

FUNDO MUNICIPAL DE ASSISTÊNCIA SOCIAL DE SALOÁ/PE

PROCESSO ADMINISTRATIVO Nº 12/2026
PREGÃO ELETRÔNICO 02/2026

CONTRATANTE (UASG)

FUNDO MUNICIPAL DE ASSISTÊNCIA SOCIAL DE SALOÁ/PE

OBJETO

Aquisição parcelada de gêneros alimentícios destinados ao atendimento das necessidades do Fundo Municipal de Assistência Social de Saloá/PE, com ênfase nas Cozinhas Comunitárias da Sede, loteca e COHAB, no Serviço de Convivência e Fortalecimento de Vínculos – SCFV, no Centro de Convivência do Idoso – CCI e no Programa de Entrega de Cestas Básicas.



VALOR TOTAL DA CONTRATAÇÃO

R\$ 1.088.528,07 (um milhão, oitenta e oito mil, quinhentos e vinte e oito reais).

DATA DA SESSÃO PÚBLICA

Dia 08/09/2026 às 10h (horário de Brasília).

CRITÉRIO DE JULGAMENTO:

Menor preço por item.

MODO DE DISPUTA:

Aberto.

EXCLUSIVIDADE ME/EPP/EQUIPARADAS

Com itens exclusivos exceto os itens 48 e 58.

EDITAL

PROCESSO ADMINISTRATIVO Nº 012/2026

PREGÃO ELETRÔNICO Nº 02/2026

Torna-se público que o(a) Fundo Municipal de Assistência Social 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 aquisição parcelada de gêneros alimentícios destinados ao atendimento das necessidades do Fundo Municipal de Assistência Social de Saloá/PE, com ênfase nas Cozinhas Comunitárias da Sede, laticina e COHAB, no Serviço de Convivência e Fortalecimento de Vínculos – SCFV, no Centro de Convivência do Idoso – CCI e no Programa de Entrega de Cestas Básicas, em conformidade com o disposto da Lei Federal Nº14.133, 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://www.selcorp.com.br/>.

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 sob pena de desclassificação.

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 nº 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;

4.1.3. Fabricante;

4.1.4. Quantidade cotada.

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 inexequível.

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.portalttransparencia.gov.br/sancoes/ceis>); e

6.1.3. Cadastro Nacional de Empresas Punidas – CNEP, mantido pela Controladoria-Geral da União (<https://www.portalttransparencia.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. conter 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 nº 14.133, de 2021](#).



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

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.

7.7.1. 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](#)).

7.8.1. 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.

7.10. 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.

7.11. 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.

DOS RECURSOS



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;

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

presentar declaração ou documentação falsa exigida para o certame ou prestar declaração falsa durante a
o

9.1.5. fraudar a licitação

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

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

9.1.6.2. induzir deliberadamente a erro no julgamento;

9.1.6.3. apresentar amostra falsificada ou deteriorada;

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

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

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

9.2.2. multa;

9.2.3. impedimento de licitar e contratar e

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

9.3. Na aplicação das sanções serão considerados:

9.3.1. a natureza e a gravidade da infração cometida.

9.3.2. as peculiaridades do caso concreto

9.3.3. as circunstâncias agravantes ou atenuantes

9.3.4. os danos que dela provierem para a Administração Pública



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

9.4. A multa será recolhida em percentual de 0,5% a 30% incidente sobre o valor do contrato licitado, recolhida no prazo máximo de **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 ao qual pertencer o órgão ou entidade, pelo prazo máximo de 3 (três) anos.

9.8. Será 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.

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

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

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



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.

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

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

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, 25 de agosto de 2026

Carlos Roberto de Melo Ouro Preto

Secretário de Assistência Social



**MUNICÍPIO DE SALOÁ – PERNAMBUCO
FUNDO MUNICIPAL DE ASSISTÊNCIA SOCIAL**

**ESTUDO TÉCNICO PRELIMINAR
AQUISIÇÃO DE GÊNEROS ALIMENTÍCIOS**

PREGÃO ELETRÔNICO – CRITÉRIO DE JULGAMENTO: MENOR PREÇO POR ITEM

OBJETO: Aquisição parcelada de gêneros alimentícios destinados ao atendimento das necessidades do Fundo Municipal de Assistência Social de Saloá/PE, com ênfase nas Cozinhas Comunitárias da Sede, Iateca e COHAB, no Serviço de Convivência e Fortalecimento de Vínculos – SCFV, no Centro de Convivência do Idoso – CCI e no Programa de Entrega de Cestas Básicas.

**SALOÁ/PE
2026**



1. IDENTIFICAÇÃO DA CONTRATAÇÃO

ÓRGÃO/ENTE	Fundo Municipal de Assistência Social de Saloá/PE
UNIDADE REQUISITANTE	Secretaria Municipal de Assistência Social / Fundo Municipal de Assistência Social
MODALIDADE PREVISTA	Pregão, na forma eletrônica
CRITÉRIO DE JULGAMENTO	Menor preço por item
NATUREZA DO OBJETO	Aquisição de bens comuns – gêneros alimentícios
FORMA DE FORNECIMENTO	Parcelada, conforme ordens de fornecimento e cronograma de consumo
PRAZO ESTIMADO	12 (doze) meses, observada a vigência definida no instrumento convocatório e contratual

2. APRESENTAÇÃO E FUNDAMENTAÇÃO

O presente Estudo Técnico Preliminar – ETP constitui documento integrante da fase preparatória da contratação e tem por finalidade evidenciar o problema a ser resolvido, avaliar as alternativas disponíveis, caracterizar a solução mais adequada e demonstrar a viabilidade técnica, operacional, econômica, ambiental e administrativa da futura aquisição de gêneros alimentícios pelo Fundo Municipal de Assistência Social de Saloá/PE.

A elaboração observa, especialmente, os princípios, objetivos e elementos de planejamento previstos na Lei Federal nº 14.133, de 1º de abril de 2021, notadamente os arts. 5º, 6º, 11, 18, 23, 28, 29, 33, 40 e 41, bem como, de forma subsidiária e adaptada à realidade municipal, as boas práticas estabelecidas na Instrução Normativa SEGES nº 58, de 8 de agosto de 2022. Também deverão ser observadas as normas sanitárias, de defesa do consumidor, rotulagem, inspeção de produtos de origem animal e vegetal, segurança alimentar e demais regulamentos aplicáveis a cada item.

Por se tratar de bens cujos padrões de desempenho e qualidade podem ser objetivamente definidos por especificações usuais de mercado, a solução é compatível com a utilização do pregão eletrônico, adotando-se o critério de julgamento de menor preço por item, sem prejuízo da verificação de conformidade, qualidade, validade, procedência, condições de transporte e atendimento integral às exigências do edital e do Termo de Referência.

3. DESCRIÇÃO DA NECESSIDADE DA CONTRATAÇÃO

O Fundo Municipal de Assistência Social executa serviços, programas, projetos e benefícios socioassistenciais que demandam abastecimento regular, contínuo e diversificado de alimentos. A insuficiência ou interrupção do fornecimento compromete a produção de refeições, lanches, ações coletivas e entregas de cestas básicas, afetando diretamente usuários em situação de vulnerabilidade e risco social.

