ESTADO DE PERNAMBUCO
FUNDO MUNICIPAL DE EDUCAÇÃO DE TABIRA
SETOR DE CONTRATAÇÃO

PROCESSO LICITATÓRIO - PREGÃO ELETRÔNICO

PREGÃO ELETRÔNICO Nº 00002/2026
PROCESSO ADMINISTRATIVO Nº 002/2026

ÓRGÃO REALIZADOR DO CERTAME:
Fundo Municipal de Educação de Tabira
Rua Eduardo Domingos de Lima, 455 - Centro - Tabira - PE
CEP: 56780–000.

Sistema eletrônico utilizado: www.portaldecompraspublicas.com.br

OBJETO:
Aquisição parcelada de Merenda Escolar, por período de 12 (doze) meses, visando atender a Secretaria Municipal de Educação de Tabira/PE.

ELEMENTOS BÁSICOS DO PROCESSO:
SOLICITAÇÃO E JUSTIFICATIVA DA CONTRATAÇÃO
ESTUDO TÉCNICO PRELIMINAR – VIABILIDADE DA CONTRATAÇÃO
DESIGNAÇÃO DO ÓRGÃO DE CONTRATAÇÃO
DECLARAÇÃO DE DISPONIBILIDADE ORÇAMENTÁRIA
AUTORIZAÇÃO PARA REALIZAÇÃO DO CERTAME
PROTOCOLO E AUTUAÇÃO DO PROCESSO
MINUTA DO INSTRUMENTO CONVOCATÓRIO
PARECER JURÍDICO – CONTROLE PRÉVIO DE LEGALIDADE
INSTRUMENTO CONVOCATÓRIO E SEUS ELEMENTOS CONSTITUTIVOS
PUBLICIDADE DO CERTAME – DIVULGAÇÃO
ELEMENTOS RESULTANTES DA DISPUTA À DISTÂNCIA – SISTEMA ELETRÔNICO
QUADRO COMPARATIVO DOS PREÇOS – MAPA DE APURAÇÃO
RELATÓRIO FINAL DOS TRABALHOS
PARECER JURÍDICO – ANÁLISE DO PROCESSO LICITATÓRIO
ATOS DE ADJUDICAÇÃO E HOMOLOGAÇÃO
CONTRATO CORRESPONDENTE
PUBLICAÇÕES

Lei Federal nº 14.133, de 1º de abril de 2021:

"Lei de Licitações e Contratos Administrativos."

ESTADO DE PERNAMBUCO
FUNDO MUNICIPAL DE EDUCAÇÃO DE TABIRA
FUNDO MUNICIPAL DE EDUCAÇÃO DE TABIRA/PE

Tabira - PE, 20 de Janeiro de 2026.

Senhora Secretária de Educação,

Solicitamos que seja autorizado ao Setor de Contratação deste órgão, realizar procedimento licitatório, na modalidade exigida pela legislação em vigor, destinado a:

Aquisição parcelada de Merenda Escolar, por período de 12 (doze) meses, visando atender a Secretaria Municipal de Educação de Tabira/PE.

Justificativa para a necessidade da solicitação:

A contratação acima descrita está sendo solicitada, nos termos das especificações técnicas e informações complementares que a acompanham, quando for o caso, motivada: Pela necessidade da devida efetivação de compra para suprir demanda específica – Aquisição parcelada de Merenda Escolar, por período de 12 (doze) meses, visando atender a Secretaria Municipal de Educação de Tabira/PE – considerada oportuna e imprescindível, bem como relevante medida de interesse público; e ainda, pela necessidade de desenvolvimento de ações continuadas para a promoção de atividades pertinentes, visando à maximização dos recursos em relação aos objetivos programados, observadas as diretrizes e metas definidas nas ferramentas de planejamento aprovadas.

Informamos que existe previsão de dotação específica no orçamento vigente, apropriada para a devida execução do objeto a ser licitado, conforme consulta preliminar efetuada.

Certos de contarmos com imediata aprovação desta solicitação, a qual deverá ocorrer somente após declaração formal do setor responsável comprovando a disponibilidade orçamentária e a compatibilidade da previsão desses recursos com o compromisso a ser assumido, pela sua total relevância e pertinência, ficamos a inteira disposição para maiores informações e demais esclarecimentos que forem julgados necessários.

Em anexo, elementos que instruem a presente solicitação, inclusive:

- Documento de Formalização da Demanda - DFD [cosolidada];
- Justificativa para a estimativa de quantitativo;
- Justificativa da padronização e do catálogo eletrônico;
- Estudo Técnico Preliminar - ETP; e
- Termo de Referência - TR.

Atenciosamente,

_____
ARACELIS BATISTA AMARAL
Secretária Municipal de Educação

ESTADO DE PERNAMBUCO
FUNDO MUNICIPAL DE EDUCAÇÃO DE TABIRA
FUNDO MUNICIPAL DE EDUCAÇÃO DE TABIRA/PE

JUSTIFICATIVA PARA A ESTIMATIVA DE QUANTITATIVO

OBJETO: Aquisição parcelada de Merenda Escolar, por período de 12 (doze) meses, visando atender a Secretaria Municipal de Educação de Tabira/PE.

1.0.DA JUSTIFICATIVA

1.1.A contratação acima descrita, que será processada nos termos deste instrumento, especificações técnicas e informações complementares que o acompanham, quando for o caso, justifica-se: Pela necessidade da devida efetivação de compra para suprir demanda específica – Aquisição parcelada de Merenda Escolar, por período de 12 (doze) meses, visando atender a Secretaria Municipal de Educação de Tabira/PE – considerada oportuna e imprescindível, bem como relevante medida de interesse público; e ainda, pela necessidade de desenvolvimento de ações continuadas para a promoção de atividades pertinentes, visando à maximização dos recursos em relação aos objetivos programados, observadas as diretrizes e metas definidas nas ferramentas de planejamento aprovadas.

1.2.O quantitativo e a respectiva unidade da presente contratação em função do consumo delineado e utilização prováveis, foram devidamente definidos mediante observância à previsão da demanda a ser atendida e possíveis alterações em decorrência das atividades a serem desenvolvidas e seus desdobramentos, bem como considerando o orçamento disponível e ainda a sequência histórica da realização de despesas semelhantes, quando existente.

2.0.DO FORNECIMENTO

2.1.O quantitativo e a respectiva unidade da referida contratação em função do consumo delineado e utilização prováveis são:

CÓDIGO	DISCRIMINAÇÃO	OBS	UNIDADE	QUANTIDADE
1	ABACATE COMUM: in natura, tamanho e coloração uniforme, firme e compac	...	Kg	120
2	ABACAXI – in natura, características organolépticas próprias, isenta d	...	Unidade	585
3	AÇAFRÃO: pó fino, homogêneo, coloração amarela intensa, embalagem plás	...	Kg	200
4	AÇÚCAR – Obtido da cana de açúcar, tipo CRISTAL, com aspecto, cor e od	...	Kg	4200
5	ADOÇANTE – Adoçante dietético líquido, cor transparente, composto de e	...	Unidade	20
6	ALHO, os bulbos do alho deverão estar frescos, de ótima qualidade, lim	...	Kg	1260
7	ARROZ COMUM – Tipo 1, contituído de grãos inteiros, com teor de umidad	...	Kg	2250
8	ARROZ PARBOILISADO – Tipo 1, contituído de grãos inteiros, com teor de	...	Kg	9000
9	AVEIA EM FLOCOS FINO : Produto de primeira qualidade acondicionado emb	...	Caixa	76
10	BATATA TIPO INGLESA LISA, in natura, com polpa intacta, tamanho médio,	...	Kg	3600
11	BISCOITO S/ LACTOSE SALGADO: Composto por farinha de trigo, enriquecid	...	Pacote	100
12	BISCOITO S/LACTOSE INTEGRAL SALGADO: Composto por farinha de trigo int	...	Pacote	90
13	BISCOITO S/ GLÚTEN: isento de trigo, centeio, cevada, aveia e seus der	...	Pacote	20
14	BISCOITO SALGADO TIPO CREAM CRACKER – Composição básica de farinha de	...	Pacote	1212
15	BOLO MINI SAIA – Bolo tipo mini saia, pronto para consumo, elaborado	...	Pacote	1458
16	BOLO MINI SAIA (INTEGRAL) – Bolo tipo mini saia INTEGRAL, elaborado c	...	Pacote	20
17	BOLO MINI SAIA (SEM GLÚTEN) – Bolo tipo mini saia, elaborado com ingr	...	Pacote	20
18	BOLO MINI SAIA (SEM LACTOSE) – Bolo tipo mini saia, elaborado com ing	...	Pacote	208
19	CACAU EM PÓ 50 % – Chocolate em pó, feito a partir de cacau em pó, com	...	Kg	72
20	CARNE BOVINA – TIPO BIFE (CLASSIFICAÇÃO DE CARNE DE 1ª) – Carne bovi	...	Kg	3000
21	CARNE BOVINA (MÚSCULO)–Carne bovina de 2ª sem osso, proveniente de ani	...	Kg	4200
22	CARNE BOVINA SALGADA (CHARQUE DIANTEIRA) – Charque dianteira bovina, p	...	Kg	1350
23	CARNE MOÍDA – Tipo acém, resfriada, com a presença no máximo de 10% de	...	Kg	2000
24	COLORÍFICO EM PÓ – Colorau, condimento natural obtido das sementes de	...	Kg	600
25	COMINHO EM PÓ – Cominho, especiaria natural obtida das sementes de Cum	...	Kg	500
26	EXTRATO DE TOMATE – Produto de primeira qualidade, acondicionado e emb	...	Kg	3420
27	FARINHA DE MANDIOCA – Torrada, seca, fina, tipo 1, branca, isenta de s	...	Kg	1305
28	FÉCULA DE TAPIOCA – Goma fina, tipo 1, branca, isenta de sujidades. Ac	...	Kg	243
29	FEIJÃO CARIOCA – Tipo 1, novo, contituído de grãos inteiros e sadios,	...	Kg	5850
30	FEIJÃO DE CORDA SEMPRE VERDE: grãos novos, constituído de grãos inteir	...	Kg	7020
31	FEIJÃO PRETO – Tipo 1, novo, contituído de grãos inteiros e sadios, co	...	Kg	2610
32	FLOCOS DE MILHO – Pré cozido, aspecto cor, odor e sabor característico	...	Pacote	32400
33	FRANGO SEMI–PROCESSADO EM PEÇA (PEITO SEM OSSO – FILÉ DE PEITO)– Cort	...	Kg	9000
34	FRANGO SEMI–PROCESSADO EM PEÇA (PEI?? COM OSSO) – Corte proveniente d	...	Kg	16000
35	LEITE EM PÓ DESNATADO – leite desnatado e emulsificante de soja, acond	...	Pacote	79
36	LEITE EM PÓ INTEGRAL – acondicionado em embalagens herméticamente fech	...	Pacote	14000
37	LEITE EM PÓ, INTEGRAL, ZERO LACTOSE: Composto lácteo com maltodextrina	...	Unidade	220
38	LOURO FOLHA DESIDRATADA: constituído por folhas de espécimes vegetais	...	Kg	30
39	MAÇÃ – in natura, características organolépticas próprias, isenta de s	...	Kg	6750
40	MACARRÃO FINO – Tipo espaguete, massa seca, aspecto cor, odor e sabor	...	Pacote	35000
41	MACARRÃO SEM GLÚTEN, tipo espaguete elaborado com matérias–primas isen	...	Pacote	36
42	MACARRÃO INTEGRAL: tipo espaguete integral, ingredientes: farinha de t	...	Pacote	72

43	MELÃO: fruto com casca firme e amarelada, com polpa branca e intacta,	...	Kg	1260
44	MILHO DE PIPOCA – grupo duro, classe amarelo, tipo 1. Embalagem: pacot	...	Pacote	410
45	MILHO PARA MUNGUNZÁ – Grãos amarelos inteiros, aspecto cor, odor e sab	...	Pacote	720
46	ÓLEO DE SOJA – Comestível, obtido da soja, sem aditivo, isento de ranç	...	Unidade	4000
47	OVOS DE GALINHA – Branco, médio, pesando de 45 a 50 gramas cada isento	...	Bandeja	5760
48	PÃO DE SAL – Pão francês, feito com farinha de trigo enriquecida com f	...	Kg	1800
49	PÃO INTEGRAL: Pão integral, feito principalmente com farinha de trigo	...	Kg	54
50	PÃO SEM GLÚTEN: Pão sem glúten, feito com farinhas isentas de glúten,	...	Kg	21
51	SAL IODADO – Refinado, condicionado em embalagem plástica transparente	...	Kg	1530
52	VINAGRE – Produto composto de Fermento acético de álcool, água. Acondi	...	Unidade	891
53	XERÉM – aspecto cor, odor e sabor característico, isentos de sujidades	...	Pacote	5760

Observação: as especificações do objeto estão discriminadas no Termo de Referência.

Tabira - PE, 20 de Janeiro de 2026.

_____
ARACELIS BATISTA AMARAL
Secretária Municipal de Educação

JUSTIFICATIVA DA PADRONIZAÇÃO E DO CATÁLOGO ELETRÔNICO

OBJETO: Aquisição parcelada de Merenda Escolar, por período de 12 (doze) meses, visando atender a Secretaria Municipal de Educação de Tabira/PE.

1.0.DA JUSTIFICATIVA

1.1.Modelos padronizados de documentos: no presente processo de contratação serão utilizados modelos diversos de minutas de elementos necessários para a sua formalização, tais como, termo de referência e contrato, todos padronizados, pela disponibilidade de sistema específico de instrução e gestão de processos licitatórios e contratos o qual permite, sem prejuízo das funcionalidades, a informatização dos procedimentos e ampla instituição de modelos de minutas de editais e contratos padronizados, dentre outros, com auxílio dos órgãos de assessoramento jurídico e de controle interno da Administração, dispensando, inclusive, a adoção das minutas do Poder Executivo Federal; de que trata o Art. 19, inciso IV, da Lei 14.133/21.

1.2.Catálogo eletrônico de padronização: observados os aspectos e as características do objeto do presente processo, bem como abordadas todas as considerações técnicas, mercadológicas e de gestão que podem interferir na pretensa contratação, entende-se que o processo não recepciona de forma devida, a utilização de catálogo eletrônico de serviços, quer por inconsistência ou inexistência de adequada padronização em catálogo quando criado pela Administração, quer por inviabilidade ou incompatibilidade da adoção do respetivo catálogo eletrônico de padronização do Poder Executivo Federal; de que trata o Art. 19, inciso II, da Lei 14.133/21.

Tabira - PE, 20 de Janeiro de 2026.

_____
ARACELIS BATISTA AMARAL
Secretária Municipal de Educação

DOCUMENTO DE FORMALIZAÇÃO DA DEMANDA - DFD [consolidada]

1.0.IDENTIFICAÇÃO DA DEMANDA

1.1.Constitui objeto da pretensa contratação: Aquisição parcelada de Merenda Escolar, por período de 12 (doze) meses, visando atender a Secretaria Municipal de Educação de Tabira/PE.

1.1.1.A denominação "consolidada" acima destacada, indica que o objeto da contratação visa ao atendimento da **demanda das diversas unidades da Administração** - secretaria, departamento, setor, dentre outros, representada pela sua estrutura organizacional definida no respectivo orçamento programa -, cujos quantitativos estão consolidados neste documento.

1.2.Classificação do objeto: Comum.

2.0.NECESSIDADE DA CONTRATAÇÃO

2.1.A contratação descrita é essencial: Pela necessidade da devida efetivação de compra para suprir demanda específica – Aquisição parcelada de Merenda Escolar, por período de 12 (doze) meses, visando atender a Secretaria Municipal de Educação de Tabira/PE – considerada oportuna e imprescindível, bem como relevante medida de interesse público; e ainda, pela necessidade de desenvolvimento de ações continuadas para a promoção de atividades pertinentes, visando à maximização dos recursos em relação aos objetivos programados, observadas as diretrizes e metas definidas nas ferramentas de planejamento aprovadas.

3.0.ALINHAMENTO AOS PLANOS DA ADMINISTRAÇÃO

3.1.A contratação pretendida está alinhada aos planos estratégicos da Administração, delineados nas diretrizes e metas definidas nas ferramentas de planejamento aprovadas, onde estão fixadas e detalhadas as respectivas ações ao alcance dos objetivos institucionais, primando pela eficácia, eficiência e efetividade dos respectivos projetos, programas e processos.

4.0.REQUISITOS DA CONTRATAÇÃO

4.1.As características e especificações do objeto da referida contratação são:

CÓDIGO	DESCRIÇÃO DO ITEM	UNIDADE	QUANTIDADE
DFD 1	ABACATE COMUM: in natura, tamanho e coloração uniforme, firme e compacto, livres de deformidades, sujidades e sem defeitos ou arranhões oriundos de manuseio e transporte.	Kg	120
DFD 2	ABACAXI – in natura, características organolépticas próprias, isenta de sujidades, acondicionado em embalagem específica.	Unidade	585
DFD 3	AÇAFRÃO: pó fino, homogêneo, coloração amarela intensa, embalagem plástica com 100g, com identificação do produto, marca do fabricante, prazo de validade e peso líquido. O produto deverá ter registro no Ministério da Agricultura e/ou Ministério da Saúde. Validade mínima de 6 meses a partir da entrega.	Kg	200
DFD 4	AÇÚCAR – Obtido da cana de açúcar, tipo CRISTAL, com aspecto, cor e odor característico, admitindo umidade máxima de 0,3%ppm, sem fermentação, isento de sujidade, parasitas, materiais terrosos e detritos animais ou vegetais. Acondicionado em saco plástico atóxico de 1 kg e subemlagem FARDO COM 30 PACT DE 1 KG. Validade mínima de 6 meses a partir da entrega.	Kg	4200
DFD 5	ADOÇANTE – Adoçante dietético líquido, cor transparente, composto de edulcorantes artificiais (sacarina sódica, ciclamato de sódio e acessulfame de potássio), em frascos com 80ml. Frasco em material plástico transparente e bico dosador, prazo de validade de no mínimo 6 meses após a data de entrega.	Unidade	20
DFD 6	ALHO, os bulbos do alho deverão estar frescos, de ótima qualidade, limpos e livres de umidade externa anormal, podendo ter a película branca ou roxa. Não deverão estar mofados, brotando ou murchos. Não será aceito no recebimento se o produto apresentar substâncias terrosas, sujidades ou corpos estranhos aderidos à superfície (cabeças inteiras) tipo A.	Kg	1260
DFD 7	ARROZ COMUM – Tipo 1, contituído de grãos inteiros, com teor de umidade máxima de 15%, isento de sujidade, parasitas, materiais terrosos e detritos animais ou vegetais. Acondicionado em saco plástico transparente atóxico com 1 kg e subemlagem FARDO COM 30 PACT DE 1 KG. Validade mínima de 6 meses a partir da entrega.	Kg	2250
DFD 8	ARROZ PARBOILISADO – Tipo 1, contituído de grãos inteiros, com teor de umidade máxima de 15%,isento e sujidade, parasitas, materiais terrosos e detritos animais ou vegetais. Acondicionado em saco plástico transparente atóxico com 1 kg e subemlagem FARDO COM 30 PACT DE 1 KG. Validade mínima de 6 meses a partir da entrega.	Kg	9000
DFD 9	AVEIA EM FLOCOS FINO : Produto de primeira qualidade acondicionado embalada em caixa de 170g contendo informações do produto. A mercadoria deverá ter validade de no mínimo 6 meses a contar da data da entrega.	Caixa	76
DFD 10	BATATA TIPO INGLESA LISA, in natura, com polpa intacta, tamanho médio, maturação típica da variedade, sem brotos, sem manchas, bolores e rachaduras, livre de terra aderente à casca. Produto de boa qualidade.	Kg	3600
DFD 11	BISCOITO S/ LACTOSE SALGADO: Composto por farinha de trigo, enriquecida com ferro, ácido fólico, vitamina B9, açúcar granulado, margarina vegetal, sal refinado, cloreto de Amônia, ovo frescos e aroma artificial de baunilha. Acondicionado em embalagem de PACOTE COM 330g.	Pacote	100
DFD 12	BISCOITO S/LACTOSE INTEGRAL SALGADO: Composto por farinha de trigo integral. Acondicionado em embalagem PACOTE C/ 330g. Validade mínima de 6 meses a partir da entrega.	Pacote	90
DFD 13	BISCOITO S/ GLÚTEN: isento de trigo, centeio, cevada, aveia e seus derivados, próprio para dietas com restrição ao glúten, identificado no rótulo com a expressão NÃO CONTÉM GLÚTEN. Produto com cor, odor,	Pacote	20

	sabor e textura característicos, isento de sujidades e sinais de deterioração. Embalagem íntegra, atóxica e lacrada, com rotulagem conforme legislação vigente. Atender às normas da ANVISA, com prazo de validade mínimo de 6 meses a partir da entrega. PACOTE DE 330 G.		
DFD 14	BISCOITO SALGADO TIPO CREAM CRACKER – Composição básica de farinha de trigo, gordura vegetal hidrogenada, extrato de malte, açúcar, sal, soro de leite, fermento biológico, estabilizante lecitina de soja e aromatizante. Acondicionado em embalagem de PACOTE COM 400g e subembalagem Cx com 20 pacotes de 400g. Validade mínima de 6 meses a partir da entrega.	Pacote	1212
DFD 15	BOLO MINI SAIA – Bolo tipo mini saia, pronto para consumo, elaborado com ingredientes de boa qualidade, tendo como base farinha de trigo ou farinha integral, ovos, leite ou derivados, óleo vegetal e açúcar em quantidade moderada, conforme o tipo do produto. O produto não deve conter gordura trans, corantes artificiais, aromatizantes artificiais ou conservantes químicos artificiais, atendendo às Boas Práticas de Fabricação, sendo acondicionado em embalagem apropriada, íntegra, atóxica, resistente e devidamente rotulada conforme legislação vigente, contendo data de fabricação, prazo de validade, lista de ingredientes, identificação do fabricante e informações nutricionais. O alimento deve ser produzino no máximo 1 dias antes da entrega. Pacote com 6 unds de 80g(480g).	Pacote	1458
DFD 16	BOLO MINI SAIA (INTEGRAL) – Bolo tipo mini saia INTEGRAL, elaborado com farinha de trigo integral como principal ingrediente, podendo conter farinha de aveia integral e/ou outras farinhas integrais permitidas. Produzido com ingredientes de boa qualidade, como ovos, leite ou bebida láctea, óleo vegetal e açúcar em quantidade moderada e preparado no máximo 24 (vinte e quatro) horas antes da entrega. O produto deve ser isento de gordura trans, corantes artificiais, aromatizantes artificiais e conservantes químicos artificiais, atender às Boas Práticas de Fabricação, sendo acondicionado em embalagem apropriada, íntegra, atóxica, resistente e devidamente rotulada conforme legislação vigente, contendo data de fabricação, prazo de validade, lista de ingredientes, identificação do fabricante e informações nutricionais. O alimento deve ser produzino no máximo 1 dias antes da entrega. Pacote com 6 unds de 80g(480g).	Pacote	20
DFD 17	BOLO MINI SAIA (SEM GLÚTEN) – Bolo tipo mini saia, elaborado com ingredientes isentos de glúten, indicado para pessoas com intolerância à glúten. Produto fresco, preparado no máximo 24 (vinte e quatro) horas antes da entrega. Deve apresentar cor, aroma, textura e sabor próprios, isento de sujidades, fungos, parasitas ou corpos estranhos. Acondicionado em embalagem individual, íntegra, atóxica e lacrada. Rotulagem contendo nome do produto, identificação SEM GLÚTEN, data de fabricação, prazo de validade e identificação do fabricante. O alimento deve ser produzino no máximo 1 dias antes da entrega. Pacote com 6 unds de 80g(480g).	Pacote	20
DFD 18	BOLO MINI SAIA (SEM LACTOSE) – Bolo tipo mini saia, elaborado com ingredientes isentos de lactose, indicado para pessoas com intolerância à lactose. Produto fresco, preparado no máximo 24 (vinte e quatro) horas antes da entrega. Deve apresentar cor, aroma, textura e sabor próprios, isento de sujidades, fungos, parasitas ou corpos estranhos. Acondicionado em embalagem individual, íntegra, atóxica e lacrada. Rotulagem contendo nome do produto, identificação SEM LACTOSE, data de fabricação, prazo de validade e identificação do fabricante. O alimento deve ser produzino no máximo 1 dias antes da entrega. Pacote com 6 unds de 80g(480g).	Pacote	208
DFD 19	CACAU EM PÓ 50 % – Chocolate em pó, feito a partir de cacau em pó, com teor mínimo de 50% de cacau (recomendado para o PNAE) e sem adição de gordura vegetal hidrogenada. Deve ser livre de gordura trans, corantes e aromatizantes artificiais, atendendo às diretrizes do PNAE e da ANVISA. A embalagem deve ser íntegra, atóxica, resistente e adequada para alimentos, contendo identificação do produto, data de fabricação, validade, número do lote, lista de ingredientes e informações nutricionais. Validade mínima de 6 meses a partir da entrega. Pacotes de 1kg com validade mínima de 6 meses a partir da data de entrega.	Kg	72
DFD 20	CARNE BOVINA – TIPO BIFE (CLASSIFICAÇÃO DE CARNE DE 1ª) – Carne bovina tipo filé ou contra filé, CHÃ DE DENTRO, PATINHO, ALCATARA proveniente de animais sadios e abatidos sob inspeção sanitária oficial, própria para consumo humano, com coloração, odor e textura característicos. Produto resfriado ou congelado, isento de sujidades, odores estranhos ou sinais de deterioração, acondicionado em embalagem íntegra e rotulada, com prazo de validade mínima de 30 (trinta) dias para produto congelado e 5 (cinco) dias para produto resfriado, contendo data de fabricação, validade e identificação do lote, conforme exigências do PNAE. Devidamente registrado (Ministério da Agricultura /SIF). O produto deve ser acondicionado em embalagem plástica transparente atóxica de 2kg ou 5kg.	Kg	3000
DFD 21	CARNE BOVINA (MÚSCULO)–Carne bovina de 2ª sem osso, proveniente de animais sadios, abatidos sob inspeção sanitária oficial (SIF, SIE ou SIM), obtida de cortes do dianteiro bovino (acém, paleta, músculo, peito, pescoço, costela dianteira e braço). Produto com cor, odor e sabor característicos, isento de sujidades, matérias estranhas ou sinais de deterioração. Apresentação resfriada ou congelada, embalada em material atóxico e resistente, com identificação e rotulagem conforme legislação vigente, com prazo de validade mínimo de 6 meses para produto congelado ou conforme norma para produto resfriado.	Kg	4200
DFD 22	CARNE BOVINA SALGADA (CHARQUE DIANTEIRA) – Charque dianteira bovina, proveniente de carne dianteira devidamente salgada e desidratada, de animais sadios e abatidos sob inspeção sanitária oficial. Produto com coloração, odor e sabor característicos, isento de sujidades, mofo ou sinais de deterioração, acondicionado em embalagem íntegra e rotulada, com prazo mínimo de validade de 6 (seis) meses, devendo apresentar no ato da entrega, no mínimo 75% do prazo total de validade, conforme exigências do PNAE. O produto deve ser acondicionado em embalagem plástica transparente atóxica de 0,5kg, 1kg ou 5kg. Devidamente registrado (Ministério da Agricultura /SIF).	Kg	1350
DFD 23	CARNE MOÍDA – Tipo acém, resfriada, com a presença no máximo de 10% de gordura/sebo, cor, odor e sabor característico, isento de sujidade, parasitas e larvas e materiais estranhos. Contendo identificação do produto, data de fabricação, prazo de validade, número do lote e registro no órgão competente, com validade mínima de 48 horas a partir da data de entrega. Deve atender aos padrões de identidade e qualidade e à legislação sanitária vigente, com prazo de validade compatível com o tipo de conservação, acondicionada em embalagem íntegra, adequada e devidamente rotulada, contendo data de fabricação, validade e identificação do lote. O produto deve ser acondicionado em embalagem plástica transparente atóxica de 2kg ou 5kg.	Kg	2000
DFD 24	COLORÍFICO EM PÓ – Colorau, condimento natural obtido das sementes de urucum (Bixa orellana), puro, seco e moído, isento de misturas, corantes, aromatizantes ou aditivos químicos. Deve apresentar cor, aroma e sabor característicos, livre de sujidades e sinais de deterioração, conforme a legislação sanitária. Acondicionado em embalagem íntegra, atóxica e adequada para alimentos, com identificação, data de fabricação, validade, número do lote, lista de ingredientes (100% urucum) e informações nutricionais.	Kg	600

	Pacotes com 100G e pacotes com 100 G e subembalagem FARDO com 10 pacotes de 100 G. Validade mínima de 6 meses a partir da entrega.		
DFD 25	COMINHO EM PÓ – Cominho, especiaria natural obtida das sementes de Cuminum cyminum, puro, seco e moído, isento de misturas, corantes, aromatizantes ou aditivos químicos. Deve apresentar cor, aroma e sabor característicos, livre de sujidades e sinais de deterioração, conforme a legislação sanitária. Acondicionado em embalagem íntegra, atóxica e adequada para alimentos, com identificação, data de fabricação, validade, número do lote, lista de ingredientes (100% cominho) e informações nutricionais. Pacotes com 100g e subembalagem FARDO com 10 pacotes de 100g. Validade mínima de 6 meses a partir da entrega.	Kg	500
DFD 26	EXTRATO DE TOMATE – Produto de primeira qualidade, acondicionado e embalagem primaria em sache ou tetrapak de 1.020 Kg com data de fabricação e validade de no mínimo 6 meses após a data da entrega.	Kg	3420
DFD 27	FARINHA DE MANDIOCA – Torrada, seca, fina, tipo 1, branca, isenta de sujidades. Acondicionada em embalagens plásticas transparentes atóxicas com 1 KG. Validade mínima de 6 meses a partir da entrega.	Kg	1305
DFD 28	FÉCULA DE TAPIOCA – Goma fina, tipo 1, branca, isenta de sujidades. Acondicionada em embalagem plástica transparente atóxica com 1 KG. Validade mínima de 6 meses a partir da entrega.	Kg	243
DFD 29	FEIJÃO CARIOCA – Tipo 1, novo, contituído de grãos inteiros e sadios, com teor de umidade permitida em lei,isento e sujidade, parasitas, materiais terrosos e detritos animais ou vegetais. Acondicionado em saco plástico transparente atóxico com 1 kg, subembalgem, FARDO com 30 pacotes de 1 KG. Validade mínima de 6 meses a partir da entrega.	Kg	5850
DFD 30	FEIJÃO DE CORDA SEMPRE VERDE: grãos novos, constituído de grãos inteiros e sadios com teor de umidade máxima de 15%, isento de material terroso, sujidades e mistura de outras variedades e espécies. Embalagem de 1kg em sacos plásticos transparentes e atóxicos, limpos não violados, resistentes que garantam a integridade do consumo. O produto deverá apresentar validade mínima de 6 meses a partir da data de entrega na unidade requisitada.	Kg	7020
DFD 31	FEIJÃO PRETO – Tipo 1, novo, contituído de grãos inteiros e sadios, com teor de umidade permitida em lei, isento e sujidade, parasitas, materiais terrosos e detritos animais ou vegetais. Acondicionado em saco plástico transparente atóxico com 1kg, subembalgem, FARDO com 30 pacotes de 1kg. Validade mínima de 6 meses a partir da entrega.	Kg	2610
DFD 32	FLOCOS DE MILHO – Pré cozido, aspecto cor, odor e sabor característico, isentos de sujidades, parasitas e larva. Acondicionado em embalagens específicas, pacotes com 400g e subembalagem FARDO com 30 pacotes de 400g.Validade mínima de 6 meses a partir da entrega.	Pacote	32400
DFD 33	FRANGO SEMI–PROCESSADO EM PEÇA (PEITO SEM OSSO – FILÉ DE PEITO)– Corte proveniente de frango abatido sob inspeção sanitária oficial, constituído exclusivamente pela musculatura peitoral, isento de ossos, cartilagens, pele excessiva, cabeça, pés, vísceras ou penas. Deve apresentar aspecto firme, coloração característica, sem manchas escuras, odores estranhos ou sinais de deterioração. Produto resfriado ou congelado, conforme especificação do edital, embalado adequadamente em material atóxico, resistente e íntegro, contendo identificação do produto, data de fabricação, prazo de validade, número do lote e selo do serviço de inspeção (SIM, SIE ou SIF). No ato da entrega, deverá apresentar validade mínima de 75% do prazo total de validade. Atender integralmente às normas vigentes da legislação sanitária e de qualidade.	Kg	9000
DFD 34	FRANGO SEMI–PROCESSADO EM PEÇA (PEI?? COM OSSO) – Corte proveniente de frango abatido sob inspeção sanitária oficial, constituído pela região peitoral com osso, sem cabeça, pés, vísceras ou penas. Deve apresentar aspecto firme, coloração característica, sem manchas escuras, odores estranhos ou sinais de deterioração. Produto resfriado ou congelado, conforme especificação do edital, embalado adequadamente em material atóxico, resistente e íntegro, contendo identificação do produto, data de fabricação, prazo de validade, número do lote e selo do serviço de inspeção (SIM, SIE ou SIF). No ato da entrega, deverá apresentar validade mínima de 75% do prazo total de validade. Atender integralmente às normas vigentes da legislação sanitária e de qualidade.	Kg	16000
DFD 35	LEITE EM PÓ DESNATADO – leite desnatado e emulsificante de soja, acondicionado em embalagem específica pacote com 200g. Validade mínima de 6 meses a partir da entrega.	Pacote	79
DFD 36	LEITE EM PÓ INTEGRAL – acondicionado em embalagens herméticamente fechadas, aluminizadas com 200g. Validade mínima de 6 meses a partir da entrega.	Pacote	14000
DFD 37	LEITE EM PÓ, INTEGRAL, ZERO LACTOSE: Composto lácteo com maltodextrina para dietas com restrição de lactose a base de leite em pó integral, maltodextrina, soro de leite em pó, minerais, ferro e zinco, enzima lactase, vitaminas, emulsificante lecitina de soja, regulador de acidez hidróxido de potássio e acidulante ácido cítrico condicionado em embalagem específica. LATA com 380g. Validade mínima de 6 meses a partir da entrega.	Unidade	220
DFD 38	LOURO FOLHA DESIDRATADA: constituído por folhas de espécimes vegetais genuínos, sãs, limpas e secas, aspecto folha seca, cor verde pardacenta, cheiro e sabor próprio. Acondicionado em saco de polietileno, íntegro, atóxico, resistente, vedado hermeticamente e limpo. A embalagem deverá conter externamente os dados de identificação e procedência, número do lote data de fabricação, data de validade, quantidade do produto. O produto deverá apresentar validade mínima de 6 meses a partir da data de entrega na unidade. Pacote com 50 gramas.	Kg	30
DFD 39	MAÇÃ – in natura, características organolépticas próprias, isenta de sujidades, acondicionado em embalagem específica. kG	Kg	6750
DFD 40	MACARRÃO FINO – Tipo espaguete, massa seca, aspecto cor, odor e sabor característico, obtido pela composição de farinha especial, ovos e demais substâncias permitidas, isento de sujidades e parasitas. Acondicionado em embalagens plásticas transparentes atóxicas. Pacotes com 400g e subembalagem FARDO com 20 pacotes de 400 G. Validade mínima de 6 meses a partir da entrega.	Pacote	35000
DFD 41	MACARRÃO SEM GLÚTEN, tipo espaguete elaborado com matérias–primas isentas de trigo, centeio, cevada e aveia (como arroz ou milho). Deve apresentar características sensoriais próprias, estar isento de sujidades, matérias estranhas e sinais de deterioração, e não conter aditivos não permitidos. Embalagem íntegra, atóxica e lacrada, com rotulagem completa e a indicação NÃO CONTÉM GLÚTEN, conforme a Lei nº 10.674/2003, atendendo às normas da ANVISA, FNDE e legislação sanitária vigente. Pacotes com 400g.	Pacote	36
DFD 42	MACARRÃO INTEGRAL: tipo espaguete integral, ingredientes: farinha de trigo integral, enriquecida com ferro e ácido fólico, corante de urucum e cúrcuma. Embalagem de 400g, sacos plásticos transparentes atóxicos, não violados, resistentes que garantam a integridade do produto até o momento do consumo. A embalagem deverá conter os dados de identificação e procedência, informação nutricional, número do lote,	Pacote	72

	data de validade, quantidade do produto. O produto deverá apresentar validade mínima de 6 meses a partir da data de entrega na unidade requisitada.		
DFD 43	MELÃO: fruto com casca firme e amarelada, com polpa branca e intacta, sem rachaduras, sem defeitos, características típicas da variedade. Produto de primeira qualidade e uniformes.	Kg	1260
DFD 44	MILHO DE PIPOCA – grupo duro, classe amarelo, tipo 1. Embalagem: pacotes de plástico atóxico, contendo 500g do produto com identificação do produto, marca do fabricante, data de fabricação e prazo de validade. Prazo de validade mínimo 6 meses a contar a partir da data de entrega. Pacotes com 500g.	Pacote	410
DFD 45	MILHO PARA MUNGUNZÁ – Grãos amarelos inteiros, aspecto cor, odor e sabor característico, isento de presença de umidade, fermentação,ranço, sujidades, parasitas e larvas. Acondicionado em embalagem plástica transparente atóxica com 500g e subembalagem com 20 pacotes de 500g. Validade mínima de 6 meses a partir da entrega.	Pacote	720
DFD 46	ÓLEO DE SOJA – Comestível, obtido da soja, sem aditivo, isento de ranço e sibstâncias estranhas. Acondicionado em embalagem Lata ou Garrafa plástica transparente atóxica com 900ml e subembalagem. Caixa com 20 unidades de 900ml. Validade mínima de 6 meses a partir da entrega.	Unidade	4000
DFD 47	OVOS DE GALINHA – Branco, médio, pesando de 45 a 50 gramas cada isento de sujidades, fungos e substâncias tóxicas. Acondicionado em embalagem específica. CARTELA COM 30 UND. Validade máxima de 5 dias após a produção.	Bandeja	5760
DFD 48	PÃO DE SAL – Pão francês, feito com farinha de trigo enriquecida com ferro e ácido fólico, água, fermento e sal, podendo incluir melhoradores de farinha permitidos. Deve apresentar formato, cor, aroma, sabor e textura característicos, com casca crocante e miolo macio, isento de gordura trans, corantes e conservantes não permitidos. Livre de sujidades, mofo e sinais de deterioração, acondicionado em embalagem íntegra, atóxica e adequada para alimentos, com identificação, data de fabricação, validade, número do lote, lista de ingredientes e informações nutricionais, conforme a ANVISA. Validade mínima de 1 dia a partir da fabricação, devendo ser entregue fresco, preferencialmente no mesmo dia da produção, conforme cronograma da Secretaria Municipal de Educação. Unidade com 60g.	Kg	1800
DFD 49	PÃO INTEGRAL: Pão integral, feito principalmente com farinha de trigo integral, podendo conter farinha de trigo enriquecida, água, fermento, sal e outros ingredientes permitidos. O produto deve ser isento de gordura trans, corantes e conservantes artificiais. Deve ter boa aparência, textura macia, sabor e odor característicos, sem mofo ou sujidades, e conter no mínimo 50% de farinha integral. A embalagem deve ser íntegra, atóxica, resistente e adequada para alimentos, com identificação do produto, data de fabricação, validade, número do lote, lista de ingredientes e informações nutricionais. Validade mínima de 5 dias a partir da entrega. Validade mínima de 5 dias a partir da data de entrega.Unidade com 60g.	Kg	54
DFD 50	PÃO SEM GLÚTEN: Pão sem glúten, feito com farinhas isentas de glúten, como farinha de arroz e fécula de mandioca, podendo incluir água, fermento, sal, óleo e ovos. O produto deve ter a expressão NÃO CONTÉM GLÚTEN no rótulo, conforme a Lei nº 10.674/2003. Deve apresentar boa aparência, textura macia e sabor característico, sem mofo ou sujidades. Destinado a alunos com necessidades alimentares especiais, seguindo o planejamento do nutricionista do PNAE. Isento de gordura trans, corantes e conservantes artificiais. A embalagem deve ser íntegra, atóxica e adequada para alimentos, com identificação, data de fabricação, validade, número do lote, lista de ingredientes e informações nutricionais. Validade mínima de 5 dias a partir da data de entrega (ou conforme especificação do fabricante). Unidade com 60g.	Kg	21
DFD 51	SAL IODADO – Refinado, condicionado em embalagem plástica transparente específica, pacotes com 1kg e subembalagem FARDO com 30 pacotes de 1kg. Validade mínima de 6 meses a partir da entrega.	Kg	1530
DFD 52	VINAGRE – Produto composto de Fermento acético de álcool, água. Acondicionado em embalagem plástica transparente FRASCO C/ 500ml. Validade mínima de 6 meses a partir da entrega.	Unidade	891
DFD 53	XERÉM – aspecto cor, odor e sabor característico, isentos de sujidades. Parasitas e larva. Acondicionado em embalagem plástica transparente específica, pacotes com 500g e subembalagem FARDO com 20 pacotes de 500g. Validade mínima de 6 meses a partir da entrega.	Pacote	5760

4.2.O prazo máximo para a execução do objeto desta contratação e que admite prorrogação nas condições e hipóteses previstas na Lei 14.133/21, está abaixo indicado e será considerado da emissão do Pedido de Compra:
4.2.1.Entrega: Imediata.
4.3.A vigência da presente contratação será determinada: 12 (doze) meses, considerada da data de assinatura do respectivo instrumento de ajuste; podendo ser prorrogada, nas hipóteses e nos termos dos Arts. 105 a 114, da Lei 14.133/21, especialmente as disposições do Art. 107, por tratar-se esta contratação, de fornecimento contínuo.

5.0.JUSTIFICATIVA DA ESCOLHA DO TIPO DE SOLUÇÃO A CONTRATAR
5.1.A solução que melhor atende aos interesses e as necessidades da Administração, representada pela sua estrutura organizacional, é a pretensa: Aquisição parcelada de Merenda Escolar, por período de 12 (doze) meses, visando atender a Secretaria Municipal de Educação de Tabira/PE.

6.0.ESTIMATIVA DOS PREÇOS
6.1.Na pretensa contratação o valor estimado foi definido com base no melhor preço aferido por meio da utilização dos seguintes parâmetros, adotados de forma combinada: composição de custos unitários menores ou iguais à mediana do item correspondente no painel para consulta de preços ou no banco de preços em saúde disponíveis no Portal Nacional de Contratações Públicas - PNCP; contratações similares feitas pela Administração Pública, em execução ou concluídas no período de um ano anterior à data da pesquisa de preços, inclusive mediante sistema de registro de preços, observado o índice de atualização de preços correspondente; utilização de dados de pesquisa publicada em mídia especializada, de tabela de referência formalmente aprovada pelo Poder Executivo federal e de sítios eletrônicos especializados ou de domínio amplo, desde que contenham a data e hora de acesso; pesquisa direta com no mínimo três fornecedores, mediante solicitação formal de cotação, desde que seja apresentada justificativa da escolha desses fornecedores e que não tenham sido obtidos os orçamentos com mais de seis meses de antecedência da data de divulgação do edital; e pesquisa na base nacional de notas fiscais eletrônicas, na forma de regulamento:
6.1.1.Salienta-se que os fornecedores consultados quando da pesquisa direta realizada, foram escolhidos aleatoriamente dentre os regularmente cadastrados no âmbito desta Administração considerando, além do ramo de atividade pertinente ao objeto da pretensa contratação, o seu desempenho positivo relativamente a contratações já realizadas; sem prejuízo da escolha de outros fornecedores,

também de forma aleatória, feita através de consultas a endereços eletrônicos de entidades públicas que realizaram com êxito contrações semelhantes.
6.2.Com base nos custos para execução do objeto da contratação, definidos por meio de parâmetros de aferição do melhor preço na forma estabelecida no Art. 23, § 1º, da Lei 14.133/21, adotados de maneira combinada, relacionamos abaixo o menor preço encontrado.
6.3.O valor total é equivalente a R$ 2.050.139,67.

7.0.PREVISÃO ORÇAMENTÁRIA
7.1.Relativamente ao procedimento em tela, existe previsão de dotação específica no orçamento vigente, apropriada para a devida execução do objeto a ser contratado, conforme consulta prévia efetuada ao setor responsável, e está contemplado no planejamento das contratações para o correspondente exercício financeiro.

8.0.RESULTADOS PRETENDIDOS
8.1.A Administração almeja com a contratação da pretensa solução, em termos de economicidade, eficácia, eficiência e de melhor aproveitamento dos recursos humanos, materiais e financeiros disponíveis, inclusive com respeito a impactos ambientais positivos, os seguintes resultados:
8.1.1.Em termos de economicidade, a efetivação da melhor contratação viável, especialmente quanto ao melhor custo benefício, relativamente a: Aquisição parcelada de Merenda Escolar, por período de 12 (doze) meses, visando atender a Secretaria Municipal de Educação de Tabira/PE;
8.1.2.Com relação à eficácia, o atendimento de todas as demandas logísticas e funcionais, no suporte às atividades finalísticas da Administração, inerentes aos correspondentes serviços prestados de interesse público. Quanto à eficiência, assegurar a continuidade da prestação regular de tais serviços, com demanda notadamente crescente, e do uso racional dos recursos financeiros disponíveis;
8.1.3.Relativo ao melhor aproveitamento dos recursos humanos, materiais e financeiros, com a referida contratação, da forma como se apresenta - consideradas as especificações, prazos, quantitativos e demais exigências devidamente definidas -, espera-se o regular cumprimento, por parte do interessado que venha a ser contratado, de todas as obrigações e compromissos assumidos, pois, desse modo, não haverá a necessidade de extinção contratual ou outras sanções em decorrência de inexecução do instrumento de ajuste pactuado, permitindo ao contratante, em vez de envidar esforços para a realização de novo certame destinado a contratação do mesmo objeto, destinar seus recursos humanos, materiais e financeiros para outras atividades fins da Administração;
8.1.4.Entende-se que a correta execução do objeto da contratação em tela, cuja regularidade será fiscalizada pela Administração, não atenta quanto ao meio ambiente e, principalmente, não acarretará impactos ambientais negativos.

9.0.DA CONTRATAÇÃO
9.1.Forma de contratação sugerida, nos termos da norma vigente:
9.1.1.Pregão Eletrônico.

Tabira - PE, 20 de Janeiro de 2026.

_____
ARACELIS BATISTA AMARAL
Secretária Municipal de Educação

ESTADO DE PERNAMBUCO
FUNDO MUNICIPAL DE EDUCAÇÃO DE TABIRA

ESTUDO TÉCNICO PRELIMINAR - ETP

1.Introdução
Este documento apresenta os estudos técnicos preliminares, onde será avaliada a contratação pretendida, demonstrando os elementos e as informações essenciais que servirão para embasar a elaboração do Termo de Referência, quando for considerada viável, de modo a melhor atender aos interesses e as necessidades da Administração, representada pela sua estrutura organizacional.

2.Objeto
Constitui objeto do presente estudo técnico a pretensa: Aquisição parcelada de Merenda Escolar, por período de 12 (doze) meses, visando atender a Secretaria Municipal de Educação de Tabira/PE.

3.Necessidade da contratação
A contratação descrita, que mesmo com o contínuo esforço de sempre buscar a otimização dos processos de trabalho, é essencial: Pela necessidade da devida efetivação de compra para suprir demanda específica – Aquisição parcelada de Merenda Escolar, por período de 12 (doze) meses, visando atender a Secretaria Municipal de Educação de Tabira/PE – considerada oportuna e imprescindível, bem como relevante medida de interesse público; e ainda, pela necessidade de desenvolvimento de ações continuadas para a promoção de atividades pertinentes, visando à maximização dos recursos em relação aos objetivos programados, observadas as diretrizes e metas definidas nas ferramentas de planejamento aprovadas.

4.Alinhamento aos planos da Administração
A contratação pretendida está alinhada aos planos estratégicos da Administração, delineados nas diretrizes e metas definidas nas ferramentas de planejamento aprovadas, onde estão fixadas e detalhadas as respectivas ações ao alcance dos objetivos institucionais, primando pela eficácia, eficiência e efetividade dos respectivos projetos, programas e processos.

5.Requisitos da contratação
As características e especificações do objeto da referida contratação são:

CÓDIGO	DESCRIÇÃO DO ITEM	UNIDADE	QUANTIDADE
ETP 1	ABACATE COMUM: in natura, tamanho e coloração uniforme, firme e compacto, livres de deformidades, sujidades e sem defeitos ou arranhões oriundos de manuseio e transporte.	Kg	120
ETP 2	ABACAXI – in natura, características organolépticas próprias, isenta de sujidades, acondicionado em embalagem específica.	Unidade	585
ETP 3	AÇAFRÃO: pó fino, homogêneo, coloração amarela intensa, embalagem plástica com 100g, com identificação do produto, marca do fabricante, prazo de validade e peso líquido. O produto deverá ter registro no Ministério da Agricultura e/ou Ministério da Saúde. Validade mínima de 6 meses a partir da entrega.	Kg	200
ETP 4	AÇÚCAR – Obtido da cana de açúcar, tipo CRISTAL, com aspecto, cor e odor característico, admitindo umidade máxima de 0,3%ppm, sem fermentação, isento de sujidade, parasitas, materiais terrosos e detritos animais ou vegetais. Acondicionado em saco plástico atóxico de 1 kg e subemlagem FARDO COM 30 PACT DE 1 KG. Validade mínima de 6 meses a partir da entrega.	Kg	4200
ETP 5	ADOÇANTE – Adoçante dietético líquido, cor transparente, composto de edulcorantes artificiais (sacarina sódica, ciclamato de sódio e acessulfame de potássio), em frascos com 80ml. Frasco em material plástico transparente e bico dosador, prazo de validade de no mínimo 6 meses após a data de entrega.	Unidade	20
ETP 6	ALHO, os bulbos do alho deverão estar frescos, de ótima qualidade, limpos e livres de umidade externa anormal, podendo ter a película branca ou roxa. Não deverão estar mofados, brotando ou murchos. Não será aceito no recebimento se o produto apresentar substâncias terrosas, sujidades ou corpos estranhos aderidos à superfície (cabeças inteiras) tipo A.	Kg	1260
ETP 7	ARROZ COMUM – Tipo 1, contituído de grãos inteiros, com teor de umidade máxima de 15%, isento de sujidade, parasitas, materiais terrosos e detritos animais ou vegetais. Acondicionado em saco plástico transparente atóxico com 1 kg e subemlagem FARDO COM 30 PACT DE 1 KG. Validade mínima de 6 meses a partir da entrega.	Kg	2250
ETP 8	ARROZ PARBOILISADO – Tipo 1, contituído de grãos inteiros, com teor de umidade máxima de 15%,isento e sujidade, parasitas, materiais terrosos e detritos animais ou vegetais. Acondicionado em saco plástico transparente atóxico com 1 kg e subemlagem FARDO COM 30 PACT DE 1 KG. Validade mínima de 6 meses a partir da entrega.	Kg	9000
ETP 9	AVEIA EM FLOCOS FINO : Produto de primeira qualidade acondicionado embalada em caixa de 170g contendo informações do produto. A mercadoria deverá ter validade de no mínimo 6 meses a contar da data da entrega.	Caixa	76
ETP 10	BATATA TIPO INGLESA LISA, in natura, com polpa intacta, tamanho médio, maturação típica da variedade, sem brotos, sem manchas, bolores e rachaduras, livre de terra aderente à casca. Produto de boa qualidade.	Kg	3600
ETP 11	BISCOITO S/ LACTOSE SALGADO: Composto por farinha de trigo, enriquecida com ferro, ácido fólico, vitamina B9, açúcar granulado, margarina vegetal, sal refinado, cloreto de Amônia, ovo frescos e aroma artificial de baunilha. Acondicionado em embalagem de PACOTE COM 330g.	Pacote	100
ETP 12	BISCOITO S/LACTOSE INTEGRAL SALGADO: Composto por farinha de trigo integral. Acondicionado em embalagem PACOTE C/ 330g. Validade mínima de 6 meses a partir da entrega.	Pacote	90

ETP 13	BISCOITO S/ GLÚTEN: isento de trigo, centeio, cevada, aveia e seus derivados, próprio para dietas com restrição ao glúten, identificado no rótulo com a expressão NÃO CONTÉM GLÚTEN. Produto com cor, odor, sabor e textura característicos, isento de sujidades e sinais de deterioração. Embalagem íntegra, atóxica e lacrada, com rotulagem conforme legislação vigente. Atender às normas da ANVISA, com prazo de validade mínimo de 6 meses a partir da entrega. PACOTE DE 330 G.	Pacote	20
ETP 14	BISCOITO SALGADO TIPO CREAM CRACKER – Composição básica de farinha de trigo, gordura vegetal hidrogenada, extrato de malte, açúcar, sal, soro de leite, fermento biológico, estabilizante lecitina de soja e aromatizante. Acondicionado em embalagem de PACOTE COM 400g e subembalagem Cx com 20 pacotes de 400g. Validade mínima de 6 meses a partir da entrega.	Pacote	1212
ETP 15	BOLO MINI SAIA – Bolo tipo mini saia, pronto para consumo, elaborado com ingredientes de boa qualidade, tendo como base farinha de trigo ou farinha integral, ovos, leite ou derivados, óleo vegetal e açúcar em quantidade moderada, conforme o tipo do produto. O produto não deve conter gordura trans, corantes artificiais, aromatizantes artificiais ou conservantes químicos artificiais, atendendo às Boas Práticas de Fabricação, sendo acondicionado em embalagem apropriada, íntegra, atóxica, resistente e devidamente rotulada conforme legislação vigente, contendo data de fabricação, prazo de validade, lista de ingredientes, identificação do fabricante e informações nutricionais. O alimento deve ser produzino no máximo 1 dias antes da entrega. Pacote com 6 unds de 80g(480g).	Pacote	1458
ETP 16	BOLO MINI SAIA (INTEGRAL) – Bolo tipo mini saia INTEGRAL, elaborado com farinha de trigo integral como principal ingrediente, podendo conter farinha de aveia integral e/ou outras farinhas integrais permitidas. Produzido com ingredientes de boa qualidade, como ovos, leite ou bebida láctea, óleo vegetal e açúcar em quantidade moderada e preparado no máximo 24 (vinte e quatro) horas antes da entrega. O produto deve ser isento de gordura trans, corantes artificiais, aromatizantes artificiais e conservantes químicos artificiais, atender às Boas Práticas de Fabricação, sendo acondicionado em embalagem apropriada, íntegra, atóxica, resistente e devidamente rotulada conforme legislação vigente, contendo data de fabricação, prazo de validade, lista de ingredientes, identificação do fabricante e informações nutricionais. O alimento deve ser produzino no máximo 1 dias antes da entrega. Pacote com 6 unds de 80g(480g).	Pacote	20
ETP 17	BOLO MINI SAIA (SEM GLÚTEN) – Bolo tipo mini saia, elaborado com ingredientes isentos de glúten, indicado para pessoas com intolerância à glúten. Produto fresco, preparado no máximo 24 (vinte e quatro) horas antes da entrega. Deve apresentar cor, aroma, textura e sabor próprios, isento de sujidades, fungos, parasitas ou corpos estranhos. Acondicionado em embalagem individual, íntegra, atóxica e lacrada. Rotulagem contendo nome do produto, identificação SEM GLÚTEN, data de fabricação, prazo de validade e identificação do fabricante. O alimento deve ser produzino no máximo 1 dias antes da entrega. Pacote com 6 unds de 80g(480g).	Pacote	20
ETP 18	BOLO MINI SAIA (SEM LACTOSE) – Bolo tipo mini saia, elaborado com ingredientes isentos de lactose, indicado para pessoas com intolerância à lactose. Produto fresco, preparado no máximo 24 (vinte e quatro) horas antes da entrega. Deve apresentar cor, aroma, textura e sabor próprios, isento de sujidades, fungos, parasitas ou corpos estranhos. Acondicionado em embalagem individual, íntegra, atóxica e lacrada. Rotulagem contendo nome do produto, identificação SEM LACTOSE, data de fabricação, prazo de validade e identificação do fabricante. O alimento deve ser produzino no máximo 1 dias antes da entrega. Pacote com 6 unds de 80g(480g).	Pacote	208
ETP 19	CACAU EM PÓ 50 % – Chocolate em pó, feito a partir de cacau em pó, com teor mínimo de 50% de cacau (recomendado para o PNAE) e sem adição de gordura vegetal hidrogenada. Deve ser livre de gordura trans, corantes e aromatizantes artificiais, atendendo às diretrizes do PNAE e da ANVISA. A embalagem deve ser íntegra, atóxica, resistente e adequada para alimentos, contendo identificação do produto, data de fabricação, validade, número do lote, lista de ingredientes e informações nutricionais. Validade mínima de 6 meses a partir da entrega. Pacotes de 1kg com validade mínima de 6 meses a partir da data de entrega.	Kg	72
ETP 20	CARNE BOVINA – TIPO BIFE (CLASSIFICAÇÃO DE CARNE DE 1ª) – Carne bovina tipo filé ou contra filé, CHÃ DE DENTRO, PATINHO, ALCATARA proveniente de animais sadios e abatidos sob inspeção sanitária oficial, própria para consumo humano, com coloração, odor e textura característicos. Produto resfriado ou congelado, isento de sujidades, odores estranhos ou sinais de deterioração, acondicionado em embalagem íntegra e rotulada, com prazo de validade mínima de 30 (trinta) dias para produto congelado e 5 (cinco) dias para produto resfriado, contendo data de fabricação, validade e identificação do lote, conforme exigências do PNAE. Devidamente registrado (Ministério da Agricultura /SIF). O produto deve ser acondicionado em embalagem plástica transparente atóxica de 2kg ou 5kg.	Kg	3000
ETP 21	CARNE BOVINA (MÚSCULO)–Carne bovina de 2ª sem osso, proveniente de animais sadios, abatidos sob inspeção sanitária oficial (SIF, SIE ou SIM), obtida de cortes do dianteiro bovino (acém, paleta, músculo, peito, pescoço, costela dianteira e braço). Produto com cor, odor e sabor característicos, isento de sujidades, matérias estranhas ou sinais de deterioração. Apresentação resfriada ou congelada, embalada em material atóxico e resistente, com identificação e rotulagem conforme legislação vigente, com prazo de validade mínimo de 6 meses para produto congelado ou conforme norma para produto resfriado.	Kg	4200
ETP 22	CARNE BOVINA SALGADA (CHARQUE DIANTEIRA) – Charque dianteira bovina, proveniente de carne dianteira devidamente salgada e desidratada, de animais sadios e abatidos sob inspeção sanitária oficial. Produto com coloração, odor e sabor característicos, isento de sujidades, mofo ou sinais de deterioração, acondicionado em embalagem íntegra e rotulada, com prazo mínimo de validade de 6 (seis) meses, devendo apresentar no ato da entrega, no mínimo 75% do prazo total de validade, conforme exigências do PNAE. O produto deve ser acondicionado em embalagem plástica transparente atóxica de 0,5kg, 1kg ou 5kg. Devidamente registrado (Ministério da Agricultura /SIF).	Kg	1350
ETP 23	CARNE MOÍDA – Tipo acém, resfriada, com a presença no máximo de 10% de gordura/sebo, cor, odor e sabor característico, isento de sujidade, parasitas e larvas e materiais estranhos. Contendo identificação do produto, data de fabricação, prazo de validade, número do lote e registro no órgão competente, com validade mínima de 48 horas a partir da data de entrega. Deve atender aos padrões de identidade e qualidade e à legislação sanitária vigente, com prazo de validade compatível com o tipo de conservação, acondicionada em embalagem íntegra, adequada e devidamente rotulada, contendo data de fabricação, validade e identificação do lote. O produto deve ser acondicionado em embalagem plástica transparente atóxica de 2kg ou 5kg.	Kg	2000
ETP 24	COLORÍFICO EM PÓ – Colorau, condimento natural obtido das sementes de urucum (Bixa orellana), puro, seco e moído, isento de misturas, corantes, aromatizantes ou aditivos químicos. Deve apresentar cor, aroma e sabor característicos, livre de sujidades e sinais de deterioração, conforme a legislação sanitária.	Kg	600

	Acondicionado em embalagem íntegra, atóxica e adequada para alimentos, com identificação, data de fabricação, validade, número do lote, lista de ingredientes (100% urucum) e informações nutricionais. Pacotes com 100G e pacotes com 100 G e subembalagem FARDO com 10 pacotes de 100 G. Validade mínima de 6 meses a partir da entrega.		
ETP 25	COMINHO EM PÓ – Cominho, especiaria natural obtida das sementes de Cuminum cyminum, puro, seco e moído, isento de misturas, corantes, aromatizantes ou aditivos químicos. Deve apresentar cor, aroma e sabor característicos, livre de sujidades e sinais de deterioração, conforme a legislação sanitária. Acondicionado em embalagem íntegra, atóxica e adequada para alimentos, com identificação, data de fabricação, validade, número do lote, lista de ingredientes (100% cominho) e informações nutricionais. Pacotes com 100g e subembalagem FARDO com 10 pacotes de 100g. Validade mínima de 6 meses a partir da entrega.	Kg	500
ETP 26	EXTRATO DE TOMATE – Produto de primeira qualidade, acondicionado e embalagem primaria em sache ou tetrapak de 1.020 Kg com data de fabricação e validade de no mínimo 6 meses após a data da entrega.	Kg	3420
ETP 27	FARINHA DE MANDIOCA – Torrada, seca, fina, tipo 1, branca, isenta de sujidades. Acondicionada em embalagens plásticas transparentes atóxicas com 1 KG. Validade mínima de 6 meses a partir da entrega.	Kg	1305
ETP 28	FÉCULA DE TAPIOCA – Goma fina, tipo 1, branca, isenta de sujidades. Acondicionada em embalagem plástica transparente atóxica com 1 KG. Validade mínima de 6 meses a partir da entrega.	Kg	243
ETP 29	FEIJÃO CARIOCA – Tipo 1, novo, contituído de grãos inteiros e sadios, com teor de umidade permitida em lei,isento e sujidade, parasitas, materiais terrosos e detritos animais ou vegetais. Acondicionado em saco plástico transparente atóxico com 1 kg, subembalgem, FARDO com 30 pacotes de 1 KG. Validade mínima de 6 meses a partir da entrega.	Kg	5850
ETP 30	FEIJÃO DE CORDA SEMPRE VERDE: grãos novos, constituído de grãos inteiros e sadios com teor de umidade máxima de 15%, isento de material terroso, sujidades e mistura de outras variedades e espécies. Embalagem de 1kg em sacos plásticos transparentes e atóxicos, limpos não violados, resistentes que garantam a integridade do consumo. O produto deverá apresentar validade mínima de 6 meses a partir da data de entrega na unidade requisitada.	Kg	7020
ETP 31	FEIJÃO PRETO – Tipo 1, novo, contituído de grãos inteiros e sadios, com teor de umidade permitida em lei, isento e sujidade, parasitas, materiais terrosos e detritos animais ou vegetais. Acondicionado em saco plástico transparente atóxico com 1kg, subembalgem, FARDO com 30 pacotes de 1kg. Validade mínima de 6 meses a partir da entrega.	Kg	2610
ETP 32	FLOCOS DE MILHO – Pré cozido, aspecto cor, odor e sabor característico, isentos de sujidades, parasitas e larva. Acondicionado em embalagens específicas, pacotes com 400g e subembalagem FARDO com 30 pacotes de 400g.Validade mínima de 6 meses a partir da entrega.	Pacote	32400
ETP 33	FRANGO SEMI–PROCESSADO EM PEÇA (PEITO SEM OSSO – FILÉ DE PEITO)– Corte proveniente de frango abatido sob inspeção sanitária oficial, constituído exclusivamente pela musculatura peitoral, isento de ossos, cartilagens, pele excessiva, cabeça, pés, vísceras ou penas. Deve apresentar aspecto firme, coloração característica, sem manchas escuras, odores estranhos ou sinais de deterioração. Produto resfriado ou congelado, conforme especificação do edital, embalado adequadamente em material atóxico, resistente e íntegro, contendo identificação do produto, data de fabricação, prazo de validade, número do lote e selo do serviço de inspeção (SIM, SIE ou SIF). No ato da entrega, deverá apresentar validade mínima de 75% do prazo total de validade. Atender integralmente às normas vigentes da legislação sanitária e de qualidade.	Kg	9000
ETP 34	FRANGO SEMI–PROCESSADO EM PEÇA (PEI?? COM OSSO) – Corte proveniente de frango abatido sob inspeção sanitária oficial, constituído pela região peitoral com osso, sem cabeça, pés, vísceras ou penas. Deve apresentar aspecto firme, coloração característica, sem manchas escuras, odores estranhos ou sinais de deterioração. Produto resfriado ou congelado, conforme especificação do edital, embalado adequadamente em material atóxico, resistente e íntegro, contendo identificação do produto, data de fabricação, prazo de validade, número do lote e selo do serviço de inspeção (SIM, SIE ou SIF). No ato da entrega, deverá apresentar validade mínima de 75% do prazo total de validade. Atender integralmente às normas vigentes da legislação sanitária e de qualidade.	Kg	16000
ETP 35	LEITE EM PÓ DESNATADO – leite desnatado e emulsificante de soja, acondicionado em embalagem específica pacote com 200g. Validade mínima de 6 meses a partir da entrega.	Pacote	79
ETP 36	LEITE EM PÓ INTEGRAL – acondicionado em embalagens herméticamente fechadas, aluminizadas com 200g. Validade mínima de 6 meses a partir da entrega.	Pacote	14000
ETP 37	LEITE EM PÓ, INTEGRAL, ZERO LACTOSE: Composto lácteo com maltodextrina para dietas com restrição de lactose a base de leite em pó integral, maltodextrina, soro de leite em pó, minerais, ferro e zinco, enzima lactase, vitaminas, emulsificante lecitina de soja, regulador de acidez hidróxido de potássio e acidulante ácido cítrico condicionado em embalagem específica. LATA com 380g. Validade mínima de 6 meses a partir da entrega.	Unidade	220
ETP 38	LOURO FOLHA DESIDRATADA: constituído por folhas de espécimes vegetais genuínos, sãs, limpas e secas, aspecto folha seca, cor verde pardacenta, cheiro e sabor próprio. Acondicionado em saco de polietileno, íntegro, atóxico, resistente, vedado hermeticamente e limpo. A embalagem deverá conter externamente os dados de identificação e procedência, número do lote data de fabricação, data de validade, quantidade do produto. O produto deverá apresentar validade mínima de 6 meses a partir da data de entrega na unidade. Pacote com 50 gramas.	Kg	30
ETP 39	MAÇÃ – in natura, características organolépticas próprias, isenta de sujidades, acondicionado em embalagem específica. kG	Kg	6750
ETP 40	MACARRÃO FINO – Tipo espaguete, massa seca, aspecto cor, odor e sabor característico, obtido pela composição de farinha especial, ovos e demais substâncias permitidas, isento de sujidades e parasitas. Acondicionado em embalagens plásticas transparentes atóxicas. Pacotes com 400g e subembalagem FARDO com 20 pacotes de 400 G. Validade mínima de 6 meses a partir da entrega.	Pacote	35000
ETP 41	MACARRÃO SEM GLÚTEN, tipo espaguete elaborado com matérias–primas isentas de trigo, centeio, cevada e aveia (como arroz ou milho). Deve apresentar características sensoriais próprias, estar isento de sujidades, matérias estranhas e sinais de deterioração, e não conter aditivos não permitidos. Embalagem íntegra, atóxica e lacrada, com rotulagem completa e a indicação NÃO CONTÉM GLÚTEN, conforme a Lei nº 10.674/2003, atendendo às normas da ANVISA, FNDE e legislação sanitária vigente. Pacotes com 400g.	Pacote	36
ETP 42	MACARRÃO INTEGRAL: tipo espaguete integral, ingredientes: farinha de trigo integral, enriquecida com ferro e ácido fólico, corante de urucum e cúrcuma. Embalagem de 400g, sacos plásticos transparentes	Pacote	72

	atóxicos, não violados, resistentes que garantam a integridade do produto até o momento do consumo. A embalagem deverá conter os dados de identificação e procedência, informação nutricional, número do lote, data de validade, quantidade do produto. O produto deverá apresentar validade mínima de 6 meses a partir da data de entrega na unidade requisitada.		
ETP 43	MELÃO: fruto com casca firme e amarelada, com polpa branca e intacta, sem rachaduras, sem defeitos, características típicas da variedade. Produto de primeira qualidade e uniformes.	Kg	1260
ETP 44	MILHO DE PIPOCA – grupo duro, classe amarelo, tipo 1. Embalagem: pacotes de plástico atóxico, contendo 500g do produto com identificação do produto, marca do fabricante, data de fabricação e prazo de validade. Prazo de validade mínimo 6 meses a contar a partir da data de entrega. Pacotes com 500g.	Pacote	410
ETP 45	MILHO PARA MUNGUNZÁ – Grãos amarelos inteiros, aspecto cor, odor e sabor característico, isento de presença de umidade, fermentação,ranço, sujidades, parasitas e larvas. Acondicionado em embalagem plástica transparente atóxica com 500g e subembalagem com 20 pacotes de 500g. Validade mínima de 6 meses a partir da entrega.	Pacote	720
ETP 46	ÓLEO DE SOJA – Comestível, obtido da soja, sem aditivo, isento de ranço e sibstâncias estranhas. Acondicionado em embalagem Lata ou Garrafa plástica transparente atóxica com 900ml e subembalagem. Caixa com 20 unidades de 900ml. Validade mínima de 6 meses a partir da entrega.	Unidade	4000
ETP 47	OVOS DE GALINHA – Branco, médio, pesando de 45 a 50 gramas cada isento de sujidades, fungos e substâncias tóxicas. Acondicionado em embalagem específica. CARTELA COM 30 UND. Validade máxima de 5 dias após a produção.	Bandeja	5760
ETP 48	PÃO DE SAL – Pão francês, feito com farinha de trigo enriquecida com ferro e ácido fólico, água, fermento e sal, podendo incluir melhoradores de farinha permitidos. Deve apresentar formato, cor, aroma, sabor e textura característicos, com casca crocante e miolo macio, isento de gordura trans, corantes e conservantes não permitidos. Livre de sujidades, mofo e sinais de deterioração, acondicionado em embalagem íntegra, atóxica e adequada para alimentos, com identificação, data de fabricação, validade, número do lote, lista de ingredientes e informações nutricionais, conforme a ANVISA. Validade mínima de 1 dia a partir da fabricação, devendo ser entregue fresco, preferencialmente no mesmo dia da produção, conforme cronograma da Secretaria Municipal de Educação. Unidade com 60g.	Kg	1800
ETP 49	PÃO INTEGRAL: Pão integral, feito principalmente com farinha de trigo integral, podendo conter farinha de trigo enriquecida, água, fermento, sal e outros ingredientes permitidos. O produto deve ser isento de gordura trans, corantes e conservantes artificiais. Deve ter boa aparência, textura macia, sabor e odor característicos, sem mofo ou sujidades, e conter no mínimo 50% de farinha integral. A embalagem deve ser íntegra, atóxica, resistente e adequada para alimentos, com identificação do produto, data de fabricação, validade, número do lote, lista de ingredientes e informações nutricionais. Validade mínima de 5 dias a partir da entrega. Validade mínima de 5 dias a partir da data de entrega.Unidade com 60g.	Kg	54
ETP 50	PÃO SEM GLÚTEN: Pão sem glúten, feito com farinhas isentas de glúten, como farinha de arroz e fécula de mandioca, podendo incluir água, fermento, sal, óleo e ovos. O produto deve ter a expressão NÃO CONTÉM GLÚTEN no rótulo, conforme a Lei nº 10.674/2003. Deve apresentar boa aparência, textura macia e sabor característico, sem mofo ou sujidades. Destinado a alunos com necessidades alimentares especiais, seguindo o planejamento do nutricionista do PNAE. Isento de gordura trans, corantes e conservantes artificiais. A embalagem deve ser íntegra, atóxica e adequada para alimentos, com identificação, data de fabricação, validade, número do lote, lista de ingredientes e informações nutricionais. Validade mínima de 5 dias a partir da data de entrega (ou conforme especificação do fabricante). Unidade com 60g.	Kg	21
ETP 51	SAL IODADO – Refinado, condicionado em embalagem plástica transparente específica, pacotes com 1kg e subembalagem FARDO com 30 pacotes de 1kg. Validade mínima de 6 meses a partir da entrega.	Kg	1530
ETP 52	VINAGRE – Produto composto de Fermento acético de álcool, água. Acondicionado em embalagem plástica transparente FRASCO C/ 500ml. Validade mínima de 6 meses a partir da entrega.	Unidade	891
ETP 53	XERÉM – aspecto cor, odor e sabor característico, isentos de sujidades. Parasitas e larva. Acondicionado em embalagem plástica transparente específica, pacotes com 500g e subembalagem FARDO com 20 pacotes de 500g. Validade mínima de 6 meses a partir da entrega.	Pacote	5760

O prazo máximo para a execução do objeto desta contratação e que admite prorrogação nas condições e hipóteses previstas na Lei 14.133/21, está abaixo indicado e será considerado da emissão do Pedido de Compra:
Entrega: Imediata.
A vigência da presente contratação será determinada: 12 (doze) meses, considerada da data de assinatura do respectivo instrumento de ajuste; podendo ser prorrogada, nas hipóteses e nos termos dos Arts. 105 a 114, da Lei 14.133/21, especialmente as disposições do Art. 107, por tratar-se a presente contratação, de fornecimento contínuo.
A contratação do fornecimento, objeto deste estudo preliminar, deverá considerar os seguintes normativos: Lei Federal nº 14.133, de 1º de Abril de 2021; Lei Complementar nº 123, de 14 de Dezembro de 2006; Instrução Normativa nº 73 SEGES/ME, de 30 de Setembro de 2022; e legislação pertinente, consideradas as alterações posteriores das referidas normas.
Uma vez autorizada, a contratação pretendida deverá possuir previsão e adequação orçamentária e financeira com o orçamento vigente, necessariamente demonstrada, e compatibilidade com as diretrizes e metas definidas nas ferramentas de planejamento aprovadas.

