



PREFEITURA MUNICIPAL DE SALOÁ/PE

PROCESSO ADMINISTRATIVO Nº 12/2026

PREGÃO ELETRÔNICO

002/2026

CONTRATANTE (UASG)

Fundo Municipal de Educação de Saloá/PE

OBJETO

Aquisição parcelada de gêneros alimentícios destinados ao atendimento da alimentação escolar da rede municipal de ensino, no âmbito do Programa Nacional de Alimentação Escolar – PNAE.

VALOR TOTAL DA CONTRATAÇÃO

R\$ 1.926.030,00 (um milhão, novecentos e vinte e seis mil e trinta reais).

DATA DA SESSÃO PÚBLICA

Dia 27/04/2026 às 10h (horário de Brasília).

CRITÉRIO DE JULGAMENTO:

Menor preço por item.

MODO DE DISPUTA:

Aberto.

EXCLUSIVIDADE ME/EPP/EQUIPARADAS

Com itens exclusivos: de 01 a 32; de 34 a 52; de 54 a 56; de 60 a 61; de 63 a 64; e de 66 a 89.



EDITAL

PROCESSO ADMINISTRATIVO Nº 12/2026

PREGÃO ELETRÔNICO Nº 002/2026

Torna-se público que o(a) o Fundo Municipal de educação de Saloá/PE, por meio da equipe de contratação, sediado(a) praça São Vicente, nº 43, Centro, Saloá/PE, realizará licitação, na modalidade PREGÃO, na forma ELETRÔNICA, nos termos da [Lei nº 14.133, de 1º de abril de 2021](#), e demais legislação aplicável e, ainda, de acordo com as condições estabelecidas neste Edital.

1. DO OBJETO

1.1. O objeto da presente licitação é a aquisição parcelada de gêneros alimentícios destinados ao atendimento da alimentação escolar da rede municipal de ensino, no âmbito do Programa Nacional de Alimentação Escolar – PNAE, em conformidade com o disposto da Lei Federal Nº.14.133, de 1º de abril de 2021.

1.2. *A licitação será realizada por item.*

2. DA PARTICIPAÇÃO NA LICITAÇÃO

2.1. Poderão participar desta licitação os interessados que estiverem previamente credenciados no Bolsa Nacional de Compras a traves do site: <https://bnccompras.com>.

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

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

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

2.5. Não poderão disputar esta licitação:

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

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

2.5.3. empresa, isoladamente ou em consórcio, responsável pela elaboração do projeto básico ou do projeto executivo, ou empresa da qual o autor do projeto seja dirigente, gerente, controlador, acionista ou





detentor de mais de 5% (cinco por cento) do capital com direito a voto, responsável técnico ou subcontratado, quando a licitação versar sobre serviços ou fornecimento de bens a ela necessários;

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

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

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

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

2.5.8. agente público do órgão ou entidade licitante;

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

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

2.6. O impedimento de que trata o item 2.5.4 será também aplicado ao licitante que atue em substituição a outra pessoa, física ou jurídica, com o intuito de burlar a efetividade da sanção a ela aplicada, inclusive a sua controladora, controlada ou coligada, desde que devidamente comprovado o ilícito ou a utilização fraudulenta da personalidade jurídica do licitante.

2.7. A critério da Administração e exclusivamente a seu serviço, o autor dos projetos e a empresa a que se referem os itens 2.5.2 e 2.5.3 poderão participar no apoio das atividades de planejamento da contratação, de execução da licitação ou de gestão do contrato, desde que sob supervisão exclusiva de agentes públicos do órgão ou entidade.

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

2.9. O disposto nos itens 2.5.2 e 2.5.3 não impede a licitação ou a contratação de serviço que inclua como encargo do contratado a elaboração do projeto básico e do projeto executivo, nas contratações integradas, e do projeto executivo, nos demais regimes de execução.

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

2.11. A vedação de que trata o item 2.5.8 estende-se a terceiro que auxilie a condução da contratação na qualidade de integrante de equipe de apoio, profissional especializado ou funcionário ou representante de empresa que preste assessoria técnica.





3. DA APRESENTAÇÃO DA PROPOSTA E DOS DOCUMENTOS DE HABILITAÇÃO

3.1. 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.

3.2. Os licitantes encaminharão, na forma e no prazo estabelecidos no item anterior, simultaneamente os documentos de habilitação e a proposta com o preço, observado o disposto nos itens 7.1.1 e 7.9.1 deste Edital.

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

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

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

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

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

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

3.5. O fornecedor enquadrado como microempresa, empresa de pequeno porte ou sociedade cooperativa deverá declarar, ainda, em campo próprio do sistema eletrônico, que cumpre os requisitos estabelecidos no [artigo 3º da Lei Complementar nº 123, de 2006](#), estando apto a usufruir do tratamento favorecido estabelecido em seus [arts. 42 a 49](#), observado o disposto nos [§§ 1º ao 3º do art. 4º, da Lei n.º 14.133, de 2021](#).

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

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

3.6. A falsidade da declaração de que trata os itens 3.3 ou 3.5 sujeitará o licitante às sanções previstas na [Lei nº 14.133, de 2021](#), e neste Edital.

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



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

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

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

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

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

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

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

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

3.12. O valor final mínimo máximo parametrizado na forma do item 3.10 possuirá caráter sigiloso para os demais fornecedores e para o órgão ou entidade promotora da licitação, podendo ser disponibilizado estrita e permanentemente aos órgãos de controle externo e interno.

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

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

4. DO PREENCHIMENTO DA PROPOSTA

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

4.1.1. Valor unitário e total do item;

4.1.2. Marca;

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

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

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





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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

5.7. O licitante somente poderá oferecer lance *de valor inferior* ao último por ele ofertado e registrado pelo sistema.

5.8. 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 de real).

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

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





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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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





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

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

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

5.19.1. Havendo eventual empate entre propostas ou lances, o critério de desempate será aquele previsto no [art. 60 da Lei nº 14.133, de 2021](#), nesta ordem:

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

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

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

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

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

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

5.19.2.2. empresas brasileiras;

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

5.19.2.4. empresas que comprovem a prática de mitigação, nos termos da [Lei nº 12.187, de 29 de dezembro de 2009](#).

5.20. 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, o pregoeiro poderá negociar condições mais vantajosas, após definido o resultado do julgamento.

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

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

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





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

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

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

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

6. DA FASE DE JULGAMENTO

6.1. Encerrada a etapa de negociação, o pregoeiro verificará se o licitante provisoriamente classificado em primeiro lugar atende às condições de participação no certame, conforme previsto no [art. 14 da Lei nº 14.133/2021](#), legislação correlata e no item 2.5 do edital, especialmente quanto à existência de sanção que impeça a participação no certame ou a futura contratação, mediante a consulta aos seguintes cadastros:

6.1.1. SICAF;

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

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

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

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

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

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

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

6.4. Caso o licitante provisoriamente classificado em primeiro lugar tenha se utilizado de algum tratamento favorecido às ME/EPPs, o pregoeiro verificará se faz jus ao benefício, em conformidade com o item 3.5 deste edital.

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

6.6. Será desclassificada a proposta vencedora que:

6.6.1. contiver vícios insanáveis;





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

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

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

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

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

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

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

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

6.8. Se houver indícios de inexequibilidade da proposta de preço, ou em caso da necessidade de esclarecimentos complementares, poderão ser efetuadas diligências, para que a empresa comprove a exequibilidade da proposta.

6.9. Caso o custo global estimado do objeto licitado tenha sido decomposto em seus respectivos custos unitários por meio de Planilha de Custos e Formação de Preços elaborada pela Administração, o licitante





classificado em primeiro lugar será convocado para apresentar Planilha por ele elaborada, com os respectivos valores adequados ao valor final da sua proposta, sob pena de não aceitação da proposta.

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

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

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

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

7. DA FASE DE HABILITAÇÃO

7.1. Os documentos previstos no Termo de Referência, necessários e suficientes para demonstrar a capacidade do licitante de realizar o objeto da licitação, serão exigidos para fins de habilitação, nos termos dos [arts. 62 a 70 da Lei 14.133, de 2021](#).

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

7.2. Os documentos exigidos para fins de habilitação poderão ser apresentados em original, por cópia ou por qualquer outro meio expressamente admitido pela administração.

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

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

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

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

7.7. A habilitação será verificada por meio do Sicafe, nos documentos por ele abrangidos.

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

7.8. É de responsabilidade do licitante conferir a exatidão dos seus dados cadastrais no Sicafe e mantê-los atualizados junto aos órgãos responsáveis pela informação, devendo proceder, imediatamente, à correção ou à alteração dos registros tão logo identifique incorreção ou aqueles se tornem desatualizados. ([IN nº 3/2018, art. 7º, caput](#)).

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





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

7.9.1. Os documentos exigidos para habilitação que não estejam contemplados no Sicaf serão enviados por meio do sistema, em formato digital, no prazo de NO MÍNIMO, DUAS HORAS, prorrogável por igual período, contado da solicitação do pregoeiro.

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

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

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

7.11. Após a entrega dos documentos para habilitação, não será permitida a substituição ou a apresentação de novos documentos, salvo em sede de diligência, para ([Lei 14.133/21, art. 64](#)):

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

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

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

7.13. Na hipótese de o licitante não atender às exigências para habilitação, o pregoeiro examinará a proposta subsequente e assim sucessivamente, na ordem de classificação, até a apuração de uma proposta que atenda ao presente edital, observado o prazo disposto no subitem 7.9.1.

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

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

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

8. DOS RECURSOS

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

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

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

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





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

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

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

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

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

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

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

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

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

8.10. Os autos do processo permanecerão com vista franqueada aos interessados no sítio eletrônico <https://bnccompras.com>.

9. DAS INFRAÇÕES ADMINISTRATIVAS E SANÇÕES

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

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

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

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

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

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

9.1.2.4. deixar de apresentar amostra;

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

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

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

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

9.1.5. fraudar a licitação





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

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

9.1.6.2. induzir deliberadamente a erro no julgamento;

9.1.6.3. apresentar amostra falsificada ou deteriorada;

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

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

9.2. Com fulcro na [Lei nº 14.133, de 2021](#), a Administração poderá, garantida a prévia defesa, aplicar aos licitantes e/ou adjudicatários as seguintes sanções, sem prejuízo das responsabilidades civil e criminal: 9.2.1.

advertência;

9.2.2. multa;

9.2.3. impedimento de licitar e contratar e

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

Na aplicação das sanções serão considerados:

9.3.1. a natureza e a gravidade da infração cometida.

9.3.2. as peculiaridades do caso concreto

9.3.3. as circunstâncias agravantes ou atenuantes

9.3.4. os danos que dela provierem para a Administração Pública

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

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

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

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

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

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

9.7. A sanção de impedimento de licitar e contratar será aplicada ao responsável em decorrência das infrações administrativas relacionadas nos itens 9.1.1, 9.1.2 e 9.1.3, quando não se justificar a imposição de penalidade mais grave, e impedirá o responsável de licitar e contratar no âmbito da Administração Pública direta e indireta do ente federativo a qual pertencer o órgão ou entidade, pelo prazo máximo de 3 (três) anos.

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





sanção de impedimento de licitar e contratar, cuja duração observará o prazo previsto no art. 156, §5º, da Lei n.º 14.133/2021.

9.9. A recusa injustificada do adjudicatário em assinar o contrato ou a ata de registro de preço, ou em aceitar ou retirar o instrumento equivalente no prazo estabelecido pela Administração, descrita no item 9.1.3, caracterizará o descumprimento total da obrigação assumida e o sujeitará às penalidades e à imediata perda da garantia de proposta em favor do órgão ou entidade promotora da licitação.

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

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

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

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

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

9.15. Nenhuma penalidade será aplicada sem o devido Processo Administrativo de Aplicação de Penalidade (PAAP), disciplinado em Decreto Estadual.

10. DA IMPUGNAÇÃO AO EDITAL E DO PEDIDO DE ESCLARECIMENTO

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

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

10.3. A impugnação e o pedido de esclarecimento poderão ser realizados por forma eletrônica, exclusivamente através da plataforma do BNC.

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

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

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

11. DAS DISPOSIÇÕES GERAIS

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



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

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

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

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

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

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

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

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

11.10. O Edital e seus anexos estão disponíveis, na íntegra, no Portal Nacional de Contratações Públicas (PNCP) e endereço eletrônico <https://bnccompras.com/>.

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

11.11.1. ANEXO I - Termo de Referência

11.11.1.1. Apêndice do Anexo I – Estudo Técnico Preliminar

11.11.2. ANEXO II – Minuta de Termo de Contrato

Saloá/PE, 10 de abril de 2026

Fabiana Souto Luz
Secretária de Educação



ESTUDO TÉCNICO PRELIMINAR – ETP

Órgão Requisitante: Secretaria Municipal de Educação de Saloá/PE

Objeto: Aquisição parcelada de gêneros alimentícios destinados ao atendimento da alimentação escolar da rede municipal de ensino, no âmbito do Programa Nacional de Alimentação Escolar – PNAE.

Modalidade pretendida: Pregão Eletrônico

Critério de julgamento: Menor preço por item

Fundamentação: Lei nº 14.133/2021

1. DESCRIÇÃO DA NECESSIDADE DA CONTRATAÇÃO

O presente Estudo Técnico Preliminar tem por finalidade demonstrar a necessidade, a viabilidade e a adequação da contratação destinada à aquisição parcelada de gêneros alimentícios para atendimento das escolas da rede municipal de ensino de Saloá/PE, vinculadas à execução do Programa Nacional de Alimentação Escolar – PNAE.

Conforme a demanda formalizada pela Secretaria Municipal de Educação, o Município atende aproximadamente **2.900 alunos**, distribuídos entre creche, pré-escola, educação infantil, ensino fundamental, educação integral e EJA, em **15 escolas localizadas nas zonas urbana e rural**. O documento também registra gestão centralizada da alimentação escolar, oferta de múltiplas refeições conforme a modalidade de ensino e estimativa de aproximadamente **737 mil refeições ao longo de 200 dias letivos**, o que evidencia a essencialidade do abastecimento contínuo e planejado.

A contratação decorre, ainda, da proximidade do encerramento da vigência contratual anterior e da necessidade de assegurar a continuidade do fornecimento regular de alimentos, evitando desabastecimento, descontinuidade de cardápios e prejuízo ao direito fundamental à alimentação adequada dos estudantes.

A alimentação escolar constitui política pública de caráter continuado e essencial ao desenvolvimento biopsicossocial do aluno, ao rendimento escolar, à permanência na escola e à promoção de segurança alimentar e nutricional. As normas do FNDE para o PNAE exigem cardápios elaborados por nutricionista responsável técnico, com foco em alimentos in natura ou minimamente processados e observância de parâmetros nutricionais específicos.

2. PREVISÃO NO PLANO DE CONTRATAÇÕES ANUAL

A contratação mostra-se compatível com o planejamento administrativo da Secretaria Municipal de Educação, por se tratar de despesa recorrente e indispensável à manutenção das atividades educacionais e ao cumprimento das obrigações relacionadas ao PNAE.

Caso o Município possua Plano de Contratações Anual formalmente aprovado, a presente contratação deverá ser compatibilizada com a correspondente ação de aquisição de gêneros alimentícios para merenda escolar. Na hipótese de



ausência momentânea de detalhamento específico, a demanda possui natureza continuada e essencial, admitindo regular prosseguimento com posterior compatibilização interna, nos termos da governança do planejamento administrativo.

3. REQUISITOS DA CONTRATAÇÃO

Para atendimento adequado da necessidade administrativa, a futura contratação deverá observar, no mínimo, os seguintes requisitos:

3.1. Requisitos técnicos dos produtos

a) Os gêneros alimentícios deverão atender integralmente às especificações técnicas constantes do Termo de Referência e da planilha de itens, inclusive quanto a composição, embalagem, peso, unidade de fornecimento, prazo de validade, rotulagem, registro sanitário e padrões de qualidade;

b) Os produtos deverão obedecer às normas sanitárias, de vigilância, inspeção, rotulagem e segurança alimentar aplicáveis, inclusive regras da ANVISA, MAPA, Ministério da Saúde e demais órgãos competentes;

c) Os alimentos deverão ser compatíveis com os cardápios elaborados pelo profissional de nutrição responsável pelo PNAE;

d) Itens destinados a dietas especiais ou restrições alimentares deverão observar rigorosamente sua composição e destinação específica;

e) Os gêneros perecíveis deverão ser entregues em condições adequadas de conservação, transporte, temperatura e manuseio.