A contratação deve assegurar condições para o planejamento de cardápios, preparo de refeições nutricionalmente adequadas, atendimento de atividades socioeducativas, acolhimento de pessoas idosas e disponibilização de provisões alimentares a famílias previamente avaliadas pela política de assistência social. A demanda possui caráter recorrente, porém variável, em razão da frequência dos usuários, do calendário de atividades, da sazonalidade, da ampliação de unidades e de situações emergenciais ou excepcionais.



3.1. PROGRAMAS E UNIDADES BENEFICIÁRIAS

PROGRAMA/UNIDADE	FINALIDADE DA DEMANDA
COZINHA COMUNITÁRIA – SEDE	Produção e distribuição regular de refeições destinadas ao público referenciado pela assistência social, com necessidade de gêneros secos, refrigerados, congelados, carnes, hortifrutigranjeiros, condimentos e materiais alimentícios complementares.
COZINHA COMUNITÁRIA – IATECA	Abastecimento da unidade descentralizada para garantir refeições à população do distrito/localidade, observando logística de entrega, acondicionamento e manutenção da cadeia de frio.
NOVA COZINHA COMUNITÁRIA – COHAB	Formação de estoque inicial e abastecimento contínuo da nova estrutura, com quantitativos a serem ajustados à capacidade operacional, ao número de refeições e ao cronograma efetivo de funcionamento.
SERVIÇO DE CONVIVÊNCIA E FORTALECIMENTO DE VÍNCULOS – SCFV	Oferta de lanches e preparações alimentícias durante atividades coletivas com crianças, adolescentes, adultos e pessoas idosas, compatíveis com faixas etárias, horários e programação socioeducativa.
CENTRO DE CONVIVÊNCIA DO IDOSO – CCI	Atendimento alimentar em encontros, oficinas, atividades físicas, culturais e de convivência, considerando necessidades específicas do público idoso e orientações nutricionais.
1 DE ENTREGA DE CESTAS BÁSICAS	Composição de cestas com gêneros essenciais, padronizados e em embalagens íntegras, destinadas a famílias em situação de vulnerabilidade, mediante critérios e registros do órgão gestor.



3.2. PROBLEMA A SER RESOLVIDO

O problema administrativo consiste na necessidade de assegurar abastecimento regular, seguro, econômico e rastreável de gêneros alimentícios para múltiplas unidades e programas, evitando descontinuidade, compras fragmentadas sem planejamento, perdas por vencimento, inadequação de qualidade, ausência de padronização, sobrepreço e comprometimento das metas socioassistenciais.

A solução deverá conciliar diversidade de itens, entregas parceladas, variações de consumo, diferentes pontos de recebimento e rigor sanitário, além de permitir fiscalização objetiva e responsabilização do fornecedor por produtos impróprios, avariados, vencidos, com embalagens violadas ou em desacordo com as especificações.

4. DEMONSTRAÇÃO DO ALINHAMENTO COM O PLANEJAMENTO

A demanda deverá estar compatibilizada com o planejamento anual da Secretaria Municipal de Assistência Social, com o Plano de Contratações Anual, caso existente, com os instrumentos de planejamento orçamentário e com as metas dos programas, serviços e benefícios financiados por recursos próprios, transferências fundo a fundo, cofinanciamentos estadual e federal ou outras fontes legalmente admitidas.

Antes da publicação do edital, a unidade requisitante deverá confirmar a existência de dotação orçamentária adequada, a classificação da despesa, as fontes de recursos e a compatibilidade entre o cronograma de desembolso e o período de fornecimento. Eventual utilização de recursos vinculados exigirá a observância das regras específicas do respectivo programa ou transferência.

5. REQUISITOS DA CONTRATAÇÃO

Os requisitos abaixo representam condições mínimas para assegurar atendimento da necessidade, sem restringir indevidamente a competitividade. As especificações definitivas de cada item deverão constar no Termo de Referência e na planilha de itens, com unidade de fornecimento, apresentação, embalagem, qualidade, peso ou volume, condições de conservação e demais características indispensáveis.

5.1. REQUISITOS GERAIS DOS PRODUTOS

- Produtos novos, próprios para consumo humano e de qualidade compatível com os padrões usuais de mercado, sem sinais de deterioração, contaminação, infestação, umidade excessiva, ranço, sujidade ou qualquer alteração sensorial incompatível com sua natureza.
- Embalagens originais, íntegras, limpas, resistentes, sem perfurações, estufamento, vazamentos, ferrugem, amassamentos que comprometam o conteúdo ou violação de lacres.
- Rotulagem legível em língua portuguesa, contendo, quando aplicável, denominação do produto, ingredientes, conteúdo líquido, lote, data de fabricação, prazo de validade, informação nutricional, alergênicos, condições de conservação, identificação do fabricante e registros exigidos.
- Conformidade com normas da Agência Nacional de Vigilância Sanitária – ANVISA, do Ministério da Agricultura e Pecuária – MAPA, dos serviços de inspeção competentes e demais autoridades sanitárias, conforme a categoria do alimento.
- Produtos de origem animal acompanhados dos selos de inspeção aplicáveis – SIF, SIE, SIM ou sistema equivalente legalmente reconhecido, quando exigível.
- Vegetais, frutas, legumes e verduras frescos, íntegros, firmes, limpos, com grau de maturação adequado ao consumo e sem danos que comprometam rendimento ou segurança.
- Carnes e demais produtos refrigerados ou congelados transportados em veículos adequados, com controle de temperatura e manutenção da cadeia de frio até o recebimento.
- Prazo de validade remanescente suficiente para o consumo planejado. Como regra, recomenda-se exigir no recebimento pelo menos 70% do prazo total de validade do produto, admitida especificação distinta e justificada para perecíveis ou produtos de curta duração.
- Proibição de substituição unilateral de marca, apresentação, peso, composição ou qualidade ofertada, salvo autorização formal da Administração e comprovação de equivalência ou superioridade, sem acréscimo de preço.
- Obrigação de substituição de produtos recusados no prazo definido no Termo de Referência, sem ônus adicional, inclusive frete, carga, descarga e recolhimento dos itens rejeitados.

5.2. REQUISITOS DE ENTREGA E LOGÍSTICA

- Entregas parceladas, mediante ordem de fornecimento, nos endereços, dias e horários definidos pela Administração.
- Possibilidade de entregas em mais de um ponto, incluindo a Sede, lateca, COHAB, SCFV, CCI, almoxarifado ou outro local oficial indicado no Município de Saloá/PE.
- Fornecimento em quantitativos compatíveis com a capacidade de armazenamento de cada unidade, de modo a reduzir perdas e preservar a qualidade.
- Transporte por conta e risco da contratada, em veículos limpos, protegidos de intempéries e compatíveis com as características dos alimentos.
- Carga, descarga, conferência inicial e entrega no local indicado incluídas no preço, sem cobrança adicional.
- Apresentação de documento fiscal e identificação da ordem de fornecimento, itens, lotes e quantidades entregues.
- Atendimento a demandas regulares e, quando previsto no edital, a solicitações prioritárias devidamente justificadas, respeitado prazo exequível.