6.Relação entre a demanda pretendida e o dimensionamento do fornecimento

O adequado equilíbrio entre a demanda requerida e a dimensão da correspondente contratação é fundamental para o seu planejamento e execução, notadamente com o intuito de reduzir ou, até mesmo, de se evitar aditivos contratuais desnecessários ou, ainda, a necessidade da realização de novo certame, com consequente perda de economia de escala.
O quantitativo e a respectiva unidade da presente contratação em função do consumo delineado e utilização prováveis, foram devidamente definidos mediante observância à previsão da demanda a ser atendida e possíveis alterações em decorrência das atividades a serem desenvolvidas e seus desdobramentos, bem como considerando o orçamento disponível e ainda a sequência histórica da realização de despesas semelhantes, quando existente.

7.Levantamento de mercado

Diversas empresas do ramo pertinente podem executar o objeto deste estudo preliminar. Foram analisadas contratações similares feitas por outras entidades, por meio de consulta aos respectivos sistemas de gestão dos órgãos fiscalizadores, com o intuito de identificar a

existência de novas metodologias, tecnologias ou inovações que melhor atendessem às necessidades da Administração e as identificadas, quando possível e consideradas viáveis, foram incorporadas na contratação em análise.
Constatou-se, inclusive, que para a realização de despesas semelhantes ao objeto do presente estudo técnico, diversas entidades públicas efetivam a contratação de forma análoga à que se pretende adotar pela Administração, cumprindo as regras e exigências legais e normativas.

8.Justificativa da escolha do tipo de solução a contratar

A solução que melhor atende aos interesses e as necessidades da Administração, representada pela sua estrutura organizacional, é a pretensa: Aquisição parcelada de Merenda Escolar, por período de 12 (doze) meses, visando atender a Secretaria Municipal de Educação de Tabira/PE. Salienta-se que a vigência da contratação será determinada: 12 (doze) meses, considerada da data de assinatura do respectivo instrumento de ajuste; podendo ser prorrogada, nas hipóteses e nos termos dos Arts. 105 a 114, da Lei 14.133/21, especialmente as disposições do Art. 107, por tratar-se a presente contratação, de serviço contínuo.
Destaca-se que a Administração vislumbrou uma maior vantagem econômica em razão da contratação plurianual, após a avaliação das circunstâncias pertinentes, inclusive quanto aos potenciais benefícios e os riscos previsíveis, considerando: a inconveniência da suspensão das atividades cujo desempenho deve ocorrer de modo contínuo; a ampliação do risco de insucesso, haja vista que a multiplicação de contratações, cada qual pactuada por prazo mais curto e com contratados diversos, elevaria a iminência de fracasso; o ônus da renovação constante de procedimentos, pela necessidade de realização de certames permanentemente em decorrência de eventual contratação firmada por um período abreviado, o que acabaria por multiplicar-se os custos e as despesas administrativas; e os ganhos de escala econômica, uma vez que a contração por prazo mais longo propicia previsível redução de dispêndios em vista da ampliação do prazo de execução do contrato, por um único e mesmo contratado. Entende-se, portanto, que a extensão do prazo de vigência do contrato permite, usualmente, a redução dos custos do contratado, o que se refletirá em preços mais vantajosos para a Administração.
Nesse mesmo diapasão, sopesadas as possibilidades previstas no Art. 44, da Lei 14.133/21, quando houver, observados os aspectos da demanda requerida, e após considerados os custos e os benefícios de cada opção prevista no referido diploma legal, indica-se como a alternativa mais vantajosa para a Administração, a contratação do objeto detalhado no presente instrumento, da forma como se apresenta.

9.Estimativas preliminares dos preços

Nos termos da norma vigente o valor previamente estimado da contratação deverá ser compatível com os valores praticados pelo mercado, considerados os preços constantes de bancos de dados públicos e as quantidades a serem contratadas, observadas a potencial economia de escala e as peculiaridades do local de execução do objeto. Informamos que, relativamente ao procedimento em tela, existe previsão de dotação específica no orçamento vigente, apropriada para a devida execução do objeto a ser contratado, conforme consulta prévia efetuada ao setor responsável.
Na pretensa contratação o valor estimado foi definido com base no melhor preço aferido por meio da utilização dos seguintes parâmetros, adotados de forma combinada: composição de custos unitários menores ou iguais à mediana do item correspondente no painel para consulta de preços ou no banco de preços em saúde disponíveis no Portal Nacional de Contratações Públicas - PNCP; contratações similares feitas pela Administração Pública, em execução ou concluídas no período de um ano anterior à data da pesquisa de preços, inclusive mediante sistema de registro de preços, observado o índice de atualização de preços correspondente; utilização de dados de pesquisa publicada em mídia especializada, de tabela de referência formalmente aprovada pelo Poder Executivo federal e de sítios eletrônicos especializados ou de domínio amplo, desde que contenham a data e hora de acesso; pesquisa direta com no mínimo três fornecedores, mediante solicitação formal de cotação, desde que seja apresentada justificativa da escolha desses fornecedores e que não tenham sido obtidos os orçamentos com mais de seis meses de antecedência da data de divulgação do edital; e pesquisa na base nacional de notas fiscais eletrônicas, na forma de regulamento:
Salienta-se que os fornecedores consultados quando da pesquisa direta realizada, foram escolhidos aleatoriamente dentre os regularmente cadastrados no âmbito desta Administração considerando, além do ramo de atividade pertinente ao objeto da pretensa contratação, o seu desempenho positivo relativamente a contratações já realizadas; sem prejuízo da escolha de outros fornecedores, também de forma aleatória, feita através de consultas a endereços eletrônicos de entidades públicas que realizaram com êxito contrações semelhantes.
Com base nos custos para execução do objeto da contratação, definidos por meio de parâmetros de aferição do melhor preço na forma estabelecida no Art. 23, § 1º, da Lei 14.133/21, adotados de maneira combinada, relacionamos abaixo o menor preço encontrado.
A estimativa preliminar total a ser considerada é equivalente a R$ 2.050.139,67:

CÓDIGO	DESCRIÇÃO DO ITEM	OBS	UNIDADE	QUANTIDADE	P.UNITÁRIO	P. TOTAL
ETP 1	ABACATE COMUM: in natura, tamanho e coloração	...	Kg	120	9,85	1.182,00
ETP 2	ABACAXI – in natura, características organolé	...	Unidade	585	12,09	7.072,65
ETP 3	AÇAFRÃO: pó fino, homogêneo, coloração amarel	...	Kg	200	30,10	6.020,00
ETP 4	AÇÚCAR – Obtido da cana de açúcar, tipo CRIST	...	Kg	4200	4,12	17.304,00
ETP 5	ADOÇANTE – Adoçante dietético líquido, cor tr	...	Unidade	20	10,29	205,80
ETP 6	ALHO, os bulbos do alho deverão estar frescos	...	Kg	1260	29,31	36.930,60
ETP 7	ARROZ COMUM – Tipo 1, contituído de grãos int	...	Kg	2250	4,15	9.337,50
ETP 8	ARROZ PARBOILISADO – Tipo 1, contituído de gr	...	Kg	9000	4,01	36.090,00
ETP 9	AVEIA EM FLOCOS FINO : Produto de primeira qu	...	Caixa	76	5,82	442,32
ETP 10	BATATA TIPO INGLESA LISA, in natura, com polp	...	Kg	3600	11,16	40.176,00
ETP 11	BISCOITO S/ LACTOSE SALGADO: Composto por far	...	Pacote	100	5,13	513,00
ETP 12	BISCOITO S/LACTOSE INTEGRAL SALGADO: Composto	...	Pacote	90	6,49	584,10
ETP 13	BISCOITO S/ GLÚTEN: isento de trigo, centeio,	...	Pacote	20	7,37	147,40
ETP 14	BISCOITO SALGADO TIPO CREAM CRACKER – Composi	...	Pacote	1212	5,01	6.072,12
ETP 15	BOLO MINI SAIA – Bolo tipo mini saia, pronto	...	Pacote	1458	15,58	22.715,64
ETP 16	BOLO MINI SAIA (INTEGRAL) – Bolo tipo mini s	...	Pacote	20	16,00	320,00
ETP 17	BOLO MINI SAIA (SEM GLÚTEN) – Bolo tipo mini	...	Pacote	20	19,00	380,00
ETP 18	BOLO MINI SAIA (SEM LACTOSE) – Bolo tipo min	...	Pacote	208	16,74	3.481,92

ETP 19	CACAU EM PÓ 50 % – Chocolate em pó, feito a p	...	Kg	72	72,76	5.238,72
ETP 20	CARNE BOVINA – TIPO BIFE (CLASSIFICAÇÃO DE C	...	Kg	3000	43,48	130.440,00
ETP 21	CARNE BOVINA (MÚSCULO)–Carne bovina de 2ª sem	...	Kg	4200	27,89	117.138,00
ETP 22	CARNE BOVINA SALGADA (CHARQUE DIANTEIRA) – Ch	...	Kg	1350	43,51	58.738,50
ETP 23	CARNE MOÍDA – Tipo acém, resfriada, com a pre	...	Kg	2000	29,69	59.380,00
ETP 24	COLORÍFICO EM PÓ – Colorau, condimento natura	...	Kg	600	21,38	12.828,00
ETP 25	COMINHO EM PÓ – Cominho, especiaria natural o	...	Kg	500	17,92	8.960,00
ETP 26	EXTRATO DE TOMATE – Produto de primeira quali	...	Kg	3420	16,91	57.832,20
ETP 27	FARINHA DE MANDIOCA – Torrada, seca, fina, ti	...	Kg	1305	5,98	7.803,90
ETP 28	FÉCULA DE TAPIOCA – Goma fina, tipo 1, branca	...	Kg	243	7,70	1.871,10
ETP 29	FEIJÃO CARIOCA – Tipo 1, novo, contituído de	...	Kg	5850	7,48	43.758,00
ETP 30	FEIJÃO DE CORDA SEMPRE VERDE: grãos novos, co	...	Kg	7020	6,46	45.349,20
ETP 31	FEIJÃO PRETO – Tipo 1, novo, contituído de gr	...	Kg	2610	7,84	20.462,40
ETP 32	FLOCOS DE MILHO – Pré cozido, aspecto cor, od	...	Pacote	32400	2,26	73.224,00
ETP 33	FRANGO SEMI–PROCESSADO EM PEÇA (PEITO SEM OSS	...	Kg	9000	27,18	244.620,00
ETP 34	FRANGO SEMI–PROCESSADO EM PEÇA (PEI?? COM OSS	...	Kg	16000	20,55	328.800,00
ETP 35	LEITE EM PÓ DESNATADO – leite desnatado e emu	...	Pacote	79	8,46	668,34
ETP 36	LEITE EM PÓ INTEGRAL – acondicionado em embal	...	Pacote	14000	7,19	100.660,00
ETP 37	LEITE EM PÓ, INTEGRAL, ZERO LACTOSE: Composto	...	Unidade	220	39,35	8.657,00
ETP 38	LOURO FOLHA DESIDRATADA: constituído por folh	...	Kg	30	20,15	604,50
ETP 39	MAÇÃ – in natura, características organolépti	...	Kg	6750	17,34	117.045,00
ETP 40	MACARRÃO FINO – Tipo espaguete, massa seca, a	...	Pacote	35000	3,41	119.350,00
ETP 41	MACARRÃO SEM GLÚTEN, tipo espaguete elaborado	...	Pacote	36	4,94	177,84
ETP 42	MACARRÃO INTEGRAL: tipo espaguete integral, i	...	Pacote	72	7,41	533,52
ETP 43	MELÃO: fruto com casca firme e amarelada, com	...	Kg	1260	12,58	15.850,80
ETP 44	MILHO DE PIPOCA – grupo duro, classe amarelo,	...	Pacote	410	3,88	1.590,80
ETP 45	MILHO PARA MUNGUNZÁ – Grãos amarelos inteiros	...	Pacote	720	3,11	2.239,20
ETP 46	ÓLEO DE SOJA – Comestível, obtido da soja, se	...	Unidade	4000	11,63	46.520,00
ETP 47	OVOS DE GALINHA – Branco, médio, pesando de 4	...	Bandeja	5760	27,75	159.840,00
ETP 48	PÃO DE SAL – Pão francês, feito com farinha d	...	Kg	1800	23,64	42.552,00
ETP 49	PÃO INTEGRAL: Pão integral, feito principalme	...	Kg	54	25,11	1.355,94
ETP 50	PÃO SEM GLÚTEN: Pão sem glúten, feito com far	...	Kg	21	22,22	466,62
ETP 51	SAL IODADO – Refinado, condicionado em embala	...	Kg	1530	2,16	3.304,80
ETP 52	VINAGRE – Produto composto de Fermento acétic	...	Unidade	891	4,24	3.777,84
ETP 53	XERÉM – aspecto cor, odor e sabor característ	...	Pacote	5760	3,39	19.526,40
					Total	2.050.139,67

Observação: as especificações do objeto estão discriminadas no item 5 deste Estudo Técnico Preliminar.

10.Descrição da solução como um todo

Conforme os elementos apresentados, a solução é: Aquisição parcelada de Merenda Escolar, por período de 12 (doze) meses, visando atender a Secretaria Municipal de Educação de Tabira/PE. Entende-se que o fornecimento poderá ser realizado na forma parcelada.

11.Justificativa para o parcelamento ou não da solução

De acordo com a legislação vigente, é obrigatório o parcelamento quando o objeto da contração tiver natureza divisível, desde que não haja prejuízo para o conjunto a ser licitado. Compras, obras ou serviços efetuados pela Administração serão divididos em tantos itens, parcelas e etapas que se comprovem técnica e economicamente viáveis, procedendo-se a licitação com vistas ao melhor aproveitamento dos recursos disponíveis no mercado, sem prejuízo da economia de escala. A norma ainda permite cotação de quantidade inferior à demandada no certame, com vistas a ampliação da competitividade, podendo o ato convocatório fixar quantitativo mínimo. Nesse sentido, o competente processo licitatório a ser deflagrado para efetivação da presente contratação será dividido em itens, conforme as características e especificações constantes da tabela acima destacada, facultando-se ao licitante a participação em quantos itens forem de seu interesse.

Considerados os aspectos e as características da solução que melhor atende aos interesses e as necessidades da Administração, acima detalhada e, ainda, as particularidades e a dinâmica das atividades a serem desenvolvidas, entende-se que sobre o objeto da presente contratação não deve incidir outra possibilidade de parcelamento, quer seja no modo formal, não permitindo cotação de quantidade inferior à demandada no ato convocatório, para evitar a ocorrência inviável, no contexto operacional, de mais de um certame ou adjudicatário por item e o consequente prejuízo da economia de escala; quer seja na forma material, não sendo admitida a participação de consórcio. No entanto, poderá ocorrer a autorização para a realização de subcontratação.

As regulares dimensão e complexidade do objeto desta contratação bem como as circunstâncias concretas do mercado correspondente, não requerem a associação entre proponentes, haja vista a existência de inúmeras empresas aptas a preencherem as condições específicas exigidas no presente certame. Nesse contexto, entende-se que a formação de consórcios acarretaria risco da dominação de mercado, através de pactos para eliminar a competição, reduzindo o universo da disputa, podendo retratar na composição entre eventuais interessados, que em vez de estabelecerem disputa entre si, formalizariam acordo, na figura do consócio, para suprimir a concorrência no processo, prejudicando, em última análise, a obtenção de proposta mais vantajosa.

12.Resultados pretendidos

A Administração almeja com a contratação da pretensa solução, em termos de economicidade, eficácia, eficiência e de melhor aproveitamento dos recursos humanos, materiais e financeiros disponíveis, inclusive com respeito a impactos ambientais positivos, os seguintes resultados:

Em termos de economicidade, a efetivação da melhor contratação viável, especialmente quanto ao melhor custo benefício, relativamente a: Aquisição parcelada de Merenda Escolar, por período de 12 (doze) meses, visando atender a Secretaria Municipal de Educação de Tabira/PE.

Com relação à eficácia, o atendimento de todas as demandas logísticas e funcionais, no suporte às atividades finalísticas da Administração, inerentes aos correspondentes serviços prestados de interesse público. Quanto à eficiência, assegurar a continuidade da prestação regular de tais serviços, com demanda notadamente crescente, e do uso racional dos recursos financeiros disponíveis.
Relativo ao melhor aproveitamento dos recursos humanos, materiais e financeiros, com a contratação em comento, da forma como se apresenta - consideradas as especificações, prazos, quantitativos e demais exigências devidamente definidas -, espera-se o regular cumprimento, por parte do interessado que venha a ser contratado, de todas as obrigações e compromissos assumidos, pois, desse modo, não haverá a necessidade de extinção contratual ou outras sanções em decorrência de inexecução do instrumento de ajuste pactuado, permitindo ao contratante, em vez de envidar esforços para a realização de novo certame destinado a contratação do mesmo objeto, destinar seus recursos humanos, materiais e financeiros para outras atividades fins da Administração.
Entende-se que a correta execução do objeto da contratação em tela, cuja regularidade será fiscalizada pela Administração, não atenta quanto ao meio ambiente e, principalmente, não acarretará impactos ambientais negativos.

13.Providências para adequação do ambiente da Administração
Verificou-se não haver a necessidade iminente de providências no sentido de adequações físicas no ambiente da Administração em decorrência da execução do objeto da contratação.

14.Análise de risco
Não foram identificados riscos substanciais a fora os comuns a toda contratação semelhante, tais como: a inexecução total ou parcial do ajuste pactuado; o não cumprimento de obrigações, especificações, projetos e prazos; bem como a ocorrência de caso fortuito ou de força maior.
Entende-se que as ações, de iniciativa da Administração, necessárias para reduzir a ocorrência dos riscos identificados, já estão previstas nos normativos aos quais à contratação do presente fornecimento deverá estar devidamente fundamentada, representadas pelas sanções administrativas a serem definidas, observando-se os aspectos e características do seu objeto.

15.Requisitos específicos para a contratação
Observado o disposto na legislação pertinente, os aspectos e as características da despesa, bem como abordadas todas as considerações técnicas, mercadológicas e de gestão que podem interferir na contratação, entende-se que o certame a ser deflagrado deverá ainda contemplar requisitos específicos, compreendidos: o critério de julgamento definido de menor preço; a impossibilidade de participação da pessoa física; o caráter não sigiloso do orçamento estimado da contratação e a não permissão da participação de sociedades cooperativas.
Consideradas as características e propriedades do objeto desta contratação, entende-se pela impossibilidade de participação da pessoa física, quer pelos próprios atributos do objeto, quer pelos requisitos exigidos para habilitação dos interessados no certame; haja vista que para a sua devida execução, poderão ser demandados recursos financeiros ou uma estrutura de equipamentos e instalações, ou até a pluralidade de profissionais, incompatíveis para uma pessoa física. Nesses termos, conclui-se que a capacidade de uma pessoa física de garantir a execução da contratação, observadas ainda a dinâmica do mercado e a legislação pertinente, é bem menor que a de uma empresa, representando um potencial prejuízo para a Administração.
Pela natureza do objeto desta contratação e, ainda, observado o modo como é usualmente executado no mercado em geral, entende-se presentes, de forma isolada ou simultânea, aspectos que desnaturam a atuação típica de uma cooperativa, seja pela própria natureza do objeto, seja a necessidade de subordinação jurídica entre o particular contratado e o obreiro, bem como de pessoalidade e habitualidade. Portanto, a participação de cooperativas potencializa a ocorrência de violação a princípios da licitação, como os da legalidade, economicidade e eficiência, expondo a Administração a vários riscos, dentre os quais o de enfrentar situações ambíguas e questionamentos legais, uma vez que as cooperativas possuem normas próprias das empresas tradicionais, afetando a segurança jurídica do certame; de ter que arcar com eventuais obrigações trabalhistas subsidiariamente; e a dificuldade de responsabilização e controle devido à natureza peculiar das cooperativas.

16.Conclusão
Com base nas especificações e requisitos da solução escolhida que melhor atende aos interesses e as necessidades da Administração, bem como considerando os elementos obtidos nos estudos preliminares realizados, avalia-se viável a contratação pretendida.

Tabira - PE, 20 de Janeiro de 2026.

_____
ARACELIS BATISTA AMARAL
Secretária Municipal de Educação

ESTADO DE PERNAMBUCO
FUNDO MUNICIPAL DE EDUCAÇÃO DE TABIRA
GABINETE DA SECRETÁRIA DE EDUCAÇÃO

ESTUDO TÉCNICO PRELIMINAR - APROVAÇÃO

OBJETO: Aquisição parcelada de Merenda Escolar, por período de 12 (doze) meses, visando atender a Secretaria Municipal de Educação de Tabira/PE.

1.0.DO ESTUDO TÉCNICO PRELIMINAR
1.1.O referido Estudo Técnico Preliminar apresenta os trabalhos iniciais realizados, onde foi analisada a contratação pretendida, ao final avaliada como viável, demonstrando os elementos e as indicações essências que servirão para embasar a elaboração do Termo de Referência, de modo a melhor atender aos interesses e as necessidades da Administração, representada pela sua estrutura organizacional.

2.0.DA APROVAÇÃO
2.1.Fica o Estudo Técnico Preliminar em tela aprovado nos termos como se apresenta.

Estudo Técnico Preliminar aprovado - Art. 6º, XX, da Lei 14.133/21:

"Art. 6º Para os fins desta Lei, considera-se:
...
XX - estudo técnico preliminar: documento constitutivo da primeira etapa do planejamento de uma contratação que caracteriza o interesse público envolvido e a sua melhor solução e dá base ao anteprojeto, ao termo de referência ou ao projeto básico a serem elaborados caso se conclua pela viabilidade da contratação."

A elaboração dos estudos técnicos preliminares constitui a primeira etapa do planejamento de uma contratação - planejamento preliminar - e servem para assegurar a sua viabilidade técnica bem como o tratamento de seu impacto ambiental.

Tabira - PE, 20 de Janeiro de 2026.

_____
ARACELIS BATISTA AMARAL
Secretária de Educação

TERMO DE REFERÊNCIA - TR

1.0.DO OBJETO

1.1.Constitui objeto do presente Termo de Referência a pretensa: Aquisição parcelada de Merenda Escolar, por período de 12 (doze) meses, visando atender a Secretaria Municipal de Educação de Tabira/PE.

1.2.A contratação do fornecimento, objeto deste termo de referência, deverá considerar os seguintes normativos: Lei Federal nº 14.133, de 1º de Abril de 2021; Lei Complementar nº 123, de 14 de Dezembro de 2006; Instrução Normativa nº 73 SEGES/ME, de 30 de Setembro de 2022; e legislação pertinente, consideradas as alterações posteriores das referidas normas.

2.0.DA JUSTIFICATIVA

2.1.Para a contratação:

2.1.1.A contratação acima descrita, que será processada nos termos deste instrumento, especificações técnicas e informações complementares que o acompanham, quando for o caso, justifica-se: Pela necessidade da devida efetivação de compra para suprir demanda específica – Aquisição parcelada de Merenda Escolar, por período de 12 (doze) meses, visando atender a Secretaria Municipal de Educação de Tabira/PE – considerada oportuna e imprescindível, bem como relevante medida de interesse público; e ainda, pela necessidade de desenvolvimento de ações continuadas para a promoção de atividades pertinentes, visando à maximização dos recursos em relação aos objetivos programados, observadas as diretrizes e metas definidas nas ferramentas de planejamento aprovadas.

2.2.Para a estimativa de quantitativo:

2.2.1.O quantitativo e a respectiva unidade da presente contratação em função do consumo delineado e utilização prováveis, foram devidamente definidos mediante observância à previsão da demanda a ser atendida e possíveis alterações em decorrência das atividades a serem desenvolvidas e seus desdobramentos, bem como considerando o orçamento disponível e ainda a sequência histórica da realização de despesas semelhantes, quando existente.

3.0.DA COMPRA

3.1.As características e especificações do objeto da referida contratação são:

CÓDIGO	DESCRIÇÃO DO ITEM	UNIDADE	QUANTIDADE
1	ABACATE COMUM: in natura, tamanho e coloração uniforme, firme e compacto, livres de deformidades, sujidades e sem defeitos ou arranhões oriundos de manuseio e transporte.	Kg	120
2	ABACAXI – in natura, características organolépticas próprias, isenta de sujidades, acondicionado em embalagem específica.	Unidade	585
3	AÇAFRÃO: pó fino, homogêneo, coloração amarela intensa, embalagem plástica com 100g, com identificação do produto, marca do fabricante, prazo de validade e peso líquido. O produto deverá ter registro no Ministério da Agricultura e/ou Ministério da Saúde. Validade mínima de 6 meses a partir da entrega.	Kg	200
4	AÇÚCAR – Obtido da cana de açúcar, tipo CRISTAL, com aspecto, cor e odor característico, admitindo umidade máxima de 0,3%ppm, sem fermentação, isento de sujidade, parasitas, materiais terrosos e detritos animais ou vegetais. Acondicionado em saco plástico atóxico de 1 kg e subemlagem FARDO COM 30 PACT DE 1 KG. Validade mínima de 6 meses a partir da entrega.	Kg	4200
5	ADOÇANTE – Adoçante dietético líquido, cor transparente, composto de edulcorantes artificiais (sacarina sódica, ciclamato de sódio e acessulfame de potássio), em frascos com 80ml. Frasco em material plástico transparente e bico dosador, prazo de validade de no mínimo 6 meses após a data de entrega.	Unidade	20
6	ALHO, os bulbos do alho deverão estar frescos, de ótima qualidade, limpos e livres de umidade externa anormal, podendo ter a película branca ou roxa. Não deverão estar mofados, brotando ou murchos. Não será aceito no recebimento se o produto apresentar substâncias terrosas, sujidades ou corpos estranhos aderidos à superfície (cabeças inteiras) tipo A.	Kg	1260
7	ARROZ COMUM – Tipo 1, contituído de grãos inteiros, com teor de umidade máxima de 15%, isento de sujidade, parasitas, materiais terrosos e detritos animais ou vegetais. Acondicionado em saco plástico transparente atóxico com 1 kg e subemlagem FARDO COM 30 PACT DE 1 KG. Validade mínima de 6 meses a partir da entrega.	Kg	2250
8	ARROZ PARBOILISADO – Tipo 1, contituído de grãos inteiros, com teor de umidade máxima de 15%,isento e sujidade, parasitas, materiais terrosos e detritos animais ou vegetais. Acondicionado em saco plástico transparente atóxico com 1 kg e subemlagem FARDO COM 30 PACT DE 1 KG. Validade mínima de 6 meses a partir da entrega.	Kg	9000
9	AVEIA EM FLOCOS FINO : Produto de primeira qualidade acondicionado embalada em caixa de 170g contendo informações do produto. A mercadoria deverá ter validade de no mínimo 6 meses a contar da data da entrega.	Caixa	76
10	BATATA TIPO INGLESA LISA, in natura, com polpa intacta, tamanho médio, maturação típica da variedade, sem brotos, sem manchas, bolores e rachaduras, livre de terra aderente à casca. Produto de boa qualidade.	Kg	3600
11	BISCOITO S/ LACTOSE SALGADO: Composto por farinha de trigo, enriquecida com ferro, ácido fólico, vitamina B9, açúcar granulado, margarina vegetal, sal refinado, cloreto de Amônia, ovo frescos e aroma artificial de baunilha. Acondicionado em embalagem de PACOTE COM 330g.	Pacote	100
12	BISCOITO S/LACTOSE INTEGRAL SALGADO: Composto por farinha de trigo integral. Acondicionado em embalagem PACOTE C/ 330g. Validade mínima de 6 meses a partir da entrega.	Pacote	90
13	BISCOITO S/ GLÚTEN: isento de trigo, centeio, cevada, aveia e seus derivados, próprio para dietas com restrição ao glúten, identificado no rótulo com a expressão NÃO CONTÉM GLÚTEN. Produto com cor, odor,	Pacote	20

	sabor e textura característicos, isento de sujidades e sinais de deterioração. Embalagem íntegra, atóxica e lacrada, com rotulagem conforme legislação vigente. Atender às normas da ANVISA, com prazo de validade mínimo de 6 meses a partir da entrega. PACOTE DE 330 G.		
14	BISCOITO SALGADO TIPO CREAM CRACKER – Composição básica de farinha de trigo, gordura vegetal hidrogenada, extrato de malte, açúcar, sal, soro de leite, fermento biológico, estabilizante lecitina de soja e aromatizante. Acondicionado em embalagem de PACOTE COM 400g e subembalagem Cx com 20 pacotes de 400g. Validade mínima de 6 meses a partir da entrega.	Pacote	1212
15	BOLO MINI SAIA – Bolo tipo mini saia, pronto para consumo, elaborado com ingredientes de boa qualidade, tendo como base farinha de trigo ou farinha integral, ovos, leite ou derivados, óleo vegetal e açúcar em quantidade moderada, conforme o tipo do produto. O produto não deve conter gordura trans, corantes artificiais, aromatizantes artificiais ou conservantes químicos artificiais, atendendo às Boas Práticas de Fabricação, sendo acondicionado em embalagem apropriada, íntegra, atóxica, resistente e devidamente rotulada conforme legislação vigente, contendo data de fabricação, prazo de validade, lista de ingredientes, identificação do fabricante e informações nutricionais. O alimento deve ser produzino no máximo 1 dias antes da entrega. Pacote com 6 unds de 80g(480g).	Pacote	1458
16	BOLO MINI SAIA (INTEGRAL) – Bolo tipo mini saia INTEGRAL, elaborado com farinha de trigo integral como principal ingrediente, podendo conter farinha de aveia integral e/ou outras farinhas integrais permitidas. Produzido com ingredientes de boa qualidade, como ovos, leite ou bebida láctea, óleo vegetal e açúcar em quantidade moderada e preparado no máximo 24 (vinte e quatro) horas antes da entrega. O produto deve ser isento de gordura trans, corantes artificiais, aromatizantes artificiais e conservantes químicos artificiais, atender às Boas Práticas de Fabricação, sendo acondicionado em embalagem apropriada, íntegra, atóxica, resistente e devidamente rotulada conforme legislação vigente, contendo data de fabricação, prazo de validade, lista de ingredientes, identificação do fabricante e informações nutricionais. O alimento deve ser produzino no máximo 1 dias antes da entrega. Pacote com 6 unds de 80g(480g).	Pacote	20
17	BOLO MINI SAIA (SEM GLÚTEN) – Bolo tipo mini saia, elaborado com ingredientes isentos de glúten, indicado para pessoas com intolerância à glúten. Produto fresco, preparado no máximo 24 (vinte e quatro) horas antes da entrega. Deve apresentar cor, aroma, textura e sabor próprios, isento de sujidades, fungos, parasitas ou corpos estranhos. Acondicionado em embalagem individual, íntegra, atóxica e lacrada. Rotulagem contendo nome do produto, identificação SEM GLÚTEN, data de fabricação, prazo de validade e identificação do fabricante. O alimento deve ser produzino no máximo 1 dias antes da entrega. Pacote com 6 unds de 80g(480g).	Pacote	20
18	BOLO MINI SAIA (SEM LACTOSE) – Bolo tipo mini saia, elaborado com ingredientes isentos de lactose, indicado para pessoas com intolerância à lactose. Produto fresco, preparado no máximo 24 (vinte e quatro) horas antes da entrega. Deve apresentar cor, aroma, textura e sabor próprios, isento de sujidades, fungos, parasitas ou corpos estranhos. Acondicionado em embalagem individual, íntegra, atóxica e lacrada. Rotulagem contendo nome do produto, identificação SEM LACTOSE, data de fabricação, prazo de validade e identificação do fabricante. O alimento deve ser produzino no máximo 1 dias antes da entrega. Pacote com 6 unds de 80g(480g).	Pacote	208
19	CACAU EM PÓ 50 % – Chocolate em pó, feito a partir de cacau em pó, com teor mínimo de 50% de cacau (recomendado para o PNAE) e sem adição de gordura vegetal hidrogenada. Deve ser livre de gordura trans, corantes e aromatizantes artificiais, atendendo às diretrizes do PNAE e da ANVISA. A embalagem deve ser íntegra, atóxica, resistente e adequada para alimentos, contendo identificação do produto, data de fabricação, validade, número do lote, lista de ingredientes e informações nutricionais. Validade mínima de 6 meses a partir da entrega. Pacotes de 1kg com validade mínima de 6 meses a partir da data de entrega.	Kg	72
20	CARNE BOVINA – TIPO BIFE (CLASSIFICAÇÃO DE CARNE DE 1ª) – Carne bovina tipo filé ou contra filé, CHÃ DE DENTRO, PATINHO, ALCATARA proveniente de animais sadios e abatidos sob inspeção sanitária oficial, própria para consumo humano, com coloração, odor e textura característicos. Produto resfriado ou congelado, isento de sujidades, odores estranhos ou sinais de deterioração, acondicionado em embalagem íntegra e rotulada, com prazo de validade mínima de 30 (trinta) dias para produto congelado e 5 (cinco) dias para produto resfriado, contendo data de fabricação, validade e identificação do lote, conforme exigências do PNAE. Devidamente registrado (Ministério da Agricultura /SIF). O produto deve ser acondicionado em embalagem plástica transparente atóxica de 2kg ou 5kg.	Kg	3000
21	CARNE BOVINA (MÚSCULO)–Carne bovina de 2ª sem osso, proveniente de animais sadios, abatidos sob inspeção sanitária oficial (SIF, SIE ou SIM), obtida de cortes do dianteiro bovino (acém, paleta, músculo, peito, pescoço, costela dianteira e braço). Produto com cor, odor e sabor característicos, isento de sujidades, matérias estranhas ou sinais de deterioração. Apresentação resfriada ou congelada, embalada em material atóxico e resistente, com identificação e rotulagem conforme legislação vigente, com prazo de validade mínimo de 6 meses para produto congelado ou conforme norma para produto resfriado.	Kg	4200
22	CARNE BOVINA SALGADA (CHARQUE DIANTEIRA) – Charque dianteira bovina, proveniente de carne dianteira devidamente salgada e desidratada, de animais sadios e abatidos sob inspeção sanitária oficial. Produto com coloração, odor e sabor característicos, isento de sujidades, mofo ou sinais de deterioração, acondicionado em embalagem íntegra e rotulada, com prazo mínimo de validade de 6 (seis) meses, devendo apresentar no ato da entrega, no mínimo 75% do prazo total de validade, conforme exigências do PNAE. O produto deve ser acondicionado em embalagem plástica transparente atóxica de 0,5kg, 1kg ou 5kg. Devidamente registrado (Ministério da Agricultura /SIF).	Kg	1350
23	CARNE MOÍDA – Tipo acém, resfriada, com a presença no máximo de 10% de gordura/sebo, cor, odor e sabor característico, isento de sujidade, parasitas e larvas e materiais estranhos. Contendo identificação do produto, data de fabricação, prazo de validade, número do lote e registro no órgão competente, com validade mínima de 48 horas a partir da data de entrega. Deve atender aos padrões de identidade e qualidade e à legislação sanitária vigente, com prazo de validade compatível com o tipo de conservação, acondicionada em embalagem íntegra, adequada e devidamente rotulada, contendo data de fabricação, validade e identificação do lote. O produto deve ser acondicionado em embalagem plástica transparente atóxica de 2kg ou 5kg.	Kg	2000
24	COLORÍFICO EM PÓ – Colorau, condimento natural obtido das sementes de urucum (Bixa orellana), puro, seco e moído, isento de misturas, corantes, aromatizantes ou aditivos químicos. Deve apresentar cor, aroma e sabor característicos, livre de sujidades e sinais de deterioração, conforme a legislação sanitária. Acondicionado em embalagem íntegra, atóxica e adequada para alimentos, com identificação, data de fabricação, validade, número do lote, lista de ingredientes (100% urucum) e informações nutricionais.	Kg	600

	Pacotes com 100G e pacotes com 100 G e subembalagem FARDO com 10 pacotes de 100 G. Validade mínima de 6 meses a partir da entrega.		
25	COMINHO EM PÓ – Cominho, especiaria natural obtida das sementes de Cuminum cyminum, puro, seco e moído, isento de misturas, corantes, aromatizantes ou aditivos químicos. Deve apresentar cor, aroma e sabor característicos, livre de sujidades e sinais de deterioração, conforme a legislação sanitária. Acondicionado em embalagem íntegra, atóxica e adequada para alimentos, com identificação, data de fabricação, validade, número do lote, lista de ingredientes (100% cominho) e informações nutricionais. Pacotes com 100g e subembalagem FARDO com 10 pacotes de 100g. Validade mínima de 6 meses a partir da entrega.	Kg	500
26	EXTRATO DE TOMATE – Produto de primeira qualidade, acondicionado e embalagem primaria em sache ou tetrapak de 1.020 Kg com data de fabricação e validade de no mínimo 6 meses após a data da entrega.	Kg	3420
27	FARINHA DE MANDIOCA – Torrada, seca, fina, tipo 1, branca, isenta de sujidades. Acondicionada em embalagens plásticas transparentes atóxicas com 1 KG. Validade mínima de 6 meses a partir da entrega.	Kg	1305
28	FÉCULA DE TAPIOCA – Goma fina, tipo 1, branca, isenta de sujidades. Acondicionada em embalagem plástica transparente atóxica com 1 KG. Validade mínima de 6 meses a partir da entrega.	Kg	243
29	FEIJÃO CARIOCA – Tipo 1, novo, contituído de grãos inteiros e sadios, com teor de umidade permitida em lei,isento e sujidade, parasitas, materiais terrosos e detritos animais ou vegetais. Acondicionado em saco plástico transparente atóxico com 1 kg, subembalgem, FARDO com 30 pacotes de 1 KG. Validade mínima de 6 meses a partir da entrega.	Kg	5850
30	FEIJÃO DE CORDA SEMPRE VERDE: grãos novos, constituído de grãos inteiros e sadios com teor de umidade máxima de 15%, isento de material terroso, sujidades e mistura de outras variedades e espécies. Embalagem de 1kg em sacos plásticos transparentes e atóxicos, limpos não violados, resistentes que garantam a integridade do consumo. O produto deverá apresentar validade mínima de 6 meses a partir da data de entrega na unidade requisitada.	Kg	7020
31	FEIJÃO PRETO – Tipo 1, novo, contituído de grãos inteiros e sadios, com teor de umidade permitida em lei, isento e sujidade, parasitas, materiais terrosos e detritos animais ou vegetais. Acondicionado em saco plástico transparente atóxico com 1kg, subembalgem, FARDO com 30 pacotes de 1kg. Validade mínima de 6 meses a partir da entrega.	Kg	2610
32	FLOCOS DE MILHO – Pré cozido, aspecto cor, odor e sabor característico, isentos de sujidades, parasitas e larva. Acondicionado em embalagens específicas, pacotes com 400g e subembalagem FARDO com 30 pacotes de 400g.Validade mínima de 6 meses a partir da entrega.	Pacote	32400
33	FRANGO SEMI–PROCESSADO EM PEÇA (PEITO SEM OSSO – FILÉ DE PEITO)– Corte proveniente de frango abatido sob inspeção sanitária oficial, constituído exclusivamente pela musculatura peitoral, isento de ossos, cartilagens, pele excessiva, cabeça, pés, vísceras ou penas. Deve apresentar aspecto firme, coloração característica, sem manchas escuras, odores estranhos ou sinais de deterioração. Produto resfriado ou congelado, conforme especificação do edital, embalado adequadamente em material atóxico, resistente e íntegro, contendo identificação do produto, data de fabricação, prazo de validade, número do lote e selo do serviço de inspeção (SIM, SIE ou SIF). No ato da entrega, deverá apresentar validade mínima de 75% do prazo total de validade. Atender integralmente às normas vigentes da legislação sanitária e de qualidade.	Kg	9000
34	FRANGO SEMI–PROCESSADO EM PEÇA (PEI?? COM OSSO) – Corte proveniente de frango abatido sob inspeção sanitária oficial, constituído pela região peitoral com osso, sem cabeça, pés, vísceras ou penas. Deve apresentar aspecto firme, coloração característica, sem manchas escuras, odores estranhos ou sinais de deterioração. Produto resfriado ou congelado, conforme especificação do edital, embalado adequadamente em material atóxico, resistente e íntegro, contendo identificação do produto, data de fabricação, prazo de validade, número do lote e selo do serviço de inspeção (SIM, SIE ou SIF). No ato da entrega, deverá apresentar validade mínima de 75% do prazo total de validade. Atender integralmente às normas vigentes da legislação sanitária e de qualidade.	Kg	16000
35	LEITE EM PÓ DESNATADO – leite desnatado e emulsificante de soja, acondicionado em embalagem específica pacote com 200g. Validade mínima de 6 meses a partir da entrega.	Pacote	79
36	LEITE EM PÓ INTEGRAL – acondicionado em embalagens herméticamente fechadas, aluminizadas com 200g. Validade mínima de 6 meses a partir da entrega.	Pacote	14000
37	LEITE EM PÓ, INTEGRAL, ZERO LACTOSE: Composto lácteo com maltodextrina para dietas com restrição de lactose a base de leite em pó integral, maltodextrina, soro de leite em pó, minerais, ferro e zinco, enzima lactase, vitaminas, emulsificante lecitina de soja, regulador de acidez hidróxido de potássio e acidulante ácido cítrico condicionado em embalagem específica. LATA com 380g. Validade mínima de 6 meses a partir da entrega.	Unidade	220
38	LOURO FOLHA DESIDRATADA: constituído por folhas de espécimes vegetais genuínos, sãs, limpas e secas, aspecto folha seca, cor verde pardacenta, cheiro e sabor próprio. Acondicionado em saco de polietileno, íntegro, atóxico, resistente, vedado hermeticamente e limpo. A embalagem deverá conter externamente os dados de identificação e procedência, número do lote data de fabricação, data de validade, quantidade do produto. O produto deverá apresentar validade mínima de 6 meses a partir da data de entrega na unidade. Pacote com 50 gramas.	Kg	30
39	MAÇÃ – in natura, características organolépticas próprias, isenta de sujidades, acondicionado em embalagem específica. kG	Kg	6750
40	MACARRÃO FINO – Tipo espaguete, massa seca, aspecto cor, odor e sabor característico, obtido pela composição de farinha especial, ovos e demais substâncias permitidas, isento de sujidades e parasitas. Acondicionado em embalagens plásticas transparentes atóxicas. Pacotes com 400g e subembalagem FARDO com 20 pacotes de 400 G. Validade mínima de 6 meses a partir da entrega.	Pacote	35000
41	MACARRÃO SEM GLÚTEN, tipo espaguete elaborado com matérias–primas isentas de trigo, centeio, cevada e aveia (como arroz ou milho). Deve apresentar características sensoriais próprias, estar isento de sujidades, matérias estranhas e sinais de deterioração, e não conter aditivos não permitidos. Embalagem íntegra, atóxica e lacrada, com rotulagem completa e a indicação NÃO CONTÉM GLÚTEN, conforme a Lei nº 10.674/2003, atendendo às normas da ANVISA, FNDE e legislação sanitária vigente. Pacotes com 400g.	Pacote	36
42	MACARRÃO INTEGRAL: tipo espaguete integral, ingredientes: farinha de trigo integral, enriquecida com ferro e ácido fólico, corante de urucum e cúrcuma. Embalagem de 400g, sacos plásticos transparentes atóxicos, não violados, resistentes que garantam a integridade do produto até o momento do consumo. A embalagem deverá conter os dados de identificação e procedência, informação nutricional, número do lote,	Pacote	72

	data de validade, quantidade do produto. O produto deverá apresentar validade mínima de 6 meses a partir da data de entrega na unidade requisitada.		
43	MELÃO: fruto com casca firme e amarelada, com polpa branca e intacta, sem rachaduras, sem defeitos, características típicas da variedade. Produto de primeira qualidade e uniformes.	Kg	1260
44	MILHO DE PIPOCA – grupo duro, classe amarelo, tipo 1. Embalagem: pacotes de plástico atóxico, contendo 500g do produto com identificação do produto, marca do fabricante, data de fabricação e prazo de validade. Prazo de validade mínimo 6 meses a contar a partir da data de entrega. Pacotes com 500g.	Pacote	410
45	MILHO PARA MUNGUNZÁ – Grãos amarelos inteiros, aspecto cor, odor e sabor característico, isento de presença de umidade, fermentação,ranço, sujidades, parasitas e larvas. Acondicionado em embalagem plástica transparente atóxica com 500g e subembalagem com 20 pacotes de 500g. Validade mínima de 6 meses a partir da entrega.	Pacote	720
46	ÓLEO DE SOJA – Comestível, obtido da soja, sem aditivo, isento de ranço e sibstâncias estranhas. Acondicionado em embalagem Lata ou Garrafa plástica transparente atóxica com 900ml e subembalagem. Caixa com 20 unidades de 900ml. Validade mínima de 6 meses a partir da entrega.	Unidade	4000
47	OVOS DE GALINHA – Branco, médio, pesando de 45 a 50 gramas cada isento de sujidades, fungos e substâncias tóxicas. Acondicionado em embalagem específica. CARTELA COM 30 UND. Validade máxima de 5 dias após a produção.	Bandeja	5760
48	PÃO DE SAL – Pão francês, feito com farinha de trigo enriquecida com ferro e ácido fólico, água, fermento e sal, podendo incluir melhoradores de farinha permitidos. Deve apresentar formato, cor, aroma, sabor e textura característicos, com casca crocante e miolo macio, isento de gordura trans, corantes e conservantes não permitidos. Livre de sujidades, mofo e sinais de deterioração, acondicionado em embalagem íntegra, atóxica e adequada para alimentos, com identificação, data de fabricação, validade, número do lote, lista de ingredientes e informações nutricionais, conforme a ANVISA. Validade mínima de 1 dia a partir da fabricação, devendo ser entregue fresco, preferencialmente no mesmo dia da produção, conforme cronograma da Secretaria Municipal de Educação. Unidade com 60g.	Kg	1800
49	PÃO INTEGRAL: Pão integral, feito principalmente com farinha de trigo integral, podendo conter farinha de trigo enriquecida, água, fermento, sal e outros ingredientes permitidos. O produto deve ser isento de gordura trans, corantes e conservantes artificiais. Deve ter boa aparência, textura macia, sabor e odor característicos, sem mofo ou sujidades, e conter no mínimo 50% de farinha integral. A embalagem deve ser íntegra, atóxica, resistente e adequada para alimentos, com identificação do produto, data de fabricação, validade, número do lote, lista de ingredientes e informações nutricionais. Validade mínima de 5 dias a partir da entrega. Validade mínima de 5 dias a partir da data de entrega.Unidade com 60g.	Kg	54
50	PÃO SEM GLÚTEN: Pão sem glúten, feito com farinhas isentas de glúten, como farinha de arroz e fécula de mandioca, podendo incluir água, fermento, sal, óleo e ovos. O produto deve ter a expressão NÃO CONTÉM GLÚTEN no rótulo, conforme a Lei nº 10.674/2003. Deve apresentar boa aparência, textura macia e sabor característico, sem mofo ou sujidades. Destinado a alunos com necessidades alimentares especiais, seguindo o planejamento do nutricionista do PNAE. Isento de gordura trans, corantes e conservantes artificiais. A embalagem deve ser íntegra, atóxica e adequada para alimentos, com identificação, data de fabricação, validade, número do lote, lista de ingredientes e informações nutricionais. Validade mínima de 5 dias a partir da data de entrega (ou conforme especificação do fabricante). Unidade com 60g.	Kg	21
51	SAL IODADO – Refinado, condicionado em embalagem plástica transparente específica, pacotes com 1kg e subembalagem FARDO com 30 pacotes de 1kg. Validade mínima de 6 meses a partir da entrega.	Kg	1530
52	VINAGRE – Produto composto de Fermento acético de álcool, água. Acondicionado em embalagem plástica transparente FRASCO C/ 500ml. Validade mínima de 6 meses a partir da entrega.	Unidade	891
53	XERÉM – aspecto cor, odor e sabor característico, isentos de sujidades. Parasitas e larva. Acondicionado em embalagem plástica transparente específica, pacotes com 500g e subembalagem FARDO com 20 pacotes de 500g. Validade mínima de 6 meses a partir da entrega.	Pacote	5760

4.0.DO TRATAMENTO DIFERENCIADO PARA ME/EPP

4.1.Na referida contratação será concedido tratamento diferenciado e simplificado para as Microempresas e Empresas de Pequeno Porte, nos limites previstos da Lei 123/06, consideradas as hipóteses e condições determinadas no Art. 4º, da Lei 14.133/21. Todavia, serão afastados os benefícios estabelecidos nos Arts. 47 e 48, por estarem presentes, de forma isolada ou simultânea, as situações previstas nos incisos II e III, do Art. 49, todos da Lei 123/06.

4.2.A participação no certame, portanto, deverá ser aberta a quaisquer interessados, inclusive as Microempresas, Empresas de Pequeno Porte e Equiparados, nos termos da legislação vigente.

5.0.DA ESTIMATIVA DO VALOR DA CONTRATAÇÃO

5.1.Nos termos da norma vigente o valor previamente estimado da contratação deverá ser compatível com os valores praticados pelo mercado, considerados os preços constantes de bancos de dados públicos e as quantidades a serem contratadas, observadas a potencial economia de escala e as peculiaridades do local de execução do objeto.

5.2.Informamos que, relativamente ao procedimento em tela, existe previsão de dotação específica no orçamento vigente, apropriada para a devida execução do objeto a ser contratado, conforme consulta prévia efetuada ao setor responsável.

5.3.Na pretensa contratação o valor estimado foi definido com base no melhor preço aferido por meio da utilização dos seguintes parâmetros, adotados de forma combinada: composição de custos unitários menores ou iguais à mediana do item correspondente no painel para consulta de preços ou no banco de preços em saúde disponíveis no Portal Nacional de Contratações Públicas - PNCP; contratações similares feitas pela Administração Pública, em execução ou concluídas no período de um ano anterior à data da pesquisa de preços, inclusive mediante sistema de registro de preços, observado o índice de atualização de preços correspondente; utilização de dados de pesquisa publicada em mídia especializada, de tabela de referência formalmente aprovada pelo Poder Executivo federal e de sítios eletrônicos especializados ou de domínio amplo, desde que contenham a data e hora de acesso; pesquisa direta com no mínimo três fornecedores, mediante solicitação formal de cotação, desde que seja apresentada justificativa da escolha desses fornecedores e que não tenham sido obtidos os orçamentos com mais de seis meses de antecedência da data de divulgação do edital; e pesquisa na base nacional de notas fiscais eletrônicas, na forma de regulamento:

5.3.1.Salienta-se que os fornecedores consultados quando da pesquisa direta realizada, foram escolhidos aleatoriamente dentre os regularmente cadastrados no âmbito desta Administração considerando, além do ramo de atividade pertinente ao objeto da pretensa

contratação, o seu desempenho positivo relativamente a contratações já realizadas; sem prejuízo da escolha de outros fornecedores, também de forma aleatória, feita através de consultas a endereços eletrônicos de entidades públicas que realizaram com êxito contrações semelhantes.
5.4.Com base nos custos para execução do objeto da contratação, definidos por meio de parâmetros de aferição do melhor preço na forma estabelecida no Art. 23, § 1º, da Lei 14.133/21, adotados de maneira combinada, relacionamos abaixo o menor preço encontrado.
5.5.O valor total é equivalente a R$ 2.050.139,67.

6.0.DAS OBRIGAÇÕES DO CONTRATANTE
6.1.Efetuar o pagamento relativo ao objeto contratado efetivamente realizado, de acordo com as cláusulas do respectivo contrato ou outros instrumentos hábeis.
6.2.Proporcionar ao Contratado todos os meios necessários para a fiel execução do objeto da presente contratação, nos termos do correspondente instrumento de ajuste.
6.3.Notificar o Contratado sobre qualquer irregularidade encontrada quanto à qualidade dos produtos ou serviços, exercendo a mais ampla e completa fiscalização, o que não exime o Contratado de suas responsabilidades pactuadas e preceitos legais.
6.4.Observar, em compatibilidade com o objeto da contração, as disposições dos Arts. 115 a 123 da Lei 14.133/21.

7.0.DAS OBRIGAÇÕES DO CONTRATADO
7.1.Responsabilizar-se por todos os ônus e obrigações concernentes à legislação fiscal, civil, tributária e trabalhista, bem como por todas as despesas e compromissos assumidos, a qualquer título, perante seus fornecedores ou terceiros em razão da execução do objeto contratado.
7.2.Substituir, arcando com as despesas decorrentes, os materiais ou serviços que apresentarem defeitos, alterações, imperfeições ou quaisquer irregularidades discrepantes às exigências do instrumento de ajuste pactuado, ainda que constatados somente após o recebimento ou pagamento.
7.3.Não transferir a outrem, no todo ou em parte, o objeto da contratação, salvo mediante prévia e expressa autorização do Contratante.
7.4.Manter, durante a vigência do contrato ou outros instrumentos hábeis, em compatibilidade com as obrigações assumidas, todas as condições de habilitação e qualificação exigidas no respectivo processo licitatório, conforme o caso, apresentando ao Contratante os documentos necessários, sempre que solicitado.
7.5.Emitir Nota Fiscal correspondente à sede ou filial da empresa que efetivamente participou do certame e consequentemente apresentou a documentação exigida na fase de habilitação.
7.6.Executar todas as obrigações assumidas sempre com observância a melhor técnica vigente, enquadrando-se, rigorosamente, dentro dos preceitos legais, normas e especificações técnicas correspondentes.
7.7.Observar, em compatibilidade com o objeto da contração, as disposições dos Arts. 115 a 123 da Lei 14.133/21.

8.0.DOS PRAZOS E DA VIGÊNCIA
8.1.O prazo máximo para a execução do objeto desta contratação e que admite prorrogação nas condições e hipóteses previstas na Lei 14.133/21, está abaixo indicado e será considerado da emissão do Pedido de Compra:
8.1.1.Entrega: Imediata.
8.2.Salvo disposições em contrário devidamente estabelecidas neste instrumento, o local para a entrega, observada a demanda e oportunidade, será na sede do Contratante ou em uma das unidades administrativas, por ele indicada, que compõe a sua estrutura operacional.
8.3.A vigência da presente contratação será determinada: 12 (doze) meses, considerada da data de assinatura do respectivo instrumento de ajuste; podendo ser prorrogada, nas hipóteses e nos termos dos Arts. 105 a 114, da Lei 14.133/21, especialmente as disposições do Art. 107, por tratar-se a presente contratação, de fornecimento contínuo.

9.0.DO REAJUSTAMENTO EM SENTIDO ESTRITO - REAJUSTE
9.1.Os preços inicialmente contratados são fixos e irreajustáveis no prazo de um ano contado da data do orçamento estimado.
9.2.Após o interregno de um ano, e independentemente de pedido do Contratado, os preços iniciais serão reajustados, mediante a aplicação, pelo Contratante, do seguinte parâmetro, exclusivamente para as obrigações iniciadas e concluídas após a ocorrência da anualidade: Índice Nacional de Preços ao Consumidor Amplo IPCA-IBGE.
9.3.Nos reajustes subsequentes ao primeiro, o interregno mínimo de um ano será contado a partir dos efeitos financeiros do último reajuste.
9.4.No caso de atraso ou não divulgação do índice de reajustamento, o Contratante pagará ao Contratado a importância calculada pela última variação conhecida, liquidando a diferença correspondente tão logo seja divulgado o índice definitivo.
9.5.Nas aferições finais, o índice utilizado para reajuste será, obrigatoriamente, o definitivo.
9.6.Caso o índice estabelecido para reajustamento venha a ser extinto ou de qualquer forma não possa mais ser utilizado, será adotado, em substituição, o que vier a ser determinado pela legislação então em vigor.
9.7.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.
9.8.O registro da variação do valor contratual para fazer face ao reajuste de preços poderá ser realizado por simples apostila.
9.9.O prazo para resposta ao pedido de restabelecimento do equilíbrio econômico-financeiro, quando for o caso, será de até um mês, contado da data do fornecimento da documentação comprobatória do fato imprevisível ou previsível de consequência incalculável, observadas as disposições dos Arts. 124 a 136, da Lei 14.133/21.

10.0.DO PAGAMENTO
10.1.O pagamento será realizado mediante processo regular e em observância às normas e procedimentos adotados, bem como as disposições dos Arts. 141 a 146 da Lei 14.133/21; da seguinte maneira: Após entrega dos produtos, mensalmente

11.0.DA VERIFICAÇÃO DA QUALIFICAÇÃO TÉCNICA E ECONÔMICO-FINANCEIRA
11.1.Se necessária a verificação da qualificação técnica e econômico-financeira do licitante, a documentação essencial, suficiente para comprovar as referidas capacidades, será restrita aquela definida nos Arts. 67 e 69, da Lei 14.133/21, respectivamente.

11.2.Salienta-se que a documentação relacionada nos Arts. 66 a 69, da Lei 14.133/21, para demonstrar a capacidade do licitante de realizar o objeto eventualmente pactuado, dividida em habilitação jurídica; qualificação técnico-profissional e técnico-operacional; habilitações fiscal, social e trabalhista; e habilitação econômico-financeira; poderá ser dispensada, total ou parcialmente, nas contratações em valores inferiores a um quarto do limite para dispensa de licitação para compras em geral, conforme as disposições do Art. 70, do mesmo diploma legal.

12.0.DO CRITÉRIO DE ACEITAÇÃO DO OBJETO

12.1.Executada a presente contratação e observadas as condições de adimplemento das obrigações pactuadas, os procedimentos e condições para receber o seu objeto pelo Contratante obedecerão, conforme o caso, às disposições do Art. 140, da Lei 14.133/21.

13.0.DOS PROCEDIMENTOS DE FISCALIZAÇÃO E GERENCIAMENTO

13.1.Serão designados pelo Contratante representantes com atribuições de Gestor e Fiscal do contrato, nos termos do Art. 117, da Lei 14.133/21, especialmente para acompanhar e fiscalizar a sua execução, respectivamente, permitida a contratação de terceiros para assistência e subsídio de informações pertinentes a essas atribuições.

14.0.DAS SANÇÕES ADMINISTRATIVAS

14.1.O licitante ou o Contratado será responsabilizado administrativamente, facultada a defesa no prazo legal do interessado, pelas infrações previstas no Art. 155, da Lei 14.133/21 e serão aplicadas, na forma, condições, regras, prazos e procedimentos definidos nos Arts. 156 a 163, do mesmo diploma legal, as seguintes sanções: a – advertência aplicada exclusivamente pela infração administrativa de dar causa à inexecução parcial do contrato, quando não se justificar a imposição de penalidade mais grave; b – multa de mora de 0,5% (zero vírgula cinco por cento) aplicada sobre o valor do contrato, por dia de atraso injustificado na execução do objeto da contratação; c – multa de 10% (dez por cento) sobre o valor do contrato por qualquer das infrações administrativas previstas no referido Art. 155; d – impedimento de licitar e contatar no âmbito da Administração Pública direta e indireta do ente federativo que tiver aplicado a sanção, pelo prazo máximo de três anos, aplicada ao responsável pelas infrações administrativas previstas nos incisos II, III, IV, V, VI e VII do caput do referido Art. 155, quando não se justificar a imposição de penalidade mais grave; e – declaração de inidoneidade para licitar ou contratar no âmbito da Administração Pública direta e indireta de todos os entes federativos, pelo prazo mínimo de três anos e máximo de seis anos, aplicada ao responsável pelas infrações administrativas previstas nos incisos VIII, IX, X, XI e XII do caput do referido Art. 155, bem como pelas infrações administrativas previstas nos incisos II, III, IV, V, VI e VII do caput do mesmo artigo que justifiquem a imposição de penalidade mais grave que a sanção referida no § 4º do referido Art. 156; f – aplicação cumulada de outras sanções previstas na Lei 14.133/21.

14.2.Se o valor da multa ou indenização devida não for recolhido no prazo de 15 dias após a comunicação ao Contratado, será automaticamente descontado da primeira parcela do pagamento a que o Contratado vier a fazer jus, acrescido de juros moratórios de 1% (um por cento) ao mês, ou, quando for o caso, cobrado judicialmente.

15.0.DA COMPENSAÇÃO FINANCEIRA

15.1.Nos casos de eventuais atrasos de pagamento nos termos deste instrumento, e desde que o Contratado não tenha concorrido de alguma forma para o atraso, será admitida a compensação financeira, devida desde a data limite fixada para o pagamento até a data correspondente ao efetivo pagamento da parcela. Os encargos moratórios devidos em razão do atraso no pagamento serão calculados com utilização da seguinte fórmula: EM = N × VP × I, onde: EM = encargos moratórios; N = número de dias entre a data prevista para o pagamento e a do efetivo pagamento; VP = valor da parcela a ser paga; e I = índice de compensação financeira, assim apurado: I = (TX ÷ 100) ÷ 365, sendo TX = percentual do IPCA–IBGE acumulado nos últimos doze meses ou, na sua falta, um novo índice adotado pelo Governo Federal que o substitua. Na hipótese do referido índice estabelecido para a compensação financeira venha a ser extinto ou de qualquer forma não possa mais ser utilizado, será adotado, em substituição, o que vier a ser determinado pela legislação então em vigor.

16.0.DO ALINHAMENTO AOS PLANOS DA ADMINISTRAÇÃO

16.1.A contratação pretendida está alinhada aos planos estratégicos da Administração, delineados nas diretrizes e metas definidas nas ferramentas de planejamento aprovadas, onde estão fixadas e detalhadas as respectivas ações ao alcance dos objetivos institucionais, primando pela eficácia, eficiência e efetividade dos respectivos projetos, programas e processos.

17.0.DA JUSTIFICATIVA DA ESCOLHA DO TIPO DE SOLUÇÃO A CONTRATAR

17.1.A solução que melhor atende aos interesses e as necessidades da Administração, representada pela sua estrutura organizacional, é a pretensa: Aquisição parcelada de Merenda Escolar, por período de 12 (doze) meses, visando atender a Secretaria Municipal de Educação de Tabira/PE. Salienta-se que a vigência da contratação será determinada: 12 (doze) meses, considerada da data de assinatura do respectivo instrumento de ajuste; podendo ser prorrogada, nas hipóteses e nos termos dos Arts. 105 a 114, da Lei 14.133/21, especialmente as disposições do Art. 107, por tratar-se a presente contratação, de serviço contínuo.

17.2.Destaca-se que a Administração vislumbrou uma maior vantagem econômica em razão da contratação plurianual, após a avaliação das circunstâncias pertinentes, inclusive quanto aos potenciais benefícios e os riscos previsíveis, considerando: a inconveniência da suspensão das atividades cujo desempenho deve ocorrer de modo contínuo; a ampliação do risco de insucesso, haja vista que a multiplicação de contratações, cada qual pactuada por prazo mais curto e com contratados diversos, elevaria a iminência de fracasso; o ônus da renovação constante de procedimentos, pela necessidade de realização de certames permanentemente em decorrência de eventual contratação firmada por um período abreviado, o que acabaria por multiplicar-se os custos e as despesas administrativas; e os ganhos de escala econômica, uma vez que a contração por prazo mais longo propicia previsível redução de dispêndios em vista da ampliação do prazo de execução do contrato, por um único e mesmo contratado. Entende-se, portanto, que a extensão do prazo de vigência do contrato permite, usualmente, a redução dos custos do contratado, o que se refletirá em preços mais vantajosos para a Administração.