3.2. Requisitos de fornecimento

a) O fornecimento será **parcelado**, pelo período de **12 meses**, conforme necessidade da Administração;

b) As entregas deverão ocorrer de forma **fracionada e semanal**, a partir da solicitação do setor competente, no endereço indicado pela Secretaria Municipal de Educação;

c) Os quantitativos são estimados, podendo sofrer acréscimos ou reduções conforme a variação do número de matrículas e do consumo efetivo;

d) Poderá ser exigida, do licitante provisoriamente vencedor, a apresentação de **amostras** dos alimentos, quando necessária à aferição da conformidade da proposta com as especificações do edital;

e) Para itens perecíveis, admite-se a previsão de condições logísticas específicas, inclusive exigências voltadas à preservação da qualidade, ao tempo de transporte e à entrega tempestiva, desde que tecnicamente justificadas e compatíveis com



os princípios da competitividade e da proporcionalidade. O DFD registra a necessidade de tratamento específico para alimentos perecíveis.

3.3. Requisitos de habilitação

A futura licitante deverá comprovar habilitação jurídica, fiscal, trabalhista, econômico-financeira e técnica, na forma dos arts. 62 a 69 da Lei nº 14.133/2021, admitindo-se, quanto à qualificação técnica, atestado(s) de capacidade técnica compatível(is) com fornecimento de gêneros alimentícios em características, quantidades e prazos semelhantes ao objeto.

3.4. Requisitos de sustentabilidade

A contratação deverá priorizar:

- a) Produtos em embalagens adequadas, com menor impacto ambiental possível;
- b) Racionalização de entregas para evitar desperdícios;
- c) Observância das diretrizes nutricionais do PNAE e promoção de alimentação saudável;
- d) Redução de perdas por vencimento, avaria e acondicionamento inadequado;
- e) Logística de abastecimento compatível com a rede escolar urbana e rural.

4. Estimativa das quantidades

A estimativa quantitativa foi construída, segundo o DFD, com base na incidência anual das preparações fixas, per capita, cardápios elaborados por nutricionistas, quantitativo de alunos já existentes, histórico de contratações anteriores e margem média de segurança de 20% para suportar eventual aumento da demanda. O documento também registra inclusão de itens voltados a restrições alimentares e datas específicas do calendário escolar.

Assim, a Administração deverá utilizar como referência a **planilha detalhada de itens e quantidades** constante do processo administrativo, contemplando gêneros secos, industrializados, perecíveis, itens para dietas especiais e complementares, a exemplo de açúcar, arroz, feijões, flocão, leite integral, leite sem lactose, fórmulas infantis, macarrões, polpas de fruta e demais itens.

ITEM	DESCRIÇÃO	ESPECIFICAÇÃO TÉCNICA	QUANT	UND
1	AÇÚCAR	AÇÚCAR TIPO CRISTAL, cor e cheiro próprios, sabor doce 99.8% p/p admitindo umidade máxima de 0,04% p/p, isento de larvas, materiais terrosos e detritos animais ou vegetais, acondicionado em plástico atóxico com peso líquido de 1kg e acondicionado em fardo com 30kg. O produto deverá	4000	KG





		apresentar validade mínima de 6 meses a partir da data de entrega da unidade requisitante.		
2	CACAU EM PÓ 100%	Cacau em pó alcalino. Ingredientes: 100% cacau. Sem açúcar, sem glúten, sem leite. Embalagem de 500g.	200	KG
3	ADOÇANTE 100ml	Adoçante líquido, à base de sucralose, dietético, bico dosador, frasco com no mínimo 100ml. Validade mínima de 12 meses, impressa na embalagem, a partir da entrega.	20	UND
4	ÁGUA MINERAL GARRAFA 500ML	Água mineral; natural sem gás; acondicionada em garrafa pet, tampa c/rosca e lacre; contendo 500 ml, validade 8 meses a contar da data da entrega; pacote com 12 unidades, dentro dos padrões estabelecidos pelo Departamento Nacional de Produção Mineral - DNPM e Agência Nacional de Vigilância Sanitária - ANVISA, com marca, procedência e validade impressas no rótulo do produto, apresentar análise bacteriológica da água, dos últimos 6 meses, em conformidade com a Resolução de Diretoria Colegiada - RDC nº 274/2005 da Agência Nacional de Vigilância Sanitária - ANVISA, que aprova o Regulamento Técnico para Águas Envasadas e Gelo, ou outras em sua substituição.	3000	UND
5	ALHO EM PASTA	Alho EM PASTA: Alho são triturados, embalagem contendo no mínimo 450g, sem sal. Validade de no mínimo quatro meses. Rotulagem contendo data de validade, lote, fabricação e informação nutricional.	200	KG
6	AMIDO DE MILHO	AMIDO DE MILHO - produto amiláceo extraído do milho, para o preparo de mingau, com aspecto, cor, cheiro e sabor próprio. Sabor: tradicional, com umidade máxima de 14%, isento de sujidades, parasitas e larvas. Acondicionado em saco de papel impermeável,	200	KG





		fechado, reembalado em caixa de papel vedado com peso líquido máximo de 500 gramas. O produto deverá apresentar validade mínima de 8 meses a partir da data de entrega da unidade requisitante.		
7	ARROZ INTEGRAL	Arroz integral em embalagem de 1kg.	1000	KG
8	ARROZ PARBOLIZADO	Arroz Parboilizado – longo, fino, tipo 1, constituído de grãos inteiros com, no máximo, 14% de umidade, isento de sujidades, com rendimento após o cozimento de, no mínimo, 2,9 vezes. Embalagem plástica, pacote de 1kg, acondicionados em fardos de plástico resistente com 30kg, data de fabricação e prazo de validade de, no mínimo, 06 meses, com registro do Ministério de Agricultura.	10000	KG
9	AVEIA EM FLOCOS 200G	Aveia em flocos finos, produto resultante da moagem de grãos de aveia após limpeza e classificação, com valor nutricional para porção de 100g de aproximadamente: 13,5g de proteína, 4,8g de lipídio e 68,4g de carboidrato, acondicionada em embalagem plástica de polipropileno, resistente e transparente de no máximo 200g, original do fabricante, com especificações do produto, informações sobre o fabricante, prazo de validade e lote. O produto deverá apresentar validade mínima de 6 meses a partir da data de entrega da unidade requisitante.	100	KG
10	AZEITE DE OLIVA EXTRA VIRGEM	AZEITE DE OLIVA - Extravirgem, com acidez máxima 0,5%. Características: aspecto, cheiro, sabor e cor peculiares, isento de ranço. Embalagem primária: frasco plástico ou lata de folha de flandres com bico dosador, resistente, atóxica, pesando 250 ml.	10	UND





11	BISCOITO SALGADO 400G	Biscoito Salgado – tipo "cream cracker", SEM GORDURA TRAN, deve ser fabricado a partir de matérias-primas sãs e limpas, em perfeito estado de conservação, sem apresentar excesso de dureza e nem quebradiço. Embalado em saco plástico, pacotes de 400g (3 x 1) acondicionados em caixas de papelão. Data de fabricação e prazo de validade de, no mínimo, 06 meses.	1200	KG
12	BISCOITO DOCE 400G	Biscoito Doce – tipo "Maria", SEM GORDURA TRANS, consistência crocante, sem corantes artificiais; embalagem primária em pacotes impermeáveis lacrados com peso líquido de 400g (3 x 1), acondicionados em caixas de papelão. Data de fabricação e Prazo de validade de, no mínimo, 08 meses.	1000	KG
13	BISCOITO POLVILHO TRADICIONAL	Biscoito de polvilho sabor tradicional. Ingredientes: polvilho azedo, gorduras nobres (coco), sal, farinha de arroz, ovo integral em pó. Sem glúten. Sem gorduras trans. Pacote com peso líquido de 100g.	100	KG
14	CAFÉ	Café moído e torrado, torração média, embalado com papel aluminizado, com selo adesivo abre e fecha, pacote com 250g, validade, impressa na embalagem, mínima de 12 meses a partir da entrega. O blend (liga dos grãos 100% arábicos ou até 20% conilon) que deverá proporcionar um café suave e agradável ao paladar. Normas técnicas: conforme portaria 377 de 26/4/1999 do Ministério da Saúde.	1800	PCT
15	CANELA EM PAU	CANELA EM PAU, obtida da planta, pedaços de paus limpos a granel, pardo amarelado ou marrom claro, com aspectos, cheiros aromáticos e sabor próprio, livre de sujidades e materiais estranhos a sua espécie,	5	KG





		aconicionado em saco plástico transparente, atóxico de 20g. O produto deverá apresentar validade mínima de 8 meses a partir da data de entrega da unidade requisitante.		
16	CANELA EM PÓ 40G	CANELA EM PÓ fina, embalagem de 40gramas, contendo data de fabricação e validade mínima de 3 meses com registro no órgão competente.	100	UND
17	CEBOLA DESIDRATADA EM FLOCOS, PACOTE 100G	Cebola desidratada em flocos, embalagem plástica de polipropileno, resistente, com no máximo 100g, com etiqueta de pesagem, prazo de validade e especificações do produto. Deverá apresentar validade mínima de 6 meses a partir da data de entrega da unidade requisitante.	30	KG
18	COLORIFICO 100g	COLORIFICO , pacote de 100g, em pó fino homogêneo, obtido de frutos maduros e limpos, dessecados e moídos, de coloração própria, com aspecto, cor, cheiro e sabor próprio, isento de materiais estranhos e a sua espécie, acondicionado em saco plástico transparente e atóxico, hermeticamente vedado e resistente, de 100g. O produto deverá apresentar validade mínima de 8 meses a partir da data de entrega da unidade requisitante.	600	kg
19	COMINHO 100G	COMINHO, acondicionado em embalagem de 100 gramas e em fardo com 100 unidades. O produto deverá apresentar validade mínima de 8 meses a partir da data de entrega da unidade requisitante.	100	kg
20	CREME DE LEITE	Creme de leite UHT, Embalagem de 200g com 20% gordura, tetra pack, prazo de validade de no mínimo 120 dias.	300	UND
21	EXTRATO DE TOMATE CONCENTRADO, COMPOSIÇÃO	EXTRATO DE TOMATE - concentrado, produto resultante de processo tecnológico, preparado com frutos maduros	1000	PCT





	TOMATE.	selecionados sem pele, sem sementes, sem corantes artificiais, isento de sujidades e fermentações, SEM ADITIVOS, acondicionado em embalagem plástica de no máximo 300g. Ingrediente: TOMATE. O produto deverá apresentar validade mínima de 8 meses a partir da data de entrega da unidade requisitante.		
22	FARINHA DE MANDIOCA	Farinha de Mandioca Branca, pozinho, Tipo 1, seca, torrada, fina. Não Deverá apresentar Misturas, Resíduos, Impurezas, Odor forte e intenso não característico e Coloração Anormal. Embalagem Plástica Transparente com 1 kg. A embalagem deve conter os dados de identificação e informações nutricionais do produto. Constar data de fabricação e prazo de validade, de no mínimo 6 meses a partir da data da entrega.	200	KG
23	FARINHA DE TRIGO	Farinha de Trigo Especial – produto obtido a partir de cereal limpo, desgerminado e são, isento de matéria-prima terrosa, com aspecto de pó fino, cor branca ou ligeiramente amarelada, com fermento. Embalagem plástica de 1kg, acondicionado em fardo de 10kg. A embalagem deve conter os dados de identificação e informações nutricionais do produto. Constar data de fabricação e prazo de validade, de no mínimo 6 meses a partir da data da entrega.	300	KG
24	FARINHA DE ARROZ	Farinha especial sem glúten. Ingredientes: farinha de arroz, amido de milho, polvilho doce e espessante goma xantana. Embalagem de 1 kg.	30	KG
25	FARINHA PARA TAPIOCA / MANDIOCA	MASSA DE MANDIOCA, para tapioca, hidratada, livre de impurezas. PCT 500g. Embalada em saco plástico resistente e transparente, acondicionada em	50	KG





		embalagem de 1Kg, original do fabricante, com especificações do produto, informações nutricionais, lote e prazo de validade de no mínimo 3 meses.		
26	FEIJÃO, PRETO, CRU	Feijão preto, tipo 1, novo, de 1ª qualidade, constituído de no mínimo 90 a 98% de grãos inteiros e íntegros, sem a presença de grãos mofados e/ou cartuchos, na cor característica e variedade correspondente de tamanho e formato naturais, maduros, limpos e secos, não contendo glúten, com valor nutricional para porção de 100g de aproximadamente: 12,2g de carboidrato, 22g de proteína e 0,3g de lipídio, acondicionado em embalagem plástica de polipropileno, transparente, resistente, de 1Kg, original do fabricante, com especificações do produto, informações do fabricante, data de fabricação, prazo de validade mínimo de 6 meses e lote.	500	KG
27	FEIJÃO, CARIOCA, CRU	Feijão carioca, tipo 1, novo, de 1ª qualidade, constituído de no mínimo 90 a 98% de grãos inteiros e íntegros, sem a presença de grãos mofados e/ou cartuchos, na cor característica e variedade correspondente de tamanho e formato naturais, maduros, limpos e secos, não contendo glúten, com valor nutricional para porção de 100g: 22g de proteína, 1,6g de lipídios e 60,8g de carboidratos, acondicionado em embalagem plástica de polipropileno, transparente, resistente, de 1Kg, original do fabricante, com especificações do produto, informações do fabricante, data de fabricação, prazo de validade mínimo de 6 meses e lote.	500	KG
28	FEIJÃO, FRADINHO, CRU	Feijão fradinho, tipo 1, novo, de 1ª qualidade, constituído de no mínimo 90 a 98% de grãos inteiros e íntegros, sem a presença de	500	KG





		grãos mofados e/ou caruchos, na cor característica e variedade correspondente de tamanho e formato naturais, maduros, limpos e secos, não contendo glúten, com valor nutricional para porção de 100g: 22g de proteína, 1,6g de lipídios e 60,8g de carboidratos, acondicionado em embalagem plástica de polipropileno, transparente, resistente, de 1Kg, original do fabricante, com especificações do produto, informações do fabricante, data de fabricação, prazo de validade mínimo de 6 meses e lote.		
29	FERMENTO QUIMICO EM PÓ (100g)	Fermento Químico em Pó. Aspecto de pó fino, cor branca. Embalagem: deve estar intacta, acondicionada em potes de 100 g. Prazo de Validade: mínimo de 8 meses no dia da entrega. A rotulagem deve conter no mínimo as seguintes informações: nome e/ou marca, ingredientes, data de validade, lote e informações nutricionais.	200	UND
30	FLOCÃO DE MILHO	FLOCÃO DE MILHO pré-cozido, obtido do processamento tecnológico adequado, de grãos de milho sadios e limpos, pré-cozido e seco por processo adequado, com aspecto, cor, odor e sabor próprios, isento de sujidades, parasitos e larvas, bem como de umidades, fermentações ou ranço, em embalagem própria de 500g . O produto deverá apresentar validade mínima de 6 meses a partir da data de entrega da unidade requisitante.	7500	KG
31	LEITE DE COCO	LEITE DE COCO produto obtido de leite de coco pasteurizado e homogeneizado, podendo conter conservantes, acidulantes e/ou espessante. Acondicionado em embalagem de 200 ml e com registro no órgão competente. o produto deverá apresentar validade mínima de 6 meses a	300	L





		partir da data de entrega da unidade requisitante.		
32	LEITE INTEGRAL UHT	LEITE INTEGRAL UHT– Leite longa vida integral, tetra pak, caixas contendo 1 litro - fonte natural de proteínas e cálcio, Composto por 3,0% de gorduras totais, 2,0% de gorduras saturadas, 3,0% de proteínas e 4,5% de carboidratos. Embalagem contendo informações nutricionais, data de fabricação, prazo de validade e registro no Ministério da Agricultura SIF/DIPOA. Embalagem: Caixa c/ 12 x 1 litro, com validade mínima de 6 meses da data de fabricação.	3000	L
33	LEITE EM PÓ 200g	Leite em pó integral, instantâneo, pct 200g, enriquecido com vitaminas A e D, embalagem primária em papel aluminizado de 200g. Acondicionados em fardos lacrados íntegros. A embalagem deverá conter externamente os dados de identificação e procedência, informação nutricional, número do lote, data de validade, quantidade do produto e número do registro. O produto deverá apresentar validade mínima de 10 (dez) meses a partir da data de entrega na unidade requisitante.	4000	KG
34	LEITE SEM LACTOSE (300g)	LEITE SEM LACTOSE 300 G - formada por proteína de soja isolada, contém todos os aminoácidos essenciais não produzidos pelo organismo humano,, contém vitamina A presente na composição, contém vitaminas e minerais para o desempenho importante papel nos ossos e fortalecimento da imunidade. Lata de 300 g.	200	LT 300G
35	FÓRMULA INFANTIL PARA LACTENTES DE 0 A 6 MESES (800g)	FÓRMULA INFANTIL PARA LACTENTES DE 0 A 6 MESES, em pó, a base de proteínas lácteas, isenta de sacarose, enriquecida com ferro, contendo prebióticos. O produto deverá	70	LT 800G





