C ou inferior. Validade mínima de 10 (dez) meses, a contar da data de entrega.					
27	<p>CARNE BOVINA EM ISCA PACOTE DE 01 KG</p> <p>Carne Bovina Sem Osso - Patinho em iscas ou cubos – Congelado. Patinho em iscas ou cubos - Carne bovina, parte: Patinho, corte em iscas, congelada até -12°C, CONGELAMENTO IQF (INDIVIDUALLY QUICK FROZEN) , embalada a vácuo, 1ª qualidade, com no máximo 10% de gordura, com aspecto firme, na cor vermelho brilhante, sem escurecimento ou manchas esverdeadas, acondicionamento em embalagem plástica atóxica contendo aproximadamente 2kg, sem congelamento superficial ou água dentro da embalagem, sem qualquer sinal de recongelamento (gelo de cor avermelhada),contendo identificação do produto, marca do fabricante, prazo de validade e carimbos oficiais de acordo com as Portarias do Ministério da Agricultura e/ou Ministério da Saúde, DIPOA nº 304 de 22/04/1996 e nº 145 de 22/04/1998, da resolução ANVISA nº 105 de 19/05/1999, selo do SIF. O produto deverá ser transportado em veículos com temperatura controlada e estar entre a faixa de temperatura de até -12°C ou inferior. Validade mínima de 10 (dez) meses, a contar da data de entrega.</p>	KG	60	600	45,13	27.078,00
28	<p>BACON - PEÇA COM 1 KG</p> <p>BACON DEFUMADO;em peça,embalada a vacuo,em saco</p>	KG	5	200	34,13	6.826,00

	plástico transparente, atóxico, limpo, não violado, resistente, que garanta a integridade do produto até o momento do consumo, contendo, acondicionada em caixas lacradas a embalagem deve conter externamente os dados de identificação e procedência, informação nutricionais, número de lote, data de validade, quantidade do produto, número do registro do ministério da agricultura/sif/dipoa e carimbo de inspeção do sif e atender as especificações técnicas da nta 04 do decreto estadual nº 12.486 de 20/10/1978, o produto deverá apresentar a validade mínima de 30 dias a partir da data de entrega da unidade requisitante em quilograma.: Bacon. Produto de acordo com NTA 4. Devem apresentar cor e cheiro próprios, não amolecidos nem pegajosos, sem mancha esverdeada, com ausência de sujidades, parasitas e larvas.					
29	CARNE BOVINA CONTRA FILE KG Carne Bovina – Contra-filé – Congelado. Proveniente de animais, sadios, abatidos sob inspeção veterinária, devendo apresentar coloração vermelho-vivo, odor característico e aspecto próprio não amolecido e nem pegajosa. Isento de: vestígios de descongelamento, excesso de gordura, cartilagem e aponervose, coloração arroxeada, acinzentada e esverdeada, odor forte e desagradável, parasitas, sujidades, larvas e qualquer substância contaminante. Acondicionado em embalagem de polietileno atóxica, transparente e resistente, a vácuo, peso aproximado 2kg, contendo na embalagem a identificação do	KG	60	600	44,54	26.724,00

	<p>produto, peso, marca do fabricante, prazo de validade, carimbos oficiais e selo de inspeção do órgão competente e data de embalagem. Validade mínima de 10 (dez) meses, a contar da data de entrega. O produto deve estar de acordo com as normas da Vigilância Sanitária quanto à produção, embalagem, rotulagem e informação nutricional, e de acordo com as normas do Ministério da Agricultura Pecuária e Abastecimento - MAPA. No momento da entrega o produto deverá estar entre a faixa de temperatura de -8 ou inferior, e ser transportado em veículos com temperatura controlada.</p>					
30	<p>SARDINHA EM ÓLEO COMESTÍVEL Sardinha em Lata - Sardinha cozida, sem cabeça, enlatada em óleo comestível. Aspecto cor, odor, sabor característicos. Acondicionada em lata de alumínio, contendo de 120 a 130 gramas, com identificação na embalagem (rótulo) dos ingredientes, valor nutricional, peso, fornecedor, data de fabricação e validade, número do registro no Ministério da Agricultura/SIF/DISPOA. As embalagens entregues não deverão estar abauladas, estufadas, amassadas e nem enferrujadas. Validade mínima de 12 (doze) meses a contar da data de entrega. O produto deve estar de acordo com as normas da Vigilância Sanitária quanto à produção, embalagem, rotulagem e informação nutricional, e de acordo com as normas do Ministério da Agricultura Pecuária e Abastecimento - MAPA.</p>	EMBALAGEM DE 125g	50	450	6,61	2.974,50
31	<p>AZEITE Azeite de Oliva extra virgem, acondicionado em embalagem de</p>	Embalagem de 500ml	50	200	34,57	6.914,00

	vidro ou enlatado, contendo 500 ml, com identificação na embalagem (rótulo) dos ingredientes, valor nutricional, peso, fornecedor, data de fabricação e validade. Acidez máximo 0,5%. Validade mínima de 12 (doze) meses, a contar da data de entrega. O produto deve estar de acordo com as normas da Vigilância Sanitária quanto à produção, embalagem, rotulagem e informação nutricional, e de acordo com as normas do Ministério da Agricultura, Pecuária e Abastecimento - MAPA. Validade não ultrapassada pela metade do tempo do lote.					
32	ADOÇANTE DIETÉTICO Adoçante dietético, apresentação: líquido, tipo: com edulcorantes artificiais, sacarina sódica e ciclamato de sódio, forma de fornecimento: 100ml Validade mínima de 06 meses após a entrega	Frasco de 100ml	6	24	7,38	177,12
33	GELATINA EM PÓ COM POUÇA DE FRUTA Sabor:diversos. Contendo corante natural. Pacote de 30g. Validade mínima de 06 meses após a entrega	EMBALAGEM DE 30G	20	190	2,20	418,00
34	ALHO Alho Nacional in natura, de 1a qualidade, dentes grandes, firme e intacto, sem lesões, perfurações e cortes, coloração uniforme, sem sujidades, parasitas e larvas, não apresentar brotamentos, podridão e mofo. Peso: entre 0,5 kg a 1,0 kg. Preferencialmente orgânico.	KG	60	250	21,28	5.320,00
35	BANANA DA TERRA in natura, 1a qualidade, em pencas, fresca, grau máximo de tamanho, aroma, cor e sabores característicos. Frutas em	KG	10	400	7,40	2.960,00

	grau médio de maturação. Isenta de lesões, danos, manchas, terra, sujidades, parasitas e larvas. Preferencialmente orgânico.					
36	BATATA INGLESA Batata inglesa de 1ª qualidade, fresca, tamanho grande, casca lisa, isentas de brotamento, esverdeamento, rachadura profunda, podridões no centro e na casca, ausência de sujidades, parasitas e larvas. Peso: entre 0,10 a 0,15 kg a unidade.	KG	10	1200	13,58	16.296,00
37	CENOURA Cenoura in natura, 1ª qualidade, fresca, com tamanho médio entre 10 a 17 cm de comprimento, coloração laranja intensa e com casca sã. Isenta de lesões, pigmentação verde ou roxa na parte superior, folhas, rachaduras, podridão, cortes na casca, terra, sujidades, parasitas e larvas. Peso entre 0,070 a 0,140 kg a unidade. Embalagem de entrega em caixas plásticas resistentes e limpas, conforme a quantidade solicitada.	KG	10	500	13,63	6.815,00
38	CEBOLA BRANCA Cebola: branca, in natura, de 1ª qualidade, produto fresco, bulbos de tamanho médio, com casca compacta, firme, sem rupturas, lesões de origem física e mecânica. Coloração amarelo dourado. Deve estar isentos de sujidades, parasitas e larvas e brotamento. Peso entre 0,18 a 0,2 kg a unidade.	KG	10	800	5,39	4.312,00
39	COENTRO MAÇO Coentro: in natura, de 1ª qualidade, firme e intacto, sem lesões, perfurações e cortes, coloração uniforme, sem sujidades, parasitas ou larvas - maço com no mínimo 100g.	MÇ	10	200	4,18	836,00
40	CEBOLINHA VERDE	MÇ	10	200	2,87	574,00

	Cebolinha Verde: in natura, de 1a qualidade, firme e intacto, sem lesões, perfurações e cortes, coloração uniforme, sem sujidades, parasitas ou larvas - maço com no mínimo 100g.					
41	COUVE Couve: in natura, de 1a qualidade, firme e intacto, sem lesões, perfurações e cortes, coloração uniforme, sem sujidades, parasitas ou larvas - maço com no mínimo 100g.	MÇ	10	500	3,79	1.895,00
42	CHUCHU Chuchu verde, in natura, de 1a qualidade, produto fresco, ausência de resíduos terrosos, brotação, sujidades, parasitas e larvas. Sem danos físicos e mecânicos, rachaduras e cortes. Os frutos devem ser tenros, com coloração verde-claro ou escuro e ausentes de espinhos. Preferencialmente orgânico. Peso entre 300 a 400 gramas a unidade	KG	10	500	4,26	2.130,00
43	INHAME Inhame in natura, de 1ª qualidade, de 1a qualidade, produto fresco, ausência de resíduos terrosos, brotação, sujidades, parasitas e larvas. Sem danos físicos e mecânicos, rachaduras e cortes.	KG	10	500	9,07	4.535,00
44	JILÓ KG Jiló in natura, de 1ª qualidade, de 1a qualidade, produto fresco, ausência de resíduos terrosos, brotação, sujidades, parasitas e larvas. Sem danos físicos e mecânicos, rachaduras e cortes.	KG	10	100	17,08	1.708,00
45	PEPINO KG Pepino in natura, de 1ª qualidade, de 1a qualidade, produto fresco, ausência de resíduos terrosos, brotação, sujidades, parasitas e larvas. Sem	KG	10	300	7,41	2.223,00

	danos físicos e mecânicos, rachaduras e cortes.					
46	REPOLHO ROXO Repolho Roxo: in natura, 1a qualidade, fresco, firmes, cabeças fechadas com as folhas externas principais e coloração uniforme. Isento de ferimentos, folhas amareladas, manchas, terra, sujidades, parasitas e larvas. Peso entre 1,5 kg a 3,0 kg a unidade.	UND	10	600	8,75	5.250,00
47	TOMATE Tomate Longa Vida: in natura, tipo salada, 1a qualidade, fresco, limpos, íntegros, tamanho médio, grau médio de maturação, casca sã, polpa firme e intacta, coloração vermelha. Isento de terra, sujidades, podridão, rachaduras, parasitas e larvas, lesões, dano e manchas. Peso entre 0,07 a 1,2 kg.	KG	10	800	13,64	10.912,00
48	SALSA Salsinha: in natura, de 1a qualidade, firme e intacto, sem lesões, perfurações e cortes, coloração uniforme, sem sujidades, parasitas ou larvas - maço com no mínimo 100g.	MÇ	10	200	1,65	330,00
49	VAGEM Vagem in natura, de 1ª qualidade, de 1a qualidade, produto fresco, ausência de resíduos terrosos, brotação, sujidades, parasitas e larvas. Sem danos físicos e mecânicos, rachaduras e cortes. Preferencialmente orgânico.	KG	10	300	23,80	7.140,00
50	ALFACE CRESPA (Pe) Alface Crespa: in natura, fresca, em unidade, de 1a qualidade, folhas sãs, sem rupturas, firme, intacta, isenta de material terroso, sem parasitas ou larvas. Peso: entre 0,4 a 0,6 kg a unidade. Preferencialmente orgânico.	Pe	10	800	3,98	3.184,00

51	QUIABO(Quiabo de primeira qualidade, em adequado estágio de maturação, consistência firme e de fácil corte, sem lesões de origem físicas ou mecânicas, rachadura e cortes, tamanho e coloração uniformes, devendo ser bem desenvolvida	kg	10	300	16,55	4.965,00
52	CARNE DE PORCO CUBOS PERNIL / PALETA (KG) Traseiro de porco, carne suína SEM osso, cortada em cubos de 30 a 50 g, com sabor, odor e cor característicos do produto de boa qualidade, congelado, apresentado em embalagens transparentes resistentes fechadas à vácuo ou outro fechamento bem lacrado, com rótulo de acordo com as legislações pertinentes, contendo no mínimo a denominação do nome do produto, fabricante, endereço, registro no Ministério da Agricultura (SIF, IMA OU SIM), data de fabricação e validade. Embalados de 500g a 05 kg.	kg	60	600	18,67	11.202,00
53	CEREAL INFANTIL TIPO MUCILON SABOR MULTI CEREAIS - PCT 400G Produto tipo mucilon ou similar, rico em vitaminas e minerais Ingredientes: Ingredientes após o preparo: farinha de arroz (64%), açúcar, farinha integral de aveia (14%), extrato de malte, cálcio (carbonato de cálcio), vitamina C (ácido L-ascórbico), ferro (fumarato ferroso), zinco (sulfato de zinco), vitamina E (acetato de DL-tocoferol), niacina (nicotinamida), ácido pantotênico (D-pantotenato de cálcio), vitamina B1 (tiamina mononitrato), vitamina A (acetato de retinol), vitamina B6 (cloridrato de piridoxina), ácido fólico (ácido N-pteróil-L-glutâmico), vitamina D (colecalfiferol), regulador de acidez fosfato de sódio dibásico e	Pct 400g	06	36	17,08	614,88

	aromatizante vanilina. Embalagem - lata de 400gr.					
54	CREME DE LEITE UTH -PCT 200G CARACTERÍSTICAS: TEOR DE GORDURA 20% A 25%, ISENTO DE GLÚTEN, EMBALADO EM CAIXAS DE 200G. A EMBALAGEM DEVE CONTER: DATA DE VALIDADE, IDENTIFICAÇÃO DA MARCA, NÚMERO DO LOTE, PROCEDÊNCIA, COMPOSIÇÃO	Pct 200g	10	100	4,71	471,00

20.14.1. ANEXO I - Termo de Referência

20.14.1.1. ANEXO II – Apêndice do Anexo I – Estudo Técnico Preliminar;

20.14.2. ANEXO III – Formulário de Especificação e Preço;

20.14.3. ANEXO IV – Modelo de Declaração para Outras Comprovações (Declaração Unificada);

20.14.4. ANEXO V – Minuta da Ata de Registro de Preços

20.14.5. ANEXO VI – Minuta do Termo de Contrato.

Fundão, 08 de julho de 2026.

FERNANDO GUSTAVO DA VITORIA
SECRETÁRIO MUNICIPAL DE SAÚDE

ANEXO I – TERMO DE REFERÊNCIA

- OBJETO

1.1. Constitui objeto da presente contratação o registro de preços para futura e eventual aquisição de gêneros alimentícios perecíveis, não perecíveis e demais insumos alimentícios destinados ao preparo e fornecimento de refeições aos pacientes e acompanhantes atendidos no Pronto Atendimento Municipal Dr. Cesar Agostini, conforme especificações, quantitativos e condições estabelecidas neste Termo de Referência.

1.2. Os produtos objeto desta contratação caracterizam-se como bens comuns, nos termos da Lei Federal nº 14.133/2021, por possuírem padrões de desempenho e qualidade objetivamente definidos neste instrumento, permitindo julgamento pelo critério de menor preço por item.

1.3. A contratação será realizada mediante Pregão Eletrônico, pelo Sistema de Registro de Preços, nos termos da Lei Federal nº 14.133/2021 e do Decreto Municipal nº 768/2023.

1.4. O critério de julgamento adotado será o de menor preço por item.

Tabela de Itens:

ITEM	DESCRIÇÃO	UND.	QUANT. MÍNIMA	QUANT. MÁXIMA	VALOR UNITÁRIO ESTIMADO	VALOR TOTAL ESTIMADO
01	Café torrado e moído, duplamente embalado: saco aluminizado em caixa de papelão, com prazo e dados de identificação claros.	Pacote de 500g	50	1500	24,99	37.485,00
02	Açúcar, tipo cristal, fornecimento: pacote 5kg, complementação: especial, branco, solúvel em água, sabor doce, com aspecto e cheiro próprios, 1ª qualidade, validade mínima de 03 meses antes da entrega.	Embalagem plástica de 5kg	36	1260	14,99	18.887,40
03	ARROZ BRANCO Arroz branco longo tipo 1, prazo de validade não deve ter sido ultrapassado em sua metade, tomando como referência a data de fabricação do lote. Embalagem com 5kg, contendo todos os dados de identificação do produto, marca do fabricante, data de fabricação, prazo de validade, peso líquido, conforme as normas da ANVISA/MS.	Embalagem de 5kg	30	800	12,99	10.072,00
04	CARNE DE AVE IN NATURA – Tipo animal: Frango. Corte: Peito, estado de conservação: Resfriado, processamento sem pele, sem osso, peso líquido de 01kg. Registro no Ministério da Agricultura Inspeccionado pelo S.I.F. Validade mínima de 03 mees após a entrega	KG	100	1000	12,99	12.990,00
05	CARNE DE AVE IN NATURA – Tipo animal: Frango. Corte: coxa e sobrecoxa, estado de conservação: Resfriado, processamento sem pele, sem osso, peso líquido de 01kg. Registro no Ministério da Agricultura Inspeccionado pelo S.I.F. Validade mínima de 03 mees após a entrega	KG	100	1000	12,99	12.990,00

06	CARNE BOVINA DE SEGUNDA CONGELADA EM CUBOS PACOTE DE 01 KG Embalagem em filme PVC ou em saco plastico transparente PVC Registro no Ministério da Agricultura Inspeccionado pelo S.I.F. Validade mínima de 03 mees após a entrega	KG	100	1000	32,90	32.900,00
07	CALDO DE FRANGO Caldo de frango unidade de 19g c/ 02 cubos. Composição: sal, amido, açúcar, maltodextrina, carne e gordura de galinha, gordura vegetal, cebola, alho, pimenta- do- reino preta, salsa, cúrcuma, aipo marrom, louro, realçadores de sabor glutamato monossódico e inosinato dissódico e aromatizantes, contém glutem. Embalagem contendo identificação do produto data de fabricação e prazo de validade, c/ registro do Ministério da Saúde.	PCT	30	250	0,89	222,50
08	FEIJÃO CARIOQUINHA Feijão Cariquinha tipo 01, limpo, sem sujidades, acondicionado em embalagem resistente de polietileno atoxico transparente. Embalagem de 01kg, com identificação do produto, marca do fabricante,prazo de validade, peso liquido de acordo com as Normas e/ou Resoluções da Anvisa/MS Validade mínima de 03 mees após a entrega	KG	20	450	6,29	2.830,50
09	FEIJÃO PRETO Feijão Preto tipo 01, limpo, sem sujidades, acondicionado em embalagem resistente de polietileno atoxico transparente. Embalagem de 01kg, com identificação do produto, marca do fabricante,prazo de validade, peso liquido de acordo com as Normas e/ou Resoluções da Anvisa/MS Validade mínima de 03 mees após a entrega	KG	30	500	4,49	2.245,00
10	FARINHA DE MANDIOCA Torrada , de primeira qualidade, seca, fina, amarela. Fornecimento : Embalagem de 01kg, com identificação do produto, marca do fabricante,prazo de validade, peso liquido de acordo com as Normas e/ou Resoluções da Anvisa/MS Validade Mínima de 03 meses após a entrega	KG	25	250	3,99	997,50
11	FUBÁ DE MILHO Produto à base de milho,	KG	20	200	6,39	1.278,00

	Aspecto : pó fino, cor amarelo, isento de sujidades, mofo e fermentação. Enriquecido com Ferro e Acido Fólico.Embalagem de 01kg. Validade Mínima de 03 meses após a entrega					
12	FÓSFORO Caixa com 40 palitos . Maço com 10 caixas	MÇ	50	100	5,58	558,00
13	LEITE INTEGRAL UTH Leite de vaca, acondicionado em embalagem longa vida, em caixa de papelão aluminizada. Embalagem: Caixa de 01 litro. -Registro do Ministério da Agricultura/Inspeccionado pelo S.I.F. Validade Mínima de 03 meses após a entrega	LT	36	1500	4,69	7.035,00
14	EMBUTIDO TIPO : LINGUIÇA DEFUMADA FINA. Estado de Conservação:resfriado. Embalagem de 01 KG . Registro no Ministério da Agricultura Inspeccionado pelo S.I.F. Validade mínima de 03 mees após a entrega	KG	05	400	20,98	8.392,00
15	MACARRÃO TIPO ESPAGUETE Massa alimentícia à base de Farinha de trigo, ovos ,tipo espaguete.Embalagem de 01 kg.Validade mínima de 06 mees após a entrega .	EMBALAGEM DE 01KG	30	1500	5,78	8.670,00
16	MANTEIGA COM SAL Produto de Origem animal. Acondicionado em embalagem de 500g. Estado de conservação:Resfriado Validade mínima de 06 meses após a entrega	EMBALAGEM DE 500G	60	600	16,79	10.074,00
17	ÓLEO DE SOJA Embalado em pet de 0,90lt,limpas, não amassadas,sem estofamentos,resistentes,que garantam a integridade do produto até o momento do consumo. A embalagem deverá conter externamente os dados de identificação e procedência, informação nutricional,número de lote, data de validade, quantidade do produto e número do registro. Validade mínima de 03 meses após a entrega	EMBALAGEM PLÁSTICA CONTENDO 900ml	300	1200	7,38	8.856,00
18	SAL MARINHO Refinado;iodado 1ªqualidade, acondicionado em saco plástico contendo as descrições do produto .Validade mínima de 06 meses após a entrega	EMBALAGEM DE 01KG	25	250	1,98	495,00