17.3.Nesse mesmo diapasão, sopesadas as possibilidades previstas no Art. 44, da Lei 14.133/21, quando houver, observados os aspectos da demanda requerida, e após considerados os custos e os benefícios de cada opção prevista no referido diploma legal, indica-se como a alternativa mais vantajosa para a Administração, a contratação do objeto detalhado no presente instrumento, da forma como se apresenta.

18.0.DA DESCRIÇÃO DA SOLUÇÃO COMO UM TODO

18.1.Conforme os elementos apresentados, a solução é: Aquisição parcelada de Merenda Escolar, por período de 12 (doze) meses, visando atender a Secretaria Municipal de Educação de Tabira/PE. Entende-se que o fornecimento poderá ser realizado na forma parcelada.

19.0.DOS RESULTADOS PRETENDIDOS

19.1.A Administração almeja com a contratação da pretensa solução, em termos de economicidade, eficácia, eficiência e de melhor aproveitamento dos recursos humanos, materiais e financeiros disponíveis, inclusive com respeito a impactos ambientais positivos, os seguintes resultados:

19.2.Em termos de economicidade, a efetivação da melhor contratação viável, especialmente quanto ao melhor custo benefício, relativamente a: Aquisição parcelada de Merenda Escolar, por período de 12 (doze) meses, visando atender a Secretaria Municipal de Educação de Tabira/PE.

19.3.Com relação à eficácia, o atendimento de todas as demandas logísticas e funcionais, no suporte às atividades finalísticas da Administração, inerentes aos correspondentes serviços prestados de interesse público. Quanto à eficiência, assegurar a continuidade da prestação regular de tais serviços, com demanda notadamente crescente, e do uso racional dos recursos financeiros disponíveis.

19.4.Relativo ao melhor aproveitamento dos recursos humanos, materiais e financeiros, com a contratação em comento, da forma como se apresenta - consideradas as especificações, prazos, quantitativos e demais exigências devidamente definidas -, espera-se o regular cumprimento, por parte do interessado que venha a ser contratado, de todas as obrigações e compromissos assumidos, pois, desse modo, não haverá a necessidade de extinção contratual ou outras sanções em decorrência de inexecução do instrumento de ajuste pactuado, permitindo ao contratante, em vez de envidar esforços para a realização de novo certame destinado a contratação do mesmo objeto, destinar seus recursos humanos, materiais e financeiros para outras atividades fins da Administração.

19.5.Entende-se que a correta execução do objeto da contratação em tela, cuja regularidade será fiscalizada pela Administração, não atenta quanto ao meio ambiente e, principalmente, não acarretará impactos ambientais negativos.

20.0.DA ANÁLISE DE RISCO

20.1.Não foram identificados riscos substanciais a fora os comuns a toda contratação semelhante, tais como: a inexecução total ou parcial do ajuste pactuado; o não cumprimento de obrigações, especificações, projetos e prazos; bem como a ocorrência de caso fortuito ou de força maior.

20.2.Entende-se que as ações, de iniciativa da Administração, necessárias para reduzir a ocorrência dos riscos identificados, já estão previstas nos normativos aos quais à contratação do presente fornecimento deverá estar devidamente fundamentada, representadas pelas sanções administrativas a serem definidas, observando-se os aspectos e características do seu objeto.

Tabira - PE, 20 de Janeiro de 2026.

_____

ARACELIS BATISTA AMARAL
Secretária Municipal de Educação

ESTADO DE PERNAMBUCO
FUNDO MUNICIPAL DE EDUCAÇÃO DE TABIRA
GABINETE DA SECRETÁRIA DE EDUCAÇÃO

TERMO DE REFERÊNCIA - APROVAÇÃO

OBJETO: Aquisição parcelada de Merenda Escolar, por período de 12 (doze) meses, visando atender a Secretaria Municipal de Educação de Tabira/PE.

1.0.DO TERMO DE REFERÊNCIA
1.1.O referido Termo de Referência apresenta os elementos necessários e suficientes, com o nível de precisão adequados, para a caracterização do objeto da contratação pretendida, de modo a melhor atender aos interesses e as necessidades da Administração, representada pela sua estrutura organizacional.

2.0.DA APROVAÇÃO
2.1.Fica o Termo de Referência em tela aprovado na forma como se apresenta.

Termo de Referência aprovado - Art. 6°, XXIII, da Lei 14.133/21:

"Art. 6° Para os fins desta Lei, considera-se:"
...
XXIII - termo de referência: documento necessário para a contratação de bens e serviços, que deve conter os seguintes parâmetros e elementos descritivos:"

A elaboração do termo de referência, a partir dos estudos técnicos preliminares, deve conter os elementos necessários e suficientes, com nível de precisão adequado, para caracterizar o objeto da licitação.

Tabira - PE, 20 de Janeiro de 2026.

_____
ARACELIS BATISTA AMARAL
Secretária de Educação

ESTADO DE PERNAMBUCO
FUNDO MUNICIPAL DE EDUCAÇÃO DE TABIRA

REFERENTE: PROCESSO LICITATÓRIO

ORÇAMENTO ESTIMADO

VALOR DE REFERÊNCIA: **Pesquisa de mercado**

1.0.DO OBJETO
1.1.Constitui objeto da respectiva solicitação: Aquisição parcelada de Merenda Escolar, por período de 12 (doze) meses, visando atender a Secretaria Municipal de Educação de Tabira/PE.
1.2.Salienta-se que os valores constantes deste orçamento estimado, foram transcritos da respectiva pesquisa de mercado realizada.

2.0.DA PESQUISA DE MERCADO
2.1.Nos termos da norma vigente o valor previamente estimado da contratação deverá ser compatível com os valores praticados pelo mercado, considerados os preços constantes de bancos de dados públicos e as quantidades a serem contratadas, observadas a potencial economia de escala e as peculiaridades do local de execução do objeto.
2.2.Na pretensa contratação o valor estimado foi definido com base no melhor preço aferido por meio da utilização dos seguintes parâmetros, adotados de forma combinada: composição de custos unitários menores ou iguais à mediana do item correspondente no painel para consulta de preços ou no banco de preços em saúde disponíveis no Portal Nacional de Contratações Públicas - PNCP; contratações similares feitas pela Administração Pública, em execução ou concluídas no período de um ano anterior à data da pesquisa de preços, inclusive mediante sistema de registro de preços, observado o índice de atualização de preços correspondente; utilização de dados de pesquisa publicada em mídia especializada, de tabela de referência formalmente aprovada pelo Poder Executivo federal e de sítios eletrônicos especializados ou de domínio amplo, desde que contenham a data e hora de acesso; pesquisa direta com no mínimo três fornecedores, mediante solicitação formal de cotação, desde que seja apresentada justificativa da escolha desses fornecedores e que não tenham sido obtidos os orçamentos com mais de seis meses de antecedência da data de divulgação do edital; e pesquisa na base nacional de notas fiscais eletrônicas, na forma de regulamento:
2.2.1.Salienta-se que os fornecedores consultados quando da pesquisa direta realizada, foram escolhidos aleatoriamente dentre os regularmente cadastrados no âmbito desta Administração considerando, além do ramo de atividade pertinente ao objeto da pretensa contratação, o seu desempenho positivo relativamente a contratações já realizadas; sem prejuízo da escolha de outros fornecedores, também de forma aleatória, feita através de consultas a endereços eletrônicos de entidades públicas que realizaram com êxito contrações semelhantes.
2.3.Com base nos custos para execução do objeto da contratação, definidos por meio de parâmetros de aferição do melhor preço na forma estabelecida no Art. 23, § 1º, da Lei 14.133/21, adotados de maneira combinada, relacionamos abaixo o menor preço encontrado.
2.4.Mês que serviu de base para elaboração da pesquisa de mercado: Janeiro de 2026.

CÓDIGO	DESCRIÇÃO DO ITEM	UNIDADE	QUANTIDADE	P.UNITÁRIO	P. TOTAL
1	ABACATE COMUM: in natura, tamanho e coloração uniforme, firme e compacto, livres de deformidades, sujidades e sem defeitos ou arranhões oriundos de manuseio e transporte.	Kg	120	9,85	1.182,00
2	ABACAXI – in natura, características organolépticas próprias, isenta de sujidades, acondicionado em embalagem específica.	Unidade	585	12,09	7.072,65
3	AÇAFRÃO: pó fino, homogêneo, coloração amarela intensa, embalagem plástica com 100g, com identificação do produto, marca do fabricante, prazo de validade e peso líquido. O produto deverá ter registro no Ministério da Agricultura e/ou Ministério da Saúde. Validade mínima de 6 meses a partir da entrega.	Kg	200	30,10	6.020,00
4	AÇÚCAR – Obtido da cana de açúcar, tipo CRISTAL, com aspecto, cor e odor característico, admitindo umidade máxima de 0,3%ppm, sem fermentação, isento de sujidade, parasitas, materiais terrosos e detritos animais ou vegetais. Acondicionado em saco plástico atóxico de 1 kg e subemlagem FARDO COM 30 PACT DE 1 KG. Validade mínima de 6 meses a partir da entrega.	Kg	4200	4,12	17.304,00
5	ADOÇANTE – Adoçante dietético líquido, cor transparente, composto de edulcorantes artificiais (sacarina sódica, ciclamato de sódio e acessulfame de potássio), em frascos com 80ml. Frasco em material plástico transparente e bico dosador, prazo de validade de no mínimo 6 meses após a data de entrega.	Unidade	20	10,29	205,80
6	ALHO, os bulbos do alho deverão estar frescos, de ótima qualidade, limpos e livres de umidade externa anormal, podendo ter a película branca ou roxa. Não deverão estar mofados, brotando ou murchos. Não será aceito no recebimento se o produto apresentar substâncias terrosas, sujidades ou corpos estranhos aderidos à superfície (cabeças inteiras) tipo A.	Kg	1260	29,31	36.930,60
7	ARROZ COMUM – Tipo 1, contituído de grãos inteiros, com teor de umidade máxima de 15%, isento de sujidade, parasitas, materiais terrosos e detritos animais ou vegetais. Acondicionado em saco plástico	Kg	2250	4,15	9.337,50

	transparente atóxico com 1 kg e subemlagem FARDO COM 30 PACT DE 1 KG. Validade mínima de 6 meses a partir da entrega.				
8	ARROZ PARBOILISADO – Tipo 1, contituído de grãos inteiros, com teor de umidade máxima de 15%,isento e sujidade, parasitas, materiais terrosos e detritos animais ou vegetais. Acondicionado em saco plástico transparente atóxico com 1 kg e subemlagem FARDO COM 30 PACT DE 1 KG. Validade mínima de 6 meses a partir da entrega.	Kg	9000	4,01	36.090,00
9	AVEIA EM FLOCOS FINO : Produto de primeira qualidade acondicionado embalada em caixa de 170g contendo informações do produto. A mercadoria deverá ter validade de no mínimo 6 meses a contar da data da entrega.	Caixa	76	5,82	442,32
10	BATATA TIPO INGLESA LISA, in natura, com polpa intacta, tamanho médio, maturação típica da variedade, sem brotos, sem manchas, bolores e rachaduras, livre de terra aderente à casca. Produto de boa qualidade.	Kg	3600	11,16	40.176,00
11	BISCOITO S/ LACTOSE SALGADO: Composto por farinha de trigo, enriquecida com ferro, ácido fólico, vitamina B9, açúcar granulado, margarina vegetal, sal refinado, cloreto de Amônia, ovo frescos e aroma artificial de baunilha. Acondicionado em embalagem de PACOTE COM 330g.	Pacote	100	5,13	513,00
12	BISCOITO S/LACTOSE INTEGRAL SALGADO: Composto por farinha de trigo integral. Acondicionado em embalagem PACOTE C/ 330g. Validade mínima de 6 meses a partir da entrega.	Pacote	90	6,49	584,10
13	BISCOITO S/ GLÚTEN: isento de trigo, centeio, cevada, aveia e seus derivados, próprio para dietas com restrição ao glúten, identificado no rótulo com a expressão NÃO CONTÉM GLÚTEN. Produto com cor, odor, sabor e textura característicos, isento de sujidades e sinais de deterioração. Embalagem íntegra, atóxica e lacrada, com rotulagem conforme legislação vigente. Atender às normas da ANVISA, com prazo de validade mínimo de 6 meses a partir da entrega. PACOTE DE 330 G.	Pacote	20	7,37	147,40
14	BISCOITO SALGADO TIPO CREAM CRACKER – Composição básica de farinha de trigo, gordura vegetal hidrogenada, extrato de malte, açúcar, sal, soro de leite, fermento biológico, estabilizante lecitina de soja e aromatizante. Acondicionado em embalagem de PACOTE COM 400g e subembalagem Cx com 20 pacotes de 400g. Validade mínima de 6 meses a partir da entrega.	Pacote	1212	5,01	6.072,12
15	BOLO MINI SAIA – Bolo tipo mini saia, pronto para consumo, elaborado com ingredientes de boa qualidade, tendo como base farinha de trigo ou farinha integral, ovos, leite ou derivados, óleo vegetal e açúcar em quantidade moderada, conforme o tipo do produto. O produto não deve conter gordura trans, corantes artificiais, aromatizantes artificiais ou conservantes químicos artificiais, atendendo às Boas Práticas de Fabricação, sendo acondicionado em embalagem apropriada, íntegra, atóxica, resistente e devidamente rotulada conforme legislação vigente, contendo data de fabricação, prazo de validade, lista de ingredientes, identificação do fabricante e informações nutricionais. O alimento deve ser produzino no máximo 1 dias antes da entrega. Pacote com 6 unds de 80g(480g).	Pacote	1458	15,58	22.715,64
16	BOLO MINI SAIA (INTEGRAL) – Bolo tipo mini saia INTEGRAL, elaborado com farinha de trigo integral como principal ingrediente, podendo conter farinha de aveia integral e/ou outras farinhas integrais permitidas. Produzido com ingredientes de boa qualidade, como ovos, leite ou bebida láctea, óleo vegetal e açúcar em quantidade moderada e preparado no máximo 24 (vinte e quatro) horas antes da entrega. O produto deve ser isento de gordura trans, corantes artificiais, aromatizantes artificiais e conservantes químicos artificiais, atender às Boas Práticas de Fabricação, sendo acondicionado em embalagem apropriada, íntegra, atóxica, resistente e devidamente rotulada conforme legislação vigente, contendo data de fabricação, prazo de validade, lista de ingredientes, identificação do fabricante e informações nutricionais. O alimento deve ser produzino no máximo 1 dias antes da entrega. Pacote com 6 unds de 80g(480g).	Pacote	20	16,00	320,00
17	BOLO MINI SAIA (SEM GLÚTEN) – Bolo tipo mini saia, elaborado com ingredientes isentos de glúten, indicado para pessoas com intolerância à glúten. Produto fresco, preparado no máximo 24 (vinte e quatro) horas antes da entrega. Deve apresentar cor, aroma, textura e sabor próprios, isento de sujidades, fungos, parasitas ou corpos estranhos. Acondicionado em embalagem individual, íntegra, atóxica e lacrada. Rotulagem contendo nome do produto, identificação SEM GLÚTEN, data de fabricação, prazo de validade e identificação do fabricante. O alimento deve ser produzino no máximo 1 dias antes da entrega. Pacote com 6 unds de 80g(480g).	Pacote	20	19,00	380,00
18	BOLO MINI SAIA (SEM LACTOSE) – Bolo tipo mini saia, elaborado com ingredientes isentos de lactose, indicado para pessoas com intolerância à lactose. Produto fresco, preparado no máximo 24 (vinte e quatro) horas antes da entrega. Deve apresentar cor, aroma, textura e sabor próprios, isento de sujidades, fungos, parasitas ou corpos estranhos. Acondicionado em embalagem individual, íntegra, atóxica e lacrada. Rotulagem contendo nome do produto, identificação SEM LACTOSE,	Pacote	208	16,74	3.481,92

	data de fabricação, prazo de validade e identificação do fabricante. O alimento deve ser produzino no máximo 1 dias antes da entrega. Pacote com 6 unds de 80g(480g).				
19	CACAU EM PÓ 50 % – Chocolate em pó, feito a partir de cacau em pó, com teor mínimo de 50% de cacau (recomendado para o PNAE) e sem adição de gordura vegetal hidrogenada. Deve ser livre de gordura trans, corantes e aromatizantes artificiais, atendendo às diretrizes do PNAE e da ANVISA. A embalagem deve ser íntegra, atóxica, resistente e adequada para alimentos, contendo identificação do produto, data de fabricação, validade, número do lote, lista de ingredientes e informações nutricionais. Validade mínima de 6 meses a partir da entrega. Pacotes de 1kg com validade mínima de 6 meses a partir da data de entrega.	Kg	72	72,76	5.238,72
20	CARNE BOVINA – TIPO BIFE (CLASSIFICAÇÃO DE CARNE DE 1ª) – Carne bovina tipo filé ou contra filé, CHÃ DE DENTRO, PATINHO, ALCATARA proveniente de animais sadios e abatidos sob inspeção sanitária oficial, própria para consumo humano, com coloração, odor e textura característicos. Produto resfriado ou congelado, isento de sujidades, odores estranhos ou sinais de deterioração, acondicionado em embalagem íntegra e rotulada, com prazo de validade mínima de 30 (trinta) dias para produto congelado e 5 (cinco) dias para produto resfriado, contendo data de fabricação, validade e identificação do lote, conforme exigências do PNAE. Devidamente registrado (Ministério da Agricultura /SIF). O produto deve ser acondicionado em embalagem plástica transparente atóxica de 2kg ou 5kg.	Kg	3000	43,48	130.440,00
21	CARNE BOVINA (MÚSCULO)–Carne bovina de 2ª sem osso, proveniente de animais sadios, abatidos sob inspeção sanitária oficial (SIF, SIE ou SIM), obtida de cortes do dianteiro bovino (acém, paleta, músculo, peito, pescoço, costela dianteira e braço). Produto com cor, odor e sabor característicos, isento de sujidades, matérias estranhas ou sinais de deterioração. Apresentação resfriada ou congelada, embalada em material atóxico e resistente, com identificação e rotulagem conforme legislação vigente, com prazo de validade mínimo de 6 meses para produto congelado ou conforme norma para produto resfriado.	Kg	4200	27,89	117.138,00
22	CARNE BOVINA SALGADA (CHARQUE DIANTEIRA) – Charque dianteira bovina, proveniente de carne dianteira devidamente salgada e desidratada, de animais sadios e abatidos sob inspeção sanitária oficial. Produto com coloração, odor e sabor característicos, isento de sujidades, mofo ou sinais de deterioração, acondicionado em embalagem íntegra e rotulada, com prazo mínimo de validade de 6 (seis) meses, devendo apresentar no ato da entrega, no mínimo 75% do prazo total de validade, conforme exigências do PNAE. O produto deve ser acondicionado em embalagem plástica transparente atóxica de 0,5kg, 1kg ou 5kg. Devidamente registrado (Ministério da Agricultura /SIF).	Kg	1350	43,51	58.738,50
23	CARNE MOÍDA – Tipo acém, resfriada, com a presença no máximo de 10% de gordura/sebo, cor, odor e sabor característico, isento de sujidade, parasitas e larvas e materiais estranhos. Contendo identificação do produto, data de fabricação, prazo de validade, número do lote e registro no órgão competente, com validade mínima de 48 horas a partir da data de entrega. Deve atender aos padrões de identidade e qualidade e à legislação sanitária vigente, com prazo de validade compatível com o tipo de conservação, acondicionada em embalagem íntegra, adequada e devidamente rotulada, contendo data de fabricação, validade e identificação do lote. O produto deve ser acondicionado em embalagem plástica transparente atóxica de 2kg ou 5kg.	Kg	2000	29,69	59.380,00
24	COLORÍFICO EM PÓ – Colorau, condimento natural obtido das sementes de urucum (Bixa orellana), puro, seco e moído, isento de misturas, corantes, aromatizantes ou aditivos químicos. Deve apresentar cor, aroma e sabor característicos, livre de sujidades e sinais de deterioração, conforme a legislação sanitária. Acondicionado em embalagem íntegra, atóxica e adequada para alimentos, com identificação, data de fabricação, validade, número do lote, lista de ingredientes (100% urucum) e informações nutricionais. Pacotes com 100G e pacotes com 100 G e subembalagem FARDO com 10 pacotes de 100 G. Validade mínima de 6 meses a partir da entrega.	Kg	600	21,38	12.828,00
25	COMINHO EM PÓ – Cominho, especiaria natural obtida das sementes de Cuminum cyminum, puro, seco e moído, isento de misturas, corantes, aromatizantes ou aditivos químicos. Deve apresentar cor, aroma e sabor característicos, livre de sujidades e sinais de deterioração, conforme a legislação sanitária. Acondicionado em embalagem íntegra, atóxica e adequada para alimentos, com identificação, data de fabricação, validade, número do lote, lista de ingredientes (100% cominho) e informações nutricionais. Pacotes com 100g e subembalagem FARDO com 10 pacotes de 100g. Validade mínima de 6 meses a partir da entrega.	Kg	500	17,92	8.960,00
26	EXTRATO DE TOMATE – Produto de primeira qualidade, acondicionado e embalagem primaria em sache ou tetrapak de 1.020 Kg com data de fabricação e validade de no mínimo 6 meses após a data da entrega.	Kg	3420	16,91	57.832,20

27	FARINHA DE MANDIOCA – Torrada, seca, fina, tipo 1, branca, isenta de sujidades. Acondicionada em embalagens plásticas transparentes atóxicas com 1 KG. Validade mínima de 6 meses a partir da entrega.	Kg	1305	5,98	7.803,90
28	FÉCULA DE TAPIOCA – Goma fina, tipo 1, branca, isenta de sujidades. Acondicionada em embalagem plástica transparente atóxica com 1 KG. Validade mínima de 6 meses a partir da entrega.	Kg	243	7,70	1.871,10
29	FEIJÃO CARIOCA – Tipo 1, novo, contituído de grãos inteiros e sadios, com teor de umidade permitida em lei,isento e sujidade, parasitas, materiais terrosos e detritos animais ou vegetais. Acondicionado em saco plástico transparente atóxico com 1 kg, subembalgem, FARDO com 30 pacotes de 1 KG. Validade mínima de 6 meses a partir da entrega.	Kg	5850	7,48	43.758,00
30	FEIJÃO DE CORDA SEMPRE VERDE: grãos novos, constituído de grãos inteiros e sadios com teor de umidade máxima de 15%, isento de material terroso, sujidades e mistura de outras variedades e espécies. Embalagem de 1kg em sacos plásticos transparentes e atóxicos, limpos não violados, resistentes que garantam a integridade do consumo. O produto deverá apresentar validade mínima de 6 meses a partir da data de entrega na unidade requisitada.	Kg	7020	6,46	45.349,20
31	FEIJÃO PRETO – Tipo 1, novo, contituído de grãos inteiros e sadios, com teor de umidade permitida em lei, isento e sujidade, parasitas, materiais terrosos e detritos animais ou vegetais. Acondicionado em saco plástico transparente atóxico com 1kg, subembalgem, FARDO com 30 pacotes de 1kg. Validade mínima de 6 meses a partir da entrega.	Kg	2610	7,84	20.462,40
32	FLOCOS DE MILHO – Pré cozido, aspecto cor, odor e sabor característico, isentos de sujidades, parasitas e larva. Acondicionado em embalagens específicas, pacotes com 400g e subembalagem FARDO com 30 pacotes de 400g.Validade mínima de 6 meses a partir da entrega.	Pacote	32400	2,26	73.224,00
33	FRANGO SEMI–PROCESSADO EM PEÇA (PEITO SEM OSSO – FILÉ DE PEITO)– Corte proveniente de frango abatido sob inspeção sanitária oficial, constituído exclusivamente pela musculatura peitoral, isento de ossos, cartilagens, pele excessiva, cabeça, pés, vísceras ou penas. Deve apresentar aspecto firme, coloração característica, sem manchas escuras, odores estranhos ou sinais de deterioração. Produto resfriado ou congelado, conforme especificação do edital, embalado adequadamente em material atóxico, resistente e íntegro, contendo identificação do produto, data de fabricação, prazo de validade, número do lote e selo do serviço de inspeção (SIM, SIE ou SIF). No ato da entrega, deverá apresentar validade mínima de 75% do prazo total de validade. Atender integralmente às normas vigentes da legislação sanitária e de qualidade.	Kg	9000	27,18	244.620,00
34	FRANGO SEMI–PROCESSADO EM PEÇA (PEI?? COM OSSO) – Corte proveniente de frango abatido sob inspeção sanitária oficial, constituído pela região peitoral com osso, sem cabeça, pés, vísceras ou penas. Deve apresentar aspecto firme, coloração característica, sem manchas escuras, odores estranhos ou sinais de deterioração. Produto resfriado ou congelado, conforme especificação do edital, embalado adequadamente em material atóxico, resistente e íntegro, contendo identificação do produto, data de fabricação, prazo de validade, número do lote e selo do serviço de inspeção (SIM, SIE ou SIF). No ato da entrega, deverá apresentar validade mínima de 75% do prazo total de validade. Atender integralmente às normas vigentes da legislação sanitária e de qualidade.	Kg	16000	20,55	328.800,00
35	LEITE EM PÓ DESNATADO – leite desnatado e emulsificante de soja, acondicionado em embalagem específica pacote com 200g. Validade mínima de 6 meses a partir da entrega.	Pacote	79	8,46	668,34
36	LEITE EM PÓ INTEGRAL – acondicionado em embalagens herméticamente fechadas, aluminizadas com 200g. Validade mínima de 6 meses a partir da entrega.	Pacote	14000	7,19	100.660,00
37	LEITE EM PÓ, INTEGRAL, ZERO LACTOSE: Composto lácteo com maltodextrina para dietas com restrição de lactose a base de leite em pó integral, maltodextrina, soro de leite em pó, minerais, ferro e zinco, enzima lactase, vitaminas, emulsificante lecitina de soja, regulador de acidez hidróxido de potássio e acidulante ácido cítrico condicionado em embalagem específica. LATA com 380g. Validade mínima de 6 meses a partir da entrega.	Unidade	220	39,35	8.657,00
38	LOURO FOLHA DESIDRATADA: constituído por folhas de espécimes vegetais genuínos, sãs, limpas e secas, aspecto folha seca, cor verde pardacenta, cheiro e sabor próprio. Acondicionado em saco de polietileno, íntegro, atóxico, resistente, vedado hermeticamente e limpo. A embalagem deverá conter externamente os dados de identificação e procedência, número do lote data de fabricação, data de validade, quantidade do produto. O produto deverá apresentar validade mínima de 6 meses a partir da data de entrega na unidade. Pacote com 50 gramas.	Kg	30	20,15	604,50
39	MAÇÃ – in natura, características organolépticas próprias, isenta de sujidades, acondicionado em embalagem específica. kG	Kg	6750	17,34	117.045,00
40	MACARRÃO FINO – Tipo espaguete, massa seca, aspecto cor, odor e sabor característico, obtido pela composição de farinha especial, ovos e	Pacote	35000	3,41	119.350,00

	demais substâncias permitidas, isento de sujidades e parasitas. Acondicionado em embalagens plásticas transparentes atóxicas. Pacotes com 400g e subembalagem FARDO com 20 pacotes de 400 G. Validade mínima de 6 meses a partir da entrega.				
41	MACARRÃO SEM GLÚTEN, tipo espaguete elaborado com matérias–primas isentas de trigo, centeio, cevada e aveia (como arroz ou milho). Deve apresentar características sensoriais próprias, estar isento de sujidades, matérias estranhas e sinais de deterioração, e não conter aditivos não permitidos. Embalagem íntegra, atóxica e lacrada, com rotulagem completa e a indicação NÃO CONTÉM GLÚTEN, conforme a Lei nº 10.674/2003, atendendo às normas da ANVISA, FNDE e legislação sanitária vigente. Pacotes com 400g.	Pacote	36	4,94	177,84
42	MACARRÃO INTEGRAL: tipo espaguete integral, ingredientes: farinha de trigo integral, enriquecida com ferro e ácido fólico, corante de urucum e cúrcuma. Embalagem de 400g, sacos plásticos transparentes atóxicos, não violados, resistentes que garantam a integridade do produto até o momento do consumo. A embalagem deverá conter os dados de identificação e procedência, informação nutricional, número do lote, data de validade, quantidade do produto. O produto deverá apresentar validade mínima de 6 meses a partir da data de entrega na unidade requisitada.	Pacote	72	7,41	533,52
43	MELÃO: fruto com casca firme e amarelada, com polpa branca e intacta, sem rachaduras, sem defeitos, características típicas da variedade. Produto de primeira qualidade e uniformes.	Kg	1260	12,58	15.850,80
44	MILHO DE PIPOCA – grupo duro, classe amarelo, tipo 1. Embalagem: pacotes de plástico atóxico, contendo 500g do produto com identificação do produto, marca do fabricante, data de fabricação e prazo de validade. Prazo de validade mínimo 6 meses a contar a partir da data de entrega. Pacotes com 500g.	Pacote	410	3,88	1.590,80
45	MILHO PARA MUNGUNZÁ – Grãos amarelos inteiros, aspecto cor, odor e sabor característico, isento de presença de umidade, fermentação,ranço, sujidades, parasitas e larvas. Acondicionado em embalagem plástica transparente atóxica com 500g e subembalagem com 20 pacotes de 500g. Validade mínima de 6 meses a partir da entrega.	Pacote	720	3,11	2.239,20
46	ÓLEO DE SOJA – Comestível, obtido da soja, sem aditivo, isento de ranço e sibstâncias estranhas. Acondicionado em embalagem Lata ou Garrafa plástica transparente atóxica com 900ml e subembalagem. Caixa com 20 unidades de 900ml. Validade mínima de 6 meses a partir da entrega.	Unidade	4000	11,63	46.520,00
47	OVOS DE GALINHA – Branco, médio, pesando de 45 a 50 gramas cada isento de sujidades, fungos e substâncias tóxicas. Acondicionado em embalagem específica. CARTELA COM 30 UND. Validade máxima de 5 dias após a produção.	Bandeja	5760	27,75	159.840,00
48	PÃO DE SAL – Pão francês, feito com farinha de trigo enriquecida com ferro e ácido fólico, água, fermento e sal, podendo incluir melhoradores de farinha permitidos. Deve apresentar formato, cor, aroma, sabor e textura característicos, com casca crocante e miolo macio, isento de gordura trans, corantes e conservantes não permitidos. Livre de sujidades, mofo e sinais de deterioração, acondicionado em embalagem íntegra, atóxica e adequada para alimentos, com identificação, data de fabricação, validade, número do lote, lista de ingredientes e informações nutricionais, conforme a ANVISA. Validade mínima de 1 dia a partir da fabricação, devendo ser entregue fresco, preferencialmente no mesmo dia da produção, conforme cronograma da Secretaria Municipal de Educação. Unidade com 60g.	Kg	1800	23,64	42.552,00
49	PÃO INTEGRAL: Pão integral, feito principalmente com farinha de trigo integral, podendo conter farinha de trigo enriquecida, água, fermento, sal e outros ingredientes permitidos. O produto deve ser isento de gordura trans, corantes e conservantes artificiais. Deve ter boa aparência, textura macia, sabor e odor característicos, sem mofo ou sujidades, e conter no mínimo 50% de farinha integral. A embalagem deve ser íntegra, atóxica, resistente e adequada para alimentos, com identificação do produto, data de fabricação, validade, número do lote, lista de ingredientes e informações nutricionais. Validade mínima de 5 dias a partir da entrega. Validade mínima de 5 dias a partir da data de entrega.Unidade com 60g.	Kg	54	25,11	1.355,94
50	PÃO SEM GLÚTEN: Pão sem glúten, feito com farinhas isentas de glúten, como farinha de arroz e fécula de mandioca, podendo incluir água, fermento, sal, óleo e ovos. O produto deve ter a expressão NÃO CONTÉM GLÚTEN no rótulo, conforme a Lei nº 10.674/2003. Deve apresentar boa aparência, textura macia e sabor característico, sem mofo ou sujidades. Destinado a alunos com necessidades alimentares especiais, seguindo o planejamento do nutricionista do PNAE. Isento de gordura trans, corantes e conservantes artificiais. A embalagem deve ser íntegra, atóxica e adequada para alimentos, com identificação, data de fabricação, validade, número do lote, lista de ingredientes e informações nutricionais. Validade mínima de 5 dias a partir da data de entrega (ou conforme especificação do fabricante). Unidade com 60g.	Kg	21	22,22	466,62

51	SAL IODADO – Refinado, condicionado em embalagem plástica transparente específica, pacotes com 1kg e subembalagem FARDO com 30 pacotes de 1kg. Validade mínima de 6 meses a partir da entrega.	Kg	1530	2,16	3.304,80
52	VINAGRE – Produto composto de Fermento acético de álcool, água. Acondicionado em embalagem plástica transparente FRASCO C/ 500ml. Validade mínima de 6 meses a partir da entrega.	Unidade	891	4,24	3.777,84
53	XERÉM – aspecto cor, odor e sabor característico, isentos de sujidades. Parasitas e larva. Acondicionado em embalagem plástica transparente específica, pacotes com 500g e subembalagem FARDO com 20 pacotes de 500g. Validade mínima de 6 meses a partir da entrega.	Pacote	5760	3,39	19.526,40
				Total	2.050.139,67

3.0.DO VALOR

3.1.O valor total é equivalente a R$ 2.050.139,67.

4.0.DAS CONDIÇÕES DA CONTRATAÇÃO

4.1.O prazo máximo para a execução do objeto desta contratação e que admite prorrogação nos casos previstos na Lei 14.133/21, está abaixo indicado e será considerado a partir da emissão do Pedido de Compra:

Entrega: Imediata

4.2.A vigência da presente contratação será determinada: 12 (doze) meses, considerada da data de assinatura do respectivo instrumento de ajuste; podendo ser prorrogada, nas hipóteses e nos termos dos Arts. 105 a 114, da Lei 14.133/21, especialmente as disposições do Art. 107, por tratar-se a presente contratação, de fornecimento contínuo.

4.3.Os preços inicialmente contratados são fixos e irreajustáveis no prazo de um ano contado da data do orçamento estimado.

4.4.Após o interregno de um ano, e independentemente de pedido do Contratado, os preços iniciais serão reajustados, mediante a aplicação, pelo Contratante, do seguinte parâmetro, exclusivamente para as obrigações iniciadas e concluídas após a ocorrência da anualidade: Índice Nacional de Preços ao Consumidor Amplo IPCA-IBGE.

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

4.6.No caso de atraso ou não divulgação do índice de reajustamento, o Contratante pagará ao Contratado a importância calculada pela última variação conhecida, liquidando a diferença correspondente tão logo seja divulgado o índice definitivo.

4.7.Nas aferições finais, o índice utilizado para reajuste será, obrigatoriamente, o definitivo.

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

4.9.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.

4.10.O registro da variação do valor contratual para fazer face ao reajuste de preços poderá ser realizado por simples apostila.

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

4.12.O pagamento será realizado mediante processo regular e em observância às normas e procedimentos adotados, bem como as disposições dos Arts. 141 a 146 da Lei 14.133/21; da seguinte maneira: Após entrega dos produtos, mensalmente

Tabira - PE, 20 de Janeiro de 2026.

_____

ARACELIS BATISTA AMARAL
Secretária Municipal de Educação

ESTADO DE PERNAMBUCO
FUNDO MUNICIPAL DE EDUCAÇÃO DE TABIRA

REFERENTE: PROCESSO LICITATÓRIO

DISPONIBILIDADE ORÇAMENTÁRIA

Realização de competente processo licitatório:

Objeto: Aquisição parcelada de Merenda Escolar, por período de 12 (doze) meses, visando atender a Secretaria Municipal de Educação de Tabira/PE.

DECLARAÇÃO

Conforme solicitado, declaramos haver previsão de dotação apropriada no orçamento vigente para a devida execução do objeto a ser licitado ficando, portanto, demonstrada, pela reserva orçamentária que neste ato foi realizada, a compatibilidade da previsão desses recursos com o compromisso a ser assumido:

Recursos não Vinculados de Impostos:
Secretaria Municipal de Educação
Dotação prevista no QDD 2026

Tabira - PE, 20 de Janeiro de 2026.

_____
AFONSO ALEXANDRE DE AMARAL
Secretário de Finanças

ESTADO DE PERNAMBUCO
FUNDO MUNICIPAL DE EDUCAÇÃO DE TABIRA
GABINETE DA SECRETÁRIA DE EDUCAÇÃO

REFERENTE: PROCESSO LICITATÓRIO

AUTORIZAÇÃO

Expediente: SOLICITAÇÃO
Fundo Municipal de Educação de Tabira/pe.
Assunto: Processo licitatório.
Anexo: Solicitação correspondente devidamente instruída com a justificativa para a necessidade da demanda requerida.

D E S P A C H O

AUTORIZO a realização de processo licitatório, na modalidade exigida pela norma vigente, objetivando:

Aquisição parcelada de Merenda Escolar, por período de 12 (doze) meses, visando atender a Secretaria Municipal de Educação de Tabira/PE.

Destaca-se que o referido certame, como evidenciado na etapa inicial do processo, será regido pela seguinte regra:

Lei Federal n° 14.133, de 1° de abril de 2021.

Conforme informação do setor responsável existe disponibilidade de dotação específica no orçamento vigente, apropriada para a devida execução do objeto a ser licitado, inclusive restou devidamente demonstrada a compatibilidade da previsão de recursos orçamentários com o compromisso a ser assumido.

Salienta-se que a vigência da contratação será determinada: 12 (doze) meses, considerada da data de assinatura do respectivo instrumento de ajuste; podendo ser prorrogada, nas hipóteses e nos termos dos Arts. 105 a 114, da Lei 14.133/21, especialmente as disposições do Art. 107, por tratar-se a presente contratação, de serviço contínuo. Nesse sentido, atesto que a Administração vislumbrou uma maior vantagem econômica em razão da contratação plurianual, após a avaliação das circunstâncias pertinentes, inclusive quanto aos potenciais benefícios e os riscos previsíveis, considerando: a inconveniência da suspensão das atividades cujo desempenho deve ocorrer de modo contínuo; a ampliação do risco de insucesso, haja vista que a multiplicação de contratações, cada qual pactuada por prazo mais curto e com contratados diversos, elevaria a iminência de fracasso; o ônus da renovação constante de procedimentos, pela necessidade de realização de certames permanentemente em decorrência de eventual contratação firmada por um período abreviado, o que acabaria por multiplicar-se os custos e as despesas administrativas; e os ganhos de escala econômica, uma vez que a contração por prazo mais longo propicia previsível redução de dispêndios em vista da ampliação do prazo de execução do contrato, por um único e mesmo contratado. Entende-se, portanto, que a extensão do prazo de vigência do contrato permite, usualmente, a redução dos custos do contratado, o que se refletirá em preços mais vantajosos para a Administração.

Na hipótese da licitação processada sob a forma eletrônica, o sistema indicado a ser utilizado para a realização de sessões públicas, conforme as disposições da norma vigente, é acessado no endereço: www.portaldecompraspublicas.com.br.

Remeta-se a solicitação em tela, instruída de todas as informações e elementos correspondentes inclusive com a justificativa para a necessidade da demanda requerida, ao Setor de Contratação deste órgão para a formalização do competente processo licitatório.

Tabira - PE, 20 de Janeiro de 2026.

_____
ARACELIS BATISTA AMARAL
Secretária de Educação

ESTADO DE PERNAMBUCO
FUNDO MUNICIPAL DE EDUCAÇÃO DE TABIRA
SETOR DE CONTRATAÇÃO

REFERENTE: PROCESSO LICITATÓRIO

PROTOCOLO
PROCESSO ADMINISTRATIVO Nº 002/2026

Realização de competente processo licitatório:

Origem: Fundo Municipal de Educação de Tabira/pe

Objeto: Aquisição parcelada de Merenda Escolar, por período de 12 (doze) meses, visando atender a Secretaria Municipal de Educação de Tabira/PE.

Fundamentação: Lei Federal nº 14.133, de 1º de Abril de 2021; Lei Complementar nº 123, de 14 de Dezembro de 2006; Instrução Normativa nº 73 SEGES/ME, de 30 de Setembro de 2022; e legislação pertinente, consideradas as alterações posteriores das referidas normas.

Protocolo: Observado o disposto na legislação pertinente no que concerne à modalidade de licitação empregada em relação aos aspectos e as características da despesa, nos termos do Art. 6º, inciso XLI, da Lei 14.133/21, bem como o que consta dos elementos de planejamento aprovados, em especial o orçamento vigente, e o detalhamento da origem dos recursos financeiros a serem utilizados; considerando ainda, a justificativa para a necessidade da demanda requerida e, principalmente, a devida autorização para sua realização, este Órgão de Contratação protocolou o processo em tela:

PREGÃO ELETRÔNICO Nº 00002/2026 - 20/01/2026

Observação: A licitação será processada sob a forma eletrônica e o sistema a ser utilizado para a realização de sessões públicas, conforme as disposições da norma vigente, é acessado no endereço: www.portaldecompraspublicas.com.br.

Procedimento: Aos autos do processo licitatório ora protocolado e numerado, em que a fase preparatória foi caracterizada pelo planejamento e está compatibilizado com o plano de contratações anual deste órgão, sempre que elaborado, e com as leis orçamentárias, bem como foram abordadas todas as considerações técnicas, mercadológicas e de gestão que podem interferir na contratação, o qual está instruído com a descrição da necessidade da contratação fundamentada em estudo técnico preliminar caracterizando o interesse público envolvido, a definição do objeto para o atendimento da necessidade por meio de termo de referência, a definição das condições de execução e pagamento, das garantias exigidas e ofertadas e das condições de recebimento, conforme o caso, e do orçamento estimado com as composições dos preços utilizados para sua formação; após a devida autuação, serão juntados oportunamente o instrumento convocatório e seus elementos constitutivos, inclusive a correspondente minuta do contrato, compreendidas às disposições do Art. 18, da Lei 14.133/21, quando da sua elaboração, e que posteriormente seguirá para o órgão de assessoramento jurídico da Administração, que realizará controle prévio de legalidade mediante análise jurídica da contratação.

Tabira - PE, 20 de Janeiro de 2026.

_____
AURYSIA LIBERAL PEREIRA
Pregoeira Oficial

TERMO DE AUTUAÇÃO DE PROCESSO LICITATÓRIO
PROCESSO ADMINISTRATIVO Nº 002/2026

Objeto: Aquisição parcelada de Merenda Escolar, por período de 12 (doze) meses, visando atender a Secretaria Municipal de Educação de Tabira/PE.

I - RECEBIMENTO
Nesta data recebemos a documentação inerente à execução do objeto acima indicado, composta, inclusive, pelos seguintes elementos: solicitação para realização de processo licitatório na modalidade exigida pela legislação vigente, com justificativa para a necessidade da contratação e respectivos documentos de formalização de demanda; estimativa de despesa; demonstração da compatibilidade da previsão de recursos orçamentários com o compromisso a ser assumido; e a autorização da autoridade competente. Destaca-se que o referido certame será regido pela seguinte regra: Lei Federal nº 14.133, de 1º de abril de 2021.

II - PROTOCOLO
Observado o disposto na legislação pertinente no que concerne à modalidade de licitação empregada em relação aos aspectos e as características da despesa, nos termos do Art. 6º, XLI, da Lei 14.133/21, bem como o que consta dos elementos de planejamento aprovados, em especial o orçamento vigente, e o detalhamento da origem dos recursos financeiros a serem utilizados; e considerando ainda, a justificativa para a necessidade da demanda requerida e, principalmente, a devida autorização para a sua realização, este Órgão de Contratação protocolou o processo em tela:
Pregão Eletrônico nº 00002/2026 - 20/01/2026.

III - ELEMENTOS DO PROCESSO
Após devidamente autuado, protocolado e numerado, aos autos do presente processo, em que a fase preparatória foi caracterizada pelo planejamento e está compatibilizado com o plano de contratações anual deste órgão, sempre que elaborado, e com as leis orçamentárias, bem como foram abordadas todas as considerações técnicas, mercadológicas e de gestão que podem interferir na contratação, o qual está instruído com a descrição da necessidade da contratação fundamentada em estudo técnico preliminar caracterizando o interesse público envolvido, a definição do objeto para o atendimento da necessidade por meio de termo de referência, a definição das condições de execução e pagamento, das garantias exigidas e ofertadas e das condições de recebimento, conforme o caso, e do orçamento estimado com as composições dos preços utilizados para sua formação; serão juntados oportunamente o instrumento convocatório e seus elementos constitutivos, inclusive a correspondente minuta do contrato, compreendidas às disposições do Art. 18, da Lei 14.133/21, quando da sua elaboração, e que posteriormente seguirá para o órgão de assessoramento jurídico da Administração, que realizará controle prévio de legalidade mediante análise jurídica da contratação.

IV - PROCEDIMENTO
Remeta-se ao órgão de assessoramento jurídico da Administração.

Prezados Senhores,

Submetemos à apreciação do órgão de assessoramento jurídico da Administração, nesta data, os elementos do processo ora autuado para a realização do controle prévio de legalidade mediante análise jurídica da contratação, conforme as disposições do Art. 53, da Lei 14.133/21:

- Minuta do instrumento convocatório e seus elementos constitutivos;
- Minuta do contrato correspondente.

Tabira - PE, 20 de Janeiro de 2026.

_____
AURYSIA LIBERAL PEREIRA
Pregoeira Oficial

EDITAL - Licitação

M I N U T A

PROCESSO ADMINISTRATIVO N° 002/2026
LICITAÇÃO N°. 00002/2026
MODALIDADE: PREGÃO ELETRÔNICO
CRITÉRIO: MENOR PREÇO POR ITEM
LEGISLAÇÃO: LEI 14.133/2021

M I N U T A

Órgão Realizador do Certame:
FUNDO MUNICIPAL DE EDUCAÇÃO DE TABIRA
RUA EDUARDO DOMINGOS DE LIMA, 455 - CENTRO - TABIRA - PE.
CEP: 56780–000 - E-mail: licitacoestabira2025@gmail.com.

M I N U T A

O Órgão Realizador do Certame acima qualificado, inscrito no CNPJ 48.626.721/0001–38, doravante denominado simplesmente ORC, torna público para conhecimento de quantos possam interessar que fará realizar através do Pregoeiro, assessorado por sua Equipe de Apoio, sediado no endereço acima, às ... horas do dia ... de ... de ..., por meio do site abaixo indicado, licitação na modalidade Pregão nº 00002/2026, na forma eletrônica, com critério de julgamento menor preço por item, e o fornecimento realizado na forma parcelada; tudo de acordo com este instrumento e em observância a Lei Federal nº 14.133, de 1º de Abril de 2021; Lei Complementar nº 123, de 14 de Dezembro de 2006; Instrução Normativa nº 73 SEGES/ME, de 30 de Setembro de 2022; e legislação pertinente, consideradas as alterações posteriores das referidas normas; conforme os critérios e procedimentos a seguir definidos, almejando obter a melhor proposta para: Aquisição parcelada de Merenda Escolar, por período de 12 (doze) meses, visando atender a Secretaria Municipal de Educação de Tabira/PE.

M I N U T A

Data de abertura da sessão pública: .../.../.... Horário: ... - horário de Brasília.
Data para início da fase de lances: prevista para ocorrer nessa mesma sessão pública.
Local: www.portaldecompraspublicas.com.br

M I N U T A

1.0.DO OBJETO
1.1.Constitui objeto da presente licitação: Aquisição parcelada de Merenda Escolar, por período de 12 (doze) meses, visando atender a Secretaria Municipal de Educação de Tabira/PE.
1.2.As especificações do objeto ora licitado - quantitativo e condições -, encontram-se devidamente detalhadas no correspondente Termo de Referência - Anexo I deste instrumento.
1.3.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.
1.4.O critério de julgamento adotado será o menor preço, observadas as exigências contidas neste instrumento e seus anexos quanto às especificações do objeto.
1.5.A contratação acima descrita, que será processada nos termos deste instrumento convocatório, especificações técnicas e informações complementares que o acompanham, quando for o caso, justifica-se: Pela necessidade da devida efetivação de compra para suprir demanda específica – Aquisição parcelada de Merenda Escolar, por período de 12 (doze) meses, visando atender a Secretaria Municipal de Educação de Tabira/PE – considerada oportuna e imprescindível, bem como relevante medida de interesse público; e ainda, pela necessidade de desenvolvimento de ações continuadas para a promoção de atividades pertinentes, visando à maximização dos recursos em relação aos objetivos programados, observadas as diretrizes e metas definidas nas ferramentas de planejamento aprovadas.
1.6.Na referida contratação será concedido tratamento diferenciado e simplificado para as Microempresas, Empresas de Pequeno Porte e Equiparados, nos limites previstos da Lei 123/06, consideradas as hipóteses e condições determinadas no Art. 4º, da Lei 14.133/21. Todavia, serão afastados os benefícios estabelecidos nos Arts. 47 e 48, por estarem presentes, de forma isolada ou simultânea, as situações previstas nos Incisos II e III, do Art. 49, todos da Lei 123/06.
1.7.Todas as referências de tempo neste Edital, no respectivo aviso e durante a sessão pública obedecerão ao horário de Brasília - DF.

M I N U T A

2.0.DA IMPUGNAÇÃO AO EDITAL E DO PEDIDO DE ESCLARECIMENTO
2.1.Informações ou esclarecimentos sobre esta licitação, serão prestados nos horários normais de expediente: das 08:00 as 12:00 horas das 14:00 as 18:00 horas.
2.2.Qualquer pessoa - cidadão ou licitante - é parte legítima para impugnar o Edital deste certame por irregularidade ou para solicitar esclarecimento sobre os seus termos, devendo encaminhar o respectivo pedido, dirigido à Pregoeira, até 03 (três) dias úteis antes da data de abertura da sessão pública, por meio eletrônico, exclusivamente, da seguinte forma:
2.2.1.No endereço: www.portaldecompraspublicas.com.br.
2.3.A Pregoeira responderá aos pedidos de esclarecimentos ou impugnação no prazo de até três dias úteis, contado da data de seu recebimento, limitado ao último dia útil anterior à data da abertura do certame, e poderá requisitar subsídios formais aos responsáveis pela elaboração deste Edital e dos seus anexos.
2.4.A impugnação não possui efeito suspensivo, sendo a sua concessão medida excepcional que deverá ser motivada pela Pregoeira, nos autos do processo de licitação.
2.5.Acolhida a impugnação contra o Edital, será definida e publicada nova data para realização do certame, observados os prazos fixados na norma vigente.
2.6.As respostas aos pedidos de esclarecimentos e impugnações serão divulgadas em sítio eletrônico oficial do ORC e no sistema, dentro do prazo estabelecido no item 2.3, e vincularão os participantes e a Administração.

M I N U T A

3.0.DOS ELEMENTOS PARA LICITAÇÃO
3.1.Aos participantes serão fornecidos os seguintes elementos que integram este Edital para todos os fins e efeitos:
3.1.1.ANEXO I - TERMO DE REFERÊNCIA – ESPECIFICAÇÕES;
3.1.2.ANEXO II - MODELO DE DECLARAÇÃO – de não empregar menor;
3.1.3.ANEXO III - MODELO DE DECLARAÇÃO – que a proposta compreende a integralidade dos custos;

3.1.4.ANEXO IV - MINUTA DO CONTRATO;
3.1.5.ANEXO V - MODELOS DE DECLARAÇÕES - cumprimento de requisitos normativos;
3.1.6.ANEXO VI - ESTUDO TÉCNICO PRELIMINAR - ETP.
3.2.A obtenção do Edital será feita da seguinte forma:
3.2.1.Pelos endereços eletrônicos:
3.2.1.1.www.tabira.pe.gov.br;
3.2.1.2.www.portaldecompraspublicas.com.br; e
3.2.1.3.www.gov.br/pncp.
3.3.Salienta-se que é parte integrante do presente instrumento convocatório, na forma de anexo, o correspondente Estudo Técnico Preliminar - ETP, documento constitutivo da primeira etapa do planejamento de uma contratação que caracteriza o interesse público envolvido e a sua melhor solução; em atendimento ao requisito de publicidade determinado na norma vigente, que exige a publicação conjunta desses estudos com o respectivo Edital para garantir plena transparência e competitividade.

M I N U T A

4.0.DO SUPORTE LEGAL
4.1.Esta licitação reger-se-á pela Lei Federal nº 14.133, de 1º de Abril de 2021; Lei Complementar nº 123, de 14 de Dezembro de 2006; Instrução Normativa nº 73 SEGES/ME, de 30 de Setembro de 2022; e legislação pertinente, consideradas as alterações posteriores das referidas normas; que ficam fazendo partes integrantes deste Edital, independente de transcrição.

M I N U T A

5.0.DO PRAZO E DOS RECURSOS ORÇAMENTÁRIOS
5.1.O prazo máximo para a execução do objeto ora licitado, conforme suas características e as necessidades do ORC, e que admite prorrogação nas condições e hipóteses previstas na Lei 14.133/21, está abaixo indicado e será considerado a partir da emissão do Pedido de Compra:
Entrega: Imediata.
5.2.O fornecimento será executado de acordo com as especificações definidas no correspondente Termo de Referência - Anexo I. Na hipótese do referido termo não estabelecer o local para a entrega, observada a demanda e oportunidade, essa será feita na sede do Contratante ou em uma das unidades administrativas, por ele indicada, que compõe a sua estrutura operacional.
5.3.O prazo de vigência do correspondente contrato será determinado: 12 (doze) meses, considerado da data de sua assinatura; podendo ser prorrogado, nas hipóteses e nos termos dos Arts. 105 a 114, da Lei 14.133/21, especialmente as disposições do Art. 107, por tratar-se a presente contratação, de fornecimento contínuo.
5.4.As despesas decorrentes do objeto deste certame, correrão por conta da seguinte dotação:
Recursos não Vinculados de Impostos:
Secretaria Municipal de Educação
Dotação prevista no QDD 2026.
5.5.A dotação relativa a exercícios financeiros subsequentes, quando for o caso, será indicada após aprovação da Lei Orçamentária respectiva e liberação do crédito correspondente, podendo ser realizada mediante apostilamento.

M I N U T A

6.0.DAS CONDIÇÕES DE PARTICIPAÇÃO
6.1.A licitação será realizada à distância e em sessão pública, por meio do sistema disponível no endereço eletrônico: www.portaldecompraspublicas.com.br.
6.2.Deverão ser observadas as normas e procedimentos estabelecidos pelo provedor do sistema, disponíveis no referido sítio eletrônico para acesso ao sistema e operacionalização.
6.3.Caberá ao licitante interessado em participar deste certame, acompanhar as operações no sistema eletrônico durante o processo licitatório e responsabilizar–se pelo ônus decorrente da perda de negócios diante da inobservância de mensagens emitidas pela Administração ou de sua desconexão; e comunicar imediatamente ao provedor do sistema qualquer acontecimento que possa comprometer o sigilo ou a segurança, para imediato bloqueio de acesso.
6.4.A participação neste certame é aberta a quaisquer interessados, inclusive as Microempresas e Empresas de Pequeno Porte, nos termos da legislação vigente.
6.5.Não poderão participar os interessados:
6.5.1.Que não atendam às condições deste Edital e seus anexos;
6.5.2.Estrangeiros que não tenham representação legal no Brasil com poderes expressos para receber citação e responder administrativa ou judicialmente;
6.5.3.Que estejam sob falência, concurso de credores, concordata ou em processo de dissolução ou liquidação;
6.5.4.Proibidos de participar de licitações e celebrar contratos administrativos, na forma da legislação vigente;
6.5.5.Cujo estatuto ou contrato social não incluir o objeto desta licitação; e
6.5.6.Que se enquadrem nas vedações previstas no Art. 14, da Lei 14.133/21.
6.6.O presente Edital não possibilitará a participação das pessoas físicas: Consideradas as características e propriedades do objeto desta contratação, entende-se pela impossibilidade de participação da pessoa física, quer pelos próprios atributos do objeto, quer pelos requisitos exigidos para habilitação dos interessados no certame; haja vista que para a sua devida execução, poderão ser demandados recursos financeiros ou uma estrutura de equipamentos e instalações, ou até a pluralidade de profissionais, incompatíveis para uma pessoa física. Nesses termos, conclui-se que a capacidade de uma pessoa física de garantir a execução da contratação, observadas ainda a dinâmica do mercado e a legislação pertinente, é bem menor que a de uma empresa, representando um potencial prejuízo para a Administração.
6.7.É vedada a participação de pessoas jurídicas reunidas em consórcio: As regulares dimensão e complexidade do objeto desta contratação bem como as circunstâncias concretas do mercado correspondente, não requerem a associação entre proponentes, haja vista a existência de inúmeras empresas aptas a preencherem as condições específicas exigidas no presente certame. Nesse contexto, entende-se que a formação de consórcios acarretaria risco da dominação de mercado, através de pactos para eliminar a competição, reduzindo o universo da disputa, podendo retratar na composição entre eventuais interessados, que em vez de estabelecerem disputa entre si, formalizariam acordo, na figura do consócio, para suprimir a concorrência no processo, prejudicando, em última análise, a obtenção de proposta mais vantajosa.
6.8.Não será permitida a participação de sociedades cooperativas: Pela natureza do objeto desta contratação e, ainda, observado o modo como é usualmente executado no mercado em geral, entende-se presentes, de forma isolada ou simultânea, aspectos que desnaturam a atuação típica de uma cooperativa, seja pela própria natureza do objeto, seja a necessidade de subordinação jurídica entre o particular contratado e o obreiro, bem como de pessoalidade e habitualidade. Portanto, a participação de cooperativas potencializa a ocorrência de violação a princípios da licitação, como os da legalidade, economicidade e eficiência, expondo a Administração a vários riscos, dentre os quais o de enfrentar situações ambíguas e questionamentos legais, uma vez que as cooperativas possuem normas próprias das empresas tradicionais, afetando a segurança jurídica do certame; de ter que arcar com eventuais obrigações trabalhistas subsidiariamente; e a dificuldade de responsabilização e controle devido à natureza peculiar das cooperativas.

M I N U T A

7.0.DO CREDENCIAMENTO
7.1.Poderão participar deste Pregão os interessados que estiverem previamente credenciados no sistema eletrônico de disputa à distância utilizado pelo ORC, acessando o seguinte endereço eletrônico: www.portaldecompraspublicas.com.br.
7.2.Os interessados deverão atender às condições e procedimento constantes do referido site, cujo credenciamento implica a responsabilidade do licitante ou de seu representante legal e a presunção de sua capacidade técnica para realização das transações inerentes ao certame.

7.3.O licitante responsabiliza–se exclusiva e formalmente pelas transações efetuadas em seu nome, assume como firmes e verdadeiras suas propostas e seus lances, inclusive os atos praticados, diretamente ou por seu representante, excluída a responsabilidade do provedor do sistema eletrônico ou do ORC por eventuais danos decorrentes de uso indevido das credenciais de acesso, ainda que por terceiros.
7.4.É de responsabilidade do cadastrado conferir a exatidão dos seus dados cadastrais no referido sistema 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.
7.5.A não observância do disposto no item anterior poderá ensejar desclassificação no momento da habilitação.

8.0.DA APRESENTAÇÃO DA PROPOSTA
8.1.Os licitantes encaminharão, exclusivamente por meio do sistema eletrônico, a proposta com o preço, conforme o critério de julgamento adotado neste Edital, até a data e o horário estabelecidos para abertura da sessão pública.
8.2.No cadastramento da proposta inicial, o licitante declarará, em campo próprio do sistema, relativamente às declarações necessárias e obrigatórias, sem prejuízo da exigência de outras declarações previstas em legislação específica e na Lei 14.133/21; tais como:
8.2.1.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.
8.2.2.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 Art. 7°, XXXIII, da Constituição Federal.
8.2.3.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.
8.2.4.Que cumpre as exigências de reserva de cargos para pessoa com deficiência e para reabilitado da Previdência Social, previstas em Lei e em outras normas específicas.
8.3.O licitante enquadrado como Microempresa ou Empresa de Pequeno Porte deverá declarar, ainda, em campo próprio do sistema eletrônico, que cumpre os requisitos estabelecidos no Art. 3°, da Lei 123/06, estando apto a usufruir do tratamento favorecido previsto em seus Arts. 42 a 49, observado o disposto nos §§ 1º ao 3º, do Art. 4º, da Lei 14.133/21:
8.3.1.No item exclusivo para participação de microempresas e empresas de pequeno porte, a assinalação do campo "não" impedirá o prosseguimento no certame, para aquele item; e
8.3.2.Nos itens em que a participação não for exclusiva para microempresas e empresas de pequeno porte, a assinalação do campo "não" apenas produzirá o efeito de o licitante não ter direito ao tratamento favorecido previsto na Lei 123/06, mesmo que microempresa ou empresa de pequeno porte.
8.4.Os licitantes poderão retirar ou substituir a proposta, anteriormente inserida no sistema, até a abertura da sessão pública.
8.5.Não haverá ordem de classificação na etapa de apresentação da proposta pelo licitante, o que ocorrerá somente após os procedimentos de abertura da sessão pública e da fase de envio de lances.
8.6.Serão disponibilizados para acesso público os documentos que compõem a proposta dos licitantes convocados para apresentação de propostas finais, após a fase de envio de lances.
8.7.Desde que disponibilizada a funcionalidade no sistema, o licitante poderá parametrizar o seu valor final mínimo quando do cadastramento da proposta e obedecerá às seguintes regras:
8.7.1.A aplicação do intervalo mínimo de diferença de valores, que incidirá tanto em relação aos lances intermediários quanto em relação ao lance que cobrir a melhor oferta; e
8.7.2.Os lances serão de envio automático pelo sistema, respeitado o valor final mínimo estabelecido e o intervalo de que trata o subitem anterior.
8.8.O valor final mínimo parametrizado no sistema poderá ser alterado pelo fornecedor durante a fase de disputa, sendo vedado valor superior a lance já registrado por ele no sistema.
8.9.O valor final mínimo parametrizado possuirá caráter sigiloso para os demais licitantes e para o ORC, podendo ser disponibilizado estrita e permanentemente aos órgãos de controle externo e interno.
8.10.Caberá ao licitante 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.
8.11.O licitante deverá comunicar imediatamente ao provedor do sistema qualquer acontecimento que possa comprometer o sigilo ou a segurança, para imediato bloqueio de acesso.
8.12.A falsidade de declaração relativa ao cumprimento de qualquer condição sujeitará o licitante às sanções previstas na Lei 14.133/21, e neste Edital. A Pregoeira poderá promover diligência destinada a esclarecer as informações declaradas.

9.0.DO PREENCHIMENTO DA PROPOSTA
9.1.O licitante deverá enviar sua PROPOSTA mediante o preenchimento, no sistema eletrônico, de todos os campos necessários e obrigatórios para o exame de forma objetiva da sua real adequação e exequibilidade, tais como:
9.1.1.Valor unitário do item: expresso em moeda corrente nacional;
9.1.2.Quantidade: conforme fixada no Termo de Referência - Anexo I;
9.1.3.Marca: se for da própria empresa deverá ser informado "própria";
9.1.4.Descrição do objeto: contendo as informações similares à especificação do Termo de Referência - Anexo I.
9.2.Todas as especificações do objeto contidas na proposta vinculam o Contratado.
9.3.Será cotado um único preço para cada item, com a utilização de duas casas decimais.
9.4.A quantidade de unidade a ser cotada está fixada no Termo de Referência - Anexo I.
9.5.A indicação de "própria" em campo especifico, como por exemplo "marca", para o caso de bens produzidos pela própria empresa, é condição para a não identificação do licitante.
9.6.A apresentação das propostas implica obrigatoriedade do cumprimento das disposições nelas contidas, em conformidade com o que dispõe este Edital e seus anexos, 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.
9.7.No valor proposto estará incluso todos os custos operacionais, encargos previdenciários, trabalhistas, tributários, comerciais e quaisquer outros que incidam direta ou indiretamente no fornecimento dos bens.
9.8.O preço ofertado, tanto na proposta inicial, quanto na etapa de lances, será de exclusiva responsabilidade do licitante, não lhe assistindo o direito de pleitear qualquer alteração, sob alegação de erro, omissão ou qualquer outro pretexto.
9.9.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.
9.10.Independentemente do percentual de tributo inserido na planilha, no pagamento serão retidos na fonte os percentuais estabelecidos na legislação vigente.
9.11.Os licitantes devem respeitar os preços máximos estabelecidos nas normas de regência de contratações públicas federais, quando participarem de licitações públicas.
9.12.As propostas ficarão disponíveis no sistema eletrônico e qualquer elemento que possa identificar o licitante importa desclassificação da proposta correspondente, sem prejuízo das sanções previstas neste Edital.