		atender todas as recomendações do Codex Alimentarius FAO/OMS e da Resolução RDC nº 43/2011. Aspecto: pó uniforme, sem grumos, cor característica, não rançoso. Embalagem primária: lata de 800 gramas, hermeticamente fechada. Deverá apresentar Registro no Órgão Competente, composição nutricional, ingredientes e modo de preparo. Deverá apresentar colher medida no interior da embalagem.		
36	FÓRMULA INFANTIL PARA LACTENTES DE 6 A 12 MESES (400g)	FORMULA INFANTIL PARA LACTENTES DE 6 A 12 MESES, em pó, a base de proteínas lácteas, isenta de sacarose, enriquecida com ferro, contendo prebióticos. O produto deverá atender todas as recomendações do Codex Alimentarius FAO/OMS e da Resolução RDC nº 43/2011. Aspecto: pó uniforme, sem grumos, cor característica, não rançoso. Embalagem primária: lata de 800 gramas, hermeticamente fechada. Deverá apresentar Registro no Órgão Competente, composição nutricional, ingredientes e modo de preparo. Deverá apresentar colher medida no interior da embalagem.	100	LT 400G
37	FÓRMULA INFANTIL SEM LACTOSE PARA LACTENTES DE 0 A 12 MESES (400g)	FÓRMULA INFANTIL SEM LACTOSE PARA LACTENTES DE 0 A 12 MESES (400g)	60	LT 400G
38	MACARRÃO TIPO ESPAGUETE	Macarrão vitaminado, espaguete, cor amarela, obtida pelo amassamento da farinha de trigo especial, ovos, e demais substâncias permitidas, isenta de corantes artificiais sujidades, parasitas, admitida umidade máxima 13%. Embalagem de 400G, em sacos plásticos transparentes e atóxicos, limpos não violados, resistentes que garantam a integridade do produto	6000	KG





		até o momento do consumo acondicionados em fardos lacrados. A embalagem deverá conter externamente os dados de identificação e procedência, informação nutricional, número do lote, data de validade, quantidade do produto. O produto deverá apresentar validade mínima de 06 (seis) meses a partir da data de entrega na unidade requisitante.		
39	MACARRÃO TIPO ESPAGUETE SEM GLUTEN	Macarrão isento de glúten, de fécula de batata, de arroz ou outros, embalado em saco resistente de polietileno atóxico transparente, contendo 500g, com identificação na embalagem (rótulo) dos ingredientes, valor nutricional, peso, fornecedor, data de fabricação e validade. Validade mínima de 06 meses a contar da data de entrega.	100	KG
40	MACARRÃO TIPO PARAFUSO	Macarrão vitaminado, parafuso, cor amarela, obtida pelo amassamento da farinha de trigo especial, ovos, e demais substâncias permitidas, isenta de corantes artificiais sujidades, parasitas, admitida umidade máxima 13%. Embalagem de 500g, em sacos plásticos transparentes e atóxicos, limpos não violados, resistentes que garantam a integridade do produto até o momento do consumo acondicionados em fardos lacrados. A embalagem deverá conter externamente os dados de identificação e procedência, informação nutricional, número do lote, data de validade, quantidade do produto. O produto deverá apresentar validade mínima de 06 (seis) meses a partir da data de entrega na unidade requisitante.	1000	KG
41	MARGARINA 250g	MARGARINA com óleo interesterificado, com adição de sal, 60% de lipídeos, lipopileno resistentes, que garantam a integridade do produto até o	1000	UND





		<p>momento do consumo contendo peso líquido 250g. A embalagem deverá conter externamente os dados de identificação e procedência, informação nutricional, número do lote, data de validade, quantidade do produto e número do registro. O produto deverá apresentar validade mínima de 08 (seis) meses a partir da data de entrega na unidade requisitante.</p>		
42	MILHO PARA MUNGUNZÁ 500G	<p>MUNGUNZÁ, grãos de milho amarelo, com aspecto, cor, cheiro e sabor próprios com ausência de umidade, fermentação, ranço, isento de sujidades, parasitas e larvas. Embalagem de 500g, em sacos plásticos transparentes e atóxicos, limpos não violados, resistentes que garantam a integridade do produto até o momento do consumo, acondicionados em fardos lacrados. A embalagem deverá conter externamente os dados de identificação e procedência, informação nutricional, número do lote, data de validade, quantidade do produto. O produto deverá apresentar validade mínima de 05 (cinco) meses a partir da data de entrega na unidade requisitante.</p>	800	KG
43	MILHO DE PIPOCA 500G	<p>Milho para pipoca, grupo duro, classe amarelo, tipo 1. Embalagem: pacotes de plástico atóxico, contendo 500 g do produto, com datas de fabricação e validade.</p>	700	KG
44	MILHO VERDE EM CONSERVA (MILHO, ÁGUA E SAL) 200g	<p>Milho Verde em Conserva / Tamanho e Forma Regulares / Grãos Inteiros de Consistência Própria, não Esmagados, Cor, Cheiro e Sabor Próprios, Sem Aditivos Químicos e conservantes, Livre de Fermentação, Isenta de Matéria Terrosa, de Parasitos e de Detritos Animais ou Vegetais, Acondicionado em sachê, peso drenada de 200g. Ingredientes:</p>	200	UND





		Milho e água. Apresentar data de validade mínima de 6 meses no dia da entrega.		
45	ÓLEO DE SOJA 900ML	ÓLEO DE SOJA, refinado, 0% de gorduras trans, antioxidante e composto com ácido cítrico, sem glúten, em embalagem de 900ml e em caixa com 20 unidades. O produto deverá apresentar validade mínima de 6 meses a partir da data de entrega da unidade requisitante.	2000	UND
46	PROTEINA TEXTURIZADA DE SOJA - FRANGO	PROTEINA TEXTURIZADA - tipo frango, cor, cheiro e sabor próprios, isento de sujidades, parasitas e larvas, saco plástico transparente, atóxico c/ 400g. O produto deverá apresentar validade mínima de 6 meses a partir da data de entrega da unidade requisitante.	300	KG
47	PROTEINA TEXTURIZADA DE SOJA - CARNE VERMELHA pct 400g	PROTEINA TEXTURIZADA DE SOJA - tipo carne vermelha, da farinha desengordurada de soja, cor, cheiro e sabor próprios, isento de sujidades, parasitas e larvas, saco plástico transparente, atóxico c/ 400g. O produto deverá apresentar validade mínima de 6 meses a partir da data de entrega da unidade requisitante.	700	KG
48	SAL	SAL, refinado, iodado, extraído de fontes naturais, ausência de sujidades impurezas orgânicas, com no mínimo 96,95% de cloreto de sódio e sais de iodo, umidade máxima de 0,2%, acondicionado em saco de polietileno com 1kg e em fardo com 30 unidades. O produto deverá apresentar validade mínima de 6 meses a partir da data de entrega da unidade requisitante.	1000	KG
49	SARDINHA CONSERVA EM ÓLEO (LATA 125g)	SARDINHA EM CONSERVA EM ÓLEO, preparados com pescado fresco, limpo, eviscerado, apresentação: inteira com espinha, com aspecto cor cheiro e sabor próprio, isento de ferrugem e danificação das latas, sujidades,	8.000	LT





		parasitos e larvas, acondicionado em lata com 125 gramas, embalado em caixa com 54 unidades. A embalagem deverá conter externamente os dados de identificação e procedência, informação nutricional, número do lote, data de validade, quantidade do produto. O produto deverá apresentar validade mínima de 06 (seis) meses a partir da data de entrega na unidade requisitante.		
50	POLPA DE FRUTA – UVA	POLPA DE FRUTA CONGELADA - sabor uva. A polpa de fruta sabor uva deverá ser obtida de frutas frescas, maduras, sãs e limpas com características físico-químicas e organolépticas do fruto e isentas de matéria terrosa, sujidades, de parasitos e de detritos animais e vegetais. Não deverá conter fragmentos das partes não comestíveis da fruta, nem substâncias estranhas à sua composição normal. Apresentar dados do fabricante, informação nutricional, lote e validade mínima de 6 meses no ato da entrega. Embalagem máxima de 1 kg.	500	KG
51	POLPA DE FRUTA - MANGA	POLPA DE FRUTA CONGELADA - sabor manga. A polpa de fruta sabor manga deverá ser obtida de frutas frescas, maduras, sãs e limpas com características físico-químicas e organolépticas do fruto e isentas de matéria terrosa, sujidades, de parasitos e de detritos animais e vegetais. Não deverá conter fragmentos das partes não comestíveis da fruta, nem substâncias estranhas à sua composição normal. Apresentar dados do fabricante, informação nutricional, lote e validade mínima de 6 meses no ato da entrega.	500	KG
52	POLPA DE FRUTA - GOIABA	POLPA DE FRUTA CONGELADA - sabor goiaba. A polpa de fruta sabor goiaba deverá ser obtida de frutas frescas, maduras, sãs e limpas com características físico-	500	KG





		químicas e organolépticas do fruto e isentas de matéria terrosa, sujidades, de parasitos e de detritos animais e vegetais. Não deverá conter fragmentos das partes não comestíveis da fruta, nem substâncias estranhas à sua composição normal. Apresentar dados do fabricante, informação nutricional, lote e validade mínima de 6 meses no ato da entrega. Embalagem máxima de 1 kg.		
53	SUCO CONCENTRADO INTEGRAL (500ml) ACEROLA, CAJU OU GOIABA	SUCO CONCENTRADO – sabor acerola, caju ou goiaba, não fermentado e não alcoólico extraído da polpa das frutas, benzoato de sódio, ácido cítrico, com outras substâncias permitidas, sem glúten, integral, sem açúcar, frutas frescas e selecionadas, com diluição mínima de 3l, acondicionado em recipiente de 500ml e em fardo com 12 unidades. O produto deverá apresentar validade mínima de 6 meses a partir da data de entrega da unidade requisitante.	12000	UND
54	SUCO DE MARACUJÁ INTEGRAL (500ml)	SUCO CONCENTRADO – sabor maracujá, não fermentado e não alcoólico extraído da polpa das frutas, benzoato de sódio, ácido cítrico, com outras substâncias permitidas, sem glúten, integral, sem açúcar, frutas frescas e selecionadas, com diluição mínima de 4l, acondicionado em recipiente de 500ml e em fardo com 12 unidades. O produto deverá apresentar validade mínima de 6 meses a partir da data de entrega da unidade requisitante.	1000	UND
55	VINAGRE 500ML	VINAGRE DE ALCOOL, produto natural fermentado acético simples, isento de corantes artificiais, ácidos orgânicos e minerais estranhos, livre de sujidades, material terroso, e detritos de animais e vegetais,	1000	UND





		acondicionado em frasco plástico com 500ml e em fardo com 12 unidades.		
56	XEREM	XEREM DE MILHO, de cor amarela, com aspecto cor, cheiro e sabor próprios, com ausência de umidade, fermentação, ranço, isento de sujidades, parasitas e larvas, acondicionado em saco plástico transparente, atóxico com 500g e em fardo com 20 unidades. O produto deverá apresentar validade mínima de 6 meses a partir da data de entrega da unidade requisitante.	1000	PCT
57	CARNE BOVINA MOÍDA PALETA	Carne Bovina Moída magra congelada – Paleta ou coxão duro – com no máximo 3% de água, 10% de gordura, e 3% aponevroses, cor própria, sem manchas esverdeadas, cheiro característico, deve ser isenta de cartilagens e ossos. Embalagem atóxica, transparente e resistente, pacotes de 500g, acondicionados em caixas lacradas de 10kg Na embalagem devem constar dados de identificação e informações nutricionais do produto, prazo de validade, nº do registro no SIF, SIE ou SIM	8000	KG
58	CARNE BOVINA PATINHO, SEM OSSO EM CUBOS (peça 1kg)	Carne Bovina tipo Patinho, em cubos – congelada, sem osso, em cubos, com no máximo 3% de água, 10% de gordura e 3% aponevroses, cor própria, sem manchas, esverdeadas, cheiro característico, deve ser isenta de cartilagens. Embalagem à vácuo, em saco plástico transparente e atóxico, flexível e resistente, em pacotes de 1kg, acondicionados em caixas lacradas de 10kg. Na embalagem devem constar dados de identificação e informações nutricionais do produto, data de validade, nº do registro no SIF, SIE ou SIM.	2500	KG
59	CARNE SUÍNA, BISTECA	Carne Suína, Bisteca. Características técnicas:	5000	KG





		<p>congelada a -12°C ou menos, respeitando as recomendações do fabricante. A espessura de cada bisteca deve ser de aproximadamente de 1,7cm peso de 150g a 250g cada. A carne deve ser firme e sem manchas esverdeadas, peça lisa e odor característico. Com pouca gordura, saborosa e macia. Embalagem: deve estar lacrada e intacta, contendo 1 kg. Prazo de validade: mínimo de 10 meses. Data de fabricação: máximo de 30 dias. A rotulagem deve conter: peso, data de processamento, data de validade, carimbo de inspeção estadual ou federal, procedência da carne, nome e/ou marca, lote e informações nutricionais, conforme legislação. A entrega deve ser feita em transporte refrigerado.</p>		
60	CARNE SUÍNA, LOMBO CONGELADO SEM OSSO (PÇ MÁX. 1,5 KG)	<p>Lombo Suíno sem osso, congelado, magro e ideal para preparos diversos, como assados, bifes, cubos e tiras. Corte in natura, sem adição de ingredientes. Peças de no máximo 1,5 kg.</p>	3000	KG
61	CHARQUE BOVINA	<p>Carne Bovina Salgada (Charque) – de 1ª qualidade, curada e seca, ponta de agulha, com baixo teor de gordura, embalada à vácuo em pacotes de 500g. A embalagem deve conter selo de inspeção federal (SIF), estadual (SIE) ou municipal (SIM), dados de identificação do produto, prazo de validade, acondicionadas em caixas de papelão lacradas.</p>	800	KG
62	COXA E SOBRECOXA DE FRANGO	<p>Coxa e Sobrecoxa de frango com. Características técnicas: congelado a -12°C ou menos, respeitando as recomendações do fabricante, com pesagem média de 250g por peça. A carne deve ser firme e sem manchas, peça lisa e coloração clara, pele aderente e odor característico.</p>	7000	KG