5.3. REQUISITOS DE QUALIFICAÇÃO E EXECUÇÃO

- Comprovação de habilitação jurídica, fiscal, social e trabalhista, econômico-financeira e técnica nos limites necessários e proporcionais ao objeto.
- Licença ou alvará sanitário válido do estabelecimento, quando exigível conforme a atividade e a legislação local.
- Atestado de capacidade técnica para fornecimento de gêneros alimentícios compatíveis, quando tecnicamente necessário e sem exigências desproporcionais.
- Manutenção das condições de habilitação durante toda a execução.
- Indicação de representante para interlocução com a fiscalização e resposta rápida a inconformidades.
- Cumprimento das obrigações trabalhistas, previdenciárias, comerciais, tributárias, ambientais e sanitárias relacionadas à execução.

5.4. AMOSTRAS, LAUDOS E VERIFICAÇÃO DE CONFORMIDADE

A exigência de amostras deverá ser restrita aos itens em que a avaliação prática seja efetivamente necessária para comprovar qualidade, rendimento, características sensoriais, embalagem ou aderência à especificação. Caso adotada, deverá ocorrer preferencialmente em relação ao licitante provisoriamente classificado em primeiro lugar, com regras objetivas de convocação, prazo, local, critérios de análise, registro do resultado, contraprova e descarte ou devolução.

Laudos laboratoriais, fichas técnicas, catálogos, registros ou certificados somente deverão ser exigidos quando houver justificativa técnica e pertinência com o risco sanitário ou a característica do item, evitando-se custos e barreiras desnecessárias à competição.

6. ESTIMATIVA DAS QUANTIDADES

As quantidades deverão ser apuradas pela unidade requisitante antes da conclusão do Termo de Referência, utilizando memória de cálculo documentada. Na ausência de quantitativos consolidados neste ETP, recomenda-se empregar a seguinte metodologia:

- Consumo histórico dos últimos 12 meses, com identificação de picos, faltas, sobras, perdas e alterações de cardápio.
- Número médio de refeições produzidas por dia e quantidade de dias de funcionamento de cada Cozinha Comunitária.
- Previsão de início e capacidade operacional da nova Cozinha Comunitária da COHAB.
- Número de usuários, frequência e calendário de atividades do SCFV e do CCI.
- Quantidade média de cestas básicas entregues, composição padronizada e sazonalidade das concessões.
- Estoque existente, prazo de validade, capacidade de armazenamento e necessidade de estoque de segurança.
- Cardápios, fichas técnicas de preparo, per capita de consumo e orientações do profissional responsável pela alimentação, quando houver.
- Eventos, campanhas, períodos festivos e ações extraordinárias já programadas.
- Margem técnica moderada e justificada para variações, sem superdimensionamento.

6.1. MODELO DE MEMÓRIA DE CÁLCULO

Fórmula orientativa: Quantidade estimada = (consumo médio mensal × número de meses) + margem técnica justificada – estoque útil disponível. Para alimentos perecíveis, a estimativa anual não autoriza formação de estoque integral, devendo as entregas ser fracionadas conforme o consumo e a capacidade de conservação.



7. LEVANTAMENTO DE MERCADO E ANÁLISE DAS ALTERNATIVAS

Foram consideradas, em nível de planejamento, as alternativas abaixo. A avaliação deverá ser complementada pela pesquisa de preços e pela análise da capacidade do mercado local e regional quando da elaboração do Termo de Referência.

ALTERNATIVA	AVALIAÇÃO
ALTERNATIVA 1 – COMPRAS DIRETAS E FRAGMENTADAS AO LONGO DO ANO	Não recomendada como solução ordinária. A fragmentação dificulta o planejamento, reduz a escala, amplia custos administrativos, aumenta o risco de desabastecimento e pode caracterizar fracionamento indevido da despesa.
ALTERNATIVA 2 – CONTRATAÇÃO ÚNICA POR PREÇO GLOBAL	Não recomendada para o conjunto completo de alimentos. A concentração em um único fornecedor pode restringir a competição e dificultar a participação de empresas especializadas em categorias específicas, além de elevar o risco de dependência e descontinuidade.
ALTERNATIVA 3 – PREGÃO ELETRÔNICO COM JULGAMENTO POR ITEM E FORNECIMENTO PARCELADO	Recomendada. Permite ampla competição, participação de fornecedores por sua especialidade, comparação objetiva de preços, adjudicação individual, flexibilidade de entregas e redução de perdas por armazenamento.
ALTERNATIVA 4 – PRODUÇÃO PRÓPRIA DE TODOS OS	Inviável ou insuficiente. O Município não dispõe de estrutura produtiva para fabricar ou produzir toda a diversidade, quantidade e regularidade necessárias, permanecendo indispensável a aquisição no mercado.

8. DESCRIÇÃO DA SOLUÇÃO COMO UM TODO

A solução escolhida consiste na realização de pregão eletrônico para aquisição parcelada de gêneros alimentícios, com critério de julgamento de menor preço por item, conforme especificações, quantidades estimadas, unidades de fornecimento, locais de entrega, prazos e condições estabelecidos no Termo de Referência.

A contratação deverá abranger todas as etapas necessárias ao recebimento útil dos produtos: seleção e acondicionamento, transporte, manutenção de temperatura quando aplicável, carga, descarga, entrega, substituição de itens recusados, fornecimento de documentação e suporte à fiscalização. O pagamento ocorrerá exclusivamente pelas quantidades efetivamente recebidas e aceitas.

Os itens poderão ser organizados em grupos apenas para fins de apresentação e gestão – por exemplo, cereais e farináceos; açúcares e derivados; óleos e condimentos; enlatados e conservas; carnes e frios; laticínios; panificação; hortifrutigranjeiros; bebidas e itens para cestas básicas –, mantendo-se, como regra, a disputa e a adjudicação individual por item.

8.1. CATEGORIAS INDICATIVAS

- Arroz, feijão, macarrão, farinha, flocos, fubá, milho, aveia e outros cereais ou derivados.
- Açúcar, café, achocolatado, leite em pó ou líquido, biscoitos, pães e itens de lanche.
- Óleo, margarina, sal, temperos, molhos, condimentos e ingredientes culinários.
- Carnes bovina, suína, aves, peixes, embutidos e demais proteínas, conforme planejamento de cardápio.
- Ovos, queijos, iogurtes e outros produtos refrigerados.
- Frutas, verduras, legumes, raízes e hortaliças, quando incluídos neste procedimento.
- Itens unitários destinados à composição das cestas básicas, com padronização de marcas e apresentações conforme resultado da licitação.

A relação acima é indicativa e não substitui a planilha de especificações. Itens que dependam de solução jurídica ou regime próprio, como aquisições da agricultura familiar vinculadas a política específica, deverão ser avaliados separadamente, quando aplicável.