19	Farinha de Trigo Farinha /Cereais Tipo Farinha de Trigo Complemento: enriquecida com ácido fólico, Acondicionado em pacote de 01 kg.com identificação do produto, marca do fabricante,prazo de validade, peso liquido de acordo com as Normas e/ou Resoluções da Anvisa/MS. Validade mínima de 6 meses.	EMBALAGEM DE 01KG	20	100	2,69	269,00
20	COLORAU Apresentação colorífico em pó ,embalagem acondicionado em saco plástico transparente, atóxico , pacote de 100g.Validade Mínima :06 meses após a entrega , com dizeres de rotulagem , data de fabricação .Registro no MS. De acordo com a RDB nº276/2005	KG	10	200	5,98	1.196,00
21	SUCO DE FRUTAS Concentrado em garrafas(sabores variados)- recipiente de vidro, plástico ou Tetra pak -500ml.Com dados de identificação do produto, marca do fabricante,data de fabricação, prazo de validade, peso liquido e de acordo com as normas e / resoluções da ANVISA. Pack com 12 unidades	CAIXA COM 12 UNIDADES	35	350	11,88	4.158,00
22	VINAGRE Vinagre Branco, acondicionado em embalagem de 750 ml contendo as características do produto. Validade mínima de 6 meses após a entrega.	EMBALAGEM DE 750ML	20	200	2,59	518,00
23	EMBUTIDO TIPO : LINGUIÇA DE FRANGO Estado de Conservação:resfriado. Embalagem de 05 KG . Registro no Ministério da Agricultura Inspeccionado pelo S.I.F. Validade mínima de 03 meses após a entrega	EMBALAGEM DE 5KG	05	600	89,90	53.940,00
24	- FILÉ DE PEIXE TIPO MERLUZA, sem pele e espinha, limpo, sadio, congelado, íntegros, eviscerados, sem espinhas, apresentando carne firme, elástica, cor branca, e odor característico. Isento de: vestígios de descongelamento, livre de resíduos de vísceras, líquido leitoso, cor esverdeada, odor forte e desagradável, parasitas, sujidades, larvas e qualquer substância contaminante. Acondicionado em embalagem plástica atóxica, contendo aproximadamente 1kg a 2 kg, identificação do produto, marca do fabricante, prazo de validade,	KG	10	600	36,90	22.140,00

	marcas e carimbos oficiais de acordo com as Portarias do Ministério da Agricultura e/ou Ministério da Saúde, DIPOA nº 304 de 22/04/1996 e nº 145 de 22/04/1998, da resolução ANVISA nº 105 de 19/05/1999, selo do SIF. O produto deverá ser transportado em veículos com temperatura controlada e estar entre a faixa de temperatura de até -12°C ou inferior. Validade mínima de 10 (dez) meses, a contar da data de entrega.					
25	OVOS BRANCO DE GALINHA Ovo branco, de galinha tipo extra - Ovos branco, classe A, Tipo EXTRA ou GRANDE (50 gramas), frescos, tamanho uniforme, apresentando casca limpa, íntegra, sem deformações. Isento de odores estranhos. Caixa com 30 unidades, livres de odores e mofos, com dados de identificação do produto marca do fabricante, data de fabricação e validade. Acondicionado em embalagem resistente de papelão, plástico ou isopor. Contendo na embalagem a identificação do produto, marca do fabricante, validade, data de embalagem, peso líquido e selo de inspeção do órgão competente. Validade mínima de 20 dias a contar no ato da entrega. O produto deve estar de acordo com as normas da Vigilância Sanitária quanto à produção, embalagem, rotulagem e informação nutricional, e de acordo com as normas do Ministério da Agricultura Pecuária e Abastecimento - MAPA.	Caixa com 30 unidades	06	600	16,98	10.188,00
26	CARNE BOVINA MOÍDA PACOTE DE 01 KG Carne bovina, moída – ACÉM Moído - Congelada. Carne bovina, parte: Acem moído, congelada até -12°C, embalada a vácuo, 1ª qualidade, com no máximo 20% de gordura, com aspecto firme, na cor vermelho brilhante, sem escurecimento ou manchas esverdeadas, acondicionamento em embalagem plástica atóxica contendo aproximadamente 2kg, sem congelamento superficial ou água dentro da embalagem, sem qualquer sinal de recongelamento (gelo de cor avermelhada), contendo identificação do produto, marca do fabricante, prazo de validade e carimbos oficiais de acordo com as Portarias do Ministério da Agricultura e/ou Ministério da Saúde, DIPOA nº	kg	80	800	29,98	23.184,00

	304 de 22/04/1996 e nº 145 de 22/04/1998, da resolução ANVISA nº 105 de 19/05/1999, selo do SIF. O produto deverá ser transportado em veículos com temperatura controlada e estar entre a faixa de temperatura de até - 12°C ou inferior. Validade mínima de 10 (dez) meses, a contar da data de entrega.					
27	CARNE BOVINA EM ISCA PACOTE DE 01 KG Carne Bovina Sem Osso - Patinho em iscas ou cubos – Congelado. Patinho em iscas ou cubos - Carne bovina, parte: Patinho, corte em iscas, congelada até -12°C, CONGELAMENTO IQF (INDIVIDUALLY QUICK FROZEN), embalada a vácuo, 1ª qualidade, com no máximo 10% de gordura, com aspecto firme, na cor vermelho brilhante, sem escurecimento ou manchas esverdeadas, acondicionamento em embalagem plástica atóxica contendo aproximadamente 2kg, sem congelamento superficial ou água dentro da embalagem, sem qualquer sinal de recongelamento (gelo de cor avermelhada), contendo identificação do produto, marca do fabricante, prazo de validade e carimbos oficiais de acordo com as Portarias do Ministério da Agricultura e/ou Ministério da Saúde, DIPOA nº 304 de 22/04/1996 e nº 145 de 22/04/1998, da resolução ANVISA nº 105 de 19/05/1999, selo do SIF. O produto deverá ser transportado em veículos com temperatura controlada e estar entre a faixa de temperatura de até -12°C ou inferior. Validade mínima de 10 (dez) meses, a contar da data de entrega.	KG	60	600	41,98	25.188,00
28	BACON - PEÇA COM 1 KG BACON DEFUMADO; em peça, embalada a vácuo, em saco plástico transparente, atóxico, limpo, não violado, resistente, que garanta a integridade do produto até o momento do consumo, contendo, acondicionada em caixas lacradas a embalagem deve conter externamente os dados de identificação e procedência, informação nutricionais, número de lote, data de validade, quantidade do produto, número do registro do ministério da agricultura/sif/dipoa e	KG	5	200	26,98	5.396,00

	carimbo de inspeção do sif e atender as especificações técnicas da nta 04 do decreto estadual nº 12.486 de 20/10/1978, o produto deverá apresentar a validade mínima de 30 dias a partir da data de entrega da unidade requisitante em quilograma.: Bacon. Produto de acordo com NTA 4. Devem apresentar cor e cheiro próprios, não amolecidos nem pegajosos, sem mancha esverdeada, com ausência de sujidades, parasitas e larvas.					
29	CARNE BOVINA CONTRA FILE KG Carne Bovina – Contra-filé – Congelado. Proveniente de animais, sadios, abatidos sob inspeção veterinária, devendo apresentar coloração vermelho-vivo, odor característico e aspecto próprio não amolecido e nem pegajosa. Isento de: vestígios de descongelamento, excesso de gordura, cartilagem e aponervose, coloração arroxeada, acinzentada e esverdeada, odor forte e desagradável, parasitas, sujidades, larvas e qualquer substância contaminante. Acondicionado em embalagem de polietileno atóxica, transparente e resistente, a vácuo, peso aproximado 2kg, contendo na embalagem a identificação do produto, peso, marca do fabricante, prazo de validade, carimbos oficiais e selo de inspeção do órgão competente e data de embalagem. Validade mínima de 10 (dez) meses, a contar da data de entrega. O produto deve estar de acordo com as normas da Vigilância Sanitária quanto à produção, embalagem, rotulagem e informação nutricional, e de acordo com as normas do Ministério da Agricultura Pecuária e Abastecimento - MAPA. No momento da entrega o produto deverá estar entre a faixa de temperatura de -8 ou inferior, e ser transportado em veículos com temperatura controlada.	KG	60	600	43,90	26.340,00
30	SARDINHA EM ÓLEO COMESTÍVEL Sardinha em Lata - Sardinha cozida, sem cabeça, enlatada em óleo comestível. Aspecto cor, odor, sabor característicos. Acondicionada em	EMBALAGEM DE 125g	50	450	4,99	2.245,50

	lata de alumínio, contendo de 120 a 130 gramas, com identificação na embalagem (rótulo) dos ingredientes, valor nutricional, peso, fornecedor, data de fabricação e validade, número do registro no Ministério da Agricultura/SIF/DISPOA. As embalagens entregues não deverão estar abauladas, estufadas, amassadas e nem enferrujadas. Validade mínima de 12 (doze) meses a contar da data de entrega. O produto deve estar de acordo com as normas da Vigilância Sanitária quanto à produção, embalagem, rotulagem e informação nutricional, e de acordo com as normas do Ministério da Agricultura Pecuária e Abastecimento - MAPA.					
31	AZEITE Azeite de Oliva extra virgem, acondicionado em embalagem de vidro ou enlatado, contendo 500 ml, com identificação na embalagem (rótulo) dos ingredientes, valor nutricional, peso, fornecedor, data de fabricação e validade. Acidez máximo 0,5%. Validade mínima de 12 (doze) meses, a contar da data de entrega. O produto deve estar de acordo com as normas da Vigilância Sanitária quanto à produção, embalagem, rotulagem e informação nutricional, e de acordo com as normas do Ministério da Agricultura, Pecuária e Abastecimento - MAPA. Validade não ultrapassada pela metade do tempo do lote.	Embalagem de 500ml	50	200	25,90	5.180,00
32	ADOÇANTE DIETÉTICO Adoçante dietético, apresentação: líquido, tipo: com edulcorantes artificiais, sacarina sódica e ciclamato de sódio, forma de fornecimento: 100ml Validade mínima de 06 meses após a entrega	Frasco de 100ml	6	24	5,19	124,56
33	GELATINA EM PÓ COM POUÇA DE FRUTA Sabor:diversos. Contendo corante natural. Pacote de 30g. Validade mínima de 06 meses após a entrega	EMBALAGEM DE 30G	20	190	1,69	321,10
34	ALHO Alho Nacional in natura, de 1ª qualidade, dentes grandes, firme e intacto, sem lesões, perfurações e cortes, coloração uniforme, sem sujidades, parasitas e larvas, não apresentar brotamentos, podridão e	KG	60	250	10,99	2.747,50

	mofo. Peso: entre 0,5 kg a 1,0 kg. Preferencialmente orgânico.					
35	BANANA DA TERRA in natura, 1ª qualidade, em pencas, fresca, grau máximo de tamanho, aroma, cor e sabores característicos. Frutas em grau médio de maturação. Isenta de lesões, danos, manchas, terra, sujidades, parasitas e larvas. Preferencialmente orgânico.	KG	10	400	6,99	2.796,00
36	BATATA INGLESA Batata inglesa de 1ª qualidade, fresca, tamanho grande, casca lisa, isentas de brotamento, esverdeamento, rachadura profunda, podridões no centro e na casca, ausência de sujidades, parasitas e larvas. Peso: entre 0,10 a 0,15 kg a unidade.	KG	10	1200	3,98	4.776,00
37	CENOURA Cenoura in natura, 1ª qualidade, fresca, com tamanho médio entre 10 a 17 cm de comprimento, coloração laranja intensa e com casca sã. Isenta de lesões, pigmentação verde ou roxa na parte superior, folhas, rachaduras, podridão, cortes na casca, terra, sujidades, parasitas e larvas. Peso entre 0,070 a 0,140 kg a unidade. Embalagem de entrega em caixas plásticas resistentes e limpas, conforme a quantidade solicitada.	KG	10	500	14,99	7.495,00
38	CEBOLA BRANCA Cebola: branca, in natura, de 1ª qualidade, produto fresco, bulbos de tamanho médio, com casca compacta, firme, sem rupturas, lesões de origem física e mecânica. Coloração amarelo dourado. Deve estar isentos de sujidades, parasitas e larvas e brotamento. Peso entre 0,18 a 0,2 kg a unidade.	KG	10	800	4,49	3.592,00
39	COENTRO MAÇO Coentro: in natura, de 1ª qualidade, firme e intacto, sem lesões, perfurações e cortes, coloração uniforme, sem sujidades, parasitas ou larvas - maço com no mínimo 100g.	MÇ	10	200	1,58	316,00
40	CEBOLINHA VERDE Cebolinha Verde: in natura, de 1ª qualidade, firme e intacto, sem lesões, perfurações e cortes, coloração uniforme, sem sujidades,	MÇ	10	200	1,58	316,00

	parasitas ou larvas - maço com no mínimo 100g.					
41	COUVE Couve: in natura, de 1a qualidade, firme e intacto, sem lesões, perfurações e cortes, coloração uniforme, sem sujidades, parasitas ou larvas - maço com no mínimo 100g.	MÇ	10	500	1,58	790,00
42	CHUCHU Chuchu verde, in natura, de 1a qualidade, produto fresco, ausência de resíduos terrosos, brotação, sujidades, parasitas e larvas. Sem danos físicos e mecânicos, rachaduras e cortes. Os frutos devem ser tenros, com coloração verde-claro ou escuro e ausentes de espinhos. Preferencialmente orgânico. Peso entre 300 a 400 gramas a unidade	KG	10	500	1,99	995,00
43	INHAME Inhame in natura, de 1ª qualidade, de 1a qualidade, produto fresco, ausência de resíduos terrosos, brotação, sujidades, parasitas e larvas. Sem danos físicos e mecânicos, rachaduras e cortes.	KG	10	500	9,99	4.995,00
44	JILÓ KG Jiló in natura, de 1ª qualidade, de 1a qualidade, produto fresco, ausência de resíduos terrosos, brotação, sujidades, parasitas e larvas. Sem danos físicos e mecânicos, rachaduras e cortes.	KG	10	100	16,38	1.638,00
45	PEPINO KG Pepino in natura, de 1ª qualidade, de 1a qualidade, produto fresco, ausência de resíduos terrosos, brotação, sujidades, parasitas e larvas. Sem danos físicos e mecânicos, rachaduras e cortes.	KG	10	300	5,99	1.797,00
46	REPOLHO ROXO Repolho Roxo: in natura, 1a qualidade, fresco, firmes, cabeças fechadas com as folhas externas principais e coloração uniforme. Isento de ferimentos, folhas amareladas, manchas, terra, sujidades, parasitas e larvas. Peso entre 1,5 kg a 3,0 kg a unidade.	UND	10	600	9,99	5.994,00
47	TOMATE Tomate Longa Vida: in natura, tipo salada, 1a qualidade, fresco, limpos, íntegros, tamanho médio, grau médio de maturação, casca sã, polpa firme e intacta, coloração vermelha. Isento de terra,	KG	10	800	12,99	10.392,00

	sujidades, podridão, rachaduras, parasitas e larvas, lesões, dano e manchas. Peso entre 0,07 a 1,2 kg.					
48	SALSA Salsinha: in natura, de 1ª qualidade, firme e intacto, sem lesões, perfurações e cortes, coloração uniforme, sem sujidades, parasitas ou larvas - maço com no mínimo 100g.	MÇ	10	200	1,58	316,00
49	VAGEM Vagem in natura, de 1ª qualidade, de 1ª qualidade, produto fresco, ausência de resíduos terrosos, brotação, sujidades, parasitas e larvas. Sem danos físicos e mecânicos, rachaduras e cortes. Preferencialmente orgânico.	KG	10	300	24,98	7.494,00
50	ALFACE CRESPA (Pe) Alface Crespa: in natura, fresca, em unidade, de 1ª qualidade, folhas sãs, sem rupturas, firme, intacta, isenta de material terroso, sem parasitas ou larvas. Peso: entre 0,4 a 0,6 kg a unidade. Preferencialmente orgânico.	Pe	10	800	1,58	1.264,00
51	QUIABO(Quiabo de primeira qualidade, em adequado estágio de maturação, consistência firme e de fácil corte, sem lesões de origem físicas ou mecânicas, rachadura e cortes, tamanho e coloração uniformes, devendo ser bem desenvolvida	kg	10	300	17,47	5.241,00
52	CARNE DE PORCO CUBOS PERNIL / PALETA (KG) Traseiro de porco, carne suína SEM osso, cortada em cubos de 30 a 50 g, com sabor, odor e cor característicos do produto de boa qualidade, congelado, apresentado em embalagens transparentes resistentes fechadas à vácuo ou outro fechamento bem lacrado, com rótulo de acordo com as legislações pertinentes, contendo no mínimo a denominação do nome do produto, fabricante, endereço, registro no Ministério da Agricultura (SIF, IMA OU SIM), data de fabricação e validade. Embalados de 500g a 05 kg.	kg	60	600	17,99	10.794
53	CEREAL INFANTIL TIPO MUCILON SABOR MULTI CEREAIS - PCT 400G Produto tipo mucilon ou similar, rico em vitaminas e minerais Ingredientes: Ingredientes após o preparo: farinha de arroz (64%),	Pct 400g	06	36	17,98	647,28

	açúcar, farinha integral de aveia (14%), extrato de malte, cálcio (carbonato de cálcio), vitamina C (ácido L-ascórbico), ferro (fumarato ferroso), zinco (sulfato de zinco), vitamina E (acetato de DL-tocoferol), niacina (nicotinamida), ácido pantotênico (D-pantotenato de cálcio), vitamina B1 (tiamina mononitrato), vitamina A (acetato de retinol), vitamina B6 (cloridrato de piridoxina), ácido fólico (ácido N-pteril-L-glutâmico), vitamina D (colecalfiferol), regulador de acidez fosfato de sódio dibásico e aromatizante vanilina. Embalagem - lata de 400gr.					
54	CREME DE LEITE UTH -PCT 200G CARACTERÍSTICAS: TEOR DE GORDURA 20% A 25%, ISENTO DE GLÚTEN, EMBALADO EM CAIXAS DE 200G. A EMBALAGEM DEVE CONTER: DATA DE VALIDADE, IDENTIFICAÇÃO DA MARCA, NÚMERO DO LOTE, PROCEDÊNCIA, COMPOSIÇÃO	Pct 200g	10	100	2,09	209,00

- **JUSTIFICATIVA DA CONTRATAÇÃO**

2.1. A presente contratação visa garantir o fornecimento contínuo de alimentação aos pacientes em observação e aos respectivos acompanhantes no âmbito do Pronto Atendimento Municipal Dr. Cesar Agostini, assegurando a continuidade da assistência humanizada prestada pela Secretaria Municipal de Saúde.

2.2. A necessidade da contratação encontra fundamento nas diretrizes do Sistema Único de Saúde – SUS, na Política Nacional de Humanização, bem como nas disposições da Portaria nº 1.286/1993 do Ministério da Saúde, Estatuto do Idoso (Lei Federal nº 10.741/2003), Estatuto da Criança e do Adolescente (Lei Federal nº 8.069/1990) e demais normas correlatas.

2.3. O fornecimento de alimentação adequada constitui medida indispensável à manutenção das condições mínimas de dignidade, recuperação clínica e assistência integral aos usuários do sistema público de saúde.

2.4. A estimativa quantitativa dos itens foi elaborada com base no histórico de consumo do Pronto Atendimento Municipal, considerando a média mensal de atendimentos, fornecimento de refeições e necessidade contínua de reposição dos insumos alimentícios.

2.5. A ausência da contratação poderá comprometer diretamente a continuidade dos serviços assistenciais prestados à população, ocasionando prejuízos ao adequado funcionamento da unidade de saúde.

- **JUSTIFICATIVA PARA UTILIZAÇÃO DO SISTEMA DE REGISTRO DE PREÇOS**

3.1. A adoção do Sistema de Registro de Preços justifica-se em razão da natureza contínua e variável da demanda, não sendo possível definir previamente o quantitativo exato de consumo dos gêneros alimentícios durante a vigência da contratação.

3.2. O fornecimento ocorrerá de forma parcelada, conforme necessidade da Administração, proporcionando maior eficiência administrativa, economicidade e controle do consumo.

- **DOTAÇÃO ORÇAMENTÁRIA**

4.1. As despesas decorrentes da presente contratação correrão à conta das dotações orçamentárias próprias do Fundo Municipal de Saúde de Fundão/ES, consignadas no orçamento vigente, a serem oportunamente indicadas pelo setor competente.

- **VIGÊNCIA DA ATA DE REGISTRO DE PREÇOS**

5.1. A Ata de Registro de Preços terá vigência de 12 (doze) meses, contados da data de sua assinatura, podendo ser prorrogada por igual período, desde que comprovada a vantajosidade dos preços registrados, nos termos da Lei Federal nº 14.133/2021 e regulamentação municipal vigente.

- **DESCRIÇÃO DA SOLUÇÃO COMO UM TODO**

6.1. O fornecimento dos gêneros alimentícios ocorrerá de forma parcelada, conforme demanda da Secretaria Municipal de Saúde.