		Não poderá conter excesso de gelo. Embalagem: deve estar intacta. Prazo de validade: mínimo de 10 meses. Data de fabricação: máximo de 30 dias. A rotulagem deve conter no mínimo as seguintes informações: peso, data de processamento, data de validade, carimbo de inspeção estadual ou federal, procedência da carne, nome e/ou marca, lote e informações nutricionais. A entrega deve ser feita em transporte refrigerado.		
63	FIGADO BOVINO	Fígado Bovino – congelado de 1ª qualidade, sem pele, embalagens que contenham especificados o local de origem do produto, peso, data de embalagem e data de vencimento. Produto com Registro no órgão competente.	300	KG
64	FRANGO INTEIRO	Frango (inteiro) – congelado, com adição de água de, no máximo, 6%, aspecto próprio, não amolecido, e nem pegajoso, cor própria, sem manchas esverdeadas, cheiro característico. Embalados em sacos de polietileno transparente, atóxico, limpo, contendo pacotes de 1,2 a 1,8 kg, acondicionados em caixas lacradas com 20kg. Devem constar na embalagem dados de identificação, procedência, informações nutricionais, data de validade, quantidade do produto, nº do registro no SIF, SIE ou SIM.	200	KG
65	FRANGO PEITO, FILÉ EM CUBOS	Frango (Peito filé em cubos, sem osso) – congelado, com adição de água de, no máximo, 6%, aspecto próprio, não amolecido, e nem pegajoso, cor própria, sem manchas esverdeadas, cheiro característico. Embalados em sacos de polietileno transparente, atóxico, limpo, contendo pacotes de 1kg, acondicionados em caixas lacradas com 10kg. Devem constar na embalagem dados de	7000	KG





		identificação, procedência, informações nutricionais, data de validade, quantidade do produto, nº do registro no SIF, SIE ou SIM.		
66	PEIXE FILÉ MERLUZA (SEM ESPINHA)	Peixe Merluza de primeira qualidade, em filé, sem esoinha, congelado, em temperatura de -18°C com tolerância de até -15°C. Embalagem em filme PVC transparente ou saco plástico transparente, com dados de identificação do produto, marca do fabricante, prazo de validade, peso líquido de 1 kg por embalagem. Marcas e carimbos oficiais de acordo com as Portarias do Ministério da Agricultura. Deverá ser transportado em carros fechados refrigerados, em embalagens e temperaturas corretas e adequadas, respeitando a características do produto. De modo que as embalagens não se apresente alteradas.	1000	KG
67	PEIXE FILÉ TILÁPIA (SEM ESPINHA)	PEIXE – TIPO TILÁPIA, em filé congelado, sem espinhas, limpo, com cor, cheiro e sabor próprio, sem manchas esverdeadas. Apresentando selo do SIF (Serviço de Inspeção Federal), lote e validade. Acondicionado em saco plástico transparente, atóxico, em embalagem primária contendo 1kg e embalagem secundária em caixa de papelão reforçado, com identificação do produto, marca do fabricante, data de fabricação, prazo de validade e peso líquido	100	KG
68	OVO DE GALINHA (BDJ 30 UND)	Ovo de Galinha – sem rachaduras, tamanho médio, com peso de, aproximadamente, 50g, em bandejas com 30 unidades, recobertas com plástico transparente, resistente, com certificação e prazo de validade.	3000	BDJ
69	QUEIJO MUÇARELA (FATIADO)	Queijo tipo Muçarela fatiado Características Técnicas: Ingredientes: Leite de vaca	400	KG





		<p>pasteurizado, 3% gordura, coalho, fermento lácteo, cloreto de cálcio. Possuir selo SIF. Embalagens de 500g, transparente, resistente, etiquetada com nome, data de processamento e validade. Deverá ser transportado em carros fechados refrigerados, em embalagens e temperaturas corretas (5°C ou de acordo com o fabricante) e adequadas, respeitando a características do produto. De modo que as embalagens não se apresente alteradas.</p>		
70	QUEIJO COALHO	<p>QUEIJO tipo coalho, de 1ª qualidade, embalagem original, em saco plástico transparente, atóxico, limpo, não violado, resistente. Conter os dados de identificação, informações nutricionais, nº de lote, quantidade de 1 kg, prazo de validade mínimo de 30 dias, com selo do serviço de inspeção municipal (SIM) ou do serviço de inspeção estadual (SEI) ou selo do serviço de inspeção federal (SIF).</p>	300	KG
71	BEBIDA LACTEA	<p>BEBIDA LÁCTEA, UHT, sabor morango, a base de: soro de leite em pó reconstituído / leite integral / açúcar / cacau em pó / sal / maltodextrina / estabilizantes / espessantes / minerais / vitaminas, composição nutricional mínima (100g): 16g de glicídios / 1,5g de proteínas / 3g de gorduras totais no máximo / 92kcal. Não serão aceitos produtos com embalagens estufadas, furadas, amassadas ou em condições anormais. Prazo de validade mínimo de 30 dias, com selo do serviço de inspeção municipal (SIM) ou do serviço de inspeção estadual (SEI) ou selo do serviço de inspeção federal (SIF).</p>	1000	L
72	BOLO SIMPLES	<p>BOLO SIMPLES, sabor trigo, formigueiro, mesclado ou cenoura a ser definido no pedido, pesando</p>	2500	KG





		em torno de 1 kg. Embalados individualmente em plástico transparente com etiqueta de identificação descritos os ingredientes, data de fabricação e data de validade.		
73	PÃO PARA CACHORRO QUENTE	PÃO PARA CACHORRO QUENTE TIPO SEDA, produto obtido por processamento tecnológico adequado, da massa preparada com farinha de trigo, fermento biológico, água, sal, gordura. Não deve apresentar queimaduras e sua coloração deve mostrar tonalidades regulares. Não apresentar odor de fermentação e de fumaça. A farinha de trigo empregada na confecção do pão deverá conter para cada 100g de farinha de trigo 4,2 miligramas de ferro e 150 miligramas de ácido fólico. O pão deverá ter uma média de 60 gramas. O produto deverá ser produzido no dia da entrega.	70000	UND
74	PÃO FRANCÊS	PÃO FRANCÊS, de 50 gramas, simétrico, com uniformidade no assado, aroma e sabor típico. A casca deverá ser dourada na parte superior e marrom na inferior, com espessura aproximada de 1 a 2 mm, não dura e sim crocante, sem a presença de pestana ou incisão da massa. O produto deverá ser produzido no dia da entrega.	20000	UND
75	SALGADO DE FORNO 60G	SALGADO DE FORNO, sabor frango ou queijo, pesando em torno de 60 g. Embalados em filme pvc e saco plástico transparente com etiqueta de identificação descritos os ingredientes, data de fabricação e data de validade.	10000	UND
76	TORRADA	TORRADA, feita a partir do pão francês e margarina, sem conservantes, levemente dourada, crocante. Embalada em saco plástico transparente, porção de 500g, com etiqueta de identificação descritos os	500	KG





		ingredientes, data de fabricação e data de validade.		
77	ALHO	Alho Branco – tamanho médio, de 1ª qualidade embalados em pacotes de 200g a 500g.	400	KG
78	ABACAXI	Abacaxi – de 1ª qualidade, tamanho médio ou grande (peso aproximado de 1kg por unidade).	3000	UND
79	ABOBRINHA	Abobrinha - Tamanho e coloração uniformes, isenta de materiais terrosos e umidade externa anormal, sem danos físicos e mecânicos oriundo do manuseio e transporte.	500	KG
80	BATATA INGLESA	Batata Inglesa – de 1ª qualidade, íntegra e fresca, sem ruptura, tamanho médio, acondicionadas em embalagem de 05 a 10 kg em sacos de polietileno frestados, com etiqueta de pesagem.	6000	KG
81	CEBOLA SECA	Cebola Branca – de 1ª qualidade, tamanho médio, sem rupturas, acondicionadas em embalagem de 05 a 10kg , em sacos de polietileno frestados, com etiqueta de pesagem.	3500	KG
82	COCO SECO	Coco seco de 1ª qualidade, tamanho médio, isento de mofo e sujidade.	300	UND
83	MAÇÃ	Maçã Vermelha Fuji Nacional – de 1ª qualidade, tamanho médio, firmes, tenras e com brilho, acondicionadas em caixas de papelão.	600	KG
84	MELÃO	Melão - Formato redondo, casca amarelo alaranjado, polpa branca, firme, casca sem manchas ou machucados, com peso relativo ao seu tamanho, deve fazer ruído quando agitado demonstrando que as sementes já estão soltas. Deve apresentar peso médio de 900 a 1.100 gramas.	2000	KG
85	UVA PASSA	Uva passa seca preta, isenta de sujidades e mofo, acondicionada em embalagem com nome do produto, data de fabricação e validade.	50	KG
86	UVA ROXA SEM SEMENTE	Uva roxa - Em cachos, onde os bagos não se desprendam ao	300	KG



		serem balançados, sem semente, sem cheiro fermentado, peso médio entre 15 a 20 gramas. Isentos de sujidades, parasitas e larvas, sem lesões de origem física ou mecânica.		
87	BANANA COMPRIDA	Banana comprida - Grande, arqueada, casca fina, cor verde-amarelada e polpa úmida, macia de um amarelo forte. Isenta de sujidades, insetos, parasitas, larvas e corpos estranhos aderidos à superfície externa. Não deve apresentar quaisquer lesões de origem física, mecânica ou biológica.	1000	KG
88	CARÁ	Cará - Fresco, compacto e firme, livre de materiais terrosos, sem danos físicos e mecânicos oriundos do manuseio e transporte, uniforme, com aproximadamente 1 kg.	2500	KG
89	LARANJA PONKAN	Laranja ponkan de primeira qualidade; livre de resíduos de fertilizantes, sujidades, parasitas e larvas; tamanho e coloração uniformes, devendo ser bem desenvolvida e madura, com polpa firme e intacta, devendo atender legislação vigente.	1200	KG

5. Levantamento de mercado

Para atendimento da necessidade administrativa, foram identificadas as seguintes soluções em mercado:

Solução 1 – Aquisição por fornecedores locais de forma direta e fragmentada, sem processo competitivo estruturado.

Solução inadequada, pois compromete padronização, economicidade, controle, isonomia e segurança jurídica, além de dificultar o abastecimento contínuo e a fiscalização contratual.

Solução 2 – Contratação unificada por lote.

Embora possa simplificar a gestão contratual em certos cenários, a formação por lote nem sempre representa a alternativa mais vantajosa para aquisição de gêneros alimentícios diversos, especialmente quando há itens com naturezas, cadeias logísticas e mercados fornecedores distintos. O agrupamento pode restringir a competitividade e favorecer fornecedores com portfólio amplo em detrimento de empresas aptas a fornecer apenas itens específicos.



Solução 3 – Contratação por item, mediante pregão eletrônico. Mostra-se a solução mais adequada, pois amplia a competitividade, permite maior participação de fornecedores especializados, favorece obtenção de preços mais vantajosos, reduz o risco de fracasso global do certame e possibilita que a Administração adjudique cada item ao fornecedor que apresentar a melhor proposta válida.

Após análise comparativa, a **Solução 3** é a mais vantajosa sob os prismas técnico, econômico e jurídico.

6. JUSTIFICATIVA DA SOLUÇÃO ESCOLHIDA

A solução escolhida consiste na **aquisição parcelada de gêneros alimentícios por meio de Pregão Eletrônico, com julgamento pelo menor preço por item**, por se tratar de bens comuns, cujos padrões de desempenho e qualidade podem ser objetivamente definidos no edital e no Termo de Referência, nos termos da Lei nº 14.133/2021.

A adoção do critério **menor preço por item** se justifica por que:

- Promove maior competitividade;
- Amplia o universo de participantes;
- Permite disputa individualizada por produto;
- Evita concentração indevida do mercado;
- Favorece a obtenção da proposta mais vantajosa para cada item;
- Reduz o risco de sobrepreço decorrente de compensações internas entre produtos heterogêneos;
- Melhor se ajusta à diversidade de gêneros alimentícios constantes do objeto.

No caso concreto, o conjunto da demanda abrange alimentos de características técnicas distintas, inclusive itens especiais para restrições alimentares, produtos secos, perecíveis e industrializados, o que reforça a pertinência da disputa item a item.

7. DESCRIÇÃO DA SOLUÇÃO COMO UM TODO

A solução compreende:

- Elaboração do Termo de Referência com especificações completas de cada item;
- Realização de pesquisa de preços na forma legal;
- Instauração de procedimento licitatório na modalidade pregão eletrônico;
- Julgamento pelo menor preço por item;
- Contratação de empresa(s) especializada(s) para fornecimento parcelado;
- Recebimento, conferência, armazenamento e distribuição dos produtos pela Administração;
- Fiscalização contratual contínua, com verificação de qualidade, validade, integridade das embalagens e aderência aos cardápios do PNAE;
- Eventual exigência de amostra, quando tecnicamente necessária;
- Monitoramento do consumo para recomposição eficiente do estoque e atendimento ininterrupto das unidades escolares.

8. ESTIMATIVA DO VALOR DA CONTRATAÇÃO



O valor estimado da contratação deverá ser apurado em pesquisa de preços formal, mediante observância da Lei nº 14.133/2021 e da regulamentação aplicável, utilizando-se fontes idôneas e contemporâneas, tais como contratações similares de outros entes públicos, bancos de preços, atas, painéis oficiais, fornecedores do ramo e demais meios admitidos.

Por se tratar de ETP, registra-se que o valor estimado será consolidado em etapa própria da instrução, com memória de cálculo individualizada por item.

9. JUSTIFICATIVA PARA O NÃO PARCELAMENTO DO OBJETO EM LOTES E PARA ADOÇÃO DO JULGAMENTO POR ITEM

Embora o objeto seja parcelado quanto ao fornecimento, o julgamento por **item** é tecnicamente mais adequado do que a formação de lotes, pelos seguintes fundamentos:

- a) Os produtos possuem naturezas distintas e ampla variação de mercado;
- b) Há possibilidade de fornecimento por empresas diversas, especializadas em itens específicos;
- c) A disputa por item amplia a competitividade e favorece micro e pequenas empresas aptas a atender parcelas individualizadas do objeto;
- d) A Administração reduz risco de fracasso integral da contratação;
- e) O fracionamento do julgamento não compromete a execução, pois a gestão do recebimento pode ser realizada mediante programação semanal e fiscalização centralizada.

Portanto, o critério “menor preço por item” preserva a vantajosidade e se alinha ao interesse público.

10. BENEFÍCIOS E RESULTADOS PRETENDIDOS

Com a contratação, pretende-se:

- a) Garantir o abastecimento regular da alimentação escolar durante 12 meses;
- b) Assegurar a continuidade do PNAE no Município;
- c) Atender adequadamente estudantes da creche, pré-escola, educação infantil, ensino fundamental, educação integral e EJA;
- d) Cumprir os cardápios definidos pelo setor de nutrição;
- e) Proporcionar alimentação adequada, saudável e segura aos alunos;
- f) Reduzir riscos de desabastecimento, improvisação de compras e prejuízo à rotina escolar;
- g) Alcançar maior economicidade por meio da competição eletrônica e do julgamento por item.

11. PROVIDÊNCIAS A SEREM ADOTADAS PELA ADMINISTRAÇÃO PREVIAMENTE À CONTRATAÇÃO

Antes da deflagração do certame, deverão ser adotadas as seguintes providências:

1. Consolidação da planilha final de itens, especificações e quantitativos;
2. Validação técnica do cardápio e das especificações pelo setor de nutrição;
3. Realização de pesquisa de preços;



4. Elaboração do Termo de Referência;
5. Definição de critérios objetivos para eventual apresentação e análise de amostras;
6. Designação formal do gestor e do fiscal do contrato;
7. Verificação da existência de dotação orçamentária suficiente;
8. Adequação dos procedimentos de recebimento, armazenamento e controle de estoque;
9. Preparação das unidades responsáveis pelo recebimento e conferência dos produtos.

12. CONTRATAÇÕES CORRELATAS E/OU INTERDEPENDENTES

A contratação possui relação funcional com:

- a) Elaboração dos cardápios pelo setor de nutrição;
 - b) Gestão de estoques e distribuição da alimentação escolar;
 - c) Eventual aquisição de gêneros oriundos da agricultura familiar, quando cabível em procedimento próprio;
 - d) Ações de inspeção, armazenamento e controle sanitário dos alimentos.
- Não há, porém, dependência impeditiva que inviabilize a presente licitação.

13. IMPACTOS AMBIENTAIS E MEDIDAS MITIGADORAS

Os principais impactos ambientais potenciais decorrem de embalagens, transporte e desperdício de alimentos. Para mitigá-los, deverão ser adotadas medidas como:

- a) Recebimento programado e fracionado;
- b) Conferência rigorosa de validade e integridade;
- c) Armazenamento adequado;
- d) Controle de consumo para evitar perdas;
- e) Preferência, quando possível e compatível com o objeto, por produtos com embalagens adequadas e menor impacto ambiental;
- f) Descarte ambientalmente correto de resíduos e embalagens.

14. ANÁLISE DE RISCOS

14.1. Risco de desabastecimento

Causa: atraso na licitação, fracasso de itens ou descumprimento contratual.

Impacto: interrupção da alimentação escolar.

Mitigação: planejamento antecipado, pesquisa de preços consistente, critérios técnicos claros, acompanhamento rigoroso da execução, possibilidade de convocação remanescente e sanções contratuais.

14.2. Risco de fornecimento de produtos em desconformidade

Causa: baixa qualidade, marcas inadequadas, prazo de validade insuficiente, avarias ou produtos em desacordo com o edital.

Impacto: prejuízo nutricional, sanitário e contratual.

Mitigação: especificações detalhadas, exigência de amostras quando pertinente, recebimento provisório e definitivo, recusas fundamentadas, substituição imediata e fiscalização permanente.



14.3. Risco de atraso nas entregas

Causa: falhas logísticas do fornecedor.