9. JUSTIFICATIVA DO CRITÉRIO DE MENOR PREÇO POR ITEM

O julgamento por item é tecnicamente adequado porque os gêneros alimentícios são divisíveis, possuem unidades de fornecimento próprias e podem ser adjudicados separadamente sem perda de funcionalidade da solução. A medida amplia a competitividade, permite a participação de fornecedores de diferentes portes e especialidades, reduz o risco de concentração e tende a favorecer a obtenção da proposta mais vantajosa para cada produto.

A seleção não se limitará ao menor valor nominal. A proposta deverá cumprir integralmente as especificações, condições sanitárias, apresentação, validade, logística e demais requisitos. Preços manifestamente inexequíveis deverão ser submetidos a diligência e análise, e produtos incompatíveis serão recusados conforme procedimentos objetivos previstos no edital.

10. JUSTIFICATIVA PARA O PARCELAMENTO

O parcelamento material do objeto por item é recomendado em razão da divisibilidade técnica e econômica dos bens. Não há necessidade de que todos os alimentos sejam fornecidos pela mesma empresa, e a adjudicação individual não prejudica a integração operacional, pois cada produto pode ser recebido, conferido e utilizado independentemente.

A Administração poderá avaliar, de forma excepcional, o agrupamento de itens intimamente relacionados quando demonstrar ganho logístico, necessidade de compatibilidade, baixo valor unitário que torne a entrega isolada antieconômica ou risco concreto de itens desertos. Qualquer agrupamento deverá ser tecnicamente motivado e não poderá reduzir injustificadamente a competição.

11. ESTIMATIVA DO VALOR DA CONTRATAÇÃO

O valor estimado será definido após pesquisa de preços, em conformidade com o art. 23 da Lei nº 14.133/2021 e com o regulamento municipal aplicável. A pesquisa deverá considerar fontes idôneas, atuais e comparáveis, privilegiando preços públicos, contratações similares, painéis ou bancos de preços, atas, notas fiscais eletrônicas quando disponíveis e cotações formais, com análise crítica de distorções.

As condições pesquisadas deverão refletir a realidade da futura contratação, incluindo unidade, peso, embalagem, qualidade, local de entrega, frete, tributos, sazonalidade e periodicidade. Preços inexequíveis, excessivamente elevados, desatualizados ou incompatíveis deverão ser desconsiderados mediante justificativa registrada.

11.1. QUADRO DE CONSOLIDAÇÃO DO ORÇAMENTO

ITEM	DESCRIÇÃO	ESPECIFICAÇÃO DOS PRODUTOS	UND	QUANT	PREÇO MÁX. ADM (R\$)
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	KG	1320	R\$ 5,03



		30kg. O produto deverá apresentar validade mínima de 6 meses a partir da data de entrega da unidade requisitante.			
2	ACHOCOLATADO EM PÓ	ACHOCOLATADO EM PÓ 400 G - Instantâneo, com vitaminas, minerais, aspecto de pó fino e homogêneo, umidade máxima de 3% P/P preparado com a mistura de cacau solúvel e açúcar, podendo ser o cacau parcialmente desengordurado, o produto será embalado e acondicionado em embalagem apropriada com 400 G.	PCT 400G	660	R\$ 7,57
3	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.	KG	8000	R\$ 5,15
4	AVEIA EM FLOCOS	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.	kg	100	R\$ 10,91
5	BATATA PALHA	BATATA PALHA: BATATA FRITA PROCESSADA, TIPO PALHA; SABOR NATURAL, COM ASPECTO ÍNTEGRO E CROCANTE; COMPOSIÇÃO BÁSICA: BATATA; ÓLEO	UND 500G	100	R\$ 10,22



		VEGETAL E SAL REFINADO. EMBALAGEM DE 500G. PRAZO DE VALIDADE MÍNIMA DE 4 MESES. PRAZO DE FABRICAÇÃO NÃO PODERÁ SER ANTERIOR A 45 DIAS DA DATA DA ENTREGA. O PRODUTO DEVERÁ ESTAR DE ACORDO COM A LEGISLAÇÃO VIGENTE.			
6	BISCOITO DOCE	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.	PCT 400G	400	R\$ 5,70
7	BISCOITO SALGADO	Biscoito Salgado – tipo “cream cracker”, 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, 08 meses.	PCT 400G	600	R\$ 6,17
8	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.	PCT 250G	1160	R\$ 15,53
9	CALDO DE CARNE	CALDO DE CARNE (bovino e frango), caixa com 24 unidades de 19 gramas, a base de: carne bovina ou de frango desidratada, liofilizada, ou extrato de carne, sal, amido de	CX 24 UND	245	R\$ 25,43



		milho, gordura vegetal, condimentos, podendo conter corante natural, isento de sujidades (matérias terrosas), parasitas, larvas e detritos animais ou vegetais. O produto deverá apresentar validade mínima de 8 meses a partir da data de entrega da unidade requisitante.			
10	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.	KG	20	R\$ 74,48
11	CANELA EM PÓ	CANELA EM PÓ fina, embalagem de 40gramas, contendo data de fabricação e validade mínima de 3 meses com registro no órgão competente.	UND 40G	50	R\$ 4,43
12	CANJIQUEINHA	CANJIQUEINHA – 500 GR Canjiquinha de milho amarelo tipo 01.	UND	400	R\$ 5,25
13	COCO RALADO	COCO RALADO, úmido e adoçado, acondicionado em embalagem de 100 gramas. O produto deverá apresentar validade mínima de 8 meses a partir da data de entrega da unidade requisitante.	UND 100G	100	R\$ 3,71
14	COLORIFICO	COLORIFICO , 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	PCT 100G	4900	R\$ 1,06



		requisitante.			
15	COMINHO	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.	PCT 100G	4900	R\$ 1,27
16	CREME DE LEITE	Creme de leite UHT, Embalagem de 200g, tetra pack, com no máximo 20% de gordura e prazo de validade de no mínimo 120 dias.	UND 200G	1176	R\$ 4,52
17	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.	UND	1100	R\$ 4,82
18	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.	KG	1200	R\$ 5,30
19	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	KG	680	R\$ 5,33



		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.			
20	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.	KG	2000	R\$ 6,43
21	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.	KG	2000	R\$ 6,43
22	FLOCÃO DE MILHO	FLOCÃO DE MILHO pré-cozido, obtido do processamento	PCT 500G	9000	R\$ 3,35



		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.			
23	LEITE CONDENSADO	LEITE CONDENSADO - PRODUZIDO COM LEITE INTEGRAL, AÇÚCAR E LACTOSE, ACONDICIONADO EM EMBALAGEM DE 395G, QUE DEVERÁ CONTER EXTERNAMENTE OS DADOS DE IDENTIFICAÇÃO, PROCEDÊNCIA, INFORMAÇÕES NUTRICIONAIS, NÚMERO DO LOTE, DATA DE VALIDADE, QUANTIDADE DE PRODUTO E ATENDER AS ESPECIFICAÇÕES TÉCNICAS DA ANVISA E INMETRO. PRAZO DE VALIDADE NO MÍNIMO 6 MESES A PARTIR DA ENTREGA DO PRODUTO	UND 395G	150	R\$ 7,63
24	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 500 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.	L	200	R\$ 5,38
25	LEITE EM PÓ	Leite em pó integral, instantâneo, 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,	PCT 200G	1900	R\$ 7,17