6.2. Os produtos deverão ser entregues em perfeitas condições de consumo, armazenamento e conservação, observando integralmente as normas sanitárias vigentes da ANVISA, Ministério da Saúde e Ministério da Agricultura, Pecuária e Abastecimento – MAPA.

6.3. Os produtos perecíveis deverão ser transportados em veículos apropriados, higienizados e com controle adequado de temperatura, garantindo a integridade e qualidade dos alimentos até a efetiva entrega.

6.4. Todos os custos decorrentes de transporte, carregamento, descarregamento, seguros, tributos, encargos trabalhistas e demais despesas necessárias ao fiel cumprimento do objeto correrão por conta da contratada.

6.5. Produtos entregues em desacordo com as especificações, impróprios para consumo ou com irregularidades sanitárias deverão ser substituídos imediatamente pela contratada, sem qualquer ônus para a Administração.

- **DO PRAZO E LOCAL DE ENTREGA**

7.1. As entregas ocorrerão de forma parcelada, mediante emissão de Ordem de Fornecimento expedida pela Secretaria Municipal de Saúde.

7.2. O prazo para entrega será de até 7 (sete) dias para os itens de consumo contínuo e perecíveis, contadas do recebimento da Ordem de Fornecimento.

7.3. Os pedidos poderão ser realizados com antecedência mínima de 12 (doze) horas, conforme necessidade operacional da unidade.

7.4. Os produtos deverão ser entregues no Pronto Atendimento Dr. Cesar Agostini, situado na Avenida Cesar Pegorari, s/nº, Bairro Oséias, Fundão/ES, CEP 29185-000.

- **VALOR ESTIMADO DA CONTRATAÇÃO**

8.1. O valor estimado da contratação será apurado mediante pesquisa mercadológica realizada pelo Setor de Compras da Secretaria Municipal de Saúde, observando os parâmetros previstos na Lei Federal nº 14.133/2021.

8.2. A pesquisa de preços poderá utilizar banco de preços públicos, contratações similares, atas de registro de preços vigentes e demais meios admitidos pela legislação.

- **REQUISITOS DE HABILITAÇÃO**

9.1. Para fins de habilitação dos licitantes, deverão ser exigidos os documentos relativos à habilitação jurídica, regularidade fiscal e trabalhista, qualificação econômico-financeira e qualificação técnica, nos termos da Lei Federal nº 14.133/2021.

9.2. A documentação relativa à qualificação técnica deverá contemplar, no mínimo:

a) apresentação de atestado(s) de capacidade técnica compatível(is) com o objeto licitado;

b) alvará ou licença sanitária vigente expedida pelo órgão competente;

c) comprovação de regularidade perante os órgãos de vigilância sanitária;

d) registro no Ministério da Agricultura, Pecuária e Abastecimento – MAPA e inspeção SIF, quando aplicável;

e) comprovação de capacidade operacional para fornecimento contínuo de gêneros alimentícios perecíveis e não perecíveis.

- **DO PAGAMENTO**

10.1. O pagamento será efetuado de acordo com os produtos efetivamente fornecidos, mediante apresentação de Nota Fiscal devidamente atestada pelo fiscal do contrato.

10.2. A Nota Fiscal deverá ser emitida em nome do Fundo Municipal de Saúde de Fundão/ES e acompanhada das certidões de regularidade fiscal e trabalhista vigentes.

10.3. O pagamento será realizado em até 30 (trinta) dias após o recebimento definitivo dos produtos e liquidação da despesa, nos termos da legislação vigente.

10.4. Nenhum pagamento será efetuado à contratada enquanto pendente de liquidação qualquer obrigação que lhe for imposta em virtude de penalidade ou inadimplência contratual.

- **DAS OBRIGAÇÕES DA CONTRATANTE**

11.1. Exigir o fiel cumprimento das obrigações assumidas pela contratada.

11.2. Acompanhar, fiscalizar e conferir o fornecimento dos produtos.

11.3. Rejeitar, no todo ou em parte, os produtos fornecidos em desacordo com as especificações deste Termo de Referência.

11.4. Efetuar os pagamentos nas condições e prazos estabelecidos.

11.5. Notificar formalmente a contratada sobre irregularidades verificadas na execução contratual.

- **DAS OBRIGAÇÕES DA CONTRATADA**

12.1. Executar o fornecimento em conformidade com as especificações constantes neste Termo de Referência.

12.2. Responsabilizar-se integralmente pelos produtos fornecidos, garantindo padrões adequados de qualidade, higiene, conservação e acondicionamento.

12.3. Transportar os produtos em veículos apropriados, especialmente os perecíveis, observando as condições adequadas de temperatura e conservação.

12.4. Substituir imediatamente os produtos considerados impróprios para consumo, danificados, vencidos ou em desacordo com as especificações estabelecidas.

12.5. Manter, durante toda a execução contratual, todas as condições de habilitação e qualificação exigidas no certame.

12.6. Responsabilizar-se pelos encargos trabalhistas, previdenciários, fiscais, comerciais e civis decorrentes da execução contratual.

12.7. Responder pelos danos causados diretamente à Administração ou a terceiros decorrentes de sua culpa ou dolo na execução do contrato.

- **DAS SANÇÕES ADMINISTRATIVAS**

13.1. O descumprimento das obrigações assumidas sujeitará a contratada às penalidades previstas nos artigos 155 a 163 da Lei Federal nº 14.133/2021, assegurados o contraditório e a ampla defesa.

13.2. Poderão ser aplicadas as seguintes sanções:

a) advertência;

b) multa;

c) impedimento de licitar e contratar;

d) declaração de inidoneidade para licitar ou contratar com a Administração Pública.

13.3. A multa poderá ser aplicada cumulativamente com as demais penalidades previstas em lei.

13.4. O atraso injustificado na entrega dos produtos sujeitará a contratada à multa de mora, conforme previsão editalícia e contratual.

- **DO REAJUSTE E REVISÃO DOS PREÇOS**

14.1. Os preços registrados poderão ser reajustados após o interregno mínimo de 12 (doze) meses, mediante aplicação do índice IPCA/IBGE ou outro índice oficial que venha substituí-lo.

14.2. Poderá ocorrer revisão dos preços registrados em situações excepcionais de desequilíbrio econômico-financeiro devidamente comprovado, nos termos da Lei Federal nº 14.133/2021.

14.3. O pedido de reajuste ou revisão deverá ser formalmente apresentado pela contratada, acompanhado da documentação comprobatória pertinente.

- **DO CONTROLE E FISCALIZAÇÃO DA EXECUÇÃO**

15.1. A execução contratual será acompanhada e fiscalizada por servidores formalmente designados pela Secretaria Municipal de Saúde, na qualidade de gestor e fiscais do contrato.

15.2. Compete ao fiscal do contrato:

a) acompanhar a execução do fornecimento;

b) verificar a conformidade dos produtos entregues;

c) fiscalizar as condições sanitárias, armazenamento e transporte;

d) verificar temperatura, acondicionamento e validade dos produtos perecíveis;

e) emitir relatórios e registros de fiscalização.

15.3. O recebimento dos produtos ocorrerá de forma provisória e definitiva, mediante conferência quantitativa e qualitativa.

15.4. Produtos em desacordo com as especificações deverão ser recusados e substituídos no prazo estabelecido pela Administração.

15.5. A fiscalização exercida pela Administração não exclui nem reduz a responsabilidade da contratada pelos danos causados decorrentes da execução contratual.

- **DOS PROCEDIMENTOS DE FISCALIZAÇÃO**

16.1. A Secretaria Municipal de Saúde exercerá ampla fiscalização sobre o fornecimento dos produtos, visando assegurar o fiel cumprimento das condições estabelecidas neste Termo de Referência.

16.2. A fiscalização poderá:

a) solicitar substituição de produtos em desconformidade;

b) exigir adequações sanitárias e operacionais;

c) recusar produtos impróprios para consumo;

d) registrar ocorrências e aplicar as medidas administrativas cabíveis.

16.3. Os produtos perecíveis poderão ser submetidos à verificação de temperatura, integridade das embalagens, validade e condições sanitárias no momento do recebimento.

16.4. A contratada deverá assegurar livre acesso da fiscalização às informações necessárias ao acompanhamento da execução contratual.

Fundão/ES, 18 de Maio de 2026.

ERICA DO ESPÍRITO SANTO BROETTO
Coordenadora do Pronto Atendimento

ANEXO II - ESTUDO TÉCNICO PRELIMINAR

I – Descrição da necessidade da contratação – (Obrigatório)

As contratações de serviços e aquisições de produtos devem ser precedidas de Estudos Técnicos Preliminares para análise de sua viabilidade e o levantamento dos elementos essenciais que servirão para compor o Termo de Referência, de forma que melhor atenda às necessidades da Administração.

O presente documento caracteriza a primeira etapa da fase de planejamento e apresenta os devidos estudos para a contratação da solução que atenderá à necessidade abaixo especificada.

O objetivo principal é estudar detalhadamente a necessidade e identificar no mercado a melhor solução para supri-la, em observância às normas vigentes e aos princípios que regem a Administração Pública.

A elaboração deste Estudo Técnico Preliminar consiste em verificar a viabilidade da contratação, via **Sistema de Registro de Preços**, de empresa especializada fornecimento de Pão Francês visando atender as necessidades do Pronto Atendimento Dr Cesar Agostini localizado na cidade de Fundão.

Adota-se a contratação por meio de Registro de Preços, dado que o item é perecível, cuja entrega deve ser feita na data da realização do consumo, atendendo a necessidade pública. Haja vista a conveniência do fornecimento do item com previsão de serem de forma parcelada conforme a necessidade, visando minimizar os riscos de desabastecimento e reduzir os custos necessários. Nesse sentido, justifica-se ainda a motivação para utilização do Sistema de Registro de Preços em razão da demanda ser eventual e futura, sendo utilizado o registro de acordo com a necessidade do item demandado, levando em consideração o desgaste natural, economicidade e eficiência dos gastos públicos.

A contratação a ser feita, por possuir padrões de desempenho e características gerais e específicas e pela facilidade de encontrar disponibilidade no mercado, caracteriza-se como bem comum.

Bens e serviços comuns, conforme definição do inciso XIII, art. 6º da Lei 14.133/2021 são "aqueles cujos padrões de desempenho e qualidade possam ser objetivamente definidos pelo edital, por meio de especificações usuais do mercado".

II – Área requisitante

Coordenação PA de Fundão	Erica do Espirito Santo Broetto
--------------------------	---------------------------------

III – Descrição dos Requisitos da Contratação – (Facultativo)

1. Após emissão da Ordem de Fornecimento, a entrega deverá ser imediata.
2. Manter-se, durante toda a execução do contrato, em compatibilidade com as obrigações assumidas, todas as condições de habilitação e qualificação exigidas na licitação.
3. Atender prontamente a quaisquer exigências da Administração, inerentes ao objeto da licitação.

4. Responsabilizar-se pelas despesas dos tributos, encargos trabalhistas, previdenciários, fiscais, comerciais, taxas, fretes, seguros, deslocamento de pessoal, prestação de garantia e quaisquer outras que incidam ou venham a incidir na execução do contrato.

IV - Levantamento de mercado – (Facultativo)

- O levantamento de mercado foi realizado com base em dados do Banco de Preços e em contratações similares de outros órgãos públicos, observando valores praticados no mercado regional.
- A metodologia consistiu na coleta e análise de preços recentes para o mesmo objeto, com exclusão de valores discrepantes.
- O preço estimado foi definido com base na média dos valores obtidos, considerando a compatibilidade com o mercado e a vantajosidade para a Administração Pública, nos termos da Lei nº 14.133/2021.

V - Descrição da solução como um todo – (Facultativo)

- Contratação de empresa especializada em fornecimento de gênero alimentícios, visando atender as necessidades do Pronto Atendimento de Fundão/ES.

- A solução é o desenvolvimento das atividades diárias realizadas no referido setor a fim de que proporcione um melhor atendimento aos pacientes e servidores plantonistas, mantendo o funcionamento adequado do local.

- A contratação através de Sistema de Registro de Preços, nos termos da Lei 14.133/2021.

- O prazo de vigência da Ata de Registro de Preços será de 1 (um) ano e poderá ser prorrogado, por igual período, desde que comprovado o preço vantajoso, de acordo com o art. 84, da Lei 14.133/2021.

VI - Estimativa das quantidades a serem contratadas – (Obrigatório)

A estimativa da quantidade a ser contratada foi elaborada de acordo com a necessidade atual do Pronto Atendimento de Fundão/ES, pois possuímos uma média de 80 (oitenta) atendimentos aos usuários/dia e 30 (trinta) plantonistas/dia, assim como em processos anteriores (Processo adm nº002512/2025,; Processo adm nº9698/2023, Processo adm nº5301/2020) em anexo, solicitamos o quantitativo abaixo referido:

ITEM	DESCRIÇÃO	UND.	QUANT. MÍNIMA	QUANT. MÁXIMA
01	Café torrado e moído, duplamente embalado: saco aluminizado em caixa de papelão, com prazo e dados de identificação claros.	Pacote de 500g	50	1500
02	Açúcar, tipo cristal, fornecimento: pacote 5kg, complementação: especial, branco, solúvel em água, sabor doce, com aspecto e cheiro próprios, 1ª qualidade, validade mínima de 03 meses antes da entrega.	Embalagem plástica de 5kg	36	1260
03	ARROZ BRANCO Arroz branco longo tipo 1, prazo de validade não deve ter sido ultrapassado em sua metade, tomando como referência a data de fabricação do lote. Embalagem com 5kg, contendo todos os dados de identificação do produto, marca do fabricante, data de fabricação, prazo de validade, peso líquido, conforme as normas da ANVISA/MS.	Embalagem de 5kg	30	800
04	CARNE DE AVE IN NATURA – Tipo animal: Frango. Corte: Peito, estado de conservação: Resfriado, processamento sem pele, sem osso, peso líquido de 01kg. Registro no Ministério da Agricultura Inspeccionado pelo S.I.F.	KG	100	1000

	Validade mínima de 03 mees após a entrega			
05	CARNE DE AVE IN NATURA – Tipo animal: Frango. Corte: coxa e sobrecoxa, estado de conservação: Resfriado, processamento sem pele, sem osso, peso líquido de 01kg. Registro no Ministério da Agricultura Inspeccionado pelo S.I.F. Validade mínima de 03 mees após a entrega	KG	100	1000
06	CARNE BOVINA DE SEGUNDA CONGELADA EM CUBOS PACOTE DE 01 KG Embalagem em filme PVC ou em saco plástico transparente PVC Registro no Ministério da Agricultura Inspeccionado pelo S.I.F. Validade mínima de 03 mees após a entrega	KG	100	1000
07	CALDO DE FRANGO Caldo de frango unidade de 19g c/ 02 cubos. Composição: sal, amido, açúcar, maltodextrina, carne e gordura de galinha, gordura vegetal, cebola, alho, pimenta- do- reino preta, salsa, cúrcuma, aipo marrom, louro, realçadores de sabor glutamato monossódico e inosinato dissódico e aromatizantes, contém glutem. Embalagem contendo identificação do produto data de fabricação e prazo de validade, c/ registro do Ministério da Saúde.	PCT	30	250
08	FEIJÃO CARIOQUINHA Feijão Cariquinha tipo 01, limpo, sem sujidades, acondicionado em embalagem resistente de polietileno atóxico transparente. Embalagem de 01kg, com identificação do produto, marca do fabricante, prazo de validade, peso líquido de acordo com as Normas e/ou Resoluções da Anvisa/MS Validade mínima de 03 mees após a entrega	KG	20	450
09	FEIJÃO PRETO Feijão Preto tipo 01, limpo, sem sujidades, acondicionado em embalagem resistente de polietileno atóxico transparente. Embalagem de 01kg, com identificação do produto, marca do fabricante, prazo de validade, peso líquido de acordo com as Normas e/ou Resoluções da Anvisa/MS Validade mínima de 03 mees após a entrega	KG	30	500
10	FARINHA DE MANDIOCA Torrada, de primeira qualidade, seca, fina, amarela. Fornecimento : Embalagem de 01kg, com identificação do produto, marca do fabricante, prazo de validade, peso líquido de acordo com as Normas e/ou Resoluções da Anvisa/MS	KG	25	250

	Validade Mínima de 03 meses após a entrega			
11	FUBÁ DE MILHO Produto à base de milho, Aspecto : pó fino, cor amarelo, isento de sujidades, mofo e fermentação. Enriquecido com Ferro e Acido Fólico.Embalagem de 01kg. Validade Mínima de 03 meses após a entrega	KG	20	200
12	FÓSFORO Caixa com 40 palitos . Maço com 10 caixas	MÇ	50	100
13	LEITE INTEGRAL UTH Leite de vaca, acondicionado em embalagem longa vida, em caixa de papelão aluminizada. Embalagem: Caixa de 01 litro. -Registro do Ministério da Agricultura/Inspeccionado pelo S.I.F. Validade Mínima de 03 meses após a entrega	LT	36	1500
14	EMBUTIDO TIPO : LINGUIÇA DEFUMADA FINA. Estado de Conservação:resfriado. Embalagem de 01 KG . Registro no Ministério da Agricultura Inspeccionado pelo S.I.F. Validade mínima de 03 mees após a entrega	KG	05	400
15	MACARRÃO TIPO ESPAGUETE Massa alimentícia à base de Farinha de trigo, ovos ,tipo espaguete.Embalagem de 01 kg.Validade mínima de 06 mees após a entrega .	EMBALAGEM DE 01KG	30	1500
16	MANTEIGA COM SAL Produto de Origem animal. Acondicionado em embalagem de 500g. Estado de conservação:Resfriado Validade mínima de 06 meses após a entrega	EMBALAGEM DE 500G	60	600
17	ÓLEO DE SOJA Embalado em pet de 0,90lt,limpas, não amassadas,sem estofamentos,resistentes,que garantam a integridade do produto até o momento do consumo. A embalagem deverá conter externamente os dados de identificação e procedência, informação nutricional,número de lote, data de validade, quantidade do produto e número do registro. Validade mínima de 03 meses após a entrega	EMBALAGEM PLÁSTICA CONTENDO 900ml	300	1200
18	SAL MARINHO Refinado;iodado 1ªqualidade, acondicionado em saco plástico contendo as descrições do produto .Validade mínima de 06 meses após a entrega	EMBALAGEM DE 01KG	25	250
19	Farinha de Trigo Farinha /Cereais Tipo Farinha de Trigo Complemento: enriquecida com	EMBALAGEM DE 01KG	20	100

	ácido fólico, Acondicionado em pacote de 01 kg.com identificação do produto, marca do fabricante,prazo de validade, peso liquido de acordo com as Normas e/ou Resoluções da Anvisa/MS. Validade mínima de 6 meses.			
20	COLORAU Apresentação colorífico em pó ,embalagem acondicionado em saco plástico transparente, atóxico , pacote de 100g.Validade Mínima :06 meses após a entrega , com dizeres de rotulagem , data de fabricação .Registro no MS. De acordo com a RDB nº276/2005	KG	10	200
21	SUCO DE FRUTAS Concentrado em garrafas(sabores variados)- recipiente de vidro, plástico ou Tetra pak -500ml.Com dados de identificação do produto, marca do fabricante,data de fabricação, prazo de validade, peso liquido e de acordo com as normas e / resoluções da ANVISA. Pack com 12 unidades	CAIXA COM 12 UNIDADES	35	350
22	VINAGRE Vinagre Branco, acondicionado em embalagem de 750 ml contendo as características do produto. Validade mínima de 6 meses após a entrega.	EMBALAGEM DE 750ML	20	200
23	EMBUTIDO TIPO : LINGUIÇA DE FRANGO Estado de Conservação:resfriado. Embalagem de 05 KG . Registro no Ministério da Agricultura Inspeccionado pelo S.I.F. Validade mínima de 03 meses após a entrega	EMBALAGEM DE 5KG	05	600
24	- FILE DE PEIXE TIPO MERLUZA , sem pele e espinha, limpo, sadio, congelado, íntegros, eviscerados, sem espinhas, apresentando carne firme, elástica, cor branca, e odor característico. Isento de: vestígios de descongelamento, livre de resíduos de vísceras, líquido leitoso, cor esverdeada, odor forte e desagradável, parasitas, sujidades, larvas e qualquer substância contaminante. Acondicionado em embalagem plástica atóxica, contendo aproximadamente 1kg a 2 kg, identificação do produto, marca do fabricante, prazo de validade, marcas e carimbos oficiais de acordo com as Portarias do Ministério da Agricultura e/ou Ministério da Saúde, DIPOA nº 304 de 22/04/1996 e nº 145 de 22/04/1998, da resolução ANVISA nº 105 de 19/05/1999, selo do SIF. O produto deverá ser transportado em veiculos com temperatura controlada e estar entre a faixa de temperatura de até -12°C	KG	10	600

	ou inferior. Validade mínima de 10 (dez) meses, a contar da data de entrega.			
25	OVOS BRANCO DE GALINHA Ovo branco, de galinha tipo extra - Ovos branco, classe A, Tipo EXTRA ou GRANDE (50 gramas), frescos, tamanho uniforme, apresentando casca limpa, íntegra, sem deformações. Isento de odores estranhos. Caixa com 30 unidades, livres de odores e mofos, com dados de identificação do produto marca do fabricante, data de fabricação e validade. Acondicionado em embalagem resistente de papelão, plástico ou isopor. Contendo na embalagem a identificação do produto, marca do fabricante, validade, data de embalagem, peso líquido e selo de inspeção do órgão competente. Validade mínima de 20 dias a contar no ato da entrega. O produto deve estar de acordo com as normas da Vigilância Sanitária quanto à produção, embalagem, rotulagem e informação nutricional, e de acordo com as normas do Ministério da Agricultura Pecuária e Abastecimento - MAPA.	Caixa com 30 unidades	06	600
26	CARNE BOVINA MOÍDA PACOTE DE 01 KG Carne bovina, moída – ACÉM Moído - Congelada. Carne bovina, parte: Acem moído, congelada até -12°C, embalada a vácuo, 1ª qualidade, com no máximo 20% de gordura, com aspecto firme, na cor vermelho brilhante, sem escurecimento ou manchas esverdeadas, acondicionamento em embalagem plástica atóxica contendo aproximadamente 2kg, sem congelamento superficial ou água dentro da embalagem, sem qualquer sinal de recongelamento (gelo de cor avermelhada), contendo identificação do produto, marca do fabricante, prazo de validade e carimbos oficiais de acordo com as Portarias do Ministério da Agricultura e/ou Ministério da Saúde, DIPOA nº 304 de 22/04/1996 e nº 145 de 22/04/1998, da resolução ANVISA nº 105 de 19/05/1999, selo do SIF. O produto deverá ser transportado em veículos com temperatura controlada e estar entre a faixa de temperatura de até - 12°C ou inferior. Validade mínima de 10 (dez) meses, a contar da data de entrega.	kg	80	800
27	CARNE BOVINA EM ISCA PACOTE DE 01 KG Carne Bovina Sem Osso - Patinho em iscas ou cubos – Congelado. Patinho em iscas ou cubos - Carne bovina, parte: Patinho, corte em iscas, congelada até -12°C, CONGELAMENTO IQF		60	600