Impacto: desorganização do abastecimento escolar.

Mitigação: cronograma de entrega, penalidades contratuais, monitoramento semanal e exigência de capacidade operacional compatível.

14.4. Risco de oscilação de demanda

Causa: variação de matrículas e consumo real.

Impacto: insuficiência ou sobra de itens.

Mitigação: fornecimento parcelado, acompanhamento do consumo, previsão estimativa e margem de segurança.

14.5. Risco sanitário

Causa: armazenamento inadequado, transporte impróprio ou perecíveis fora dos padrões.

Impacto: comprometimento da segurança alimentar.

Mitigação: exigências sanitárias, controle no recebimento, observância das condições de conservação e logística adequada.

15. VIABILIDADE DA CONTRATAÇÃO

Diante da análise empreendida, conclui-se que a contratação é:

a) Necessária, pois visa assegurar a continuidade da alimentação escolar ofertada à rede municipal de ensino;

b) Adequada, pois o pregão eletrônico é compatível com a natureza de bens comuns do objeto;

c) Viável tecnicamente, em razão da possibilidade de definição objetiva das especificações e condições de fornecimento;

d) Viável economicamente, diante do aumento de competitividade proporcionado pelo julgamento por item;

e) Viável juridicamente, desde que observadas a Lei nº 14.133/2021, as normas do PNAE e as exigências sanitárias aplicáveis.

16. CONCLUSÃO

À vista do exposto, **opina-se pela viabilidade da contratação para a aquisição parcelada de gêneros alimentícios destinados às escolas da rede municipal de ensino de Saloá/PE, no âmbito do PNAE, mediante Pregão Eletrônico, com critério de julgamento menor preço por item, pelo prazo de 12 meses, em conformidade com a Lei nº 14.133/2021 e demais normas aplicáveis.**

Saloá/PE, 31 de março de 2026.

FABIANA SOUTO LUZ
Secretária Municipal de Educação



TERMO DE REFERÊNCIA

1. CONDIÇÕES GERAIS DA CONTRATAÇÃO

1.1. Aquisição parcelada de gêneros alimentícios destinados ao atendimento da alimentação escolar da rede municipal de ensino, no âmbito do Programa Nacional de Alimentação Escolar – PNAE. Nos termos da tabela abaixo, conforme condições e exigências estabelecidas neste instrumento.

ITEM	DESCRIÇÃO	ESPECIFICAÇÃO TÉCNICA	QUANT	UND	MAX ADM	V. ORÇ
1	AÇÚCAR	AÇÚCAR TIPO CRISTAL, cor e cheiro próprios, sabor doce 99.8% p/p admitindo umidade máxima de 0,04% p/p, isento de larvas, materiais terrosos e detritos animais ou vegetais, acondicionado em plástico atóxico com peso líquido de 1kg e acondicionado em fardo com 30kg. O produto deverá apresentar validade mínima de 6 meses a partir da data de entrega da unidade requisitante.	4000	KG	5,03	20.120,00
2	CACAU EM PÓ 100%	Cacau em pó alcalino. Ingredientes: 100% cacau. Sem açúcar, sem glúten, sem leite. Embalagem de 500g.	200	KG	53,27	10.654,00
3	ADOÇANTE 100ml	Adoçante líquido, à base de sucralose, dietético, bico dosador, frasco com no mínimo 100ml. Validade mínima de 12 meses, impressa na embalagem, a partir da entrega.	20	UND	10,15	203,00
4	ÁGUA MINERAL GARRAFA 500ML	Água mineral; natural sem gás; acondicionada em garrafa pet, tampa c/rosca e lacre; contendo 500 ml, validade 8 meses a contar da data da entrega; pacote com 12 unidades, dentro dos padrões estabelecidos pelo Departamento Nacional de Produção Mineral - DNPM e Agência Nacional de Vigilância Sanitária - ANVISA, com marca, procedência e validade impressas no rótulo do produto, apresentar análise bacteriológica da água, dos últimos 6 meses, em conformidade com a	3000	UND	2,17	6.510,00



		Resolução de Diretoria Colegiada - RDC nº 274/2005 da Agência Nacional de Vigilância Sanitária - ANVISA, que aprova o Regulamento Técnico para Águas Envasadas e Gelo, ou outras em sua substituição.				
5	ALHO EM PASTA	Alho EM PASTA: Alho são triturados, embalagem contendo no mínimo 450g, sem sal. Validade de no mínimo quatro meses. Rotulagem contendo data de validade, lote, fabricação e informação nutricional.	200	KG	18,77	3.754,00
6	AMIDO DE MILHO	AMIDO DE MILHO - produto amiláceo extraído do milho, para o preparo de mingau, com aspecto, cor, cheiro e sabor próprio. Sabor: tradicional, com umidade máxima de 14%, isento de sujidades, parasitas e larvas. Acondicionado em saco de papel impermeável, fechado, reembalado em caixa de papel vedado com peso líquido máximo de 500 gramas. O produto deverá apresentar validade mínima de 8 meses a partir da data de entrega da unidade requisitante.	200	KG	13,71	2.742,00
7	ARROZ INTEGRAL	Arroz integral em embalagem de 1kg.	1000	KG	8,11	8.110,00
8	ARROZ PARBOLIZADO	Arroz Parboilizado – longo, fino, tipo 1, constituído de grãos inteiros com, no máximo, 14% de umidade, isento de sujidades, com rendimento após o cozimento de, no mínimo, 2,9 vezes. Embalagem plástica, pacote de 1kg, acondicionados em fardos de plástico resistente com 30kg, data de fabricação e prazo de validade de, no mínimo, 06 meses, com registro do Ministério de Agricultura.	10000	KG	5,15	51.500,00
9	AVEIA EM FLOCOS 200G	Aveia em flocos finos, produto resultante da moagem de grãos de aveia após limpeza e classificação, com valor nutricional para porção de 100g	100	KG	10,91	1.091,00



		de aproximadamente: 13,5g de proteína, 4,8g de lipídio e 68,4g de carboidrato, acondicionada em embalagem plástica de polipropileno, resistente e transparente de no máximo 200g, original do fabricante, com especificações do produto, informações sobre o fabricante, prazo de validade e lote. O produto deverá apresentar validade mínima de 6 meses a partir da data de entrega da unidade requisitante.				
10	AZEITE DE OLIVA EXTRA VIRGEM	AZEITE DE OLIVA - Extravirgem, com acidez máxima 0,5%. Características: aspecto, cheiro, sabor e cor peculiares, isento de ranço. Embalagem primária: frasco plástico ou lata de folha de flandres com bico dosador, resistente, atóxica, pesando 250 ml.	10	UND	25,34	253,40
11	BISCOITO SALGADO 400G	Biscoito Salgado – tipo "cream cracker", SEM GORDURA TRANS, deve ser fabricado a partir de matérias-primas sãs e limpas, em perfeito estado de conservação, sem apresentar excesso de dureza e nem quebradiço. Embalado em saco plástico, pacotes de 400g (3 x 1) acondicionados em caixas de papelão. Data de fabricação e prazo de validade de, no mínimo, 06 meses.	1200	KG	15,42	18.504,00
12	BISCOITO DOCE 400G	Biscoito Doce – tipo “Maria”, SEM GORDURA TRANS, consistência crocante, sem corantes artificiais; embalagem primária em pacotes impermeáveis lacrados com peso líquido de 400g (3 x 1), acondicionados em caixas de papelão. Data de fabricação e Prazo de validade de, no mínimo, 08 meses.	1000	KG	14,26	14.260,00
13	BISCOITO POLVILHO	Biscoito de polvilho sabor tradicional. Ingredientes:	100	KG	35,48	3.548,00



	TRADICIONAL	polvilho azedo, gorduras nobres (coco), sal, farinha de arroz, ovo integral em pó. Sem glúten. Sem gorduras trans. Pacote com peso líquido de 100g.				
14	CAFÉ	Café moído e torrado, torração média, embalado com papel aluminizado, com selo adesivo abre e fecha, pacote com 250g, validade, impressa na embalagem, mínima de 12 meses a partir da entrega. O blend (liga dos grãos 100% arábicos ou até 20% conilon) que deverá proporcionar um café suave e agradável ao paladar. Normas técnicas: conforme portaria 377 de 26/4/1999 do Ministério da Saúde.	1800	PCT	15,53	27.954,00
15	CANELA EM PAU	CANELA EM PAU, obtida da planta, pedaços de paus limpos a granel, pardo amarelada ou marrom claro, com aspectos, cheiros aromáticos e sabor próprio, livre de sujidades e materiais estranhos a sua espécie, acondicionado em saco plástico transparente, atóxico de 20g. O produto deverá apresentar validade mínima de 8 meses a partir da data de entrega da unidade requisitante.	5	KG	74,48	372,40
16	CANELA EM PÓ 40G	CANELA EM PÓ fina, embalagem de 40gramas, contendo data de fabricação e validade mínima de 3 meses com registro no órgão competente.	100	UND	4,43	443,00
17	CEBOLA DESIDRATADA EM FLOCOS, PACOTE 100G	Cebola desidratada em flocos, embalagem plástica de polipropileno, resistente, com no máximo 100g, com etiqueta de pesagem, prazo de validade e especificações do produto. Deverá apresentar validade mínima de 6 meses a partir da data de entrega da unidade requisitante.	30	KG	27,71	831,30
18	COLORIFICO	COLORIFICO , pacote de 100g,	600	kg	10,59	6.354,00



	100g	em pó fino homogêneo, obtido de frutos maduros e limpos, dessecados e moídos, de coloração própria, com aspecto, cor, cheiro e sabor próprio, isento de materiais estranhos e a sua espécie, acondicionado em saco plástico transparente e atóxico, hermeticamente vedado e resistente, de 100g. O produto deverá apresentar validade mínima de 8 meses a partir da data de entrega da unidade requisitante.				
19	COMINHO 100G	COMINHO, acondicionado em embalagem de 100 gramas e em fardo com 100 unidades. O produto deverá apresentar validade mínima de 8 meses a partir da data de entrega da unidade requisitante.	100	kg	12,73	1.273,00
20	CREME DE LEITE	Creme de leite UHT, Embalagem de 200g com 20% gordura, tetra pack, prazo de validade de no mínimo 120 dias.	300	UND	4,52	1.356,00
21	EXTRATO DE TOMATE CONCENTRADO, COMPOSIÇÃO TOMATE.	EXTRATO DE TOMATE - concentrado, produto resultante de processo tecnológico, preparado com frutos maduros selecionados sem pele, sem sementes, sem corantes artificiais, isento de sujidades e fermentações, SEM ADITIVOS, acondicionado em embalagem plástica de no máximo 300g. Ingrediente: TOMATE. O produto deverá apresentar validade mínima de 8 meses a partir da data de entrega da unidade requisitante.	1000	PCT	4,82	4.820,00
22	FARINHA DE MANDIOCA	Farinha de Mandioca Branca, pozinho, Tipo 1, seca, torrada, fina. Não Deverá apresentar Misturas, Resíduos, Impurezas, Odor forte e intenso não característico e Coloração Anormal. Embalagem Plástica Transparente com 1 kg. A embalagem deve conter os dados de identificação e informações	200	KG	5,30	1.060,00



		nutricionais do produto. Constar data de fabricação e prazo de validade, de no mínimo 6 meses a partir da data da entrega.				
23	FARINHA DE TRIGO	Farinha de Trigo Especial – produto obtido a partir de cereal limpo, desgerminado e são, isento de matéria-prima terrosa, com aspecto de pó fino, cor branca ou ligeiramente amarelada, com fermento. Embalagem plástica de 1kg, acondicionado em fardo de 10kg. A embalagem deve conter os dados de identificação e informações nutricionais do produto. Constar data de fabricação e prazo de validade, de no mínimo 6 meses a partir da data da entrega.	300	KG	5,33	1.599,00
24	FARINHA DE ARROZ	Farinha especial sem glúten. Ingredientes: farinha de arroz, amido de milho, polvilho doce e espessante goma xantana. Embalagem de 1 kg.	30	KG	12,94	388,20
25	FARINHA PARA TAPIOCA / MANDIOCA	MASSA DE MANDIOCA, para tapioca, hidratada, livre de impurezas. PCT 500g. Embalada em saco plástico resistente e transparente, acondicionada em embalagem de 1Kg, original do fabricante, com especificações do produto, informações nutricionais, lote e prazo de validade de no mínimo 3 meses.	50	KG	11,51	575,50
26	FEIJÃO, PRETO, CRU	Feijão preto, tipo 1, novo, de 1ª qualidade, constituído de no mínimo 90 a 98% de grãos inteiros e íntegros, sem a presença de grãos mofados e/ou cartuchos, na cor característica e variedade correspondente de tamanho e formato naturais, maduros, limpos e secos, não contendo glúten, com valor nutricional para porção de 100g de aproximadamente: 12,2g de carboidrato, 22g de proteína e 0,3g de lipídio, acondicionado em embalagem plástica de	500	KG	6,43	3.215,00



		polipropileno, transparente, resistente, de 1Kg, original do fabricante, com especificações do produto, informações do fabricante, data de fabricação, prazo de validade mínimo de 6 meses e lote.				
27	FEIJÃO, CARIOCA, CRU	Feijão cariocinha, tipo 1, novo, de 1ª qualidade, constituído de no mínimo 90 a 98% de grãos inteiros e íntegros, sem a presença de grãos mofados e/ou cartuchos, na cor característica e variedade correspondente de tamanho e formato naturais, maduros, limpos e secos, não contendo glúten, com valor nutricional para porção de 100g: 22g de proteína, 1,6g de lipídios e 60,8g de carboidratos, acondicionado em embalagem plástica de polipropileno, transparente, resistente, de 1Kg, original do fabricante, com especificações do produto, informações do fabricante, data de fabricação, prazo de validade mínimo de 6 meses e lote.	500	KG	6,83	3.415,00
28	FEIJÃO, FRADINHO, CRU	Feijão fradinho, tipo 1, novo, de 1ª qualidade, constituído de no mínimo 90 a 98% de grãos inteiros e íntegros, sem a presença de grãos mofados e/ou caruchos, na cor característica e variedade correspondente de tamanho e formato naturais, maduros, limpos e secos, não contendo glúten, com valor nutricional para porção de 100g: 22g de proteína, 1,6g de lipídios e 60,8g de carboidratos, acondicionado em embalagem plástica de polipropileno, transparente, resistente, de 1Kg, original do fabricante, com especificações do produto, informações do fabricante, data de fabricação, prazo de validade mínimo de 6 meses e lote.	500	KG	6,43	3.215,00
29	FERMENTO	Fermento Químico em Pó.	200	UND	5,42	1.084,00



	QUIMICO EM PÓ (100g)	Aspecto de pó fino, cor branca. Embalagem: deve estar intacta, acondicionada em potes de 100 g. Prazo de Validade: mínimo de 8 meses no dia da entrega. A rotulagem deve conter no mínimo as seguintes informações: nome e/ou marca, ingredientes, data de validade, lote e informações nutricionais.				
30	FLOCÃO DE MILHO	FLOCÃO DE MILHO pré-cozido, obtido do processamento tecnológico adequado, de grãos de milho saudáveis e limpos, pré-cozido e seco por processo adequado, com aspecto, cor, odor e sabor próprios, isento de sujidades, parasitos e larvas, bem como de umidades, fermentações ou ranço, em embalagem própria de 500g. O produto deverá apresentar validade mínima de 6 meses a partir da data de entrega da unidade requisitante.	7500	KG	6,70	50.250,00
31	LEITE DE COCO	LEITE DE COCO produto obtido de leite de coco pasteurizado e homogeneizado, podendo conter conservantes, acidulantes e/ou espessante. Acondicionado em embalagem de 200 ml e com registro no órgão competente. o produto deverá apresentar validade mínima de 6 meses a partir da data de entrega da unidade requisitante.	300	L	5,38	1.614,00
32	LEITE INTEGRAL UHT	LEITE INTEGRAL UHT– Leite longa vida integral, tetra pak, caixas contendo 1 litro - fonte natural de proteínas e cálcio, Composto por 3,0% de gorduras totais, 2,0% de gorduras saturadas, 3,0% de proteínas e 4,5% de carboidratos. Embalagem contendo informações nutricionais, data de fabricação, prazo de validade e registro no Ministério da Agricultura SIF/DIPOA.	3000	L	6,44	19.320,00