		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.			
26	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 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.	PCT 500G	7000	R\$ 5,60
27	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	PCT 500G	2000	R\$ 5,83



		produto. O produto deverá apresentar validade mínima de 06 (seis) meses a partir da data de			
28	MAIZENA 200G	Produto alimentício do tipo amido de milho, extraído do grão de milho, refinado, seco e moído, destinado ao uso culinário. Deve ser de coloração branca, textura fina e homogênea, sem grumos, odor ou sabor estranhos. Acondicionado em embalagem individual de 200g, devidamente lacrada e feita com material apropriado para o contato com alimentos, resistente e íntegra. A embalagem deve conter, de forma legível, as seguintes informações: nome do produto, data de fabricação, validade, número do lote, composição, informações nutricionais, nome e CNPJ do fabricante e selo do serviço de inspeção sanitária correspondente. Validade mínima de 12 meses a partir da data de entrega. Produto deve estar em conformidade com os padrões estabelecidos pela ANVISA e demais legislações sanitárias vigentes.	UND 200G	100	R\$ 2,74
29	MARGARINA com óleo interesterificado	MARGARINA com óleo interesterificado, com adição de sal, 65% 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 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.	UND 250G	300	R\$ 3,86
30	MILHO DE PIPOCA	Milho para pipoca, grupo duro, classe amarelo, tipo 1. Embalagem: pacotes de plástico	PCT 500G	200	R\$ 4,85



		atóxico, contendo 500 g do produto, com datas de fabricação e validade.			
31	MILHO PARA MUNGUNZÁ	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.	PCT 500G	400	R\$ 3,34
32	MILHO VERDE EM CONSERVA	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 no dia da entrega.	UND 200G	200	R\$ 4,05
33	ÓLEO	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.	UND 900ML	3600	R\$ 9,21
34	POLPA DE FRUTA - ACEROLA	POLPA DE FRUTA CONGELADA - sabor acerola. A polpa de fruta sabor acerola	KG	100	R\$ 31,08



		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. Aresentar dados do fabricante, informação nutricional, lote e validade mínima de 6 meses no ato da entrega. Embalagem máxima de 1 kg.			
35	POLPA DE FRUTA - CAJÁ	POLPA DE FRUTA CONGELADA - sabor cajá. A polpa de fruta sabor acerola 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. Aresentar dados do fabricante, informação nutricional, lote e validade mínima de 6 meses no ato da entrega.	KG	100	R\$ 31,08
36	POLPA DE FRUTA - GOIABA	POLPA DE FRUTA CONGELADA - sabor goiaba. A polpa de fruta sabor acerola 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. Aresentar dados do fabricante, informação nutricional, lote e validade	KG	100	R\$ 31,08



		mínima de 6 meses no ato da entrega. Embalagem máxima de 1 kg.			
37	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.	KG	100	R\$ 31,46
39	PROTEINA TEXTURIZADA DE SOJA - CARNE VERMELHA	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.	PCT 400G	300	R\$ 9,01
40	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.	PCT 400G	300	R\$ 9,01
41	REFRIGERANTE	REFRIGERANTE SABOR GUARANÁ, EMBALAGEM PET - GARRAFA DE 02 LITROS. COM VALIDADE MÍNIMA DE 72 DIAS NA DATA DA ENTREGA.	FARD 6 UND	20	R\$ 47,99
42	REFRIGERANTE	REFRIGERANTE SABOR LARANJA, EMBALAGEM PET - GARRAFA DE 02 LITROS. EMBALAGEM PRIMARIA GARRAFAPET, HERMETICAMENTE	FARD 6 UND	20	R\$ 47,99



		FECHADA; EMBALAGEM SECUNDARIA PLÁSTICO RESISTENTE; COM VALIDADE MÍNIMA DE 72 DIAS NA DATA DA ENTREGA.			
43	REFRIGERANTE	REFRIGERANTE SABOR COLA, EMBALAGEM PET - GARRAFA DE 02 LITROS. COM VALIDADE MÍNIMA DE 48 DIAS NA DATA DA ENTREGA.	FARD 6 UND	20	R\$ 47,99
44	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.	KG	1000	R\$ 2,09
45	SARDINHA CONSERVA EM ÓLEO	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, 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.	LT 125G	2000	R\$ 5,57
46	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	UND 500ML	960	R\$ 4,17



		plástico com 500ml e em fardo com 12 unidades.			
47	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.	UND 500G	500	R\$ 4,10
53	CARNE BOVINA MOÍDA	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	KG	3600	R\$ 21,41
55	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	KG	2200	R\$ 39,66
56	CHARQUE BOVINA	Carne Bovina Salgada (Charque) – de 1ª qualidade,	KG	600	R\$ 38,13



		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.			
57	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.	KG	4320	R\$ 14,75
58	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.	KG	2400	R\$ 21,43
59	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	KG	3280	R\$ 21,41



		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.			
60	OVO DE GALINHA	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.	BDJ	200	R\$ 20,52
61	PEITO DE FRANGO	Frango (filé de peito 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.	KG	4320	R\$ 18,21
62	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	KG	2640	R\$ 29,71
63	PEIXE FILÉ MERLUZA (SEM ESPINHA)	Peixe Merluza de primeira qualidade, em filé, sem espinha, congelado, em temperatura de 18°C com tolerância de até - 15°C. Embalagem em filme PVC	KG	1300	R\$ 23,59



		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.			
64	CARNE SUÍNA, LOMBO CONGELADO SEM OSSO (PÇ MÁX. 1,5 KG)	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 .	KG	3000	R\$ 26,25
65	CARNE SUÍNA, BISTECA	Carne Suína, Bisteca. 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. 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.	KG	4200	R\$ 21,11
68	ALHO	Alho Branco – tamanho médio, de 1ª qualidade embalados em pacotes de 200g a 500g.	KG	500	R\$ 24,82



69	ABACAXI	Abacaxi Pérola– de 1ª qualidade, tamanho médio a grande. Transportados em monoblocos plásticos frestados. Peso da unidade a partir de 1 kg.	KG	400	R\$ 10,71
70	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.	KG	1440	R\$ 5,69
71	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.	KG	800	R\$ 5,06
72	MAÇÃ	Maçã Vermelha Fuji Nacional – de 1ª qualidade, tamanho médio, firmes, tenras e com brilho, acondicionadas em caixas de papelão.	KG	400	R\$ 9,67
73	MELÃO	Formato redondo, casca amarelo alaranjado, polpa verde clara, 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 800 a 1.500 gramas.	KG	400	R\$ 5,41

12. RESULTADOS PRETENDIDOS

- Garantir continuidade e regularidade do abastecimento dos programas e unidades do FMAS.
- Assegurar oferta de refeições, lanches e cestas básicas com qualidade e segurança sanitária.
- Obter melhores preços por meio de competição eletrônica e adjudicação por item.
- Reduzir compras emergenciais, improvisadas ou com baixa escala.
- Diminuir perdas por vencimento, deterioração e armazenamento excessivo mediante entregas parceladas.
- Melhorar a rastreabilidade de lotes, entregas, recebimentos e consumo por unidade.
- Fortalecer a segregação de funções, o planejamento, a fiscalização e a transparência.
- Permitir participação de microempresas e empresas de pequeno porte, observados os benefícios legais cabíveis.
- Aprimorar o atendimento a famílias e indivíduos em vulnerabilidade social.