10.0.DA ABERTURA DA SESSÃO, CLASSIFICAÇÃO DAS PROPOSTAS E FORMULAÇÃO DE LANCES
10.1.A abertura da presente licitação dar-se-á automaticamente em sessão pública, por meio de sistema eletrônico, na data, horário e local indicados neste Edital.
10.2.Os licitantes poderão retirar ou substituir a proposta, anteriormente inserida no sistema, até a abertura da sessão pública:
10.2.1.Será desclassificada a proposta que identifique o licitante;
10.2.2.A desclassificação será sempre fundamentada e registrada no sistema, com acompanhamento em tempo real por todos os participantes;
10.2.3.A não desclassificação da proposta não impede o seu julgamento definitivo em sentido contrário, levado a efeito na fase de aceitação.
10.3.O sistema ordenará automaticamente as propostas classificadas, sendo que somente estas participarão da fase de lances.
10.4.O sistema disponibilizará campo próprio para troca de mensagens entre a Pregoeira e os licitantes.
10.5.Iniciada a fase competitiva, os licitantes poderão encaminhar lances exclusivamente por meio do sistema eletrônico, sendo imediatamente informados do seu recebimento e do valor consignado no registro:
10.5.1.O lance deverá ser ofertado pelo valor unitário do item.
10.6.Os licitantes poderão oferecer lances sucessivos, observados o horário fixado para abertura da sessão e as regras estabelecidas neste Edital.
10.7.O licitante somente poderá oferecer lance de valor inferior ao último por ele ofertado e registrado pelo sistema:
10.7.1.O intervalo mínimo de diferença de valores entre os lances, que incidirá tanto em relação aos lances intermediários quanto em relação à proposta que cobrir a melhor oferta deverá ser de R$ 0,01 (um centavo).
10.8.Desde que disponibilizada a funcionalidade no sistema:
10.8.1.O licitante poderá, uma única vez, excluir seu último lance ofertado, no intervalo de quinze segundos após o registro no sistema, na hipótese de lance inconsistente ou inexequível;
10.8.2.A Pregoeira poderá, durante a disputa, como medida excepcional, excluir a proposta ou o lance que possa comprometer, restringir ou frustrar o caráter competitivo desse processo licitatório, mediante comunicação eletrônica automática via sistema. Eventual exclusão de proposta do licitante implica a retirada do licitante do certame, sem prejuízo do direito de defesa.
10.9.Será adotado para o envio de lances neste certame o modo de disputa "aberto", em que os licitantes apresentarão lances públicos e sucessivos, com prorrogações.
10.10.A etapa de lances da sessão pública terá duração de dez minutos e, após isso, será prorrogada automaticamente pelo sistema quando houver lance ofertado nos últimos dois minutos do período de duração da sessão pública.
10.11.A prorrogação automática da etapa de lances, de que trata o item anterior, será de dois minutos e ocorrerá sucessivamente sempre que houver lances enviados nesse período de prorrogação, inclusive no caso de lances intermediários.
10.12.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.
10.13.Definida a melhor proposta, se a diferença em relação à proposta classificada em segundo lugar for de pelo menos 5% (cinco por cento), a Pregoeira poderá admitir o reinício da disputa aberta, para a definição das demais colocações:
10.13.1.Após o reinício previsto no item acima, os licitantes serão convocados para apresentar lances intermediários.
10.14.Encerrada a etapa de que trata o subitem anterior, o sistema ordenará e divulgará os lances segundo a ordem crescente.
10.15.Não serão aceitos dois ou mais lances de mesmo valor, prevalecendo aquele que for recebido e registrado em primeiro lugar.
10.16.Durante o transcurso da sessão pública, os licitantes serão informados, em tempo real, do valor do melhor lance registrado, vedada a identificação do licitante.
10.17.No caso de desconexão com a Pregoeira, no decorrer da etapa competitiva do Pregão, o sistema eletrônico poderá permanecer acessível aos licitantes para a recepção dos lances.
10.18.Quando a desconexão do sistema eletrônico para a Pregoeira 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 pela Pregoeira aos participantes, no sítio eletrônico utilizado para divulgação.
10.19.Caso o licitante não apresente lances, concorrerá com o valor de sua proposta.
10.20.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 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 123/06.
10.21.Nessas condições, as propostas de microempresas e empresas de pequeno porte que se encontrarem na faixa de até cinco por cento acima da melhor proposta ou do melhor lance, serão consideradas empatadas com a primeira colocada.
10.22.A melhor classificada nos termos do item anterior terá o direito de encaminhar uma última oferta para desempate, obrigatoriamente em valor inferior ao da primeira colocada, no prazo de cinco minutos controlados pelo sistema, contados após a comunicação automática para tanto.
10.23.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 cinco por cento, na ordem de classificação, para o exercício do mesmo direito, no prazo estabelecido no item anterior.
10.24.No caso de equivalência dos valores apresentados pelas microempresas e empresas de pequeno porte que se encontrem nos intervalos estabelecidos nos itens anteriores, será realizado sorteio entre elas para que se identifique aquela que primeiro poderá apresentar melhor oferta.
10.25.Só poderá haver empate entre propostas iguais, não seguidas de lances.
10.26.Havendo eventual empate entre propostas ou lances, o critério de desempate será aquele previsto no Art. 60, da Lei 14.133/21, nesta ordem:
10.26.1.Disputa final, hipótese em que os licitantes empatados poderão apresentar nova proposta em ato contínuo à classificação;
10.26.2.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 na Lei 14.133/21;
10.26.3.Desenvolvimento pelo licitante de ações de equidade entre homens e mulheres no ambiente de trabalho, conforme regulamento;
10.26.4.Desenvolvimento pelo licitante de programa de integridade, conforme orientações dos órgãos de controle.
10.27.Persistindo o empate, será assegurada preferência, sucessivamente, aos bens produzidos por:
10.27.1.Empresas estabelecidas no território do Estado ou do Distrito Federal do ORC;
10.27.2.Empresas brasileiras;
10.27.3.Empresas que invistam em pesquisa e no desenvolvimento de tecnologia no País;
10.27.4.Empresas que comprovem a prática de mitigação, nos termos da Lei nº 12.187/09.
10.28.Esgotados todos os demais critérios de desempate previstos em lei, a escolha do licitante vencedor ocorrerá por sorteio, em ato público, para o qual todos os licitantes serão convocados, vedado qualquer outro processo.
10.29.Encerrada a etapa de envio de lances da sessão pública, na hipótese da proposta do primeiro colocado permanecer acima do preço máximo definido para a contratação, a Pregoeira poderá negociar condições mais vantajosas, após definido o resultado do julgamento:
10.29.1.A negociação poderá ser feita com os demais licitantes, segundo a ordem de classificação inicialmente estabelecida, quando o primeiro colocado, mesmo após a negociação, for desclassificado em razão de sua proposta permanecer acima do preço máximo definido para a contratação;
10.29.2.A negociação será realizada por meio do sistema, podendo ser acompanhada pelos demais licitantes;
10.29.3.Concluída a negociação, se houver, o resultado será divulgado a todos os licitantes e registrado na ata da sessão pública, devendo esta ser anexada aos autos do processo;

10.29.4.A Pregoeira solicitará ao licitante melhor classificado que, no prazo de 2 (duas) horas, envie a sua proposta atualizada, adequada ao último lance ofertado e após a negociação realizada, acompanhada, se for o caso, dos documentos complementares, quando necessários à confirmação daqueles exigidos neste Edital e já apresentados;
10.29.5.É facultado à Pregoeira prorrogar o prazo estabelecido, a partir de solicitação fundamentada e aceita, feita também no sistema pelo licitante, antes de findo o prazo, ou de ofício, quando constatado que o prazo estabelecido não é suficiente.
10.30.Havendo necessidade, a Pregoeira suspenderá a sessão, informando no sistema a nova data e horário para a sua continuidade, observado o intervalo mínimo de vinte e quatro horas.
10.31.Após a negociação do preço, a Pregoeira iniciará a fase de julgamento da proposta.

M I N U T A

11.0.DA FASE DE JULGAMENTO
11.1.Encerrada a etapa de negociação, a Pregoeira verificará se o licitante provisoriamente classificado em primeiro lugar atende às condições de participação no certame, conforme previsto no Art. 14, da Lei 14.133/2021, legislação correlata e neste Edital.
11.2.Caso o licitante provisoriamente classificado em primeiro lugar tenha se utilizado de algum tratamento favorecido às Microempresas e Empresas de Pequeno Porte, a Pregoeira verificará se faz jus ao benefício aplicado.
11.3.Verificadas as condições de participação e de utilização do tratamento favorecido, a Pregoeira examinará a conformidade da proposta provisoriamente classificada em primeiro lugar quanto à adequação ao objeto estipulado e à compatibilidade do preço final em relação ao estipulado para contratação, conforme definido neste Edital e em seus anexos.
11.4.A Pregoeira poderá convocar o licitante para enviar documento digital complementar, por meio do sistema, no prazo de 2 (duas) horas, sob pena de não aceitação da proposta:
11.4.1.É facultado à Pregoeira prorrogar o prazo estabelecido, a partir de solicitação fundamentada e aceita, feita também no sistema pelo licitante, antes de findo o prazo, ou de ofício, quando constatado que o prazo estabelecido não é suficiente;
11.4.2.Dentre os documentos passíveis de solicitação pela Pregoeira, destacam os que contenham as características do produto ofertado, tais como marca, modelo, fabricante e procedência, encaminhados por meio do sistema eletrônico, ou, quando indicado pela Pregoeira, por outro meio eletrônico, sem prejuízo do seu ulterior envio pelo sistema eletrônico, sob pena de não aceitação da proposta.
11.5.Será desclassificada a proposta vencedora que:
11.5.1.Contiver vícios insanáveis;
11.5.2.Não obedecer às especificações técnicas contidas no Termo de Referência - Anexo I;
11.5.3.Apresentar preços inexequíveis ou permanecerem acima do preço máximo definido para a contratação;
11.5.4.Não tiverem sua exequibilidade demonstrada, quando exigido pela Administração;
11.5.5.Apresentar desconformidade com quaisquer outras exigências deste Edital ou seus anexos, desde que insanável.
11.6.É indício de inexequibilidade das propostas valores inferiores a 50% (cinquenta por cento) do valor orçado pelo ORC; em tal situação, não sendo possível a imediata confirmação, será dada ao licitante a oportunidade de demonstrar a sua exequibilidade, sendo-lhe facultado o prazo de 2 (duas) horas para apresentar, por meio do sistema eletrônico, a documentação que comprove a viabilidade da proposta:
11.6.1.É facultado à Pregoeira prorrogar o prazo estabelecido, a partir de solicitação fundamentada e aceita, feita também no sistema pelo licitante, antes de findo o prazo, ou de ofício, quando constatado que o prazo estabelecido não é suficiente;
11.6.2.A inexequibilidade, nessa hipótese, só será considerada após diligência da Pregoeira, que comprove:
11.6.2.1.Que o custo do licitante ultrapassa o valor da proposta; e
11.6.2.2.Inexistirem custos de oportunidade capazes de justificar o vulto da oferta.
11.6.3.Salienta-se que tais ocorrências não desclassificam automaticamente a proposta, apenas o item correspondente.
11.7.A Pregoeira poderá, no julgamento das propostas, sanar erros ou falhas que não alterem a sua substância e sua validade jurídica, atribuindo-lhes eficácia para fins de classificação.
11.8.Havendo necessidade, a Pregoeira suspenderá a sessão pública inclusive para a realização de diligências com vistas ao saneamento de eventuais erros e falhas das propostas. Em qualquer hipótese, o seu reinício somente poderá ocorrer mediante aviso prévio no sistema com, no mínimo, vinte e quatro horas de antecedência e a ocorrência será registrada em ata.
11.9.Encerrada a fase de julgamento, após verificada a conformidade da proposta classificada em primeiro lugar quanto à adequação ao objeto estipulado e compatibilidade do preço final em relação ao estimado para a contração, a Pregoeira verificará a documentação de habilitação do licitante, observado o disposto neste Edital.

M I N U T A

12.0.DA HABILITAÇÃO
12.1.Os documentos previstos neste instrumento, necessários e suficientes para demonstrar a capacidade do licitante de realizar o objeto da licitação, serão exigidos para fins de habilitação, conforme as disposições dos Arts. 62 a 70, da Lei 14.133/21.
12.2.Os licitantes deverão encaminhar, nos termos deste Edital, a documentação relacionada nos itens a seguir, para fins de HABILITAÇÃO:

12.3.PESSOA JURÍDICA:
12.3.1.Prova de inscrição no Cadastro Nacional da Pessoa Jurídica – CNPJ.
12.3.2.Prova de inscrição no cadastro de contribuintes Estadual ou Distrital relativo à sede do licitante, pertinente ao seu ramo de atividade e compatível com o objeto contratual.
12.3.3.No caso de empresário individual: inscrição no Registro Público de Empresas Mercantis, a cargo da Junta Comercial da respectiva sede. Em se tratando de Microempreendedor Individual – MEI: Certificado da Condição de Microempreendedor Individual – CCMEI, cuja aceitação ficará condicionada à verificação da autenticidade no sítio www.portaldoempreendedor.gov.br. No caso de sociedade empresária, sociedade limitada unipessoal – SLU ou sociedade identificada como empresa individual de responsabilidade limitada – EIRELI: inscrição do ato constitutivo, estatuto ou contrato social no Registro Público de Empresas Mercantis, a cargo da Junta Comercial da respectiva sede, acompanhada de documento comprobatório de seus administradores. No caso de sociedade simples: inscrição do ato constitutivo no Registro Civil de Pessoas Jurídicas do local de sua sede, acompanhada de documento comprobatório de seus administradores. No caso de filial, sucursal ou agência de sociedade simples ou empresária: inscrição do ato constitutivo da filial, sucursal ou agência da sociedade simples ou empresária, respectivamente, no Registro Civil das Pessoas Jurídicas ou no Registro Público de Empresas Mercantis onde tem sede a matriz. Em se tratando de sociedade empresária estrangeira com atuação permanente no País: decreto de autorização para funcionamento no Brasil. Salienta–se que os documentos relacionados neste subitem deverão estar acompanhados de todas as alterações ou da consolidação respectiva.
12.3.4.Balanço patrimonial, demonstração de resultado de exercício e demais demonstrações contábeis dos dois últimos exercícios sociais. Os referidos documentos limitar–se–ão ao último exercício no caso de a pessoa jurídica ter sido constituída há menos de dois anos. As pessoas jurídicas criadas no exercício financeiro desta licitação deverão atender a todas as exigências da habilitação e poderão substituir os demonstrativos contábeis pelo balanço de abertura.
12.3.5.Prova de regularidade fiscal perante a Fazenda Nacional, mediante apresentação de certidão expedida conjuntamente pela Secretaria da Receita Federal do Brasil – RFB e pela Procuradoria–Geral da Fazenda Nacional – PGFN, referente a todos os créditos tributários federais e à Dívida Ativa da União – DAU por elas administrados, inclusive aqueles relativos à Seguridade Social, nos termos da Portaria Conjunta nº 1.751, de 02 de outubro de 2014, do Secretário da Receita Federal do Brasil e da Procuradora–Geral da Fazenda Nacional.
12.3.6.Prova de regularidade com a Fazenda Estadual ou Distrital da sede do licitante, relativa à atividade em cujo exercício contrata ou concorre, mediante apresentação de certidão negativa, ou outro equivalente, na forma da lei.

12.3.7.Comprovação de regularidade relativa ao Fundo de Garantia por Tempo de Serviço – FGTS, apresentando o respectivo Certificado de Regularidade fornecido pela Caixa Econômica Federal.
12.3.8.Prova de inexistência de débitos inadimplidos perante a Justiça do Trabalho, mediante a apresentação de Certidão Negativa de Débitos Trabalhistas CNDT, 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.
12.3.9.Declaração do licitante atestando que não emprega menor de dezoito anos em trabalho noturno, insalubre ou perigoso e nem menor de dezesseis anos, em qualquer trabalho, podendo existir menor, a partir de quatorze anos, na condição de aprendiz, nos termos do Art. 7º, Inciso XXXIII, da Constituição Federal, conforme modelo – Anexo II.
12.3.10.Declaração do licitante, sob pena de desclassificação, de que sua proposta econômica 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 entrega das propostas, conforme modelo – Anexo III.
12.3.11.Certidão negativa de feitos sobre falência expedida pelo distribuidor da sede do licitante, no máximo 30 (trinta) dias da data prevista para abertura das propostas.
12.3.12.Consulta Consolidada de Pessoa Jurídica expedida pelo Tribunal de Contas da União, no máximo 30 (trinta) dias da data prevista para abertura das propostas, no endereço eletrônico: www.tcu.gov.br.
12.3.13.Comprovação do cumprimento de requisitos normativos, conforme modelos - Anexo V:
12.3.13.1.Declaração de ciência dos termos do Edital;
12.3.13.2.Declaração de inexistir fato impeditivo;
12.3.13.3.Declaração de não possuir no quadro societário servidor da ativa do ORC;
12.3.13.4.Declaração de não utilizar trabalho degradante ou forçado;
12.3.13.5.Declaração de cumprimento da reserva de cargo para deficiente e de acessibilidade;
12.3.13.6.Declaração de cumprimento dos requisitos para a habilitação e da proposta; e
12.3.13.7.Declaração de observância do limite de contratação com a Administração Pública.

12.4.Os documentos exigidos para habilitação serão enviados por meio do sistema, em formato digital, no prazo de 2 (duas) horas, contado da solicitação da Pregoeira, prorrogável por igual período, nas seguintes situações:
12.4.1.Por solicitação do licitante, mediante justificativa aceita pela Pregoeira; ou
12.4.2.De oficio, a critério da Pregoeira, quando constatado que o prazo estabelecido não é suficiente para o envio dos documentos exigidos.
12.5.Será exigida a apresentação dos documentos de habilitação apenas do licitante vencedor:
12.5.1.Os documentos relativos à regularidade fiscal constantes deste Edital, somente serão exigidos em momento posterior ao julgamento das propostas, e apenas do licitante mais bem classificado.
12.6.A verificação pela Pregoeira, em sítios eletrônicos oficiais de órgãos e entidades emissores de certidões constitui meio legal de prova, para fins de habilitação.
12.7.Encerrado o prazo para envio da documentação de habilitação exigida neste certame, poderá ser admitida, mediante decisão fundamentada da Pregoeira, a apresentação de novos documentos de habilitação ou a complementação de informações acerca dos documentos já apresentados pelos licitantes, em até 2 (duas) horas, para:
12.7.1.A aferição das condições de habilitação do licitante, desde que decorrentes de fatos existentes à época da abertura do certame;
12.7.2.Atualização de documentos cuja validade tenha expirado após a data de recebimento das propostas;
12.7.3.Suprimento da ausência de documento de cunho declaratório emitido unilateralmente pelo licitante; e
12.7.4.Suprimento da ausência de certidão e/ou documento de cunho declaratório expedido por órgão ou entidade cujos atos gozem de presunção de veracidade e fé pública.
12.8.Findo o prazo assinalado sem o envio da nova documentação, restará preclusa essa oportunidade conferida ao licitante, implicando sua inabilitação.
12.9.Na hipótese de o licitante não atender às exigências para habilitação, a Pregoeira examinará a proposta subsequente e assim sucessivamente, na ordem de classificação, até a apuração de uma proposta que atenda ao presente Edital, observados o prazo e os termos definidos neste instrumento para o envio da proposta e, se necessário, dos documentos complementares, adequada ao último lance ofertado:
12.9.1.Serão disponibilizados para acesso público os documentos de habilitação dos licitantes convocados para a apresentação da documentação habilitatória, após concluídos eventuais procedimentos da Comissão de Contratação, para sanar erros ou falhas que não alterem a substância dos documentos e a sua validade jurídica, observadas as disposições deste Edital.
12.10.A comprovação de regularidade fiscal e trabalhista das microempresas e empresas de pequeno porte somente será exigida para efeito de contratação, e não como condição para participação na licitação, observando-se o seguinte procedimento:
12.10.1.As microempresas e empresas de pequeno porte, por ocasião da participação nesta licitação, deverão apresentar toda a documentação exigida para comprovação de regularidade fiscal e trabalhista, dentre os documentos enumerados neste instrumento para efeito de habilitação, mesmo que esta apresente alguma restrição;
12.10.2.Na hipótese de haver alguma restrição relativa à regularidade fiscal e trabalhista quando da comprovação de que trata o subitem anterior, será assegurado prazo de cinco dias úteis, prorrogável por igual período, para a regularização da documentação, a realização do pagamento ou parcelamento do débito e a emissão de eventuais certidões negativas ou positivas com efeito de certidão negativa;
12.10.3.Para aplicação do disposto no subitem anterior, o prazo para regularização fiscal e trabalhista será contado a partir da divulgação do resultado da fase de habilitação. A prorrogação desse prazo poderá ser concedida, a critério da Pregoeira, quando requerida pelo licitante, mediante apresentação de justificativa;
12.10.4.A abertura da fase recursal em relação ao resultado do certame ocorrerá após o prazo de regularização fiscal e trabalhista de que tratam os dois subitens anteriores;
12.10.5.A não regularização da documentação, no prazo acima previsto, implicará decadência do direito à contratação, sem prejuízo das sanções previstas no Art. 156, da Lei 14.133/21, sendo facultado ao ORC convocar os licitantes remanescentes, na ordem de classificação, ou revogar a licitação;
12.10.6.Se, na ordem de classificação, seguir-se outra microempresa ou empresa de pequeno porte com alguma restrição na documentação fiscal e trabalhista, será concedido o mesmo prazo para regularização.
12.11.Somente haverá a necessidade de comprovação do preenchimento de requisitos, mediante apresentação dos documentos originais não digitais, quando houver alguma dúvida em relação à integridade do documento digital ou quando a lei expressamente o exigir.
12.12.Não serão aceitos documentos de habilitação com indicação de CNPJ/CPF diferentes, salvo aqueles legalmente permitidos:
12.12.1.Se o licitante for a matriz, todos os documentos deverão estar em nome da matriz, e se o licitante for a filial, todos os documentos deverão estar em nome da filial, exceto aqueles que, pela própria natureza, comprovadamente, forem emitidos somente em nome da matriz.
12.13.Os documentos exigidos para fins de habilitação no certame deverão ser organizados na ordem descrita neste instrumento, precedidos por índice correspondente, apresentados em original; ou por cópia autenticada por cartório competente, ou pelo Pregoeiro, ou por membro da Equipe de Apoio ou da Comissão de Contratação; ou publicação em órgão da imprensa oficial. Estando perfeitamente legíveis, sem conter borrões, rasuras, emendas ou entrelinhas e dentro do prazo de validade, considerado o disposto neste Edital. A eventual ausência do referido índice não inabilitará o licitante, sendo que:
12.13.1.A prova de autenticidade de cópia de documento público ou particular poderá ser feita perante os agentes do ORC relacionados no item anterior, mediante apresentação de original ou de declaração de autenticidade por advogado, sob sua responsabilidade pessoal;
12.13.2.Quando o documento for obtido via Internet sua autenticidade será comprovada no endereço eletrônico nele indicado;

12.13.3.Poderá ser utilizada, a critério da Pregoeira, a documentação cadastral de fornecedor, constante dos arquivos do ORC, para comprovação da autenticidade de elementos apresentados pelo licitante.
12.14.Na análise dos documentos de habilitação, a Comissão de Contratação poderá sanar erros ou falhas, que não alterem a substância dos documentos e sua validade jurídica, mediante decisão fundamentada, registrada em ata e acessível a todos, atribuindo-lhes eficácia para fins de habilitação e classificação.
12.15.Havendo necessidade, a Pregoeira suspenderá a sessão pública inclusive para a realização de diligências com vistas ao saneamento de eventuais erros e falhas dos documentos de habilitação apresentados. Em qualquer hipótese, o seu reinício somente poderá ocorrer mediante aviso prévio no sistema com, no mínimo, vinte e quatro horas de antecedência e a ocorrência será registrada em ata.

M I N U T A

13.0.DO ENCAMINHAMENTO DA PROPOSTA VENCEDORA
13.1.A proposta final do licitante declarado vencedor - proposta atualizada - deverá ser encaminhada no prazo de 2 (duas) horas, a contar da solicitação da Pregoeira no sistema eletrônico, e deverá:
13.1.1.Ser elaborada em consonância com as especificações constantes deste Edital e seus Anexos, redigida em língua portuguesa e impressa em uma via em papel timbrado do proponente, quando for o caso, sem emendas, rasuras, entrelinhas ou ressalvas; datada e assinada pelo licitante ou seu representante legal, com indicação: do valor global da proposta; do prazo de entrega; das condições de pagamento; e da sua validade;
13.1.2.Conter a indicação do banco, número da conta e agência do licitante vencedor, para fins de pagamento;
13.1.3.Estar adequada ao último lance ofertado e a negociação realizada, acompanhada, dos documentos complementares eventualmente solicitados, quando necessários à confirmação daqueles exigidos neste Edital e já apresentados.
13.2.Será cotado um único preço para cada item, com a utilização de duas casas decimais, sendo que, nesse último caso, a indicação em contrário está sujeita a correção, observando-se aos seguintes critérios:
13.2.1.Falta de dígitos: serão acrescidos zeros;
13.2.2.Excesso de dígitos: sendo o primeiro dígito excedente menor que cinco, todo o excesso será suprimido, caso contrário haverá o arredondamento do dígito anterior para mais e os demais excedentes suprimidos.
13.3.Os preços deverão ser expressos em moeda corrente nacional, o preço unitário e o total em algarismos e o valor global da proposta em algarismos e por extenso:
13.3.1.Existindo discrepância entre o preço unitário e total, resultado da multiplicação do preço unitário pela quantidade, o preço unitário prevalecerá;
13.3.2.No caso de divergência entre o valor numérico e o expresso por extenso, prevalecerá o valor expresso por extenso;
13.3.3.Fica estabelecido que havendo divergência de preços unitários para um mesmo produto, prevalecerá o de menor valor.
13.4.A proposta obedecerá aos termos deste Edital e seus Anexos, não sendo considerada aquela que não corresponda às especificações ali contidas ou que estabeleça vínculo à proposta de outro licitante.
13.5.A oferta deverá ser firme e precisa, limitada, rigorosamente, ao objeto deste Edital, sem conter alternativas de preço ou de qualquer outra condição que induza o julgamento a mais de um resultado.
13.6.No valor proposto estará incluso todos os custos operacionais, encargos previdenciários, trabalhistas, tributários, comerciais e quaisquer outros que incidam direta ou indiretamente no fornecimento dos bens; inclusive a integralidade dos custos para atendimento dos direitos trabalhistas assegurados na Constituição Federal, nas leis trabalhistas, nas normas infralegais, nas convenções coletivas de trabalho e nos termos de ajustamento de conduta vigentes na data de entrega das propostas.
13.7.A proposta final deverá ser documentada nos autos e será levada em consideração no decorrer da execução do contrato e aplicação de eventual sanção ao Contratado:
13.7.1.Todas as especificações do objeto contidas na proposta vinculam o Contratado.
13.8.As propostas que contenham a descrição do objeto, o valor e os documentos complementares estarão disponíveis na internet, após a homologação.
13.9.O prazo de validade da proposta não será inferior a 60 (sessenta) dias, a contar da data de seu encaminhamento.

M I N U T A

14.0.DOS RECURSOS
14.1.A interposição de recurso referente ao julgamento das propostas, à habilitação ou inabilitação de licitantes, à anulação ou revogação da licitação, observará o disposto no Art. 165, da Lei 14.133/21.
14.2.Qualquer licitante poderá, durante o prazo concedido na sessão pública, que no presente certame será de 10 (dez) minutos, de forma imediata após o término do julgamento das propostas e do ato de habilitação ou inabilitação, em campo próprio do sistema eletrônico, manifestar sua intenção de recorrer.
14.3.Quando o recurso apresentado impugnar o julgamento das propostas ou o ato de habilitação ou inabilitação do licitante:
14.3.1.A intenção de recorrer deverá ser manifestada imediatamente, sob pena de preclusão;
14.3.2.O prazo para apresentação das razões recursais será iniciado na data de intimação ou de lavratura da ata de habilitação ou inabilitação.
14.4.O prazo recursal é de 03 (três) dias úteis, contados da data de intimação ou de lavratura da ata.
14.5.As razões do recurso deverão ser apresentadas, exclusivamente, da seguinte forma:
14.5.1.Em campo próprio do sistema eletrônico.
14.6.O recurso será dirigido à autoridade que tiver editado o ato ou proferido a decisão recorrida, a qual poderá reconsiderar o ato ou a decisão no prazo de 03 (três) dias úteis, ou, nesse mesmo prazo, encaminhar o recurso com a sua manifestação à autoridade superior, a qual deverá proferir sua decisão no prazo de 10 (dez) dias úteis, contado do recebimento dos autos.
14.7.Os recursos interpostos fora do prazo não serão conhecidos.
14.8.O prazo para apresentação de contrarrazões ao recurso pelos demais licitantes será de 03 (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.
14.9.O recurso e o pedido de reconsideração terão efeito suspensivo do ato ou da decisão recorrida até que sobrevenha decisão final da autoridade competente.
14.10.O acolhimento do recurso invalida tão somente os atos insuscetíveis de aproveitamento.
14.11.Os autos do processo permanecerão com vista franqueada aos interessados no seguinte sítio: www.portaldecompraspublicas.com.br.

M I N U T A

15.0.DA HOMOLOGAÇÃO
15.1.Encerradas as fases de julgamento e habilitação, e exauridos os recursos administrativos, o processo licitatório será encaminhado à autoridade superior, que poderá:
15.1.1.Determinar o retorno dos autos para saneamento de irregularidades;
15.1.2.Revogar a licitação por motivo de conveniência e oportunidade;
15.1.3.Proceder à anulação da licitação, de ofício ou mediante provocação de terceiros, sempre que presente ilegalidade insanável;
15.2.4.Adjudicar o objeto e homologar a licitação.

M I N U T A

16.0.DO CONTRATO
16.1.Após a homologação pela autoridade superior do ORC, o licitante vencedor será convocado para, dentro do prazo de 05 (cinco) dias consecutivos da data de recebimento da notificação, e nas condições estabelecidas neste Edital e seus anexos, assinar o respectivo contrato, podendo o mesmo sofrer alterações nos termos definidos pela Lei 14.133/21:
16.1.1.O prazo de convocação poderá ser prorrogado uma vez, por igual período, mediante solicitação da parte durante seu transcurso, devidamente justificada, e desde que o motivo apresentado seja aceito pela Administração;

16.1.2.A recusa injustificada do adjudicatário em assinar o contrato no prazo estabelecido pela Administração caracterizará o descumprimento total da obrigação assumida e o sujeitará às penalidades legalmente estabelecidas:
16.1.2.1.A regra do subitem anterior não se aplicará aos licitantes remanescentes convocados na forma estabelecida neste dispositivo;
16.1.3.Decorrido o prazo de validade da proposta indicado neste Edital sem convocação para a contratação, ficarão os licitantes liberados dos compromissos assumidos.
16.2.Na hipótese de o vencedor da licitação não assinar o contrato no prazo e nas condições estabelecidas, outro licitante poderá ser convocado, respeitada a ordem de classificação, para celebrar a contratação, ou instrumento hábil, nas condições propostas pelo licitante vencedor, sem prejuízo da aplicação das sanções previstas na Lei 14.133/21, e em outras legislações aplicáveis.
16.3.Na assinatura do contrato será exigida a comprovação de todas as condições de habilitação consignadas neste Edital, que deverão ser mantidas pelo Contratado durante a vigência do referido contrato.
16.4.O contrato que eventualmente venha a ser assinado pelo licitante vencedor, poderá ser alterado com a devida justificativa, unilateralmente pelo Contratante ou por acordo entre as partes, nos casos e condições previstas nos Arts. 124 a 136 e sua extinção, formalmente motivada nos autos do processo, assegurados o contraditório e a ampla defesa, ocorrerá nas hipóteses e disposições dos Arts. 137 a 139, todos da Lei 14.133/21; e o fornecimento realizado de forma parcelada.
16.5.Nas alterações unilaterais a que se refere o inciso I, do caput do Art. 124, da Lei 14.133/21, o Contratado será obrigado a aceitar, nas mesmas condições contratuais, acréscimos ou supressões que se fizerem nas compras, de até o respectivo limite fixado no Art. 125, do mesmo diploma legal, do valor inicial atualizado do contrato. Nenhum acréscimo ou supressão poderá exceder o limite estabelecido, salvo as supressões resultantes de acordo celebrado entre os contratantes.

M I N U T A

17.0.DO REAJUSTAMENTO EM SENTIDO ESTRITO - REAJUSTE
17.1.Os preços inicialmente contratados são fixos e irreajustáveis no prazo de um ano contado da data do orçamento estimado.
17.2.Após o interregno de um ano, e independentemente de pedido do Contratado, os preços iniciais serão reajustados, mediante a aplicação, pelo Contratante, do seguinte parâmetro, exclusivamente para as obrigações iniciadas e concluídas após a ocorrência da anualidade: Índice Nacional de Preços ao Consumidor Amplo IPCA-IBGE.
17.3.Nos reajustes subsequentes ao primeiro, o interregno mínimo de um ano será contado a partir dos efeitos financeiros do último reajuste.
17.4.No caso de atraso ou não divulgação do índice de reajustamento, o Contratante pagará ao Contratado a importância calculada pela última variação conhecida, liquidando a diferença correspondente tão logo seja divulgado o índice definitivo.
17.5.Nas aferições finais, o índice utilizado para reajuste será, obrigatoriamente, o definitivo.
17.6.Caso o índice estabelecido para reajustamento venha a ser extinto ou de qualquer forma não possa mais ser utilizado, será adotado, em substituição, o que vier a ser determinado pela legislação então em vigor.
17.7.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.
17.8.O registro da variação do valor contratual para fazer face ao reajuste de preços poderá ser realizado por simples apostila.
17.9.O prazo para resposta ao pedido de restabelecimento do equilíbrio econômico-financeiro, quando for o caso, será de até um mês, contado da data do fornecimento da documentação comprobatória do fato imprevisível ou previsível de consequência incalculável, observadas as disposições dos Arts. 124 a 136, da Lei 14.133/21.

M I N U T A

18.0.DA COMPROVAÇÃO DE EXECUÇÃO E RECEBIMENTO DO OBJETO
18.1.Executada a presente contratação e observadas as condições de adimplemento das obrigações pactuadas, os procedimentos e condições para receber o seu objeto pelo Contratante obedecerão, conforme o caso, às disposições do Art. 140, da Lei 14.133/21.
18.2.Serão designados pelo ORC representantes com atribuições de Gestor e Fiscal do respectivo contrato, nos termos da norma vigente, especialmente para acompanhar e fiscalizar a sua execução, respectivamente, permitida a contratação de terceiros para assistência e subsídio de informações pertinentes a essas atribuições.

M I N U T A

19.0.DAS OBRIGAÇÕES DO CONTRATANTE E DO CONTRATADO
19.1.Obrigações do Contratante:
19.1.1.Efetuar o pagamento relativo ao objeto contratado efetivamente realizado, de acordo com as cláusulas do respectivo contrato ou outros instrumentos hábeis;
19.1.2.Proporcionar ao Contratado todos os meios necessários para a fiel execução do objeto da presente contratação, nos termos do correspondente instrumento de ajuste;
19.1.3.Notificar o Contratado sobre qualquer irregularidade encontrada quanto à qualidade dos produtos ou serviços, exercendo a mais ampla e completa fiscalização, o que não exime o Contratado de suas responsabilidades pactuadas e preceitos legais;
19.1.4.Outras obrigações estabelecidas e relacionadas na Minuta do Contrato - Anexo IV.

M I N U T A

19.2.Obrigações do Contratado:
19.2.1.Responsabilizar-se por todos os ônus e obrigações concernentes à legislação fiscal, civil, tributária e trabalhista, bem como por todas as despesas e compromissos assumidos, a qualquer título, perante seus fornecedores ou terceiros em razão da execução do objeto contratado;
19.2.2.Substituir, arcando com as despesas decorrentes, os materiais ou serviços que apresentarem defeitos, alterações, imperfeições ou quaisquer irregularidades discrepantes às exigências do instrumento de ajuste pactuado, ainda que constatados somente após o recebimento ou pagamento;
19.2.3.Não transferir a outrem, no todo ou em parte, o objeto da contratação, salvo mediante prévia e expressa autorização do Contratante;
19.2.4.Manter, durante a vigência do contrato ou outros instrumentos hábeis, em compatibilidade com as obrigações assumidas, todas as condições de habilitação e qualificação exigidas no respectivo processo contratação direta por Dispensa de Licitação, conforme o caso, apresentando ao Contratante os documentos necessários, sempre que solicitado;
19.2.5.Emitir Nota Fiscal correspondente à sede ou filial da empresa que efetivamente participou do certame e consequentemente apresentou a documentação exigida na fase de habilitação;
19.2.6.Executar todas as obrigações assumidas sempre com observância a melhor técnica vigente, enquadrando-se, rigorosamente, dentro dos preceitos legais, normas e especificações técnicas correspondentes;
19.2.7.Outras obrigações estabelecidas e relacionadas na Minuta do Contrato - Anexo IV.

M I N U T A

20.0.DO PAGAMENTO
20.1.O pagamento será realizado mediante processo regular e em observância às normas e procedimentos adotados pelo ORC, bem como as disposições dos Arts. 141 a 146 da Lei 14.133/21; da seguinte maneira: Após entrega dos produtos, mensalmente
20.2.O desembolso máximo do período, não será superior ao valor do respectivo adimplemento, de acordo com o cronograma aprovado, quando for o caso, e sempre em conformidade com a disponibilidade de recursos financeiros.
20.3.Nenhum valor será pago ao Contratado enquanto pendente de liquidação qualquer obrigação financeira que lhe for imposta, em virtude de penalidade ou inadimplência, a qual poderá ser compensada com o pagamento pendente, sem que isso gere direito a acréscimo de qualquer natureza.
20.4.Nos casos de eventuais atrasos de pagamento nos termos deste instrumento, e desde que o Contratado não tenha concorrido de alguma forma para o atraso, será admitida a compensação financeira, devida desde a data limite fixada para o pagamento até a data correspondente ao efetivo pagamento da parcela. Os encargos moratórios devidos em razão do atraso no pagamento serão calculados com utilização da seguinte fórmula: EM = N

× VP × I, onde: EM = encargos moratórios; N = número de dias entre a data prevista para o pagamento e a do efetivo pagamento; VP = valor da parcela a ser paga; e I = índice de compensação financeira, assim apurado: I = (TX ÷ 100) ÷ 365, sendo TX = percentual do IPCA–IBGE acumulado nos últimos doze meses ou, na sua falta, um novo índice adotado pelo Governo Federal que o substitua. Na hipótese do referido índice estabelecido para a compensação financeira venha a ser extinto ou de qualquer forma não possa mais ser utilizado, será adotado, em substituição, o que vier a ser determinado pela legislação então em vigor.

M I N U T A

21.0.DAS INFRAÇÕES ADMINISTRATIVAS E SANÇÕES

21.1.O licitante ou o Contratado será responsabilizado administrativamente, facultada a defesa no prazo legal do interessado, pelas infrações previstas no Art. 155, da Lei 14.133/21 e serão aplicadas, na forma, condições, regras, prazos e procedimentos definidos nos Arts. 156 a 163, do mesmo diploma legal, as seguintes sanções: a – advertência aplicada exclusivamente pela infração administrativa de dar causa à inexecução parcial do contrato, quando não se justificar a imposição de penalidade mais grave; b – multa de mora de 0,5% (zero vírgula cinco por cento) aplicada sobre o valor do contrato, por dia de atraso injustificado na execução do objeto da contratação; c – multa de 10% (dez por cento) sobre o valor do contrato por qualquer das infrações administrativas previstas no referido Art. 155; d – impedimento de licitar e contatar no âmbito da Administração Pública direta e indireta do ente federativo que tiver aplicado a sanção, pelo prazo máximo de três anos, aplicada ao responsável pelas infrações administrativas previstas nos incisos II, III, IV, V, VI e VII do caput do referido Art. 155, quando não se justificar a imposição de penalidade mais grave; e – declaração de inidoneidade para licitar ou contratar no âmbito da Administração Pública direta e indireta de todos os entes federativos, pelo prazo mínimo de três anos e máximo de seis anos, aplicada ao responsável pelas infrações administrativas previstas nos incisos VIII, IX, X, XI e XII do caput do referido Art. 155, bem como pelas infrações administrativas previstas nos incisos II, III, IV, V, VI e VII do caput do mesmo artigo que justifiquem a imposição de penalidade mais grave que a sanção referida no § 4º do referido Art. 156; f – aplicação cumulada de outras sanções previstas na Lei 14.133/21.

21.2.Se o valor da multa ou indenização devida não for recolhido no prazo de 15 (quinze) dias após a comunicação ao Contratado, será automaticamente descontado da primeira parcela do pagamento a que o Contratado vier a fazer jus, acrescido de juros moratórios de 1% (um por cento) ao mês, ou, quando for o caso, cobrado judicialmente.

M I N U T A

22.0.DAS OBRIGAÇÕES PERTINENTES À LGPD

22.1.As partes contratantes deverão cumprir a Lei nº 13.709, de 14 de Agosto de 2018, que é a Lei Geral de Proteção de Dados Pessoais LGPD, quanto a todos os dados pessoais a que tenham acesso em razão deste certame ou do termo de ajuste que eventualmente venha a ser firmado, a partir da apresentação da proposta no procedimento de contratação, independentemente de declaração ou de aceitação expressa.

22.2.Os dados obtidos somente poderão ser utilizados para as finalidades que justificaram seu acesso e de acordo com a boa-fé e com os princípios do Art. 6º, da Lei 13.709/18.

22.3.É vedado o compartilhamento com terceiros de qualquer dado obtido, fora das hipóteses permitidas em Lei.

22.4.Outras obrigações estabelecidas e relacionadas na Minuta do Contrato - Anexo IV.

M I N U T A

23.0.DAS DISPOSIÇÕES GERAIS

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

23.2.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, pela Pregoeira.

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

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

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

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

23.7.Para todos os efeitos, 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 no ORC.

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

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

23.10.O Edital e seus anexos também estão disponibilizados na íntegra no endereço eletrônico: www.portaldecompraspublicas.com.br; no Portal Nacional de Contratações Públicas PNCP; e poderão ser lidos, e quando for o caso obtidos, mediante processo regular e observados os procedimentos definidos pelo ORC, no endereço: Rua Eduardo Domingos de Lima, 455 – Centro – Tabira – PE, nos horários normais de expediente: das 08:00 as 12:00 horas das 14:00 as 18:00 horas; mesmo endereço e horário nos quais os autos do processo administrativo permanecerão com vista franqueada aos interessados.

23.11.Para dirimir eventuais controvérsias decorrentes deste certame, excluído qualquer outro, o foro competente é o da Tabira, Estado de Pernambuco.

M I N U T A

Tabira - PE, ... de ..... de 2026.

M I N U T A

_____

.....

ANEXO I - PREGÃO ELETRÔNICO Nº 00002/2026

M I N U T A

TERMO DE REFERÊNCIA - ESPECIFICAÇÕES

M I N U T A

1.0.DO OBJETO
1.1.Constitui objeto desta licitação: Aquisição parcelada de Merenda Escolar, por período de 12 (doze) meses, visando atender a Secretaria Municipal de Educação de Tabira/PE.

M I N U T A

2.0.DA JUSTIFICATIVA
2.1.A contratação acima descrita, que será processada nos termos deste instrumento convocatório, especificações técnicas e informações complementares que o acompanham, quando for o caso, justifica-se: Pela necessidade da devida efetivação de compra para suprir demanda específica – Aquisição parcelada de Merenda Escolar, por período de 12 (doze) meses, visando atender a Secretaria Municipal de Educação de Tabira/PE – considerada oportuna e imprescindível, bem como relevante medida de interesse público; e ainda, pela necessidade de desenvolvimento de ações continuadas para a promoção de atividades pertinentes, visando à maximização dos recursos em relação aos objetivos programados, observadas as diretrizes e metas definidas nas ferramentas de planejamento aprovadas.
2.2.As características e especificações do objeto ora licitado são:

M I N U T A

CÓDIGO	DISCRIMINAÇÃO	UNIDADE	QUANTIDADE	PREÇO UNIT.	PREÇO TOTAL
1	ABACATE COMUM: in natura, tamanho e coloração uniforme, firme e compacto, livres de deformidades, sujidades e sem defeitos ou arranhões oriundos de manuseio e transporte.	Kg	120	9,85	1.182,00
2	ABACAXI – in natura, características organolépticas próprias, isenta de sujidades, acondicionado em embalagem específica.	Unidade	585	12,09	7.072,65
3	AÇAFRÃO: pó fino, homogêneo, coloração amarela intensa, embalagem plástica com 100g, com identificação do produto, marca do fabricante, prazo de validade e peso líquido. O produto deverá ter registro no Ministério da Agricultura e/ou Ministério da Saúde. Validade mínima de 6 meses a partir da entrega.	Kg	200	30,10	6.020,00
4	AÇÚCAR – Obtido da cana de açúcar, tipo CRISTAL, com aspecto, cor e odor característico, admitindo umidade máxima de 0,3%ppm, sem fermentação, isento de sujidade, parasitas, materiais terrosos e detritos animais ou vegetais. Acondicionado em saco plástico atóxico de 1 kg e subemlagem FARDO COM 30 PACT DE 1 KG. Validade mínima de 6 meses a partir da entrega.	Kg	4200	4,12	17.304,00
5	ADOÇANTE – Adoçante dietético líquido, cor transparente, composto de edulcorantes artificiais (sacarina sódica, ciclamato de sódio e acessulfame de potássio), em frascos com 80ml. Frasco em material plástico transparente e bico dosador, prazo de validade de no mínimo 6 meses após a data de entrega.	Unidade	20	10,29	205,80
6	ALHO, os bulbos do alho deverão estar frescos, de ótima qualidade, limpos e livres de umidade externa anormal, podendo ter a película branca ou roxa. Não deverão estar mofados, brotando ou murchos. Não será aceito no recebimento se o produto apresentar substâncias terrosas, sujidades ou corpos estranhos aderidos à superfície (cabeças inteiras) tipo A.	Kg	1260	29,31	36.930,60
7	ARROZ COMUM – Tipo 1, contituído de grãos inteiros, com teor de umidade máxima de 15%, isento de sujidade, parasitas, materiais terrosos e detritos animais ou vegetais. Acondicionado em saco plástico transparente atóxico com 1 kg e subemlagem FARDO COM 30 PACT DE 1 KG. Validade mínima de 6 meses a partir da entrega.	Kg	2250	4,15	9.337,50
8	ARROZ PARBOILISADO – Tipo 1, contituído de grãos inteiros, com teor de umidade máxima de 15%,isento e sujidade, parasitas, materiais terrosos e detritos animais ou vegetais. Acondicionado em saco plástico transparente atóxico com 1 kg e subemlagem FARDO COM 30 PACT DE 1 KG. Validade mínima de 6 meses a partir da entrega.	Kg	9000	4,01	36.090,00
9	AVEIA EM FLOCOS FINO : Produto de primeira qualidade acondicionado embalada em caixa de 170g contendo informações do produto. A mercadoria deverá ter validade de no mínimo 6 meses a contar da data da entrega.	Caixa	76	5,82	442,32
10	BATATA TIPO INGLESA LISA, in natura, com polpa intacta, tamanho médio, maturação típica da variedade, sem brotos, sem manchas, bolores e rachaduras, livre de terra aderente à casca. Produto de boa qualidade.	Kg	3600	11,16	40.176,00
11	BISCOITO S/ LACTOSE SALGADO: Composto por farinha de trigo, enriquecida com ferro, ácido fólico, vitamina B9, açúcar granulado, margarina vegetal, sal refinado, cloreto de Amônia, ovo frescos e aroma artificial de baunilha. Acondicionado em embalagem de PACOTE COM 330g.	Pacote	100	5,13	513,00

12	BISCOITO S/LACTOSE INTEGRAL SALGADO: Composto por farinha de trigo integral. Acondicionado em embalagem PACOTE C/ 330g. Validade mínima de 6 meses a partir da entrega.	Pacote	90	6,49	584,10
13	BISCOITO S/ GLÚTEN: isento de trigo, centeio, cevada, aveia e seus derivados, próprio para dietas com restrição ao glúten, identificado no rótulo com a expressão NÃO CONTÉM GLÚTEN. Produto com cor, odor, sabor e textura característicos, isento de sujidades e sinais de deterioração. Embalagem íntegra, atóxica e lacrada, com rotulagem conforme legislação vigente. Atender às normas da ANVISA, com prazo de validade mínimo de 6 meses a partir da entrega. PACOTE DE 330 G.	Pacote	20	7,37	147,40
14	BISCOITO SALGADO TIPO CREAM CRACKER – Composição básica de farinha de trigo, gordura vegetal hidrogenada, extrato de malte, açúcar, sal, soro de leite, fermento biológico, estabilizante lecitina de soja e aromatizante. Acondicionado em embalagem de PACOTE COM 400g e subembalagem Cx com 20 pacotes de 400g. Validade mínima de 6 meses a partir da entrega.	Pacote	1212	5,01	6.072,12
15	BOLO MINI SAIA – Bolo tipo mini saia, pronto para consumo, elaborado com ingredientes de boa qualidade, tendo como base farinha de trigo ou farinha integral, ovos, leite ou derivados, óleo vegetal e açúcar em quantidade moderada, conforme o tipo do produto. O produto não deve conter gordura trans, corantes artificiais, aromatizantes artificiais ou conservantes químicos artificiais, atendendo às Boas Práticas de Fabricação, sendo acondicionado em embalagem apropriada, íntegra, atóxica, resistente e devidamente rotulada conforme legislação vigente, contendo data de fabricação, prazo de validade, lista de ingredientes, identificação do fabricante e informações nutricionais. O alimento deve ser produzino no máximo 1 dias antes da entrega. Pacote com 6 unds de 80g(480g).	Pacote	1458	15,58	22.715,64
16	BOLO MINI SAIA (INTEGRAL) – Bolo tipo mini saia INTEGRAL, elaborado com farinha de trigo integral como principal ingrediente, podendo conter farinha de aveia integral e/ou outras farinhas integrais permitidas. Produzido com ingredientes de boa qualidade, como ovos, leite ou bebida láctea, óleo vegetal e açúcar em quantidade moderada e preparado no máximo 24 (vinte e quatro) horas antes da entrega. O produto deve ser isento de gordura trans, corantes artificiais, aromatizantes artificiais e conservantes químicos artificiais, atender às Boas Práticas de Fabricação, sendo acondicionado em embalagem apropriada, íntegra, atóxica, resistente e devidamente rotulada conforme legislação vigente, contendo data de fabricação, prazo de validade, lista de ingredientes, identificação do fabricante e informações nutricionais. O alimento deve ser produzino no máximo 1 dias antes da entrega. Pacote com 6 unds de 80g(480g).	Pacote	20	16,00	320,00
17	BOLO MINI SAIA (SEM GLÚTEN) – Bolo tipo mini saia, elaborado com ingredientes isentos de glúten, indicado para pessoas com intolerância à glúten. Produto fresco, preparado no máximo 24 (vinte e quatro) horas antes da entrega. Deve apresentar cor, aroma, textura e sabor próprios, isento de sujidades, fungos, parasitas ou corpos estranhos. Acondicionado em embalagem individual, íntegra, atóxica e lacrada. Rotulagem contendo nome do produto, identificação SEM GLÚTEN, data de fabricação, prazo de validade e identificação do fabricante. O alimento deve ser produzino no máximo 1 dias antes da entrega. Pacote com 6 unds de 80g(480g).	Pacote	20	19,00	380,00
18	BOLO MINI SAIA (SEM LACTOSE) – Bolo tipo mini saia, elaborado com ingredientes isentos de lactose, indicado para pessoas com intolerância à lactose. Produto fresco, preparado no máximo 24 (vinte e quatro) horas antes da entrega. Deve apresentar cor, aroma, textura e sabor próprios, isento de sujidades, fungos, parasitas ou corpos estranhos. Acondicionado em embalagem individual, íntegra, atóxica e lacrada. Rotulagem contendo nome do produto, identificação SEM LACTOSE, data de fabricação, prazo de validade e identificação do fabricante. O alimento deve ser produzino no máximo 1 dias antes da entrega. Pacote com 6 unds de 80g(480g).	Pacote	208	16,74	3.481,92
19	CACAU EM PÓ 50 % – Chocolate em pó, feito a partir de cacau em pó, com teor mínimo de 50% de cacau (recomendado para o PNAE) e sem adição de gordura vegetal hidrogenada. Deve ser livre de gordura trans, corantes e aromatizantes artificiais, atendendo às diretrizes do PNAE e da ANVISA. A embalagem deve ser íntegra, atóxica, resistente e adequada para alimentos, contendo identificação do produto, data de fabricação, validade, número do lote, lista de ingredientes e informações nutricionais. Validade mínima de 6 meses a partir da entrega. Pacotes de 1kg com validade mínima de 6 meses a partir da data de entrega.	Kg	72	72,76	5.238,72
20	CARNE BOVINA – TIPO BIFE (CLASSIFICAÇÃO DE CARNE DE 1ª) – Carne bovina tipo filé ou contra filé, CHÃ DE DENTRO, PATINHO, ALCATARA proveniente de animais sadios e abatidos sob inspeção sanitária oficial, própria para consumo humano, com coloração, odor e textura característicos. Produto resfriado ou congelado, isento de sujidades, odores estranhos ou sinais de deterioração, acondicionado em embalagem íntegra e rotulada, com prazo de validade mínima de 30	Kg	3000	43,48	130.440,00

	(trinta) dias para produto congelado e 5 (cinco) dias para produto resfriado, contendo data de fabricação, validade e identificação do lote, conforme exigências do PNAE. Devidamente registrado (Ministério da Agricultura /SIF). O produto deve ser acondicionado em embalagem plástica transparente atóxica de 2kg ou 5kg.				
21	CARNE BOVINA (MÚSCULO)–Carne bovina de 2ª sem osso, proveniente de animais sadios, abatidos sob inspeção sanitária oficial (SIF, SIE ou SIM), obtida de cortes do dianteiro bovino (acém, paleta, músculo, peito, pescoço, costela dianteira e braço). Produto com cor, odor e sabor característicos, isento de sujidades, matérias estranhas ou sinais de deterioração. Apresentação resfriada ou congelada, embalada em material atóxico e resistente, com identificação e rotulagem conforme legislação vigente, com prazo de validade mínimo de 6 meses para produto congelado ou conforme norma para produto resfriado.	Kg	4200	27,89	117.138,00
22	CARNE BOVINA SALGADA (CHARQUE DIANTEIRA) – Charque dianteira bovina, proveniente de carne dianteira devidamente salgada e desidratada, de animais sadios e abatidos sob inspeção sanitária oficial. Produto com coloração, odor e sabor característicos, isento de sujidades, mofo ou sinais de deterioração, acondicionado em embalagem íntegra e rotulada, com prazo mínimo de validade de 6 (seis) meses, devendo apresentar no ato da entrega, no mínimo 75% do prazo total de validade, conforme exigências do PNAE. O produto deve ser acondicionado em embalagem plástica transparente atóxica de 0,5kg, 1kg ou 5kg. Devidamente registrado (Ministério da Agricultura /SIF).	Kg	1350	43,51	58.738,50
23	CARNE MOÍDA – Tipo acém, resfriada, com a presença no máximo de 10% de gordura/sebo, cor, odor e sabor característico, isento de sujidade, parasitas e larvas e materiais estranhos. Contendo identificação do produto, data de fabricação, prazo de validade, número do lote e registro no órgão competente, com validade mínima de 48 horas a partir da data de entrega. Deve atender aos padrões de identidade e qualidade e à legislação sanitária vigente, com prazo de validade compatível com o tipo de conservação, acondicionada em embalagem íntegra, adequada e devidamente rotulada, contendo data de fabricação, validade e identificação do lote. O produto deve ser acondicionado em embalagem plástica transparente atóxica de 2kg ou 5kg.	Kg	2000	29,69	59.380,00
24	COLORÍFICO EM PÓ – Colorau, condimento natural obtido das sementes de urucum (Bixa orellana), puro, seco e moído, isento de misturas, corantes, aromatizantes ou aditivos químicos. Deve apresentar cor, aroma e sabor característicos, livre de sujidades e sinais de deterioração, conforme a legislação sanitária. Acondicionado em embalagem íntegra, atóxica e adequada para alimentos, com identificação, data de fabricação, validade, número do lote, lista de ingredientes (100% urucum) e informações nutricionais. Pacotes com 100G e pacotes com 100 G e subembalagem FARDO com 10 pacotes de 100 G. Validade mínima de 6 meses a partir da entrega.	Kg	600	21,38	12.828,00
25	COMINHO EM PÓ – Cominho, especiaria natural obtida das sementes de Cuminum cyminum, puro, seco e moído, isento de misturas, corantes, aromatizantes ou aditivos químicos. Deve apresentar cor, aroma e sabor característicos, livre de sujidades e sinais de deterioração, conforme a legislação sanitária. Acondicionado em embalagem íntegra, atóxica e adequada para alimentos, com identificação, data de fabricação, validade, número do lote, lista de ingredientes (100% cominho) e informações nutricionais. Pacotes com 100g e subembalagem FARDO com 10 pacotes de 100g. Validade mínima de 6 meses a partir da entrega.	Kg	500	17,92	8.960,00
26	EXTRATO DE TOMATE – Produto de primeira qualidade, acondicionado e embalagem primaria em sache ou tetrapak de 1.020 Kg com data de fabricação e validade de no mínimo 6 meses após a data da entrega.	Kg	3420	16,91	57.832,20
27	FARINHA DE MANDIOCA – Torrada, seca, fina, tipo 1, branca, isenta de sujidades. Acondicionada em embalagens plásticas transparentes atóxicas com 1 KG. Validade mínima de 6 meses a partir da entrega.	Kg	1305	5,98	7.803,90
28	FÉCULA DE TAPIOCA – Goma fina, tipo 1, branca, isenta de sujidades. Acondicionada em embalagem plástica transparente atóxica com 1 KG. Validade mínima de 6 meses a partir da entrega.	Kg	243	7,70	1.871,10
29	FEIJÃO CARIOCA – Tipo 1, novo, contituído de grãos inteiros e sadios, com teor de umidade permitida em lei,isento e sujidade, parasitas, materiais terrosos e detritos animais ou vegetais. Acondicionado em saco plástico transparente atóxico com 1 kg, subembalgem, FARDO com 30 pacotes de 1 KG. Validade mínima de 6 meses a partir da entrega.	Kg	5850	7,48	43.758,00
30	FEIJÃO DE CORDA SEMPRE VERDE: grãos novos, constituído de grãos inteiros e sadios com teor de umidade máxima de 15%, isento de material terroso, sujidades e mistura de outras variedades e espécies. Embalagem de 1kg em sacos plásticos transparentes e atóxicos, limpos não violados, resistentes que garantam a integridade do consumo. O produto deverá apresentar validade mínima de 6 meses a partir da data de entrega na unidade requisitada.	Kg	7020	6,46	45.349,20
31	FEIJÃO PRETO – Tipo 1, novo, contituído de grãos inteiros e sadios, com teor de umidade permitida em lei, isento e sujidade, parasitas, materiais terrosos e detritos animais ou vegetais. Acondicionado em saco plástico	Kg	2610	7,84	20.462,40

	transparente atóxico com 1kg, subembalgem, FARDO com 30 pacotes de 1kg. Validade mínima de 6 meses a partir da entrega.				
32	FLOCOS DE MILHO – Pré cozido, aspecto cor, odor e sabor característico, isentos de sujidades, parasitas e larva. Acondicionado em embalagens específicas, pacotes com 400g e subembalagem FARDO com 30 pacotes de 400g.Validade mínima de 6 meses a partir da entrega.	Pacote	32400	2,26	73.224,00
33	FRANGO SEMI–PROCESSADO EM PEÇA (PEITO SEM OSSO – FILÉ DE PEITO)– Corte proveniente de frango abatido sob inspeção sanitária oficial, constituído exclusivamente pela musculatura peitoral, isento de ossos, cartilagens, pele excessiva, cabeça, pés, vísceras ou penas. Deve apresentar aspecto firme, coloração característica, sem manchas escuras, odores estranhos ou sinais de deterioração. Produto resfriado ou congelado, conforme especificação do edital, embalado adequadamente em material atóxico, resistente e íntegro, contendo identificação do produto, data de fabricação, prazo de validade, número do lote e selo do serviço de inspeção (SIM, SIE ou SIF). No ato da entrega, deverá apresentar validade mínima de 75% do prazo total de validade. Atender integralmente às normas vigentes da legislação sanitária e de qualidade.	Kg	9000	27,18	244.620,00
34	FRANGO SEMI–PROCESSADO EM PEÇA (PEI?? COM OSSO) – Corte proveniente de frango abatido sob inspeção sanitária oficial, constituído pela região peitoral com osso, sem cabeça, pés, vísceras ou penas. Deve apresentar aspecto firme, coloração característica, sem manchas escuras, odores estranhos ou sinais de deterioração. Produto resfriado ou congelado, conforme especificação do edital, embalado adequadamente em material atóxico, resistente e íntegro, contendo identificação do produto, data de fabricação, prazo de validade, número do lote e selo do serviço de inspeção (SIM, SIE ou SIF). No ato da entrega, deverá apresentar validade mínima de 75% do prazo total de validade. Atender integralmente às normas vigentes da legislação sanitária e de qualidade.	Kg	16000	20,55	328.800,00
35	LEITE EM PÓ DESNATADO – leite desnatado e emulsificante de soja, acondicionado em embalagem específica pacote com 200g. Validade mínima de 6 meses a partir da entrega.	Pacote	79	8,46	668,34
36	LEITE EM PÓ INTEGRAL – acondicionado em embalagens herméticamente fechadas, aluminizadas com 200g. Validade mínima de 6 meses a partir da entrega.	Pacote	14000	7,19	100.660,00
37	LEITE EM PÓ, INTEGRAL, ZERO LACTOSE: Composto lácteo com maltodextrina para dietas com restrição de lactose a base de leite em pó integral, maltodextrina, soro de leite em pó, minerais, ferro e zinco, enzima lactase, vitaminas, emulsificante lecitina de soja, regulador de acidez hidróxido de potássio e acidulante ácido cítrico condicionado em embalagem específica. LATA com 380g. Validade mínima de 6 meses a partir da entrega.	Unidade	220	39,35	8.657,00
38	LOURO FOLHA DESIDRATADA: constituído por folhas de espécimes vegetais genuínos, sãs, limpas e secas, aspecto folha seca, cor verde pardacenta, cheiro e sabor próprio. Acondicionado em saco de polietileno, íntegro, atóxico, resistente, vedado hermeticamente e limpo. A embalagem deverá conter externamente os dados de identificação e procedência, número do lote data de fabricação, data de validade, quantidade do produto. O produto deverá apresentar validade mínima de 6 meses a partir da data de entrega na unidade. Pacote com 50 gramas.	Kg	30	20,15	604,50
39	MAÇÃ – in natura, características organolépticas próprias, isenta de sujidades, acondicionado em embalagem específica. kG	Kg	6750	17,34	117.045,00
40	MACARRÃO FINO – Tipo espaguete, massa seca, aspecto cor, odor e sabor característico, obtido pela composição de farinha especial, ovos e demais substâncias permitidas, isento de sujidades e parasitas. Acondicionado em embalagens plásticas transparentes atóxicas. Pacotes com 400g e subembalagem FARDO com 20 pacotes de 400 G. Validade mínima de 6 meses a partir da entrega.	Pacote	35000	3,41	119.350,00
41	MACARRÃO SEM GLÚTEN, tipo espaguete elaborado com matérias–primas isentas de trigo, centeio, cevada e aveia (como arroz ou milho). Deve apresentar características sensoriais próprias, estar isento de sujidades, matérias estranhas e sinais de deterioração, e não conter aditivos não permitidos. Embalagem íntegra, atóxica e lacrada, com rotulagem completa e a indicação NÃO CONTÉM GLÚTEN, conforme a Lei nº 10.674/2003, atendendo às normas da ANVISA, FNDE e legislação sanitária vigente. Pacotes com 400g.	Pacote	36	4,94	177,84
42	MACARRÃO INTEGRAL: tipo espaguete integral, ingredientes: farinha de trigo integral, enriquecida com ferro e ácido fólico, corante de urucum e cúrcuma. Embalagem de 400g, sacos plásticos transparentes atóxicos, não violados, resistentes que garantam a integridade do produto até o momento do consumo. A embalagem deverá conter os dados de identificação e procedência, informação nutricional, número do lote, data de validade, quantidade do produto. O produto deverá apresentar validade mínima de 6 meses a partir da data de entrega na unidade requisitada.	Pacote	72	7,41	533,52

43	MELÃO: fruto com casca firme e amarelada, com polpa branca e intacta, sem rachaduras, sem defeitos, características típicas da variedade. Produto de primeira qualidade e uniformes.	Kg	1260	12,58	15.850,80
44	MILHO DE PIPOCA – grupo duro, classe amarelo, tipo 1. Embalagem: pacotes de plástico atóxico, contendo 500g do produto com identificação do produto, marca do fabricante, data de fabricação e prazo de validade. Prazo de validade mínimo 6 meses a contar a partir da data de entrega. Pacotes com 500g.	Pacote	410	3,88	1.590,80
45	MILHO PARA MUNGUNZÁ – Grãos amarelos inteiros, aspecto cor, odor e sabor característico, isento de presença de umidade, fermentação,ranço, sujidades, parasitas e larvas. Acondicionado em embalagem plástica transparente atóxica com 500g e subembalagem com 20 pacotes de 500g. Validade mínima de 6 meses a partir da entrega.	Pacote	720	3,11	2.239,20
46	ÓLEO DE SOJA – Comestível, obtido da soja, sem aditivo, isento de ranço e sibstâncias estranhas. Acondicionado em embalagem Lata ou Garrafa plástica transparente atóxica com 900ml e subembalagem. Caixa com 20 unidades de 900ml. Validade mínima de 6 meses a partir da entrega.	Unidade	4000	11,63	46.520,00
47	OVOS DE GALINHA – Branco, médio, pesando de 45 a 50 gramas cada isento de sujidades, fungos e substâncias tóxicas. Acondicionado em embalagem específica. CARTELA COM 30 UND. Validade máxima de 5 dias após a produção.	Bandeja	5760	27,75	159.840,00
48	PÃO DE SAL – Pão francês, feito com farinha de trigo enriquecida com ferro e ácido fólico, água, fermento e sal, podendo incluir melhoradores de farinha permitidos. Deve apresentar formato, cor, aroma, sabor e textura característicos, com casca crocante e miolo macio, isento de gordura trans, corantes e conservantes não permitidos. Livre de sujidades, mofo e sinais de deterioração, acondicionado em embalagem íntegra, atóxica e adequada para alimentos, com identificação, data de fabricação, validade, número do lote, lista de ingredientes e informações nutricionais, conforme a ANVISA. Validade mínima de 1 dia a partir da fabricação, devendo ser entregue fresco, preferencialmente no mesmo dia da produção, conforme cronograma da Secretaria Municipal de Educação. Unidade com 60g.	Kg	1800	23,64	42.552,00
49	PÃO INTEGRAL: Pão integral, feito principalmente com farinha de trigo integral, podendo conter farinha de trigo enriquecida, água, fermento, sal e outros ingredientes permitidos. O produto deve ser isento de gordura trans, corantes e conservantes artificiais. Deve ter boa aparência, textura macia, sabor e odor característicos, sem mofo ou sujidades, e conter no mínimo 50% de farinha integral. A embalagem deve ser íntegra, atóxica, resistente e adequada para alimentos, com identificação do produto, data de fabricação, validade, número do lote, lista de ingredientes e informações nutricionais. Validade mínima de 5 dias a partir da entrega. Validade mínima de 5 dias a partir da data de entrega.Unidade com 60g.	Kg	54	25,11	1.355,94
50	PÃO SEM GLÚTEN: Pão sem glúten, feito com farinhas isentas de glúten, como farinha de arroz e fécula de mandioca, podendo incluir água, fermento, sal, óleo e ovos. O produto deve ter a expressão NÃO CONTÉM GLÚTEN no rótulo, conforme a Lei nº 10.674/2003. Deve apresentar boa aparência, textura macia e sabor característico, sem mofo ou sujidades. Destinado a alunos com necessidades alimentares especiais, seguindo o planejamento do nutricionista do PNAE. Isento de gordura trans, corantes e conservantes artificiais. A embalagem deve ser íntegra, atóxica e adequada para alimentos, com identificação, data de fabricação, validade, número do lote, lista de ingredientes e informações nutricionais. Validade mínima de 5 dias a partir da data de entrega (ou conforme especificação do fabricante). Unidade com 60g.	Kg	21	22,22	466,62
51	SAL IODADO – Refinado, condicionado em embalagem plástica transparente específica, pacotes com 1kg e subembalagem FARDO com 30 pacotes de 1kg. Validade mínima de 6 meses a partir da entrega.	Kg	1530	2,16	3.304,80
52	VINAGRE – Produto composto de Fermento acético de álcool, água. Acondicionado em embalagem plástica transparente FRASCO C/ 500ml. Validade mínima de 6 meses a partir da entrega.	Unidade	891	4,24	3.777,84
53	XERÉM – aspecto cor, odor e sabor característico, isentos de sujidades. Parasitas e larva. Acondicionado em embalagem plástica transparente específica, pacotes com 500g e subembalagem FARDO com 20 pacotes de 500g. Validade mínima de 6 meses a partir da entrega.	Pacote	5760	3,39	19.526,40
				TOTAL	2.050.139,67

M I N U T A

3.0.DAS OBRIGAÇÕES DO CONTRATANTE

3.1.Efetuar o pagamento relativo ao objeto contratado efetivamente realizado, de acordo com as cláusulas do respectivo contrato ou outros instrumentos hábeis.

3.2.Proporcionar ao Contratado todos os meios necessários para a fiel execução do objeto da presente contratação, nos termos do correspondente instrumento de ajuste.

3.3.Notificar o Contratado sobre qualquer irregularidade encontrada quanto à qualidade dos produtos ou serviços, exercendo a mais ampla e completa fiscalização, o que não exime o Contratado de suas responsabilidades pactuadas e preceitos legais.

3.4.Outras obrigações estabelecidas e relacionadas na Minuta do Contrato - Anexo IV.

M I N U T A

4.0.DAS OBRIGAÇÕES DO CONTRATADO

4.1.Responsabilizar-se por todos os ônus e obrigações concernentes à legislação fiscal, civil, tributária e trabalhista, bem como por todas as despesas e compromissos assumidos, a qualquer título, perante seus fornecedores ou terceiros em razão da execução do objeto contratado.
4.2.Substituir, arcando com as despesas decorrentes, os materiais ou serviços que apresentarem defeitos, alterações, imperfeições ou quaisquer irregularidades discrepantes às exigências do instrumento de ajuste pactuado, ainda que constatados somente após o recebimento ou pagamento.
4.3.Não transferir a outrem, no todo ou em parte, o objeto da contratação, salvo mediante prévia e expressa autorização do Contratante.
4.4.Manter, durante a vigência do contrato ou outros instrumentos hábeis, em compatibilidade com as obrigações assumidas, todas as condições de habilitação e qualificação exigidas no respectivo processo contratação direta por Dispensa de Licitação, conforme o caso, apresentando ao Contratante os documentos necessários, sempre que solicitado.
4.5.Emitir Nota Fiscal correspondente à sede ou filial da empresa que efetivamente participou do certame e consequentemente apresentou a documentação exigida na fase de habilitação.
4.6.Executar todas as obrigações assumidas sempre com observância a melhor técnica vigente, enquadrando-se, rigorosamente, dentro dos preceitos legais, normas e especificações técnicas correspondentes.
4.7.Outras obrigações estabelecidas e relacionadas na Minuta do Contrato - Anexo IV.

M I N U T A

5.0.DOS PRAZOS E DA VIGÊNCIA
5.1.O prazo máximo para a execução do objeto ora licitado, conforme suas características e as necessidades do ORC, e que admite prorrogação nas condições e hipóteses previstas na Lei 14.133/21, está abaixo indicado e será considerado da emissão do Pedido de Compra:
Entrega: Imediata.
5.2.Salvo disposições em contrário devidamente estabelecidas neste instrumento, o local para a entrega, observada a demanda e oportunidade, será na sede do Contratante ou em uma das unidades administrativas, por ele indicada, que compõe a sua estrutura operacional.
5.3.O prazo de vigência do correspondente contrato será determinado: 12 (doze) meses, considerado da data de sua assinatura; podendo ser prorrogado, nas hipóteses e nos termos dos Arts. 105 a 114, da Lei 14.133/21, especialmente as disposições do Art. 107, por tratar-se a presente contratação, de fornecimento contínuo.