		Embalagem: Caixa c/ 12 x 1 litro, com validade mínima de 6 meses da data de fabricação.				
33	LEITE EM PÓ 200g	Leite em pó integral, instantâneo, pct 200g, enriquecido com vitaminas A e D, embalagem primária em papel aluminizado de 200g. Acondicionados em fardos lacrados íntegros. A embalagem deverá conter externamente os dados de identificação e procedência, informação nutricional, número do lote, data de validade, quantidade do produto e número do registro. O produto deverá apresentar validade mínima de 10 (dez) meses a partir da data de entrega na unidade requisitante.	4000	KG	35,83	143.320,00
34	LEITE SEM LACTOSE (300g)	LEITE SEM LACTOSE 300 G - formada por proteína de soja isolada, contém todos os aminoácidos essenciais não produzidos pelo organismo humano., contém vitamina A presente na composição, contém vitaminas e minerais para o desempenho importante papel nos ossos e fortalecimento da imunidade. Lata de 300 g.	200	LT 300G	35,42	7.084,00
35	FÓRMULA INFANTIL PARA LACTENTES DE 0 A 6 MESES (800g)	FÓRMULA INFANTIL PARA LACTENTES DE 0 A 6 MESES, em pó, a base de proteínas lácteas, isenta de sacarose, enriquecida com ferro, contendo prebióticos. O produto deverá atender todas as recomendações do Codex Alimentarius FAO/OMS e da Resolução RDC nº 43/2011. Aspecto: pó uniforme, sem grumos, cor característica, não rançoso. Embalagem primária: lata de 800 gramas, hermeticamente fechada. Deverá apresentar Registro no Órgão Competente, composição nutricional, ingredientes e modo de preparo. Deverá apresentar	70	LT 800G	65,94	4.615,80



		colher medida no interior da embalagem.				
36	FÓRMULA INFANTIL PARA LACTENTES DE 6 A 12 MESES (400g)	FORMULA INFANTIL PARA LACTENTES DE 6 A 12 MESES, em pó, a base de proteínas lácteas, isenta de sacarose, enriquecida com ferro, contendo prebióticos. O produto deverá atender todas as recomendações do Codex Alimentarius FAO/OMS e da Resolução RDC nº 43/2011. Aspecto: pó uniforme, sem grumos, cor característica, não rançoso. Embalagem primária: lata de 800 gramas, hermeticamente fechada. Deverá apresentar Registro no Órgão Competente, composição nutricional, ingredientes e modo de preparo. Deverá apresentar colher medida no interior da embalagem.	100	LT 400G	65,26	6.526,00
37	FÓRMULA INFANTIL SEM LACTOSE PARA LACTENTES DE 0 A 12 MESES (400g)	FÓRMULA INFANTIL SEM LACTOSE PARA LACTENTES DE 0 A 12 MESES (400g)	60	LT 400G	77,54	4.652,40
38	MACARRÃO TIPO ESPAGUETE	Macarrão vitaminado, espaguete, cor amarela, obtida pelo amassamento da farinha de trigo especial, ovos, e demais substâncias permitidas, isenta de corantes artificiais sujidades, parasitas, admitida umidade máxima 13%. Embalagem de 400G, em sacos plásticos transparentes e atóxicos, limpos não violados, resistentes que garantam a integridade do produto até o momento do consumo acondicionados em fardos lacrados. A embalagem deverá conter externamente os dados de identificação e procedência, informação nutricional, número do lote, data de validade, quantidade do produto. O produto deverá	6000	KG	11,20	67.200,00



		apresentar validade mínima de 06 (seis) meses a partir da data de entrega na unidade requisitante.				
39	MACARRÃO TIPO ESPAGUETE SEM GLUTEN	Macarrão isento de glúten, de fécula de batata, de arroz ou outros, embalado em saco resistente de polietileno atóxico transparente, contendo 500g, com identificação na embalagem (rótulo) dos ingredientes, valor nutricional, peso, fornecedor, data de fabricação e validade. Validade mínima de 06 meses a contar da data de entrega.	100	KG	10,00	1.000,00
40	MACARRÃO TIPO PARAFUSO	Macarrão vitaminado, parafuso, cor amarela, obtida pelo amassamento da farinha de trigo especial, ovos, e demais substâncias permitidas, isenta de corantes artificiais suidades, parasitas, admitida umidade máxima 13%. Embalagem de 500g, em sacos plásticos transparentes e atóxicos, limpos não violados, resistentes que garantam a integridade do produto até o momento do consumo acondicionados em fardos lacrados. A embalagem deverá conter externamente os dados de identificação e procedência, informação nutricional, número do lote, data de validade, quantidade do produto. O produto deverá apresentar validade mínima de 06 (seis) meses a partir da data de entrega na unidade requisitante.	1000	KG	11,66	11.660,00
41	MARGARINA 250g	MARGARINA com óleo interesterificado, com adição de sal, 60% de lipídeos, lipopileno resistentes, que garantam a integridade do produto até o momento do consumo contendo peso líquido 250g. A embalagem deverá conter externamente os dados de identificação e procedência, informação	1000	UND	3,86	3.860,00



		nutricional, número do lote, data de validade, quantidade do produto e número do registro. O produto deverá apresentar validade mínima de 08 (seis) meses a partir da data de entrega na unidade requisitante.				
42	MILHO PARA MUNGUNZÁ 500G	MUNGUNZÁ, grãos de milho amarelo, com aspecto, cor, cheiro e sabor próprios com ausência de umidade, fermentação, ranço, isento de sujidades, parasitas e larvas. Embalagem de 500g, em sacos plásticos transparentes e atóxicos, limpos não violados, resistentes que garantam a integridade do produto até o momento do consumo, acondicionados em fardos lacrados. A embalagem deverá conter externamente os dados de identificação e procedência, informação nutricional, número do lote, data de validade, quantidade do produto. O produto deverá apresentar validade mínima de 05 (cinco) meses a partir da data de entrega na unidade requisitante.	800	KG	6,68	5.344,00
43	MILHO DE PIPOCA 500G	Milho para pipoca, grupo duro, classe amarelo, tipo 1. Embalagem: pacotes de plástico atóxico, contendo 500 g do produto, com datas de fabricação e validade.	700	KG	9,70	6.790,00
44	MILHO VERDE EM CONSERVA (MILHO, ÁGUA E SAL) 200g	Milho Verde em Conserva / Tamanho e Forma Regulares / Grãos Inteiros de Consistência Própria, não Esmagados, Cor, Cheiro e Sabor Próprios, Sem Aditivos Químicos e conservantes, Livre de Fermentação, Isenta de Matéria Terrosa, de Parasitos e de Detritos Animais ou Vegetais, Acondicionado em sachê, peso drenada de 200g. Ingredientes: Milho e água. Apresentar data de validade mínima de 6 meses	200	UND	4,05	810,00



		no dia da entrega.				
45	ÓLEO DE SOJA 900ML	ÓLEO DE SOJA, refinado, 0% de gorduras trans, antioxidante e composto com ácido cítrico, sem glúten, em embalagem de 900ml e em caixa com 20 unidades. O produto deverá apresentar validade mínima de 6 meses a partir da data de entrega da unidade requisitante.	2000	UND	9,21	18.420,00
46	PROTEINA TEXTURIZADA DE SOJA - FRANGO	PROTEINA TEXTURIZADA - tipo frango, cor, cheiro e sabor próprios, isento de sujidades, parasitas e larvas, saco plástico transparente, atóxico c/ 400g. O produto deverá apresentar validade mínima de 6 meses a partir da data de entrega da unidade requisitante.	300	KG	22,53	6.759,00
47	PROTEINA TEXTURIZADA DE SOJA - CARNE VERMELHA pct 400g	PROTEINA TEXTURIZADA DE SOJA - tipo carne vermelha, da farinha desengordurada de soja, cor, cheiro e sabor próprios, isento de sujidades, parasitas e larvas, saco plástico transparente, atóxico c/ 400g. O produto deverá apresentar validade mínima de 6 meses a partir da data de entrega da unidade requisitante.	700	KG	22,53	15.771,00
48	SAL	SAL, refinado, iodado, extraído de fontes naturais, ausência de sujidades impurezas orgânicas, com no mínimo 96,95% de cloreto de sódio e sais de iodo, umidade máxima de 0,2%, acondicionado em saco de polietileno com 1kg e em fardo com 30 unidades. O produto deverá apresentar validade mínima de 6 meses a partir da data de entrega da unidade requisitante.	1000	KG	2,09	2.090,00
49	SARDINHA CONSERVA EM ÓLEO (LATA 125g)	SARDINHA EM CONSERVA EM ÓLEO, preparados com pescado fresco, limpo, eviscerado, apresentação: inteira com espinha, com aspecto cor cheiro e sabor próprio, isento de ferrugem e danificação das latas,	8.000	LT	5,57	44.560,00



		<p>sujidades, parasitos e larvas, acondicionado em lata com 125 gramas, embalado em caixa com 54 unidades. A embalagem deverá conter externamente os dados de identificação e procedência, informação nutricional, número do lote, data de validade, quantidade do produto. O produto deverá apresentar validade mínima de 06 (seis) meses a partir da data de entrega na unidade requisitante.</p>				
50	POLPA DE FRUTA – UVA	<p>POLPA DE FRUTA CONGELADA - sabor uva. A polpa de fruta sabor uva deverá ser obtida de frutas frescas, maduras, sãs e limpas com características físico-químicas e organolépticas do fruto e isentas de matéria terrosa, sujidades, de parasitos e de detritos animais e vegetais. Não deverá conter fragmentos das partes não comestíveis da fruta, nem substâncias estranhas à sua composição normal. Apresentar dados do fabricante, informação nutricional, lote e validade mínima de 6 meses no ato da entrega. Embalagem máxima de 1 kg.</p>	500	KG	17,87	8.935,00
51	POLPA DE FRUTA - MANGA	<p>POLPA DE FRUTA CONGELADA - sabor manga. A polpa de fruta sabor manga deverá ser obtida de frutas frescas, maduras, sãs e limpas com características físico-químicas e organolépticas do fruto e isentas de matéria terrosa, sujidades, de parasitos e de detritos animais e vegetais. Não deverá conter fragmentos das partes não comestíveis da fruta, nem substâncias estranhas à sua composição normal. Apresentar dados do fabricante, informação nutricional, lote e validade mínima de 6 meses no</p>	500	KG	31,46	15.730,00



		ato da entrega.				
52	POLPA DE FRUTA - GOIABA	<p>POLPA DE FRUTA CONGELADA - sabor goiaba. A polpa de fruta sabor goiaba deverá ser obtida de frutas frescas, maduras, sãs e limpas com características físico-químicas e organolépticas do fruto e isentas de matéria terrosa, sujidades, de parasitos e de detritos animais e vegetais. Não deverá conter fragmentos das partes não comestíveis da fruta, nem substâncias estranhas à sua composição normal. Apresentar dados do fabricante, informação nutricional, lote e validade mínima de 6 meses no ato da entrega. Embalagem máxima de 1 kg.</p>	500	KG	31,08	15.540,00
53	SUCO CONCENTRADO INTEGRAL (500ml) ACEROLA, CAJU OU GOIABA	<p>SUCO CONCENTRADO – sabor acerola, caju ou goiaba, não fermentado e não alcoólico extraído da polpa das frutas, benzoato de sódio, ácido cítrico, com outras substâncias permitidas, sem glúten, integral, sem açúcar, frutas frescas e selecionadas, com diluição mínima de 3l, acondicionado em recipiente de 500ml e em fardo com 12 unidades. O produto deverá apresentar validade mínima de 6 meses a partir da data de entrega da unidade requisitante.</p>	12000	UND	9,26	111.120,00
54	SUCO DE MARACUJÁ INTEGRAL (500ml)	<p>SUCO CONCENTRADO – sabor maracujá, não fermentado e não alcoólico extraído da polpa das frutas, benzoato de sódio, ácido cítrico, com outras substâncias permitidas, sem glúten, integral, sem açúcar, frutas frescas e selecionadas, com diluição mínima de 4l, acondicionado em recipiente de 500ml e em fardo com 12 unidades. O produto deverá apresentar validade mínima de 6 meses a partir da data de entrega</p>	1000	UND	9,26	9.260,00



		da unidade requisitante.				
55	VINAGRE 500ML	VINAGRE DE ALCOOL, produto natural fermentado acético simples, isento de corantes artificiais, ácidos orgânicos e minerais estranhos, livre de sujidades, material terroso, e detritos de animais e vegetais, acondicionado em frasco plástico com 500ml e em fardo com 12 unidades.	1000	UND	4,17	4.170,00
56	XEREM	XEREM DE MILHO, de cor amarela, com aspecto cor, cheiro e sabor próprios, com ausência de umidade, fermentação, ranço, isento de sujidades, parasitas e larvas, acondicionado em saco plástico transparente, atóxico com 500g e em fardo com 20 unidades. O produto deverá apresentar validade mínima de 6 meses a partir da data de entrega da unidade requisitante.	1000	PCT	4,10	4.100,00
57	CARNE BOVINA MOÍDA PALETA	Carne Bovina Moída magra congelada – Paleta ou coxão duro – com no máximo 3% de água, 10% de gordura, e 3% aponevroses, cor própria, sem manchas esverdeadas, cheiro característico, deve ser isenta de cartilagens e ossos. Embalagem atóxica, transparente e resistente, pacotes de 500g, acondicionados em caixas lacradas de 10kg Na embalagem devem constar dados de identificação e informações nutricionais do produto, prazo de validade, nº do registro no SIF, SIE ou SIM	8000	KG	21,41	171.280,00
58	CARNE BOVINA PATINHO, SEM OSSO EM CUBOS (peça 1kg)	Carne Bovina tipo Patinho, em cubos – congelada, sem osso, em cubos, com no máximo 3% de água, 10% de gordura e 3% aponevroses, cor própria, sem manchas, esverdeadas, cheiro característico, deve ser isenta de cartilagens. Embalagem à vácuo, em saco plástico transparente e atóxico, flexível e resistente, em pacotes de 1kg, acondicionados	2500	KG	39,66	99.150,00



		em caixas lacradas de 10kg. Na embalagem devem constar dados de identificação e informações nutricionais do produto, data de validade, nº do registro no SIF, SIE ou SIM.				
59	CARNE SUÍNA, BISTECA	<p>Carne Suína, Bisteca.</p> <p>Características técnicas: congelada a -12°C ou menos, respeitando as recomendações do fabricante. A espessura de cada bisteca deve ser de aproximadamente de 1,7cm peso de 150g a 250g cada. A carne deve ser firme e sem manchas esverdeadas, peça lisa e odor característico. Com pouca gordura, saborosa e macia.</p> <p>Embalagem: deve estar lacrada e intacta, contendo 1 kg. Prazo de validade: mínimo de 10 meses. Data de fabricação: máximo de 30 dias. A rotulagem deve conter: peso, data de processamento, data de validade, carimbo de inspeção estadual ou federal, procedência da carne, nome e/ou marca, lote e informações nutricionais, conforme legislação. A entrega deve ser feita em transporte refrigerado.</p>	5000	KG	21,11	105.550,00
60	CARNE SUÍNA, LOMBO CONGELADO SEM OSSO (PÇ MÁX. 1,5 KG)	<p>Lombo Suíno sem osso, congelado, magro e ideal para preparos diversos, como assados, bifés, cubos e tiras. Corte in natura, sem adição de ingredientes. Peças de no máximo 1,5 kg.</p>	3000	KG	26,25	78.750,00
61	CHARQUE BOVINA	<p>Carne Bovina Salgada (Charque) – de 1ª qualidade, curada e seca, ponta de agulha, com baixo teor de gordura, embalada à vácuo em pacotes de 500g. A embalagem deve conter selo de inspeção federal (SIF), estadual (SIE) ou municipal (SIM), dados de identificação do produto, prazo de validade, acondicionadas em caixas de</p>	800	KG	38,13	30.504,00



		papelão lacradas.				
62	COXA E SOBRECOXA DE FRANGO	Coxa e Sobrecoxa de frango com. Características técnicas: congelado a -12°C ou menos, respeitando as recomendações do fabricante, com pesagem média de 250g por peça. A carne deve ser firme e sem manchas, peça lisa e coloração clara, pele aderente e odor característico. Não poderá conter excesso de gelo. Embalagem: deve estar intacta. Prazo de validade: mínimo de 10 meses. Data de fabricação: máximo de 30 dias. A rotulagem deve conter no mínimo as seguintes informações: peso, data de processamento, data de validade, carimbo de inspeção estadual ou federal, procedência da carne, nome e/ou marca, lote e informações nutricionais. A entrega deve ser feita em transporte refrigerado.	7000	KG	14,75	103.250,00
63	FIGADO BOVINO	Fígado Bovino – congelado de 1ª qualidade, sem pele, embalagens que contenham especificados o local de origem do produto, peso, data de embalagem e data de vencimento. Produto com Registro no órgão competente.	300	KG	21,43	6.429,00
64	FRANGO INTEIRO	Frango (inteiro) – congelado, com adição de água de, no máximo, 6%, aspecto próprio, não amolecido, e nem pegajoso, cor própria, sem manchas esverdeadas, cheiro característico. Embalados em sacos de polietileno transparente, atóxico, limpo, contendo pacotes de 1,2 a 1,8 kg, acondicionados em caixas lacradas com 20kg. Devem constar na embalagem dados de identificação, procedência, informações nutricionais, data de validade, quantidade do produto, nº do registro no SIF,	200	KG	21,41	4.282,00