13. PROVIDÊNCIAS PRÉVIAS À CONTRATAÇÃO

- Concluir o levantamento de consumo e a memória de cálculo por programa e unidade.
- Elaborar e aprovar cardápios ou referências de consumo, quando aplicável.
- Consolidar a planilha de itens com especificações sem indicação indevida de marca.
- Realizar pesquisa de preços e definir o orçamento estimado.
- Confirmar dotação orçamentária e fontes de recursos.
- Definir os endereços, responsáveis, dias e horários de recebimento.
- Verificar capacidade de armazenamento seco, refrigerado e congelado em cada unidade.
- Designar formalmente gestor e fiscais, com substitutos, e orientá-los sobre recebimento de alimentos.
- Preparar formulários de ordem de fornecimento, checklists de recebimento, registro de temperatura e termo de recusa.
- Definir itens sujeitos a amostra ou ficha técnica, com critérios objetivos.
- Estabelecer cronograma de abastecimento da nova Cozinha Comunitária da COHAB conforme a data prevista de funcionamento.
- Promover a publicação e os atos de transparência nos sistemas e meios oficiais aplicáveis.

14. CONTRATAÇÕES CORRELATAS E/OU INTERDEPENDENTES

A aquisição de gêneros alimentícios relaciona-se operacionalmente com a disponibilidade de cozinhas, equipamentos, utensílios, gás liquefeito de petróleo, materiais de limpeza, controle de pragas, manutenção de equipamentos, serviços de transporte, profissionais de preparo e orientação nutricional. Essas contratações não integram necessariamente o mesmo procedimento, mas devem estar sincronizadas para que os alimentos possam ser armazenados, preparados e distribuídos adequadamente.

A Administração deverá verificar se existem contratos vigentes ou procedimentos em andamento que possam gerar sobreposição, duplicidade ou incompatibilidade de escopo, bem como se determinados gêneros serão adquiridos por chamamentos ou políticas específicas, evitando dupla contabilização.

15. IMPACTOS AMBIENTAIS E MEDIDAS MITIGADORAS

- Planejar entregas e estoques para reduzir desperdício de alimentos.
- Priorizar, quando tecnicamente possível e sem restringir a competição, embalagens recicláveis, retornáveis ou com menor volume de material.
- Exigir transporte adequado e rotas organizadas, reduzindo entregas fracionadas desnecessárias.
- Realizar segregação e destinação correta de papelão, plástico, metal, vidro e resíduos orgânicos.
- Adotar controle de validade pelo método “primeiro que vence, primeiro que sai”.
- Registrar perdas e causas para ajustar futuras estimativas.
- Evitar especificações com embalagens excessivamente pequenas quando apresentações maiores forem compatíveis com o consumo e a segurança.
- Promover boas práticas de armazenamento, descongelamento, preparo e aproveitamento integral, quando cabível.

16. MODELO DE EXECUÇÃO E RECEBIMENTO

A contratada fornecerá os itens conforme ordens emitidas pelo setor competente. Cada ordem deverá indicar, no mínimo, número do processo/contrato, item, quantidade,



unidade, local, data e horário de entrega. A emissão da ordem não poderá alterar a especificação licitada nem impor obrigação alheia ao instrumento convocatório.

O recebimento provisório ocorrerá no ato da entrega, mediante conferência quantitativa e inspeção inicial. O recebimento definitivo dependerá da verificação de conformidade, qualidade, integridade, validade, temperatura, documentação e demais requisitos, dentro do prazo definido no Termo de Referência.

A assinatura de comprovante de entrega não implica aceitação definitiva de vícios ocultos ou inconformidades posteriormente identificadas. Produtos recusados deverão ser substituídos no prazo fixado, sem prejuízo de sanções quando houver atraso, reincidência ou risco ao atendimento.

16.1. CHECKLIST MÍNIMO DE RECEBIMENTO

Nº	PROCEDIMENTO	OK
1	Conferência do fornecedor, nota fiscal e ordem de fornecimento.	☐
2	Verificação do item, marca aprovada, apresentação, peso/volume e quantidade.	☐
3	Inspeção de embalagem, lacre, limpeza, lote, fabricação e validade.	☐
4	Medição ou conferência de temperatura para refrigerados e congelados, quando aplicável.	☐
5	Verificação de sinais de deterioração, infestação, descongelamento, vazamento ou avaria.	☐
6	Registro de conformidade, ressalva ou recusa, com fotos quando necessário.	☐
7	Armazenamento imediato conforme a natureza do produto.	☐

17. GESTÃO E FISCALIZAÇÃO

A gestão e a fiscalização deverão ser exercidas por agentes formalmente designados, observada a segregação de funções e a capacidade técnica necessária. Caberá à fiscalização acompanhar pedidos, prazos, locais, quantidades, qualidade, substituições, ocorrências, documentos fiscais e saldo contratual.

Recomenda-se que cada unidade beneficiária designe servidor responsável pelo recebimento local e encaminhe periodicamente informações ao gestor central. As ocorrências deverão ser registradas em relatório ou sistema próprio, permitindo identificar atrasos, recusas, perdas, reincidências e necessidade de aplicação de sanções.

18. ANÁLISE DE RISCOS

A matriz abaixo apresenta riscos relevantes e medidas preliminares de tratamento. Ela poderá ser complementada no Termo de Referência e atualizada durante a execução.

ID	RISCO	PROB.	IMPACTO	CONSEQUÊNCIA	TRATAMENTO	RESPONSÁVEL
R1	Quantitativos superestimados ou subestimados	Média	Alta	Perdas por vencimento ou desabastecimento	Memória de cálculo por unidade, revisão de estoque e entregas parceladas	Unidade requisitante
R2	Atraso nas entregas	Média	Alta	Interrupção de refeições e atividades	Prazos claros, fiscalização, estoque mínimo e sanções	Contratada/Gestor
R3	Produto fora da especificação	Média	Alta	Baixo rendimento, recusa ou risco sanitário	Especificação objetiva, amostra quando justificada e checklist	Fiscalização