M I N U T A

6.0.DO REAJUSTAMENTO EM SENTIDO ESTRITO - REAJUSTE
6.1.Os preços inicialmente contratados são fixos e irreajustáveis no prazo de um ano contado da data do orçamento estimado.
6.2.Após o interregno de um ano, e independentemente de pedido do Contratado, os preços iniciais serão reajustados, mediante a aplicação, pelo Contratante, do seguinte parâmetro, exclusivamente para as obrigações iniciadas e concluídas após a ocorrência da anualidade: Índice Nacional de Preços ao Consumidor Amplo IPCA-IBGE.
6.3.Nos reajustes subsequentes ao primeiro, o interregno mínimo de um ano será contado a partir dos efeitos financeiros do último reajuste.
6.4.No caso de atraso ou não divulgação do índice de reajustamento, o Contratante pagará ao Contratado a importância calculada pela última variação conhecida, liquidando a diferença correspondente tão logo seja divulgado o índice definitivo.
6.5.Nas aferições finais, o índice utilizado para reajuste será, obrigatoriamente, o definitivo.
6.6.Caso o índice estabelecido para reajustamento venha a ser extinto ou de qualquer forma não possa mais ser utilizado, será adotado, em substituição, o que vier a ser determinado pela legislação então em vigor.
6.7.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.
6.8.O registro da variação do valor contratual para fazer face ao reajuste de preços poderá ser realizado por simples apostila.
6.9.O prazo para resposta ao pedido de restabelecimento do equilíbrio econômico-financeiro, quando for o caso, será de até um mês, contado da data do fornecimento da documentação comprobatória do fato imprevisível ou previsível de consequência incalculável, observadas as disposições dos Arts. 124 a 136, da Lei 14.133/21.

M I N U T A

7.0.DO PAGAMENTO
7.1.O pagamento será realizado mediante processo regular e em observância às normas e procedimentos adotados pelo ORC, bem como as disposições dos Arts. 141 a 146 da Lei 14.133/21; da seguinte maneira: Após entrega dos produtos, mensalmente
7.2.O desembolso máximo do período, não será superior ao valor do respectivo adimplemento, de acordo com o cronograma aprovado, quando for o caso, e sempre em conformidade com a disponibilidade de recursos financeiros.
7.3.Nenhum valor será pago ao Contratado enquanto pendente de liquidação qualquer obrigação financeira que lhe for imposta, em virtude de penalidade ou inadimplência, a qual poderá ser compensada com o pagamento pendente, sem que isso gere direito a acréscimo de qualquer natureza.

M I N U T A

8.0.DA COMPROVAÇÃO DE EXECUÇÃO E RECEBIMENTO DO OBJETO
8.1.Executada a presente contratação e observadas as condições de adimplemento das obrigações pactuadas, os procedimentos e condições para receber o seu objeto pelo Contratante obedecerão, conforme o caso, às disposições do Art. 140, da Lei 14.133/21.

M I N U T A

9.0.DOS PROCEDIMENTOS DE FISCALIZAÇÃO E GERENCIAMENTO
9.1.Serão designados pelo Contratante representantes com atribuições de Gestor e Fiscal do contrato, nos termos da norma vigente, especialmente para acompanhar e fiscalizar a sua execução, respectivamente, permitida a contratação de terceiros para assistência e subsídio de pertinentes a essas atribuições.

M I N U T A

10.0.DAS INFRAÇÕES ADMINISTRATIVAS E SANÇÕES
10.1.O licitante ou o Contratado será responsabilizado administrativamente, facultada a defesa no prazo legal do interessado, pelas infrações previstas no Art. 155, da Lei 14.133/21 e serão aplicadas, na forma, condições, regras, prazos e procedimentos definidos nos Arts. 156 a 163, do mesmo diploma legal, as seguintes sanções: a – advertência aplicada exclusivamente pela infração administrativa de dar causa à inexecução parcial do contrato, quando não se justificar a imposição de penalidade mais grave; b – multa de mora de 0,5% (zero vírgula cinco por cento) aplicada sobre o valor do contrato, por dia de atraso injustificado na execução do objeto da contratação; c – multa de 10% (dez por cento) sobre o valor do contrato por qualquer das infrações administrativas previstas no referido Art. 155; d – impedimento de licitar e contatar no âmbito da Administração Pública direta e indireta do ente federativo que tiver aplicado a sanção, pelo prazo máximo de três anos, aplicada ao responsável pelas infrações administrativas previstas nos incisos II, III, IV, V, VI e VII do caput do referido Art. 155, quando não se justificar a imposição de penalidade mais grave; e – declaração de inidoneidade para licitar ou contratar no âmbito da Administração Pública direta e indireta de todos os entes federativos, pelo prazo mínimo de três anos e máximo de seis anos, aplicada ao responsável pelas infrações administrativas previstas nos incisos VIII, IX, X, XI e XII do caput do referido Art. 155, bem como pelas infrações administrativas previstas nos incisos II, III, IV, V, VI e VII do caput do mesmo artigo que justifiquem a imposição de penalidade mais grave que a sanção referida no § 4º do referido Art. 156; f – aplicação cumulada de outras sanções previstas na Lei 14.133/21.
10.2.Se o valor da multa ou indenização devida não for recolhido no prazo de 15 (quinze) dias após a comunicação ao Contratado, será automaticamente descontado da primeira parcela do pagamento a que o Contratado vier a fazer jus, acrescido de juros moratórios de 1% (um por cento) ao mês, ou, quando for o caso, cobrado judicialmente.

M I N U T A

11.0.DA COMPENSAÇÃO FINANCEIRA

11.1.Nos casos de eventuais atrasos de pagamento nos termos deste instrumento, e desde que o Contratado não tenha concorrido de alguma forma para o atraso, será admitida a compensação financeira, devida desde a data limite fixada para o pagamento até a data correspondente ao efetivo pagamento da parcela. Os encargos moratórios devidos em razão do atraso no pagamento serão calculados com utilização da seguinte fórmula: EM = N × VP × I, onde: EM = encargos moratórios; N = número de dias entre a data prevista para o pagamento e a do efetivo pagamento; VP = valor da parcela a ser paga; e I = índice de compensação financeira, assim apurado: I = (TX ÷ 100) ÷ 365, sendo TX = percentual do IPCA–IBGE acumulado nos últimos doze meses ou, na sua falta, um novo índice adotado pelo Governo Federal que o substitua. Na hipótese do referido índice estabelecido para a compensação financeira venha a ser extinto ou de qualquer forma não possa mais ser utilizado, será adotado, em substituição, o que vier a ser determinado pela legislação então em vigor.

M I N U T A

12.0.DO MODELO DE PROPOSTA

12.1.É parte integrante deste Termo de Referência o modelo de proposta correspondente, podendo o licitante utiliza-lo como referência - Anexo 01.

M I N U T A

_____

.....

ESTADO DE PERNAMBUCO
FUNDO MUNICIPAL DE EDUCAÇÃO DE TABIRA
SETOR DE CONTRATAÇÃO

ANEXO 01 AO TERMO DE REFERÊNCIA - PROPOSTA

M I N U T A

PREGÃO ELETRÔNICO Nº 00002/2026

M I N U T A
M I N U T A

PROPOSTA

M I N U T A

REFERENTE: PREGÃO ELETRÔNICO Nº 00002/2026
FUNDO MUNICIPAL DE EDUCAÇÃO DE TABIRA - PE.

M I N U T A

OBJETO: Aquisição parcelada de Merenda Escolar, por período de 12 (doze) meses, visando atender a Secretaria Municipal de Educação de Tabira/PE.

M I N U T A

PROPONENTE:
CNPJ:

M I N U T A

Prezados Senhores,

M I N U T A

Nos termos da licitação em epígrafe, apresentamos proposta conforme abaixo:

M I N U T A

CÓDIGO	DISCRIMINAÇÃO	MARCA/MODELO	UNIDADE	QUANTIDADE	PREÇO UNIT.	PREÇO TOTAL
1	ABACATE COMUM: in natura, tamanho e coloração uniforme, firme e compacto, livres de deformidades, sujidades e sem defeitos ou arranhões oriundos de manuseio e transporte.		Kg	120		
2	ABACAXI – in natura, características organolépticas próprias, isenta de sujidades, acondicionado em embalagem específica.		Unidade	585		
3	AÇAFRÃO: pó fino, homogêneo, coloração amarela intensa, embalagem plástica com 100g, com identificação do produto, marca do fabricante, prazo de validade e peso líquido. O produto deverá ter registro no Ministério da Agricultura e/ou Ministério da Saúde. Validade mínima de 6 meses a partir da entrega.		Kg	200		
Etc.						

M I N U T A

VALOR GLOBAL DA PROPOSTA - R$

M I N U T A

PRAZO DE ENTREGA:
CONDIÇÕES DE PAGAMENTO:
VALIDADE DESTA PROPOSTA:

M I N U T A

Dados bancários do proponente para fins de pagamento:
Banco:
Conta:

M I N U T A

Local e Data.

M I N U T A
M I N U T A
M I N U T A

NOME/CPF/ASSINATURA
Representante legal do proponente.

M I N U T A
M I N U T A

OBSERVAÇÃO: a proposta deverá ser elaborada em papel timbrado do proponente.

ANEXO II - PREGÃO ELETRÔNICO Nº 00002/2026

M I N U T A

MODELO DE DECLARAÇÃO - de não empregar menor

M I N U T A

REFERENTE: PREGÃO ELETRÔNICO Nº 00002/2026
FUNDO MUNICIPAL DE EDUCAÇÃO DE TABIRA - PE.

M I N U T A

PROPONENTE
CNPJ

M I N U T A

1.0 - DECLARAÇÃO de não empregar menor.
O proponente acima qualificado declara, sob as penas da Lei, que não emprega menor de dezoito anos em trabalho noturno, insalubre ou perigoso e nem menor de dezesseis anos, em qualquer trabalho, podendo existir menor, a partir de quatorze anos, na condição de aprendiz na forma da legislação vigente; em acatamento às disposições do Art. 7º, Inciso XXXIII, da Constituição Federal, acrescido pela Lei Federal nº 9.854, de 27 de outubro de 1999.

M I N U T A

Local e Data.

M I N U T A

NOME/CPF/ASSINATURA
Representante legal do proponente.

M I N U T A

OBSERVAÇÃO: a declaração deverá ser elaborada em papel timbrado do proponente.

ANEXO III - PREGÃO ELETRÔNICO Nº 00002/2026

M I N U T A

MODELO DE DECLARAÇÃO - que a proposta compreende a integralidade dos custos

M I N U T A

REFERENTE: PREGÃO ELETRÔNICO Nº 00002/2026
FUNDO MUNICIPAL DE EDUCAÇÃO DE TABIRA - PE.

M I N U T A

PROPONENTE
CNPJ

M I N U T A

1.0 - DECLARAÇÃO que a proposta econômica compreende a integralidade dos custos.
O proponente acima qualificado declara, sob as penas da Lei, que sua proposta econômica 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 entrega das propostas.

M I N U T A

Local e Data.

M I N U T A

NOME/CPF/ASSINATURA
Representante legal do proponente.

M I N U T A

OBSERVAÇÃO: a declaração deverá ser elaborada em papel timbrado do proponente.

ANEXO IV - PREGÃO ELETRÔNICO Nº 00002/2026

MINUTA DO CONTRATO

PREGÃO ELETRÔNICO Nº 00002/2026
PROCESSO ADMINISTRATIVO Nº 002/2026

CONTRATO Nº: ..../...-SDC

TERMO DE CONTRATO QUE ENTRE SI CELEBRAM A FUNDO MUNICIPAL DE EDUCAÇÃO DE TABIRA E ....., PARA FORNECIMENTO CONFORME DISCRIMINADO NESTE INSTRUMENTO NA FORMA ABAIXO:

M I N U T A

Pelo presente instrumento de contrato, de um lado Fundo Municipal de Educação de Tabira - Rua Eduardo Domingos de Lima, 455 - Centro - Tabira - PE, CNPJ nº 48.626.721/0001-38, neste ato representado pela Secretária de Educação Aracelis Batista Amaral, Brasileira, Casada, Professora, residente e domiciliada na Rua Cel. Luiz de Goes, 110 - 1º Andar - Centro - Afogados da Ingazeira - PE, CPF nº 030.410.444-20, Carteira de Identidade nº 4.079.066 SDS, doravante simplesmente CONTRATANTE, e do outro lado ..... - ..... - ..... - ..... - ..., CNPJ nº ....., neste ato representado por .... residente e domiciliado na ...., ... - ..... - ..... - ..... - ..., CPF nº ....., Carteira de Identidade nº ...., doravante simplesmente CONTRATADO, decidiram as partes contratantes assinar o presente contrato, o qual se regerá pelas cláusulas e condições seguintes:

M I N U T A

CLÁUSULA PRIMEIRA - DOS FUNDAMENTOS:
Este contrato decorre da licitação modalidade Pregão Eletrônico nº 00002/2026, processada nos termos da Lei Federal nº 14.133, de 1º de Abril de 2021; Lei Complementar nº 123, de 14 de Dezembro de 2006; Instrução Normativa nº 73 SEGES/ME, de 30 de Setembro de 2022; e legislação pertinente, consideradas as alterações posteriores das referidas normas, às quais os contratantes estão sujeitos como também às cláusulas deste contrato.

M I N U T A

CLÁUSULA SEGUNDA - DO OBJETO:
O presente contrato, cuja lavratura foi autorizada ..., tem por objeto: Aquisição parcelada de Merenda Escolar, por período de 12 (doze) meses, visando atender a Secretaria Municipal de Educação de Tabira/PE.

M I N U T A

O fornecimento deverá ser executado rigorosamente de acordo com as condições expressas neste instrumento, proposta apresentada, especificações técnicas correspondentes, processo de licitação modalidade Pregão Eletrônico nº 00002/2026 e instruções do Contratante, documentos esses que ficam fazendo partes integrantes do presente contrato, independente de transcrição; e será realizado na forma parcelada.

M I N U T A

CLÁUSULA TERCEIRA - DO VALOR E PREÇOS:
O valor total deste contrato, a base do preço proposto, é de R$ ... (...).
Representado por: ... x R$ ... .

M I N U T A

CLÁUSULA QUARTA - DO REAJUSTAMENTO EM SENTIDO ESTRITO - REAJUSTE:
Os preços inicialmente contratados são fixos e irreajustáveis no prazo de um ano contado da data do orçamento estimado.
Após o interregno de um ano, e independentemente de pedido do Contratado, os preços iniciais serão reajustados, mediante a aplicação, pelo Contratante, do seguinte parâmetro, exclusivamente para as obrigações iniciadas e concluídas após a ocorrência da anualidade: Índice Nacional de Preços ao Consumidor Amplo IPCA-IBGE.
Nos reajustes subsequentes ao primeiro, o interregno mínimo de um ano será contado a partir dos efeitos financeiros do último reajuste.
No caso de atraso ou não divulgação do índice de reajustamento, o Contratante pagará ao Contratado a importância calculada pela última variação conhecida, liquidando a diferença correspondente tão logo seja divulgado o índice definitivo.
Nas aferições finais, o índice utilizado para reajuste será, obrigatoriamente, o definitivo.
Caso o índice estabelecido para reajustamento venha a ser extinto ou de qualquer forma não possa mais ser utilizado, será adotado, em substituição, o que vier a ser determinado pela legislação então em vigor.
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.
O registro da variação do valor contratual para fazer face ao reajuste de preços poderá ser realizado por simples apostila.
O prazo para resposta ao pedido de restabelecimento do equilíbrio econômico-financeiro, quando for o caso, será de até um mês, contado da data do fornecimento da documentação comprobatória do fato imprevisível ou previsível de consequência incalculável, observadas as disposições dos Arts. 124 a 136, da Lei 14.133/21.

M I N U T A

CLÁUSULA QUINTA - DA DOTAÇÃO:
As despesas correrão por conta da seguinte dotação, constante do orçamento vigente:
Recursos não Vinculados de Impostos:
Secretaria Municipal de Educação
Dotação prevista no QDD 2026

M I N U T A

CLÁUSULA SEXTA - DO PAGAMENTO:
O pagamento será efetuado mediante processo regular e em observância às normas e procedimentos adotados pelo Contratante, bem como as disposições dos Arts. 141 a 146 da Lei 14.133/21; da seguinte maneira: Após entrega dos produtos, mensalmente

M I N U T A

CLÁUSULA SÉTIMA - DO PRAZO E DA VIGÊNCIA:
O prazo máximo de entrega do objeto ora contratado, que admite prorrogação nas condições e hipóteses previstas na Lei 14.133/21, está abaixo indicado e será considerado da emissão do Pedido de Compra:
a - Entrega: Imediata.

A vigência do presente contrato será determinada: 12 (doze) meses, considerada da data de sua assinatura; podendo ser prorrogada, nas hipóteses e nos termos dos Arts. 105 a 114, da Lei 14.133/21, especialmente as disposições do Art. 107, por tratar-se a presente contratação, de fornecimento contínuo.

M I N U T A

CLÁUSULA OITAVA - DAS OBRIGAÇÕES DO CONTRATANTE:

a - Efetuar o pagamento relativo ao fornecimento efetivamente realizado, de acordo com as respectivas cláusulas do presente contrato;

b - Proporcionar ao Contratado todos os meios necessários para o fiel fornecimento contratado;

c - Notificar o Contratado sobre qualquer irregularidade encontrada quanto à qualidade de produto fornecido, exercendo a mais ampla e completa fiscalização, o que não exime o Contratado de suas responsabilidades contratuais e legais;

d - Designar representantes com atribuições de Gestor e Fiscal deste contrato, conforme requisitos estabelecidos na norma vigente, ou pelos respectivos substitutos, especialmente para coordenar as atividades relacionadas à fiscalização e acompanhar e fiscalizar a sua execução, respectivamente, permitida a contratação de terceiros para assistência e subsídio da fiscalização com informações pertinentes a essa atribuição;

e - Observar, em compatibilidade com o objeto deste contrato, as disposições dos Arts. 115 a 123 da Lei 14.133/21.

M I N U T A

CLÁUSULA NONA - DAS OBRIGAÇÕES DO CONTRATADO:

a - Executar devidamente o fornecimento descrito na cláusula correspondente do presente contrato, dentro dos melhores parâmetros de qualidade estabelecidos para o ramo de atividade relacionada ao objeto contratual, com observância aos prazos estipulados;

b - Responsabilizar-se por todos os ônus e obrigações concernentes à legislação fiscal, civil, tributária e trabalhista, bem como por todas as despesas e compromissos assumidos, a qualquer título, perante seus fornecedores ou terceiros em razão da execução do objeto contratado;

c - Manter preposto capacitado e idôneo, aceito pelo Contratante, quando da execução do contrato, que o represente integralmente em todos os seus atos;

d - Permitir e facilitar a fiscalização do Contratante devendo prestar os informes e esclarecimentos solicitados;

e - Será responsável pelos danos causados diretamente ao Contratante ou a terceiros, decorrentes de sua culpa ou dolo na execução do contrato, não excluindo ou reduzindo essa responsabilidade a fiscalização ou o acompanhamento pelo órgão interessado;

f - Não ceder, transferir ou subcontratar, no todo ou em parte, o objeto deste instrumento, sem o conhecimento e a devida autorização expressa do Contratante;

g - Manter, durante a vigência do contrato, em compatibilidade com as obrigações assumidas, todas as condições de habilitação e qualificação exigidas no respectivo processo licitatório, apresentando ao Contratante os documentos necessários, sempre que solicitado;

h - Cumprir 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 em outras normas específicas, ao longo de toda a execução do contrato, e sempre que solicitado pelo Contratante, deverá comprovar o cumprimento dessa reserva de cargos, com a indicação dos empregados que preencherem as referidas vagas;

i - Observar, em compatibilidade com o objeto deste contrato, as disposições dos Arts. 115 a 123 da Lei 14.133/21.

M I N U T A

CLÁUSULA DÉCIMA - DA ALTERAÇÃO E EXTINÇÃO:

Este contrato poderá ser alterado com a devida justificativa, unilateralmente pelo Contratante ou por acordo entre as partes, nos casos e condições previstas nos Arts. 124 a 136 e sua extinção, formalmente motivada nos autos do processo, assegurados o contraditório e a ampla defesa, ocorrerá nas hipóteses e disposições dos Arts. 137 a 139, todos da Lei 14.133/21.

Nas alterações unilaterais a que se refere o inciso I, do caput do Art. 124, da Lei 14.133/21, o Contratado será obrigado a aceitar, nas mesmas condições contratuais, acréscimos ou supressões que se fizerem nas compras, de até o respectivo limite fixado no Art. 125, do mesmo diploma legal, do valor inicial atualizado do contrato. Nenhum acréscimo ou supressão poderá exceder o limite estabelecido, salvo as supressões resultantes de acordo celebrado entre os contratantes.

M I N U T A

CLÁUSULA DÉCIMA PRIMEIRA - DO RECEBIMENTO:

Executada a presente contratação e observadas as condições de adimplemento das obrigações pactuadas, os procedimentos e condições para receber o seu objeto pelo Contratante obedecerão, conforme o caso, às disposições do Art. 140, da Lei 14.133/21.

M I N U T A

CLÁUSULA DÉCIMA SEGUNDA - DAS PENALIDADES:

O licitante ou o Contratado será responsabilizado administrativamente, facultada a defesa no prazo legal do interessado, pelas infrações previstas no Art. 155, da Lei 14.133/21 e serão aplicadas, na forma, condições, regras, prazos e procedimentos definidos nos Arts. 156 a 163, do mesmo diploma legal, as seguintes sanções: a – advertência aplicada exclusivamente pela infração administrativa de dar causa à inexecução parcial do contrato, quando não se justificar a imposição de penalidade mais grave; b – multa de mora de 0,5% (zero vírgula cinco por cento) aplicada sobre o valor do contrato, por dia de atraso injustificado na execução do objeto da contratação; c – multa de 10% (dez por cento) sobre o valor do contrato por qualquer das infrações administrativas previstas no referido Art. 155; d – impedimento de licitar e contatar no âmbito da Administração Pública direta e indireta do ente federativo que tiver aplicado a sanção, pelo prazo máximo de três anos, aplicada ao responsável pelas infrações administrativas previstas nos incisos II, III, IV, V, VI e VII do caput do referido Art. 155, quando não se justificar a imposição de penalidade mais grave; e – declaração de inidoneidade para licitar ou contratar no âmbito da Administração Pública direta e indireta de todos os entes federativos, pelo prazo mínimo de três anos e máximo de seis anos, aplicada ao responsável pelas infrações administrativas previstas nos incisos VIII, IX, X, XI e XII do caput do referido Art. 155, bem como pelas infrações administrativas previstas nos incisos II, III, IV, V, VI e VII do caput do mesmo artigo que justifiquem a imposição de penalidade mais grave que a sanção referida no § 4º do referido Art. 156; f – aplicação cumulada de outras sanções previstas na Lei 14.133/21.

Se o valor da multa ou indenização devida não for recolhido no prazo de 15 dias após a comunicação ao Contratado, será automaticamente descontado da primeira parcela do pagamento a que o Contratado vier a fazer jus, acrescido de juros moratórios de 1% (um por cento) ao mês, ou, quando for o caso, cobrado judicialmente.

M I N U T A

CLÁUSULA DÉCIMA TERCEIRA - DA COMPENSAÇÃO FINANCEIRA:

Nos casos de eventuais atrasos de pagamento nos termos deste instrumento, e desde que o Contratado não tenha concorrido de alguma forma para o atraso, será admitida a compensação financeira, devida desde a data limite fixada para o pagamento até a data correspondente ao efetivo pagamento da parcela. Os encargos moratórios devidos em razão do atraso no pagamento serão calculados com utilização da seguinte fórmula: EM = N × VP × I, onde: EM = encargos moratórios; N = número de dias entre a data prevista para o pagamento e a do efetivo pagamento; VP = valor da parcela a ser paga; e I = índice de compensação financeira, assim apurado: I = (TX ÷ 100) ÷ 365, sendo TX = percentual do IPCA–IBGE acumulado nos últimos doze meses ou, na sua falta, um novo índice adotado pelo Governo Federal que o substitua. Na hipótese do referido índice estabelecido para a compensação financeira venha a ser extinto ou de qualquer forma não possa mais ser utilizado, será adotado, em substituição, o que vier a ser determinado pela legislação então em vigor.

M I N U T A

CLÁUSULA DÉCIMA QUARTA - DAS OBRIGAÇÕES PERTINENTES À LGPD:

a - As partes contratantes deverão cumprir a Lei nº 13.709, de 14 de Agosto de 2018, que é a Lei Geral de Proteção de Dados Pessoais LGPD, quanto a todos os dados pessoais a que tenham acesso em razão deste contrato, independentemente de declaração ou de aceitação expressa.

b - Os dados obtidos somente poderão ser utilizados para as finalidades que justificaram seu acesso e de acordo com a boa-fé e com os princípios do Art. 6º, da Lei 13.709/18.

c - É vedado o compartilhamento com terceiros de qualquer dado obtido, fora das hipóteses permitidas em Lei.

d - Constitui atribuição do Contratado orientar e treinar seus empregados, quando for o caso, sobre os deveres, requisitos e responsabilidades decorrentes da LGPD.
e - O Contratante deverá ser informado, no prazo de cinco dias úteis sobre todos os contratos de suboperação firmados ou que venham a ser celebrados pelo Contratado.
f - O Contratado deverá exigir de suboperadores e subcontratados o cumprimento dos deveres da presente cláusula, permanecendo integralmente responsável por garantir sua observância.
g - O Contratante poderá realizar diligência para aferir o cumprimento desta cláusula, devendo o Contratado atender prontamente eventuais pedidos de comprovação formulados.
h - O Contratado deverá prestar, no prazo fixado pelo Contratante, prorrogável mediante justificativa, quaisquer informações acerca dos dados pessoais para cumprimento da LGPD, inclusive quanto a eventual descarte realizado.
i - Terminado o tratamento dos dados nos termos do Art. 15, é dever do Contratado eliminá-los, com exceção das hipóteses do Art. 16, ambos da Lei 13.709/18, incluindo aquelas em que houver necessidade de guarda de documentação para fins de comprovação do cumprimento de obrigações legais ou contratuais e somente enquanto não prescritas essas obrigações.
j - Os bancos de dados formados a partir da execução do objeto deste contrato, notadamente aqueles que se proponham a armazenar dados pessoais, devem ser mantidos em ambiente virtual controlado, com registro individual rastreável de tratamentos realizados, conforme Art. 37, da Lei 13.709/18, com cada acesso, data, horário e registro da finalidade, para efeito de responsabilização, em caso de eventuais omissões, desvios ou abusos. Os referidos bancos de dados devem ser desenvolvidos em formato interoperável, a fim de garantir a reutilização desses dados pelo Contratante nas hipóteses previstas na LGPD.
k - O presente contrato está sujeito a alterações nos procedimentos pertinentes ao tratamento de dados pessoais, quando indicado pela autoridade competente, em especial a Autoridade Nacional de Proteção de Dados ANPD, por meio de opiniões técnicas ou recomendações, editadas na forma da LGPD.

M I N U T A

CLÁUSULA DÉCIMA QUINTA - DO FORO:
Para dirimir as questões decorrentes deste contrato, as partes elegem o Foro da Comarca de Tabira.

M I N U T A

E, por estarem de pleno acordo, foi lavrado o presente contrato em 02(duas) vias, o qual vai assinado pelas partes e por duas testemunhas.

M I N U T A

Tabira - PE, ... de ..... de .....

M I N U T A

TESTEMUNHAS

PELO CONTRATANTE

M I N U T A

_____

_____
.....

M I N U T A

PELO CONTRATADO

_____

_____
.....

ANEXO V - PREGÃO ELETRÔNICO Nº 00002/2026

M I N U T A

MODELOS DE DECLARAÇÕES - cumprimento de requisitos normativos

M I N U T A
M I N U T A

REFERENTE: PREGÃO ELETRÔNICO Nº 00002/2026
FUNDO MUNICIPAL DE EDUCAÇÃO DE TABIRA - PE.

M I N U T A

PROPONENTE
CNPJ

M I N U T A

1.0 - DECLARAÇÃO de ciência dos termos do Edital.
O proponente acima qualificado, declara sob as penas da Lei, que está ciente e concorda com as condições contidas no Edital e seus anexos.

M I N U T A
M I N U T A

2.0 - DECLARAÇÃO de inexistir fato impeditivo.
O proponente acima qualificado declara, sob as penas da Lei, que inexiste até a presente data fato impeditivo no que diz respeito à habilitação/participação na presente licitação, estando ciente da obrigatoriedade de informar ocorrências posteriores.

M I N U T A
M I N U T A

3.0 - DECLARAÇÃO de não possuir no quadro societário servidor da ativa do órgão.
O proponente acima qualificado declara, sob as penas da Lei, que não possui em seu quadro societário e de funcionários, qualquer servidor efetivo ou comissionado ou empregado do Fundo Municipal de Educação de Tabira, como também em nenhum outro órgão ou entidade a ele vinculada, exercendo funções técnicas, gerenciais, comerciais, administrativas ou societárias.

M I N U T A
M I N U T A

4.0 - DECLARAÇÃO de não utilizar trabalho degradante ou forçado.
O proponente acima qualificado, declara sob as penas da Lei, que não possui em sua cadeia produtiva, nos termos do Art. 1º, Incisos III e IV, e do Art. 5º, Inciso III, da Constituição Federal, empregados executando trabalho degradante ou forçado.

M I N U T A
M I N U T A

5.0 - DECLARAÇÃO de cumprimento da reserva de cargo para deficiente e de acessibilidade.
O proponente acima qualificado, declara sob as penas da Lei, que está ciente do cumprimento da reserva de cargo prevista na norma vigente, consoante Art. 93, da Lei Federal nº 8.213, de 24 de julho de 1991, para pessoa com deficiência ou para reabilitado da Previdência Social e que, se aplicado ao número de funcionário da empresa, atende às regras de acessibilidade previstas.

M I N U T A
M I N U T A

6.0 - DECLARAÇÃO de cumprimento dos requisitos para a habilitação e da proposta.
O proponente acima qualificado declara, sob as penas da Lei, que cumpre os requisitos para a habilitação; e a conformidade de sua proposta com as exigências do Edital e seus anexos.

M I N U T A
M I N U T A

7.0 - DECLARAÇÃO de observância do limite de contratação com a Administração Pública.
O proponente acima qualificado declara, sob as penas da Lei, que, na condição de microempresa ou empresa de pequeno porte, no presente ano-calendário, ainda não celebrou contratos com a Administração Pública cujos valores somados extrapolem a receita bruta máxima admitida para fins de enquadramento como EPP, nos termos do Art. 4º, §§ 2º e 3º, da Lei 14.133/21.

M I N U T A

Local e Data.

M I N U T A
M I N U T A
M I N U T A

NOME/ASSINATURA/CARGO
Representante legal do proponente.

M I N U T A
M I N U T A

OBSERVAÇÃO: a declaração deverá ser elaborada em papel timbrado do proponente.

M I N U T A

ANEXO VI - PREGÃO ELETRÔNICO Nº 00002/2026

M I N U T A

ESTUDO TÉCNICO PRELIMINAR - ETP [Publicidade: divulgação conjunta com o edital]

M I N U T A
M I N U T A

OBSERVAÇÃO: este anexo é representado pelo correspondente Estudo Técnico Preliminar - ETP, documento constitutivo da primeira etapa do planejamento de uma contratação que caracteriza o interesse público envolvido e a sua melhor solução; em atendimento ao requisito de publicidade determinado na norma vigente, que exige a publicação conjunta desses estudos com o respectivo Edital para garantir plena transparência e competitividade.

M I N U T A
M I N U T A

ESTADO DE PERNAMBUCO
FUNDO MUNICIPAL DE EDUCAÇÃO DE TABIRA

M I N U T A

1.Introdução
Este documento apresenta os estudos técnicos preliminares, onde será avaliada a contratação pretendida, demonstrando os elementos e as informações essenciais que servirão para embasar a elaboração do Termo de Referência, quando for considerada viável, de modo a melhor atender aos interesses e as necessidades da Administração, representada pela sua estrutura organizacional.

M I N U T A

2.Objeto
Constitui objeto do presente estudo técnico a pretensa: Aquisição parcelada de Merenda Escolar, por período de 12 (doze) meses, visando atender a Secretaria Municipal de Educação de Tabira/PE.

M I N U T A

3.Necessidade da contratação
A contratação descrita, que mesmo com o contínuo esforço de sempre buscar a otimização dos processos de trabalho, é essencial: Pela necessidade da devida efetivação de compra para suprir demanda específica – Aquisição parcelada de Merenda Escolar, por período de 12 (doze) meses, visando atender a Secretaria Municipal de Educação de Tabira/PE – considerada oportuna e imprescindível, bem como relevante medida de interesse público; e ainda, pela necessidade de desenvolvimento de ações continuadas para a promoção de atividades pertinentes, visando à maximização dos recursos em relação aos objetivos programados, observadas as diretrizes e metas definidas nas ferramentas de planejamento aprovadas.

M I N U T A

4.Alinhamento aos planos da Administração
A contratação pretendida está alinhada aos planos estratégicos da Administração, delineados nas diretrizes e metas definidas nas ferramentas de planejamento aprovadas, onde estão fixadas e detalhadas as respectivas ações ao alcance dos objetivos institucionais, primando pela eficácia, eficiência e efetividade dos respectivos projetos, programas e processos.

M I N U T A

5.Requisitos da contratação
As características e especificações do objeto da referida contratação são:

M I N U T A

CÓDIGO	DESCRIÇÃO DO ITEM	UNIDADE	QUANTIDADE
ETP 1	ABACATE COMUM: in natura, tamanho e coloração uniforme, firme e compacto, livres de deformidades, sujidades e sem defeitos ou arranhões oriundos de manuseio e transporte.	Kg	120
ETP 2	ABACAXI – in natura, características organolépticas próprias, isenta de sujidades, acondicionado em embalagem específica.	Unidade	585
ETP 3	AÇAFRÃO: pó fino, homogêneo, coloração amarela intensa, embalagem plástica com 100g, com identificação do produto, marca do fabricante, prazo de validade e peso líquido. O produto deverá ter registro no Ministério da Agricultura e/ou Ministério da Saúde. Validade mínima de 6 meses a partir da entrega.	Kg	200
ETP 4	AÇÚCAR – Obtido da cana de açúcar, tipo CRISTAL, com aspecto, cor e odor característico, admitindo umidade máxima de 0,3%ppm, sem fermentação, isento de sujidade, parasitas, materiais terrosos e detritos animais ou vegetais. Acondicionado em saco plástico atóxico de 1 kg e subemlagem FARDO COM 30 PACT DE 1 KG. Validade mínima de 6 meses a partir da entrega.	Kg	4200
ETP 5	ADOÇANTE – Adoçante dietético líquido, cor transparente, composto de edulcorantes artificiais (sacarina sódica, ciclamato de sódio e acessulfame de potássio), em frascos com 80ml. Frasco em material plástico transparente e bico dosador, prazo de validade de no mínimo 6 meses após a data de entrega.	Unidade	20
ETP 6	ALHO, os bulbos do alho deverão estar frescos, de ótima qualidade, limpos e livres de umidade externa anormal, podendo ter a película branca ou roxa. Não deverão estar mofados, brotando ou murchos. Não será aceito no recebimento se o produto apresentar substâncias terrosas, sujidades ou corpos estranhos aderidos à superfície (cabeças inteiras) tipo A.	Kg	1260
ETP 7	ARROZ COMUM – Tipo 1, contituído de grãos inteiros, com teor de umidade máxima de 15%, isento de sujidade, parasitas, materiais terrosos e detritos animais ou vegetais. Acondicionado em saco plástico transparente atóxico com 1 kg e subemlagem FARDO COM 30 PACT DE 1 KG. Validade mínima de 6 meses a partir da entrega.	Kg	2250
ETP 8	ARROZ PARBOILISADO – Tipo 1, contituído de grãos inteiros, com teor de umidade máxima de 15%,isento e sujidade, parasitas, materiais terrosos e detritos animais ou vegetais. Acondicionado em saco plástico transparente atóxico com 1 kg e subemlagem FARDO COM 30 PACT DE 1 KG. Validade mínima de 6 meses a partir da entrega.	Kg	9000

ETP 9	AVEIA EM FLOCOS FINO : Produto de primeira qualidade acondicionado embalada em caixa de 170g contendo informações do produto. A mercadoria deverá ter validade de no mínimo 6 meses a contar da data da entrega.	Caixa	76
ETP 10	BATATA TIPO INGLESA LISA, in natura, com polpa intacta, tamanho médio, maturação típica da variedade, sem brotos, sem manchas, bolores e rachaduras, livre de terra aderente à casca. Produto de boa qualidade.	Kg	3600
ETP 11	BISCOITO S/ LACTOSE SALGADO: Composto por farinha de trigo, enriquecida com ferro, ácido fólico, vitamina B9, açúcar granulado, margarina vegetal, sal refinado, cloreto de Amônia, ovo frescos e aroma artificial de baunilha. Acondicionado em embalagem de PACOTE COM 330g.	Pacote	100
ETP 12	BISCOITO S/LACTOSE INTEGRAL SALGADO: Composto por farinha de trigo integral. Acondicionado em embalagem PACOTE C/ 330g. Validade mínima de 6 meses a partir da entrega.	Pacote	90
ETP 13	BISCOITO S/ GLÚTEN: isento de trigo, centeio, cevada, aveia e seus derivados, próprio para dietas com restrição ao glúten, identificado no rótulo com a expressão NÃO CONTÉM GLÚTEN. Produto com cor, odor, sabor e textura característicos, isento de sujidades e sinais de deterioração. Embalagem íntegra, atóxica e lacrada, com rotulagem conforme legislação vigente. Atender às normas da ANVISA, com prazo de validade mínimo de 6 meses a partir da entrega. PACOTE DE 330 G.	Pacote	20
ETP 14	BISCOITO SALGADO TIPO CREAM CRACKER – Composição básica de farinha de trigo, gordura vegetal hidrogenada, extrato de malte, açúcar, sal, soro de leite, fermento biológico, estabilizante lecitina de soja e aromatizante. Acondicionado em embalagem de PACOTE COM 400g e subembalagem Cx com 20 pacotes de 400g. Validade mínima de 6 meses a partir da entrega.	Pacote	1212
ETP 15	BOLO MINI SAIA – Bolo tipo mini saia, pronto para consumo, elaborado com ingredientes de boa qualidade, tendo como base farinha de trigo ou farinha integral, ovos, leite ou derivados, óleo vegetal e açúcar em quantidade moderada, conforme o tipo do produto. O produto não deve conter gordura trans, corantes artificiais, aromatizantes artificiais ou conservantes químicos artificiais, atendendo às Boas Práticas de Fabricação, sendo acondicionado em embalagem apropriada, íntegra, atóxica, resistente e devidamente rotulada conforme legislação vigente, contendo data de fabricação, prazo de validade, lista de ingredientes, identificação do fabricante e informações nutricionais. O alimento deve ser produzino no máximo 1 dias antes da entrega. Pacote com 6 unds de 80g(480g).	Pacote	1458
ETP 16	BOLO MINI SAIA (INTEGRAL) – Bolo tipo mini saia INTEGRAL, elaborado com farinha de trigo integral como principal ingrediente, podendo conter farinha de aveia integral e/ou outras farinhas integrais permitidas. Produzido com ingredientes de boa qualidade, como ovos, leite ou bebida láctea, óleo vegetal e açúcar em quantidade moderada e preparado no máximo 24 (vinte e quatro) horas antes da entrega. O produto deve ser isento de gordura trans, corantes artificiais, aromatizantes artificiais e conservantes químicos artificiais, atender às Boas Práticas de Fabricação, sendo acondicionado em embalagem apropriada, íntegra, atóxica, resistente e devidamente rotulada conforme legislação vigente, contendo data de fabricação, prazo de validade, lista de ingredientes, identificação do fabricante e informações nutricionais. O alimento deve ser produzino no máximo 1 dias antes da entrega. Pacote com 6 unds de 80g(480g).	Pacote	20
ETP 17	BOLO MINI SAIA (SEM GLÚTEN) – Bolo tipo mini saia, elaborado com ingredientes isentos de glúten, indicado para pessoas com intolerância à glúten. Produto fresco, preparado no máximo 24 (vinte e quatro) horas antes da entrega. Deve apresentar cor, aroma, textura e sabor próprios, isento de sujidades, fungos, parasitas ou corpos estranhos. Acondicionado em embalagem individual, íntegra, atóxica e lacrada. Rotulagem contendo nome do produto, identificação SEM GLÚTEN, data de fabricação, prazo de validade e identificação do fabricante. O alimento deve ser produzino no máximo 1 dias antes da entrega. Pacote com 6 unds de 80g(480g).	Pacote	20
ETP 18	BOLO MINI SAIA (SEM LACTOSE) – Bolo tipo mini saia, elaborado com ingredientes isentos de lactose, indicado para pessoas com intolerância à lactose. Produto fresco, preparado no máximo 24 (vinte e quatro) horas antes da entrega. Deve apresentar cor, aroma, textura e sabor próprios, isento de sujidades, fungos, parasitas ou corpos estranhos. Acondicionado em embalagem individual, íntegra, atóxica e lacrada. Rotulagem contendo nome do produto, identificação SEM LACTOSE, data de fabricação, prazo de validade e identificação do fabricante. O alimento deve ser produzino no máximo 1 dias antes da entrega. Pacote com 6 unds de 80g(480g).	Pacote	208
ETP 19	CACAU EM PÓ 50 % – Chocolate em pó, feito a partir de cacau em pó, com teor mínimo de 50% de cacau (recomendado para o PNAE) e sem adição de gordura vegetal hidrogenada. Deve ser livre de gordura trans, corantes e aromatizantes artificiais, atendendo às diretrizes do PNAE e da ANVISA. A embalagem deve ser íntegra, atóxica, resistente e adequada para alimentos, contendo identificação do produto, data de fabricação, validade, número do lote, lista de ingredientes e informações nutricionais. Validade mínima de 6 meses a partir da entrega. Pacotes de 1kg com validade mínima de 6 meses a partir da data de entrega.	Kg	72
ETP 20	CARNE BOVINA – TIPO BIFE (CLASSIFICAÇÃO DE CARNE DE 1ª) – Carne bovina tipo filé ou contra filé, CHÃ DE DENTRO, PATINHO, ALCATARA proveniente de animais sadios e abatidos sob inspeção sanitária oficial, própria para consumo humano, com coloração, odor e textura característicos. Produto resfriado ou congelado, isento de sujidades, odores estranhos ou sinais de deterioração, acondicionado em embalagem íntegra e rotulada, com prazo de validade mínima de 30 (trinta) dias para produto congelado e 5 (cinco) dias para produto resfriado, contendo data de fabricação, validade e identificação do lote, conforme exigências do PNAE. Devidamente registrado (Ministério da Agricultura /SIF). O produto deve ser acondicionado em embalagem plástica transparente atóxica de 2kg ou 5kg.	Kg	3000
ETP 21	CARNE BOVINA (MÚSCULO)–Carne bovina de 2ª sem osso, proveniente de animais sadios, abatidos sob inspeção sanitária oficial (SIF, SIE ou SIM), obtida de cortes do dianteiro bovino (acém, paleta, músculo, peito, pescoço, costela dianteira e braço). Produto com cor, odor e sabor característicos, isento de sujidades, matérias estranhas ou sinais de deterioração. Apresentação resfriada ou congelada, embalada em material atóxico e resistente, com identificação e rotulagem conforme legislação vigente, com prazo de validade mínimo de 6 meses para produto congelado ou conforme norma para produto resfriado.	Kg	4200
ETP 22	CARNE BOVINA SALGADA (CHARQUE DIANTEIRA) – Charque dianteira bovina, proveniente de carne dianteira devidamente salgada e desidratada, de animais sadios e abatidos sob inspeção sanitária oficial. Produto com coloração, odor e sabor característicos, isento de sujidades, mofo ou sinais de deterioração, acondicionado em embalagem íntegra e rotulada, com prazo mínimo de validade de 6 (seis) meses, devendo apresentar no ato da entrega, no mínimo 75% do prazo total de validade, conforme exigências do PNAE. O produto deve ser acondicionado em embalagem plástica transparente atóxica de 0,5kg, 1kg ou 5kg. Devidamente registrado (Ministério da Agricultura /SIF).	Kg	1350

ETP 23	CARNE MOÍDA – Tipo acém, resfriada, com a presença no máximo de 10% de gordura/sebo, cor, odor e sabor característico, isento de sujidade, parasitas e larvas e materiais estranhos. Contendo identificação do produto, data de fabricação, prazo de validade, número do lote e registro no órgão competente, com validade mínima de 48 horas a partir da data de entrega. Deve atender aos padrões de identidade e qualidade e à legislação sanitária vigente, com prazo de validade compatível com o tipo de conservação, acondicionada em embalagem íntegra, adequada e devidamente rotulada, contendo data de fabricação, validade e identificação do lote. O produto deve ser acondicionado em embalagem plástica transparente atóxica de 2kg ou 5kg.	Kg	2000
ETP 24	COLORÍFICO EM PÓ – Colorau, condimento natural obtido das sementes de urucum (Bixa orellana), puro, seco e moído, isento de misturas, corantes, aromatizantes ou aditivos químicos. Deve apresentar cor, aroma e sabor característicos, livre de sujidades e sinais de deterioração, conforme a legislação sanitária. Acondicionado em embalagem íntegra, atóxica e adequada para alimentos, com identificação, data de fabricação, validade, número do lote, lista de ingredientes (100% urucum) e informações nutricionais. Pacotes com 100G e pacotes com 100 G e subembalagem FARDO com 10 pacotes de 100 G. Validade mínima de 6 meses a partir da entrega.	Kg	600
ETP 25	COMINHO EM PÓ – Cominho, especiaria natural obtida das sementes de Cuminum cyminum, puro, seco e moído, isento de misturas, corantes, aromatizantes ou aditivos químicos. Deve apresentar cor, aroma e sabor característicos, livre de sujidades e sinais de deterioração, conforme a legislação sanitária. Acondicionado em embalagem íntegra, atóxica e adequada para alimentos, com identificação, data de fabricação, validade, número do lote, lista de ingredientes (100% cominho) e informações nutricionais. Pacotes com 100g e subembalagem FARDO com 10 pacotes de 100g. Validade mínima de 6 meses a partir da entrega.	Kg	500
ETP 26	EXTRATO DE TOMATE – Produto de primeira qualidade, acondicionado e embalagem primaria em sache ou tetrapak de 1.020 Kg com data de fabricação e validade de no mínimo 6 meses após a data da entrega.	Kg	3420
ETP 27	FARINHA DE MANDIOCA – Torrada, seca, fina, tipo 1, branca, isenta de sujidades. Acondicionada em embalagens plásticas transparentes atóxicas com 1 KG. Validade mínima de 6 meses a partir da entrega.	Kg	1305
ETP 28	FÉCULA DE TAPIOCA – Goma fina, tipo 1, branca, isenta de sujidades. Acondicionada em embalagem plástica transparente atóxica com 1 KG. Validade mínima de 6 meses a partir da entrega.	Kg	243
ETP 29	FEIJÃO CARIOCA – Tipo 1, novo, contituído de grãos inteiros e sadios, com teor de umidade permitida em lei,isento e sujidade, parasitas, materiais terrosos e detritos animais ou vegetais. Acondicionado em saco plástico transparente atóxico com 1 kg, subembalgem, FARDO com 30 pacotes de 1 KG. Validade mínima de 6 meses a partir da entrega.	Kg	5850
ETP 30	FEIJÃO DE CORDA SEMPRE VERDE: grãos novos, constituído de grãos inteiros e sadios com teor de umidade máxima de 15%, isento de material terroso, sujidades e mistura de outras variedades e espécies. Embalagem de 1kg em sacos plásticos transparentes e atóxicos, limpos não violados, resistentes que garantam a integridade do consumo. O produto deverá apresentar validade mínima de 6 meses a partir da data de entrega na unidade requisitada.	Kg	7020
ETP 31	FEIJÃO PRETO – Tipo 1, novo, contituído de grãos inteiros e sadios, com teor de umidade permitida em lei, isento e sujidade, parasitas, materiais terrosos e detritos animais ou vegetais. Acondicionado em saco plástico transparente atóxico com 1kg, subembalgem, FARDO com 30 pacotes de 1kg. Validade mínima de 6 meses a partir da entrega.	Kg	2610
ETP 32	FLOCOS DE MILHO – Pré cozido, aspecto cor, odor e sabor característico, isentos de sujidades, parasitas e larva. Acondicionado em embalagens específicas, pacotes com 400g e subembalagem FARDO com 30 pacotes de 400g.Validade mínima de 6 meses a partir da entrega.	Pacote	32400
ETP 33	FRANGO SEMI–PROCESSADO EM PEÇA (PEITO SEM OSSO – FILÉ DE PEITO)– Corte proveniente de frango abatido sob inspeção sanitária oficial, constituído exclusivamente pela musculatura peitoral, isento de ossos, cartilagens, pele excessiva, cabeça, pés, vísceras ou penas. Deve apresentar aspecto firme, coloração característica, sem manchas escuras, odores estranhos ou sinais de deterioração. Produto resfriado ou congelado, conforme especificação do edital, embalado adequadamente em material atóxico, resistente e íntegro, contendo identificação do produto, data de fabricação, prazo de validade, número do lote e selo do serviço de inspeção (SIM, SIE ou SIF). No ato da entrega, deverá apresentar validade mínima de 75% do prazo total de validade. Atender integralmente às normas vigentes da legislação sanitária e de qualidade.	Kg	9000
ETP 34	FRANGO SEMI–PROCESSADO EM PEÇA (PEI?? COM OSSO) – Corte proveniente de frango abatido sob inspeção sanitária oficial, constituído pela região peitoral com osso, sem cabeça, pés, vísceras ou penas. Deve apresentar aspecto firme, coloração característica, sem manchas escuras, odores estranhos ou sinais de deterioração. Produto resfriado ou congelado, conforme especificação do edital, embalado adequadamente em material atóxico, resistente e íntegro, contendo identificação do produto, data de fabricação, prazo de validade, número do lote e selo do serviço de inspeção (SIM, SIE ou SIF). No ato da entrega, deverá apresentar validade mínima de 75% do prazo total de validade. Atender integralmente às normas vigentes da legislação sanitária e de qualidade.	Kg	16000
ETP 35	LEITE EM PÓ DESNATADO – leite desnatado e emulsificante de soja, acondicionado em embalagem específica pacote com 200g. Validade mínima de 6 meses a partir da entrega.	Pacote	79
ETP 36	LEITE EM PÓ INTEGRAL – acondicionado em embalagens herméticamente fechadas, aluminizadas com 200g. Validade mínima de 6 meses a partir da entrega.	Pacote	14000
ETP 37	LEITE EM PÓ, INTEGRAL, ZERO LACTOSE: Composto lácteo com maltodextrina para dietas com restrição de lactose a base de leite em pó integral, maltodextrina, soro de leite em pó, minerais, ferro e zinco, enzima lactase, vitaminas, emulsificante lecitina de soja, regulador de acidez hidróxido de potássio e acidulante ácido cítrico condicionado em embalagem específica. LATA com 380g. Validade mínima de 6 meses a partir da entrega.	Unidade	220
ETP 38	LOURO FOLHA DESIDRATADA: constituído por folhas de espécimes vegetais genuínos, sãs, limpas e secas, aspecto folha seca, cor verde pardacenta, cheiro e sabor próprio. Acondicionado em saco de polietileno, íntegro, atóxico, resistente, vedado hermeticamente e limpo. A embalagem deverá conter externamente os dados de identificação e procedência, número do lote data de fabricação, data de validade, quantidade do produto. O produto deverá apresentar validade mínima de 6 meses a partir da data de entrega na unidade. Pacote com 50 gramas.	Kg	30
ETP 39	MAÇÃ – in natura, características organolépticas próprias, isenta de sujidades, acondicionado em embalagem específica. kG	Kg	6750

ETP 40	MACARRÃO FINO – Tipo espaguete, massa seca, aspecto cor, odor e sabor característico, obtido pela composição de farinha especial, ovos e demais substâncias permitidas, isento de sujidades e parasitas. Acondicionado em embalagens plásticas transparentes atóxicas. Pacotes com 400g e subembalagem FARDO com 20 pacotes de 400 G. Validade mínima de 6 meses a partir da entrega.	Pacote	35000
ETP 41	MACARRÃO SEM GLÚTEN, tipo espaguete elaborado com matérias–primas isentas de trigo, centeio, cevada e aveia (como arroz ou milho). Deve apresentar características sensoriais próprias, estar isento de sujidades, matérias estranhas e sinais de deterioração, e não conter aditivos não permitidos. Embalagem íntegra, atóxica e lacrada, com rotulagem completa e a indicação NÃO CONTÉM GLÚTEN, conforme a Lei nº 10.674/2003, atendendo às normas da ANVISA, FNDE e legislação sanitária vigente. Pacotes com 400g.	Pacote	36
ETP 42	MACARRÃO INTEGRAL: tipo espaguete integral, ingredientes: farinha de trigo integral, enriquecida com ferro e ácido fólico, corante de urucum e cúrcuma. Embalagem de 400g, sacos plásticos transparentes atóxicos, não violados, resistentes que garantam a integridade do produto até o momento do consumo. A embalagem deverá conter os dados de identificação e procedência, informação nutricional, número do lote, data de validade, quantidade do produto. O produto deverá apresentar validade mínima de 6 meses a partir da data de entrega na unidade requisitada.	Pacote	72
ETP 43	MELÃO: fruto com casca firme e amarelada, com polpa branca e intacta, sem rachaduras, sem defeitos, características típicas da variedade. Produto de primeira qualidade e uniformes.	Kg	1260
ETP 44	MILHO DE PIPOCA – grupo duro, classe amarelo, tipo 1. Embalagem: pacotes de plástico atóxico, contendo 500g do produto com identificação do produto, marca do fabricante, data de fabricação e prazo de validade. Prazo de validade mínimo 6 meses a contar a partir da data de entrega. Pacotes com 500g.	Pacote	410
ETP 45	MILHO PARA MUNGUNZÁ – Grãos amarelos inteiros, aspecto cor, odor e sabor característico, isento de presença de umidade, fermentação,ranço, sujidades, parasitas e larvas. Acondicionado em embalagem plástica transparente atóxica com 500g e subembalagem com 20 pacotes de 500g. Validade mínima de 6 meses a partir da entrega.	Pacote	720
ETP 46	ÓLEO DE SOJA – Comestível, obtido da soja, sem aditivo, isento de ranço e sibstâncias estranhas. Acondicionado em embalagem Lata ou Garrafa plástica transparente atóxica com 900ml e subembalagem. Caixa com 20 unidades de 900ml. Validade mínima de 6 meses a partir da entrega.	Unidade	4000
ETP 47	OVOS DE GALINHA – Branco, médio, pesando de 45 a 50 gramas cada isento de sujidades, fungos e substâncias tóxicas. Acondicionado em embalagem específica. CARTELA COM 30 UND. Validade máxima de 5 dias após a produção.	Bandeja	5760
ETP 48	PÃO DE SAL – Pão francês, feito com farinha de trigo enriquecida com ferro e ácido fólico, água, fermento e sal, podendo incluir melhoradores de farinha permitidos. Deve apresentar formato, cor, aroma, sabor e textura característicos, com casca crocante e miolo macio, isento de gordura trans, corantes e conservantes não permitidos. Livre de sujidades, mofo e sinais de deterioração, acondicionado em embalagem íntegra, atóxica e adequada para alimentos, com identificação, data de fabricação, validade, número do lote, lista de ingredientes e informações nutricionais, conforme a ANVISA. Validade mínima de 1 dia a partir da fabricação, devendo ser entregue fresco, preferencialmente no mesmo dia da produção, conforme cronograma da Secretaria Municipal de Educação. Unidade com 60g.	Kg	1800
ETP 49	PÃO INTEGRAL: Pão integral, feito principalmente com farinha de trigo integral, podendo conter farinha de trigo enriquecida, água, fermento, sal e outros ingredientes permitidos. O produto deve ser isento de gordura trans, corantes e conservantes artificiais. Deve ter boa aparência, textura macia, sabor e odor característicos, sem mofo ou sujidades, e conter no mínimo 50% de farinha integral. A embalagem deve ser íntegra, atóxica, resistente e adequada para alimentos, com identificação do produto, data de fabricação, validade, número do lote, lista de ingredientes e informações nutricionais. Validade mínima de 5 dias a partir da entrega. Validade mínima de 5 dias a partir da data de entrega.Unidade com 60g.	Kg	54
ETP 50	PÃO SEM GLÚTEN: Pão sem glúten, feito com farinhas isentas de glúten, como farinha de arroz e fécula de mandioca, podendo incluir água, fermento, sal, óleo e ovos. O produto deve ter a expressão NÃO CONTÉM GLÚTEN no rótulo, conforme a Lei nº 10.674/2003. Deve apresentar boa aparência, textura macia e sabor característico, sem mofo ou sujidades. Destinado a alunos com necessidades alimentares especiais, seguindo o planejamento do nutricionista do PNAE. Isento de gordura trans, corantes e conservantes artificiais. A embalagem deve ser íntegra, atóxica e adequada para alimentos, com identificação, data de fabricação, validade, número do lote, lista de ingredientes e informações nutricionais. Validade mínima de 5 dias a partir da data de entrega (ou conforme especificação do fabricante). Unidade com 60g.	Kg	21
ETP 51	SAL IODADO – Refinado, condicionado em embalagem plástica transparente específica, pacotes com 1kg e subembalagem FARDO com 30 pacotes de 1kg. Validade mínima de 6 meses a partir da entrega.	Kg	1530
ETP 52	VINAGRE – Produto composto de Fermento acético de álcool, água. Acondicionado em embalagem plástica transparente FRASCO C/ 500ml. Validade mínima de 6 meses a partir da entrega.	Unidade	891
ETP 53	XERÉM – aspecto cor, odor e sabor característico, isentos de sujidades. Parasitas e larva. Acondicionado em embalagem plástica transparente específica, pacotes com 500g e subembalagem FARDO com 20 pacotes de 500g. Validade mínima de 6 meses a partir da entrega.	Pacote	5760

MINUTA

O prazo máximo para a execução do objeto desta contratação e que admite prorrogação nas condições e hipóteses previstas na Lei 14.133/21, está abaixo indicado e será considerado da emissão do Pedido de Compra:

Entrega: Imediata.

A vigência da presente contratação será determinada: 12 (doze) meses, considerada da data de assinatura do respectivo instrumento de ajuste; podendo ser prorrogada, nas hipóteses e nos termos dos Arts. 105 a 114, da Lei 14.133/21, especialmente as disposições do Art. 107, por tratar-se a presente contratação, de fornecimento contínuo.

A contratação do fornecimento, objeto deste estudo preliminar, deverá considerar os seguintes normativos: Lei Federal nº 14.133, de 1º de Abril de 2021; Lei Complementar nº 123, de 14 de Dezembro de 2006; Instrução Normativa nº 73 SEGES/ME, de 30 de Setembro de 2022; e legislação pertinente, consideradas as alterações posteriores das referidas normas.

Uma vez autorizada, a contratação pretendida deverá possuir previsão e adequação orçamentária e financeira com o orçamento vigente, necessariamente demonstrada, e compatibilidade com as diretrizes e metas definidas nas ferramentas de planejamento aprovadas.

MINUTA

6.Relação entre a demanda pretendida e o dimensionamento do fornecimento

O adequado equilíbrio entre a demanda requerida e a dimensão da correspondente contratação é fundamental para o seu planejamento e execução, notadamente com o intuito de reduzir ou, até mesmo, de se evitar aditivos contratuais desnecessários ou, ainda, a necessidade da realização de novo certame, com consequente perda de economia de escala.

O quantitativo e a respectiva unidade da presente contratação em função do consumo delineado e utilização prováveis, foram devidamente definidos mediante observância à previsão da demanda a ser atendida e possíveis alterações em decorrência das atividades a serem desenvolvidas e seus desdobramentos, bem como considerando o orçamento disponível e ainda a sequência histórica da realização de despesas semelhantes, quando existente.

M I N U T A

7.Levantamento de mercado

Diversas empresas do ramo pertinente podem executar o objeto deste estudo preliminar. Foram analisadas contratações similares feitas por outras entidades, por meio de consulta aos respectivos sistemas de gestão dos órgãos fiscalizadores, com o intuito de identificar a existência de novas metodologias, tecnologias ou inovações que melhor atendessem às necessidades da Administração e as identificadas, quando possível e consideradas viáveis, foram incorporadas na contratação em análise.

Constatou-se, inclusive, que para a realização de despesas semelhantes ao objeto do presente estudo técnico, diversas entidades públicas efetivam a contratação de forma análoga à que se pretende adotar pela Administração, cumprindo as regras e exigências legais e normativas.

M I N U T A

8.Justificativa da escolha do tipo de solução a contratar

A solução que melhor atende aos interesses e as necessidades da Administração, representada pela sua estrutura organizacional, é a pretensa: Aquisição parcelada de Merenda Escolar, por período de 12 (doze) meses, visando atender a Secretaria Municipal de Educação de Tabira/PE. Salienta-se que a vigência da contratação será determinada: 12 (doze) meses, considerada da data de assinatura do respectivo instrumento de ajuste; podendo ser prorrogada, nas hipóteses e nos termos dos Arts. 105 a 114, da Lei 14.133/21, especialmente as disposições do Art. 107, por tratar-se a presente contratação, de serviço contínuo.

Destaca-se que a Administração vislumbrou uma maior vantagem econômica em razão da contratação plurianual, após a avaliação das circunstâncias pertinentes, inclusive quanto aos potenciais benefícios e os riscos previsíveis, considerando: a inconveniência da suspensão das atividades cujo desempenho deve ocorrer de modo contínuo; a ampliação do risco de insucesso, haja vista que a multiplicação de contratações, cada qual pactuada por prazo mais curto e com contratados diversos, elevaria a iminência de fracasso; o ônus da renovação constante de procedimentos, pela necessidade de realização de certames permanentemente em decorrência de eventual contratação firmada por um período abreviado, o que acabaria por multiplicar-se os custos e as despesas administrativas; e os ganhos de escala econômica, uma vez que a contração por prazo mais longo propicia previsível redução de dispêndios em vista da ampliação do prazo de execução do contrato, por um único e mesmo contratado. Entende-se, portanto, que a extensão do prazo de vigência do contrato permite, usualmente, a redução dos custos do contratado, o que se refletirá em preços mais vantajosos para a Administração.

Nesse mesmo diapasão, sopesadas as possibilidades previstas no Art. 44, da Lei 14.133/21, quando houver, observados os aspectos da demanda requerida, e após considerados os custos e os benefícios de cada opção prevista no referido diploma legal, indica-se como a alternativa mais vantajosa para a Administração, a contratação do objeto detalhado no presente instrumento, da forma como se apresenta.

M I N U T A

9.Estimativas preliminares dos preços

Nos termos da norma vigente o valor previamente estimado da contratação deverá ser compatível com os valores praticados pelo mercado, considerados os preços constantes de bancos de dados públicos e as quantidades a serem contratadas, observadas a potencial economia de escala e as peculiaridades do local de execução do objeto. Informamos que, relativamente ao procedimento em tela, existe previsão de dotação específica no orçamento vigente, apropriada para a devida execução do objeto a ser contratado, conforme consulta prévia efetuada ao setor responsável.

Na pretensa contratação o valor estimado foi definido com base no melhor preço aferido por meio da utilização dos seguintes parâmetros, adotados de forma combinada: composição de custos unitários menores ou iguais à mediana do item correspondente no painel para consulta de preços ou no banco de preços em saúde disponíveis no Portal Nacional de Contratações Públicas - PNCP; contratações similares feitas pela Administração Pública, em execução ou concluídas no período de um ano anterior à data da pesquisa de preços, inclusive mediante sistema de registro de preços, observado o índice de atualização de preços correspondente; utilização de dados de pesquisa publicada em mídia especializada, de tabela de referência formalmente aprovada pelo Poder Executivo federal e de sítios eletrônicos especializados ou de domínio amplo, desde que contenham a data e hora de acesso; pesquisa direta com no mínimo três fornecedores, mediante solicitação formal de cotação, desde que seja apresentada justificativa da escolha desses fornecedores e que não tenham sido obtidos os orçamentos com mais de seis meses de antecedência da data de divulgação do edital; e pesquisa na base nacional de notas fiscais eletrônicas, na forma de regulamento:

Salienta-se que os fornecedores consultados quando da pesquisa direta realizada, foram escolhidos aleatoriamente dentre os regularmente cadastrados no âmbito desta Administração considerando, além do ramo de atividade pertinente ao objeto da pretensa contratação, o seu desempenho positivo relativamente a contratações já realizadas; sem prejuízo da escolha de outros fornecedores, também de forma aleatória, feita através de consultas a endereços eletrônicos de entidades públicas que realizaram com êxito contrações semelhantes.

Com base nos custos para execução do objeto da contratação, definidos por meio de parâmetros de aferição do melhor preço na forma estabelecida no Art. 23, § 1º, da Lei 14.133/21, adotados de maneira combinada, relacionamos abaixo o menor preço encontrado.