	(INDIVIDUALLY QUICK FROZEN) , embalada a vácuo, 1ª qualidade, com no máximo 10% de gordura, com aspecto firme, na cor vermelho brilhante, sem escurecimento ou manchas esverdeadas, acondicionamento em embalagem plástica atóxica contendo aproximadamente 2kg, sem congelamento superficial ou água dentro da embalagem, sem qualquer sinal de recongelamento (gelo de cor avermelhada), contendo identificação do produto, marca do fabricante, prazo de validade e carimbos oficiais de acordo com as Portarias do Ministério da Agricultura e/ou Ministério da Saúde, DIPOA nº 304 de 22/04/1996 e nº 145 de 22/04/1998, da resolução ANVISA nº 105 de 19/05/1999, selo do SIF. O produto deverá ser transportado em veículos com temperatura controlada e estar entre a faixa de temperatura de até -12°C ou inferior. Validade mínima de 10 (dez) meses, a contar da data de entrega.			
28	BACON - PEÇA COM 1 KG BACON DEFUMADO; em peça, embalada a vácuo, em saco plástico transparente, atóxico, limpo, não violado, resistente, que garanta a integridade do produto até o momento do consumo, contendo, acondicionada em caixas lacradas a embalagem deve conter externamente os dados de identificação e procedência, informação nutricionais, número de lote, data de validade, quantidade do produto, número do registro do ministério da agricultura/sif/dipoa e carimbo de inspeção do sif e atender as especificações técnicas da nta 04 do decreto estadual nº 12.486 de 20/10/1978, o produto deverá apresentar a validade mínima de 30 dias a partir da data de entrega da unidade requisitante em quilograma.: Bacon. Produto de acordo com NTA 4. Devem apresentar cor e cheiro próprios, não amolecidos nem pegajosos, sem mancha esverdeada, com ausência de sujidades, parasitas e larvas.		5	200
29	CARNE BOVINA CHÃ DE DENTRO KG Carne Bovina – CHÃ DE DENTRO– Congelado. Proveniente de animais, sadios, abatidos sob inspeção veterinária, devendo apresentar coloração vermelho-vivo, odor característico e aspecto próprio não amolecido e nem pegajosa. Isento de: vestígios de descongelamento, excesso de gordura, cartilagem e aponeurose, coloração arroxeada,	KG	60	600

	acinzentada e esverdeada, odor forte e desagradável, parasitas, sujidades, larvas e qualquer substância contaminante. Acondicionado em embalagem de polietileno atóxica, transparente e resistente, a vácuo, peso aproximado 2kg, contendo na embalagem a identificação do produto, peso, marca do fabricante, prazo de validade, carimbos oficiais e selo de inspeção do órgão competente e data de embalagem. Validade mínima de 10 (dez) meses, a contar da data de entrega. O produto deve estar de acordo com as normas da Vigilância Sanitária quanto à produção, embalagem, rotulagem e informação nutricional, e de acordo com as normas do Ministério da Agricultura Pecuária e Abastecimento - MAPA. No momento da entrega o produto deverá estar entre a faixa de temperatura de -8 ou inferior, e ser transportado em veículos com temperatura controlada.			
30	SARDINHA EM ÓLEO COMESTÍVEL Sardinha em Lata - Sardinha cozida, sem cabeça, enlatada em óleo comestível. Aspecto cor, odor, sabor característicos. Acondicionada em lata de alumínio, contendo de 120 a 130 gramas, com identificação na embalagem (rótulo) dos ingredientes, valor nutricional, peso, fornecedor, data de fabricação e validade, número do registro no Ministério da Agricultura/SIF/DISPOA. As embalagens entregues não deverão estar abauladas, estufadas, amassadas e nem enferrujadas. Validade mínima de 12 (doze) meses a contar da data de entrega. O produto deve estar de acordo com as normas da Vigilância Sanitária quanto à produção, embalagem, rotulagem e informação nutricional, e de acordo com as normas do Ministério da Agricultura Pecuária e Abastecimento - MAPA.	EMBALAGEM DE 125g	50	450
31	AZEITE Azeite de Oliva extra virgem, acondicionado em embalagem de vidro ou enlatado, contendo 500 ml, com identificação na embalagem (rótulo) dos ingredientes, valor nutricional, peso, fornecedor, data de fabricação e validade. Acidez máximo 0,5%. Validade mínima de 12 (doze) meses, a contar da data de entrega. O produto deve estar de acordo com as normas da Vigilância Sanitária quanto à produção, embalagem, rotulagem e informação nutricional, e de acordo com as normas do Ministério da Agricultura, Pecuária e Abastecimento - MAPA. Validade não ultrapassada pela metade do tempo do lote.	Embalagem de 500ml	50	200

32	<p>ADOÇANTE DIETÉTICO Adoçante dietético, apresentação: Líquido, tipo: com edulcorantes artificiais, sacarina sódica e ciclamato de sódio, forma de fornecimento: 100ml Validade mínima de 06 meses após a entrega</p>	Frasco de 100ml	6	24
33	<p>GELATINA EM PÓ COM POUÇA DE FRUTA Sabor:diversos. Contendo corante natural. Pacote de 30g. Validade mínima de 06 meses após a entrega</p>	EMBALAGEM DE 30G	20	190
34	<p>ALHO Alho Nacional in natura, de 1a qualidade, dentes grandes, firme e intacto, sem lesões, perfurações e cortes, coloração uniforme, sem sujidades, parasitas e larvas, não apresentar brotamentos, podridão e mofo. Peso: entre 0,5 kg a 1,0 kg. Preferencialmente orgânico.</p>	KG	60	250
35	<p>BANANA DA TERRA in natura, 1a qualidade, em pencas, fresca, grau máximo de tamanho, aroma, cor e sabores característicos. Frutas em grau médio de maturação. Isenta de lesões, danos, manchas, terra, sujidades, parasitas e larvas. Preferencialmente orgânico.</p>	KG	10	400
36	<p>BATATA INGLESA Batata inglesa de 1a qualidade, fresca, tamanho grande, casca lisa, isentas de brotamento, esverdeamento, rachadura profunda, podridões no centro e na casca, ausência de sujidades, parasitase larvas. Peso: entre 0,10 a 0,15 kg a unidade.</p>	KG	10	1200
37	<p>CENOURA Cenoura in natura, 1a qualidade, fresca, com tamanho médio entre 10 a 17 cm de comprimento, coloração laranja intensa e com casca sã. Isenta de lesões, pigmentação verde ou roxa na parte superior, folhas, rachaduras, podridão, cortes na casca, terra, sujidades, parasitas e larvas. Peso entre 0,070 a 0,140 kg a unidade. Embalagem de entrega em caixas plásticas resistentes e limpas, conforme a quantidade solicitada.</p>	KG	10	500
38	<p>CEBOLA BRANCA Cebola: branca, in natura, de 1ª qualidade, produto fresco, bulbos de tamanho médio, com casca compacta, firme, sem rupturas, lesões de origem física e mecânica. Coloração amarelo dourado. Deve estar isentos de sujidades, parasitas e larvas e brotamento. Peso entre 0,18 a 0,2 kg a unidade.</p>	KG	10	800
39	<p>COENTRO MAÇO</p>	MÇ	10	200

	Coentro: in natura, de 1a qualidade, firme e intacto, sem lesões, perfurações e cortes, coloração uniforme, sem sujidades, parasitas ou larvas - maço com no mínimo 100g.			
40	CEBOLINHA VERDE Cebolinha Verde: in natura, de 1a qualidade, firme e intacto, sem lesões, perfurações e cortes, coloração uniforme, sem sujidades, parasitas ou larvas - maço com no mínimo 100g.	MÇ	10	200
41	COUVE Couve: in natura, de 1a qualidade, firme e intacto, sem lesões, perfurações e cortes, coloração uniforme, sem sujidades, parasitas ou larvas - maço com no mínimo 100g.	MÇ	10	500
42	CHUCHU Chuchu verde, in natura, de 1a qualidade, produto fresco, ausência de resíduos terrosos, brotação, sujidades, parasitas e larvas. Sem danos físicos e mecânicos, rachaduras e cortes. Os frutos devem ser tenros, com coloração verde-claro ou escuro e ausentes de espinhos. Preferencialmente orgânico. Peso entre 300 a 400 gramas a unidade	KG	10	500
43	INHAME Inhame in natura, de 1ª qualidade, de 1a qualidade, produto fresco, ausência de resíduos terrosos, brotação, sujidades, parasitas e larvas. Sem danos físicos e mecânicos, rachaduras e cortes.	KG	10	500
44	JILÓ KG Jiló in natura, de 1ª qualidade, de 1a qualidade, produto fresco, ausência de resíduos terrosos, brotação, sujidades, parasitas e larvas. Sem danos físicos e mecânicos, rachaduras e cortes.	KG	10	100
45	PEPINO KG Pepino in natura, de 1ª qualidade, de 1a qualidade, produto fresco, ausência de resíduos terrosos, brotação, sujidades, parasitas e larvas. Sem danos físicos e mecânicos, rachaduras e cortes.	KG	10	300
46	REPOLHO ROXO Repolho Roxo: in natura, 1a qualidade, fresco, firmes, cabeças fechadas com as folhas externas principais e coloração uniforme. Isento de ferimentos, folhas amareladas, manchas, terra, sujidades, parasitas e larvas. Peso entre 1,5 kg a 3,0 kg a unidade.	UND	10	600
47	TOMATE Tomate Longa Vida: in natura, tipo salada, 1a qualidade, fresco, limpos, íntegros, tamanho médio, grau médio de maturação, casca	KG	10	800

	sã, polpa firme e intacta, coloração vermelha. Isento de terra, sujidades, podridão, rachaduras, parasitas e larvas, lesões, dano e manchas. Peso entre 0,07 a 1,2 kg.			
48	SALSA Salsinha: in natura, de 1ª qualidade, firme e intacto, sem lesões, perfurações e cortes, coloração uniforme, sem sujidades, parasitas ou larvas - maço com no mínimo 100g.	MÇ	10	200
49	VAGEM Vagem in natura, de 1ª qualidade, de 1ª qualidade, produto fresco, ausência de resíduos terrosos, brotação, sujidades, parasitas e larvas. Sem danos físicos e mecânicos, rachaduras e cortes. Preferencialmente orgânico.	KG	10	300
50	ALFACE CRESPA (Pe) Alface Crespa: in natura, fresca, em unidade, de 1ª qualidade, folhas sãs, sem rupturas, firme, intacta, isenta de material terroso, sem parasitas ou larvas. Peso: entre 0,4 a 0,6 kg a unidade. Preferencialmente orgânico.	Pe	10	800
51	QUIABO Quiabo de primeira qualidade, em adequado estágio de maturação, consistência firme e de fácil corte, sem lesões de origem físicas ou mecânicas, rachadura e cortes, tamanho e coloração uniformes, devendo ser bem desenvolvida	kg	10	300
52	CARNE DE PORCO CUBOS PERNIL / PALETA (KG) Traseiro de porco, carne suína SEM osso, cortada em cubos de 30 a 50 g, com sabor, odor e cor característicos do produto de boa qualidade, congelado, apresentado em embalagens transparentes resistentes fechadas à vácuo ou outro fechamento bem lacrado, com rótulo de acordo com as legislações pertinentes, contendo no mínimo a denominação do nome do produto, fabricante, endereço, registro no Ministério da Agricultura (SIF, IMA OU SIM), data de fabricação e validade. Embalados de 500g a 05 kg.	kg	60	600
53	CEREAL INFANTIL TIPO MUCILON SABOR MULTI CEREAIS - PCT 400G Produto tipo mucilon ou similar, rico em vitaminas e minerais Ingredientes: Ingredientes após o preparo: farinha de arroz (64%), açúcar, farinha integral de aveia (14%), extrato de malte, cálcio	Pct 400g	06	36

	(carbonato de cálcio), vitamina C (ácido L-ascórbico), ferro (fumarato ferroso), zinco (sulfato de zinco), vitamina E (acetato de DL-tocoferol), niacina (nicotinamida), ácido pantotênico (D-pantotenato de cálcio), vitamina B1 (tiamina mononitrato), vitamina A (acetato de retinol), vitamina B6 (cloridrato de piridoxina), ácido fólico (ácido N-pteróil-L-glutâmico), vitamina D (colecalfiferol), regulador de acidez fosfato de sódio dibásico e aromatizante vanilina. Embalagem - lata de 400gr.			
54	CREME DE LEITE UTH -PCT 200G CARACTERÍSTICAS: TEOR DE GORDURA 20% A 25%, ISENTO DE GLÚTEN, EMBALADO EM CAIXAS DE 200G. A EMBALAGEM DEVE CONTER: DATA DE VALIDADE, IDENTIFICAÇÃO DA MARCA, NÚMERO DO LOTE, PROCEDÊNCIA, COMPOSIÇÃO	Pct 200g	10	100

Conforme relatório de cotação, por meio do Banco de Preços, no dia 17 de março a 07 de maio de 2026 tem-se a seguinte **ESTIMATIVA** do valor:

ITEM	DESCRIÇÃO	UND.	QUANT. MÍNIMA	QUANT. MÁXIMA	VALOR UNITÁRIO ESTIMADO	VALOR TOTAL ESTIMADO
01	Café torrado e moído, duplamente embalado: saco aluminizado em caixa de papelão, com prazo e dados de identificação claros.	Pacote de 500g	50	1500	24,99	37.485,00
02	Açúcar, tipo cristal, fornecimento: pacote 5kg, complementação: especial, branco, solúvel em água, sabor doce, com aspecto e cheiro próprios, 1ª qualidade, validade mínima de 03 meses antes da entrega.	Embalagem plástica de 5kg	36	1260	14,99	18.887,40
03	ARROZ BRANCO Arroz branco longo tipo 1, prazo de validade não deve ter sido ultrapassado em sua metade, tomando como referência a data de fabricação do lote. Embalagem com 5kg, contendo todos os dados de identificação do produto, marca do fabricante, data de fabricação, prazo de validade, peso líquido, conforme as normas da ANVISA/MS.	Embalagem de 5kg	30	800	12,99	10.072,00
04	CARNE DE AVE IN NATURA – Tipo animal: Frango. Corte: Peito, estado de conservação: Resfriado, processamento sem pele, sem osso, peso líquido de 01kg. Registro no Ministério da Agricultura Inspeccionado pelo S.I.F.	KG	100	1000	12,99	12.990,00

	Validade mínima de 03 mees após a entrega					
05	CARNE DE AVE IN NATURA – Tipo animal: Frango. Corte: coxa e sobrecoxa, estado de conservação: Resfriado, processamento sem pele, sem osso, peso líquido de 01kg. Registro no Ministério da Agricultura Inspeccionado pelo S.I.F. Validade mínima de 03 mees após a entrega	KG	100	1000	12,99	12.990,00
06	CARNE BOVINA DE SEGUNDA CONGELADA EM CUBOS PACOTE DE 01 KG Embalagem em filme PVC ou em saco plástico transparente PVC Registro no Ministério da Agricultura Inspeccionado pelo S.I.F. Validade mínima de 03 mees após a entrega	KG	100	1000	32,90	32.900,00
07	CALDO DE FRANGO Caldo de frango unidade de 19g c/ 02 cubos. Composição: sal, amido, açúcar, maltodextrina, carne e gordura de galinha, gordura vegetal, cebola, alho, pimenta- do- reino preta, salsa, cúrcuma, aipo marrom, louro, realçadores de sabor glutamato monossódico e inosinato dissódico e aromatizantes, contém glutem. Embalagem contendo identificação do produto data de fabricação e prazo de validade, c/ registro do Ministério da Saúde.	PCT	30	250	0,89	222,50
08	FEIJÃO CARIOQUINHA Feijão Cariquinha tipo 01, limpo, sem sujidades, acondicionado em embalagem resistente de polietileno atóxico transparente. Embalagem de 01kg, com identificação do produto, marca do fabricante, prazo de validade, peso líquido de acordo com as Normas e/ou Resoluções da Anvisa/MS Validade mínima de 03 mees após a entrega	KG	20	450	6,29	2.830,50
09	FEIJÃO PRETO Feijão Preto tipo 01, limpo, sem sujidades, acondicionado em embalagem resistente de polietileno atóxico transparente. Embalagem de 01kg, com identificação do produto, marca do fabricante, prazo de validade, peso líquido de acordo com as Normas e/ou Resoluções da Anvisa/MS Validade mínima de 03 mees após a entrega	KG	30	500	4,49	2.245,00
10	FARINHA DE MANDIOCA	KG	25	250	3,99	997,50

	Torrada , de primeira qualidade, seca, fina, amarela. Fornecimento : Embalagem de 01kg, com identificação do produto, marca do fabricante,prazo de validade, peso liquido de acordo com as Normas e/ou Resoluções da Anvisa/MS Validade Mínima de 03 meses após a entrega					
11	FUBÁ DE MILHO Produto à base de milho, Aspecto : pó fino, cor amarelo, isento de sujidades, mofo e fermentação. Enriquecido com Ferro e Acido Fólico.Embalagem de 01kg. Validade Mínima de 03 meses após a entrega	KG	20	200	6,39	1.278,00
12	FÓSFORO Caixa com 40 palitos . Maço com 10 caixas	MÇ	50	100	5,58	558,00
13	LEITE INTEGRAL UTH Leite de vaca, acondicionado em embalagem longa vida, em caixa de papelão aluminizada. Embalagem: Caixa de 01 litro. -Registro do Ministério da Agricultura/Inspeccionado pelo S.I.F. Validade Mínima de 03 meses após a entrega	LT	36	1500	4,69	7.035,00
14	EMBUTIDO TIPO : LINGUIÇA DEFUMADA FINA. Estado de Conservação:resfriado. Embalagem de 01 KG . Registro no Ministério da Agricultura Inspeccionado pelo S.I.F. Validade mínima de 03 mees após a entrega	KG	05	400	20,98	8.392,00
15	MACARRÃO TIPO ESPAGUETE Massa alimentícia à base de Farinha de trigo, ovos ,tipo espaguete.Embalagem de 01 kg.Validade mínima de 06 mees após a entrega .	EMBALAGEM DE 01KG	30	1500	5,78	8.670,00
16	MANTEIGA COM SAL Produto de Origem animal. Acondicionado em embalagem de 500g. Estado de conservação:Resfriado Validade mínima de 06 meses após a entrega	EMBALAGEM DE 500G	60	600	16,79	10.074,00
17	ÓLEO DE SOJA Embalado em pet de 0,90lt,limpas, não amassadas,sem estofamentos,resistentes,que garantam a integridade do produto até o momento do consumo. A embalagem deverá conter externamente os dados de	EMBALAGEM PLÁSTICA CONTENDO 900ml	300	1200	7,38	8.856,00

	identificação e procedência, informação nutricional, número de lote, data de validade, quantidade do produto e número do registro. Validade mínima de 03 meses após a entrega					
18	SAL MARINHO Refinado; iodado 1ª qualidade, acondicionado em saco plástico contendo as descrições do produto. Validade mínima de 06 meses após a entrega	EMBALAGEM DE 01KG	25	250	1,98	495,00
19	Farinha de Trigo Farinha /Cereais Tipo Farinha de Trigo Complemento: enriquecida com ácido fólico, Acondicionado em pacote de 01 kg. com identificação do produto, marca do fabricante, prazo de validade, peso líquido de acordo com as Normas e/ou Resoluções da Anvisa/MS. Validade mínima de 6 meses.	EMBALAGEM DE 01KG	20	100	2,69	269,00
20	COLORAU Apresentação colorífico em pó, embalagem acondicionado em saco plástico transparente, atóxico, pacote de 100g. Validade Mínima :06 meses após a entrega, com dizeres de rotulagem, data de fabricação. Registro no MS. De acordo com a RDB nº276/2005	KG	10	200	5,98	1.196,00
21	SUCO DE FRUTAS Concentrado em garrafas (sabores variados)- recipiente de vidro, plástico ou Tetra pak -500ml. Com dados de identificação do produto, marca do fabricante, data de fabricação, prazo de validade, peso líquido e de acordo com as normas e / resoluções da ANVISA. Pack com 12 unidades	CAIXA COM 12 UNIDADES	35	350	11,88	4.158,00
22	VINAGRE Vinagre Branco, acondicionado em embalagem de 750 ml contendo as características do produto. Validade mínima de 6 meses após a entrega.	EMBALAGEM DE 750ML	20	200	2,59	518,00
23	EMBUTIDO TIPO : LINGUIÇA DE FRANGO Estado de Conservação: resfriado. Embalagem de 05 KG. Registro no Ministério da Agricultura Inspeccionado pelo S.I.F. Validade mínima de 03 meses após a entrega	EMBALAGEM DE 5KG	05	600	89,90	53.940,00
24	- FILÉ DE PEIXE TIPO MERLUZA, sem pele e espinha, limpo, sadio, congelado, íntegros, eviscerados, sem espinhas, apresentando carne	KG	10	600	36,90	22.140,00