ID	RISCO	PROB.	IMPACTO	CONSEQUÊNCIA	TRATAMENTO	RESPONSÁVEL
R4	Quebra da cadeia de frio	Média	Alta	Deterioração e risco à saúde	Veículo adequado, medição de temperatura e recusa imediata	Contratada/Fiscal
R5	Validade insuficiente	Média	Média	Perdas e desperdício	Exigir validade remanescente mínima e controlar estoque	Contratada/Unidade
R6	Item deserto ou fracassado	Média	Média	Falta de produto essencial	Pesquisa de mercado, especificação usual e revisão de preço	Planejamento/Pregoeiro
R7	Preço inexecutável	Média	Alta	Inadimplemento ou queda de qualidade	Diligência, análise de exequibilidade e documentação	Pregoeiro/Equipe
R8	Concentração de fornecimento	Baixa	Alta	Dependência de um fornecedor	Julgamento por item e acompanhamento de desempenho	Planejamento
R9	Falha de armazenamento interno	Média	Alta	Contaminação, deterioração ou perdas	Capacitar equipe, adequar instalações e controlar temperatura	FMAS/Unidades
R10	Desvio de destinação ou falha de rastreabilidade	Baixa	Alta	Dano ao erário e ao público atendido	Registro por unidade, ordens, recibos, estoque e inventário	Gestor/Controle
R11	Oscilação sazonal de preços ou oferta	Média	Média	Risco de inadimplemento de itens frustrados	Pesquisa atual, cronograma e regras contratuais adequadas	Planejamento/Gestor
R12	Início da cozinha da COHAB sem abastecimento compatível	Média	Alta	Atraso da operação da nova unidade	Cronograma integrado de implantação e previsão de demanda inicial	FMAS

19. INDICADORES SUGERIDOS PARA ACOMPANHAMENTO

INDICADOR	FÓRMULA/CRITÉRIO	REFERÊNCIA
ÍNDICE DE ENTREGAS NO PRAZO	$\text{Entregas realizadas no prazo} \div \text{total de entregas} \times 100$	Meta sugerida: $\geq 95\%$
ÍNDICE DE CONFORMIDADE	$\text{Entregas aceitas sem ressalva} \div \text{total de entregas} \times 100$	Meta sugerida: $\geq 98\%$
TEMPO MÉDIO DE SUBSTITUIÇÃO	$\text{Somatório do tempo para substituição} \div \text{ocorrências}$	Conforme prazo do TR
PERCENTUAL DE PERDAS	$\text{Quantidade/valor perdido} \div \text{quantidade/valor recebido} \times 100$	Redução contínua
COBERTURA DE ESTOQUE	$\text{Estoque disponível} \div \text{consumo médio diário}$	Faixa definida por categoria
ATENDIMENTO DOS PROGRAMAS	Dias de atendimento sem interrupção por falta de alimentos	Meta: 100%

20. POSICIONAMENTO CONCLUSIVO SOBRE A VIABILIDADE

Com base na necessidade identificada, na natureza comum e divisível dos gêneros alimentícios, na existência de mercado fornecedor e na possibilidade de definição objetiva das especificações, conclui-se que a contratação é tecnicamente viável e adequada ao atendimento das necessidades do Fundo Municipal de Assistência Social de Saloá/PE.

Recomenda-se a realização de pregão eletrônico, com critério de julgamento de menor preço por item e fornecimento parcelado, desde que previamente concluídos o levantamento quantitativo, a pesquisa de preços, a confirmação orçamentária, a planilha de especificações, a definição da logística de entrega e os demais documentos da fase preparatória.

A solução deverá assegurar especial atenção às Cozinhas Comunitárias da Sede



e de lateca, à implantação da nova Cozinha Comunitária da COHAB, ao Serviço de Convivência e Fortalecimento de Vínculos, ao Centro de Convivência do Idoso e ao Programa de Entrega de Cestas Básicas, preservando a continuidade dos serviços e a segurança alimentar dos usuários.

21. DECLARAÇÃO DE VIABILIDADE

A equipe de planejamento DECLARA VIÁVEL a contratação descrita neste Estudo Técnico Preliminar, condicionada à complementação dos quantitativos, preços estimados, dotações, endereços e demais informações operacionais no Termo de Referência e nos documentos subsequentes.

Saloá, 29 de julho de 2026

Carlos Roberto de Melo Ouro Preto
Secretário de Assistência Social



TERMO DE REFERÊNCIA

CONDIÇÕES GERAIS DA CONTRATAÇÃO

Aquisição parcelada de gêneros alimentícios destinados ao atendimento das necessidades do Fundo Municipal de Assistência Social de Saloá/PE, com ênfase nas Cozinhas Comunitárias da Sede, Iateca e COHAB, no Serviço de Convivência e Fortalecimento de Vínculos – SCFV, no Centro de Convivência do Idoso – CCI e no Programa de Entrega de Cestas Básicas. Nos termos da tabela abaixo, conforme condições e exigências estabelecidas neste instrumento.

ITEM	DESCRIÇÃO	ESPECIFICAÇÃO DOS PRODUTOS	UND	QUANT	PREÇO MÁX. ADM (R\$)	VALOR TOTAL (R\$)
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.	QUILOGRAMA	1320	R\$ 5,03	R\$ 6.639,60
	ACHOCOLATADO EM PÓ	ACHOCOLATADO EM PÓ 400 G - Instantâneo, com vitaminas, minerais, aspecto de pó fino e homogêneo, umidade máxima de 3% P/P preparado com a mistura de cacau solúvel e açúcar, podendo ser o cacau parcialmente desengordurado, o produto será embalado e acondicionado em embalagem apropriada com 400 G.	PACOTE	660	R\$ 7,57	R\$ 4.996,20
3	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 cocção 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.	QUILOGRAMA	8000	R\$ 5,15	R\$ 41.200,00
4	AVEIA EM FLOCOS	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.	QUILOGRAMA	100	R\$ 10,91	R\$ 1.091,00
5	BATATA PALHA	BATATA PALHA: BATATA FRITA PROCESSADA, TIPO PALHA; SABOR NATURAL, COM ASPECTO ÍNTEGRO E CROCANTE; COMPOSIÇÃO BÁSICA: BATATA; ÓLEO VEGETAL E SAL REFINADO. EMBALAGEM DE 500G. PRAZO DE VALIDADE MÍNIMA DE 4 MESES. PRAZO DE FABRICAÇÃO NÃO PODERÁ SER ANTERIOR A 45 DIAS DA DATA	UNIDADE	100	R\$ 10,22	R\$ 1.022,00



		DA ENTREGA. O PRODUTO DEVERÁ ESTAR DE ACORDO COM A LEGISLAÇÃO VIGENTE.				
6	BISCOITO DOCE	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.	PACOTE	400	R\$ 5,70	R\$ 2.280,00
7	BISCOITO SALGADO	Biscoito Salgado – tipo “cream cracker”, 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, 08 meses.	PACOTE	600	R\$ 6,17	R\$ 3.702,00
8	CAFÉ	Café moído e torrado, torração média, embalado com papel aluminizado, com selo adesivo abre e fecha, pacotecom 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.	PACOTE	1160	R\$ 15,53	R\$ 18.014,80
9	CALDO DE CARNE	CALDO DE CARNE (bovino e frango), caixa com 24 unidades de 19 gramas, a base de: carne bovina ou de frango desidratada, liofilizada, ou extrato de carne, sal, amido de milho, gordura vegetal, condimentos, podendo conter corante natural, isento de sujidades (matérias terrosas), parasitas, larvas e detritos animais ou vegetais. O produto deverá apresentar validade mínima de 8 meses a partir da data de entrega da unidade requisitante.	CAIXA	245	R\$ 25,43	R\$ 6.230,35
10	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.	QUILOGRAMA	20	R\$ 74,48	R\$ 1.489,60
11	CANELA EM PÓ	CANELA EM PÓ fina, embalagem de 40gramas, contendo data de fabricação e validade mínima de 3 meses com registro no órgão competente.	UNIDADE	50	R\$ 4,43	R\$ 221,50
12	CANJIQUEINHA	CANJIQUEINHA – 500 GR Canjiquinha de milho amarelo tipo 01.	UNIDADE	400	R\$ 5,25	R\$ 2.100,00
13	COCO RALADO	COCO RALADO, úmido e adoçado, acondicionado em embalagem de 100 gramas. O produto deverá apresentar validade mínima de 8 meses a partir da data de entrega da unidade requisitante.	UNIDADE	100	R\$ 3,71	R\$ 371,00
14	COLORIFICO	COLORIFICO , 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	PACOTE	4900	R\$ 1,06	R\$ 5.194,00