A estimativa preliminar total a ser considerada é equivalente a R$ 2.050.139,67:

CÓDIGO	DESCRIÇÃO DO ITEM	OBS	UNIDADE	QUANTIDADE	P.UNITÁRIO	P. TOTAL
ETP 1	ABACATE COMUM: in natura, tamanho e coloração	...	Kg	120	9,85	1.182,00
ETP 2	ABACAXI – in natura, características organolé	...	Unidade	585	12,09	7.072,65
ETP 3	AÇAFRÃO: pó fino, homogêneo, coloração amarel	...	Kg	200	30,10	6.020,00
ETP 4	AÇÚCAR – Obtido da cana de açúcar, tipo CRIST	...	Kg	4200	4,12	17.304,00
ETP 5	ADOÇANTE – Adoçante dietético líquido, cor tr	...	Unidade	20	10,29	205,80
ETP 6	ALHO, os bulbos do alho deverão estar frescos	...	Kg	1260	29,31	36.930,60
ETP 7	ARROZ COMUM – Tipo 1, contituído de grãos int	...	Kg	2250	4,15	9.337,50
ETP 8	ARROZ PARBOILISADO – Tipo 1, contituído de gr	...	Kg	9000	4,01	36.090,00
ETP 9	AVEIA EM FLOCOS FINO : Produto de primeira qu	...	Caixa	76	5,82	442,32
ETP 10	BATATA TIPO INGLESA LISA, in natura, com polp	...	Kg	3600	11,16	40.176,00
ETP 11	BISCOITO S/ LACTOSE SALGADO: Composto por far	...	Pacote	100	5,13	513,00
ETP 12	BISCOITO S/LACTOSE INTEGRAL SALGADO: Composto	...	Pacote	90	6,49	584,10
ETP 13	BISCOITO S/ GLÚTEN: isento de trigo, centeio,	...	Pacote	20	7,37	147,40
ETP 14	BISCOITO SALGADO TIPO CREAM CRACKER – Composi	...	Pacote	1212	5,01	6.072,12
ETP 15	BOLO MINI SAIA – Bolo tipo mini saia, pronto	...	Pacote	1458	15,58	22.715,64
ETP 16	BOLO MINI SAIA (INTEGRAL) – Bolo tipo mini s	...	Pacote	20	16,00	320,00
ETP 17	BOLO MINI SAIA (SEM GLÚTEN) – Bolo tipo mini	...	Pacote	20	19,00	380,00
ETP 18	BOLO MINI SAIA (SEM LACTOSE) – Bolo tipo min	...	Pacote	208	16,74	3.481,92
ETP 19	CACAU EM PÓ 50 % – Chocolate em pó, feito a p	...	Kg	72	72,76	5.238,72
ETP 20	CARNE BOVINA – TIPO BIFE (CLASSIFICAÇÃO DE C	...	Kg	3000	43,48	130.440,00
ETP 21	CARNE BOVINA (MÚSCULO)–Carne bovina de 2ª sem	...	Kg	4200	27,89	117.138,00
ETP 22	CARNE BOVINA SALGADA (CHARQUE DIANTEIRA) – Ch	...	Kg	1350	43,51	58.738,50

ETP 23	CARNE MOÍDA – Tipo acém, resfriada, com a pre	...	Kg	2000	29,69	59.380,00
ETP 24	COLORÍFICO EM PÓ – Colorau, condimento natura	...	Kg	600	21,38	12.828,00
ETP 25	COMINHO EM PÓ – Cominho, especiaria natural o	...	Kg	500	17,92	8.960,00
ETP 26	EXTRATO DE TOMATE – Produto de primeira quali	...	Kg	3420	16,91	57.832,20
ETP 27	FARINHA DE MANDIOCA – Torrada, seca, fina, ti	...	Kg	1305	5,98	7.803,90
ETP 28	FÉCULA DE TAPIOCA – Goma fina, tipo 1, branca	...	Kg	243	7,70	1.871,10
ETP 29	FEIJÃO CARIOCA – Tipo 1, novo, contituído de	...	Kg	5850	7,48	43.758,00
ETP 30	FEIJÃO DE CORDA SEMPRE VERDE: grãos novos, co	...	Kg	7020	6,46	45.349,20
ETP 31	FEIJÃO PRETO – Tipo 1, novo, contituído de gr	...	Kg	2610	7,84	20.462,40
ETP 32	FLOCOS DE MILHO – Pré cozido, aspecto cor, od	...	Pacote	32400	2,26	73.224,00
ETP 33	FRANGO SEMI–PROCESSADO EM PEÇA (PEITO SEM OSS	...	Kg	9000	27,18	244.620,00
ETP 34	FRANGO SEMI–PROCESSADO EM PEÇA (PEI?? COM OSS	...	Kg	16000	20,55	328.800,00
ETP 35	LEITE EM PÓ DESNATADO – leite desnatado e emu	...	Pacote	79	8,46	668,34
ETP 36	LEITE EM PÓ INTEGRAL – acondicionado em embal	...	Pacote	14000	7,19	100.660,00
ETP 37	LEITE EM PÓ, INTEGRAL, ZERO LACTOSE: Composto	...	Unidade	220	39,35	8.657,00
ETP 38	LOURO FOLHA DESIDRATADA: constituído por folh	...	Kg	30	20,15	604,50
ETP 39	MAÇÃ – in natura, características organolépti	...	Kg	6750	17,34	117.045,00
ETP 40	MACARRÃO FINO – Tipo espaguete, massa seca, a	...	Pacote	35000	3,41	119.350,00
ETP 41	MACARRÃO SEM GLÚTEN, tipo espaguete elaborado	...	Pacote	36	4,94	177,84
ETP 42	MACARRÃO INTEGRAL: tipo espaguete integral, i	...	Pacote	72	7,41	533,52
ETP 43	MELÃO: fruto com casca firme e amarelada, com	...	Kg	1260	12,58	15.850,80
ETP 44	MILHO DE PIPOCA – grupo duro, classe amarelo,	...	Pacote	410	3,88	1.590,80
ETP 45	MILHO PARA MUNGUNZÁ – Grãos amarelos inteiros	...	Pacote	720	3,11	2.239,20
ETP 46	ÓLEO DE SOJA – Comestível, obtido da soja, se	...	Unidade	4000	11,63	46.520,00
ETP 47	OVOS DE GALINHA – Branco, médio, pesando de 4	...	Bandeja	5760	27,75	159.840,00
ETP 48	PÃO DE SAL – Pão francês, feito com farinha d	...	Kg	1800	23,64	42.552,00
ETP 49	PÃO INTEGRAL: Pão integral, feito principalme	...	Kg	54	25,11	1.355,94
ETP 50	PÃO SEM GLÚTEN: Pão sem glúten, feito com far	...	Kg	21	22,22	466,62
ETP 51	SAL IODADO – Refinado, condicionado em embala	...	Kg	1530	2,16	3.304,80
ETP 52	VINAGRE – Produto composto de Fermento acétic	...	Unidade	891	4,24	3.777,84
ETP 53	XERÉM – aspecto cor, odor e sabor característ	...	Pacote	5760	3,39	19.526,40
					Total	2.050.139,67

Observação: as especificações do objeto estão discriminadas no item 5 deste Estudo Técnico Preliminar.

MINUTA

10.Descrição da solução como um todo

Conforme os elementos apresentados, a solução é: Aquisição parcelada de Merenda Escolar, por período de 12 (doze) meses, visando atender a Secretaria Municipal de Educação de Tabira/PE. Entende-se que o fornecimento poderá ser realizado na forma parcelada.

MINUTA

11.Justificativa para o parcelamento ou não da solução

De acordo com a legislação vigente, é obrigatório o parcelamento quando o objeto da contração tiver natureza divisível, desde que não haja prejuízo para o conjunto a ser licitado. Compras, obras ou serviços efetuados pela Administração serão divididos em tantos itens, parcelas e etapas que se comprovem técnica e economicamente viáveis, procedendo-se a licitação com vistas ao melhor aproveitamento dos recursos disponíveis no mercado, sem prejuízo da economia de escala. A norma ainda permite cotação de quantidade inferior à demandada no certame, com vistas a ampliação da competitividade, podendo o ato convocatório fixar quantitativo mínimo. Nesse sentido, o competente processo licitatório a ser deflagrado para efetivação da presente contratação será dividido em itens, conforme as características e especificações constantes da tabela acima destacada, facultando-se ao licitante a participação em quantos itens forem de seu interesse.

Considerados os aspectos e as características da solução que melhor atende aos interesses e as necessidades da Administração, acima detalhada e, ainda, as particularidades e a dinâmica das atividades a serem desenvolvidas, entende-se que sobre o objeto da presente contratação não deve incidir outra possibilidade de parcelamento, quer seja no modo formal, não permitindo cotação de quantidade inferior à demandada no ato convocatório, para evitar a ocorrência inviável, no contexto operacional, de mais de um certame ou adjudicatário por item e o consequente prejuízo da economia de escala; quer seja na forma material, não sendo admitida a participação de consórcio. No entanto, poderá ocorrer a autorização para a realização de subcontratação.

As regulares dimensão e complexidade do objeto desta contratação bem como as circunstâncias concretas do mercado correspondente, não requerem a associação entre proponentes, haja vista a existência de inúmeras empresas aptas a preencherem as condições específicas exigidas no presente certame. Nesse contexto, entende-se que a formação de consórcios acarretaria risco da dominação de mercado, através de pactos para eliminar a competição, reduzindo o universo da disputa, podendo retratar na composição entre eventuais interessados, que em vez de estabelecerem disputa entre si, formalizariam acordo, na figura do consócio, para suprimir a concorrência no processo, prejudicando, em última análise, a obtenção de proposta mais vantajosa.

MINUTA

12.Resultados pretendidos

A Administração almeja com a contratação da pretensa solução, em termos de economicidade, eficácia, eficiência e de melhor aproveitamento dos recursos humanos, materiais e financeiros disponíveis, inclusive com respeito a impactos ambientais positivos, os seguintes resultados:

Em termos de economicidade, a efetivação da melhor contratação viável, especialmente quanto ao melhor custo benefício, relativamente a: Aquisição parcelada de Merenda Escolar, por período de 12 (doze) meses, visando atender a Secretaria Municipal de Educação de Tabira/PE.

Com relação à eficácia, o atendimento de todas as demandas logísticas e funcionais, no suporte às atividades finalísticas da Administração, inerentes aos correspondentes serviços prestados de interesse público. Quanto à eficiência, assegurar a continuidade da prestação regular de tais serviços, com demanda notadamente crescente, e do uso racional dos recursos financeiros disponíveis.

Relativo ao melhor aproveitamento dos recursos humanos, materiais e financeiros, com a contratação em comento, da forma como se apresenta - consideradas as especificações, prazos, quantitativos e demais exigências devidamente definidas -, espera-se o regular cumprimento, por parte do interessado que venha a ser contratado, de todas as obrigações e compromissos assumidos, pois, desse modo, não haverá a necessidade de extinção contratual ou outras sanções em decorrência de inexecução do instrumento de ajuste pactuado, permitindo ao contratante, em vez de envidar esforços para a realização de novo certame destinado a contratação do mesmo objeto, destinar seus recursos humanos, materiais e financeiros para outras atividades fins da Administração.

Entende-se que a correta execução do objeto da contratação em tela, cuja regularidade será fiscalizada pela Administração, não atenta quanto ao meio ambiente e, principalmente, não acarretará impactos ambientais negativos.

MINUTA

13.Providências para adequação do ambiente da Administração
Verificou-se não haver a necessidade iminente de providências no sentido de adequações físicas no ambiente da Administração em decorrência da execução do objeto da contratação.

M I N U T A

14.Análise de risco
Não foram identificados riscos substanciais a fora os comuns a toda contratação semelhante, tais como: a inexecução total ou parcial do ajuste pactuado; o não cumprimento de obrigações, especificações, projetos e prazos; bem como a ocorrência de caso fortuito ou de força maior.
Entende-se que as ações, de iniciativa da Administração, necessárias para reduzir a ocorrência dos riscos identificados, já estão previstas nos normativos aos quais à contratação do presente fornecimento deverá estar devidamente fundamentada, representadas pelas sanções administrativas a serem definidas, observando-se os aspectos e características do seu objeto.

M I N U T A

15.Requisitos específicos para a contratação
Observado o disposto na legislação pertinente, os aspectos e as características da despesa, bem como abordadas todas as considerações técnicas, mercadológicas e de gestão que podem interferir na contratação, entende-se que o certame a ser deflagrado deverá ainda contemplar requisitos específicos, compreendidos: o critério de julgamento definido de menor preço; a impossibilidade de participação da pessoa física; o caráter não sigiloso do orçamento estimado da contratação e a não permissão da participação de sociedades cooperativas.
Consideradas as características e propriedades do objeto desta contratação, entende-se pela impossibilidade de participação da pessoa física, quer pelos próprios atributos do objeto, quer pelos requisitos exigidos para habilitação dos interessados no certame; haja vista que para a sua devida execução, poderão ser demandados recursos financeiros ou uma estrutura de equipamentos e instalações, ou até a pluralidade de profissionais, incompatíveis para uma pessoa física. Nesses termos, conclui-se que a capacidade de uma pessoa física de garantir a execução da contratação, observadas ainda a dinâmica do mercado e a legislação pertinente, é bem menor que a de uma empresa, representando um potencial prejuízo para a Administração.
Pela natureza do objeto desta contratação e, ainda, observado o modo como é usualmente executado no mercado em geral, entende-se presentes, de forma isolada ou simultânea, aspectos que desnaturam a atuação típica de uma cooperativa, seja pela própria natureza do objeto, seja a necessidade de subordinação jurídica entre o particular contratado e o obreiro, bem como de pessoalidade e habitualidade. Portanto, a participação de cooperativas potencializa a ocorrência de violação a princípios da licitação, como os da legalidade, economicidade e eficiência, expondo a Administração a vários riscos, dentre os quais o de enfrentar situações ambíguas e questionamentos legais, uma vez que as cooperativas possuem normas próprias das empresas tradicionais, afetando a segurança jurídica do certame; de ter que arcar com eventuais obrigações trabalhistas subsidiariamente; e a dificuldade de responsabilização e controle devido à natureza peculiar das cooperativas.

M I N U T A

16.Conclusão
Com base nas especificações e requisitos da solução escolhida que melhor atende aos interesses e as necessidades da Administração, bem como considerando os elementos obtidos nos estudos preliminares realizados, avalia-se viável a contratação pretendida.

M I N U T A

Tabira - PE, 20 de Janeiro de 2026.

M I N U T A

_____
.....

ESTADO DE PERNAMBUCO
FUNDO MUNICIPAL DE EDUCAÇÃO DE TABIRA
ASSESSORIA JURÍDICA

Origem: PREGÃO ELETRÔNICO N.º 00002/2026
SETOR DE CONTRATAÇÃO

Assunto: Aquisição parcelada de Merenda Escolar, por período de 12 (doze) meses, visando atender a Secretaria Municipal de Educação de Tabira/PE.

Anexo: Processo Licitatório correspondente instruído com todos seus elementos constitutivos, inclusive da fase preparatória e da minuta do edital, bem como da minuta do respectivo contrato.

P A R E C E R

Salienta-se que, ao final da fase preparatória, o processo licitatório seguiu para este órgão de assessoramento jurídico, objetivando a realização do controle prévio de legalidade mediante análise jurídica da pretensa contratação, sendo apreciado conforme os critérios objetivos prévios de atribuição de prioridade, considerados todos os elementos indispensáveis à referida contratação e dos pressupostos de fato e de direito, especialmente, os aspectos inerentes à formalização do processo licitatório e sua fase preparatória, caracterizada pelo planejamento e a necessária compatibilidade com o plano de contratações anual, sempre que elaborado, e com as leis orçamentárias, bem como abordadas todas as considerações técnicas, mercadológicas e de gestão que podem interferir na contratação, nos termos dos Arts. 11 a 27, da Lei 14.133/21.

Quanto à formalização do processo, restou demonstrado o atendimento dos requisitos exigidos no Art. 18, da Lei 14.133/21; estando devidamente instruído, inclusive, dos seguintes elementos: documento de formalização de demanda; estudo técnico preliminar contendo, ainda, a análise de risco; termo de referência; estimativa da despesa definida por meio de parâmetros de aferição do melhor preço na forma estabelecida no Art. 23, § 1º, da Lei 14.133/21, adotados de maneira combinada; demonstração da compatibilidade da previsão de recursos orçamentários com o compromisso a ser assumido; autorização da autoridade competente; e a minuta do edital de licitação, acompanhada da respectiva minuta do contrato.

Nesse diapasão, analisada a matéria à luz da Lei Federal nº 14.133, de 1º de Abril de 2021; Lei Complementar nº 123, de 14 de Dezembro de 2006; Instrução Normativa nº 73 SEGES/ME, de 30 de Setembro de 2022; e legislação pertinente, consideradas as alterações posteriores das referidas normas; e observado o teor dos documentos e informações apresentados, considera-se regular o processo licitatório em tela da forma como se apresenta, inclusive a sua fase preparatória, a minuta do edital e seus elementos constitutivos, bem como a respectiva minuta do contrato, os quais estão em consonância com a legislação vigente.

Esta Assessoria Jurídica enfatiza a obrigatoriedade da publicidade do ato convocatório do certame, que deverá ser realizada nos termos do Art. 54, da Lei 14.133/21, com observância aos prazos mínimos para apresentação de propostas e lances, contados a partir da data de divulgação do edital de licitação, estabelecidos no Art. 55, do mesmo diploma legal.

Tabira - PE, 20 de Janeiro de 2026.

_____
DRA. LAUDICÉIA ROCHA DE MELO
Advogada
OAB/PE 17.355

EDITAL - Licitação

PROCESSO ADMINISTRATIVO N° 002/2026
LICITAÇÃO N°. 00002/2026
MODALIDADE: PREGÃO ELETRÔNICO
CRITÉRIO: MENOR PREÇO POR ITEM
LEGISLAÇÃO: LEI 14.133/2021

Órgão Realizador do Certame:
FUNDO MUNICIPAL DE EDUCAÇÃO DE TABIRA
RUA EDUARDO DOMINGOS DE LIMA, 455 - CENTRO - TABIRA - PE.
CEP: 56780–000 - E-mail: licitacoestabira2025@gmail.com.

O Órgão Realizador do Certame acima qualificado, inscrito no CNPJ 48.626.721/0001–38, doravante **denominado simplesmente ORC**, torna público para conhecimento de quantos possam interessar que fará realizar através do Pregoeiro, assessorado por sua Equipe de Apoio, sediado no endereço acima, às 09:00 horas do dia 03 de Fevereiro de 2026, por meio do site abaixo indicado, licitação na modalidade Pregão n° 00002/2026, na forma eletrônica, com critério de julgamento menor preço por item, e o fornecimento realizado na forma parcelada; tudo de acordo com este instrumento e em observância a Lei Federal n° 14.133, de 1° de Abril de 2021; Lei Complementar n° 123, de 14 de Dezembro de 2006; Instrução Normativa n° 73 SEGES/ME, de 30 de Setembro de 2022; e legislação pertinente, consideradas as alterações posteriores das referidas normas; conforme os critérios e procedimentos a seguir definidos, almejando obter a melhor proposta para: Aquisição parcelada de Merenda Escolar, por período de 12 (doze) meses, visando atender a Secretaria Municipal de Educação de Tabira/PE.

Data de abertura da sessão pública: 03/02/2026. Horário: 09:00 - horário de Brasília.
Data para início da fase de lances: prevista para ocorrer nessa mesma sessão pública.
Local: www.portaldecompraspublicas.com.br

1.0.DO OBJETO
1.1.Constitui objeto da presente licitação: Aquisição parcelada de Merenda Escolar, por período de 12 (doze) meses, visando atender a Secretaria Municipal de Educação de Tabira/PE.
1.2.As especificações do objeto ora licitado - quantitativo e condições -, encontram-se devidamente detalhadas no correspondente Termo de Referência - Anexo I deste instrumento.
1.3.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.
1.4.O critério de julgamento adotado será o menor preço, observadas as exigências contidas neste instrumento e seus anexos quanto às especificações do objeto.
1.5.A contratação acima descrita, que será processada nos termos deste instrumento convocatório, especificações técnicas e informações complementares que o acompanham, quando for o caso, justifica-se: Pela necessidade da devida efetivação de compra para suprir demanda específica – Aquisição parcelada de Merenda Escolar, por período de 12 (doze) meses, visando atender a Secretaria Municipal de Educação de Tabira/PE – considerada oportuna e imprescindível, bem como relevante medida de interesse público; e ainda, pela necessidade de desenvolvimento de ações continuadas para a promoção de atividades pertinentes, visando à maximização dos recursos em relação aos objetivos programados, observadas as diretrizes e metas definidas nas ferramentas de planejamento aprovadas.
1.6.Na referida contratação será concedido tratamento diferenciado e simplificado para as Microempresas, Empresas de Pequeno Porte e Equiparados, nos limites previstos da Lei 123/06, consideradas as hipóteses e condições determinadas no Art. 4°, da Lei 14.133/21. Todavia, serão afastados os benefícios estabelecidos nos Arts. 47 e 48, por estarem presentes, de forma isolada ou simultânea, as situações previstas nos Incisos II e III, do Art. 49, todos da Lei 123/06.
1.7.Todas as referências de tempo neste Edital, no respectivo aviso e durante a sessão pública obedecerão ao horário de Brasília - DF.

2.0.DA IMPUGNAÇÃO AO EDITAL E DO PEDIDO DE ESCLARECIMENTO
2.1.Informações ou esclarecimentos sobre esta licitação, serão prestados nos horários normais de expediente: das 08:00 as 12:00 horas das 14:00 as 18:00 horas.
2.2.Qualquer pessoa - cidadão ou licitante - é parte legítima para impugnar o Edital deste certame por irregularidade ou para solicitar esclarecimento sobre os seus termos, devendo encaminhar o respectivo pedido, dirigido à Pregoeira, até 03 (três) dias úteis antes da data de abertura da sessão pública, por meio eletrônico, exclusivamente, da seguinte forma:
2.2.1.No endereço: www.portaldecompraspublicas.com.br.
2.3.A Pregoeira responderá aos pedidos de esclarecimentos ou impugnação no prazo de até três dias úteis, contado da data de seu recebimento, limitado ao último dia útil anterior à data da abertura do certame, e poderá requisitar subsídios formais aos responsáveis pela elaboração deste Edital e dos seus anexos.
2.4.A impugnação não possui efeito suspensivo, sendo a sua concessão medida excepcional que deverá ser motivada pela Pregoeira, nos autos do processo de licitação.

2.5.Acolhida a impugnação contra o Edital, será definida e publicada nova data para realização do certame, observados os prazos fixados na norma vigente.
2.6.As respostas aos pedidos de esclarecimentos e impugnações serão divulgadas em sítio eletrônico oficial do ORC e no sistema, dentro do prazo estabelecido no item 2.3, e vincularão os participantes e a Administração.

3.0.DOS ELEMENTOS PARA LICITAÇÃO
3.1.Aos participantes serão fornecidos os seguintes elementos que integram este Edital para todos os fins e efeitos:
3.1.1.ANEXO I - TERMO DE REFERÊNCIA – ESPECIFICAÇÕES;
3.1.2.ANEXO II - MODELO DE DECLARAÇÃO – de não empregar menor;
3.1.3.ANEXO III - MODELO DE DECLARAÇÃO – que a proposta compreende a integralidade dos custos;
3.1.4.ANEXO IV - MINUTA DO CONTRATO;
3.1.5.ANEXO V - MODELOS DE DECLARAÇÕES - cumprimento de requisitos normativos;
3.1.6.ANEXO VI - ESTUDO TÉCNICO PRELIMINAR - ETP.
3.2.A obtenção do Edital será feita da seguinte forma:
3.2.1.Pelos endereços eletrônicos:
3.2.1.1.www.tabira.pe.gov.br;
3.2.1.2.www.portaldecompraspublicas.com.br; e
3.2.1.3.www.gov.br/pncp.
3.3.Salienta-se que é parte integrante do presente instrumento convocatório, na forma de anexo, o correspondente Estudo Técnico Preliminar - ETP, documento constitutivo da primeira etapa do planejamento de uma contratação que caracteriza o interesse público envolvido e a sua melhor solução; em atendimento ao requisito de publicidade determinado na norma vigente, que exige a publicação conjunta desses estudos com o respectivo Edital para garantir plena transparência e competitividade.

4.0.DO SUPORTE LEGAL
4.1.Esta licitação reger-se-á pela Lei Federal nº 14.133, de 1º de Abril de 2021; Lei Complementar nº 123, de 14 de Dezembro de 2006; Instrução Normativa nº 73 SEGES/ME, de 30 de Setembro de 2022; e legislação pertinente, consideradas as alterações posteriores das referidas normas; que ficam fazendo partes integrantes deste Edital, independente de transcrição.

5.0.DO PRAZO E DOS RECURSOS ORÇAMENTÁRIOS
5.1.O prazo máximo para a execução do objeto ora licitado, conforme suas características e as necessidades do ORC, e que admite prorrogação nas condições e hipóteses previstas na Lei 14.133/21, está abaixo indicado e será considerado a partir da emissão do Pedido de Compra:
Entrega: Imediata.
5.2.O fornecimento será executado de acordo com as especificações definidas no correspondente Termo de Referência - Anexo I. Na hipótese do referido termo não estabelecer o local para a entrega, observada a demanda e oportunidade, essa será feita na sede do Contratante ou em uma das unidades administrativas, por ele indicada, que compõe a sua estrutura operacional.
5.3.O prazo de vigência do correspondente contrato será determinado: 12 (doze) meses, considerado da data de sua assinatura; podendo ser prorrogado, nas hipóteses e nos termos dos Arts. 105 a 114, da Lei 14.133/21, especialmente as disposições do Art. 107, por tratar-se a presente contratação, de fornecimento contínuo.
5.4.As despesas decorrentes do objeto deste certame, correrão por conta da seguinte dotação:
Recursos não Vinculados de Impostos:
Secretaria Municipal de Educação
Dotação prevista no QDD 2026.
5.5.A dotação relativa a exercícios financeiros subsequentes, quando for o caso, será indicada após aprovação da Lei Orçamentária respectiva e liberação do crédito correspondente, podendo ser realizada mediante apostilamento.

6.0.DAS CONDIÇÕES DE PARTICIPAÇÃO
6.1.A licitação será realizada à distância e em sessão pública, por meio do sistema disponível no endereço eletrônico: www.portaldecompraspublicas.com.br.
6.2.Deverão ser observadas as normas e procedimentos estabelecidos pelo provedor do sistema, disponíveis no referido sítio eletrônico para acesso ao sistema e operacionalização.
6.3.Caberá ao licitante interessado em participar deste certame, acompanhar as operações no sistema eletrônico durante o processo licitatório e responsabilizar–se pelo ônus decorrente da perda de negócios diante da inobservância de mensagens emitidas pela Administração ou de sua desconexão; e comunicar imediatamente ao provedor do sistema qualquer acontecimento que possa comprometer o sigilo ou a segurança, para imediato bloqueio de acesso.
6.4.A participação neste certame é aberta a quaisquer interessados, inclusive as Microempresas e Empresas de Pequeno Porte, nos termos da legislação vigente.
6.5.Não poderão participar os interessados:
6.5.1.Que não atendam às condições deste Edital e seus anexos;
6.5.2.Estrangeiros que não tenham representação legal no Brasil com poderes expressos para receber citação e responder administrativa ou judicialmente;
6.5.3.Que estejam sob falência, concurso de credores, concordata ou em processo de dissolução ou liquidação;
6.5.4.Proibidos de participar de licitações e celebrar contratos administrativos, na forma da legislação vigente;
6.5.5.Cujo estatuto ou contrato social não incluir o objeto desta licitação; e
6.5.6.Que se enquadrem nas vedações previstas no Art. 14, da Lei 14.133/21.
6.6.O presente Edital não possibilitará a participação das pessoas físicas: Consideradas as características e propriedades do objeto desta contratação, entende-se pela impossibilidade de participação da pessoa física, quer pelos próprios atributos do objeto, quer pelos requisitos exigidos para habilitação dos interessados no certame; haja vista que para a sua devida execução, poderão ser demandados recursos financeiros ou uma estrutura de equipamentos e instalações, ou até a pluralidade de profissionais, incompatíveis para uma pessoa física. Nesses termos, conclui-se que a capacidade de uma pessoa física de garantir a execução da contratação, observadas ainda

a dinâmica do mercado e a legislação pertinente, é bem menor que a de uma empresa, representando um potencial prejuízo para a Administração.

6.7.É vedada a participação de pessoas jurídicas reunidas em consórcio: As regulares dimensão e complexidade do objeto desta contratação bem como as circunstâncias concretas do mercado correspondente, não requerem a associação entre proponentes, haja vista a existência de inúmeras empresas aptas a preencherem as condições específicas exigidas no presente certame. Nesse contexto, entende-se que a formação de consórcios acarretaria risco da dominação de mercado, através de pactos para eliminar a competição, reduzindo o universo da disputa, podendo retratar na composição entre eventuais interessados, que em vez de estabelecerem disputa entre si, formalizariam acordo, na figura do consócio, para suprimir a concorrência no processo, prejudicando, em última análise, a obtenção de proposta mais vantajosa.

6.8.Não será permitida a participação de sociedades cooperativas: Pela natureza do objeto desta contratação e, ainda, observado o modo como é usualmente executado no mercado em geral, entende-se presentes, de forma isolada ou simultânea, aspectos que desnaturam a atuação típica de uma cooperativa, seja pela própria natureza do objeto, seja a necessidade de subordinação jurídica entre o particular contratado e o obreiro, bem como de pessoalidade e habitualidade. Portanto, a participação de cooperativas potencializa a ocorrência de violação a princípios da licitação, como os da legalidade, economicidade e eficiência, expondo a Administração a vários riscos, dentre os quais o de enfrentar situações ambíguas e questionamentos legais, uma vez que as cooperativas possuem normas próprias das empresas tradicionais, afetando a segurança jurídica do certame; de ter que arcar com eventuais obrigações trabalhistas subsidiariamente; e a dificuldade de responsabilização e controle devido à natureza peculiar das cooperativas.

7.0.DO CREDENCIAMENTO

7.1.Poderão participar deste Pregão os interessados que estiverem previamente credenciados no sistema eletrônico de disputa à distância utilizado pelo ORC, acessando o seguinte endereço eletrônico: www.portaldecompraspublicas.com.br.

7.2.Os interessados deverão atender às condições e procedimento constantes do referido site, cujo credenciamento implica a responsabilidade do licitante ou de seu representante legal e a presunção de sua capacidade técnica para realização das transações inerentes ao certame.

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

7.4.É de responsabilidade do cadastrado conferir a exatidão dos seus dados cadastrais no referido sistema 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.

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

8.0.DA APRESENTAÇÃO DA PROPOSTA

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

8.2.No cadastramento da proposta inicial, o licitante declarará, em campo próprio do sistema, relativamente às declarações necessárias e obrigatórias, sem prejuízo da exigência de outras declarações previstas em legislação específica e na Lei 14.133/21; tais como:

8.2.1.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.

8.2.2.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 Art. 7º, XXXIII, da Constituição Federal.

8.2.3.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.

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

8.3.O licitante enquadrado como Microempresa ou Empresa de Pequeno Porte deverá declarar, ainda, em campo próprio do sistema eletrônico, que cumpre os requisitos estabelecidos no Art. 3º, da Lei 123/06, estando apto a usufruir do tratamento favorecido previsto em seus Arts. 42 a 49, observado o disposto nos §§ 1º ao 3º, do Art. 4º, da Lei 14.133/21:

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

8.3.2.Nos itens em que a participação não for exclusiva para microempresas e empresas de pequeno porte, a assinalação do campo "não" apenas produzirá o efeito de o licitante não ter direito ao tratamento favorecido previsto na Lei 123/06, mesmo que microempresa ou empresa de pequeno porte.

8.4.Os licitantes poderão retirar ou substituir a proposta, anteriormente inserida no sistema, até a abertura da sessão pública.

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

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

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

8.7.1.A aplicação do intervalo mínimo de diferença de valores, que incidirá tanto em relação aos lances intermediários quanto em relação ao lance que cobrir a melhor oferta; e

8.7.2.Os lances serão de envio automático pelo sistema, respeitado o valor final mínimo estabelecido e o intervalo de que trata o subitem anterior.

8.8.O valor final mínimo parametrizado no sistema poderá ser alterado pelo fornecedor durante a fase de disputa, sendo vedado valor superior a lance já registrado por ele no sistema.

8.9.O valor final mínimo parametrizado possuirá caráter sigiloso para os demais licitantes e para o ORC, podendo ser disponibilizado estrita e permanentemente aos órgãos de controle externo e interno.
8.10.Caberá ao licitante 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.
8.11.O licitante deverá comunicar imediatamente ao provedor do sistema qualquer acontecimento que possa comprometer o sigilo ou a segurança, para imediato bloqueio de acesso.
8.12.A falsidade de declaração relativa ao cumprimento de qualquer condição sujeitará o licitante às sanções previstas na Lei 14.133/21, e neste Edital. A Pregoeira poderá promover diligência destinada a esclarecer as informações declaradas.

9.0.DO PREENCHIMENTO DA PROPOSTA
9.1.O licitante deverá enviar sua **PROPOSTA** mediante o preenchimento, no sistema eletrônico, de todos os campos necessários e obrigatórios para o exame de forma objetiva da sua real adequação e exequibilidade, tais como:
9.1.1.Valor unitário do item: expresso em moeda corrente nacional;
9.1.2.Quantidade: conforme fixada no Termo de Referência - Anexo I;
9.1.3.Marca: se for da própria empresa deverá ser informado "própria";
9.1.4.Descrição do objeto: contendo as informações similares à especificação do Termo de Referência - Anexo I.
9.2.Todas as especificações do objeto contidas na proposta vinculam o Contratado.
9.3.Será cotado um único preço para cada item, com a utilização de duas casas decimais.
9.4.A quantidade de unidade a ser cotada está fixada no Termo de Referência - Anexo I.
9.5.A indicação de "própria" em campo especifico, como por exemplo "marca", para o caso de bens produzidos pela própria empresa, é condição para a não identificação do licitante.
9.6.A apresentação das propostas implica obrigatoriedade do cumprimento das disposições nelas contidas, em conformidade com o que dispõe este Edital e seus anexos, 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.
9.7.No valor proposto estará incluso todos os custos operacionais, encargos previdenciários, trabalhistas, tributários, comerciais e quaisquer outros que incidam direta ou indiretamente no fornecimento dos bens.
9.8.O preço ofertado, tanto na proposta inicial, quanto na etapa de lances, será de exclusiva responsabilidade do licitante, não lhe assistindo o direito de pleitear qualquer alteração, sob alegação de erro, omissão ou qualquer outro pretexto.
9.9.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.
9.10.Independentemente do percentual de tributo inserido na planilha, no pagamento serão retidos na fonte os percentuais estabelecidos na legislação vigente.
9.11.Os licitantes devem respeitar os preços máximos estabelecidos nas normas de regência de contratações públicas federais, quando participarem de licitações públicas.
9.12.As propostas ficarão disponíveis no sistema eletrônico e **qualquer elemento que possa identificar o licitante importa desclassificação da proposta** correspondente, sem prejuízo das sanções previstas neste Edital.

10.0.DA ABERTURA DA SESSÃO, CLASSIFICAÇÃO DAS PROPOSTAS E FORMULAÇÃO DE LANCES
10.1.A abertura da presente licitação dar-se-á automaticamente em sessão pública, por meio de sistema eletrônico, na data, horário e local indicados neste Edital.
10.2.Os licitantes poderão retirar ou substituir a proposta, anteriormente inserida no sistema, até a abertura da sessão pública:
10.2.1.Será desclassificada a proposta que identifique o licitante;
10.2.2.A desclassificação será sempre fundamentada e registrada no sistema, com acompanhamento em tempo real por todos os participantes;
10.2.3.A não desclassificação da proposta não impede o seu julgamento definitivo em sentido contrário, levado a efeito na fase de aceitação.
10.3.O sistema ordenará automaticamente as propostas classificadas, sendo que somente estas participarão da fase de lances.
10.4.O sistema disponibilizará campo próprio para troca de mensagens entre a Pregoeira e os licitantes.
10.5.Iniciada a fase competitiva, os licitantes poderão encaminhar lances exclusivamente por meio do sistema eletrônico, sendo imediatamente informados do seu recebimento e do valor consignado no registro:
10.5.1.O lance deverá ser ofertado pelo valor unitário do item.
10.6.Os licitantes poderão oferecer lances sucessivos, observados o horário fixado para abertura da sessão e as regras estabelecidas neste Edital.
10.7.O licitante somente poderá oferecer lance de valor inferior ao último por ele ofertado e registrado pelo sistema:
10.7.1.O intervalo mínimo de diferença de valores entre os lances, que incidirá tanto em relação aos lances intermediários quanto em relação à proposta que cobrir a melhor oferta deverá ser de R$ 0,01 (um centavo).
10.8.Desde que disponibilizada a funcionalidade no sistema:
10.8.1.O licitante poderá, uma única vez, excluir seu último lance ofertado, no intervalo de quinze segundos após o registro no sistema, na hipótese de lance inconsistente ou inexequível;
10.8.2.A Pregoeira poderá, durante a disputa, como medida excepcional, excluir a proposta ou o lance que possa comprometer, restringir ou frustrar o caráter competitivo desse processo licitatório, mediante comunicação eletrônica automática via sistema. Eventual exclusão de proposta do licitante implica a retirada do licitante do certame, sem prejuízo do direito de defesa.
10.9.Será adotado para o envio de lances neste certame o modo de disputa "aberto", em que os licitantes apresentarão lances públicos e sucessivos, com prorrogações.
10.10.A etapa de lances da sessão pública terá duração de dez minutos e, após isso, será prorrogada automaticamente pelo sistema quando houver lance ofertado nos últimos dois minutos do período de duração da sessão pública.
10.11.A prorrogação automática da etapa de lances, de que trata o item anterior, será de dois minutos e ocorrerá sucessivamente sempre que houver lances enviados nesse período de prorrogação, inclusive no caso de lances intermediários.

10.12.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.
10.13.Definida a melhor proposta, se a diferença em relação à proposta classificada em segundo lugar for de pelo menos 5% (cinco por cento), a Pregoeira poderá admitir o reinício da disputa aberta, para a definição das demais colocações:
10.13.1.Após o reinício previsto no item acima, os licitantes serão convocados para apresentar lances intermediários.
10.14.Encerrada a etapa de que trata o subitem anterior, o sistema ordenará e divulgará os lances segundo a ordem crescente.
10.15.Não serão aceitos dois ou mais lances de mesmo valor, prevalecendo aquele que for recebido e registrado em primeiro lugar.
10.16.Durante o transcurso da sessão pública, os licitantes serão informados, em tempo real, do valor do melhor lance registrado, vedada a identificação do licitante.
10.17.No caso de desconexão com a Pregoeira, no decorrer da etapa competitiva do Pregão, o sistema eletrônico poderá permanecer acessível aos licitantes para a recepção dos lances.
10.18.Quando a desconexão do sistema eletrônico para a Pregoeira 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 pela Pregoeira aos participantes, no sítio eletrônico utilizado para divulgação.
10.19.Caso o licitante não apresente lances, concorrerá com o valor de sua proposta.
10.20.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 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 123/06.
10.21.Nessas condições, as propostas de microempresas e empresas de pequeno porte que se encontrarem na faixa de até cinco por cento acima da melhor proposta ou do melhor lance, serão consideradas empatadas com a primeira colocada.
10.22.A melhor classificada nos termos do item anterior terá o direito de encaminhar uma última oferta para desempate, obrigatoriamente em valor inferior ao da primeira colocada, no prazo de cinco minutos controlados pelo sistema, contados após a comunicação automática para tanto.
10.23.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 cinco por cento, na ordem de classificação, para o exercício do mesmo direito, no prazo estabelecido no item anterior.
10.24.No caso de equivalência dos valores apresentados pelas microempresas e empresas de pequeno porte que se encontrem nos intervalos estabelecidos nos itens anteriores, será realizado sorteio entre elas para que se identifique aquela que primeiro poderá apresentar melhor oferta.
10.25.Só poderá haver empate entre propostas iguais, não seguidas de lances.
10.26.Havendo eventual empate entre propostas ou lances, o critério de desempate será aquele previsto no Art. 60, da Lei 14.133/21, nesta ordem:
10.26.1.Disputa final, hipótese em que os licitantes empatados poderão apresentar nova proposta em ato contínuo à classificação;
10.26.2.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 na Lei 14.133/21;
10.26.3.Desenvolvimento pelo licitante de ações de equidade entre homens e mulheres no ambiente de trabalho, conforme regulamento;
10.26.4.Desenvolvimento pelo licitante de programa de integridade, conforme orientações dos órgãos de controle.
10.27.Persistindo o empate, será assegurada preferência, sucessivamente, aos bens produzidos por:
10.27.1.Empresas estabelecidas no território do Estado ou do Distrito Federal do ORC;
10.27.2.Empresas brasileiras;
10.27.3.Empresas que invistam em pesquisa e no desenvolvimento de tecnologia no País;
10.27.4.Empresas que comprovem a prática de mitigação, nos termos da Lei nº 12.187/09.
10.28.Esgotados todos os demais critérios de desempate previstos em lei, a escolha do licitante vencedor ocorrerá por sorteio, em ato público, para o qual todos os licitantes serão convocados, vedado qualquer outro processo.
10.29.Encerrada a etapa de envio de lances da sessão pública, na hipótese da proposta do primeiro colocado permanecer acima do preço máximo definido para a contratação, a Pregoeira poderá negociar condições mais vantajosas, após definido o resultado do julgamento:
10.29.1.A negociação poderá ser feita com os demais licitantes, segundo a ordem de classificação inicialmente estabelecida, quando o primeiro colocado, mesmo após a negociação, for desclassificado em razão de sua proposta permanecer acima do preço máximo definido para a contratação;
10.29.2.A negociação será realizada por meio do sistema, podendo ser acompanhada pelos demais licitantes;
10.29.3.Concluída a negociação, se houver, o resultado será divulgado a todos os licitantes e registrado na ata da sessão pública, devendo esta ser anexada aos autos do processo;
10.29.4.A Pregoeira solicitará ao licitante melhor classificado que, no prazo de 2 (duas) horas, envie a sua **proposta atualizada**, adequada ao último lance ofertado e após a negociação realizada, acompanhada, se for o caso, dos documentos complementares, quando necessários à confirmação daqueles exigidos neste Edital e já apresentados;
10.29.5.É facultado à Pregoeira prorrogar o prazo estabelecido, a partir de solicitação fundamentada e aceita, feita também no sistema pelo licitante, antes de findo o prazo, ou de ofício, quando constatado que o prazo estabelecido não é suficiente.
10.30.Havendo necessidade, a Pregoeira suspenderá a sessão, informando no sistema a nova data e horário para a sua continuidade, observado o intervalo mínimo de vinte e quatro horas.
10.31.Após a negociação do preço, a Pregoeira iniciará a fase de julgamento da proposta.

11.0.DA FASE DE JULGAMENTO

11.1.Encerrada a etapa de negociação, a Pregoeira verificará se o licitante provisoriamente classificado em primeiro lugar atende às condições de participação no certame, conforme previsto no Art. 14, da Lei 14.133/2021, legislação correlata e neste Edital.
11.2.Caso o licitante provisoriamente classificado em primeiro lugar tenha se utilizado de algum tratamento favorecido às Microempresas e Empresas de Pequeno Porte, a Pregoeira verificará se faz jus ao benefício aplicado.

11.3.Verificadas as condições de participação e de utilização do tratamento favorecido, a Pregoeira examinará a conformidade da proposta provisoriamente classificada em primeiro lugar quanto à adequação ao objeto estipulado e à compatibilidade do preço final em relação ao estipulado para contratação, conforme definido neste Edital e em seus anexos.
11.4.A Pregoeira poderá convocar o licitante para enviar documento digital complementar, por meio do sistema, no prazo de 2 (duas) horas, sob pena de não aceitação da proposta:
11.4.1.É facultado à Pregoeira prorrogar o prazo estabelecido, a partir de solicitação fundamentada e aceita, feita também no sistema pelo licitante, antes de findo o prazo, ou de ofício, quando constatado que o prazo estabelecido não é suficiente;
11.4.2.Dentre os documentos passíveis de solicitação pela Pregoeira, destacam os que contenham as características do produto ofertado, tais como marca, modelo, fabricante e procedência, encaminhados por meio do sistema eletrônico, ou, quando indicado pela Pregoeira, por outro meio eletrônico, sem prejuízo do seu ulterior envio pelo sistema eletrônico, sob pena de não aceitação da proposta.
11.5.Será desclassificada a proposta vencedora que:
11.5.1.Contiver vícios insanáveis;
11.5.2.Não obedecer às especificações técnicas contidas no Termo de Referência - Anexo I;
11.5.3.Apresentar preços inexequíveis ou permanecerem acima do preço máximo definido para a contratação;
11.5.4.Não tiverem sua exequibilidade demonstrada, quando exigido pela Administração;
11.5.5.Apresentar desconformidade com quaisquer outras exigências deste Edital ou seus anexos, desde que insanável.
11.6.É indício de inexequibilidade das propostas valores inferiores a 50% (cinquenta por cento) do valor orçado pelo ORC; em tal situação, não sendo possível a imediata confirmação, será dada ao licitante a oportunidade de demonstrar a sua exequibilidade, sendo-lhe facultado o prazo de 2 (duas) horas para apresentar, por meio do sistema eletrônico, a documentação que comprove a viabilidade da proposta:
11.6.1.É facultado à Pregoeira prorrogar o prazo estabelecido, a partir de solicitação fundamentada e aceita, feita também no sistema pelo licitante, antes de findo o prazo, ou de ofício, quando constatado que o prazo estabelecido não é suficiente;
11.6.2.A inexequibilidade, nessa hipótese, só será considerada após diligência da Pregoeira, que comprove:
11.6.2.1.Que o custo do licitante ultrapassa o valor da proposta; e
11.6.2.2.Inexistirem custos de oportunidade capazes de justificar o vulto da oferta.
11.6.3.Salienta-se que tais ocorrências não desclassificam automaticamente a proposta, apenas o item correspondente.
11.7.A Pregoeira poderá, no julgamento das propostas, sanar erros ou falhas que não alterem a sua substância e sua validade jurídica, atribuindo-lhes eficácia para fins de classificação.
11.8.Havendo necessidade, a Pregoeira suspenderá a sessão pública inclusive para a realização de diligências com vistas ao saneamento de eventuais erros e falhas das propostas. Em qualquer hipótese, o seu reinício somente poderá ocorrer mediante aviso prévio no sistema com, no mínimo, vinte e quatro horas de antecedência e a ocorrência será registrada em ata.
11.9.Encerrada a fase de julgamento, após verificada a conformidade da proposta classificada em primeiro lugar quanto à adequação ao objeto estipulado e compatibilidade do preço final em relação ao estimado para a contração, a Pregoeira verificará a documentação de habilitação do licitante, observado o disposto neste Edital.

12.0.DA HABILITAÇÃO
12.1.Os documentos previstos neste instrumento, necessários e suficientes para demonstrar a capacidade do licitante de realizar o objeto da licitação, serão exigidos para fins de habilitação, conforme as disposições dos Arts. 62 a 70, da Lei 14.133/21.
12.2.Os licitantes deverão encaminhar, nos termos deste Edital, a documentação relacionada nos itens a seguir, para fins de **HABILITAÇÃO**:

12.3.**PESSOA JURÍDICA:**
12.3.1.Prova de inscrição no Cadastro Nacional da Pessoa Jurídica – CNPJ.
12.3.2.Prova de inscrição no cadastro de contribuintes Estadual ou Distrital relativo à sede do licitante, pertinente ao seu ramo de atividade e compatível com o objeto contratual.
12.3.3.No caso de empresário individual: inscrição no Registro Público de Empresas Mercantis, a cargo da Junta Comercial da respectiva sede. Em se tratando de Microempreendedor Individual – MEI: Certificado da Condição de Microempreendedor Individual – CCMEI, cuja aceitação ficará condicionada à verificação da autenticidade no sítio www.portaldoempreendedor.gov.br. No caso de sociedade empresária, sociedade limitada unipessoal – SLU ou sociedade identificada como empresa individual de responsabilidade limitada – EIRELI: inscrição do ato constitutivo, estatuto ou contrato social no Registro Público de Empresas Mercantis, a cargo da Junta Comercial da respectiva sede, acompanhada de documento comprobatório de seus administradores. No caso de sociedade simples: inscrição do ato constitutivo no Registro Civil de Pessoas Jurídicas do local de sua sede, acompanhada de documento comprobatório de seus administradores. No caso de filial, sucursal ou agência de sociedade simples ou empresária: inscrição do ato constitutivo da filial, sucursal ou agência da sociedade simples ou empresária, respectivamente, no Registro Civil das Pessoas Jurídicas ou no Registro Público de Empresas Mercantis onde tem sede a matriz. Em se tratando de sociedade empresária estrangeira com atuação permanente no País: decreto de autorização para funcionamento no Brasil. Salienta–se que os documentos relacionados neste subitem deverão estar acompanhados de todas as alterações ou da consolidação respectiva.
12.3.4.Balanço patrimonial, demonstração de resultado de exercício e demais demonstrações contábeis dos dois últimos exercícios sociais. Os referidos documentos limitar–se–ão ao último exercício no caso de a pessoa jurídica ter sido constituída há menos de dois anos. As pessoas jurídicas criadas no exercício financeiro desta licitação deverão atender a todas as exigências da habilitação e poderão substituir os demonstrativos contábeis pelo balanço de abertura.
12.3.5.Prova de regularidade fiscal perante a Fazenda Nacional, mediante apresentação de certidão expedida conjuntamente pela Secretaria da Receita Federal do Brasil – RFB e pela Procuradoria–Geral da Fazenda Nacional – PGFN, referente a todos os créditos tributários federais e à Dívida Ativa da União – DAU por elas administrados, inclusive aqueles relativos à Seguridade Social, nos termos da Portaria Conjunta nº 1.751, de 02 de outubro de 2014, do Secretário da Receita Federal do Brasil e da Procuradora–Geral da Fazenda Nacional.
12.3.6.Prova de regularidade com a Fazenda Estadual ou Distrital da sede do licitante, relativa à atividade em cujo exercício contrata ou concorre, mediante apresentação de certidão negativa, ou outro equivalente, na forma da lei.
12.3.7.Comprovação de regularidade relativa ao Fundo de Garantia por Tempo de Serviço – FGTS, apresentando o respectivo Certificado de Regularidade fornecido pela Caixa Econômica Federal.

12.3.8.Prova de inexistência de débitos inadimplidos perante a Justiça do Trabalho, mediante a apresentação de Certidão Negativa de Débitos Trabalhistas CNDT, 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.
12.3.9.Declaração do licitante atestando que não emprega menor de dezoito anos em trabalho noturno, insalubre ou perigoso e nem menor de dezesseis anos, em qualquer trabalho, podendo existir menor, a partir de quatorze anos, na condição de aprendiz, nos termos do Art. 7º, Inciso XXXIII, da Constituição Federal, conforme modelo – Anexo II.
12.3.10.Declaração do licitante, sob pena de desclassificação, de que sua proposta econômica 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 entrega das propostas, conforme modelo – Anexo III.
12.3.11.Certidão negativa de feitos sobre falência expedida pelo distribuidor da sede do licitante, no máximo 30 (trinta) dias da data prevista para abertura das propostas.
12.3.12.Consulta Consolidada de Pessoa Jurídica expedida pelo Tribunal de Contas da União, no máximo 30 (trinta) dias da data prevista para abertura das propostas, no endereço eletrônico: www.tcu.gov.br.
12.3.13.Comprovação do cumprimento de requisitos normativos, conforme modelos - Anexo V:
12.3.13.1.Declaração de ciência dos termos do Edital;
12.3.13.2.Declaração de inexistir fato impeditivo;
12.3.13.3.Declaração de não possuir no quadro societário servidor da ativa do ORC;
12.3.13.4.Declaração de não utilizar trabalho degradante ou forçado;
12.3.13.5.Declaração de cumprimento da reserva de cargo para deficiente e de acessibilidade;
12.3.13.6.Declaração de cumprimento dos requisitos para a habilitação e da proposta; e
12.3.13.7.Declaração de observância do limite de contratação com a Administração Pública.

12.4.Os documentos exigidos para habilitação serão enviados por meio do sistema, em formato digital, no prazo de 2 (duas) horas, contado da solicitação da Pregoeira, prorrogável por igual período, nas seguintes situações:
12.4.1.Por solicitação do licitante, mediante justificativa aceita pela Pregoeira; ou
12.4.2.De oficio, a critério da Pregoeira, quando constatado que o prazo estabelecido não é suficiente para o envio dos documentos exigidos.
12.5.Será exigida a apresentação dos documentos de habilitação apenas do licitante vencedor:
12.5.1.Os documentos relativos à regularidade fiscal constantes deste Edital, somente serão exigidos em momento posterior ao julgamento das propostas, e apenas do licitante mais bem classificado.
12.6.A verificação pela Pregoeira, em sítios eletrônicos oficiais de órgãos e entidades emissores de certidões constitui meio legal de prova, para fins de habilitação.
12.7.Encerrado o prazo para envio da documentação de habilitação exigida neste certame, poderá ser admitida, mediante decisão fundamentada da Pregoeira, a apresentação de novos documentos de habilitação ou a complementação de informações acerca dos documentos já apresentados pelos licitantes, em até 2 (duas) horas, para:
12.7.1.A aferição das condições de habilitação do licitante, desde que decorrentes de fatos existentes à época da abertura do certame;
12.7.2.Atualização de documentos cuja validade tenha expirado após a data de recebimento das propostas;
12.7.3.Suprimento da ausência de documento de cunho declaratório emitido unilateralmente pelo licitante; e
12.7.4.Suprimento da ausência de certidão e/ou documento de cunho declaratório expedido por órgão ou entidade cujos atos gozem de presunção de veracidade e fé pública.
12.8.Findo o prazo assinalado sem o envio da nova documentação, restará preclusa essa oportunidade conferida ao licitante, implicando sua inabilitação.
12.9.Na hipótese de o licitante não atender às exigências para habilitação, a Pregoeira examinará a proposta subsequente e assim sucessivamente, na ordem de classificação, até a apuração de uma proposta que atenda ao presente Edital, observados o prazo e os termos definidos neste instrumento para o envio da proposta e, se necessário, dos documentos complementares, adequada ao último lance ofertado:
12.9.1.Serão disponibilizados para acesso público os documentos de habilitação dos licitantes convocados para a apresentação da documentação habilitatória, após concluídos eventuais procedimentos da Comissão de Contratação, para sanar erros ou falhas que não alterem a substância dos documentos e a sua validade jurídica, observadas as disposições deste Edital.
12.10.A comprovação de regularidade fiscal e trabalhista das microempresas e empresas de pequeno porte somente será exigida para efeito de contratação, e não como condição para participação na licitação, observando-se o seguinte procedimento:
12.10.1.As microempresas e empresas de pequeno porte, por ocasião da participação nesta licitação, deverão apresentar toda a documentação exigida para comprovação de regularidade fiscal e trabalhista, dentre os documentos enumerados neste instrumento para efeito de habilitação, mesmo que esta apresente alguma restrição;
12.10.2.Na hipótese de haver alguma restrição relativa à regularidade fiscal e trabalhista quando da comprovação de que trata o subitem anterior, será assegurado prazo de cinco dias úteis, prorrogável por igual período, para a regularização da documentação, a realização do pagamento ou parcelamento do débito e a emissão de eventuais certidões negativas ou positivas com efeito de certidão negativa;
12.10.3.Para aplicação do disposto no subitem anterior, o prazo para regularização fiscal e trabalhista será contado a partir da divulgação do resultado da fase de habilitação. A prorrogação desse prazo poderá ser concedida, a critério da Pregoeira, quando requerida pelo licitante, mediante apresentação de justificativa;
12.10.4.A abertura da fase recursal em relação ao resultado do certame ocorrerá após o prazo de regularização fiscal e trabalhista de que tratam os dois subitens anteriores;
12.10.5.A não regularização da documentação, no prazo acima previsto, implicará decadência do direito à contratação, sem prejuízo das sanções previstas no Art. 156, da Lei 14.133/21, sendo facultado ao ORC convocar os licitantes remanescentes, na ordem de classificação, ou revogar a licitação;
12.10.6.Se, na ordem de classificação, seguir-se outra microempresa ou empresa de pequeno porte com alguma restrição na documentação fiscal e trabalhista, será concedido o mesmo prazo para regularização.

12.11.Somente haverá a necessidade de comprovação do preenchimento de requisitos, mediante apresentação dos documentos originais não digitais, quando houver alguma dúvida em relação à integridade do documento digital ou quando a lei expressamente o exigir.
12.12.Não serão aceitos documentos de habilitação com indicação de CNPJ/CPF diferentes, salvo aqueles legalmente permitidos:
12.12.1.Se o licitante for a matriz, todos os documentos deverão estar em nome da matriz, e se o licitante for a filial, todos os documentos deverão estar em nome da filial, exceto aqueles que, pela própria natureza, comprovadamente, forem emitidos somente em nome da matriz.
12.13.Os documentos exigidos para fins de habilitação no certame deverão ser organizados na ordem descrita neste instrumento, precedidos por índice correspondente, apresentados em original; ou por cópia autenticada por cartório competente, ou pelo Pregoeiro, ou por membro da Equipe de Apoio ou da Comissão de Contratação; ou publicação em órgão da imprensa oficial. Estando perfeitamente legíveis, sem conter borrões, rasuras, emendas ou entrelinhas e dentro do prazo de validade, considerado o disposto neste Edital. A eventual ausência do referido índice não inabilitará o licitante, sendo que:
12.13.1.A prova de autenticidade de cópia de documento público ou particular poderá ser feita perante os agentes do ORC relacionados no item anterior, mediante apresentação de original ou de declaração de autenticidade por advogado, sob sua responsabilidade pessoal;
12.13.2.Quando o documento for obtido via Internet sua autenticidade será comprovada no endereço eletrônico nele indicado;
12.13.3.Poderá ser utilizada, a critério da Pregoeira, a documentação cadastral de fornecedor, constante dos arquivos do ORC, para comprovação da autenticidade de elementos apresentados pelo licitante.
12.14.Na análise dos documentos de habilitação, a Comissão de Contratação poderá sanar erros ou falhas, que não alterem a substância dos documentos e sua validade jurídica, mediante decisão fundamentada, registrada em ata e acessível a todos, atribuindo-lhes eficácia para fins de habilitação e classificação.
12.15.Havendo necessidade, a Pregoeira suspenderá a sessão pública inclusive para a realização de diligências com vistas ao saneamento de eventuais erros e falhas dos documentos de habilitação apresentados. Em qualquer hipótese, o seu reinício somente poderá ocorrer mediante aviso prévio no sistema com, no mínimo, vinte e quatro horas de antecedência e a ocorrência será registrada em ata.

13.0.DO ENCAMINHAMENTO DA PROPOSTA VENCEDORA
13.1.A proposta final do licitante declarado vencedor - **proposta atualizada** - deverá ser encaminhada no prazo de 2 (duas) horas, a contar da solicitação da Pregoeira no sistema eletrônico, e deverá:
13.1.1.Ser elaborada em consonância com as especificações constantes deste Edital e seus Anexos, redigida em língua portuguesa e impressa em uma via em papel timbrado do proponente, quando for o caso, sem emendas, rasuras, entrelinhas ou ressalvas; datada e assinada pelo licitante ou seu representante legal, com indicação: do valor global da proposta; do prazo de entrega; das condições de pagamento; e da sua validade;
13.1.2.Conter a indicação do banco, número da conta e agência do licitante vencedor, para fins de pagamento;
13.1.3.Estar adequada ao último lance ofertado e a negociação realizada, acompanhada, dos documentos complementares eventualmente solicitados, quando necessários à confirmação daqueles exigidos neste Edital e já apresentados.
13.2.Será cotado um único preço para cada item, com a utilização de duas casas decimais, sendo que, nesse último caso, a indicação em contrário está sujeita a correção, observando-se aos seguintes critérios:
13.2.1.Falta de dígitos: serão acrescidos zeros;
13.2.2.Excesso de dígitos: sendo o primeiro dígito excedente menor que cinco, todo o excesso será suprimido, caso contrário haverá o arredondamento do dígito anterior para mais e os demais excedentes suprimidos.
13.3.Os preços deverão ser expressos em moeda corrente nacional, o preço unitário e o total em algarismos e o valor global da proposta em algarismos e por extenso:
13.3.1.Existindo discrepância entre o preço unitário e total, resultado da multiplicação do preço unitário pela quantidade, o preço unitário prevalecerá;
13.3.2.No caso de divergência entre o valor numérico e o expresso por extenso, prevalecerá o valor expresso por extenso;
13.3.3.Fica estabelecido que havendo divergência de preços unitários para um mesmo produto, prevalecerá o de menor valor.
13.4.A proposta obedecerá aos termos deste Edital e seus Anexos, não sendo considerada aquela que não corresponda às especificações ali contidas ou que estabeleça vínculo à proposta de outro licitante.
13.5.A oferta deverá ser firme e precisa, limitada, rigorosamente, ao objeto deste Edital, sem conter alternativas de preço ou de qualquer outra condição que induza o julgamento a mais de um resultado.
13.6.No valor proposto estará incluso todos os custos operacionais, encargos previdenciários, trabalhistas, tributários, comerciais e quaisquer outros que incidam direta ou indiretamente no fornecimento dos bens; inclusive a integralidade dos custos para atendimento dos direitos trabalhistas assegurados na Constituição Federal, nas leis trabalhistas, nas normas infralegais, nas convenções coletivas de trabalho e nos termos de ajustamento de conduta vigentes na data de entrega das propostas.
13.7.A proposta final deverá ser documentada nos autos e será levada em consideração no decorrer da execução do contrato e aplicação de eventual sanção ao Contratado:
13.7.1.Todas as especificações do objeto contidas na proposta vinculam o Contratado.
13.8.As propostas que contenham a descrição do objeto, o valor e os documentos complementares estarão disponíveis na internet, após a homologação.
13.9.O prazo de validade da proposta não será inferior a 60 (sessenta) dias, a contar da data de seu encaminhamento.

14.0.DOS RECURSOS
14.1.A interposição de recurso referente ao julgamento das propostas, à habilitação ou inabilitação de licitantes, à anulação ou revogação da licitação, observará o disposto no Art. 165, da Lei 14.133/21.
14.2.Qualquer licitante poderá, durante o prazo concedido na sessão pública, que no presente certame será de 10 (dez) minutos, de forma imediata após o término do julgamento das propostas e do ato de habilitação ou inabilitação, em campo próprio do sistema eletrônico, manifestar sua intenção de recorrer.
14.3.Quando o recurso apresentado impugnar o julgamento das propostas ou o ato de habilitação ou inabilitação do licitante:
14.3.1.A intenção de recorrer deverá ser manifestada imediatamente, sob pena de preclusão;
14.3.2.O prazo para apresentação das razões recursais será iniciado na data de intimação ou de lavratura da ata de habilitação ou inabilitação.
14.4.O prazo recursal é de 03 (três) dias úteis, contados da data de intimação ou de lavratura da ata.

14.5.As razões do recurso deverão ser apresentadas, exclusivamente, da seguinte forma:
14.5.1.Em campo próprio do sistema eletrônico.
14.6.O recurso será dirigido à autoridade que tiver editado o ato ou proferido a decisão recorrida, a qual poderá reconsiderar o ato ou a decisão no prazo de 03 (três) dias úteis, ou, nesse mesmo prazo, encaminhar o recurso com a sua manifestação à autoridade superior, a qual deverá proferir sua decisão no prazo de 10 (dez) dias úteis, contado do recebimento dos autos.
14.7.Os recursos interpostos fora do prazo não serão conhecidos.
14.8.O prazo para apresentação de contrarrazões ao recurso pelos demais licitantes será de 03 (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.
14.9.O recurso e o pedido de reconsideração terão efeito suspensivo do ato ou da decisão recorrida até que sobrevenha decisão final da autoridade competente.
14.10.O acolhimento do recurso invalida tão somente os atos insuscetíveis de aproveitamento.
14.11.Os autos do processo permanecerão com vista franqueada aos interessados no seguinte sítio: www.portaldecompraspublicas.com.br.

15.0.DA HOMOLOGAÇÃO
15.1.Encerradas as fases de julgamento e habilitação, e exauridos os recursos administrativos, o processo licitatório será encaminhado à autoridade superior, que poderá:
15.1.1.Determinar o retorno dos autos para saneamento de irregularidades;
15.1.2.Revogar a licitação por motivo de conveniência e oportunidade;
15.1.3.Proceder à anulação da licitação, de ofício ou mediante provocação de terceiros, sempre que presente ilegalidade insanável;
15.2.4.Adjudicar o objeto e homologar a licitação.

16.0.DO CONTRATO
16.1.Após a homologação pela autoridade superior do ORC, o licitante vencedor será convocado para, dentro do prazo de 05 (cinco) dias consecutivos da data de recebimento da notificação, e nas condições estabelecidas neste Edital e seus anexos, assinar o respectivo contrato, podendo o mesmo sofrer alterações nos termos definidos pela Lei 14.133/21:
16.1.1.O prazo de convocação poderá ser prorrogado uma vez, por igual período, mediante solicitação da parte durante seu transcurso, devidamente justificada, e desde que o motivo apresentado seja aceito pela Administração;
16.1.2.A recusa injustificada do adjudicatário em assinar o contrato no prazo estabelecido pela Administração caracterizará o descumprimento total da obrigação assumida e o sujeitará às penalidades legalmente estabelecidas:
16.1.2.1.A regra do subitem anterior não se aplicará aos licitantes remanescentes convocados na forma estabelecida neste dispositivo;
16.1.3.Decorrido o prazo de validade da proposta indicado neste Edital sem convocação para a contratação, ficarão os licitantes liberados dos compromissos assumidos.
16.2.Na hipótese de o vencedor da licitação não assinar o contrato no prazo e nas condições estabelecidas, outro licitante poderá ser convocado, respeitada a ordem de classificação, para celebrar a contratação, ou instrumento hábil, nas condições propostas pelo licitante vencedor, sem prejuízo da aplicação das sanções previstas na Lei 14.133/21, e em outras legislações aplicáveis.
16.3.Na assinatura do contrato será exigida a comprovação de todas as condições de habilitação consignadas neste Edital, que deverão ser mantidas pelo Contratado durante a vigência do referido contrato.
16.4.O contrato que eventualmente venha a ser assinado pelo licitante vencedor, poderá ser alterado com a devida justificativa, unilateralmente pelo Contratante ou por acordo entre as partes, nos casos e condições previstas nos Arts. 124 a 136 e sua extinção, formalmente motivada nos autos do processo, assegurados o contraditório e a ampla defesa, ocorrerá nas hipóteses e disposições dos Arts. 137 a 139, todos da Lei 14.133/21; e o fornecimento realizado de forma parcelada.
16.5.Nas alterações unilaterais a que se refere o inciso I, do caput do Art. 124, da Lei 14.133/21, o Contratado será obrigado a aceitar, nas mesmas condições contratuais, acréscimos ou supressões que se fizerem nas compras, de até o respectivo limite fixado no Art. 125, do mesmo diploma legal, do valor inicial atualizado do contrato. Nenhum acréscimo ou supressão poderá exceder o limite estabelecido, salvo as supressões resultantes de acordo celebrado entre os contratantes.

17.0.DO REAJUSTAMENTO EM SENTIDO ESTRITO - REAJUSTE
17.1.Os preços inicialmente contratados são fixos e irreajustáveis no prazo de um ano contado da data do orçamento estimado, em 20/01/2026.
17.2.Após o interregno de um ano, e independentemente de pedido do Contratado, os preços iniciais serão reajustados, mediante a aplicação, pelo Contratante, do seguinte parâmetro, exclusivamente para as obrigações iniciadas e concluídas após a ocorrência da anualidade: Índice Nacional de Preços ao Consumidor Amplo IPCA-IBGE.
17.3.Nos reajustes subsequentes ao primeiro, o interregno mínimo de um ano será contado a partir dos efeitos financeiros do último reajuste.
17.4.No caso de atraso ou não divulgação do índice de reajustamento, o Contratante pagará ao Contratado a importância calculada pela última variação conhecida, liquidando a diferença correspondente tão logo seja divulgado o índice definitivo.
17.5.Nas aferições finais, o índice utilizado para reajuste será, obrigatoriamente, o definitivo.
17.6.Caso o índice estabelecido para reajustamento venha a ser extinto ou de qualquer forma não possa mais ser utilizado, será adotado, em substituição, o que vier a ser determinado pela legislação então em vigor.
17.7.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.
17.8.O registro da variação do valor contratual para fazer face ao reajuste de preços poderá ser realizado por simples apostila.
17.9.O prazo para resposta ao pedido de restabelecimento do equilíbrio econômico-financeiro, quando for o caso, será de até um mês, contado da data do fornecimento da documentação comprobatória do fato imprevisível ou previsível de consequência incalculável, observadas as disposições dos Arts. 124 a 136, da Lei 14.133/21.

18.0.DA COMPROVAÇÃO DE EXECUÇÃO E RECEBIMENTO DO OBJETO

18.1.Executada a presente contratação e observadas as condições de adimplemento das obrigações pactuadas, os procedimentos e condições para receber o seu objeto pelo Contratante obedecerão, conforme o caso, às disposições do Art. 140, da Lei 14.133/21.
18.2.Serão designados pelo ORC representantes com atribuições de Gestor e Fiscal do respectivo contrato, nos termos da norma vigente, especialmente para acompanhar e fiscalizar a sua execução, respectivamente, permitida a contratação de terceiros para assistência e subsídio de informações pertinentes a essas atribuições.

19.0.DAS OBRIGAÇÕES DO CONTRATANTE E DO CONTRATADO
19.1.Obrigações do Contratante:
19.1.1.Efetuar o pagamento relativo ao objeto contratado efetivamente realizado, de acordo com as cláusulas do respectivo contrato ou outros instrumentos hábeis;
19.1.2.Proporcionar ao Contratado todos os meios necessários para a fiel execução do objeto da presente contratação, nos termos do correspondente instrumento de ajuste;
19.1.3.Notificar o Contratado sobre qualquer irregularidade encontrada quanto à qualidade dos produtos ou serviços, exercendo a mais ampla e completa fiscalização, o que não exime o Contratado de suas responsabilidades pactuadas e preceitos legais;
19.1.4.Outras obrigações estabelecidas e relacionadas na Minuta do Contrato - Anexo IV.

19.2.Obrigações do Contratado:
19.2.1.Responsabilizar-se por todos os ônus e obrigações concernentes à legislação fiscal, civil, tributária e trabalhista, bem como por todas as despesas e compromissos assumidos, a qualquer título, perante seus fornecedores ou terceiros em razão da execução do objeto contratado;
19.2.2.Substituir, arcando com as despesas decorrentes, os materiais ou serviços que apresentarem defeitos, alterações, imperfeições ou quaisquer irregularidades discrepantes às exigências do instrumento de ajuste pactuado, ainda que constatados somente após o recebimento ou pagamento;
19.2.3.Não transferir a outrem, no todo ou em parte, o objeto da contratação, salvo mediante prévia e expressa autorização do Contratante;
19.2.4.Manter, durante a vigência do contrato ou outros instrumentos hábeis, em compatibilidade com as obrigações assumidas, todas as condições de habilitação e qualificação exigidas no respectivo processo contratação direta por Dispensa de Licitação, conforme o caso, apresentando ao Contratante os documentos necessários, sempre que solicitado;
19.2.5.Emitir Nota Fiscal correspondente à sede ou filial da empresa que efetivamente participou do certame e consequentemente apresentou a documentação exigida na fase de habilitação;
19.2.6.Executar todas as obrigações assumidas sempre com observância a melhor técnica vigente, enquadrando-se, rigorosamente, dentro dos preceitos legais, normas e especificações técnicas correspondentes;
19.2.7.Outras obrigações estabelecidas e relacionadas na Minuta do Contrato - Anexo IV.