	<p>firme, elástica, cor branca, e odor característico. Isento de: vestígios de descongelamento, livre de resíduos de vísceras, líquido leitoso, cor esverdeada, odor forte e desagradável, parasitas, sujidades, larvas e qualquer substância contaminante. Acondicionado em embalagem plástica atóxica, contendo aproximadamente 1kg a 2 kg, identificação do produto, marca do fabricante, prazo de validade, marcas e carimbos oficiais de acordo com as Portarias do Ministério da Agricultura e/ou Ministério da Saúde, DIPOA nº 304 de 22/04/1996 e nº 145 de 22/04/1998, da resolução ANVISA nº 105 de 19/05/1999, selo do SIF. O produto deverá ser transportado em veículos com temperatura controlada e estar entre a faixa de temperatura de até -12°C ou inferior. Validade mínima de 10 (dez) meses, a contar da data de entrega.</p>					
25	<p>OVOS BRANCO DE GALINHA Ovo branco, de galinha tipo extra - Ovos branco, classe A, Tipo EXTRA ou GRANDE (50 gramas), frescos, tamanho uniforme, apresentando casca limpa, íntegra, sem deformações. Isento de odores estranhos. Caixa com 30 unidades, livres de odores e mofos, com dados de identificação do produto marca do fabricante, data de fabricação e validade. Acondicionado em embalagem resistente de papelão, plástico ou isopor. Contendo na embalagem a identificação do produto, marca do fabricante, validade, data de embalagem, peso líquido e selo de inspeção do órgão competente. Validade mínima de 20 dias a contar no ato da entrega. O produto deve estar de acordo com as normas da Vigilância Sanitária quanto à produção, embalagem, rotulagem e informação nutricional, e de acordo com as normas do Ministério da Agricultura Pecuária e Abastecimento - MAPA.</p>	Caixa com 30 unidades	06	600	16,98	10.188,00
26	<p>CARNE BOVINA MOÍDA PACOTE DE 01 KG Carne bovina, moída – ACÉM Moído - Congelada. Carne bovina, parte: Acem moído, congelada até -12°C, embalada a vácuo, 1ª qualidade, com no máximo 20% de gordura, com aspecto firme, na cor</p>	kg	80	800	29,98	23.184,00

	<p>vermelho brilhante, sem escurecimento ou manchas esverdeadas, acondicionamento em embalagem plástica atóxica contendo aproximadamente 2kg, sem congelamento superficial ou água dentro da embalagem, sem qualquer sinal de recongelamento (gelo de cor avermelhada), contendo identificação do produto, marca do fabricante, prazo de validade e carimbos oficiais de acordo com as Portarias do Ministério da Agricultura e/ou Ministério da Saúde, DIPOA nº 304 de 22/04/1996 e nº 145 de 22/04/1998, da resolução ANVISA nº 105 de 19/05/1999, selo do SIF. O produto deverá ser transportado em veículos com temperatura controlada e estar entre a faixa de temperatura de até -12°C ou inferior. Validade mínima de 10 (dez) meses, a contar da data de entrega.</p>					
27	<p>CARNE BOVINA EM ISCA PACOTE DE 01 KG Carne Bovina Sem Osso - Patinho em iscas ou cubos – Congelado. Patinho em iscas ou cubos - Carne bovina, parte: Patinho, corte em iscas, congelada até -12°C, CONGELAMENTO IQF (INDIVIDUALLY QUICK FROZEN), embalada a vácuo, 1ª qualidade, com no máximo 10% de gordura, com aspecto firme, na cor vermelho brilhante, sem escurecimento ou manchas esverdeadas, acondicionamento em embalagem plástica atóxica contendo aproximadamente 2kg, sem congelamento superficial ou água dentro da embalagem, sem qualquer sinal de recongelamento (gelo de cor avermelhada), contendo identificação do produto, marca do fabricante, prazo de validade e carimbos oficiais de acordo com as Portarias do Ministério da Agricultura e/ou Ministério da Saúde, DIPOA nº 304 de 22/04/1996 e nº 145 de 22/04/1998, da resolução ANVISA nº 105 de 19/05/1999, selo do SIF. O produto deverá ser transportado em veículos com temperatura controlada e estar entre a faixa de temperatura de até -12°C ou inferior. Validade mínima de 10 (dez) meses, a contar da data de entrega.</p>	KG	60	600	41,98	25.188,00
28	<p>BACON - PEÇA COM 1 KG</p>	KG	5	200	26,98	5.396,00

	<p>BACON DEFUMADO;em peça,embalada a vacuo,em saco plástico transparente,atoxico,limpo,não violado,resistente,que garanta aintegridade do produto ate o momento do consumo,contendo,acondicionada em caixas lacradas a embalagem deve conter externamente os dados de identificação e procedência,informação nutricionais,numero de lote,data de validade,quantidade do produto,numero do registro do ministerio da agricultura/sif/dipoa e carimbo de inspeção do sif e atender as especificações tecnicas da nta 04 do decreto estadual nº 12.486 de 20/10/1978,o produto deverá apresentar a validade minima de 30 dias a partir da data de entrega da unidade requisitante em quilograma.: Bacon. Produto de acordo com NTA 4. Devem apresentar cor e cheiro próprios, não amolecidos nem pegajosos, sem mancha esverdeada, com ausência de sujidades, parasitas e larvas.</p>					
29	<p>CARNE BOVINA CONTRA FILE KG Carne Bovina – Contra-filé – Congelado. Proveniente de animais, sadios, abatidos sob inspeção veterinária, devendo apresentar coloração vermelho-vivo, odor característico e aspecto próprio não amolecido e nem pegajosa. Isento de: vestígios de descongelamento, excesso de gordura, cartilagem e aponervose, coloração arroxeada, acinzentada e esverdeada, odor forte e desagradável, parasitas, sujidades, larvas e qualquer substância contaminante. Acondicionado em embalagem de polietileno atóxica, transparente e resistente, a vácuo, peso aproximado 2kg, contendo na embalagem a identificação do produto, peso, marca do fabricante, prazo de validade, carimbos oficiais e selo de inspeção do órgão competente e data de embalagem. Validade mínima de 10 (dez) meses, a contar da data de entrega. O produto deve estar de acordo com as normas da Vigilância Sanitária quanto à produção, embalagem, rotulagem e</p>	KG	60	600	43,90	26.340,00

	informação nutricional, e de acordo com as normas do Ministério da Agricultura Pecuária e Abastecimento - MAPA. No momento da entrega o produto deverá estar entre a faixa de temperatura de -8 ou inferior, e ser transportado em veículos com temperatura controlada.					
30	<p>SARDINHA EM ÓLEO COMESTÍVEL</p> <p>Sardinha em Lata - Sardinha cozida, sem cabeça, enlatada em óleo comestível. Aspecto cor, odor, sabor característicos. Acondicionada em lata de alumínio, contendo de 120 a 130 gramas, com identificação na embalagem (rótulo) dos ingredientes, valor nutricional, peso, fornecedor, data de fabricação e validade, número do registro no Ministério da Agricultura/SIF/DISPOA. As embalagens entregues não deverão estar abauladas, estufadas, amassadas e nem enferrujadas. Validade mínima de 12 (doze) meses a contar da data de entrega. O produto deve estar de acordo com as normas da Vigilância Sanitária quanto à produção, embalagem, rotulagem e informação nutricional, e de acordo com as normas do Ministério da Agricultura Pecuária e Abastecimento - MAPA.</p>	EMBALAGEM DE 125g	50	450	4,99	2.245,50
31	<p>AZEITE</p> <p>Azeite de Oliva extra virgem, acondicionado em embalagem de vidro ou enlatado, contendo 500 ml, com identificação na embalagem (rótulo) dos ingredientes, valor nutricional, peso, fornecedor, data de fabricação e validade. Acidez máximo 0,5%. Validade mínima de 12 (doze) meses, a contar da data de entrega. O produto deve estar de acordo com as normas da Vigilância Sanitária quanto à produção, embalagem, rotulagem e informação nutricional, e de acordo com as normas do Ministério da Agricultura, Pecuária e Abastecimento - MAPA. Validade não ultrapassada pela metade do tempo do lote.</p>	Embalagem de 500ml	50	200	25,90	5.180,00
32	<p>ADOÇANTE DIETÉTICO</p> <p>Adoçante dietético, apresentação: líquido, tipo: com edulcorantes artificiais, sacarina sódica e</p>	Frasco de 100ml	6	24	5,19	124,56

	ciclamato de sódio, forma de fornecimento: 100ml Validade mínima de 06 meses após a entrega					
33	GELATINA EM PÓ COM POUPA DE FRUTA Sabor:diversos. Contendo corante natural. Pacote de 30g. Validade mínima de 06 meses após a entrega	EMBALAGEM DE 30G	20	190	1,69	321,10
34	ALHO Alho Nacional in natura, de 1ª qualidade, dentes grandes, firme e intacto, sem lesões, perfurações e cortes, coloração uniforme, sem sujidades, parasitas e larvas, não apresentar brotamentos, podridão e mofo. Peso: entre 0,5 kg a 1,0 kg. Preferencialmente orgânico.	KG	60	250	10,99	2.747,50
35	BANANA DA TERRA in natura, 1ª qualidade, em pencas, fresca, grau máximo de tamanho, aroma, cor e sabores característicos. Frutas em grau médio de maturação. Isenta de lesões, danos, manchas, terra, sujidades, parasitas e larvas. Preferencialmente orgânico.	KG	10	400	6,99	2.796,00
36	BATATA INGLESA Batata inglesa de 1ª qualidade, fresca, tamanho grande, casca lisa, isentas de brotamento, esverdeamento, rachadura profunda, podridões no centro e na casca, ausência de sujidades, parasitase larvas. Peso: entre 0,10 a 0,15 kg a unidade.	KG	10	1200	3,98	4.776,00
37	CENOURA Cenoura in natura, 1ª qualidade, fresca, com tamanho médio entre 10 a 17 cm de comprimento, coloração laranja intensa e com casca sã. Isenta de lesões, pigmentação verde ou roxa na parte superior, folhas, rachaduras, podridão, cortes na casca, terra, sujidades, parasitas e larvas. Peso entre 0,070 a 0,140 kg a unidade. Embalagem de entrega em caixas plásticas resistentes e limpas, conforme a quantidade solicitada.	KG	10	500	14,99	7.495,00
38	CEBOLA BRANCA Cebola: branca, in natura, de 1ª qualidade, produto fresco, bulbos de tamanho médio, com casca compacta, firme, sem rupturas, lesões de	KG	10	800	4,49	3.592,00

	origem física e mecânica. Coloração amarelo dourado. Deve estar isentos de sujidades, parasitas e larvas e brotamento. Peso entre 0,18 a 0,2 kg a unidade.					
39	COENTRO MAÇO Coentro: in natura, de 1ª qualidade, firme e intacto, sem lesões, perfurações e cortes, coloração uniforme, sem sujidades, parasitas ou larvas - maço com no mínimo 100g.	MÇ	10	200	1,58	316,00
40	CEBOLINHA VERDE Cebolinha Verde: in natura, de 1ª qualidade, firme e intacto, sem lesões, perfurações e cortes, coloração uniforme, sem sujidades, parasitas ou larvas - maço com no mínimo 100g.	MÇ	10	200	1,58	316,00
41	COUVE Couve: in natura, de 1ª qualidade, firme e intacto, sem lesões, perfurações e cortes, coloração uniforme, sem sujidades, parasitas ou larvas - maço com no mínimo 100g.	MÇ	10	500	1,58	790,00
42	CHUCHU Chuchu verde, in natura, de 1ª qualidade, produto fresco, ausência de resíduos terrosos, brotação, sujidades, parasitas e larvas. Sem danos físicos e mecânicos, rachaduras e cortes. Os frutos devem ser tenros, com coloração verde-claro ou escuro e ausentes de espinhos. Preferencialmente orgânico. Peso entre 300 a 400 gramas a unidade	KG	10	500	1,99	995,00
43	INHAME Inhame in natura, de 1ª qualidade, de 1ª qualidade, produto fresco, ausência de resíduos terrosos, brotação, sujidades, parasitas e larvas. Sem danos físicos e mecânicos, rachaduras e cortes.	KG	10	500	9,99	4.995,00
44	JILÓ KG Jiló in natura, de 1ª qualidade, de 1ª qualidade, produto fresco, ausência de resíduos terrosos, brotação, sujidades, parasitas e larvas. Sem danos físicos e mecânicos, rachaduras e cortes.	KG	10	100	16,38	1.638,00
45	PEPINO KG Pepino in natura, de 1ª qualidade, de 1ª qualidade, produto fresco, ausência de resíduos terrosos, brotação, sujidades, parasitas e larvas. Sem danos físicos e mecânicos, rachaduras e cortes.	KG	10	300	5,99	1.797,00

46	<p>REPOLHO ROXO Repolho Roxo: in natura, 1ª qualidade, fresco, firmes, cabeças fechadas com as folhas externas principais e coloração uniforme. Isento de ferimentos, folhas amareladas, manchas, terra, sujidades, parasitas e larvas. Peso entre 1,5 kg a 3,0 kg a unidade.</p>	UND	10	600	9,99	5.994,00
47	<p>TOMATE Tomate Longa Vida: in natura, tipo salada, 1ª qualidade, fresco, limpos, íntegros, tamanho médio, grau médio de maturação, casca sã, polpa firme e intacta, coloração vermelha. Isento de terra, sujidades, podridão, rachaduras, parasitas e larvas, lesões, dano e manchas. Peso entre 0,07 a 1,2 kg.</p>	KG	10	800	12,99	10.392,00
48	<p>SALSA Salsinha: in natura, de 1ª qualidade, firme e intacto, sem lesões, perfurações e cortes, coloração uniforme, sem sujidades, parasitas ou larvas - maço com no mínimo 100g.</p>	MÇ	10	200	1,58	316,00
49	<p>VAGEM Vagem in natura, de 1ª qualidade, de 1ª qualidade, produto fresco, ausência de resíduos terrosos, brotação, sujidades, parasitas e larvas. Sem danos físicos e mecânicos, rachaduras e cortes. Preferencialmente orgânico.</p>	KG	10	300	24,98	7.494,00
50	<p>ALFACE CRESPA (Pe) Alface Crespa: in natura, fresca, em unidade, de 1ª qualidade, folhas sãs, sem rupturas, firme, intacta, isenta de material terroso, sem parasitas ou larvas. Peso: entre 0,4 a 0,6 kg a unidade. Preferencialmente orgânico.</p>	Pe	10	800	1,58	1.264,00
51	<p>QUIABO Quiabo de primeira qualidade, em adequado estágio de maturação, consistência firme e de fácil corte, sem lesões de origem físicas ou mecânicas, rachadura e cortes, tamanho e coloração uniformes, devendo ser bem desenvolvida</p>	kg	10	300	17,47	5.241,00
52	<p>CARNE DE PORCO CUBOS PERNIL / PALETA (KG) Traseiro de porco, carne suína SEM osso, cortada em cubos de 30 a 50 g, com sabor, odor e cor característicos do produto de boa qualidade, congelado, apresentado</p>	kg	60	600	17,99	10.794

	em embalagens transparentes resistentes fechadas à vácuo ou outro fechamento bem lacrado, com rótulo de acordo com as legislações pertinentes, contendo no mínimo a denominação do nome do produto, fabricante, endereço, registro no Ministério da Agricultura (SIF, IMA OU SIM), data de fabricação e validade. Embalados de 500g a 05 kg.					
53	CEREAL INFANTIL TIPO MUCILON SABOR MULTI CEREAIS - PCT 400G Produto tipo mucilon ou similar, rico em vitaminas e minerais Ingredientes: Ingredientes após o preparo: farinha de arroz (64%), açúcar, farinha integral de aveia (14%), extrato de malte, cálcio (carbonato de cálcio), vitamina C (ácido L-ascórbico), ferro (fumarato ferroso), zinco (sulfato de zinco), vitamina E (acetato de DL-tocoferol), niacina (nicotinamida), ácido pantotênico (D-pantotenato de cálcio), vitamina B1 (tiamina mononitrato), vitamina A (acetato de retinol), vitamina B6 (cloridrato de piridoxina), ácido fólico (ácido N-pteróil-L-glutâmico), vitamina D (colecalfiferol), regulador de acidez fosfato de sódio dibásico e aromatizante vanilina. Embalagem - lata de 400gr.	Pct 400g	06	36	17,98	647,28
54	CREME DE LEITE UTH -PCT 200G CARACTERÍSTICAS: TEOR DE GORDURA 20% A 25%, ISENTO DE GLÚTEN, EMBALADO EM CAIXAS DE 200G. A EMBALAGEM DEVE CONTER: DATA DE VALIDADE, IDENTIFICAÇÃO DA MARCA, NÚMERO DO LOTE, PROCEDÊNCIA, COMPOSIÇÃO	Pct 200g	10	100	2,09	209,00

Diante do exposto, o **custo total estimado** para a contratação foi de R\$ R\$431.973,84 (quatrocentos e trinta e um mil novecentos e setenta e tres reais e oitenta e quatro centavos), sendo suscetível a alterações durante a realização do certame.

VIII - Justificativas para o parcelamento ou não da solução. – (Obrigatório)

Não aplicável

IX - Contratações correlatas e/ou interdependentes - (Facultativo)

Não se aplica a contratação em questão.

IX - Alinhamento entre a Contratação e o Planejamento – (Facultativo)

A contratação não está prevista no Planejamento Anual de Contratações.

X - Resultados pretendidos - (Facultativo)

A Secretaria Municipal de Saúde pretende alcançar com este objeto, a contratação via Sistema de Registro de Preços Contratação de empresa especializada em fornecimento de Gênero alimentícios , visando atender as necessidades do Pronto Atendimento de Fundão/ES, visando continuidade das atividades diárias realizadas no referido setor, para que proporcione

um melhor atendimento aos pacientes e servidores plantonistas, mantendo o funcionamento adequado do local.

XI - Providências a serem adotadas - (Facultativo)

Ao atender os requisitos para contratação, a empresa ganhadora poderá assinar o contrato e iniciar a execução dos serviços, uma vez que a situação atual do órgão já possibilita que o objeto seja executado.

O Mapa de Riscos será elaborado nos termos na IN SLC 001/2021.

XII - Possíveis Impactos Ambientais – (Facultativo)

Não foram identificados possíveis impactos ambientais para esta contratação.

XIII - Posicionamento conclusivo sobre a viabilidade e razoabilidade da contratação – (Obrigatório)

Esta equipe de planejamento declara esta contratação com base neste Estudo Técnico Preliminar, consoante estabelecido no art. 8º e seguintes da IN SLC 001/2021.

DECLARO que:

- (x) É VIÁVEL a presente contratação.
() NÃO É VIÁVEL a presente contratação.