		SIE ou SIM.				
65	FRANGO PEITO, FILÉ EM CUBOS	Frango (Peito filé em cubos, sem osso) – congelado, com adição de água de, no máximo, 6%, aspecto próprio, não amolecido, e nem pegajoso, cor própria, sem manchas esverdeadas, cheiro característico. Embalados em sacos de polietileno transparente, atóxico, limpo, contendo pacotes de 1kg, acondicionados em caixas lacradas com 10kg. Devem constar na embalagem dados de identificação, procedência, informações nutricionais, data de validade, quantidade do produto, nº do registro no SIF, SIE ou SIM.	7000	KG	20,25	141.750,00
66	PEIXE FILÉ MERLUZA (SEM ESPINHA)	Peixe Merluza de primeira qualidade, em filé, sem esoinha, congelado, em temperatura de -18°C com tolerância de até -15°C. Embalagem em filme PVC transparente ou saco plástico transparente, com dados de identificação do produto, marca do fabricante, prazo de validade, peso líquido de 1 kg por embalagem. Marcas e carimbos oficiais de acordo com as Portarias do Ministério da Agricultura. Deverá ser transportado em carros fechados refrigerados, em embalagens e temperaturas corretas e adequadas, respeitando a características do produto. De modo que as embalagens não se apresente alteradas.	1000	KG	23,59	23.590,00
67	PEIXE FILÉ TILÁPIA (SEM ESPINHA)	PEIXE – TIPO TILÁPIA, em filé congelado, sem espinhas, limpo, com cor, cheiro e sabor próprio, sem manchas esverdeadas. Apresentando selo do SIF (Serviço de Inspeção Federal), lote e validade. Acondicionado em saco plástico transparente, atóxico, em embalagem primária contendo	100	KG	29,71	2.971,00



		1kg e embalagem secundária em caixa de papelão reforçado, com identificação do produto, marca do fabricante, data de fabricação, prazo de validade e peso líquido				
68	OVO DE GALINHA (BDJ 30 UND)	Ovo de Galinha – sem rachaduras, tamanho médio, com peso de, aproximadamente, 50g, em bandejas com 30 unidades, recobertas com plástico transparente, resistente, com certificação e prazo de validade.	3000	BDJ	20,52	61.560,00
69	QUEIJO MUÇARELA (FATIADO)	Queijo tipo Muçarela fatiado Características Técnicas: Ingredientes: Leite de vaca pasteurizado, 3% gordura, coalho, fermento lácteo, cloreto de cálcio. Possuir selo SIF. Embalagens de 500g, transparente, resistente, etiquetada com nome, data de processamento e validade. Deverá ser transportado em carros fechados refrigerados, em embalagens e temperaturas corretas (5°C ou de acordo com o fabricante) e adequadas, respeitando a características do produto. De modo que as embalagens não se apresente alteradas.	400	KG	36,94	14.776,00
70	QUEIJO COALHO	QUEIJO tipo coalho, de 1ª qualidade, embalagem original, em saco plástico transparente, atóxico, limpo, não violado, resistente. Conter os dados de identificação, informações nutricionais, nº de lote, quantidade de 1 kg, prazo de validade mínimo de 30 dias, com selo do serviço de inspeção municipal (SIM) ou do serviço de inspeção estadual (SEI) ou selo do serviço de inspeção federal (SIF).	300	KG	33,40	10.020,00
71	BEBIDA LACTEA	BEBIDA LÁCTEA, UHT, sabor morango, a base de: soro de leite em pó reconstituído / leite integral / açúcar / cacau em pó /	1000	L	3,46	3.460,00



		sal / maltodextrina / estabilizantes / espessantes / minerais / vitaminas, composição nutricional mínima (100g): 16g de glicídios / 1,5g de proteínas / 3g de gorduras totais no máximo / 92kcal. Não serão aceitos produtos com embalagens estufadas, furadas, amassadas ou em condições anormais. Prazo de validade mínimo de 30 dias, com selo do serviço de inspeção municipal (SIM) ou do serviço de inspeção estadual (SEI) ou selo do serviço de inspeção federal (SIF).				
72	BOLO SIMPLES	BOLO SIMPLES, sabor trigo, formigueiro, mesclado ou cenoura a ser definido no pedido, pesando em torno de 1 kg. Embalados individualmente em plástico transparente com etiqueta de identificação descritos os ingredientes, data de fabricação e data de validade.	2500	KG	19,81	49.525,00
73	PÃO PARA CACHORRO QUENTE	PÃO PARA CACHORRO QUENTE TIPO SEDA, produto obtido por processamento tecnológico adequado, da massa preparada com farinha de trigo, fermento biológico, água, sal, gordura. Não deve apresentar queimaduras e sua coloração deve mostrar tonalidades regulares. Não apresentar odor de fermentação e de fumaça. A farinha de trigo empregada na confecção do pão deverá conter para cada 100g de farinha de trigo 4,2 miligramas de ferro e 150 miligramas de ácido fólico. O pão deverá ter uma média de 60 gramas. O produto deverá ser produzido no dia da entrega.	70000	UND	0,72	50.400,00
74	PÃO FRANCÊS	PÃO FRANCÊS, de 50 gramas, simétrico, com uniformidade no assado, aroma e sabor típico. A casca deverá ser dourada na parte superior e marrom na inferior, com espessura	20000	UND	0,78	15.600,00



		aproximada de 1 a 2 mm, não dura e sim crocante, sem a presença de pestana ou incisão da massa. O produto deverá ser produzido no dia da entrega.				
75	SALGADO DE FORNO 60G	SALGADO DE FORNO, sabor frango ou queijo, pesando em torno de 60 g. Embalados em filme pvc e saco plástico transparente com etiqueta de identificação descritos os ingredientes, data de fabricação e data de validade.	10000	UND	2,38	23.800,00
76	TORRADA	TORRADA, feita a partir do pão francês e margarina, sem conservantes, levemente dourada, crocante. Embalada em saco plástico transparente, porção de 500g, com etiqueta de identificação descritos os ingredientes, data de fabricação e data de validade.	500	KG	7,17	3.585,00
77	ALHO	Alho Branco – tamanho médio, de 1ª qualidade embalados em pacotes de 200g a 500g.	400	KG	24,82	9.928,00
78	ABACAXI	Abacaxi – de 1ª qualidade, tamanho médio ou grande (peso aproximado de 1kg por unidade).	3000	UND	5,42	16.260,00
79	ABOBRINHA	Abobrinha - Tamanho e coloração uniformes, isenta de materiais terrosos e umidade externa anormal, sem danos físicos e mecânicos oriundo do manuseio e transporte.	500	KG	3,06	1.530,00
80	BATATA INGLESA	Batata Inglesa – de 1ª qualidade, íntegra e fresca, sem ruptura, tamanho médio, acondicionadas em embalagem de 05 a 10 kg em sacos de polietileno frestados, com etiqueta de pesagem.	6000	KG	5,69	34.140,00
81	CEBOLA SECA	Cebola Branca – de 1ª qualidade, tamanho médio, sem rupturas, acondicionadas em embalagem de 05 a 10kg, em sacos de polietileno frestados, com etiqueta de pesagem.	3500	KG	5,06	17.710,00
82	COCO SECO	Coco seco de 1ª qualidade, tamanho médio, isento de mofo e sujidade.	300	UND	5,36	1.608,00



83	MAÇÃ	Maçã Vermelha Fuji Nacional – de 1ª qualidade, tamanho médio, firmes, tenras e com brilho, acondicionadas em caixas de papelão.	600	KG	9,67	5.802,00
84	MELÃO	Melão - Formato redondo, casca amarelo alaranjado, polpa branca, firme, casca sem manchas ou machucados, com peso relativo ao seu tamanho, deve fazer ruído quando agitado demonstrando que as sementes já estão soltas. Deve apresentar peso médio de 900 a 1.100 gramas.	2000	KG	5,41	10.820,00
85	UVA PASSA	Uva passa seca preta, isenta de sujidades e mofo, acondicionada em embalagem com nome do produto, data de fabricação e validade.	50	KG	25,82	1.291,00
86	UVA ROXA SEM SEMENTE	Uva roxa - Em cachos, onde os bagos não se desprendam ao serem balançados, sem semente, sem cheiro fermentado, peso médio entre 15 a 20 gramas. Isentos de sujidades, parasitas e larvas, sem lesões de origem física ou mecânica.	300	KG	14,93	4.479,00
87	BANANA COMPRIDA	Banana comprida - Grande, arqueada, casca fina, cor verde-amarelada e polpa úmida, macia de um amarelo forte. Isenta de sujidades, insetos, parasitas, larvas e corpos estranhos aderidos à superfície externa. Não deve apresentar quaisquer lesões de origem física, mecânica ou biológica.	1000	KG	6,28	6.280,00
88	CARÁ	Cará - Fresco, compacto e firme, livre de materiais terrosos, sem danos físicos e mecânicos oriundos do manuseio e transporte, uniforme, com aproximadamente 1 kg.	2500	KG	6,96	17.400,00
89	LARANJA PONKAN	Laranja ponkan de primeira qualidade; livre de resíduos de fertilizantes, sujidades, parasitas e larvas; tamanho e coloração uniformes, devendo ser bem desenvolvida e madura, com	1200	KG	7,37	8.844,00



5. MODELO DE EXECUÇÃO DO OBJETO

Condições de execução

5.1. *O prazo de execução é de 5 dias uteis (cinco dias), contados da ordem de fornecimento, semanalmente, Entregar de forma fracionada, semanalmente, a contar do recebimento da solicitação enviada pelo setor de compras .*

5.2. *Caso não seja possível a entrega na data assinalada, a empresa deverá comunicar as razões respectivas com pelo menos 3 dias de antecedência para que qualquer pleito de prorrogação de prazo seja analisado, ressalvadas situações de caso fortuito e força maior.*

Os bens deverão ser entregues no seguinte endereço ao secretário Municipal de educação, na Secretaria de Educação – Rua José Candido Vilela, nº16 - B, Centro Saloá-PE.

Garantia

5.3. *O prazo de garantia contratual dos bens, complementar à garantia legal, pelo prazo fornecido pelo fabricante, se superior, contado a partir do primeiro dia útil subsequente à data do recebimento definitivo do objeto.*

5.4. *A garantia será prestada com vistas a entrega dos materiais fornecidos em perfeitas condições de uso, sem qualquer ônus ou custo adicional para o Contratante.*

5.5. *A garantia abrange a realização da troca dos bens pelo próprio Contratado, ou, se for o caso, por meio de assistência técnica autorizada se for o caso, de acordo com as normas técnicas específicas.*

5.6. *Os materiais que apresentarem vício ou defeito no período de vigência da garantia deverão ser substituídas por outros novos, de primeiro uso, e originais, que apresentem padrões de qualidade e desempenho iguais ou superiores aos dos materiais utilizadas na fabricação.*

5.7. *Uma vez notificado, o Contratado realizará a reparação ou substituição dos bens que apresentarem vício ou defeito no prazo de até 5 (cinco) dias úteis, contados a partir da data de retirada do material das dependências da Administração pelo Contratado ou pela assistência técnica autorizada.*

5.8. *O prazo indicado no subitem anterior, durante seu transcurso, poderá ser prorrogado uma única vez, por igual período, mediante solicitação escrita e justificada do Contratado, aceita pelo Contratante.*

5.9. *Decorrido o prazo para reparos e substituições sem o atendimento da solicitação do Contratante ou a apresentação de justificativas pelo Contratado, fica o Contratante autorizado a contratar empresa diversa*

para aquisição, ajustes ou a substituição do bem ou de seus componentes, bem como a exigir do Contratado o reembolso pelos custos respectivos, sem que tal fato acarrete a perda da garantia dos materiais.



5.10. *O custo referente ao transporte dos materiais cobertos pela garantia será de responsabilidade do Contratado.*

5.11. *A garantia legal ou contratual do objeto tem prazo de vigência próprio e desvinculado daquele fixado no contrato, permitindo eventual aplicação de penalidades em caso de descumprimento de alguma de suas condições, mesmo depois de expirada a vigência contratual*

6. MODELO DE GESTÃO DO CONTRATO

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

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

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

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

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

6.6. *A execução do contrato deverá ser acompanhada e fiscalizada pelo(s) fiscal(is) do contrato, ou pelos respectivos substitutos.*

Fiscalização Técnica

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

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

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



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

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

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

Fiscalização Administrativa

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

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

6.15. Além do disposto acima, a fiscalização contratual obedecerá às seguintes rotinas:

5.15.1. *À fiscalização é assegurado o direito de ordenar a suspensão dos serviços, sem prejuízo das penalidades cabíveis, se até 24 (vinte e quatro) horas não forem atendidas quaisquer reclamações sobre os serviços executados;*

5.15.2. *o fiscal do contrato anotar em registro próprio todas as ocorrências relacionadas com a prestação de serviços locados do contratado, determinando o que for necessário a regularização das faltas ou defeitos observados.*

Gestor do Contrato

6.16. *Cabe ao gestor do contrato:*

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

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



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

6.16.4 emitir documento comprobatório da avaliação realizada pelos fiscais técnico, administrativo e setorial quanto ao cumprimento de obrigações assumidas pelo Contratado, com menção ao seu desempenho na execução contratual, baseado nos indicadores objetivamente definidos e aferidos, e a eventuais penalidades aplicadas, devendo constar do cadastro de atesto de cumprimento de obrigações.

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

6.16.6 elaborar relatório final com informações sobre a consecução dos objetivos que tenham justificado a contratação e eventuais condutas a serem adotadas para o aprimoramento das atividades da Administração.

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

7. CRITÉRIOS DE MEDIÇÃO E PAGAMENTO

Recebimento

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

7.2. Os bens poderão ser rejeitados, no todo ou em parte, inclusive antes do recebimento provisório, quando em desacordo com as especificações constantes no Termo de Referência e na proposta, devendo ser substituídos no prazo de 5 (dias) dias, a contar da notificação da contratada, às suas custas, sem prejuízo da aplicação das penalidades.

7.3. O recebimento definitivo ocorrerá no prazo de 10 (dez) dias úteis, a contar do recebimento da nota fiscal ou instrumento de cobrança equivalente pela Administração, após a verificação da qualidade e quantidade do material e consequente aceitação mediante termo detalhado.

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

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



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

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

Liquidação

7.8. Recebida a Nota Fiscal ou documento de cobrança equivalente, correrá o prazo de dez dias úteis para fins de liquidação, na forma desta seção, prorrogáveis por igual período, nos termos do art. 7º, §3º da Instrução Normativa SEGES/ME nº 77/2022.

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

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

7.9.1. o prazo de validade;

7.9.2. a data da emissão;

7.9.3. os dados do contrato e do órgão contratante;

7.9.4. o período respectivo de execução do contrato;

7.9.5. o valor a pagar; e

7.9.6. eventual destaque do valor de retenções tributárias cabíveis.

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

7.11. A nota fiscal ou instrumento de cobrança equivalente deverá ser obrigatoriamente acompanhado da comprovação da regularidade fiscal, constatada por meio de consulta on-line ao SICAF ou, na impossibilidade de acesso ao referido Sistema, mediante consulta aos sítios eletrônicos oficiais ou à documentação mencionada no art. 68 da Lei nº 14.133, de 2021.

7.12. A Administração deverá realizar consulta ao SICAF para:

a) verificar a manutenção das condições de habilitação exigidas no edital;



b) identificar possível razão que impeça a participação em licitação, no âmbito do órgão ou entidade, proibição de contratar com o Poder Público, bem como ocorrências impeditivas indiretas (INSTRUÇÃO NORMATIVA Nº 3, DE 26 DE ABRIL DE 2018).