20.0.DO PAGAMENTO
20.1.O pagamento será realizado mediante processo regular e em observância às normas e procedimentos adotados pelo ORC, bem como as disposições dos Arts. 141 a 146 da Lei 14.133/21; da seguinte maneira: Após entrega dos produtos, mensalmente
20.2.O desembolso máximo do período, não será superior ao valor do respectivo adimplemento, de acordo com o cronograma aprovado, quando for o caso, e sempre em conformidade com a disponibilidade de recursos financeiros.
20.3.Nenhum valor será pago ao Contratado enquanto pendente de liquidação qualquer obrigação financeira que lhe for imposta, em virtude de penalidade ou inadimplência, a qual poderá ser compensada com o pagamento pendente, sem que isso gere direito a acréscimo de qualquer natureza.
20.4.Nos casos de eventuais atrasos de pagamento nos termos deste instrumento, e desde que o Contratado não tenha concorrido de alguma forma para o atraso, será admitida a compensação financeira, devida desde a data limite fixada para o pagamento até a data correspondente ao efetivo pagamento da parcela. Os encargos moratórios devidos em razão do atraso no pagamento serão calculados com utilização da seguinte fórmula: EM = N × VP × I, onde: EM = encargos moratórios; N = número de dias entre a data prevista para o pagamento e a do efetivo pagamento; VP = valor da parcela a ser paga; e I = índice de compensação financeira, assim apurado: I = (TX ÷ 100) ÷ 365, sendo TX = percentual do IPCA–IBGE acumulado nos últimos doze meses ou, na sua falta, um novo índice adotado pelo Governo Federal que o substitua. Na hipótese do referido índice estabelecido para a compensação financeira venha a ser extinto ou de qualquer forma não possa mais ser utilizado, será adotado, em substituição, o que vier a ser determinado pela legislação então em vigor.

21.0.DAS INFRAÇÕES ADMINISTRATIVAS E SANÇÕES
21.1.O licitante ou o Contratado será responsabilizado administrativamente, facultada a defesa no prazo legal do interessado, pelas infrações previstas no Art. 155, da Lei 14.133/21 e serão aplicadas, na forma, condições, regras, prazos e procedimentos definidos nos Arts. 156 a 163, do mesmo diploma legal, as seguintes sanções: a – advertência aplicada exclusivamente pela infração administrativa de dar causa à inexecução parcial do contrato, quando não se justificar a imposição de penalidade mais grave; b – multa de mora de 0,5% (zero vírgula cinco por cento) aplicada sobre o valor do contrato, por dia de atraso injustificado na execução do objeto da contratação; c – multa de 10% (dez por cento) sobre o valor do contrato por qualquer das infrações administrativas previstas no referido Art. 155; d – impedimento de licitar e contatar no âmbito da Administração Pública direta e indireta do ente federativo que tiver aplicado a sanção, pelo prazo máximo de três anos, aplicada ao responsável pelas infrações administrativas previstas nos incisos II, III, IV, V, VI e VII do caput do referido Art. 155, quando não se justificar a imposição de penalidade mais grave; e – declaração de inidoneidade para licitar ou contratar no âmbito da Administração Pública direta e indireta de todos os entes federativos, pelo prazo mínimo de três anos e máximo de seis anos, aplicada ao responsável pelas infrações administrativas previstas nos incisos VIII, IX, X, XI e XII do caput do referido Art. 155, bem como pelas infrações administrativas previstas nos incisos II, III, IV, V, VI e VII do caput do mesmo artigo que justifiquem a imposição de penalidade mais grave que a sanção referida no § 4º do referido Art. 156; f – aplicação cumulada de outras sanções previstas na Lei 14.133/21.
21.2.Se o valor da multa ou indenização devida não for recolhido no prazo de 15 (quinze) dias após a comunicação ao Contratado, será automaticamente descontado da primeira parcela do pagamento a que o Contratado vier a fazer jus, acrescido de juros moratórios de 1% (um por cento) ao mês, ou, quando for o caso, cobrado judicialmente.

22.0.DAS OBRIGAÇÕES PERTINENTES À LGPD

22.1.As partes contratantes deverão cumprir a Lei nº 13.709, de 14 de Agosto de 2018, que é a Lei Geral de Proteção de Dados Pessoais LGPD, quanto a todos os dados pessoais a que tenham acesso em razão deste certame ou do termo de ajuste que eventualmente venha a ser firmado, a partir da apresentação da proposta no procedimento de contratação, independentemente de declaração ou de aceitação expressa.

22.2.Os dados obtidos somente poderão ser utilizados para as finalidades que justificaram seu acesso e de acordo com a boa-fé e com os princípios do Art. 6º, da Lei 13.709/18.

22.3.É vedado o compartilhamento com terceiros de qualquer dado obtido, fora das hipóteses permitidas em Lei.

22.4.Outras obrigações estabelecidas e relacionadas na Minuta do Contrato - Anexo IV.

23.0.DAS DISPOSIÇÕES GERAIS

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

23.2.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, pela Pregoeira.

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

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

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

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

23.7.Para todos os efeitos, 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 no ORC.

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

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

23.10.O Edital e seus anexos também estão disponibilizados na íntegra no endereço eletrônico: www.portaldecompraspublicas.com.br; no Portal Nacional de Contratações Públicas PNCP; e poderão ser lidos, e quando for o caso obtidos, mediante processo regular e observados os procedimentos definidos pelo ORC, no endereço: Rua Eduardo Domingos de Lima, 455 – Centro – Tabira – PE, nos horários normais de expediente: das 08:00 as 12:00 horas das 14:00 as 18:00 horas; mesmo endereço e horário nos quais os autos do processo administrativo permanecerão com vista franqueada aos interessados.

23.11.Para dirimir eventuais controvérsias decorrentes deste certame, excluído qualquer outro, o foro competente é o da Tabira, Estado de Pernambuco.

Tabira - PE, 20 de Janeiro de 2026.

_____

AURYSIA LIBERAL PEREIRA
Pregoeira Oficial

ANEXO I - PREGÃO ELETRÔNICO Nº 00002/2026

TERMO DE REFERÊNCIA - ESPECIFICAÇÕES

1.0.DO OBJETO

1.1.Constitui objeto desta licitação: Aquisição parcelada de Merenda Escolar, por período de 12 (doze) meses, visando atender a Secretaria Municipal de Educação de Tabira/PE.

2.0.DA JUSTIFICATIVA

2.1.A contratação acima descrita, que será processada nos termos deste instrumento convocatório, especificações técnicas e informações complementares que o acompanham, quando for o caso, justifica-se: Pela necessidade da devida efetivação de compra para suprir demanda específica – Aquisição parcelada de Merenda Escolar, por período de 12 (doze) meses, visando atender a Secretaria Municipal de Educação de Tabira/PE – considerada oportuna e imprescindível, bem como relevante medida de interesse público; e ainda, pela necessidade de desenvolvimento de ações continuadas para a promoção de atividades pertinentes, visando à maximização dos recursos em relação aos objetivos programados, observadas as diretrizes e metas definidas nas ferramentas de planejamento aprovadas.

2.2.As características e especificações do objeto ora licitado são:

CÓDIGO	DISCRIMINAÇÃO	UNIDADE	QUANTIDADE	PREÇO UNIT.	PREÇO TOTAL
1	ABACATE COMUM: in natura, tamanho e coloração uniforme, firme e compacto, livres de deformidades, sujidades e sem defeitos ou arranhões oriundos de manuseio e transporte.	Kg	120	9,85	1.182,00
2	ABACAXI – in natura, características organolépticas próprias, isenta de sujidades, acondicionado em embalagem específica.	Unidade	585	12,09	7.072,65
3	AÇAFRÃO: pó fino, homogêneo, coloração amarela intensa, embalagem plástica com 100g, com identificação do produto, marca do fabricante, prazo de validade e peso líquido. O produto deverá ter registro no Ministério da Agricultura e/ou Ministério da Saúde. Validade mínima de 6 meses a partir da entrega.	Kg	200	30,10	6.020,00
4	AÇÚCAR – Obtido da cana de açúcar, tipo CRISTAL, com aspecto, cor e odor característico, admitindo umidade máxima de 0,3%ppm, sem fermentação, isento de sujidade, parasitas, materiais terrosos e detritos animais ou vegetais. Acondicionado em saco plástico atóxico de 1 kg e subemlagem FARDO COM 30 PACT DE 1 KG. Validade mínima de 6 meses a partir da entrega.	Kg	4200	4,12	17.304,00
5	ADOÇANTE – Adoçante dietético líquido, cor transparente, composto de edulcorantes artificiais (sacarina sódica, ciclamato de sódio e acessulfame de potássio), em frascos com 80ml. Frasco em material plástico transparente e bico dosador, prazo de validade de no mínimo 6 meses após a data de entrega.	Unidade	20	10,29	205,80
6	ALHO, os bulbos do alho deverão estar frescos, de ótima qualidade, limpos e livres de umidade externa anormal, podendo ter a película branca ou roxa. Não deverão estar mofados, brotando ou murchos. Não será aceito no recebimento se o produto apresentar substâncias terrosas, sujidades ou corpos estranhos aderidos à superfície (cabeças inteiras) tipo A.	Kg	1260	29,31	36.930,60
7	ARROZ COMUM – Tipo 1, contituído de grãos inteiros, com teor de umidade máxima de 15%, isento de sujidade, parasitas, materiais terrosos e detritos animais ou vegetais. Acondicionado em saco plástico transparente atóxico com 1 kg e subemlagem FARDO COM 30 PACT DE 1 KG. Validade mínima de 6 meses a partir da entrega.	Kg	2250	4,15	9.337,50
8	ARROZ PARBOILISADO – Tipo 1, contituído de grãos inteiros, com teor de umidade máxima de 15%,isento e sujidade, parasitas, materiais terrosos e detritos animais ou vegetais. Acondicionado em saco plástico transparente atóxico com 1 kg e subemlagem FARDO COM 30 PACT DE 1 KG. Validade mínima de 6 meses a partir da entrega.	Kg	9000	4,01	36.090,00
9	AVEIA EM FLOCOS FINO : Produto de primeira qualidade acondicionado embalada em caixa de 170g contendo informações do produto. A mercadoria deverá ter validade de no mínimo 6 meses a contar da data da entrega.	Caixa	76	5,82	442,32
10	BATATA TIPO INGLESA LISA, in natura, com polpa intacta, tamanho médio, maturação típica da variedade, sem brotos, sem manchas, bolores e rachaduras, livre de terra aderente à casca. Produto de boa qualidade.	Kg	3600	11,16	40.176,00
11	BISCOITO S/ LACTOSE SALGADO: Composto por farinha de trigo, enriquecida com ferro, ácido fólico, vitamina B9, açúcar granulado, margarina vegetal, sal refinado, cloreto de Amônia, ovo frescos e aroma	Pacote	100	5,13	513,00

	artificial de baunilha. Acondicionado em embalagem de PACOTE COM 330g.				
12	BISCOITO S/LACTOSE INTEGRAL SALGADO: Composto por farinha de trigo integral. Acondicionado em embalagem PACOTE C/ 330g. Validade mínima de 6 meses a partir da entrega.	Pacote	90	6,49	584,10
13	BISCOITO S/ GLÚTEN: isento de trigo, centeio, cevada, aveia e seus derivados, próprio para dietas com restrição ao glúten, identificado no rótulo com a expressão NÃO CONTÉM GLÚTEN. Produto com cor, odor, sabor e textura característicos, isento de sujidades e sinais de deterioração. Embalagem íntegra, atóxica e lacrada, com rotulagem conforme legislação vigente. Atender às normas da ANVISA, com prazo de validade mínimo de 6 meses a partir da entrega. PACOTE DE 330 G.	Pacote	20	7,37	147,40
14	BISCOITO SALGADO TIPO CREAM CRACKER – Composição básica de farinha de trigo, gordura vegetal hidrogenada, extrato de malte, açúcar, sal, soro de leite, fermento biológico, estabilizante lecitina de soja e aromatizante. Acondicionado em embalagem de PACOTE COM 400g e subembalagem Cx com 20 pacotes de 400g. Validade mínima de 6 meses a partir da entrega.	Pacote	1212	5,01	6.072,12
15	BOLO MINI SAIA – Bolo tipo mini saia, pronto para consumo, elaborado com ingredientes de boa qualidade, tendo como base farinha de trigo ou farinha integral, ovos, leite ou derivados, óleo vegetal e açúcar em quantidade moderada, conforme o tipo do produto. O produto não deve conter gordura trans, corantes artificiais, aromatizantes artificiais ou conservantes químicos artificiais, atendendo às Boas Práticas de Fabricação, sendo acondicionado em embalagem apropriada, íntegra, atóxica, resistente e devidamente rotulada conforme legislação vigente, contendo data de fabricação, prazo de validade, lista de ingredientes, identificação do fabricante e informações nutricionais. O alimento deve ser produzino no máximo 1 dias antes da entrega. Pacote com 6 unds de 80g(480g).	Pacote	1458	15,58	22.715,64
16	BOLO MINI SAIA (INTEGRAL) – Bolo tipo mini saia INTEGRAL, elaborado com farinha de trigo integral como principal ingrediente, podendo conter farinha de aveia integral e/ou outras farinhas integrais permitidas. Produzido com ingredientes de boa qualidade, como ovos, leite ou bebida láctea, óleo vegetal e açúcar em quantidade moderada e preparado no máximo 24 (vinte e quatro) horas antes da entrega. O produto deve ser isento de gordura trans, corantes artificiais, aromatizantes artificiais e conservantes químicos artificiais, atender às Boas Práticas de Fabricação, sendo acondicionado em embalagem apropriada, íntegra, atóxica, resistente e devidamente rotulada conforme legislação vigente, contendo data de fabricação, prazo de validade, lista de ingredientes, identificação do fabricante e informações nutricionais. O alimento deve ser produzino no máximo 1 dias antes da entrega. Pacote com 6 unds de 80g(480g).	Pacote	20	16,00	320,00
17	BOLO MINI SAIA (SEM GLÚTEN) – Bolo tipo mini saia, elaborado com ingredientes isentos de glúten, indicado para pessoas com intolerância à glúten. Produto fresco, preparado no máximo 24 (vinte e quatro) horas antes da entrega. Deve apresentar cor, aroma, textura e sabor próprios, isento de sujidades, fungos, parasitas ou corpos estranhos. Acondicionado em embalagem individual, íntegra, atóxica e lacrada. Rotulagem contendo nome do produto, identificação SEM GLÚTEN, data de fabricação, prazo de validade e identificação do fabricante. O alimento deve ser produzino no máximo 1 dias antes da entrega. Pacote com 6 unds de 80g(480g).	Pacote	20	19,00	380,00
18	BOLO MINI SAIA (SEM LACTOSE) – Bolo tipo mini saia, elaborado com ingredientes isentos de lactose, indicado para pessoas com intolerância à lactose. Produto fresco, preparado no máximo 24 (vinte e quatro) horas antes da entrega. Deve apresentar cor, aroma, textura e sabor próprios, isento de sujidades, fungos, parasitas ou corpos estranhos. Acondicionado em embalagem individual, íntegra, atóxica e lacrada. Rotulagem contendo nome do produto, identificação SEM LACTOSE, data de fabricação, prazo de validade e identificação do fabricante. O alimento deve ser produzino no máximo 1 dias antes da entrega. Pacote com 6 unds de 80g(480g).	Pacote	208	16,74	3.481,92
19	CACAU EM PÓ 50 % – Chocolate em pó, feito a partir de cacau em pó, com teor mínimo de 50% de cacau (recomendado para o PNAE) e sem adição de gordura vegetal hidrogenada. Deve ser livre de gordura trans, corantes e aromatizantes artificiais, atendendo às diretrizes do PNAE e da ANVISA. A embalagem deve ser íntegra, atóxica, resistente e adequada para alimentos, contendo identificação do produto, data de fabricação, validade, número do lote, lista de ingredientes e informações nutricionais. Validade mínima de 6 meses a partir da entrega. Pacotes de 1kg com validade mínima de 6 meses a partir da data de entrega.	Kg	72	72,76	5.238,72
20	CARNE BOVINA – TIPO BIFE (CLASSIFICAÇÃO DE CARNE DE 1ª) – Carne bovina tipo filé ou contra filé, CHÃ DE DENTRO, PATINHO, ALCATARA proveniente de animais sadios e abatidos sob inspeção sanitária oficial, própria para consumo humano, com coloração, odor e textura característicos. Produto resfriado ou congelado, isento de sujidades,	Kg	3000	43,48	130.440,00

	odores estranhos ou sinais de deterioração, acondicionado em embalagem íntegra e rotulada, com prazo de validade mínima de 30 (trinta) dias para produto congelado e 5 (cinco) dias para produto resfriado, contendo data de fabricação, validade e identificação do lote, conforme exigências do PNAE. Devidamente registrado (Ministério da Agricultura /SIF). O produto deve ser acondicionado em embalagem plástica transparente atóxica de 2kg ou 5kg.				
21	CARNE BOVINA (MÚSCULO)–Carne bovina de 2ª sem osso, proveniente de animais sadios, abatidos sob inspeção sanitária oficial (SIF, SIE ou SIM), obtida de cortes do dianteiro bovino (acém, paleta, músculo, peito, pescoço, costela dianteira e braço). Produto com cor, odor e sabor característicos, isento de sujidades, matérias estranhas ou sinais de deterioração. Apresentação resfriada ou congelada, embalada em material atóxico e resistente, com identificação e rotulagem conforme legislação vigente, com prazo de validade mínimo de 6 meses para produto congelado ou conforme norma para produto resfriado.	Kg	4200	27,89	117.138,00
22	CARNE BOVINA SALGADA (CHARQUE DIANTEIRA) – Charque dianteira bovina, proveniente de carne dianteira devidamente salgada e desidratada, de animais sadios e abatidos sob inspeção sanitária oficial. Produto com coloração, odor e sabor característicos, isento de sujidades, mofo ou sinais de deterioração, acondicionado em embalagem íntegra e rotulada, com prazo mínimo de validade de 6 (seis) meses, devendo apresentar no ato da entrega, no mínimo 75% do prazo total de validade, conforme exigências do PNAE. O produto deve ser acondicionado em embalagem plástica transparente atóxica de 0,5kg, 1kg ou 5kg. Devidamente registrado (Ministério da Agricultura /SIF).	Kg	1350	43,51	58.738,50
23	CARNE MOÍDA – Tipo acém, resfriada, com a presença no máximo de 10% de gordura/sebo, cor, odor e sabor característico, isento de sujidade, parasitas e larvas e materiais estranhos. Contendo identificação do produto, data de fabricação, prazo de validade, número do lote e registro no órgão competente, com validade mínima de 48 horas a partir da data de entrega. Deve atender aos padrões de identidade e qualidade e à legislação sanitária vigente, com prazo de validade compatível com o tipo de conservação, acondicionada em embalagem íntegra, adequada e devidamente rotulada, contendo data de fabricação, validade e identificação do lote. O produto deve ser acondicionado em embalagem plástica transparente atóxica de 2kg ou 5kg.	Kg	2000	29,69	59.380,00
24	COLORÍFICO EM PÓ – Colorau, condimento natural obtido das sementes de urucum (Bixa orellana), puro, seco e moído, isento de misturas, corantes, aromatizantes ou aditivos químicos. Deve apresentar cor, aroma e sabor característicos, livre de sujidades e sinais de deterioração, conforme a legislação sanitária. Acondicionado em embalagem íntegra, atóxica e adequada para alimentos, com identificação, data de fabricação, validade, número do lote, lista de ingredientes (100% urucum) e informações nutricionais. Pacotes com 100G e pacotes com 100 G e subembalagem FARDO com 10 pacotes de 100 G. Validade mínima de 6 meses a partir da entrega.	Kg	600	21,38	12.828,00
25	COMINHO EM PÓ – Cominho, especiaria natural obtida das sementes de Cuminum cyminum, puro, seco e moído, isento de misturas, corantes, aromatizantes ou aditivos químicos. Deve apresentar cor, aroma e sabor característicos, livre de sujidades e sinais de deterioração, conforme a legislação sanitária. Acondicionado em embalagem íntegra, atóxica e adequada para alimentos, com identificação, data de fabricação, validade, número do lote, lista de ingredientes (100% cominho) e informações nutricionais. Pacotes com 100g e subembalagem FARDO com 10 pacotes de 100g. Validade mínima de 6 meses a partir da entrega.	Kg	500	17,92	8.960,00
26	EXTRATO DE TOMATE – Produto de primeira qualidade, acondicionado e embalagem primaria em sache ou tetrapak de 1.020 Kg com data de fabricação e validade de no mínimo 6 meses após a data da entrega.	Kg	3420	16,91	57.832,20
27	FARINHA DE MANDIOCA – Torrada, seca, fina, tipo 1, branca, isenta de sujidades. Acondicionada em embalagens plásticas transparentes atóxicas com 1 KG. Validade mínima de 6 meses a partir da entrega.	Kg	1305	5,98	7.803,90
28	FÉCULA DE TAPIOCA – Goma fina, tipo 1, branca, isenta de sujidades. Acondicionada em embalagem plástica transparente atóxica com 1 KG. Validade mínima de 6 meses a partir da entrega.	Kg	243	7,70	1.871,10
29	FEIJÃO CARIOCA – Tipo 1, novo, contituído de grãos inteiros e sadios, com teor de umidade permitida em lei,isento e sujidade, parasitas, materiais terrosos e detritos animais ou vegetais. Acondicionado em saco plástico transparente atóxico com 1 kg, subembalgem, FARDO com 30 pacotes de 1 KG. Validade mínima de 6 meses a partir da entrega.	Kg	5850	7,48	43.758,00
30	FEIJÃO DE CORDA SEMPRE VERDE: grãos novos, constituído de grãos inteiros e sadios com teor de umidade máxima de 15%, isento de material terroso, sujidades e mistura de outras variedades e espécies. Embalagem de 1kg em sacos plásticos transparentes e atóxicos, limpos não violados, resistentes que garantam a integridade do consumo. O produto deverá apresentar validade mínima de 6 meses a partir da data de entrega na unidade requisitada.	Kg	7020	6,46	45.349,20

31	FEIJÃO PRETO – Tipo 1, novo, contituído de grãos inteiros e sadios, com teor de umidade permitida em lei, isento e sujidade, parasitas, materiais terrosos e detritos animais ou vegetais. Acondicionado em saco plástico transparente atóxico com 1kg, subembalgem, FARDO com 30 pacotes de 1kg. Validade mínima de 6 meses a partir da entrega.	Kg	2610	7,84	20.462,40
32	FLOCOS DE MILHO – Pré cozido, aspecto cor, odor e sabor característico, isentos de sujidades, parasitas e larva. Acondicionado em embalagens específicas, pacotes com 400g e subembalagem FARDO com 30 pacotes de 400g.Validade mínima de 6 meses a partir da entrega.	Pacote	32400	2,26	73.224,00
33	FRANGO SEMI–PROCESSADO EM PEÇA (PEITO SEM OSSO – FILÉ DE PEITO)– Corte proveniente de frango abatido sob inspeção sanitária oficial, constituído exclusivamente pela musculatura peitoral, isento de ossos, cartilagens, pele excessiva, cabeça, pés, vísceras ou penas. Deve apresentar aspecto firme, coloração característica, sem manchas escuras, odores estranhos ou sinais de deterioração. Produto resfriado ou congelado, conforme especificação do edital, embalado adequadamente em material atóxico, resistente e íntegro, contendo identificação do produto, data de fabricação, prazo de validade, número do lote e selo do serviço de inspeção (SIM, SIE ou SIF). No ato da entrega, deverá apresentar validade mínima de 75% do prazo total de validade. Atender integralmente às normas vigentes da legislação sanitária e de qualidade.	Kg	9000	27,18	244.620,00
34	FRANGO SEMI–PROCESSADO EM PEÇA (PEI?? COM OSSO) – Corte proveniente de frango abatido sob inspeção sanitária oficial, constituído pela região peitoral com osso, sem cabeça, pés, vísceras ou penas. Deve apresentar aspecto firme, coloração característica, sem manchas escuras, odores estranhos ou sinais de deterioração. Produto resfriado ou congelado, conforme especificação do edital, embalado adequadamente em material atóxico, resistente e íntegro, contendo identificação do produto, data de fabricação, prazo de validade, número do lote e selo do serviço de inspeção (SIM, SIE ou SIF). No ato da entrega, deverá apresentar validade mínima de 75% do prazo total de validade. Atender integralmente às normas vigentes da legislação sanitária e de qualidade.	Kg	16000	20,55	328.800,00
35	LEITE EM PÓ DESNATADO – leite desnatado e emulsificante de soja, acondicionado em embalagem específica pacote com 200g. Validade mínima de 6 meses a partir da entrega.	Pacote	79	8,46	668,34
36	LEITE EM PÓ INTEGRAL – acondicionado em embalagens herméticamente fechadas, aluminizadas com 200g. Validade mínima de 6 meses a partir da entrega.	Pacote	14000	7,19	100.660,00
37	LEITE EM PÓ, INTEGRAL, ZERO LACTOSE: Composto lácteo com maltodextrina para dietas com restrição de lactose a base de leite em pó integral, maltodextrina, soro de leite em pó, minerais, ferro e zinco, enzima lactase, vitaminas, emulsificante lecitina de soja, regulador de acidez hidróxido de potássio e acidulante ácido cítrico condicionado em embalagem específica. LATA com 380g. Validade mínima de 6 meses a partir da entrega.	Unidade	220	39,35	8.657,00
38	LOURO FOLHA DESIDRATADA: constituído por folhas de espécimes vegetais genuínos, sãs, limpas e secas, aspecto folha seca, cor verde pardacenta, cheiro e sabor próprio. Acondicionado em saco de polietileno, íntegro, atóxico, resistente, vedado hermeticamente e limpo. A embalagem deverá conter externamente os dados de identificação e procedência, número do lote data de fabricação, data de validade, quantidade do produto. O produto deverá apresentar validade mínima de 6 meses a partir da data de entrega na unidade. Pacote com 50 gramas.	Kg	30	20,15	604,50
39	MAÇÃ – in natura, características organolépticas próprias, isenta de sujidades, acondicionado em embalagem específica. kG	Kg	6750	17,34	117.045,00
40	MACARRÃO FINO – Tipo espaguete, massa seca, aspecto cor, odor e sabor característico, obtido pela composição de farinha especial, ovos e demais substâncias permitidas, isento de sujidades e parasitas. Acondicionado em embalagens plásticas transparentes atóxicas. Pacotes com 400g e subembalagem FARDO com 20 pacotes de 400 G. Validade mínima de 6 meses a partir da entrega.	Pacote	35000	3,41	119.350,00
41	MACARRÃO SEM GLÚTEN, tipo espaguete elaborado com matérias–primas isentas de trigo, centeio, cevada e aveia (como arroz ou milho). Deve apresentar características sensoriais próprias, estar isento de sujidades, matérias estranhas e sinais de deterioração, e não conter aditivos não permitidos. Embalagem íntegra, atóxica e lacrada, com rotulagem completa e a indicação NÃO CONTÉM GLÚTEN, conforme a Lei nº 10.674/2003, atendendo às normas da ANVISA, FNDE e legislação sanitária vigente. Pacotes com 400g.	Pacote	36	4,94	177,84
42	MACARRÃO INTEGRAL: tipo espaguete integral, ingredientes: farinha de trigo integral, enriquecida com ferro e ácido fólico, corante de urucum e cúrcuma. Embalagem de 400g, sacos plásticos transparentes atóxicos, não violados, resistentes que garantam a integridade do produto até o momento do consumo. A embalagem deverá conter os dados de identificação e procedência, informação nutricional, número do lote,	Pacote	72	7,41	533,52

	data de validade, quantidade do produto. O produto deverá apresentar validade mínima de 6 meses a partir da data de entrega na unidade requisitada.				
43	MELÃO: fruto com casca firme e amarelada, com polpa branca e intacta, sem rachaduras, sem defeitos, características típicas da variedade. Produto de primeira qualidade e uniformes.	Kg	1260	12,58	15.850,80
44	MILHO DE PIPOCA – grupo duro, classe amarelo, tipo 1. Embalagem: pacotes de plástico atóxico, contendo 500g do produto com identificação do produto, marca do fabricante, data de fabricação e prazo de validade. Prazo de validade mínimo 6 meses a contar a partir da data de entrega. Pacotes com 500g.	Pacote	410	3,88	1.590,80
45	MILHO PARA MUNGUNZÁ – Grãos amarelos inteiros, aspecto cor, odor e sabor característico, isento de presença de umidade, fermentação,ranço, sujidades, parasitas e larvas. Acondicionado em embalagem plástica transparente atóxica com 500g e subembalagem com 20 pacotes de 500g. Validade mínima de 6 meses a partir da entrega.	Pacote	720	3,11	2.239,20
46	ÓLEO DE SOJA – Comestível, obtido da soja, sem aditivo, isento de ranço e sibstâncias estranhas. Acondicionado em embalagem Lata ou Garrafa plástica transparente atóxica com 900ml e subembalagem. Caixa com 20 unidades de 900ml. Validade mínima de 6 meses a partir da entrega.	Unidade	4000	11,63	46.520,00
47	OVOS DE GALINHA – Branco, médio, pesando de 45 a 50 gramas cada isento de sujidades, fungos e substâncias tóxicas. Acondicionado em embalagem específica. CARTELA COM 30 UND. Validade máxima de 5 dias após a produção.	Bandeja	5760	27,75	159.840,00
48	PÃO DE SAL – Pão francês, feito com farinha de trigo enriquecida com ferro e ácido fólico, água, fermento e sal, podendo incluir melhoradores de farinha permitidos. Deve apresentar formato, cor, aroma, sabor e textura característicos, com casca crocante e miolo macio, isento de gordura trans, corantes e conservantes não permitidos. Livre de sujidades, mofo e sinais de deterioração, acondicionado em embalagem íntegra, atóxica e adequada para alimentos, com identificação, data de fabricação, validade, número do lote, lista de ingredientes e informações nutricionais, conforme a ANVISA. Validade mínima de 1 dia a partir da fabricação, devendo ser entregue fresco, preferencialmente no mesmo dia da produção, conforme cronograma da Secretaria Municipal de Educação. Unidade com 60g.	Kg	1800	23,64	42.552,00
49	PÃO INTEGRAL: Pão integral, feito principalmente com farinha de trigo integral, podendo conter farinha de trigo enriquecida, água, fermento, sal e outros ingredientes permitidos. O produto deve ser isento de gordura trans, corantes e conservantes artificiais. Deve ter boa aparência, textura macia, sabor e odor característicos, sem mofo ou sujidades, e conter no mínimo 50% de farinha integral. A embalagem deve ser íntegra, atóxica, resistente e adequada para alimentos, com identificação do produto, data de fabricação, validade, número do lote, lista de ingredientes e informações nutricionais. Validade mínima de 5 dias a partir da entrega. Validade mínima de 5 dias a partir da data de entrega.Unidade com 60g.	Kg	54	25,11	1.355,94
50	PÃO SEM GLÚTEN: Pão sem glúten, feito com farinhas isentas de glúten, como farinha de arroz e fécula de mandioca, podendo incluir água, fermento, sal, óleo e ovos. O produto deve ter a expressão NÃO CONTÉM GLÚTEN no rótulo, conforme a Lei nº 10.674/2003. Deve apresentar boa aparência, textura macia e sabor característico, sem mofo ou sujidades. Destinado a alunos com necessidades alimentares especiais, seguindo o planejamento do nutricionista do PNAE. Isento de gordura trans, corantes e conservantes artificiais. A embalagem deve ser íntegra, atóxica e adequada para alimentos, com identificação, data de fabricação, validade, número do lote, lista de ingredientes e informações nutricionais. Validade mínima de 5 dias a partir da data de entrega (ou conforme especificação do fabricante). Unidade com 60g.	Kg	21	22,22	466,62
51	SAL IODADO – Refinado, condicionado em embalagem plástica transparente específica, pacotes com 1kg e subembalagem FARDO com 30 pacotes de 1kg. Validade mínima de 6 meses a partir da entrega.	Kg	1530	2,16	3.304,80
52	VINAGRE – Produto composto de Fermento acético de álcool, água. Acondicionado em embalagem plástica transparente FRASCO C/ 500ml. Validade mínima de 6 meses a partir da entrega.	Unidade	891	4,24	3.777,84
53	XERÉM – aspecto cor, odor e sabor característico, isentos de sujidades. Parasitas e larva. Acondicionado em embalagem plástica transparente específica, pacotes com 500g e subembalagem FARDO com 20 pacotes de 500g. Validade mínima de 6 meses a partir da entrega.	Pacote	5760	3,39	19.526,40
				TOTAL	2.050.139,67

3.0.DAS OBRIGAÇÕES DO CONTRATANTE

3.1.Efetuar o pagamento relativo ao objeto contratado efetivamente realizado, de acordo com as cláusulas do respectivo contrato ou outros instrumentos hábeis.

3.2.Proporcionar ao Contratado todos os meios necessários para a fiel execução do objeto da presente contratação, nos termos do correspondente instrumento de ajuste.

3.3.Notificar o Contratado sobre qualquer irregularidade encontrada quanto à qualidade dos produtos ou serviços, exercendo a mais ampla e completa fiscalização, o que não exime o Contratado de suas responsabilidades pactuadas e preceitos legais.
3.4.Outras obrigações estabelecidas e relacionadas na Minuta do Contrato - Anexo IV.

4.0.DAS OBRIGAÇÕES DO CONTRATADO
4.1.Responsabilizar-se por todos os ônus e obrigações concernentes à legislação fiscal, civil, tributária e trabalhista, bem como por todas as despesas e compromissos assumidos, a qualquer título, perante seus fornecedores ou terceiros em razão da execução do objeto contratado.
4.2.Substituir, arcando com as despesas decorrentes, os materiais ou serviços que apresentarem defeitos, alterações, imperfeições ou quaisquer irregularidades discrepantes às exigências do instrumento de ajuste pactuado, ainda que constatados somente após o recebimento ou pagamento.
4.3.Não transferir a outrem, no todo ou em parte, o objeto da contratação, salvo mediante prévia e expressa autorização do Contratante.
4.4.Manter, durante a vigência do contrato ou outros instrumentos hábeis, em compatibilidade com as obrigações assumidas, todas as condições de habilitação e qualificação exigidas no respectivo processo contratação direta por Dispensa de Licitação, conforme o caso, apresentando ao Contratante os documentos necessários, sempre que solicitado.
4.5.Emitir Nota Fiscal correspondente à sede ou filial da empresa que efetivamente participou do certame e consequentemente apresentou a documentação exigida na fase de habilitação.
4.6.Executar todas as obrigações assumidas sempre com observância a melhor técnica vigente, enquadrando-se, rigorosamente, dentro dos preceitos legais, normas e especificações técnicas correspondentes.
4.7.Outras obrigações estabelecidas e relacionadas na Minuta do Contrato - Anexo IV.

5.0.DO PRAZO E DA VIGÊNCIA
5.1.O prazo máximo para a execução do objeto ora licitado, conforme suas características e as necessidades do ORC, e que admite prorrogação nas condições e hipóteses previstas na Lei 14.133/21, está abaixo indicado e será considerado da emissão do Pedido de Compra:

Entrega: Imediata.

5.2.Salvo disposições em contrário devidamente estabelecidas neste instrumento, o local para a entrega, observada a demanda e oportunidade, será na sede do Contratante ou em uma das unidades administrativas, por ele indicada, que compõe a sua estrutura operacional.
5.3.O prazo de vigência do correspondente contrato será determinado: 12 (doze) meses, considerado da data de sua assinatura; podendo ser prorrogado, nas hipóteses e nos termos dos Arts. 105 a 114, da Lei 14.133/21, especialmente as disposições do Art. 107, por tratar-se a presente contratação, de fornecimento contínuo.

6.0.DO REAJUSTAMENTO EM SENTIDO ESTRITO - REAJUSTE
6.1.Os preços inicialmente contratados são fixos e irreajustáveis no prazo de um ano contado da data do orçamento estimado, em 20/01/2026.
6.2.Após o interregno de um ano, e independentemente de pedido do Contratado, os preços iniciais serão reajustados, mediante a aplicação, pelo Contratante, do seguinte parâmetro, exclusivamente para as obrigações iniciadas e concluídas após a ocorrência da anualidade: Índice Nacional de Preços ao Consumidor Amplo IPCA-IBGE.
6.3.Nos reajustes subsequentes ao primeiro, o interregno mínimo de um ano será contado a partir dos efeitos financeiros do último reajuste.
6.4.No caso de atraso ou não divulgação do índice de reajustamento, o Contratante pagará ao Contratado a importância calculada pela última variação conhecida, liquidando a diferença correspondente tão logo seja divulgado o índice definitivo.
6.5.Nas aferições finais, o índice utilizado para reajuste será, obrigatoriamente, o definitivo.
6.6.Caso o índice estabelecido para reajustamento venha a ser extinto ou de qualquer forma não possa mais ser utilizado, será adotado, em substituição, o que vier a ser determinado pela legislação então em vigor.
6.7.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.
6.8.O registro da variação do valor contratual para fazer face ao reajuste de preços poderá ser realizado por simples apostila.
6.9.O prazo para resposta ao pedido de restabelecimento do equilíbrio econômico-financeiro, quando for o caso, será de até um mês, contado da data do fornecimento da documentação comprobatória do fato imprevisível ou previsível de consequência incalculável, observadas as disposições dos Arts. 124 a 136, da Lei 14.133/21.

7.0.DO PAGAMENTO
7.1.O pagamento será realizado mediante processo regular e em observância às normas e procedimentos adotados pelo ORC, bem como as disposições dos Arts. 141 a 146 da Lei 14.133/21; da seguinte maneira: Após entrega dos produtos, mensalmente
7.2.O desembolso máximo do período, não será superior ao valor do respectivo adimplemento, de acordo com o cronograma aprovado, quando for o caso, e sempre em conformidade com a disponibilidade de recursos financeiros.
7.3.Nenhum valor será pago ao Contratado enquanto pendente de liquidação qualquer obrigação financeira que lhe for imposta, em virtude de penalidade ou inadimplência, a qual poderá ser compensada com o pagamento pendente, sem que isso gere direito a acréscimo de qualquer natureza.

8.0.DA COMPROVAÇÃO DE EXECUÇÃO E RECEBIMENTO DO OBJETO
8.1.Executada a presente contratação e observadas as condições de adimplemento das obrigações pactuadas, os procedimentos e condições para receber o seu objeto pelo Contratante obedecerão, conforme o caso, às disposições do Art. 140, da Lei 14.133/21.

9.0.DOS PROCEDIMENTOS DE FISCALIZAÇÃO E GERENCIAMENTO
9.1.Serão designados pelo Contratante representantes com atribuições de Gestor e Fiscal do contrato, nos termos da norma vigente, especialmente para acompanhar e fiscalizar a sua execução, respectivamente, permitida a contratação de terceiros para assistência e subsídio de pertinentes a essas atribuições.

10.0.DAS INFRAÇÕES ADMINISTRATIVAS E SANÇÕES

10.1.O licitante ou o Contratado será responsabilizado administrativamente, facultada a defesa no prazo legal do interessado, pelas infrações previstas no Art. 155, da Lei 14.133/21 e serão aplicadas, na forma, condições, regras, prazos e procedimentos definidos nos Arts. 156 a 163, do mesmo diploma legal, as seguintes sanções: a – advertência aplicada exclusivamente pela infração administrativa de dar causa à inexecução parcial do contrato, quando não se justificar a imposição de penalidade mais grave; b – multa de mora de 0,5% (zero vírgula cinco por cento) aplicada sobre o valor do contrato, por dia de atraso injustificado na execução do objeto da contratação; c – multa de 10% (dez por cento) sobre o valor do contrato por qualquer das infrações administrativas previstas no referido Art. 155; d – impedimento de licitar e contatar no âmbito da Administração Pública direta e indireta do ente federativo que tiver aplicado a sanção, pelo prazo máximo de três anos, aplicada ao responsável pelas infrações administrativas previstas nos incisos II, III, IV, V, VI e VII do caput do referido Art. 155, quando não se justificar a imposição de penalidade mais grave; e – declaração de inidoneidade para licitar ou contratar no âmbito da Administração Pública direta e indireta de todos os entes federativos, pelo prazo mínimo de três anos e máximo de seis anos, aplicada ao responsável pelas infrações administrativas previstas nos incisos VIII, IX, X, XI e XII do caput do referido Art. 155, bem como pelas infrações administrativas previstas nos incisos II, III, IV, V, VI e VII do caput do mesmo artigo que justifiquem a imposição de penalidade mais grave que a sanção referida no § 4° do referido Art. 156; f – aplicação cumulada de outras sanções previstas na Lei 14.133/21.

10.2.Se o valor da multa ou indenização devida não for recolhido no prazo de 15 (quinze) dias após a comunicação ao Contratado, será automaticamente descontado da primeira parcela do pagamento a que o Contratado vier a fazer jus, acrescido de juros moratórios de 1% (um por cento) ao mês, ou, quando for o caso, cobrado judicialmente.

11.0.DA COMPENSAÇÃO FINANCEIRA

11.1.Nos casos de eventuais atrasos de pagamento nos termos deste instrumento, e desde que o Contratado não tenha concorrido de alguma forma para o atraso, será admitida a compensação financeira, devida desde a data limite fixada para o pagamento até a data correspondente ao efetivo pagamento da parcela. Os encargos moratórios devidos em razão do atraso no pagamento serão calculados com utilização da seguinte fórmula: EM = N × VP × I, onde: EM = encargos moratórios; N = número de dias entre a data prevista para o pagamento e a do efetivo pagamento; VP = valor da parcela a ser paga; e I = índice de compensação financeira, assim apurado: I = (TX ÷ 100) ÷ 365, sendo TX = percentual do IPCA–IBGE acumulado nos últimos doze meses ou, na sua falta, um novo índice adotado pelo Governo Federal que o substitua. Na hipótese do referido índice estabelecido para a compensação financeira venha a ser extinto ou de qualquer forma não possa mais ser utilizado, será adotado, em substituição, o que vier a ser determinado pela legislação então em vigor.

12.0.DO MODELO DE PROPOSTA

12.1.É parte integrante deste Termo de Referência o modelo de proposta correspondente, podendo o licitante utiliza-lo como referência - Anexo 01.

_____

ARACELIS BATISTA AMARAL
Secretária Municipal de Educação

ANEXO 01 AO TERMO DE REFERÊNCIA - PROPOSTA

PREGÃO ELETRÔNICO Nº 00002/2026

PROPOSTA

REFERENTE: PREGÃO ELETRÔNICO Nº 00002/2026
FUNDO MUNICIPAL DE EDUCAÇÃO DE TABIRA - PE.

OBJETO: Aquisição parcelada de Merenda Escolar, por período de 12 (doze) meses, visando atender a Secretaria Municipal de Educação de Tabira/PE.

PROPONENTE:
CNPJ:

Prezados Senhores,

Nos termos da licitação em epígrafe, apresentamos proposta conforme abaixo:

CÓDIGO	DISCRIMINAÇÃO	MARCA/MODELO	UNIDADE	QUANTIDADE	PREÇO UNIT.	PREÇO TOTAL
1	ABACATE COMUM: in natura, tamanho e coloração uniforme, firme e compacto, livres de deformidades, sujidades e sem defeitos ou arranhões oriundos de manuseio e transporte.		Kg	120		
2	ABACAXI – in natura, características organolépticas próprias, isenta de sujidades, acondicionado em embalagem específica.		Unidade	585		
3	AÇAFRÃO: pó fino, homogêneo, coloração amarela intensa, embalagem plástica com 100g, com identificação do produto, marca do fabricante, prazo de validade e peso líquido. O produto deverá ter registro no Ministério da Agricultura e/ou Ministério da Saúde. Validade mínima de 6 meses a partir da entrega.		Kg	200		
4	AÇÚCAR – Obtido da cana de açúcar, tipo CRISTAL, com aspecto, cor e odor característico, admitindo umidade máxima de 0,3%ppm, sem fermentação, isento de sujidade, parasitas, materiais terrosos e detritos animais ou vegetais. Acondicionado em saco plástico atóxico de 1 kg e subemlagem FARDO COM 30 PACT DE 1 KG. Validade mínima de 6 meses a partir da entrega.		Kg	4200		
5	ADOÇANTE – Adoçante dietético líquido, cor transparente, composto de edulcorantes artificiais (sacarina sódica, ciclamato de sódio e acessulfame de potássio), em frascos com 80ml. Frasco em material plástico transparente e bico dosador, prazo de validade de no mínimo 6 meses após a data de entrega.		Unidade	20		
6	ALHO, os bulbos do alho deverão estar frescos, de ótima qualidade, limpos e livres de umidade externa anormal, podendo ter a película branca ou roxa. Não deverão estar mofados, brotando ou murchos. Não será aceito no recebimento se o produto apresentar substâncias terrosas, sujidades ou corpos estranhos aderidos à superfície (cabeças inteiras) tipo A.		Kg	1260		
7	ARROZ COMUM – Tipo 1, contituído de grãos inteiros, com teor de umidade máxima de 15%, isento de sujidade, parasitas, materiais terrosos e detritos animais ou vegetais. Acondicionado em saco plástico transparente atóxico com 1 kg e subemlagem FARDO COM 30 PACT DE 1 KG. Validade mínima de 6 meses a partir da entrega.		Kg	2250		
8	ARROZ PARBOILISADO – Tipo 1, contituído de grãos inteiros, com teor de umidade máxima de 15%,isento e sujidade, parasitas, materiais terrosos e detritos animais ou vegetais. Acondicionado em saco plástico transparente atóxico com 1 kg e subemlagem FARDO COM 30 PACT DE 1 KG. Validade mínima de 6 meses a partir da entrega.		Kg	9000		

9	AVEIA EM FLOCOS FINO : Produto de primeira qualidade acondicionado embalada em caixa de 170g contendo informações do produto. A mercadoria deverá ter validade de no mínimo 6 meses a contar da data da entrega.		Caixa	76		
10	BATATA TIPO INGLESA LISA, in natura, com polpa intacta, tamanho médio, maturação típica da variedade, sem brotos, sem manchas, bolores e rachaduras, livre de terra aderente à casca. Produto de boa qualidade.		Kg	3600		
11	BISCOITO S/ LACTOSE SALGADO: Composto por farinha de trigo, enriquecida com ferro, ácido fólico, vitamina B9, açúcar granulado, margarina vegetal, sal refinado, cloreto de Amônia, ovo frescos e aroma artificial de baunilha. Acondicionado em embalagem de PACOTE COM 330g.		Pacote	100		
12	BISCOITO S/LACTOSE INTEGRAL SALGADO: Composto por farinha de trigo integral. Acondicionado em embalagem PACOTE C/ 330g. Validade mínima de 6 meses a partir da entrega.		Pacote	90		
13	BISCOITO S/ GLÚTEN: isento de trigo, centeio, cevada, aveia e seus derivados, próprio para dietas com restrição ao glúten, identificado no rótulo com a expressão NÃO CONTÉM GLÚTEN. Produto com cor, odor, sabor e textura característicos, isento de sujidades e sinais de deterioração. Embalagem íntegra, atóxica e lacrada, com rotulagem conforme legislação vigente. Atender às normas da ANVISA, com prazo de validade mínimo de 6 meses a partir da entrega. PACOTE DE 330 G.		Pacote	20		
14	BISCOITO SALGADO TIPO CREAM CRACKER – Composição básica de farinha de trigo, gordura vegetal hidrogenada, extrato de malte, açúcar, sal, soro de leite, fermento biológico, estabilizante lecitina de soja e aromatizante. Acondicionado em embalagem de PACOTE COM 400g e subembalagem Cx com 20 pacotes de 400g. Validade mínima de 6 meses a partir da entrega.		Pacote	1212		
15	BOLO MINI SAIA – Bolo tipo mini saia, pronto para consumo, elaborado com ingredientes de boa qualidade, tendo como base farinha de trigo ou farinha integral, ovos, leite ou derivados, óleo vegetal e açúcar em quantidade moderada, conforme o tipo do produto. O produto não deve conter gordura trans, corantes artificiais, aromatizantes artificiais ou conservantes químicos artificiais, atendendo às Boas Práticas de Fabricação, sendo acondicionado em embalagem apropriada, íntegra, atóxica, resistente e devidamente rotulada conforme legislação vigente, contendo data de fabricação, prazo de validade, lista de ingredientes, identificação do fabricante e informações nutricionais. O alimento deve ser produzino no máximo 1 dias antes da entrega. Pacote com 6 unds de 80g(480g).		Pacote	1458		
16	BOLO MINI SAIA (INTEGRAL) – Bolo tipo mini saia INTEGRAL, elaborado com farinha de trigo integral como principal ingrediente, podendo conter farinha de aveia integral e/ou outras farinhas integrais permitidas. Produzido com ingredientes de boa qualidade, como ovos, leite ou bebida láctea, óleo vegetal e açúcar em quantidade moderada e preparado no máximo 24 (vinte e quatro) horas antes da entrega. O produto deve ser isento de gordura trans, corantes artificiais, aromatizantes artificiais e conservantes químicos artificiais, atender às Boas Práticas de Fabricação, sendo acondicionado em embalagem apropriada, íntegra, atóxica, resistente e devidamente rotulada conforme legislação vigente, contendo data de fabricação, prazo de validade, lista de ingredientes, identificação do fabricante e informações nutricionais. O alimento deve ser produzino no máximo 1 dias antes da entrega. Pacote com 6 unds de 80g(480g).		Pacote	20		
17	BOLO MINI SAIA (SEM GLÚTEN) – Bolo tipo mini saia, elaborado com ingredientes isentos de glúten, indicado para pessoas com intolerância à glúten. Produto fresco, preparado no máximo 24 (vinte e quatro) horas antes da entrega. Deve apresentar cor, aroma, textura e sabor próprios, isento de sujidades, fungos, parasitas ou corpos estranhos. Acondicionado em embalagem individual, íntegra, atóxica e lacrada. Rotulagem contendo nome do produto, identificação SEM GLÚTEN, data de fabricação, prazo de validade e identificação do fabricante. O alimento deve ser produzino no máximo 1 dias antes da entrega. Pacote com 6 unds de 80g(480g).		Pacote	20		

18	BOLO MINI SAIA (SEM LACTOSE) – Bolo tipo mini saia, elaborado com ingredientes isentos de lactose, indicado para pessoas com intolerância à lactose. Produto fresco, preparado no máximo 24 (vinte e quatro) horas antes da entrega. Deve apresentar cor, aroma, textura e sabor próprios, isento de sujidades, fungos, parasitas ou corpos estranhos. Acondicionado em embalagem individual, íntegra, atóxica e lacrada. Rotulagem contendo nome do produto, identificação SEM LACTOSE, data de fabricação, prazo de validade e identificação do fabricante. O alimento deve ser produzino no máximo 1 dias antes da entrega. Pacote com 6 unds de 80g(480g).		Pacote	208		
19	CACAU EM PÓ 50 % – Chocolate em pó, feito a partir de cacau em pó, com teor mínimo de 50% de cacau (recomendado para o PNAE) e sem adição de gordura vegetal hidrogenada. Deve ser livre de gordura trans, corantes e aromatizantes artificiais, atendendo às diretrizes do PNAE e da ANVISA. A embalagem deve ser íntegra, atóxica, resistente e adequada para alimentos, contendo identificação do produto, data de fabricação, validade, número do lote, lista de ingredientes e informações nutricionais. Validade mínima de 6 meses a partir da entrega. Pacotes de 1kg com validade mínima de 6 meses a partir da data de entrega.		Kg	72		
20	CARNE BOVINA – TIPO BIFE (CLASSIFICAÇÃO DE CARNE DE 1ª) – Carne bovina tipo filé ou contra filé, CHÃ DE DENTRO, PATINHO, ALCATARA proveniente de animais sadios e abatidos sob inspeção sanitária oficial, própria para consumo humano, com coloração, odor e textura característicos. Produto resfriado ou congelado, isento de sujidades, odores estranhos ou sinais de deterioração, acondicionado em embalagem íntegra e rotulada, com prazo de validade mínima de 30 (trinta) dias para produto congelado e 5 (cinco) dias para produto resfriado, contendo data de fabricação, validade e identificação do lote, conforme exigências do PNAE. Devidamente registrado (Ministério da Agricultura /SIF). O produto deve ser acondicionado em embalagem plástica transparente atóxica de 2kg ou 5kg.		Kg	3000		
21	CARNE BOVINA (MÚSCULO)–Carne bovina de 2ª sem osso, proveniente de animais sadios, abatidos sob inspeção sanitária oficial (SIF, SIE ou SIM), obtida de cortes do dianteiro bovino (acém, paleta, músculo, peito, pescoço, costela dianteira e braço). Produto com cor, odor e sabor característicos, isento de sujidades, matérias estranhas ou sinais de deterioração. Apresentação resfriada ou congelada, embalada em material atóxico e resistente, com identificação e rotulagem conforme legislação vigente, com prazo de validade mínimo de 6 meses para produto congelado ou conforme norma para produto resfriado.		Kg	4200		
22	CARNE BOVINA SALGADA (CHARQUE DIANTEIRA) – Charque dianteira bovina, proveniente de carne dianteira devidamente salgada e desidratada, de animais sadios e abatidos sob inspeção sanitária oficial. Produto com coloração, odor e sabor característicos, isento de sujidades, mofo ou sinais de deterioração, acondicionado em embalagem íntegra e rotulada, com prazo mínimo de validade de 6 (seis) meses, devendo apresentar no ato da entrega, no mínimo 75% do prazo total de validade, conforme exigências do PNAE. O produto deve ser acondicionado em embalagem plástica transparente atóxica de 0,5kg, 1kg ou 5kg. Devidamente registrado (Ministério da Agricultura /SIF).		Kg	1350		
23	CARNE MOÍDA – Tipo acém, resfriada, com a presença no máximo de 10% de gordura/sebo, cor, odor e sabor característico, isento de sujidade, parasitas e larvas e materiais estranhos. Contendo identificação do produto, data de fabricação, prazo de validade, número do lote e registro no órgão competente, com validade mínima de 48 horas a partir da data de entrega. Deve atender aos padrões de identidade e qualidade e à legislação sanitária vigente, com prazo de validade compatível com o tipo de conservação, acondicionada em embalagem íntegra, adequada e devidamente rotulada, contendo data de fabricação, validade e identificação do lote. O produto deve ser acondicionado em embalagem plástica transparente atóxica de 2kg ou 5kg.		Kg	2000		

24	COLORÍFICO EM PÓ – Colorau, condimento natural obtido das sementes de urucum (Bixa orellana), puro, seco e moído, isento de misturas, corantes, aromatizantes ou aditivos químicos. Deve apresentar cor, aroma e sabor característicos, livre de sujidades e sinais de deterioração, conforme a legislação sanitária. Acondicionado em embalagem íntegra, atóxica e adequada para alimentos, com identificação, data de fabricação, validade, número do lote, lista de ingredientes (100% urucum) e informações nutricionais. Pacotes com 100G e pacotes com 100 G e subembalagem FARDO com 10 pacotes de 100 G. Validade mínima de 6 meses a partir da entrega.		Kg	600		
25	COMINHO EM PÓ – Cominho, especiaria natural obtida das sementes de Cuminum cyminum, puro, seco e moído, isento de misturas, corantes, aromatizantes ou aditivos químicos. Deve apresentar cor, aroma e sabor característicos, livre de sujidades e sinais de deterioração, conforme a legislação sanitária. Acondicionado em embalagem íntegra, atóxica e adequada para alimentos, com identificação, data de fabricação, validade, número do lote, lista de ingredientes (100% cominho) e informações nutricionais. Pacotes com 100g e subembalagem FARDO com 10 pacotes de 100g. Validade mínima de 6 meses a partir da entrega.		Kg	500		
26	EXTRATO DE TOMATE – Produto de primeira qualidade, acondicionado e embalagem primaria em sache ou tetrapak de 1.020 Kg com data de fabricação e validade de no mínimo 6 meses após a data da entrega.		Kg	3420		
27	FARINHA DE MANDIOCA – Torrada, seca, fina, tipo 1, branca, isenta de sujidades. Acondicionada em embalagens plásticas transparentes atóxicas com 1 KG. Validade mínima de 6 meses a partir da entrega.		Kg	1305		
28	FÉCULA DE TAPIOCA – Goma fina, tipo 1, branca, isenta de sujidades. Acondicionada em embalagem plástica transparente atóxica com 1 KG. Validade mínima de 6 meses a partir da entrega.		Kg	243		
29	FEIJÃO CARIOCA – Tipo 1, novo, contituído de grãos inteiros e sadios, com teor de umidade permitida em lei,isento e sujidade, parasitas, materiais terrosos e detritos animais ou vegetais. Acondicionado em saco plástico transparente atóxico com 1 kg, subembalgem, FARDO com 30 pacotes de 1 KG. Validade mínima de 6 meses a partir da entrega.		Kg	5850		
30	FEIJÃO DE CORDA SEMPRE VERDE: grãos novos, constituído de grãos inteiros e sadios com teor de umidade máxima de 15%, isento de material terroso, sujidades e mistura de outras variedades e espécies. Embalagem de 1kg em sacos plásticos transparentes e atóxicos, limpos não violados, resistentes que garantam a integridade do consumo. O produto deverá apresentar validade mínima de 6 meses a partir da data de entrega na unidade requisitada.		Kg	7020		
31	FEIJÃO PRETO – Tipo 1, novo, contituído de grãos inteiros e sadios, com teor de umidade permitida em lei, isento e sujidade, parasitas, materiais terrosos e detritos animais ou vegetais. Acondicionado em saco plástico transparente atóxico com 1kg, subembalgem, FARDO com 30 pacotes de 1kg. Validade mínima de 6 meses a partir da entrega.		Kg	2610		
32	FLOCOS DE MILHO – Pré cozido, aspecto cor, odor e sabor característico, isentos de sujidades, parasitas e larva. Acondicionado em embalagens específicas, pacotes com 400g e subembalagem FARDO com 30 pacotes de 400g.Validade mínima de 6 meses a partir da entrega.		Pacote	32400		
33	FRANGO SEMI–PROCESSADO EM PEÇA (PEITO SEM OSSO – FILÉ DE PEITO)– Corte proveniente de frango abatido sob inspeção sanitária oficial, constituído exclusivamente pela musculatura peitoral, isento de ossos, cartilagens, pele excessiva, cabeça, pés, vísceras ou penas. Deve apresentar aspecto firme, coloração característica, sem manchas escuras, odores estranhos ou sinais de deterioração. Produto resfriado ou congelado, conforme especificação do edital, embalado adequadamente em material atóxico, resistente e íntegro, contendo identificação do produto, data de fabricação, prazo de validade, número do lote e selo do serviço de inspeção (SIM, SIE ou SIF). No ato da entrega, deverá apresentar validade mínima de 75% do prazo total de validade.		Kg	9000		

	Atender integralmente às normas vigentes da legislação sanitária e de qualidade.					
34	FRANGO SEMI–PROCESSADO EM PEÇA (PEI?? COM OSSO) – Corte proveniente de frango abatido sob inspeção sanitária oficial, constituído pela região peitoral com osso, sem cabeça, pés, vísceras ou penas. Deve apresentar aspecto firme, coloração característica, sem manchas escuras, odores estranhos ou sinais de deterioração. Produto resfriado ou congelado, conforme especificação do edital, embalado adequadamente em material atóxico, resistente e íntegro, contendo identificação do produto, data de fabricação, prazo de validade, número do lote e selo do serviço de inspeção (SIM, SIE ou SIF). No ato da entrega, deverá apresentar validade mínima de 75% do prazo total de validade. Atender integralmente às normas vigentes da legislação sanitária e de qualidade.		Kg	16000		
35	LEITE EM PÓ DESNATADO – leite desnatado e emulsificante de soja, acondicionado em embalagem específica pacote com 200g. Validade mínima de 6 meses a partir da entrega.		Pacote	79		
36	LEITE EM PÓ INTEGRAL – acondicionado em embalagens herméticamente fechadas, aluminizadas com 200g. Validade mínima de 6 meses a partir da entrega.		Pacote	14000		
37	LEITE EM PÓ, INTEGRAL, ZERO LACTOSE: Composto lácteo com maltodextrina para dietas com restrição de lactose a base de leite em pó integral, maltodextrina, soro de leite em pó, minerais, ferro e zinco, enzima lactase, vitaminas, emulsificante lecitina de soja, regulador de acidez hidróxido de potássio e acidulante ácido cítrico condicionado em embalagem específica. LATA com 380g. Validade mínima de 6 meses a partir da entrega.		Unidade	220		
38	LOURO FOLHA DESIDRATADA: constituído por folhas de espécimes vegetais genuínos, sãs, limpas e secas, aspecto folha seca, cor verde pardacenta, cheiro e sabor próprio. Acondicionado em saco de polietileno, íntegro, atóxico, resistente, vedado hermeticamente e limpo. A embalagem deverá conter externamente os dados de identificação e procedência, número do lote data de fabricação, data de validade, quantidade do produto. O produto deverá apresentar validade mínima de 6 meses a partir da data de entrega na unidade. Pacote com 50 gramas.		Kg	30		
39	MAÇÃ – in natura, características organolépticas próprias, isenta de sujidades, acondicionado em embalagem específica. kG		Kg	6750		
40	MACARRÃO FINO – Tipo espaguete, massa seca, aspecto cor, odor e sabor característico, obtido pela composição de farinha especial, ovos e demais substâncias permitidas, isento de sujidades e parasitas. Acondicionado em embalagens plásticas transparentes atóxicas. Pacotes com 400g e subembalagem FARDO com 20 pacotes de 400 G. Validade mínima de 6 meses a partir da entrega.		Pacote	35000		
41	MACARRÃO SEM GLÚTEN, tipo espaguete elaborado com matérias–primas isentas de trigo, centeio, cevada e aveia (como arroz ou milho). Deve apresentar características sensoriais próprias, estar isento de sujidades, matérias estranhas e sinais de deterioração, e não conter aditivos não permitidos. Embalagem íntegra, atóxica e lacrada, com rotulagem completa e a indicação NÃO CONTÉM GLÚTEN, conforme a Lei nº 10.674/2003, atendendo às normas da ANVISA, FNDE e legislação sanitária vigente. Pacotes com 400g.		Pacote	36		
42	MACARRÃO INTEGRAL: tipo espaguete integral, ingredientes: farinha de trigo integral, enriquecida com ferro e ácido fólico, corante de urucum e cúrcuma. Embalagem de 400g, sacos plásticos transparentes atóxicos, não violados, resistentes que garantam a integridade do produto até o momento do consumo. A embalagem deverá conter os dados de identificação e procedência, informação nutricional, número do lote, data de validade, quantidade do produto. O produto deverá apresentar validade mínima de 6 meses a partir da data de entrega na unidade requisitada.		Pacote	72		
43	MELÃO: fruto com casca firme e amarelada, com polpa branca e intacta, sem rachaduras, sem defeitos, características típicas da variedade. Produto de primeira qualidade e uniformes.		Kg	1260		
44	MILHO DE PIPOCA – grupo duro, classe amarelo, tipo 1. Embalagem: pacotes de plástico atóxico, contendo 500g		Pacote	410		

	do produto com identificação do produto, marca do fabricante, data de fabricação e prazo de validade. Prazo de validade mínimo 6 meses a contar a partir da data de entrega. Pacotes com 500g.					
45	MILHO PARA MUNGUNZÁ – Grãos amarelos inteiros, aspecto cor, odor e sabor característico, isento de presença de umidade, fermentação,ranço, sujidades, parasitas e larvas. Acondicionado em embalagem plástica transparente atóxica com 500g e subembalagem com 20 pacotes de 500g. Validade mínima de 6 meses a partir da entrega.		Pacote	720		
46	ÓLEO DE SOJA – Comestível, obtido da soja, sem aditivo, isento de ranço e sibstâncias estranhas. Acondicionado em embalagem Lata ou Garrafa plástica transparente atóxica com 900ml e subembalagem. Caixa com 20 unidades de 900ml. Validade mínima de 6 meses a partir da entrega.		Unidade	4000		
47	OVOS DE GALINHA – Branco, médio, pesando de 45 a 50 gramas cada isento de sujidades, fungos e substâncias tóxicas. Acondicionado em embalagem específica. CARTELA COM 30 UND. Validade máxima de 5 dias após a produção.		Bandeja	5760		
48	PÃO DE SAL – Pão francês, feito com farinha de trigo enriquecida com ferro e ácido fólico, água, fermento e sal, podendo incluir melhoradores de farinha permitidos. Deve apresentar formato, cor, aroma, sabor e textura característicos, com casca crocante e miolo macio, isento de gordura trans, corantes e conservantes não permitidos. Livre de sujidades, mofo e sinais de deterioração, acondicionado em embalagem íntegra, atóxica e adequada para alimentos, com identificação, data de fabricação, validade, número do lote, lista de ingredientes e informações nutricionais, conforme a ANVISA. Validade mínima de 1 dia a partir da fabricação, devendo ser entregue fresco, preferencialmente no mesmo dia da produção, conforme cronograma da Secretaria Municipal de Educação. Unidade com 60g.		Kg	1800		
49	PÃO INTEGRAL: Pão integral, feito principalmente com farinha de trigo integral, podendo conter farinha de trigo enriquecida, água, fermento, sal e outros ingredientes permitidos. O produto deve ser isento de gordura trans, corantes e conservantes artificiais. Deve ter boa aparência, textura macia, sabor e odor característicos, sem mofo ou sujidades, e conter no mínimo 50% de farinha integral. A embalagem deve ser íntegra, atóxica, resistente e adequada para alimentos, com identificação do produto, data de fabricação, validade, número do lote, lista de ingredientes e informações nutricionais. Validade mínima de 5 dias a partir da entrega. Validade mínima de 5 dias a partir da data de entrega.Unidade com 60g.		Kg	54		
50	PÃO SEM GLÚTEN: Pão sem glúten, feito com farinhas isentas de glúten, como farinha de arroz e fécula de mandioca, podendo incluir água, fermento, sal, óleo e ovos. O produto deve ter a expressão NÃO CONTÉM GLÚTEN no rótulo, conforme a Lei nº 10.674/2003. Deve apresentar boa aparência, textura macia e sabor característico, sem mofo ou sujidades. Destinado a alunos com necessidades alimentares especiais, seguindo o planejamento do nutricionista do PNAE. Isento de gordura trans, corantes e conservantes artificiais. A embalagem deve ser íntegra, atóxica e adequada para alimentos, com identificação, data de fabricação, validade, número do lote, lista de ingredientes e informações nutricionais. Validade mínima de 5 dias a partir da data de entrega (ou conforme especificação do fabricante). Unidade com 60g.		Kg	21		
51	SAL IODADO – Refinado, condicionado em embalagem plástica transparente específica, pacotes com 1kg e subembalagem FARDO com 30 pacotes de 1kg. Validade mínima de 6 meses a partir da entrega.		Kg	1530		
52	VINAGRE – Produto composto de Fermento acético de álcool, água. Acondicionado em embalagem plástica transparente FRASCO C/ 500ml. Validade mínima de 6 meses a partir da entrega.		Unidade	891		
53	XERÉM – aspecto cor, odor e sabor característico, isentos de sujidades. Parasitas e larva. Acondicionado em embalagem plástica transparente específica, pacotes com 500g e subembalagem FARDO com 20 pacotes de 500g. Validade mínima de 6 meses a partir da entrega.		Pacote	5760		

VALOR GLOBAL DA PROPOSTA - R$

PRAZO DE ENTREGA:
CONDIÇÕES DE PAGAMENTO:
VALIDADE DESTA PROPOSTA:

Dados bancários do proponente para fins de pagamento:
Banco:
Conta:

Local e Data.

NOME/CPF/ASSINATURA
Representante legal do proponente.

OBSERVAÇÃO: a proposta deverá ser elaborada em papel timbrado do proponente.

ANEXO II - PREGÃO ELETRÔNICO N° 00002/2026

MODELO DE DECLARAÇÃO - de não empregar menor

REFERENTE: PREGÃO ELETRÔNICO N° 00002/2026
FUNDO MUNICIPAL DE EDUCAÇÃO DE TABIRA - PE.