Fundão/ES, 07 de Maio de 2026

Flávia Moura Guimarães
Matrícula nº 012361

Riquelme Coitinho Laurel
Matrícula nº 013376

Erica do Espirito Santo Broetto
Matrícula nº00683403

ANEXO III – FORMULÁRIO DE ESPECIFICAÇÃO E PREÇOS

Apresento a Vossa Senhoria proposta de preço para o Pregão em referência, conforme abaixo:

ITEM	DESCRIÇÃO	UND	MARCA	QTD MÍN	QTD MÁX	VALOR UNITÁRIO	VALOR TOTAL
01	Café torrado e moído, duplamente embalado: saco aluminizado em caixa de papelão, com prazo e dados de identificação claros.	Pacote de 500g		50	1500		

02	Açúcar, tipo cristal, fornecimento: pacote 5kg, complementação: especial, branco, solúvel em água, sabor doce, com aspecto e cheiro próprios, 1ª qualidade, validade mínima de 03 meses antes da entrega.	Embalagem plástica de 5kg		36	1260		
03	ARROZ BRANCO Arroz branco longo tipo 1, prazo de validade não deve ter sido ultrapassado em sua metade, tomando como referência a data de fabricação do lote. Embalagem com 5kg, contendo todos os dados de identificação do produto, marca do fabricante, data de fabricação, prazo de validade, peso líquido, conforme as normas da ANVISA/MS.	Embalagem de 5kg		30	800		
04	CARNE DE AVE IN NATURA – Tipo animal: Frango. Corte: Peito , estado de conservação: Resfriado, processamento sem pele , sem osso , peso líquido de 01kg. Registro no Ministério da Agricultura Inspeccionado pelo S.I.F. Validade mínima de 03 mees após a entrega	KG		100	1000		
05	CARNE DE AVE IN NATURA – Tipo animal: Frango. Corte: coxa e sobrecoxa , estado de conservação: Resfriado, processamento sem pele , sem osso , peso líquido de 01kg. Registro no Ministério da Agricultura Inspeccionado pelo S.I.F. Validade mínima de 03 mees após a entrega	KG		100	1000		
06	CARNE BOVINA DE SEGUNDA CONGELADA EM CUBOS PACOTE DE 01 KG Embalagem em filme PVC ou em saco plástico transparente PVC Registro no Ministério da Agricultura Inspeccionado pelo S.I.F. Validade mínima de 03 mees após a entrega	KG		100	1000		
07	CALDO DE FRANGO	PCT		30	250		

	Caldo de frango unidade de 19g c/ 02 cubos. Composição: sal, amido, açúcar, maltodextrina, carne e gordura de galinha, gordura vegetal, cebola, alho, pimenta- do- reino preta, salsa, cúrcuma, aipo marrom, louro, realçadores de sabor glutamato monossódico e inosinato dissódico e aromatizantes, contém glúten. Embalagem contendo identificação do produto data de fabricação e prazo de validade, c/ registro do Ministério da Saúde.						
08	FEIJÃO CARIOQUINHA Feijão Cariquinha tipo 01, limpo, sem sujidades, acondicionado em embalagem resistente de polietileno atóxico transparente. Embalagem de 01kg, com identificação do produto, marca do fabricante, prazo de validade, peso líquido de acordo com as Normas e/ou Resoluções da Anvisa/MS Validade mínima de 03 meses após a entrega	KG		20	450		
09	FEIJÃO PRETO Feijão Preto tipo 01, limpo, sem sujidades, acondicionado em embalagem resistente de polietileno atóxico transparente. Embalagem de 01kg, com identificação do produto, marca do fabricante, prazo de validade, peso líquido de acordo com as Normas e/ou Resoluções da Anvisa/MS Validade mínima de 03 meses após a entrega	KG		30	500		
10	FARINHA DE MANDIOCA Torrada , de primeira qualidade, seca, fina, amarela. Fornecimento : Embalagem de 01kg, com identificação do produto, marca do fabricante, prazo de validade, peso líquido de acordo com as Normas e/ou Resoluções da Anvisa/MS Validade Mínima de 03 meses após a entrega	KG		25	250		

11	FUBÁ DE MILHO Produto à base de milho, Aspecto : pó fino, cor amarelo, isento de sujidades, mofo e fermentação. Enriquecido com Ferro e Acido Fólico.Embalagem de 01kg. Validade Mínima de 03 meses após a entrega	KG		20	200		
12	FÓSFORO Caixa com 40 palitos . Maço com 10 caixas	MÇ		50	100		
13	LEITE INTEGRAL UTH Leite de vaca, acondicionado em embalagem longa vida, em caixa de papelão aluminizada. Embalagem: Caixa de 01 litro. -Registro do Ministério da Agricultura/Inspeccionado pelo S.I.F. Validade Mínima de 03 meses após a entrega	LT		36	1500		
14	EMBUTIDO TIPO : LINGUIÇA DEFUMADA FINA. Estado de Conservação:resfriado. Embalagem de 01 KG . Registro no Ministério da Agricultura Inspeccionado pelo S.I.F. Validade mínima de 03 mees após a entrega	KG		05	400		
15	MACARRÃO TIPO ESPAGUETE Massa alimentícia à base de Farinha de trigo, ovos ,tipo espaguete.Embalagem de 01 kg.Validade mínima de 06 mees após a entrega .	EMBAL AGEM DE 01KG		30	1500		
16	MANTEIGA COM SAL Produto de Origem animal. Acondicionado em embalagem de 500g. Estado de conservação:Resfriado Validade mínima de 06 meses após a entrega	EMBAL AGEM DE 500G		60	600		
17	ÓLEO DE SOJA	EMBAL AGEM		300	1200		

	Embalado em pet de 0,90lt,limpas, não amassadas,sem estofamentos,resistentes,que garantam a integridade do produto até o momento do consumo. A embalagem deverá conter externamente os dados de identificação e procedência, informação nutricional,número de lote, data de validade, quantidade do produto e número do registro. Validade mínima de 03 meses após a entrega	PLÁSTICA CONTE NDO 900ml					
18	SAL MARINHO Refinado;iodado 1ªqualidade, acondicionado em saco plástico contendo as descrições do produto .Validade mínima de 06 meses após a entrega	EMBALAGEM DE 01KG		25	250		
19	Farinha de Trigo Farinha /Cereais Tipo Farinha de Trigo Complemento: enriquecida com ácido fólico, Acondicionado em pacote de 01 kg.com identificação do produto, marca do fabricante,prazo de validade, peso liquido de acordo com as Normas e/ou Resoluções da Anvisa/MS. Validade mínima de 6 meses.	EMBALAGEM DE 01KG		20	100		
20	COLORAU Apresentação colorífico em pó ,embalagem acondicionado em saco plástico transparente, atóxico , pacote de 100g.Validade Mínima :06 meses após a entrega , com dizeres de rotulagem , data de fabricação .Registro no MS. De acordo com a RDB nº276/2005	KG		10	200		
21	SUCO DE FRUTAS Concentrado em garrafas(sabores variados)- recipiente de vidro, plástico ou Tetra pak -500ml.Com dados de identificação do produto, marca do fabricante,data de fabricação, prazo de validade, peso liquido e de acordo com as normas e / resoluções da ANVISA. Pack com 12 unidades	CAIXA COM 12 UNIDADES		35	350		

22	VINAGRE Vinagre Branco, acondicionado em embalagem de 750 ml contendo as características do produto. Validade mínima de 6 meses após a entrega.	EMBALAGEM DE 750ML		20	200		
23	EMBUTIDO TIPO : LINGUIÇA DE FRANGO Estado de Conservação:resfriado. Embalagem de 05 KG . Registro no Ministério da Agricultura Inspeccionado pelo S.I.F. Validade mínima de 03 meses após a entrega	EMBALAGEM DE 5KG		05	600		
24	- FILÉ DE PEIXE TIPO MERLUZA, sem pele e espinha, limpo, sadio, congelado, íntegros, eviscerados, sem espinhas, apresentando carne firme, elástica, cor branca, e odor característico. Isento de: vestígios de descongelamento, livre de resíduos de vísceras, líquido leitoso, cor esverdeada, odor forte e desagradável, parasitas, sujidades, larvas e qualquer substância contaminante. Acondicionado em embalagem plástica atóxica, contendo aproximadamente 1kg a 2 kg, identificação do produto, marca do fabricante, prazo de validade, marcas e carimbos oficiais de acordo com as Portarias do Ministério da Agricultura e/ou Ministério da Saúde, DIPOA nº 304 de 22/04/1996 e nº 145 de 22/04/1998, da resolução ANVISA nº 105 de 19/05/1999, selo do SIF. O produto deverá ser transportado em veículos com temperatura controlada e estar entre a faixa de temperatura de até -12°C ou inferior.Validade mínima de 10 (dez) meses, a contar da data de entrega.	KG		10	600		

25	<p>OVOS BRANCO DE GALINHA Ovo branco, de galinha tipo extra - Ovos branco, classe A, Tipo EXTRA ou GRANDE (50 gramas), frescos, tamanho uniforme, apresentando casca limpa, íntegra, sem deformações. Isento de odores estranhos. Caixa com 30 unidades, livres de odores e mofos, com dados de identificação do produto marca do fabricante, data de fabricação e validade. Acondicionado em embalagem resistente de papelão, plástico ou isopor. Contendo na embalagem a identificação do produto, marca do fabricante, validade, data de embalagem, peso líquido e selo de inspeção do órgão competente. Validade mínima de 20 dias a contar no ato da entrega. O produto deve estar de acordo com as normas da Vigilância Sanitária quanto à produção, embalagem, rotulagem e informação nutricional, e de acordo com as normas do Ministério da Agricultura Pecuária e Abastecimento - MAPA.</p>	Caixa com 30 unidades		06	600		
26	<p>CARNE BOVINA MOÍDA PACOTE DE 01 KG Carne bovina, moída – ACÉM Moído - Congelada. Carne bovina, parte: Acem moído, congelada até -12°C, embalada a vácuo, 1ª qualidade, com no máximo 20% de gordura, com aspecto firme, na cor vermelho brilhante, sem escurecimento ou manchas esverdeadas, acondicionamento em embalagem plástica atóxica contendo aproximadamente 2kg, sem congelamento superficial ou água dentro da embalagem, sem qualquer sinal de recongelamento (gelo de cor avermelhada), contendo identificação do produto, marca do fabricante, prazo de validade e carimbos oficiais de acordo com as Portarias do Ministério da Agricultura e/ou Ministério da Saúde, DIPOA nº 304</p>	kg		80	800		

	de 22/04/1996 e nº 145 de 22/04/1998, da resolução ANVISA nº 105 de 19/05/1999, selo do SIF. O produto deverá ser transportado em veículos com temperatura controlada e estar entre a faixa de temperatura de até - 12°C ou inferior. Validade mínima de 10 (dez) meses, a contar da data de entrega.						
27	<p>CARNE BOVINA EM ISCA PACOTE DE 01 KG</p> <p>Carne Bovina Sem Osso - Patinho em iscas ou cubos – Congelado. Patinho em iscas ou cubos - Carne bovina, parte: Patinho, corte em iscas, congelada até -12°C, CONGELAMENTO IQF (INDIVIDUALLY QUICK FROZEN) , embalada a vácuo, 1ª qualidade, com no máximo 10% de gordura, com aspecto firme, na cor vermelho brilhante, sem escurecimento ou manchas esverdeadas, acondicionamento em embalagem plástica atóxica contendo aproximadamente 2kg, sem congelamento superficial ou água dentro da embalagem, sem qualquer sinal de recongelamento (gelo de cor avermelhada),contendo identificação do produto, marca do fabricante, prazo de validade e carimbos oficiais de acordo com as Portarias do Ministério da Agricultura e/ou Ministério da Saúde, DIPOA nº 304 de 22/04/1996 e nº 145 de 22/04/1998, da resolução ANVISA nº 105 de 19/05/1999, selo do SIF. O produto deverá ser transportado em veículos com temperatura controlada e estar entre a faixa de temperatura de até -12°C ou inferior. Validade mínima de 10 (dez) meses, a contar da data de entrega.</p>	KG		60	600		
28	<p>BACON - PEÇA COM 1 KG</p> <p>BACON DEFUMADO;em peça,embalada a vacuo,em saco</p>	KG		5	200		

	plástico transparente, atóxico, limpo, não violado, resistente, que garanta a integridade do produto até o momento do consumo, contendo, acondicionada em caixas lacradas a embalagem deve conter externamente os dados de identificação e procedência, informação nutricionais, número de lote, data de validade, quantidade do produto, número do registro do ministério da agricultura/sif/dipoa e carimbo de inspeção do sif e atender as especificações técnicas da nta 04 do decreto estadual nº 12.486 de 20/10/1978, o produto deverá apresentar a validade mínima de 30 dias a partir da data de entrega da unidade requisitante em quilograma.: Bacon. Produto de acordo com NTA 4. Devem apresentar cor e cheiro próprios, não amolecidos nem pegajosos, sem mancha esverdeada, com ausência de sujidades, parasitas e larvas.						
29	CARNE BOVINA CONTRA FILE KG Carne Bovina – Contra-filé – Congelado. Proveniente de animais, sadios, abatidos sob inspeção veterinária, devendo apresentar coloração vermelho-vivo, odor característico e aspecto próprio não amolecido e nem pegajosa. Isento de: vestígios de descongelamento, excesso de gordura, cartilagem e aponeurose, coloração arroxeada, acinzentada e esverdeada, odor forte e desagradável, parasitas, sujidades, larvas e qualquer substância contaminante. Acondicionado em embalagem de polietileno atóxica, transparente e resistente, a vácuo, peso aproximado 2kg, contendo na embalagem a identificação do	KG		60	600		

	<p>produto, peso, marca do fabricante, prazo de validade, carimbos oficiais e selo de inspeção do órgão competente e data de embalagem. Validade mínima de 10 (dez) meses, a contar da data de entrega. O produto deve estar de acordo com as normas da Vigilância Sanitária quanto à produção, embalagem, rotulagem e informação nutricional, e de acordo com as normas do Ministério da Agricultura Pecuária e Abastecimento - MAPA. No momento da entrega o produto deverá estar entre a faixa de temperatura de -8 ou inferior, e ser transportado em veículos com temperatura controlada.</p>						
30	<p>SARDINHA EM ÓLEO COMESTÍVEL Sardinha em Lata - Sardinha cozida, sem cabeça, enlatada em óleo comestível. Aspecto cor, odor, sabor característicos. Acondicionada em lata de alumínio, contendo de 120 a 130 gramas, com identificação na embalagem (rótulo) dos ingredientes, valor nutricional, peso, fornecedor, data de fabricação e validade, número do registro no Ministério da Agricultura/SIF/DISPOA. As embalagens entregues não deverão estar abauladas, estufadas, amassadas e nem enferrujadas. Validade mínima de 12 (doze) meses a contar da data de entrega. O produto deve estar de acordo com as normas da Vigilância Sanitária quanto à produção, embalagem, rotulagem e informação nutricional, e de acordo com as normas do Ministério da Agricultura Pecuária e Abastecimento - MAPA.</p>	<p>EMBALAGEM DE 125g</p>		50	450		
31	<p>AZEITE Azeite de Oliva extra virgem, acondicionado em embalagem de</p>	<p>Embalagem de 500ml</p>		50	200		

	vidro ou enlatado, contendo 500 ml, com identificação na embalagem (rótulo) dos ingredientes, valor nutricional, peso, fornecedor, data de fabricação e validade. Acidez máximo 0,5%. Validade mínima de 12 (doze) meses, a contar da data de entrega. O produto deve estar de acordo com as normas da Vigilância Sanitária quanto à produção, embalagem, rotulagem e informação nutricional, e de acordo com as normas do Ministério da Agricultura, Pecuária e Abastecimento - MAPA. Validade não ultrapassada pela metade do tempo do lote.						
32	ADOÇANTE DIETÉTICO Adoçante dietético, apresentação: líquido, tipo: com edulcorantes artificiais, sacarina sódica e ciclamato de sódio, forma de fornecimento: 100ml Validade mínima de 06 meses após a entrega	Frasco de 100ml		6	24		
33	GELATINA EM PÓ COM POUÇA DE FRUTA Sabor:diversos. Contendo corante natural. Pacote de 30g. Validade mínima de 06 meses após a entrega	EMBALAGEM DE 30G		20	190		
34	ALHO Alho Nacional in natura, de 1a qualidade, dentes grandes, firme e intacto, sem lesões, perfurações e cortes, coloração uniforme, sem sujidades, parasitas e larvas, não apresentar brotamentos, podridão e mofo. Peso: entre 0,5 kg a 1,0 kg. Preferencialmente orgânico.	KG		60	250		
35	BANANA DA TERRA in natura, 1a qualidade, em pencas, fresca, grau máximo de tamanho, aroma, cor e sabores característicos. Frutas em	KG		10	400		

	grau médio de maturação. Isenta de lesões, danos, manchas, terra, sujidades, parasitas e larvas. Preferencialmente orgânico.						
36	BATATA INGLESA Batata inglesa de 1ª qualidade, fresca, tamanho grande, casca lisa, isentas de brotamento, esverdeamento, rachadura profunda, podridões no centro e na casca, ausência de sujidades, parasitas e larvas. Peso: entre 0,10 a 0,15 kg a unidade.	KG		10	1200		
37	CENOURA Cenoura in natura, 1ª qualidade, fresca, com tamanho médio entre 10 a 17 cm de comprimento, coloração laranja intensa e com casca sã. Isenta de lesões, pigmentação verde ou roxa na parte superior, folhas, rachaduras, podridão, cortes na casca, terra, sujidades, parasitas e larvas. Peso entre 0,070 a 0,140 kg a unidade. Embalagem de entrega em caixas plásticas resistentes e limpas, conforme a quantidade solicitada.	KG		10	500		
38	CEBOLA BRANCA Cebola: branca, in natura, de 1ª qualidade, produto fresco, bulbos de tamanho médio, com casca compacta, firme, sem rupturas, lesões de origem física e mecânica. Coloração amarelo dourado. Deve estar isentos de sujidades, parasitas e larvas e brotamento. Peso entre 0,18 a 0,2 kg a unidade.	KG		10	800		
39	COENTRO MAÇO Coentro: in natura, de 1ª qualidade, firme e intacto, sem lesões, perfurações e cortes, coloração uniforme, sem sujidades, parasitas ou larvas - maço com no mínimo 100g.	MÇ		10	200		
40	CEBOLINHA VERDE	MÇ		10	200		

	Cebolinha Verde: in natura, de 1a qualidade, firme e intacto, sem lesões, perfurações e cortes, coloração uniforme, sem sujidades, parasitas ou larvas - maço com no mínimo 100g.						
41	COUVE Couve: in natura, de 1a qualidade, firme e intacto, sem lesões, perfurações e cortes, coloração uniforme, sem sujidades, parasitas ou larvas - maço com no mínimo 100g.	MÇ		10	500		
42	CHUCHU Chuchu verde, in natura, de 1a qualidade, produto fresco, ausência de resíduos terrosos, brotação, sujidades, parasitas e larvas. Sem danos físicos e mecânicos, rachaduras e cortes. Os frutos devem ser tenros, com coloração verde-claro ou escuro e ausentes de espinhos. Preferencialmente orgânico. Peso entre 300 a 400 gramas a unidade	KG		10	500		
43	INHAME Inhame in natura, de 1ª qualidade, de 1a qualidade, produto fresco, ausência de resíduos terrosos, brotação, sujidades, parasitas e larvas. Sem danos físicos e mecânicos, rachaduras e cortes.	KG		10	500		
44	JILÓ KG Jiló in natura, de 1ª qualidade, de 1a qualidade, produto fresco, ausência de resíduos terrosos, brotação, sujidades, parasitas e larvas. Sem danos físicos e mecânicos, rachaduras e cortes.	KG		10	100		
45	PEPINO KG Pepino in natura, de 1ª qualidade, de 1a qualidade, produto fresco, ausência de resíduos terrosos, brotação, sujidades, parasitas e larvas. Sem	KG		10	300		

	danos físicos e mecânicos, rachaduras e cortes.						
46	REPOLHO ROXO Repolho Roxo: in natura, 1a qualidade, fresco, firmes, cabeças fechadas com as folhas externas principais e coloração uniforme. Isento de ferimentos, folhas amareladas, manchas, terra, sujidades, parasitas e larvas. Peso entre 1,5 kg a 3,0 kg a unidade.	UND		10	600		
47	TOMATE Tomate Longa Vida: in natura, tipo salada, 1a qualidade, fresco, limpos, íntegros, tamanho médio, grau médio de maturação, casca sã, polpa firme e intacta, coloração vermelha. Isento de terra, sujidades, podridão, rachaduras, parasitas e larvas, lesões, dano e manchas. Peso entre 0,07 a 1,2 kg.	KG		10	800		
48	SALSA Salsinha: in natura, de 1a qualidade, firme e intacto, sem lesões, perfurações e cortes, coloração uniforme, sem sujidades, parasitas ou larvas - maço com no mínimo 100g.	MÇ		10	200		
49	VAGEM Vagem in natura, de 1ª qualidade, de 1a qualidade, produto fresco, ausência de resíduos terrosos, brotação, sujidades, parasitas e larvas. Sem danos físicos e mecânicos, rachaduras e cortes. Preferencialmente orgânico.	KG		10	300		
50	ALFACE CRESPA (Pe) Alface Crespa: in natura, fresca, em unidade, de 1a qualidade, folhas sãs, sem rupturas, firme, intacta, isenta de material terroso, sem parasitas ou larvas. Peso: entre 0,4 a 0,6 kg a unidade. Preferencialmente orgânico.	Pe		10	800		

51	QUIABO(Quiabo de primeira qualidade, em adequado estágio de maturação, consistência firme e de fácil corte, sem lesões de origem físicas ou mecânicas, rachadura e cortes, tamanho e coloração uniformes, devendo ser bem desenvolvida	kg		10	300		
52	CARNE DE PORCO CUBOS PERNIL / PALETA (KG) Traseiro de porco, carne suína SEM osso, cortada em cubos de 30 a 50 g, com sabor, odor e cor característicos do produto de boa qualidade, congelado, apresentado em embalagens transparentes resistentes fechadas à vácuo ou outro fechamento bem lacrado, com rótulo de acordo com as legislações pertinentes, contendo no mínimo a denominação do nome do produto, fabricante, endereço, registro no Ministério da Agricultura (SIF, IMA OU SIM), data de fabricação e validade. Embalados de 500g a 05 kg.	kg		60	600		
53	CEREAL INFANTIL TIPO MUCILON SABOR MULTI CEREAIS - PCT 400G Produto tipo mucilon ou similar, rico em vitaminas e minerais Ingredientes: Ingredientes após o preparo: farinha de arroz (64%), açúcar, farinha integral de aveia (14%), extrato de malte, cálcio (carbonato de cálcio), vitamina C (ácido L-ascórbico), ferro (fumarato ferroso), zinco (sulfato de zinco), vitamina E (acetato de DL-tocoferol), niacina (nicotinamida), ácido pantotênico (D-pantotenato de cálcio), vitamina B1 (tiamina mononitrato), vitamina A (acetato de retinol), vitamina B6 (cloridrato de piridoxina), ácido fólico (ácido N-pteróil-L-glutâmico), vitamina D (colecalciferol), regulador de acidez fosfato de sódio dibásico e	Pct 400g		06	36		

	aromatizante vanilina. Embalagem - lata de 400gr.						
54	CREME DE LEITE UTH -PCT 200G CARACTERÍSTICAS: TEOR DE GORDURA 20% A 25%, ISENTO DE GLÚTEN, EMBALADO EM CAIXAS DE 200G. A EMBALAGEM DEVE CONTER: DATA DE VALIDADE, IDENTIFICAÇÃO DA MARCA, NÚMERO DO LOTE, PROCEDÊNCIA, COMPOSIÇÃO	Pct 200g		10	100		

VALOR DA PROPOSTA: R\$ _____, _____ (valor total escrito por extenso).