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

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

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

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

Prazo de pagamento

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

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

Forma de pagamento

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

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

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

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

7.6. *O Contratado regularmente optante pelo Simples Nacional, nos termos da Lei Complementar nº 123, de 2006, não sofrerá a retenção tributária quanto aos impostos e contribuições abrangidos por aquele regime. No entanto, o pagamento ficará*



condicionado à apresentação de comprovação, por meio de documento oficial, de que faz jus ao tratamento tributário favorecido previsto na referida Lei Complementar..

Cessão de crédito

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

7.8. *As cessões de crédito não abrangidas pela Instrução Normativa SEGES/ME nº 53, de 8 de julho de 2020, dependerão de prévia aprovação do Contratante.*

7.9. *A eficácia da cessão de crédito não abrangida pela Instrução Normativa SEGES/ME nº 53, de 8 de julho de 2020, em relação à Administração, está condicionada à celebração de termo aditivo ao contrato administrativo.*

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

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

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

8. INFRAÇÕES E SANÇÕES ADMINISTRATIVAS

8.1. *Comete infração administrativa, nos termos da Lei nº 14.133, de 2021, o Contratado que:*

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



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

8.2. *Serão aplicadas ao Contratado que incorrer nas infrações acima descritas as seguintes sanções:*

8.2.1 Advertência, quando o Contratado der causa à inexecução parcial do contrato, sempre que não se justificar a imposição de penalidade mais grave;

8.2.2 Impedimento de licitar e contratar, quando praticadas as condutas descritas nas alíneas “b”, “c” e “d” do subitem acima, sempre que não se justificar a imposição de penalidade mais grave;

8.2.3 Declaração de inidoneidade para licitar e contratar, quando praticadas as condutas descritas nas alíneas “e”, “f”, “g” e “h” do subitem acima, bem como nas alíneas “b”, “c” e “d”, que justifiquem a imposição de penalidade mais grave.

9. FORMA E CRITÉRIOS DE SELEÇÃO DO FORNECEDOR E REGIME DE EXECUÇÃO

Forma de seleção e critério de julgamento da proposta

9.1. O fornecedor será selecionado por meio da realização de procedimento de LICITAÇÃO, na modalidade PREGÃO ELETRÔNICO, Exigências de habilitação

9.2. *Para fins de habilitação, deverá o interessado comprovar os seguintes requisitos:*

Habilitação jurídica

9.3. *Pessoa física: cédula de identidade (RG) ou do [REDACTED] força de lei, tenha validade para fins de identificação em todo o território nacional;*

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

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

9.6. *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;

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

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

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

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

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

Habilitação fiscal, social e trabalhista

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

9.13. *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 n.º 1.751, de 02 de outubro de 2014, do Secretário da Receita Federal do Brasil e da Procuradora-Geral da Fazenda Nacional.*

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

9.15. *Prova de inexistência de débitos inadimplidos perante a Justiça do Trabalho, mediante a apresentação de certidão negativa ou positiva com efeito de negativa, nos termos do Título VII-A da Consolidação das Leis do Trabalho, aprovada pelo Decreto-Lei n.º 5.452, de 1º de maio de 1943;*



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

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

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

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

Qualificação Econômico-Financeira

9.20. *certidão negativa de insolvência civil expedida pelo distribuidor do domicílio ou sede do interessado, caso se trate de pessoa física, desde que admitida a sua participação na licitação/contratação, ou de sociedade simples;*

9.21. *certidão negativa de falência expedida pelo distribuidor da sede do fornecedor;*

9.22. *balanço patrimonial, demonstração de resultado de exercício e demais demonstrações contábeis dos 2 (dois) últimos exercícios sociais, comprovando, índices de Liquidez Geral (LG), Liquidez Corrente (LC), e Solvência Geral (SG) superiores a 1 (um).*

9.22.1 *Caso a empresa apresente resultado inferior ou igual a 1 (um) em qualquer dos índices de Liquidez Geral (LG), Solvência Geral (SG) e Liquidez Corrente (LC), será exigido, para fins de habilitação.*

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

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

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

Qualificação Técnico-Operacional

9.26. *Comprovação de aptidão para execução de bens similares, de complexidade tecnológica e operacional equivalente ou superior à do objeto desta contratação, ou do item pertinente, por meio da apresentação de certidões ou atestados emitidos por pessoas*



jurídicas de direito público ou privado, ou pelo conselho profissional competente, quando for o caso.

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

9.26.2 O fornecedor disponibilizará todas as informações necessárias à comprovação da legitimidade dos atestados, apresentando, quando solicitado pela Administração, cópia do contrato que deu suporte à contratação, endereço atual do Contratante e local em que foram prestados os serviços, entre outros documentos.

9.26.3 Os atestados deverão referir-se a serviços prestados no âmbito de sua atividade econômica principal ou secundária especificadas no contrato social vigente.

9.27. *Serão aceitos atestados ou outros documentos hábeis emitidos por entidades estrangeiras quando acompanhados de tradução para o português, salvo se comprovada a inidoneidade da entidade emissora.*

9.28. *A apresentação, pelo fornecedor, de certidões ou atestados de desempenho anterior emitido em favor de consórcio do qual tenha feito parte será admitida, desde que atendidos os requisitos do art. 67, §§ 10 e 11, da Lei nº 14.133/2021 e regulamentos sobre o tema.*

9.29. *Alvará da vigilância sanitária da sede da licitante.*

10. ESTIMATIVAS DO VALOR DA CONTRATAÇÃO

10.1. O custo estimado total da contratação, que é o máximo aceitável, é de R\$ 1.926.030,00, conforme custos unitários apostos na **[tabela contida no item 1.1 acima]**.

11. ADEQUAÇÃO ORÇAMENTÁRIA

11.1. *As despesas decorrentes da presente contratação correrão à conta de recursos específicos consignados no Orçamento Geral do município.*

11.2. *A contratação será atendida pela seguinte dotação:*

12.306.0033.2085 MANUTENCAO DA DISTRIBUICAO DE MERENDA ESCOLAR

3.3.90.30 – material de consumo

12.361.0037.2096 MANUTENÇÃO DAS ATIVIDADES CUSTEADAS PELO PROGRAMA SALARIO EDUCAÇÃO

3.3.90.30 – material de consumo

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

12. DISPOSIÇÕES FINAIS



12.1. A licitante arrematante deverá apresentar as AMOSTRAS dos produtos arrematados em conformidade com a proposta de preço vencedora expressando a marca ofertada, sendo exclusivamente em meio FÍSICO, no prazo máximo de 03 (tres) dias úteis a contar da data da aceitabilidade de proposta ou da convocação pelo Pregoeiro

12.2. *As informações contidas neste Termo de Referência não são classificadas como sigilosas.*

Saloá, 31 de março de 2026

.FABIANA SOUTO LUZ
Secretária de Educação



CONTRATO

Lei nº 14.133, de 1º de abril de 2021

Nº do Processo: [NumeroProcesso]

Nº Processo Administrativo: [NumAdmProcesso]

Nº do Contrato: [NumeroContrato]

O(A) [RazaoSocialPromotor] com sede no(a) [EnderecoPromotor], na cidade de [CidadePromotor], inscrito(a) no CNPJ/MF sob o nº [DocumentoPromotor], neste ato representado(a) pelo(a) [NomeAutoridade], doravante denominado CONTRATANTE, e o(a) [RazaoSocialParticipante], inscrito(a) no CNPJ/MF sob o Nº[DocumentoParticipante], sediado na [CidadeParticipante] doravante designado CONTRATADO, neste ato representado(a) [NomeRepresentante], conforme atos constitutivos da empresa **OU** procuração apresentada nos autos, tendo em vista o que consta no **Processo Nº [NumAdmProcesso]** e em observância às disposições da [Lei nº 14.133, de 1º de abril de 2021](#), e demais legislação aplicável, resolvem celebrar o presente Termo de Contrato, decorrente do(a) [ModalidadeProcesso] Nº.[NumeroProcesso], mediante as cláusulas e condições a seguir enunciadas.

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

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

1.3. Vinculam esta contratação, independentemente de transcrição:

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

2. CLÁUSULA SEGUNDA – VIGÊNCIA E PRORROGAÇÃO

2.1. O prazo de vigência da contratação é de [ValidadeContrato], contados do(a) assinatura do contrato, na forma do [artigo 105 da Lei nº 14.133, de 2021](#).

2.3. O contratado não tem direito subjetivo à prorrogação contratual.

2.4. A prorrogação de contrato deverá ser promovida mediante celebração de termo aditivo.

2.5. O contrato não poderá ser prorrogado quando o contratado tiver sido penalizado nas sanções de declaração de inidoneidade ou impedimento de licitar e contratar com poder público, observadas as abrangências de aplicação.

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

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

4. CLÁUSULA QUARTA – SUBCONTRATAÇÃO

4.1. Não será admitida a subcontratação do objeto contratual.



5. CLÁUSULA QUINTA – PREÇO (art. 92, V)

5.1. *O valor total da contratação conforme tabela em anexo do contrato*

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

7.8. O reajuste será realizado por apostilamento.

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

8.1. São obrigações do Contratante:

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

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



8.4. Notificar o Contratado, por escrito, sobre vícios, defeitos ou incorreções verificadas no objeto fornecido, para que seja por ele substituído, reparado ou corrigido, no total ou em parte, às suas expensas; 8.5. Acompanhar e fiscalizar a execução do contrato e o cumprimento das obrigações pelo Contratado;

8.6. Efetuar o pagamento ao Contratado do valor correspondente ao fornecimento do objeto, no prazo, forma e condições estabelecidos no presente Contrato e no Termo de Referência.

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

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

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

8.10. A Administração terá o prazo de 30 (trinta) dias, a contar da data do protocolo do requerimento para decidir, admitida a prorrogação motivada, por igual período.

8.11. Responder eventuais pedidos de reestabelecimento do equilíbrio econômico-financeiro feitos pelo contratado no prazo máximo de 15 (quinze) dias

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

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

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

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

9.2. *Entregar o objeto conforme descrito no item 1.2;*

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

9.4. Comunicar ao contratante, no prazo máximo de 24 (vinte e quatro) horas que antecede a data da entrega, os motivos que impossibilitem o cumprimento do prazo previsto, com a devida comprovação;

9.5. Atender às determinações regulares emitidas pelo fiscal ou gestor do contrato ou autoridade superior (art. 137, II, da Lei n.º 14.133, de 2021) e prestar todo esclarecimento ou informação por eles solicitados;



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

9.7. Responsabilizar-se pelos vícios e danos decorrentes da execução do objeto, bem como por todo e qualquer dano causado à Administração ou terceiros, não reduzindo essa responsabilidade a fiscalização ou o acompanhamento da execução contratual pelo contratante, que ficará autorizado a descontar dos pagamentos devidos ou da garantia, caso exigida, o valor correspondente aos danos sofridos;

9.8. Quando não for possível a verificação da regularidade no Sistema de Cadastro de Fornecedores – SICAF, o contratado deverá entregar ao setor responsável pela fiscalização do contrato, junto com a Nota

Fiscal para fins de pagamento, os seguintes documentos: 1) prova de regularidade relativa à Seguridade Social; 2) certidão conjunta relativa aos tributos federais e à Dívida Ativa da União; 3) certidões que comprovem a regularidade perante a Fazenda Estadual ou Distrital do domicílio ou sede do contratado; 4) Certidão de Regularidade do FGTS – CRF; e 5) Certidão Negativa de Débitos Trabalhistas – CNDT;

9.9. Responsabilizar-se pelo cumprimento de todas as obrigações trabalhistas, previdenciárias, fiscais, comerciais e as demais previstas em legislação específica, cuja inadimplência não transfere a responsabilidade ao contratante e não poderá onerar o objeto do contrato;

9.10. Comunicar ao Fiscal do contrato, no prazo de 24 (vinte e quatro) horas, qualquer ocorrência anormal ou acidente que se verifique no local da execução do objeto contratual.

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

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

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

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

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

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



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

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

9.19. *Orientar e treinar seus empregados sobre os deveres previstos na Lei nº 13.709, de 14 de agosto de 2018, adotando medidas eficazes para proteção de dados pessoais a que tenha acesso por força da execução deste contrato;*

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

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

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

10. CLÁUSULA DÉCIMA – GARANTIA DE EXECUÇÃO (art. 92, XII)

10.1. *Não haverá exigência de garantia contratual da execução.*

11. CLÁUSULA DÉCIMA PRIMEIRA – INFRAÇÕES E SANÇÕES ADMINISTRATIVAS (art. 92, XIV)

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

- a) der causa à inexecução parcial do contrato;
- b) der causa à inexecução parcial do contrato que cause grave dano à Administração ou ao funcionamento dos serviços públicos ou ao interesse coletivo; c) der causa à inexecução total do contrato;
- d) ensejar o retardamento da execução ou da entrega do objeto da contratação sem motivo justificado;
- e) apresentar documentação falsa ou prestar declaração falsa durante a execução do contrato;
- f) praticar ato fraudulento na execução do contrato;
- g) comportar-se de modo inidôneo ou cometer fraude de qualquer natureza;
- h) praticar ato lesivo previsto no art. 5º da Lei nº 12.846, de 1º de agosto de 2013.

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



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

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

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

iv. **Multa:**

1. Moratória de 2% (dois por cento) por dia de atraso injustificado sobre o valor da parcela inadimplida, até o limite de trinta (30) dias;
 - i. *O atraso superior a 15 (quinze) dias autoriza a Administração a promover a extinção do contrato por descumprimento ou cumprimento irregular de suas cláusulas, conforme dispõe o inciso I do art. 137 da Lei n. 14.133, de 2021.*
2. Compensatória, para as infrações descritas nas alíneas “e” a “h” do subitem 11.1, de 15% a 20% do valor do Contrato.
3. Compensatória, para a inexecução total do contrato prevista na alínea “c” do subitem 11.1, de 10% a 15% do valor do Contrato.
4. Para infração descrita na alínea “b” do subitem 11.1, a multa será de 5% a 10% do valor do Contrato.
5. Para infrações descritas na alínea “d” do subitem 11.1, a multa será de 2% a 5% do valor do Contrato.
6. Para a infração descrita na alínea “a” do subitem 11.1, a multa será de 0,5% a 2% do valor do Contrato, ressalvadas as seguintes infrações:

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

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

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

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

11.3.4. Previamente ao encaminhamento à cobrança judicial, a multa poderá ser recolhida administrativamente no prazo máximo de 15 (quinze) dias, a contar da data do recebimento da comunicação enviada pela autoridade competente.



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

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

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

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

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

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

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

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



12. CLÁUSULA DÉCIMA SEGUNDA– DA EXTINÇÃO CONTRATUAL (art. 92, XIX)

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

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

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

- a) *ficará ele constituído em mora, sendo-lhe aplicáveis as respectivas sanções administrativas; e*
- b) *poderá a Administração optar pela extinção do contrato e, nesse caso, adotar as medidas admitidas em lei para a continuidade da execução contratual.*

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

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

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

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

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

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

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

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

- 12.4.1. *Balço dos eventos contratuais já cumpridos ou parcialmente cumpridos;*
- 12.4.2. *Relação dos pagamentos já efetuados e ainda devidos;*
- 12.4.3. *Indenizações e multas.*

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



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

13. CLÁUSULA DÉCIMA TERCEIRA – DOTAÇÃO ORÇAMENTÁRIA (art. 92, VIII)

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

12.306.0033.2085 MANUTENCAO DA DISTRIBUICAO DE MERENDA ESCOLAR

3.3.90.30 – material de consumo

12.361.0037.2096 MANUTENÇÃO DAS ATIVIDADES CUSTEADAS PELO PROGRAMA SALARIO EDUCAÇÃO

3.3.90.30 – material de consumo

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

14. CLÁUSULA DÉCIMA QUARTA – DOS CASOS OMISSOS (art. 92, III)

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

15. CLÁUSULA DÉCIMA QUINTA – ALTERAÇÕES

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

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

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

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



16. CLÁUSULA DÉCIMA SEXTA – PUBLICAÇÃO

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

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

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

[NomeAutoridade] - Representante legal do CONTRATANTE

[NomeRepresentante] - Representante legal do CONTRATADO

[CidadePromotorSemUF], [DiaAtual] de [MesAtualNome] de [AnoAtual]

DEMONSTRATIVO DE LOTES REGISTRADOS