PROPONENTE
CNPJ

1.0 - DECLARAÇÃO de não empregar menor.
O proponente acima qualificado declara, sob as penas da Lei, que não emprega menor de dezoito anos em trabalho noturno, insalubre ou perigoso e nem menor de dezesseis anos, em qualquer trabalho, podendo existir menor, a partir de quatorze anos, na condição de aprendiz na forma da legislação vigente; em acatamento às disposições do Art. 7°, Inciso XXXIII, da Constituição Federal, acrescido pela Lei Federal n° 9.854, de 27 de outubro de 1999.

Local e Data.

NOME/CPF/ASSINATURA
Representante legal do proponente.

OBSERVAÇÃO: a declaração deverá ser elaborada em papel timbrado do proponente.

ANEXO III - PREGÃO ELETRÔNICO Nº 00002/2026

MODELO DE DECLARAÇÃO - que a proposta compreende a integralidade dos custos

REFERENTE: PREGÃO ELETRÔNICO Nº 00002/2026
FUNDO MUNICIPAL DE EDUCAÇÃO DE TABIRA - PE.

PROPONENTE
CNPJ

1.0 - DECLARAÇÃO que a proposta econômica compreende a integralidade dos custos.
O proponente acima qualificado declara, sob as penas da Lei, que sua proposta econômica 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 entrega das propostas.

Local e Data.

NOME/CPF/ASSINATURA
Representante legal do proponente.

OBSERVAÇÃO: a declaração deverá ser elaborada em papel timbrado do proponente.

ANEXO IV - PREGÃO ELETRÔNICO Nº 00002/2026

MINUTA DO CONTRATO

PREGÃO ELETRÔNICO Nº 00002/2026
PROCESSO ADMINISTRATIVO Nº 002/2026

CONTRATO Nº: ..../...-SDC

TERMO DE CONTRATO QUE ENTRE SI CELEBRAM A FUNDO MUNICIPAL DE EDUCAÇÃO DE TABIRA E ....., PARA FORNECIMENTO CONFORME DISCRIMINADO NESTE INSTRUMENTO NA FORMA ABAIXO:

Pelo presente instrumento de contrato, de um lado Fundo Municipal de Educação de Tabira - Rua Eduardo Domingos de Lima, 455 - Centro - Tabira - PE, CNPJ nº 48.626.721/0001-38, neste ato representado pela Secretária de Educação Aracelis Batista Amaral, Brasileira, Casada, Professora, residente e domiciliada na Rua Cel. Luiz de Goes, 110 - 1º Andar - Centro - Afogados da Ingazeira - PE, CPF nº 030.410.444-20, Carteira de Identidade nº 4.079.066 SDS, doravante simplesmente CONTRATANTE, e do outro lado ..... - ..... - ..... - ..... - ..., CNPJ nº ....., neste ato representado por .... residente e domiciliado na ...., ... - ..... - ..... - ..... - ..., CPF nº ....., Carteira de Identidade nº ...., doravante simplesmente CONTRATADO, decidiram as partes contratantes assinar o presente contrato, o qual se regerá pelas cláusulas e condições seguintes:

CLÁUSULA PRIMEIRA - DOS FUNDAMENTOS:
Este contrato decorre da licitação modalidade Pregão Eletrônico nº 00002/2026, processada nos termos da Lei Federal nº 14.133, de 1º de Abril de 2021; Lei Complementar nº 123, de 14 de Dezembro de 2006; Instrução Normativa nº 73 SEGES/ME, de 30 de Setembro de 2022; e legislação pertinente, consideradas as alterações posteriores das referidas normas, às quais os contratantes estão sujeitos como também às cláusulas deste contrato.

CLÁUSULA SEGUNDA - DO OBJETO:
O presente contrato, cuja lavratura foi autorizada ..., tem por objeto: Aquisição parcelada de Merenda Escolar, por período de 12 (doze) meses, visando atender a Secretaria Municipal de Educação de Tabira/PE.

O fornecimento deverá ser executado rigorosamente de acordo com as condições expressas neste instrumento, proposta apresentada, especificações técnicas correspondentes, processo de licitação modalidade Pregão Eletrônico nº 00002/2026 e instruções do Contratante, documentos esses que ficam fazendo partes integrantes do presente contrato, independente de transcrição; e será realizado na forma parcelada.

CLÁUSULA TERCEIRA - DO VALOR E PREÇOS:
O valor total deste contrato, a base do preço proposto, é de R$ ... (...).
Representado por: ... x R$ ... .

CLÁUSULA QUARTA - DO REAJUSTAMENTO EM SENTIDO ESTRITO - REAJUSTE:
Os preços inicialmente contratados são fixos e irreajustáveis no prazo de um ano contado da data do orçamento estimado, em 20/01/2026.
Após o interregno de um ano, e independentemente de pedido do Contratado, os preços iniciais serão reajustados, mediante a aplicação, pelo Contratante, do seguinte parâmetro, exclusivamente para as obrigações iniciadas e concluídas após a ocorrência da anualidade: Índice Nacional de Preços ao Consumidor Amplo IPCA-IBGE.
Nos reajustes subsequentes ao primeiro, o interregno mínimo de um ano será contado a partir dos efeitos financeiros do último reajuste.
No caso de atraso ou não divulgação do índice de reajustamento, o Contratante pagará ao Contratado a importância calculada pela última variação conhecida, liquidando a diferença correspondente tão logo seja divulgado o índice definitivo.
Nas aferições finais, o índice utilizado para reajuste será, obrigatoriamente, o definitivo.
Caso o índice estabelecido para reajustamento venha a ser extinto ou de qualquer forma não possa mais ser utilizado, será adotado, em substituição, o que vier a ser determinado pela legislação então em vigor.
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.
O registro da variação do valor contratual para fazer face ao reajuste de preços poderá ser realizado por simples apostila.
O prazo para resposta ao pedido de restabelecimento do equilíbrio econômico-financeiro, quando for o caso, será de até um mês, contado da data do fornecimento da documentação comprobatória do fato imprevisível ou previsível de consequência incalculável, observadas as disposições dos Arts. 124 a 136, da Lei 14.133/21.

CLÁUSULA QUINTA - DA DOTAÇÃO:
As despesas correrão por conta da seguinte dotação, constante do orçamento vigente:
Recursos não Vinculados de Impostos:

CLÁUSULA SEXTA - DO PAGAMENTO:
O pagamento será efetuado mediante processo regular e em observância às normas e procedimentos adotados pelo Contratante, bem como as disposições dos Arts. 141 a 146 da Lei 14.133/21; da seguinte maneira: Após entrega dos produtos, mensalmente

CLÁUSULA SÉTIMA - DO PRAZO E DA VIGÊNCIA:
O prazo máximo de entrega do objeto ora contratado, que admite prorrogação nas condições e hipóteses previstas na Lei 14.133/21, está abaixo indicado e será considerado da emissão do Pedido de Compra:
a - Entrega: Imediata.
A vigência do presente contrato será determinada: 12 (doze) meses, considerada da data de sua assinatura; podendo ser prorrogada, nas hipóteses e nos termos dos Arts. 105 a 114, da Lei 14.133/21, especialmente as disposições do Art. 107, por tratar-se a presente contratação, de fornecimento contínuo.

CLÁUSULA OITAVA - DAS OBRIGAÇÕES DO CONTRATANTE:
a - Efetuar o pagamento relativo ao fornecimento efetivamente realizado, de acordo com as respectivas cláusulas do presente contrato;
b - Proporcionar ao Contratado todos os meios necessários para o fiel fornecimento contratado;
c - Notificar o Contratado sobre qualquer irregularidade encontrada quanto à qualidade de produto fornecido, exercendo a mais ampla e completa fiscalização, o que não exime o Contratado de suas responsabilidades contratuais e legais;
d - Designar representantes com atribuições de Gestor e Fiscal deste contrato, conforme requisitos estabelecidos na norma vigente, ou pelos respectivos substitutos, especialmente para coordenar as atividades relacionadas à fiscalização e acompanhar e fiscalizar a sua execução, respectivamente, permitida a contratação de terceiros para assistência e subsídio da fiscalização com informações pertinentes a essa atribuição;
e - Observar, em compatibilidade com o objeto deste contrato, as disposições dos Arts. 115 a 123 da Lei 14.133/21.

CLÁUSULA NONA - DAS OBRIGAÇÕES DO CONTRATADO:
a - Executar devidamente o fornecimento descrito na cláusula correspondente do presente contrato, dentro dos melhores parâmetros de qualidade estabelecidos para o ramo de atividade relacionada ao objeto contratual, com observância aos prazos estipulados;
b - Responsabilizar-se por todos os ônus e obrigações concernentes à legislação fiscal, civil, tributária e trabalhista, bem como por todas as despesas e compromissos assumidos, a qualquer título, perante seus fornecedores ou terceiros em razão da execução do objeto contratado;
c - Manter preposto capacitado e idôneo, aceito pelo Contratante, quando da execução do contrato, que o represente integralmente em todos os seus atos;
d - Permitir e facilitar a fiscalização do Contratante devendo prestar os informes e esclarecimentos solicitados;
e - Será responsável pelos danos causados diretamente ao Contratante ou a terceiros, decorrentes de sua culpa ou dolo na execução do contrato, não excluindo ou reduzindo essa responsabilidade a fiscalização ou o acompanhamento pelo órgão interessado;
f - Não ceder, transferir ou subcontratar, no todo ou em parte, o objeto deste instrumento, sem o conhecimento e a devida autorização expressa do Contratante;
g - Manter, durante a vigência do contrato, em compatibilidade com as obrigações assumidas, todas as condições de habilitação e qualificação exigidas no respectivo processo licitatório, apresentando ao Contratante os documentos necessários, sempre que solicitado;
h - Cumprir 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 em outras normas específicas, ao longo de toda a execução do contrato, e sempre que solicitado pelo Contratante, deverá comprovar o cumprimento dessa reserva de cargos, com a indicação dos empregados que preencherem as referidas vagas;
i - Observar, em compatibilidade com o objeto deste contrato, as disposições dos Arts. 115 a 123 da Lei 14.133/21.

CLÁUSULA DÉCIMA - DA ALTERAÇÃO E EXTINÇÃO:
Este contrato poderá ser alterado com a devida justificativa, unilateralmente pelo Contratante ou por acordo entre as partes, nos casos e condições previstas nos Arts. 124 a 136 e sua extinção, formalmente motivada nos autos do processo, assegurados o contraditório e a ampla defesa, ocorrerá nas hipóteses e disposições dos Arts. 137 a 139, todos da Lei 14.133/21.
Nas alterações unilaterais a que se refere o inciso I, do caput do Art. 124, da Lei 14.133/21, o Contratado será obrigado a aceitar, nas mesmas condições contratuais, acréscimos ou supressões que se fizerem nas compras, de até o respectivo limite fixado no Art. 125, do mesmo diploma legal, do valor inicial atualizado do contrato. Nenhum acréscimo ou supressão poderá exceder o limite estabelecido, salvo as supressões resultantes de acordo celebrado entre os contratantes.

CLÁUSULA DÉCIMA PRIMEIRA - DO RECEBIMENTO:
Executada a presente contratação e observadas as condições de adimplemento das obrigações pactuadas, os procedimentos e condições para receber o seu objeto pelo Contratante obedecerão, conforme o caso, às disposições do Art. 140, da Lei 14.133/21.

CLÁUSULA DÉCIMA SEGUNDA - DAS PENALIDADES:
O licitante ou o Contratado será responsabilizado administrativamente, facultada a defesa no prazo legal do interessado, pelas infrações previstas no Art. 155, da Lei 14.133/21 e serão aplicadas, na forma, condições, regras, prazos e procedimentos definidos nos Arts. 156 a 163, do mesmo diploma legal, as seguintes sanções: a – advertência aplicada exclusivamente pela infração administrativa de dar causa à inexecução parcial do contrato, quando não se justificar a imposição de penalidade mais grave; b – multa de mora de 0,5% (zero vírgula cinco por cento) aplicada sobre o valor do contrato, por dia de atraso injustificado na execução do objeto da contratação; c – multa de 10% (dez por cento) sobre o valor do contrato por qualquer das infrações administrativas previstas no referido Art. 155; d – impedimento de licitar e contatar no âmbito da Administração Pública direta e indireta do ente federativo que tiver aplicado a sanção, pelo prazo máximo de três anos, aplicada ao responsável pelas infrações administrativas previstas nos incisos II, III, IV, V, VI e VII do caput do referido

Art. 155, quando não se justificar a imposição de penalidade mais grave; e – declaração de inidoneidade para licitar ou contratar no âmbito da Administração Pública direta e indireta de todos os entes federativos, pelo prazo mínimo de três anos e máximo de seis anos, aplicada ao responsável pelas infrações administrativas previstas nos incisos VIII, IX, X, XI e XII do caput do referido Art. 155, bem como pelas infrações administrativas previstas nos incisos II, III, IV, V, VI e VII do caput do mesmo artigo que justifiquem a imposição de penalidade mais grave que a sanção referida no § 4º do referido Art. 156; f – aplicação cumulada de outras sanções previstas na Lei 14.133/21.
Se o valor da multa ou indenização devida não for recolhido no prazo de 15 dias após a comunicação ao Contratado, será automaticamente descontado da primeira parcela do pagamento a que o Contratado vier a fazer jus, acrescido de juros moratórios de 1% (um por cento) ao mês, ou, quando for o caso, cobrado judicialmente.

CLÁUSULA DÉCIMA TERCEIRA - DA COMPENSAÇÃO FINANCEIRA:
Nos casos de eventuais atrasos de pagamento nos termos deste instrumento, e desde que o Contratado não tenha concorrido de alguma forma para o atraso, será admitida a compensação financeira, devida desde a data limite fixada para o pagamento até a data correspondente ao efetivo pagamento da parcela. Os encargos moratórios devidos em razão do atraso no pagamento serão calculados com utilização da seguinte fórmula: EM = N × VP × I, onde: EM = encargos moratórios; N = número de dias entre a data prevista para o pagamento e a do efetivo pagamento; VP = valor da parcela a ser paga; e I = índice de compensação financeira, assim apurado: I = (TX ÷ 100) ÷ 365, sendo TX = percentual do IPCA–IBGE acumulado nos últimos doze meses ou, na sua falta, um novo índice adotado pelo Governo Federal que o substitua. Na hipótese do referido índice estabelecido para a compensação financeira venha a ser extinto ou de qualquer forma não possa mais ser utilizado, será adotado, em substituição, o que vier a ser determinado pela legislação então em vigor.

CLÁUSULA DÉCIMA QUARTA - DAS OBRIGAÇÕES PERTINENTES À LGPD:
a - As partes contratantes deverão cumprir a Lei nº 13.709, de 14 de Agosto de 2018, que é a Lei Geral de Proteção de Dados Pessoais LGPD, quanto a todos os dados pessoais a que tenham acesso em razão deste contrato, independentemente de declaração ou de aceitação expressa.
b - Os dados obtidos somente poderão ser utilizados para as finalidades que justificaram seu acesso e de acordo com a boa-fé e com os princípios do Art. 6º, da Lei 13.709/18.
c - É vedado o compartilhamento com terceiros de qualquer dado obtido, fora das hipóteses permitidas em Lei.
d - Constitui atribuição do Contratado orientar e treinar seus empregados, quando for o caso, sobre os deveres, requisitos e responsabilidades decorrentes da LGPD.
e - O Contratante deverá ser informado, no prazo de cinco dias úteis sobre todos os contratos de suboperação firmados ou que venham a ser celebrados pelo Contratado.
f - O Contratado deverá exigir de suboperadores e subcontratados o cumprimento dos deveres da presente cláusula, permanecendo integralmente responsável por garantir sua observância.
g - O Contratante poderá realizar diligência para aferir o cumprimento desta cláusula, devendo o Contratado atender prontamente eventuais pedidos de comprovação formulados.
h - O Contratado deverá prestar, no prazo fixado pelo Contratante, prorrogável mediante justificativa, quaisquer informações acerca dos dados pessoais para cumprimento da LGPD, inclusive quanto a eventual descarte realizado.
i - Terminado o tratamento dos dados nos termos do Art. 15, é dever do Contratado eliminá-los, com exceção das hipóteses do Art. 16, ambos da Lei 13.709/18, incluindo aquelas em que houver necessidade de guarda de documentação para fins de comprovação do cumprimento de obrigações legais ou contratuais e somente enquanto não prescritas essas obrigações.
j - Os bancos de dados formados a partir da execução do objeto deste contrato, notadamente aqueles que se proponham a armazenar dados pessoais, devem ser mantidos em ambiente virtual controlado, com registro individual rastreável de tratamentos realizados, conforme Art. 37, da Lei 13.709/18, com cada acesso, data, horário e registro da finalidade, para efeito de responsabilização, em caso de eventuais omissões, desvios ou abusos. Os referidos bancos de dados devem ser desenvolvidos em formato interoperável, a fim de garantir a reutilização desses dados pelo Contratante nas hipóteses previstas na LGPD.
k - O presente contrato está sujeito a alterações nos procedimentos pertinentes ao tratamento de dados pessoais, quando indicado pela autoridade competente, em especial a Autoridade Nacional de Proteção de Dados ANPD, por meio de opiniões técnicas ou recomendações, editadas na forma da LGPD.

CLÁUSULA DÉCIMA QUINTA - DO FORO:
Para dirimir as questões decorrentes deste contrato, as partes elegem o Foro da Comarca de Tabira.

E, por estarem de pleno acordo, foi lavrado o presente contrato em 02(duas) vias, o qual vai assinado pelas partes e por duas testemunhas.

Tabira - PE, ... de ..... de .....

TESTEMUNHAS

_____

_____

PELO CONTRATANTE

_____
.....

PELO CONTRATADO

_____
.....

ANEXO V - PREGÃO ELETRÔNICO Nº 00002/2026

MODELOS DE DECLARAÇÕES - cumprimento de requisitos normativos

REFERENTE: PREGÃO ELETRÔNICO Nº 00002/2026
FUNDO MUNICIPAL DE EDUCAÇÃO DE TABIRA - PE.

PROPONENTE
CNPJ

1.0 - DECLARAÇÃO de ciência dos termos do Edital.
O proponente acima qualificado, declara sob as penas da Lei, que está ciente e concorda com as condições contidas no Edital e seus anexos.

2.0 - DECLARAÇÃO de inexistir fato impeditivo.
O proponente acima qualificado declara, sob as penas da Lei, que inexiste até a presente data fato impeditivo no que diz respeito à habilitação/participação na presente licitação, estando ciente da obrigatoriedade de informar ocorrências posteriores.

3.0 - DECLARAÇÃO de não possuir no quadro societário servidor da ativa do órgão.
O proponente acima qualificado declara, sob as penas da Lei, que não possui em seu quadro societário e de funcionários, qualquer servidor efetivo ou comissionado ou empregado do Fundo Municipal de Educação de Tabira, como também em nenhum outro órgão ou entidade a ele vinculada, exercendo funções técnicas, gerenciais, comerciais, administrativas ou societárias.

4.0 - DECLARAÇÃO de não utilizar trabalho degradante ou forçado.
O proponente acima qualificado, declara sob as penas da Lei, que não possui em sua cadeia produtiva, nos termos do Art. 1º, Incisos III e IV, e do Art. 5º, Inciso III, da Constituição Federal, empregados executando trabalho degradante ou forçado.

5.0 - DECLARAÇÃO de cumprimento da reserva de cargo para deficiente e de acessibilidade.
O proponente acima qualificado, declara sob as penas da Lei, que está ciente do cumprimento da reserva de cargo prevista na norma vigente, consoante Art. 93, da Lei Federal nº 8.213, de 24 de julho de 1991, para pessoa com deficiência ou para reabilitado da Previdência Social e que, se aplicado ao número de funcionário da empresa, atende às regras de acessibilidade previstas.

6.0 - DECLARAÇÃO de cumprimento dos requisitos para a habilitação e da proposta.
O proponente acima qualificado declara, sob as penas da Lei, que cumpre os requisitos para a habilitação; e a conformidade de sua proposta com as exigências do Edital e seus anexos.

7.0 - DECLARAÇÃO de observância do limite de contratação com a Administração Pública.
O proponente acima qualificado declara, sob as penas da Lei, que, na condição de microempresa ou empresa de pequeno porte, no presente ano-calendário, ainda não celebrou contratos com a Administração Pública cujos valores somados extrapolem a receita bruta máxima admitida para fins de enquadramento como EPP, nos termos do Art. 4º, §§ 2º e 3º, da Lei 14.133/21.

Local e Data.

NOME/ASSINATURA/CARGO
Representante legal do proponente.

OBSERVAÇÃO: a declaração deverá ser elaborada em papel timbrado do proponente.

ANEXO VI - PREGÃO ELETRÔNICO Nº 00002/2026

ESTUDO TÉCNICO PRELIMINAR - ETP [Publicidade: divulgação conjunta com o edital]

OBSERVAÇÃO: este anexo é representado pelo correspondente Estudo Técnico Preliminar - ETP, documento constitutivo da primeira etapa do planejamento de uma contratação que caracteriza o interesse público envolvido e a sua melhor solução; em atendimento ao requisito de publicidade determinado na norma vigente, que exige a publicação conjunta desses estudos com o respectivo Edital para garantir plena transparência e competitividade.

ESTADO DE PERNAMBUCO
FUNDO MUNICIPAL DE EDUCAÇÃO DE TABIRA

1.Introdução
Este documento apresenta os estudos técnicos preliminares, onde será avaliada a contratação pretendida, demonstrando os elementos e as informações essenciais que servirão para embasar a elaboração do Termo de Referência, quando for considerada viável, de modo a melhor atender aos interesses e as necessidades da Administração, representada pela sua estrutura organizacional.

2.Objeto
Constitui objeto do presente estudo técnico a pretensa: Aquisição parcelada de Merenda Escolar, por período de 12 (doze) meses, visando atender a Secretaria Municipal de Educação de Tabira/PE.

3.Necessidade da contratação
A contratação descrita, que mesmo com o contínuo esforço de sempre buscar a otimização dos processos de trabalho, é essencial: Pela necessidade da devida efetivação de compra para suprir demanda específica – Aquisição parcelada de Merenda Escolar, por período de 12 (doze) meses, visando atender a Secretaria Municipal de Educação de Tabira/PE – considerada oportuna e imprescindível, bem como relevante medida de interesse público; e ainda, pela necessidade de desenvolvimento de ações continuadas para a promoção de atividades pertinentes, visando à maximização dos recursos em relação aos objetivos programados, observadas as diretrizes e metas definidas nas ferramentas de planejamento aprovadas.

4.Alinhamento aos planos da Administração
A contratação pretendida está alinhada aos planos estratégicos da Administração, delineados nas diretrizes e metas definidas nas ferramentas de planejamento aprovadas, onde estão fixadas e detalhadas as respectivas ações ao alcance dos objetivos institucionais, primando pela eficácia, eficiência e efetividade dos respectivos projetos, programas e processos.

5.Requisitos da contratação
As características e especificações do objeto da referida contratação são:

CÓDIGO	DESCRIÇÃO DO ITEM	UNIDADE	QUANTIDADE
ETP 1	ABACATE COMUM: in natura, tamanho e coloração uniforme, firme e compacto, livres de deformidades, sujidades e sem defeitos ou arranhões oriundos de manuseio e transporte.	Kg	120
ETP 2	ABACAXI – in natura, características organolépticas próprias, isenta de sujidades, acondicionado em embalagem específica.	Unidade	585
ETP 3	AÇAFRÃO: pó fino, homogêneo, coloração amarela intensa, embalagem plástica com 100g, com identificação do produto, marca do fabricante, prazo de validade e peso líquido. O produto deverá ter registro no Ministério da Agricultura e/ou Ministério da Saúde. Validade mínima de 6 meses a partir da entrega.	Kg	200
ETP 4	AÇÚCAR – Obtido da cana de açúcar, tipo CRISTAL, com aspecto, cor e odor característico, admitindo umidade máxima de 0,3%ppm, sem fermentação, isento de sujidade, parasitas, materiais terrosos e detritos animais ou vegetais. Acondicionado em saco plástico atóxico de 1 kg e subemlagem FARDO COM 30 PACT DE 1 KG. Validade mínima de 6 meses a partir da entrega.	Kg	4200
ETP 5	ADOÇANTE – Adoçante dietético líquido, cor transparente, composto de edulcorantes artificiais (sacarina sódica, ciclamato de sódio e acessulfame de potássio), em frascos com 80ml. Frasco em material plástico transparente e bico dosador, prazo de validade de no mínimo 6 meses após a data de entrega.	Unidade	20
ETP 6	ALHO, os bulbos do alho deverão estar frescos, de ótima qualidade, limpos e livres de umidade externa anormal, podendo ter a película branca ou roxa. Não deverão estar mofados, brotando ou murchos. Não será aceito no recebimento se o produto apresentar substâncias terrosas, sujidades ou corpos estranhos aderidos à superfície (cabeças inteiras) tipo A.	Kg	1260
ETP 7	ARROZ COMUM – Tipo 1, contituído de grãos inteiros, com teor de umidade máxima de 15%, isento de sujidade, parasitas, materiais terrosos e detritos animais ou vegetais. Acondicionado em saco plástico transparente atóxico com 1 kg e subemlagem FARDO COM 30 PACT DE 1 KG. Validade mínima de 6 meses a partir da entrega.	Kg	2250

ETP 8	ARROZ PARBOILISADO – Tipo 1, contituído de grãos inteiros, com teor de umidade máxima de 15%,isento e sujidade, parasitas, materiais terrosos e detritos animais ou vegetais. Acondicionado em saco plástico transparente atóxico com 1 kg e subemlagem FARDO COM 30 PACT DE 1 KG. Validade mínima de 6 meses a partir da entrega.	Kg	9000
ETP 9	AVEIA EM FLOCOS FINO : Produto de primeira qualidade acondicionado embalada em caixa de 170g contendo informações do produto. A mercadoria deverá ter validade de no mínimo 6 meses a contar da data da entrega.	Caixa	76
ETP 10	BATATA TIPO INGLESA LISA, in natura, com polpa intacta, tamanho médio, maturação típica da variedade, sem brotos, sem manchas, bolores e rachaduras, livre de terra aderente à casca. Produto de boa qualidade.	Kg	3600
ETP 11	BISCOITO S/ LACTOSE SALGADO: Composto por farinha de trigo, enriquecida com ferro, ácido fólico, vitamina B9, açúcar granulado, margarina vegetal, sal refinado, cloreto de Amônia, ovo frescos e aroma artificial de baunilha. Acondicionado em embalagem de PACOTE COM 330g.	Pacote	100
ETP 12	BISCOITO S/LACTOSE INTEGRAL SALGADO: Composto por farinha de trigo integral. Acondicionado em embalagem PACOTE C/ 330g. Validade mínima de 6 meses a partir da entrega.	Pacote	90
ETP 13	BISCOITO S/ GLÚTEN: isento de trigo, centeio, cevada, aveia e seus derivados, próprio para dietas com restrição ao glúten, identificado no rótulo com a expressão NÃO CONTÉM GLÚTEN. Produto com cor, odor, sabor e textura característicos, isento de sujidades e sinais de deterioração. Embalagem íntegra, atóxica e lacrada, com rotulagem conforme legislação vigente. Atender às normas da ANVISA, com prazo de validade mínimo de 6 meses a partir da entrega. PACOTE DE 330 G.	Pacote	20
ETP 14	BISCOITO SALGADO TIPO CREAM CRACKER – Composição básica de farinha de trigo, gordura vegetal hidrogenada, extrato de malte, açúcar, sal, soro de leite, fermento biológico, estabilizante lecitina de soja e aromatizante. Acondicionado em embalagem de PACOTE COM 400g e subembalagem Cx com 20 pacotes de 400g. Validade mínima de 6 meses a partir da entrega.	Pacote	1212
ETP 15	BOLO MINI SAIA – Bolo tipo mini saia, pronto para consumo, elaborado com ingredientes de boa qualidade, tendo como base farinha de trigo ou farinha integral, ovos, leite ou derivados, óleo vegetal e açúcar em quantidade moderada, conforme o tipo do produto. O produto não deve conter gordura trans, corantes artificiais, aromatizantes artificiais ou conservantes químicos artificiais, atendendo às Boas Práticas de Fabricação, sendo acondicionado em embalagem apropriada, íntegra, atóxica, resistente e devidamente rotulada conforme legislação vigente, contendo data de fabricação, prazo de validade, lista de ingredientes, identificação do fabricante e informações nutricionais. O alimento deve ser produzino no máximo 1 dias antes da entrega. Pacote com 6 unds de 80g(480g).	Pacote	1458
ETP 16	BOLO MINI SAIA (INTEGRAL) – Bolo tipo mini saia INTEGRAL, elaborado com farinha de trigo integral como principal ingrediente, podendo conter farinha de aveia integral e/ou outras farinhas integrais permitidas. Produzido com ingredientes de boa qualidade, como ovos, leite ou bebida láctea, óleo vegetal e açúcar em quantidade moderada e preparado no máximo 24 (vinte e quatro) horas antes da entrega. O produto deve ser isento de gordura trans, corantes artificiais, aromatizantes artificiais e conservantes químicos artificiais, atender às Boas Práticas de Fabricação, sendo acondicionado em embalagem apropriada, íntegra, atóxica, resistente e devidamente rotulada conforme legislação vigente, contendo data de fabricação, prazo de validade, lista de ingredientes, identificação do fabricante e informações nutricionais. O alimento deve ser produzino no máximo 1 dias antes da entrega. Pacote com 6 unds de 80g(480g).	Pacote	20
ETP 17	BOLO MINI SAIA (SEM GLÚTEN) – Bolo tipo mini saia, elaborado com ingredientes isentos de glúten, indicado para pessoas com intolerância à glúten. Produto fresco, preparado no máximo 24 (vinte e quatro) horas antes da entrega. Deve apresentar cor, aroma, textura e sabor próprios, isento de sujidades, fungos, parasitas ou corpos estranhos. Acondicionado em embalagem individual, íntegra, atóxica e lacrada. Rotulagem contendo nome do produto, identificação SEM GLÚTEN, data de fabricação, prazo de validade e identificação do fabricante. O alimento deve ser produzino no máximo 1 dias antes da entrega. Pacote com 6 unds de 80g(480g).	Pacote	20
ETP 18	BOLO MINI SAIA (SEM LACTOSE) – Bolo tipo mini saia, elaborado com ingredientes isentos de lactose, indicado para pessoas com intolerância à lactose. Produto fresco, preparado no máximo 24 (vinte e quatro) horas antes da entrega. Deve apresentar cor, aroma, textura e sabor próprios, isento de sujidades, fungos, parasitas ou corpos estranhos. Acondicionado em embalagem individual, íntegra, atóxica e lacrada. Rotulagem contendo nome do produto, identificação SEM LACTOSE, data de fabricação, prazo de validade e identificação do fabricante. O alimento deve ser produzino no máximo 1 dias antes da entrega. Pacote com 6 unds de 80g(480g).	Pacote	208
ETP 19	CACAU EM PÓ 50 % – Chocolate em pó, feito a partir de cacau em pó, com teor mínimo de 50% de cacau (recomendado para o PNAE) e sem adição de gordura vegetal hidrogenada. Deve ser livre de gordura trans, corantes e aromatizantes artificiais, atendendo às diretrizes do PNAE e da ANVISA. A embalagem deve ser íntegra, atóxica, resistente e adequada para alimentos, contendo identificação do produto, data de fabricação, validade, número do lote, lista de ingredientes e informações nutricionais. Validade mínima de 6 meses a partir da entrega. Pacotes de 1kg com validade mínima de 6 meses a partir da data de entrega.	Kg	72
ETP 20	CARNE BOVINA – TIPO BIFE (CLASSIFICAÇÃO DE CARNE DE 1ª) – Carne bovina tipo filé ou contra filé, CHÃ DE DENTRO, PATINHO, ALCATARA proveniente de animais sadios e abatidos sob inspeção sanitária oficial, própria para consumo humano, com coloração, odor e textura característicos. Produto resfriado ou congelado, isento de sujidades, odores estranhos ou sinais de deterioração, acondicionado em embalagem íntegra e rotulada, com prazo de validade mínima de 30 (trinta) dias para produto congelado e 5 (cinco) dias para produto resfriado, contendo data de fabricação, validade e identificação do lote, conforme exigências do PNAE. Devidamente registrado (Ministério da Agricultura /SIF). O produto deve ser acondicionado em embalagem plástica transparente atóxica de 2kg ou 5kg.	Kg	3000
ETP 21	CARNE BOVINA (MÚSCULO)–Carne bovina de 2ª sem osso, proveniente de animais sadios, abatidos sob inspeção sanitária oficial (SIF, SIE ou SIM), obtida de cortes do dianteiro bovino (acém, paleta, músculo, peito, pescoço, costela dianteira e braço). Produto com cor, odor e sabor característicos, isento de sujidades, matérias estranhas ou sinais de deterioração. Apresentação resfriada ou congelada, embalada em material atóxico e resistente, com identificação e rotulagem conforme legislação vigente, com prazo de validade mínimo de 6 meses para produto congelado ou conforme norma para produto resfriado.	Kg	4200
ETP 22	CARNE BOVINA SALGADA (CHARQUE DIANTEIRA) – Charque dianteira bovina, proveniente de carne dianteira devidamente salgada e desidratada, de animais sadios e abatidos sob inspeção sanitária oficial. Produto com coloração, odor e sabor característicos, isento de sujidades, mofo ou sinais de deterioração, acondicionado em embalagem íntegra e rotulada, com prazo mínimo de validade de 6 (seis) meses, devendo	Kg	1350

	apresentar no ato da entrega, no mínimo 75% do prazo total de validade, conforme exigências do PNAE. O produto deve ser acondicionado em embalagem plástica transparente atóxica de 0,5kg, 1kg ou 5kg. Devidamente registrado (Ministério da Agricultura /SIF).		
ETP 23	CARNE MOÍDA – Tipo acém, resfriada, com a presença no máximo de 10% de gordura/sebo, cor, odor e sabor característico, isento de sujidade, parasitas e larvas e materiais estranhos. Contendo identificação do produto, data de fabricação, prazo de validade, número do lote e registro no órgão competente, com validade mínima de 48 horas a partir da data de entrega. Deve atender aos padrões de identidade e qualidade e à legislação sanitária vigente, com prazo de validade compatível com o tipo de conservação, acondicionada em embalagem íntegra, adequada e devidamente rotulada, contendo data de fabricação, validade e identificação do lote. O produto deve ser acondicionado em embalagem plástica transparente atóxica de 2kg ou 5kg.	Kg	2000
ETP 24	COLORÍFICO EM PÓ – Colorau, condimento natural obtido das sementes de urucum (Bixa orellana), puro, seco e moído, isento de misturas, corantes, aromatizantes ou aditivos químicos. Deve apresentar cor, aroma e sabor característicos, livre de sujidades e sinais de deterioração, conforme a legislação sanitária. Acondicionado em embalagem íntegra, atóxica e adequada para alimentos, com identificação, data de fabricação, validade, número do lote, lista de ingredientes (100% urucum) e informações nutricionais. Pacotes com 100G e pacotes com 100 G e subembalagem FARDO com 10 pacotes de 100 G. Validade mínima de 6 meses a partir da entrega.	Kg	600
ETP 25	COMINHO EM PÓ – Cominho, especiaria natural obtida das sementes de Cuminum cyminum, puro, seco e moído, isento de misturas, corantes, aromatizantes ou aditivos químicos. Deve apresentar cor, aroma e sabor característicos, livre de sujidades e sinais de deterioração, conforme a legislação sanitária. Acondicionado em embalagem íntegra, atóxica e adequada para alimentos, com identificação, data de fabricação, validade, número do lote, lista de ingredientes (100% cominho) e informações nutricionais. Pacotes com 100g e subembalagem FARDO com 10 pacotes de 100g. Validade mínima de 6 meses a partir da entrega.	Kg	500
ETP 26	EXTRATO DE TOMATE – Produto de primeira qualidade, acondicionado e embalagem primaria em sache ou tetrapak de 1.020 Kg com data de fabricação e validade de no mínimo 6 meses após a data da entrega.	Kg	3420
ETP 27	FARINHA DE MANDIOCA – Torrada, seca, fina, tipo 1, branca, isenta de sujidades. Acondicionada em embalagens plásticas transparentes atóxicas com 1 KG. Validade mínima de 6 meses a partir da entrega.	Kg	1305
ETP 28	FÉCULA DE TAPIOCA – Goma fina, tipo 1, branca, isenta de sujidades. Acondicionada em embalagem plástica transparente atóxica com 1 KG. Validade mínima de 6 meses a partir da entrega.	Kg	243
ETP 29	FEIJÃO CARIOCA – Tipo 1, novo, contituído de grãos inteiros e sadios, com teor de umidade permitida em lei,isento e sujidade, parasitas, materiais terrosos e detritos animais ou vegetais. Acondicionado em saco plástico transparente atóxico com 1 kg, subembalgem, FARDO com 30 pacotes de 1 KG. Validade mínima de 6 meses a partir da entrega.	Kg	5850
ETP 30	FEIJÃO DE CORDA SEMPRE VERDE: grãos novos, constituído de grãos inteiros e sadios com teor de umidade máxima de 15%, isento de material terroso, sujidades e mistura de outras variedades e espécies. Embalagem de 1kg em sacos plásticos transparentes e atóxicos, limpos não violados, resistentes que garantam a integridade do consumo. O produto deverá apresentar validade mínima de 6 meses a partir da data de entrega na unidade requisitada.	Kg	7020
ETP 31	FEIJÃO PRETO – Tipo 1, novo, contituído de grãos inteiros e sadios, com teor de umidade permitida em lei, isento e sujidade, parasitas, materiais terrosos e detritos animais ou vegetais. Acondicionado em saco plástico transparente atóxico com 1kg, subembalgem, FARDO com 30 pacotes de 1kg. Validade mínima de 6 meses a partir da entrega.	Kg	2610
ETP 32	FLOCOS DE MILHO – Pré cozido, aspecto cor, odor e sabor característico, isentos de sujidades, parasitas e larva. Acondicionado em embalagens específicas, pacotes com 400g e subembalagem FARDO com 30 pacotes de 400g.Validade mínima de 6 meses a partir da entrega.	Pacote	32400
ETP 33	FRANGO SEMI–PROCESSADO EM PEÇA (PEITO SEM OSSO – FILÉ DE PEITO)– Corte proveniente de frango abatido sob inspeção sanitária oficial, constituído exclusivamente pela musculatura peitoral, isento de ossos, cartilagens, pele excessiva, cabeça, pés, vísceras ou penas. Deve apresentar aspecto firme, coloração característica, sem manchas escuras, odores estranhos ou sinais de deterioração. Produto resfriado ou congelado, conforme especificação do edital, embalado adequadamente em material atóxico, resistente e íntegro, contendo identificação do produto, data de fabricação, prazo de validade, número do lote e selo do serviço de inspeção (SIM, SIE ou SIF). No ato da entrega, deverá apresentar validade mínima de 75% do prazo total de validade. Atender integralmente às normas vigentes da legislação sanitária e de qualidade.	Kg	9000
ETP 34	FRANGO SEMI–PROCESSADO EM PEÇA (PEI?? COM OSSO) – Corte proveniente de frango abatido sob inspeção sanitária oficial, constituído pela região peitoral com osso, sem cabeça, pés, vísceras ou penas. Deve apresentar aspecto firme, coloração característica, sem manchas escuras, odores estranhos ou sinais de deterioração. Produto resfriado ou congelado, conforme especificação do edital, embalado adequadamente em material atóxico, resistente e íntegro, contendo identificação do produto, data de fabricação, prazo de validade, número do lote e selo do serviço de inspeção (SIM, SIE ou SIF). No ato da entrega, deverá apresentar validade mínima de 75% do prazo total de validade. Atender integralmente às normas vigentes da legislação sanitária e de qualidade.	Kg	16000
ETP 35	LEITE EM PÓ DESNATADO – leite desnatado e emulsificante de soja, acondicionado em embalagem específica pacote com 200g. Validade mínima de 6 meses a partir da entrega.	Pacote	79
ETP 36	LEITE EM PÓ INTEGRAL – acondicionado em embalagens herméticamente fechadas, aluminizadas com 200g. Validade mínima de 6 meses a partir da entrega.	Pacote	14000
ETP 37	LEITE EM PÓ, INTEGRAL, ZERO LACTOSE: Composto lácteo com maltodextrina para dietas com restrição de lactose a base de leite em pó integral, maltodextrina, soro de leite em pó, minerais, ferro e zinco, enzima lactase, vitaminas, emulsificante lecitina de soja, regulador de acidez hidróxido de potássio e acidulante ácido cítrico condicionado em embalagem específica. LATA com 380g. Validade mínima de 6 meses a partir da entrega.	Unidade	220
ETP 38	LOURO FOLHA DESIDRATADA: constituído por folhas de espécimes vegetais genuínos, sãs, limpas e secas, aspecto folha seca, cor verde pardacenta, cheiro e sabor próprio. Acondicionado em saco de polietileno, íntegro, atóxico, resistente, vedado hermeticamente e limpo. A embalagem deverá conter externamente os dados de identificação e procedência, número do lote data de fabricação, data de validade, quantidade do	Kg	30

	produto. O produto deverá apresentar validade mínima de 6 meses a partir da data de entrega na unidade. Pacote com 50 gramas.		
ETP 39	MAÇÃ – in natura, características organolépticas próprias, isenta de sujidades, acondicionado em embalagem específica. kG	Kg	6750
ETP 40	MACARRÃO FINO – Tipo espaguete, massa seca, aspecto cor, odor e sabor característico, obtido pela composição de farinha especial, ovos e demais substâncias permitidas, isento de sujidades e parasitas. Acondicionado em embalagens plásticas transparentes atóxicas. Pacotes com 400g e subembalagem FARDO com 20 pacotes de 400 G. Validade mínima de 6 meses a partir da entrega.	Pacote	35000
ETP 41	MACARRÃO SEM GLÚTEN, tipo espaguete elaborado com matérias–primas isentas de trigo, centeio, cevada e aveia (como arroz ou milho). Deve apresentar características sensoriais próprias, estar isento de sujidades, matérias estranhas e sinais de deterioração, e não conter aditivos não permitidos. Embalagem íntegra, atóxica e lacrada, com rotulagem completa e a indicação NÃO CONTÉM GLÚTEN, conforme a Lei nº 10.674/2003, atendendo às normas da ANVISA, FNDE e legislação sanitária vigente. Pacotes com 400g.	Pacote	36
ETP 42	MACARRÃO INTEGRAL: tipo espaguete integral, ingredientes: farinha de trigo integral, enriquecida com ferro e ácido fólico, corante de urucum e cúrcuma. Embalagem de 400g, sacos plásticos transparentes atóxicos, não violados, resistentes que garantam a integridade do produto até o momento do consumo. A embalagem deverá conter os dados de identificação e procedência, informação nutricional, número do lote, data de validade, quantidade do produto. O produto deverá apresentar validade mínima de 6 meses a partir da data de entrega na unidade requisitada.	Pacote	72
ETP 43	MELÃO: fruto com casca firme e amarelada, com polpa branca e intacta, sem rachaduras, sem defeitos, características típicas da variedade. Produto de primeira qualidade e uniformes.	Kg	1260
ETP 44	MILHO DE PIPOCA – grupo duro, classe amarelo, tipo 1. Embalagem: pacotes de plástico atóxico, contendo 500g do produto com identificação do produto, marca do fabricante, data de fabricação e prazo de validade. Prazo de validade mínimo 6 meses a contar a partir da data de entrega. Pacotes com 500g.	Pacote	410
ETP 45	MILHO PARA MUNGUNZÁ – Grãos amarelos inteiros, aspecto cor, odor e sabor característico, isento de presença de umidade, fermentação,ranço, sujidades, parasitas e larvas. Acondicionado em embalagem plástica transparente atóxica com 500g e subembalagem com 20 pacotes de 500g. Validade mínima de 6 meses a partir da entrega.	Pacote	720
ETP 46	ÓLEO DE SOJA – Comestível, obtido da soja, sem aditivo, isento de ranço e sibstâncias estranhas. Acondicionado em embalagem Lata ou Garrafa plástica transparente atóxica com 900ml e subembalagem. Caixa com 20 unidades de 900ml. Validade mínima de 6 meses a partir da entrega.	Unidade	4000
ETP 47	OVOS DE GALINHA – Branco, médio, pesando de 45 a 50 gramas cada isento de sujidades, fungos e substâncias tóxicas. Acondicionado em embalagem específica. CARTELA COM 30 UND. Validade máxima de 5 dias após a produção.	Bandeja	5760
ETP 48	PÃO DE SAL – Pão francês, feito com farinha de trigo enriquecida com ferro e ácido fólico, água, fermento e sal, podendo incluir melhoradores de farinha permitidos. Deve apresentar formato, cor, aroma, sabor e textura característicos, com casca crocante e miolo macio, isento de gordura trans, corantes e conservantes não permitidos. Livre de sujidades, mofo e sinais de deterioração, acondicionado em embalagem íntegra, atóxica e adequada para alimentos, com identificação, data de fabricação, validade, número do lote, lista de ingredientes e informações nutricionais, conforme a ANVISA. Validade mínima de 1 dia a partir da fabricação, devendo ser entregue fresco, preferencialmente no mesmo dia da produção, conforme cronograma da Secretaria Municipal de Educação. Unidade com 60g.	Kg	1800
ETP 49	PÃO INTEGRAL: Pão integral, feito principalmente com farinha de trigo integral, podendo conter farinha de trigo enriquecida, água, fermento, sal e outros ingredientes permitidos. O produto deve ser isento de gordura trans, corantes e conservantes artificiais. Deve ter boa aparência, textura macia, sabor e odor característicos, sem mofo ou sujidades, e conter no mínimo 50% de farinha integral. A embalagem deve ser íntegra, atóxica, resistente e adequada para alimentos, com identificação do produto, data de fabricação, validade, número do lote, lista de ingredientes e informações nutricionais. Validade mínima de 5 dias a partir da entrega. Validade mínima de 5 dias a partir da data de entrega.Unidade com 60g.	Kg	54
ETP 50	PÃO SEM GLÚTEN: Pão sem glúten, feito com farinhas isentas de glúten, como farinha de arroz e fécula de mandioca, podendo incluir água, fermento, sal, óleo e ovos. O produto deve ter a expressão NÃO CONTÉM GLÚTEN no rótulo, conforme a Lei nº 10.674/2003. Deve apresentar boa aparência, textura macia e sabor característico, sem mofo ou sujidades. Destinado a alunos com necessidades alimentares especiais, seguindo o planejamento do nutricionista do PNAE. Isento de gordura trans, corantes e conservantes artificiais. A embalagem deve ser íntegra, atóxica e adequada para alimentos, com identificação, data de fabricação, validade, número do lote, lista de ingredientes e informações nutricionais. Validade mínima de 5 dias a partir da data de entrega (ou conforme especificação do fabricante). Unidade com 60g.	Kg	21
ETP 51	SAL IODADO – Refinado, condicionado em embalagem plástica transparente específica, pacotes com 1kg e subembalagem FARDO com 30 pacotes de 1kg. Validade mínima de 6 meses a partir da entrega.	Kg	1530
ETP 52	VINAGRE – Produto composto de Fermento acético de álcool, água. Acondicionado em embalagem plástica transparente FRASCO C/ 500ml. Validade mínima de 6 meses a partir da entrega.	Unidade	891
ETP 53	XERÉM – aspecto cor, odor e sabor característico, isentos de sujidades. Parasitas e larva. Acondicionado em embalagem plástica transparente específica, pacotes com 500g e subembalagem FARDO com 20 pacotes de 500g. Validade mínima de 6 meses a partir da entrega.	Pacote	5760

O prazo máximo para a execução do objeto desta contratação e que admite prorrogação nas condições e hipóteses previstas na Lei 14.133/21, está abaixo indicado e será considerado da emissão do Pedido de Compra:
Entrega: Imediata.
A vigência da presente contratação será determinada: 12 (doze) meses, considerada da data de assinatura do respectivo instrumento de ajuste; podendo ser prorrogada, nas hipóteses e nos termos dos Arts. 105 a 114, da Lei 14.133/21, especialmente as disposições do Art. 107, por tratar-se a presente contratação, de fornecimento contínuo.
A contratação do fornecimento, objeto deste estudo preliminar, deverá considerar os seguintes normativos: Lei Federal nº 14.133, de 1º de Abril de 2021; Lei Complementar nº 123, de 14 de Dezembro de 2006; Instrução Normativa nº 73 SEGES/ME, de 30 de Setembro de 2022; e legislação pertinente, consideradas as alterações posteriores das referidas normas.
Uma vez autorizada, a contratação pretendida deverá possuir previsão e adequação orçamentária e financeira com o orçamento vigente, necessariamente demonstrada, e compatibilidade com as diretrizes e metas definidas nas ferramentas de planejamento aprovadas.

6.Relação entre a demanda pretendida e o dimensionamento do fornecimento

O adequado equilíbrio entre a demanda requerida e a dimensão da correspondente contratação é fundamental para o seu planejamento e execução, notadamente com o intuito de reduzir ou, até mesmo, de se evitar aditivos contratuais desnecessários ou, ainda, a necessidade da realização de novo certame, com consequente perda de economia de escala.

O quantitativo e a respectiva unidade da presente contratação em função do consumo delineado e utilização prováveis, foram devidamente definidos mediante observância à previsão da demanda a ser atendida e possíveis alterações em decorrência das atividades a serem desenvolvidas e seus desdobramentos, bem como considerando o orçamento disponível e ainda a sequência histórica da realização de despesas semelhantes, quando existente.

7.Levantamento de mercado

Diversas empresas do ramo pertinente podem executar o objeto deste estudo preliminar. Foram analisadas contratações similares feitas por outras entidades, por meio de consulta aos respectivos sistemas de gestão dos órgãos fiscalizadores, com o intuito de identificar a existência de novas metodologias, tecnologias ou inovações que melhor atendessem às necessidades da Administração e as identificadas, quando possível e consideradas viáveis, foram incorporadas na contratação em análise.

Constatou-se, inclusive, que para a realização de despesas semelhantes ao objeto do presente estudo técnico, diversas entidades públicas efetivam a contratação de forma análoga à que se pretende adotar pela Administração, cumprindo as regras e exigências legais e normativas.

8.Justificativa da escolha do tipo de solução a contratar

A solução que melhor atende aos interesses e as necessidades da Administração, representada pela sua estrutura organizacional, é a pretensa: Aquisição parcelada de Merenda Escolar, por período de 12 (doze) meses, visando atender a Secretaria Municipal de Educação de Tabira/PE. Salienta-se que a vigência da contratação será determinada: 12 (doze) meses, considerada da data de assinatura do respectivo instrumento de ajuste; podendo ser prorrogada, nas hipóteses e nos termos dos Arts. 105 a 114, da Lei 14.133/21, especialmente as disposições do Art. 107, por tratar-se a presente contratação, de serviço contínuo.

Destaca-se que a Administração vislumbrou uma maior vantagem econômica em razão da contratação plurianual, após a avaliação das circunstâncias pertinentes, inclusive quanto aos potenciais benefícios e os riscos previsíveis, considerando: a inconveniência da suspensão das atividades cujo desempenho deve ocorrer de modo contínuo; a ampliação do risco de insucesso, haja vista que a multiplicação de contratações, cada qual pactuada por prazo mais curto e com contratados diversos, elevaria a iminência de fracasso; o ônus da renovação constante de procedimentos, pela necessidade de realização de certames permanentemente em decorrência de eventual contratação firmada por um período abreviado, o que acabaria por multiplicar-se os custos e as despesas administrativas; e os ganhos de escala econômica, uma vez que a contração por prazo mais longo propicia previsível redução de dispêndios em vista da ampliação do prazo de execução do contrato, por um único e mesmo contratado. Entende-se, portanto, que a extensão do prazo de vigência do contrato permite, usualmente, a redução dos custos do contratado, o que se refletirá em preços mais vantajosos para a Administração.

Nesse mesmo diapasão, sopesadas as possibilidades previstas no Art. 44, da Lei 14.133/21, quando houver, observados os aspectos da demanda requerida, e após considerados os custos e os benefícios de cada opção prevista no referido diploma legal, indica-se como a alternativa mais vantajosa para a Administração, a contratação do objeto detalhado no presente instrumento, da forma como se apresenta.

9.Estimativas preliminares dos preços

Nos termos da norma vigente o valor previamente estimado da contratação deverá ser compatível com os valores praticados pelo mercado, considerados os preços constantes de bancos de dados públicos e as quantidades a serem contratadas, observadas a potencial economia de escala e as peculiaridades do local de execução do objeto. Informamos que, relativamente ao procedimento em tela, existe previsão de dotação específica no orçamento vigente, apropriada para a devida execução do objeto a ser contratado, conforme consulta prévia efetuada ao setor responsável.

Na pretensa contratação o valor estimado foi definido com base no melhor preço aferido por meio da utilização dos seguintes parâmetros, adotados de forma combinada: composição de custos unitários menores ou iguais à mediana do item correspondente no painel para consulta de preços ou no banco de preços em saúde disponíveis no Portal Nacional de Contratações Públicas - PNCP; contratações similares feitas pela Administração Pública, em execução ou concluídas no período de um ano anterior à data da pesquisa de preços, inclusive mediante sistema de registro de preços, observado o índice de atualização de preços correspondente; utilização de dados de pesquisa publicada em mídia especializada, de tabela de referência formalmente aprovada pelo Poder Executivo federal e de sítios eletrônicos especializados ou de domínio amplo, desde que contenham a data e hora de acesso; pesquisa direta com no mínimo três fornecedores, mediante solicitação formal de cotação, desde que seja apresentada justificativa da escolha desses fornecedores e que não tenham sido obtidos os orçamentos com mais de seis meses de antecedência da data de divulgação do edital; e pesquisa na base nacional de notas fiscais eletrônicas, na forma de regulamento:

Salienta-se que os fornecedores consultados quando da pesquisa direta realizada, foram escolhidos aleatoriamente dentre os regularmente cadastrados no âmbito desta Administração considerando, além do ramo de atividade pertinente ao objeto da pretensa contratação, o seu desempenho positivo relativamente a contratações já realizadas; sem prejuízo da escolha de outros fornecedores, também de forma aleatória, feita através de consultas a endereços eletrônicos de entidades públicas que realizaram com êxito contrações semelhantes.

Com base nos custos para execução do objeto da contratação, definidos por meio de parâmetros de aferição do melhor preço na forma estabelecida no Art. 23, § 1º, da Lei 14.133/21, adotados de maneira combinada, relacionamos abaixo o menor preço encontrado.

A estimativa preliminar total a ser considerada é equivalente a R$ 2.050.139,67:

CÓDIGO	DESCRIÇÃO DO ITEM	OBS	UNIDADE	QUANTIDADE	P.UNITÁRIO	P. TOTAL
ETP 1	ABACATE COMUM: in natura, tamanho e coloração	...	Kg	120	9,85	1.182,00
ETP 2	ABACAXI – in natura, características organolé	...	Unidade	585	12,09	7.072,65
ETP 3	AÇAFRÃO: pó fino, homogêneo, coloração amarel	...	Kg	200	30,10	6.020,00
ETP 4	AÇÚCAR – Obtido da cana de açúcar, tipo CRIST	...	Kg	4200	4,12	17.304,00

ETP 5	ADOÇANTE – Adoçante dietético líquido, cor tr	...	Unidade	20	10,29	205,80
ETP 6	ALHO, os bulbos do alho deverão estar frescos	...	Kg	1260	29,31	36.930,60
ETP 7	ARROZ COMUM – Tipo 1, contituído de grãos int	...	Kg	2250	4,15	9.337,50
ETP 8	ARROZ PARBOILISADO – Tipo 1, contituído de gr	...	Kg	9000	4,01	36.090,00
ETP 9	AVEIA EM FLOCOS FINO : Produto de primeira qu	...	Caixa	76	5,82	442,32
ETP 10	BATATA TIPO INGLESA LISA, in natura, com polp	...	Kg	3600	11,16	40.176,00
ETP 11	BISCOITO S/ LACTOSE SALGADO: Composto por far	...	Pacote	100	5,13	513,00
ETP 12	BISCOITO S/LACTOSE INTEGRAL SALGADO: Composto	...	Pacote	90	6,49	584,10
ETP 13	BISCOITO S/ GLÚTEN: isento de trigo, centeio,	...	Pacote	20	7,37	147,40
ETP 14	BISCOITO SALGADO TIPO CREAM CRACKER – Composi	...	Pacote	1212	5,01	6.072,12
ETP 15	BOLO MINI SAIA – Bolo tipo mini saia, pronto	...	Pacote	1458	15,58	22.715,64
ETP 16	BOLO MINI SAIA (INTEGRAL) – Bolo tipo mini s	...	Pacote	20	16,00	320,00
ETP 17	BOLO MINI SAIA (SEM GLÚTEN) – Bolo tipo mini	...	Pacote	20	19,00	380,00
ETP 18	BOLO MINI SAIA (SEM LACTOSE) – Bolo tipo min	...	Pacote	208	16,74	3.481,92
ETP 19	CACAU EM PÓ 50 % – Chocolate em pó, feito a p	...	Kg	72	72,76	5.238,72
ETP 20	CARNE BOVINA – TIPO BIFE (CLASSIFICAÇÃO DE C	...	Kg	3000	43,48	130.440,00
ETP 21	CARNE BOVINA (MÚSCULO)–Carne bovina de 2ª sem	...	Kg	4200	27,89	117.138,00
ETP 22	CARNE BOVINA SALGADA (CHARQUE DIANTEIRA) – Ch	...	Kg	1350	43,51	58.738,50
ETP 23	CARNE MOÍDA – Tipo acém, resfriada, com a pre	...	Kg	2000	29,69	59.380,00
ETP 24	COLORÍFICO EM PÓ – Colorau, condimento natura	...	Kg	600	21,38	12.828,00
ETP 25	COMINHO EM PÓ – Cominho, especiaria natural o	...	Kg	500	17,92	8.960,00
ETP 26	EXTRATO DE TOMATE – Produto de primeira quali	...	Kg	3420	16,91	57.832,20
ETP 27	FARINHA DE MANDIOCA – Torrada, seca, fina, ti	...	Kg	1305	5,98	7.803,90
ETP 28	FÉCULA DE TAPIOCA – Goma fina, tipo 1, branca	...	Kg	243	7,70	1.871,10
ETP 29	FEIJÃO CARIOCA – Tipo 1, novo, contituído de	...	Kg	5850	7,48	43.758,00
ETP 30	FEIJÃO DE CORDA SEMPRE VERDE: grãos novos, co	...	Kg	7020	6,46	45.349,20
ETP 31	FEIJÃO PRETO – Tipo 1, novo, contituído de gr	...	Kg	2610	7,84	20.462,40
ETP 32	FLOCOS DE MILHO – Pré cozido, aspecto cor, od	...	Pacote	32400	2,26	73.224,00
ETP 33	FRANGO SEMI–PROCESSADO EM PEÇA (PEITO SEM OSS	...	Kg	9000	27,18	244.620,00
ETP 34	FRANGO SEMI–PROCESSADO EM PEÇA (PEI?? COM OSS	...	Kg	16000	20,55	328.800,00
ETP 35	LEITE EM PÓ DESNATADO – leite desnatado e emu	...	Pacote	79	8,46	668,34
ETP 36	LEITE EM PÓ INTEGRAL – acondicionado em embal	...	Pacote	14000	7,19	100.660,00
ETP 37	LEITE EM PÓ, INTEGRAL, ZERO LACTOSE: Composto	...	Unidade	220	39,35	8.657,00
ETP 38	LOURO FOLHA DESIDRATADA: constituído por folh	...	Kg	30	20,15	604,50
ETP 39	MAÇÃ – in natura, características organolépti	...	Kg	6750	17,34	117.045,00
ETP 40	MACARRÃO FINO – Tipo espaguete, massa seca, a	...	Pacote	35000	3,41	119.350,00
ETP 41	MACARRÃO SEM GLÚTEN, tipo espaguete elaborado	...	Pacote	36	4,94	177,84
ETP 42	MACARRÃO INTEGRAL: tipo espaguete integral, i	...	Pacote	72	7,41	533,52
ETP 43	MELÃO: fruto com casca firme e amarelada, com	...	Kg	1260	12,58	15.850,80
ETP 44	MILHO DE PIPOCA – grupo duro, classe amarelo,	...	Pacote	410	3,88	1.590,80
ETP 45	MILHO PARA MUNGUNZÁ – Grãos amarelos inteiros	...	Pacote	720	3,11	2.239,20
ETP 46	ÓLEO DE SOJA – Comestível, obtido da soja, se	...	Unidade	4000	11,63	46.520,00
ETP 47	OVOS DE GALINHA – Branco, médio, pesando de 4	...	Bandeja	5760	27,75	159.840,00
ETP 48	PÃO DE SAL – Pão francês, feito com farinha d	...	Kg	1800	23,64	42.552,00
ETP 49	PÃO INTEGRAL: Pão integral, feito principalme	...	Kg	54	25,11	1.355,94
ETP 50	PÃO SEM GLÚTEN: Pão sem glúten, feito com far	...	Kg	21	22,22	466,62
ETP 51	SAL IODADO – Refinado, condicionado em embala	...	Kg	1530	2,16	3.304,80
ETP 52	VINAGRE – Produto composto de Fermento acétic	...	Unidade	891	4,24	3.777,84
ETP 53	XERÉM – aspecto cor, odor e sabor caracterís	...	Pacote	5760	3,39	19.526,40
					Total	2.050.139,67

Observação: as especificações do objeto estão discriminadas no item 5 deste Estudo Técnico Preliminar.

10.Descrição da solução como um todo

Conforme os elementos apresentados, a solução é: Aquisição parcelada de Merenda Escolar, por período de 12 (doze) meses, visando atender a Secretaria Municipal de Educação de Tabira/PE. Entende-se que o fornecimento poderá ser realizado na forma parcelada.

11.Justificativa para o parcelamento ou não da solução

De acordo com a legislação vigente, é obrigatório o parcelamento quando o objeto da contração tiver natureza divisível, desde que não haja prejuízo para o conjunto a ser licitado. Compras, obras ou serviços efetuados pela Administração serão divididos em tantos itens, parcelas e etapas que se comprovem técnica e economicamente viáveis, procedendo-se a licitação com vistas ao melhor aproveitamento dos recursos disponíveis no mercado, sem prejuízo da economia de escala. A norma ainda permite cotação de quantidade inferior à demandada no certame, com vistas a ampliação da competitividade, podendo o ato convocatório fixar quantitativo mínimo. Nesse sentido, o competente processo licitatório a ser deflagrado para efetivação da presente contratação será dividido em itens, conforme as características e especificações constantes da tabela acima destacada, facultando-se ao licitante a participação em quantos itens forem de seu interesse.

Considerados os aspectos e as características da solução que melhor atende aos interesses e as necessidades da Administração, acima detalhada e, ainda, as particularidades e a dinâmica das atividades a serem desenvolvidas, entende-se que sobre o objeto da presente contratação não deve incidir outra possibilidade de parcelamento, quer seja no modo formal, não permitindo cotação de quantidade inferior à demandada no ato convocatório, para evitar a ocorrência inviável, no contexto operacional, de mais de um certame ou adjudicatário por item e o consequente prejuízo da economia de escala; quer seja na forma material, não sendo admitida a participação de consórcio. No entanto, poderá ocorrer a autorização para a realização de subcontratação.

As regulares dimensão e complexidade do objeto desta contratação bem como as circunstâncias concretas do mercado correspondente, não requerem a associação entre proponentes, haja vista a existência de inúmeras empresas aptas a preencherem as condições específicas exigidas no presente certame. Nesse contexto, entende-se que a formação de consórcios acarretaria risco da dominação de mercado, através de pactos para eliminar a competição, reduzindo o universo da disputa, podendo retratar na composição entre eventuais interessados, que em vez de estabelecerem disputa entre si, formalizariam acordo, na figura do consócio, para suprimir a concorrência no processo, prejudicando, em última análise, a obtenção de proposta mais vantajosa.

12.Resultados pretendidos

A Administração almeja com a contratação da pretensa solução, em termos de economicidade, eficácia, eficiência e de melhor aproveitamento dos recursos humanos, materiais e financeiros disponíveis, inclusive com respeito a impactos ambientais positivos, os seguintes resultados:

Em termos de economicidade, a efetivação da melhor contratação viável, especialmente quanto ao melhor custo benefício, relativamente a: Aquisição parcelada de Merenda Escolar, por período de 12 (doze) meses, visando atender a Secretaria Municipal de Educação de Tabira/PE.

Com relação à eficácia, o atendimento de todas as demandas logísticas e funcionais, no suporte às atividades finalísticas da Administração, inerentes aos correspondentes serviços prestados de interesse público. Quanto à eficiência, assegurar a continuidade da prestação regular de tais serviços, com demanda notadamente crescente, e do uso racional dos recursos financeiros disponíveis.

Relativo ao melhor aproveitamento dos recursos humanos, materiais e financeiros, com a contratação em comento, da forma como se apresenta - consideradas as especificações, prazos, quantitativos e demais exigências devidamente definidas -, espera-se o regular cumprimento, por parte do interessado que venha a ser contratado, de todas as obrigações e compromissos assumidos, pois, desse modo, não haverá a necessidade de extinção contratual ou outras sanções em decorrência de inexecução do instrumento de ajuste pactuado, permitindo ao contratante, em vez de envidar esforços para a realização de novo certame destinado a contratação do mesmo objeto, destinar seus recursos humanos, materiais e financeiros para outras atividades fins da Administração.

Entende-se que a correta execução do objeto da contratação em tela, cuja regularidade será fiscalizada pela Administração, não atenta quanto ao meio ambiente e, principalmente, não acarretará impactos ambientais negativos.

13.Providências para adequação do ambiente da Administração

Verificou-se não haver a necessidade iminente de providências no sentido de adequações físicas no ambiente da Administração em decorrência da execução do objeto da contratação.

14.Análise de risco

Não foram identificados riscos substanciais a fora os comuns a toda contratação semelhante, tais como: a inexecução total ou parcial do ajuste pactuado; o não cumprimento de obrigações, especificações, projetos e prazos; bem como a ocorrência de caso fortuito ou de força maior.

Entende-se que as ações, de iniciativa da Administração, necessárias para reduzir a ocorrência dos riscos identificados, já estão previstas nos normativos aos quais à contratação do presente fornecimento deverá estar devidamente fundamentada, representadas pelas sanções administrativas a serem definidas, observando-se os aspectos e características do seu objeto.

15.Requisitos específicos para a contratação

Observado o disposto na legislação pertinente, os aspectos e as características da despesa, bem como abordadas todas as considerações técnicas, mercadológicas e de gestão que podem interferir na contratação, entende-se que o certame a ser deflagrado deverá ainda contemplar requisitos específicos, compreendidos: o critério de julgamento definido de menor preço; a impossibilidade de participação da pessoa física; o caráter não sigiloso do orçamento estimado da contratação e a não permissão da participação de sociedades cooperativas.

Consideradas as características e propriedades do objeto desta contratação, entende-se pela impossibilidade de participação da pessoa física, quer pelos próprios atributos do objeto, quer pelos requisitos exigidos para habilitação dos interessados no certame; haja vista que para a sua devida execução, poderão ser demandados recursos financeiros ou uma estrutura de equipamentos e instalações, ou até a pluralidade de profissionais, incompatíveis para uma pessoa física. Nesses termos, conclui-se que a capacidade de uma pessoa física de garantir a execução da contratação, observadas ainda a dinâmica do mercado e a legislação pertinente, é bem menor que a de uma empresa, representando um potencial prejuízo para a Administração.

Pela natureza do objeto desta contratação e, ainda, observado o modo como é usualmente executado no mercado em geral, entende-se presentes, de forma isolada ou simultânea, aspectos que desnaturam a atuação típica de uma cooperativa, seja pela própria natureza do objeto, seja a necessidade de subordinação jurídica entre o particular contratado e o obreiro, bem como de pessoalidade e habitualidade. Portanto, a participação de cooperativas potencializa a ocorrência de violação a princípios da licitação, como os da legalidade, economicidade e eficiência, expondo a Administração a vários riscos, dentre os quais o de enfrentar situações ambíguas e questionamentos legais, uma vez que as cooperativas possuem normas próprias das empresas tradicionais, afetando a segurança jurídica do certame; de ter que arcar com eventuais obrigações trabalhistas subsidiariamente; e a dificuldade de responsabilização e controle devido à natureza peculiar das cooperativas.

16.Conclusão

Com base nas especificações e requisitos da solução escolhida que melhor atende aos interesses e as necessidades da Administração, bem como considerando os elementos obtidos nos estudos preliminares realizados, avalia-se viável a contratação pretendida.

Tabira - PE, 20 de Janeiro de 2026.

ARACELIS BATISTA AMARAL
Secretária Municipal de Educação