DADOS DA PROPONENTE:

NOME: _____

RAZÃO SOCIAL: _____

CNPJ Nº.: _____

BANCO: _____ AGÊNCIA Nº.: _____ CONTA Nº.: _____

ENDEREÇO COMPLETO: _____

TELEFONES: (XXX) _____

E-MAIL: _____

VALIDADE DA PROPOSTA (NÃO INFERIOR A 120 DIAS): _____

DECLARAÇÃO:

1. Declaro que os preços cotados incluem todos os custos e despesas necessárias ao cumprimento integral das obrigações decorrentes da licitação.
2. Declaro expressamente que aceita todas as exigências do Edital e de seus Anexos.

Município de _____, data de _____.

(assinatura do representante)

ANEXO IV – MODELO DE DECLARAÇÃO UNIFICADA
(papel timbrado da licitante)

À
PREFEITURA MUNICIPAL DE FUNDÃO - ES
REF.: PREGÃO ELETRÔNICO Nº ____/2026

(RAZÃO SOCIAL DA EMPRESA), estabelecida na(ENDEREÇO COMPLETO)...., inscrita no CNPJ sob nº, neste ato representada pelo seu (REPRESENTANTE/SÓCIO/PROCURADOR) no uso de suas atribuições legais, vem:

DECLARAR, sob as penas da Lei e para fins de participação no presente certame, que:

() cumpre os requisitos estabelecidos no artigo 3º da Lei Complementar nº 123, de 2006, estando apto a usufruir do tratamento favorecido estabelecido em seus arts. 4 a 49, observado o disposto nos §§ 1º ao 3º do art. 4º, da Lei nº 14.133, de 2021, no caso do licitante enquadrado como microempresa, empresa de pequeno porte ou equiparada;

() não celebrou contratos com a Administração Pública, no ano calendário de realização da licitação, cujos valores somados extrapolem a receita bruta máxima admitida para fins de enquadramento como microempresa ou empresa de pequeno porte, nos termos do que dispõe art. 4º da Lei 14.133/21¹

* Marcar estes itens caso se enquadre na situação de microempresa, empresa de pequeno porte ou cooperativa na condição de receber as benesses da LC 123/2006 e art. 4º da Lei 14.133/2021.

a) atende aos requisitos de habilitação;

b) 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;

c) inexistem quaisquer fatos impeditivos à sua participação na licitação, bem como que se compromete a comunicar ocorrência de fatos supervenientes;

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

Ressalva: () emprega menor, a partir de quatorze anos, na condição de aprendiz.

Obs.: em caso afirmativo, assinalar a ressalva acima

¹ Art. 4º Aplicam-se às licitações e contratos disciplinados por esta Lei as disposições constantes dos arts. 42 a 49 da Lei Complementar nº 123, de 14 de dezembro de 2006.

§ 1º As disposições a que se refere o caput deste artigo não são aplicadas:

I - no caso de licitação para aquisição de bens ou contratação de serviços em geral, ao item cujo valor estimado for superior à receita bruta máxima admitida para fins de enquadramento como empresa de pequeno porte;

II - no caso de contratação de obras e serviços de engenharia, às licitações cujo valor estimado for superior à receita bruta máxima admitida para fins de enquadramento como empresa de pequeno porte.

§ 2º A obtenção de benefícios a que se refere o caput deste artigo fica limitada às microempresas e às empresas de pequeno porte que, no ano-calendário de realização da licitação, ainda não tenham celebrado contratos com a Administração Pública cujos valores somados extrapolem a receita bruta máxima admitida para fins de enquadramento como empresa de pequeno porte, devendo o órgão ou entidade exigir do licitante declaração de observância desse limite na licitação.

§ 3º Nas contratações com prazo de vigência superior a 1 (um) ano, será considerado o valor anual do contrato na aplicação dos limites previstos nos §§ 1º e 2º deste artigo.

- e)** 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 d art. 5º da Constituição Federal;
- f)** cumpre as exigências de reserva de cargos para pessoa com deficiência para reabilitado da Previdência Social, previstas em lei e em outras normas específicas;
- g)** cumpre os requisitos estabelecidos no artigo 16 da Lei nº 14.133, de 2021 no caso de licitante organizado em cooperativa;
- h)** está ciente sobre a observação das disposições da Lei Federal nº 13.709, d 14 de agosto de 2018 (Lei Geral de Proteção de Dados Pessoais), e alterações, quando do tratamento de dados pessoais e dados pessoais sensíveis a que tenha acesso, para o propósito de execução e acompanhamento do objeto licitado, não podendo divulgar, revelar, produzir utilizar ou deles dar conhecimento a terceiros estranhos a esta contratação, a não ser por força de obrigação legal ou regulatória.
- i)** não mantêm 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, conforme o disposto no art. 78 da Lei Orgânica Municipal nº 001/1990.
- j)** que é considerada microempresa ou empresa de pequeno porte, nos termos da Lei Complementar nº 123, de 14 de dezembro de 2006, não se incluindo nas hipóteses de exclusão previstas no § 4º do artigo 3º do mesmo diploma; gozando, assim, do regime diferenciado e favorecido instituído pela referida Lei Complementar, para fins de participação na presente licitação.
- l)** que a proposta apresentada para participar da presente Licitação foi elaborada de maneira independente (pelo Licitante / Consórcio), e o conteúdo da proposta não foi, no todo ou em parte, direta ou indiretamente, informado, discutido ou recebido de qualquer outro participante potencial ou de fato da presente Licitação, por qualquer meio ou por qualquer pessoa;
- m)** a intenção de apresentar a proposta elaborada para participar da presente Licitação não foi informada, discutida ou recebida de qualquer outro participante potencial ou de fato da presente Licitação, por qualquer meio ou por qualquer pessoa;
- n)** que não tentou, por qualquer meio ou por qualquer pessoa, influir na decisão de qualquer outro participante potencial ou de fato da presente Licitação quanto a participar ou não da referida licitação;
- o)** que o conteúdo da proposta apresentada para participar da presente Licitação não será, no todo ou em parte, direta ou indiretamente, comunicado ou discutido com qualquer outro participante potencial ou de fato da presente Licitação antes da adjudicação do objeto da referida licitação;
- p)** que o conteúdo da proposta apresentada para participar da presente Licitação não foi, no todo ou em parte, direta ou indiretamente, informado, discutido ou recebido de qualquer integrante do órgão licitante antes da abertura oficial das propostas; e
- q)** que está plenamente ciente do teor e da extensão desta declaração e que detém plenos poderes e informações para firmá-la.

Por ser verdade assina a presente.

....., de de 2026.
Local/Data

Assinatura do Responsável Legal pela Empresa
(Nome Legível/Cargo/CPF)

ANEXO V – MINUTA DE ATA DE REGISTRO DE PREÇOS

ATA DE REGISTRO DE PREÇOS Nº PROCESSO ADMINISTRATIVO Nº 2026-S7DRX PREGÃO ELETRÔNICO Nº ____/2026

O **MUNICÍPIO DE FUNDÃO**, pessoa jurídica de direito público interno, com sede à Rua São José, nº 135, Centro, Fundão, ES, inscrito no CNPJ Nº, neste ato representado pelo Secretário Municipal de Saúde, o Sr., portador do RG nº e CPF nº, doravante denominado **CONTRATANTE**, e o(a) XXXXXX, inscrito(a) no CNPJ/MF sob o nº XXXXX, sediado(a) na XXXXXX, em XXXXXXX, doravante designada **CONTRATADA**, neste ato representado pelo(a) Sr.(a) XXXXXX, portador(a) da Carteira de Identidade nº XXXXXX,

103

expedida pela (o) XXXXXX, e CPF nº XXXXX, considerando o julgamento da licitação na modalidade de pregão, na forma eletrônica, para REGISTRO DE PREÇOS nº/2026, publicada no de/...../202....., processo administrativo n.º, RESOLVE registrar os preços da(s) empresa(s) indicada(s) e qualificada(s) nesta ATA, de acordo com a classificação por ela(s) alcançada(s) e na(s) quantidade(s) cotada(s), atendendo as condições previstas no Edital de licitação ou Aviso da Contratação Direta, sujeitando-se as partes às normas constantes na Lei nº 14.133, de 1º de abril de 2021, no Decreto Municipal nº 183/2023, Decreto Municipal nº 768/2023, e em conformidade com as disposições a seguir:

1. DO OBJETO

Trata-se registro de preços para aquisição de gêneros alimentícios perecíveis, não perecíveis e demais insumos alimentícios destinados ao preparo e fornecimento de refeições aos pacientes e acompanhantes atendidos no Pronto Atendimento Municipal Dr. Cesar Agostini, especificado(s) no(s) lote (s)..... do Termo de Referência, anexo [do edital de Licitação nº/2026] ou [do Aviso da Contratação Direta nº], que é parte integrante desta Ata, assim como as propostas cujos preços tenham sido registrados, independentemente de transcrição.

2. DOS PREÇOS, ESPECIFICAÇÕES E QUANTITATIVOS

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

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

2.2. A listagem do cadastro de reserva referente ao presente registro de preços consta como anexo a esta Ata.

3. DO ÓRGÃO GERENCIADOR E PARTICIPANTES

3.1. O órgão gerenciador será a Secretaria Municipal Saúde.

3.2. Além do gerenciador, não há órgãos e entidades públicas participantes do registro de preços.

4. DA ADESÃO À ATA DE REGISTRO DE PREÇOS

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

4.1.1. Apresentação de justificativa da vantagem da adesão, inclusive em situações de provável desabastecimento ou descontinuidade de serviço público;

4.1.2. Demonstração de que os valores registrados estão compatíveis com os valores praticados pelo mercado na forma do art. 23 da Lei nº 14.133, de 2021; e

4.1.3. Consulta e aceitação prévias do órgão ou da entidade gerenciadora e do fornecedor.

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

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

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

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

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

Dos limites para as adesões

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

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

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

4.9. A adesão à ata de registro de preços por órgãos e entidades da Administração Pública estadual, distrital e municipal poderá ser exigida para fins de transferências voluntárias, não ficando sujeita ao limite de que trata o item 4.7, desde que seja destinada à execução descentralizada de programa ou projeto federal e comprovada a compatibilidade dos preços registrados com os valores praticados no mercado na forma do art. 23 da Lei nº 14.133, de 2021.

4.10. É vedado à participação do órgão ou da entidade em mais de uma ata de registro de preços com o mesmo objeto no prazo de validade daquela de que já tiver participado, salvo na ocorrência de ata que tenha registrado quantitativo inferior ao máximo previsto no edital.

Vedação a acréscimo de quantitativos

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

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

5.1. A validade da Ata de Registro de Preços será de 1 (um) ano, contado a partir do primeiro dia útil subsequente à data de divulgação no PNCP, podendo ser prorrogada por igual período, mediante a anuência do fornecedor, desde que comprovado o preço vantajoso.

5.1.1. No ato de prorrogação da vigência da ata de registro de preços poderá haver renovação dos quantitativos registrados, até o limite do quantitativo original. (Enunciado 42 do Conselho da Justiça Federal – Nota Jurídica n.00003/2024/CNLCA/CGU/AGU).

5.1.2. O ato de prorrogação da vigência da ata deverá indicar expressamente o prazo de prorrogação e o quantitativo renovado. Enunciado 42 do Conselho da Justiça Federal – Nota Jurídica n.00003/2024/CNLCA/CGU/AGU).

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

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

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

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

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

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

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

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

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

5.4.2.2. Mantiverem sua proposta original.

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

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

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

5.7. A habilitação dos licitantes que comporão o cadastro de reserva a que se refere o item 5.4.2.2 somente será efetuada quando houver necessidade de contratação dos licitantes remanescentes, nas seguintes hipóteses:

5.7.1. Quando o licitante vencedor não assinar a ata de registro de preços, no prazo e nas condições estabelecidos no edital ou no aviso de contratação direta; e

5.7.2. Quando houver o cancelamento do registro do licitante ou do registro de preços nas hipóteses previstas no item 9.

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

5.9. Após a homologação da licitação ou da contratação direta, o licitante mais bem classificado ou o fornecedor, no caso da contratação direta, será convocado para assinar a ata de registro de preços, no prazo e nas condições estabelecidos no edital de licitação ou no aviso de contratação direta, sob pena de decair o direito, sem prejuízo das sanções previstas na Lei nº 14.133, de 2021.

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

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

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

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

5.12.1. Convocar para negociação os demais licitantes ou fornecedores remanescentes cujos preços foram registrados sem redução, observada a ordem de classificação, com vistas à obtenção de preço melhor, mesmo que acima do preço do adjudicatário; ou

5.12.2. Adjudicar e firmar o contrato nas condições ofertadas pelos licitantes ou fornecedores remanescentes, atendida a ordem classificatória, quando frustrada a negociação de melhor condição.

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

6. ALTERAÇÃO OU ATUALIZAÇÃO DOS PREÇOS REGISTRADOS

6.1. Os preços registrados poderão ser alterados ou atualizados em decorrência de eventual redução dos preços praticados no mercado ou de fato que eleve o custo dos bens, das obras ou dos serviços registrados, nas seguintes situações:

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

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

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

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

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

7. NEGOCIAÇÃO DE PREÇOS REGISTRADOS

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

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

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

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

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

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

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

7.2.2. Na hipótese de não comprovação da existência de fato superveniente que inviabilize o preço registrado, o pedido será indeferido pelo órgão ou entidade gerenciadora e o fornecedor deverá cumprir as obrigações estabelecidas na ata, sob pena de cancelamento do seu

registro, nos termos do item 9.1, sem prejuízo das sanções previstas na Lei nº 14.133, de 2021, e na legislação aplicável.

7.2.3. Na hipótese de cancelamento do registro do fornecedor, nos termos do item anterior, o gerenciador convocará os fornecedores do cadastro de reserva, na ordem de classificação, para verificar se aceitam manter seus preços registrados, observado o disposto no item 5.7.

7.2.4. Se não obtiver êxito nas negociações, o órgão ou entidade gerenciadora procederá ao cancelamento da ata de registro de preços, nos termos do item 9.4, e adotará as medidas cabíveis para a obtenção da contratação mais vantajosa.

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

7.2.6. O órgão ou entidade gerenciadora comunicará aos órgãos e às entidades que tiverem firmado contratos decorrentes da ata de registro de preços sobre a efetiva alteração do preço registrado, para que avaliem a necessidade de alteração contratual, observado o disposto no art. 124 da Lei nº 14.133, de 2021.

8. REMANEJAMENTO DAS QUANTIDADES REGISTRADAS NA ATA DE REGISTRO DE PREÇOS

8.1. As quantidades previstas para os itens com preços registrados nas atas de registro de preços poderão ser remanejadas pelo órgão ou entidade gerenciadora entre os órgãos ou as entidades participantes e não participantes do registro de preços.

8.2. O remanejamento somente poderá ser feito:

8.2.1. De órgão ou entidade participante para órgão ou entidade participante; ou

8.2.2. De órgão ou entidade participante para órgão ou entidade não participante.

8.3. O órgão ou entidade gerenciadora que tiver estimado as quantidades que pretende contratar será considerado participante para efeito do remanejamento.

8.4. Na hipótese de remanejamento de órgão ou entidade participante para órgão ou entidade não participante, serão observados os limites previstos no art. 32 do Decreto nº 11.462, de 2023.

8.5. Competirá ao órgão ou à entidade gerenciadora autorizar o remanejamento solicitado, com a redução do quantitativo inicialmente informado pelo órgão ou pela entidade participante, desde que haja prévia anuência do órgão ou da entidade que sofrer redução dos quantitativos informados.

8.6. Caso o remanejamento seja feito entre órgãos ou entidades dos Estados, do Distrito Federal ou de Municípios distintos, caberá ao fornecedor beneficiário da ata de registro de preços, observadas as condições nela estabelecidas, optar pela aceitação ou não do fornecimento decorrente do remanejamento dos itens.

8.7. Na hipótese da compra centralizada, não havendo indicação pelo órgão ou pela entidade gerenciadora, dos quantitativos dos participantes da compra centralizada, nos termos do item 8.3, a distribuição das quantidades para a execução descentralizada será por meio do remanejamento.

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

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

- 9.1.1.** Descumprir as condições da ata de registro de preços, sem motivo justificado;
- 9.1.2.** Não retirar a nota de empenho, ou instrumento equivalente, no prazo estabelecido pela Administração sem justificativa razoável;
- 9.1.3.** Não aceitar manter seu preço registrado, na hipótese prevista no artigo 27, § 2º, do Decreto nº 11.462, de 2023; ou
- 9.1.4.** Sofrer sanção prevista nos incisos III ou IV do caput do art. 156 da Lei nº 14.133, de 2021.
- 9.1.4.1.** Na hipótese de aplicação de sanção prevista nos incisos III ou IV do caput do art. 156 da Lei nº 14.133, de 2021, caso a penalidade aplicada ao fornecedor não ultrapasse o prazo de vigência da ata de registro de preços, poderá o órgão ou a entidade gerenciadora poder, mediante decisão fundamentada, decidir pela manutenção do registro de preços, vedadas contratações derivadas da ata enquanto perdurarem os efeitos da sanção.
- 9.2.** O cancelamento de registros nas hipóteses previstas no item 9.1 será formalizado por despacho do órgão ou da entidade gerenciadora, garantidos os princípios do contraditório e da ampla defesa.
- 9.3.** Na hipótese de cancelamento do registro do fornecedor, o órgão ou a entidade gerenciadora poderá convocar os licitantes que compõem o cadastro de reserva, observada a ordem de classificação.
- 9.4.** O cancelamento dos preços registrados poderá ser realizado pelo gerenciador, em determinada ata de registro de preços, total ou parcialmente, nas seguintes hipóteses, desde que devidamente comprovadas e justificadas:
- 9.4.1.** Por razão de interesse público;
- 9.4.2.** A pedido do fornecedor, decorrente de caso fortuito ou força maior; ou
- 9.4.3.** Se não houver êxito nas negociações, nas hipóteses em que o preço de mercado tornar-se superior ou inferior ao preço registrado, nos termos do artigos 26, § 3º e 27, § 4º, ambos do Decreto nº 11.462, de 2023.

10. DAS PENALIDADES

- 10.1.** O descumprimento da Ata de Registro de Preços ensejará aplicação das penalidades estabelecidas no edital ou no aviso de contratação direta.
- 10.1.1.** As sanções também se aplicam aos integrantes do cadastro de reserva no registro de preços que, convocados, não honrarem o compromisso assumido injustificadamente após terem assinado a ata.
- 10.2.** É da competência do órgão gerenciador a aplicação das penalidades decorrentes do descumprimento do pactuado nesta ata de registro de preço (art. 5º, inc. XIV, do Decreto Municipal nº 768/2023), exceto nas hipóteses em que o descumprimento disser respeito às contratações dos órgãos ou entidade participante, caso no qual caberá ao respectivo órgão participante a aplicação da penalidade (art. 6º, inc. VII, do Decreto Municipal nº 768/2023).

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

11. CONDIÇÕES GERAIS

11.1. As condições gerais de execução do objeto, tais como os prazos para entrega e recebimento, as obrigações da Administração e do fornecedor registrado, penalidades e demais condições do ajuste, encontram-se definidos no Termo de Referência, ANEXO AO EDITAL OU AVISO DE CONTRATAÇÃO DIRETA.

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

Para firmeza e validade do pactuado, a presente Ata foi lavrada em 03 (três) vias de igual teor, que, depois de lida e achada em ordem, vai assinada pelas partes e encaminhada cópia aos demais órgãos participantes (se houver).

Fundão, de de 2025.

Representante legal do órgão gerenciador
MUNICÍPIO DE FUNDÃO - ORGÃO GERENCIADOR

Representante(s) legal(is) do(s) fornecedor(s) registrado(s)
EMPRESA XXXX- COMPROMISSÁRIO FORNECEDOR

CADASTRO RESERVA

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

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

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

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

ANEXO VI – MINUTA DE CONTRATO

CONTRATO ADMINISTRATIVO Nº XXX/2026, QUE FAZEM ENTRE SI O MUNICÍPIO DE FUNDÃO E A EMPRESA XXXXXX.

O **MUNICÍPIO DE FUNDÃO**, pessoa jurídica de direito público interno, com sede à Rua São José, nº 135, Centro, Fundão, ES, inscrito no CNPJ Nº, neste ato representado pela Secretária Municipal de Saúde, o Sr, portador do RG nº e CPF nº, doravante denominado **CONTRATANTE**, e o(a) XXXXXX, inscrito(a) no CNPJ/MF sob o nº XXXXX, sediado(a) na XXXXXX, em XXXXXXX, doravante designada **CONTRATADA**, neste ato representado pelo(a) Sr.(a) XXXXXX, portador(a) da Carteira de Identidade nº XXXXXX, expedida pela (o) XXXXXX, e CPF nº XXXXX, tendo em vista o que consta no Processo Administrativo nº 2026-S7DRX e em observância às disposições da Lei nº 14.133, de 1º de abril de 2021, Decreto Municipal nº 183/2023, Decreto Municipal nº 768/2023 e demais legislações aplicáveis, resolvem celebrar o presente Termo de Contrato, decorrente do Pregão Eletrônico nº/2025, mediante as cláusulas e condições a seguir enunciadas.

1. CLÁUSULA PRIMEIRA – OBJETO

1.1. Trata-se da aquisição de gêneros alimentícios perecíveis, não perecíveis e demais insumos alimentícios destinados ao preparo e fornecimento de refeições aos pacientes e acompanhantes atendidos no Pronto Atendimento Municipal Dr. Cesar Agostini, conforme condições, quantidades e exigências estabelecidas neste Instrumento Contratual e seus anexos.

1.2 . Objeto da contratação:

ITEM	ESPECIFICAÇÃO	UND	MARCA	QTD	VALOR UNT	VALOR MENSAL	VALOR TOTAL

1.3. Estão vinculados esta contratação, independente de transcrição:

- 1.3.1. O Termo de Referência;
- 1.3.2. O Edital da Licitação;
- 1.3.3. A proposta do contratado; e
- 1.3.4. Eventuais anexos dos documentos supracitados.

2. CLÁUSULA SEGUNDA – VIGÊNCIA E PRORROGAÇÃO

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

3. CLÁUSULA TERCEIRA – MODELOS DE EXECUÇÃO E GESTÃO CONTRATUAIS

3.1 Será designado como representante para acompanhar e fiscalizar a entrega dos bens, anotando em registro próprio todas as ocorrências relacionadas com a execução e determinando o que for necessário à regularização de falhas ou defeitos observados e o servidor(a) investido(a) no cargo de Coordenador(a) do Pronto Atendimento e o servidor(a) investido(a) no cargo de Coordenador(a);

3.2 Os serviços de entrega serão efetuados de forma parcelada, devendo iniciar no prazo máximo de 7 (sete) dias, contadas a partir da emissão da Ordem de Fornecimento expedida pelo Setor de Compras da SEMUS, conforme demanda do Pronto Atendimento ;

3.3. O objeto deverá ser entregue no Pronto Atendimento Dr. Cesar Agostini, situado na Av. Cesar Pegorari, s/n, Bairro Oséias, Fundão, CEP: 29185-000, durante a vigência da Ata de Registro de Preços, acompanhados de nota fiscal-fatura, sem conter cópia reprográfica da Ordem de Fornecimento;

4. CLÁUSULA QUARTA – SUBCONTRATAÇÃO

4.1. Não será admitida a subcontratação do objeto contratual.

5. CLÁUSULA QUINTA – DO 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 – DO PAGAMENTO

6.1. O pagamento será realizado em até o 30 (trinta) dias contados da emissão da nota fiscal correspondente à entrega dos produtos, acompanhada de relatório emitido pelo fiscal do contrato, atestando as entregas efetivamente realizadas. A entrega dos produtos deverá ser no horário compreendido entre 07 as 11:00 hs e 12:30 as 15:00 hs, de 2ª a 6ª feira, exceto feriados Nacional, Municipal e Estadual.

6.2. O pagamento será realizado no prazo máximo acima citado, através de ordem bancária, para crédito em banco, agência e conta corrente indicado pelo CONTRATADO.

6.3. É vedada expressamente a realização de cobrança de forma diversa da estipulada neste termo, em especial a cobrança bancária, mediante boleto ou mesmo o protesto de título, sob pena de aplicação das sanções previstas no edital e indenização pelos danos decorrentes.

6.4. O “atesto” da Nota Fiscal/Fatura fica condicionado à verificação da conformidade da Nota Fiscal/Fatura apresentada pela CONTRATADA com as entregas efetivamente realizadas, bem como comprovações de regularidade fiscal e trabalhista, que deverão obrigatoriamente acompanhá-la.

6.5. Havendo erro na apresentação da Nota Fiscal/Fatura ou dos documentos pertinentes às entregas, ou, ainda, circunstância que impeça a liquidação da despesa, o pagamento ficará pendente até que o CONTRATADO providencie as medidas saneadoras. Nesta hipótese, o prazo para pagamento iniciar-se-á após a regularização da situação, não acarretando qualquer ônus para a CONTRATANTE.

6.6. A Administração deduzirá do montante a ser pago os valores correspondentes às multas e/ou indenizações devidas pelo CONTRATADO.

6.7. O desconto de qualquer valor no pagamento devido ao CONTRATADO será precedido de processo administrativo em que será garantido à empresa o contraditório e a ampla defesa, com os recursos e meios que lhes são inerentes.

6.8. As retenções tributárias serão aplicadas de acordo com as legislações Federais, Estaduais e Municipais vigentes.

6.9. Em caso de atraso no pagamento será aplicado como índice de atualização monetária o IPCA – Índice Nacional de Preços ao Consumidor Amplo.

6.10. Após o prazo acima referenciado, será paga multa financeira nos seguintes termos:

$$VM = VF \times 0,33 \times ND$$

100

Onde:

VM = Valor da Multa Financeira

VF = Valor da Nota Fiscal

ND = Número de dias em atraso

6.11. As retenções tributárias serão aplicadas de acordo com as legislações Federais, Estaduais e Municipais vigentes.

6.12. A Contratante não se responsabilizará por qualquer despesa que venha a ser efetuada pela Contratada, que porventura não tenha sido acordada no contrato.

7. CLÁUSULA SÉTIMA – DO REAJUSTE

7.1. Os preços inicialmente contratados são fixos e irremovíveis no prazo de um ano contado da data do orçamento estimado, nos termos do art. 25, § 7º da Lei nº 14.133/2021.

7.2. Após o interregno de um ano, e independentemente de pedido do contratado, os preços iniciais serão reajustados, mediante a aplicação, pelo contratante, do índice IPCA – Índice Nacional de Preços ao Consumidor Amplo, 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 E CONTRATADA

8.1. São obrigações do Contratante:

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

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

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

8.1.4. Efetuar o pagamento ao Contratado do valor correspondente ao serviço prestado, no prazo, forma e condições estabelecidos no Contrato e no Termo de Referência, após a apresentação da Nota Fiscal e o aceite realizado pelo servidor responsável pelo recebimento definitivo.

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

8.1.6. Cientificar o órgão de representação judicial do Município para adoção das medidas cabíveis quando do descumprimento de obrigações pelo Contratado;

8.1.7. 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.

8.1.8. A Administração terá o prazo de 15 (quinze) dias, a contar da data do protocolo do requerimento para decidir, admitida a prorrogação motivada, por igual período.

8.1.9. Responder eventuais pedidos de reestabelecimento do equilíbrio econômico-financeiro feitos pelo contratado no prazo máximo de 1 (um) mês, admitida a prorrogação motivada por igual período.

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

8.1.11. Notificar a contratada de qualquer irregularidade detectada na execução do contrato e no caso de não regularização aplicar as sanções previstas em contrato, inclusive podendo processar a sua rescisão.

8.1.12. 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.

8.1.13. Rejeitar, no todo ou em parte, o serviço entregue em desacordo com as obrigações assumidas pelo fornecedor, bem como atestar na Nota Fiscal/Fatura a efetiva entrega do objeto contratado e o seu aceite, através de servidor designado pela Autoridade competente.

8.1.14. Não permitir que outrem cumpra com as obrigações a que se sujeitou a CONTRATADA.

8.1.15. Prestar as informações e os esclarecimentos que venham a ser solicitados pela CONTRATADA.

8.1.16. Comunicar à CONTRATADA todas e quaisquer ocorrências relacionadas com a aquisição do objeto.

8.1.17. Rejeitar no todo ou em parte, os serviços que a CONTRATADA entregar fora das especificações constantes do presente Termo de Referência.

8.1.18. Emitir ordem de serviço com prazo mínimo de 5 (cinco) dias úteis de antecedência.

8.1.19. Empenhar os recursos necessários aos pagamentos, dentro das previsões estabelecidas no contrato.

8.1.20. Inspeccionar sistematicamente o objeto do contrato, com a finalidade de examinar ou verificar se sua execução obedece às especificações técnicas de materiais e/ou serviços, ao projeto, aos prazos estabelecidos e demais obrigações do contrato.

8.2. São obrigações do Contratado:

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

8.2.2. Prestar os serviços /fornecimento nos prazos e nas formas descritas no Termo de Referência.;

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

8.2.4 Assumir todos os encargos de possível demanda trabalhista, cível ou penal relacionada ao fornecimento/execução dos serviços, sendo de inteira responsabilidade do prestador de serviços à contratação de funcionários à perfeita execução do fornecimento.

8.2.5. Pagar todos os encargos trabalhistas, previdenciários, fiscais e comerciais resultantes da execução deste instrumento, como estabelece na Lei Federal 14.133/2021 e alterações..

8.2.6 Se for o caso, a empresa deverá dispor de técnicos para atendimento da demanda, conforme o objeto licitado, comprovando quando solicitada, o cumprimento de todas as obrigações trabalhistas e providenciarias dos seus colabores.

8.2.7 Receber os valores que lhe forem devidos pela execução do objeto, na forma disposta no edital;

8.2.8 Comunicar, por escrito, a ocorrência de qualquer anormalidade de caráter urgente que impossibilite o seu cumprimento, tão logo esta seja verificada, e prestar os esclarecimentos que julgar necessários à Contratante em até 24 (vinte e quatro) horas.

8.2.9. Assumir inteira responsabilidade civil, administrativa e penal por quaisquer danos e prejuízos, materiais ou pessoais causados pela CONTRATADA, seus empregados, ou prepostos à CONTRATANTE, ou a terceiros.

8.2.10. Manter, durante toda a vigência da Ata de Registro de Preços, as condições de habilitação e qualificações exigidas para a contratação.

8.2.11. Pagar todos os encargos trabalhistas, previdenciários, fiscais e comerciais resultantes da execução deste instrumento, como estabelece na Lei Federal 14.133/2021 e alterações.

8.2.12. Assumir inteira responsabilidade civil, administrativa e penal por quaisquer danos e prejuízos, materiais ou pessoais causados pela CONTRATADA, seus empregados, ou prepostos à CONTRATANTE, ou a terceiros.

8.2.13. A CONTRATADA deverá levar imediatamente ao conhecimento da CONTRATANTE, qualquer fato extraordinário ou anormal que ocorrer na execução do objeto contratado, para adoção das medidas cabíveis;

8.2.14. A CONTRATADA deverá assumir inteira responsabilidade técnica e administrativa do serviço contratado, não podendo, sob qualquer hipótese, transferir a outras empresas a responsabilidade por problemas na execução do serviço.

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

8.2.16 . Cumprir, durante todo o período de execução do contrato, a reserva de cargos prevista em lei para pessoa com deficiência, para reabilitado da Previdência Social ou para aprendiz, bem como as reservas de cargos previstas na legislação (art. 116, da Lei n.º 14.133, de 2021);

8.2.17. Comprovar a reserva de cargos a que se refere a cláusula acima, no prazo fixado pelo fiscal do contrato, com a indicação dos empregados que preencheram as referidas vagas (art. 116, parágrafo único, da Lei n.º 14.133, de 2021).

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

8.2.19 .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.

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

8.2.21. Substituir os objetos fornecidos em desacordo com as especificações constantes deste Termo, cabendo a CONTRATADA providenciar a reposição, sendo de sua inteira responsabilidade todas as despesas de devolução e entrega.

9. CLÁUSULA DÉCIMA - GARANTIA DE EXECUÇÃO

9.1. Não haverá exigência de garantia contratual da execução.

10. CLÁUSULA DÉCIMA – DO PRAZO, LOCAL DE ENTREGA E CRITÉRIOS DE RECEBIMENTO

10.1. Após a emissão das Autorizações de Fornecimento, os materiais especificados no objeto deverão ser entregues de acordo com a solicitação do Secretaria Municipal de Saúde - SEMUS.

10.2. A empresa terá o prazo para fornecimento do objeto de 07 (sete) dias úteis, contados a partir da emissão da Autorização de Fornecimento e Serviços, em remessa parcelada, conforme solicitação da Secretaria.

10.3. A cada entrega, serão conferidos os produtos e não serão aceitas embalagens que apresentem dúvidas quanto a qualidade e procedência do produto.

10.4. . O objeto deverá ser entregue no Pronto Atendimento Dr. Cesar Agostini, situado na Av. Cesar Pegorari, s/n, Bairro Oséias, Fundão, CEP: 29185-000, durante a vigência da Ata de Registro de Preços, acompanhados de nota fiscal-fatura, sem conter cópia reprográfica da Ordem de Fornecimento;

10.5. A entrega do objeto deverá obedecer rigorosamente à descrição e quantidades e deverão estar acondicionados adequadamente.

10.6. Nos preços cotados deverão estar inclusos os custos de transporte, carga, descarga, embalagem, seguro e quaisquer outras despesas para a entrega do objeto.

10.7. Os objetos serão recebidos provisoriamente, no prazo de 03 (três) dias, pelo(a) responsável pelo acompanhamento e fiscalização do contrato, para efeito de posterior verificação da conformidade dos materiais com as especificações descritas neste Termo.

10.8. O recebimento provisório do objeto não implica a aceitação do mesmo.

10.9. Os bens serão recebidos definitivamente no prazo de 05 (cinco) dias, contados do recebimento provisório, após a verificação e aceitação da qualidade e quantidade do material recebido e consequente aceitação mediante termo circunstanciado.

10.9.1 Na hipótese de a verificação a que se refere anteriormente não ser procedida dentro do prazo fixado, reputar-se-á como realizada, consumando-se o recebimento definitivo no dia do esgotamento do prazo.

10.10. Os produtos que não atenderem às especificações deverão ser substituídos pelo contratado no prazo máximo de 48 (quarenta e oito) horas, a contar da notificação da contratada, sob pena de aplicação das sanções previstas neste instrumento.

10.11. Os custos de retirada e devolução dos objetos recusados, bem como quaisquer outras despesas decorrentes, correrão por conta da CONTRATADA.

10.12. O quantitativo total expresso é estimativo e representa a previsão da Secretaria Municipal Esportes, Lazer e Juventude para solicitação dos materiais durante o prazo de 01 (um) ano.

10.13. A existência de preços registrados não obriga o Município de Fundão a firmar as contratações que deles poderão advir, ficando-lhe facultado a utilização de outros meios, respeitada a legislação vigente, sendo assegurado ao beneficiário do Registro de Preços preferência em igualdade de condições.

11. CLÁUSULA DÉCIMA PRIMEIRA - INFRAÇÕES ADMINISTRATIVAS

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

- a) der causa à inexecução parcial do contrato;
- b) der causa à inexecução parcial do contrato que cause grave dano à Administração ou ao funcionamento dos serviços públicos ou ao interesse coletivo;
- c) der causa à inexecução total do contrato;
- d) ensejar o retardamento da execução ou da entrega do objeto da contratação sem motivo justificado;

- e) apresentar documentação falsa ou prestar declaração falsa durante a execução do contrato;
- f) praticar ato fraudulento na execução do contrato;
- g) comportar-se de modo inidôneo ou cometer fraude de qualquer natureza;
- h) praticar ato lesivo previsto no art. 5º da Lei nº 12.846, de 1º de agosto de 2013.

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

- i. **Advertência**, quando o contratado der causa à inexecução parcial do contrato, sempre que não se justificar a imposição de penalidade mais grave (art. 156, §2º, da Lei nº 14.133, de 2021);
- ii. **Impedimento de licitar e contratar**, quando praticadas as condutas descritas nas alíneas “b”, “c” e “d” do subitem acima deste Contrato, sempre que não se justificar a imposição de penalidade mais grave (art. 156, § 4º, da Lei nº 14.133, de 2021);
- iii. **Declaração de inidoneidade para licitar e contratar**, quando praticadas as condutas descritas nas alíneas “e”, “f”, “g” e “h” do subitem acima deste Contrato, bem como nas alíneas “b”, “c” e “d”, que justifiquem a imposição de penalidade mais grave (art. 156, §5º, da Lei nº 14.133, de 2021).

iv. **Multa:**

- 1. Multa de 10% (dez por cento), no caso de inexecução total, recolhida no prazo de 15 (quinze) dias corridos, contado da comunicação oficial;
- 2. Multa de 0,5% (cinco décimos por cento) por dia de atraso e por ocorrência, até o máximo de 10% (dez por cento) sobre o valor total da contratação, quando a CONTRATADA, injustificadamente ou por motivo não aceito pela CONTRATANTE, deixar de atender totalmente à solicitação ou à Ordem de Fornecimento/Serviço, recolhida no prazo máximo de 15 (quinze) dias corridos, contado da comunicação oficial;
- 3. Multa de 0,3% (três décimos por cento) por dia de atraso e por ocorrência até o máximo de 10% (dez por cento) sobre o valor total da contratação, quando a CONTRATADA, injustificadamente ou por motivo não aceito pela CONTRATANTE, atender parcialmente à solicitação ou à Ordem de Fornecimento/Serviço, recolhida no prazo máximo de 15 (quinze) dias corridos, contados da comunicação oficial;

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

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

11.3.2. 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).

11.3.3. 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).

11.3.4. 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.

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

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

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

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

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

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

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

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

12. CLÁUSULA DÉCIMA SEGUNDA – DA EXTINÇÃO CONTRATUAL

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

12.1.1. O contrato poderá ser extinto antes do prazo nele fixado, sem ônus para o Contratante, quando este não dispuser de créditos orçamentários para sua continuidade ou quando entender que o contrato não mais lhe oferece vantagem.

12.1.2. A extinção nesta hipótese ocorrerá na próxima data de aniversário do contrato, desde que haja a notificação do contratado pelo contratante nesse sentido com pelo menos 2 (dois) meses de antecedência desse dia.

12.1.3. Caso a notificação da não-continuidade do contrato de que trata este subitem ocorra com menos de 2 (dois) meses da data de aniversário, a extinção contratual ocorrerá após 2 (dois) meses da data da comunicação.

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

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

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

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

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

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

12.2.2. Relação dos pagamentos já efetuados e ainda devidos;

12.2.3. Indenizações e multas.

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

12.5. O contrato poderá ser extinto caso se constate que o contratado mantém vínculo de natureza técnica, comercial, econômica, financeira, trabalhista ou civil com dirigente do órgão ou entidade contratante ou com agente público que tenha desempenhado função na licitação ou atue na fiscalização ou na gestão do contrato, ou que deles seja cônjuge, companheiro ou parente em linha reta, colateral ou por afinidade, até o terceiro grau (art. 14, inciso IV, da Lei n.º 14.133, de 2021).

13. CLÁUSULA DÉCIMA TERCEIRA – DA DOTAÇÃO ORÇAMENTÁRIA

13.1. As despesas decorrentes da presente contratação correrão à conta de recursos específicos, na dotação abaixo discriminada:

.....

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

14. CLÁUSULA DÉCIMA QUARTA – DOS CASOS OMISSOS

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

15. CLÁUSULA DÉCIMA QUINTA – DAS ALTERAÇÕES

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

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

15.3. As alterações contratuais deverão ser promovidas mediante celebração de termo aditivo, submetido à prévia aprovação da consultoria jurídica do contratante, salvo nos casos de justificada necessidade de antecipação de seus efeitos, hipótese em que a formalização do aditivo deverá ocorrer no prazo máximo de 1 (um) mês (art. 132 da Lei nº 14.133, de 2021).

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

16. CLÁUSULA DÉCIMA SEXTA – DA PUBLICAÇÃO

16.1. Incumbirá ao contratante divulgar o presente instrumento no Portal Nacional de Contratações Públicas (PNCP), na forma prevista no art. 94 da Lei 14.133, de 2021, bem como no respectivo sítio oficial na Internet, em atenção ao art. 91, caput, da Lei n.º 14.133, de 2021, e ao art. 8º, §2º, da Lei n. 12.527, de 2011, c/c art. 7º, §3º, inciso V, do Decreto n. 7.724, de 2012.

17. CLÁUSULA DÉCIMA SÉTIMA – DO FORO (art. 92, §1º)

17.1. Fica eleito o Foro da Comarca de Fundão /ES 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.

Para firmeza e validade do pactuado, o presente Termo de Contrato foi lavrado em 03 (três) vias de igual teor, que, depois de lido e achado em ordem, vai assinado pelos contraentes.

Fundão/ES, XXX de XXXX de 2026.

Responsável legal da CONTRATANTE
Responsável legal da CONTRATADA