PORTAL DA TRANSPARENCIA
http://cloud-it-solucoes.inf.br/tra
assinado por: idtuser-450

		validade mínima de 8 meses a partir da data de entrega da unidade requisitante.				
15	COMINHO	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.	PACOTE	4900	R\$ 1,27	R\$ 6.223,00
16	CREME DE LEITE	Creme de leite UHT, Embalagem de 200g, tetra pack, com no máximo 20% de gordura e prazo de validade de no mínimo 120 dias.	UNIDADE	1176	R\$ 4,52	R\$ 5.315,52
17	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.	UNIDADE	1100	R\$ 4,82	R\$ 5.302,00
18	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.	UNIDADE	1200	R\$ 5,30	R\$ 6.360,00
19	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.	QUILOGRAMA	680	R\$ 5,33	R\$ 3.624,40
20	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.	QUILOGRAMA	2000	R\$ 6,43	R\$ 12.860,00
21	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	QUILOGRAMA	2000	R\$ 6,43	R\$ 12.860,00



		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.				
22	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.	PACOTE	9000	R\$ 3,35	R\$ 30.150,00
23	LEITE CONDENSADO	LEITE CONDENSADO - PRODUZIDO COM LEITE INTEGRAL, AÇÚCAR E LACTOSE, ACONDICIONADO EM EMBALAGEM DE 395G, QUE DEVERÁ CONTER EXTERNAMENTE OS DADOS DE IDENTIFICAÇÃO, PROCEDÊNCIA, INFORMAÇÕES NUTRICIONAIS, NÚMERO DO LOTE, DATA DE VALIDADE, QUANTIDADE DE PRODUTO E ATENDER AS ESPECIFICAÇÕES TÉCNICAS DA ANVISA E INMETRO. PRAZO DE VALIDADE NO MÍNIMO 6 MESES A PARTIR DA ENTREGA DO PRODUTO	UNIDADE	150	R\$ 7,63	R\$ 1.144,50
24	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 500 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.	UNIDADE	200	R\$ 5,38	R\$ 1.076,00
25	LEITE EM PÓ	Leite em pó integral, instantâneo, 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.	PACOTE	1900	R\$ 7,17	R\$ 13.623,00
26	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 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.	PACOTE	7000	R\$ 5,60	R\$ 39.200,00



assinado por: idtser-450
 PORTAL DA TRANSPARENCIA
<http://cloud-it-solucoes.inf.br/transparenciaMunicipal/download/23-20260826170716.pdf>

27	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	PACOTE	2000	R\$ 5,83	R\$ 11.660,00
28	MAIZENA 200G	Produto alimentício do tipo amido de milho, extraído do grão de milho, refinado, seco e moído, destinado ao uso culinário. Deve ser de coloração branca, textura fina e homogênea, sem grumos, odor ou sabor estranhos. Acondicionado em embalagem individual de 200g, devidamente lacrada e feita com material apropriado para o contato com alimentos, resistente e íntegra. A embalagem deve conter, de forma legível, as seguintes informações: nome do produto, data de fabricação, validade, número do lote, composição, informações nutricionais, nome e CNPJ do fabricante e selo do serviço de inspeção sanitária correspondente. Validade mínima de 12 meses a partir da data de entrega. Produto deve estar em conformidade com os padrões estabelecidos pela ANVISA e demais legislações sanitárias vigentes.	UNIDADE	100	R\$ 2,74	R\$ 274,00
29	MARGARINA com óleo interesterificado	MARGARINA com óleo interesterificado, com adição de sal, 65% 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 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.	UNIDADE	300	R\$ 3,86	R\$ 1.158,00
30	MILHO DE PIPOCA	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.	PACOTE	200	R\$ 4,85	R\$ 970,00
31	MILHO PARA MUNGUNZÁ	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.	PACOTE	400	R\$ 3,34	R\$ 1.336,00



PORTAL DA TRANSPARENCIA
http://cloud-it-solucoes.int.br/transparenciamunicipal/download/23-20260826170716.pdf
assinado por: idtser-450

32	MILHO VERDE EM CONSERVA	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 no dia da entrega.	UNIDADE	200	R\$ 4,05	R\$ 810,00
33	ÓLEO	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.	UNIDADE	3600	R\$ 9,21	R\$ 33.156,00
34	POLPA DE FRUTA - ACEROLA	POLPA DE FRUTA CONGELADA - sabor acerola. A polpa de fruta sabor acerola 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.	QUILOGRAMA	100	R\$ 31,08	R\$ 3.108,00
35	POLPA DE FRUTA - CAJÁ	POLPA DE FRUTA CONGELADA - sabor cajá. A polpa de fruta sabor acerola 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.	QUILOGRAMA	100	R\$ 31,08	R\$ 3.108,00
36	POLPA DE FRUTA - GOIABA	POLPA DE FRUTA CONGELADA - sabor goiaba. A polpa de fruta sabor acerola 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.	QUILOGRAMA	100	R\$ 31,08	R\$ 3.108,00
37	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.	QUILOGRAMA	100	R\$ 31,46	R\$ 3.146,00



3
PORTAL DA TRANSPARENCIA
http://cloud-it-solucoes.inf.br/transparenciaMunicipal/download/23-20260826170716.pdf
assinado por: idtser-450

38	PROTEINA TEXTURIZADA DE SOJA - CARNE VERMELHA	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.	PACOTE	300	R\$ 9,01	R\$ 2.703,00
39	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.	PACOTE	300	R\$ 9,01	R\$ 2.703,00
40	REFRIGERANTE	REFRIGERANTE SABOR GUARANÁ, EMBALAGEM PET - GARRAFA DE 02 LITROS. COM VALIDADE MÍNIMA DE 72 DIAS NA DATA DA ENTREGA.	FARDO	20	R\$ 47,99	R\$ 959,80
41	REFRIGERANTE	REFRIGERANTE SABOR LARANJA, EMBALAGEM PET - GARRAFA DE 02 LITROS. EMBALAGEM PRIMARIA GARRAFAPET, HERMETICAMENTE FECHADA; EMBALAGEM SECUNDARIA PLÁSTICO RESISTENTE; COM VALIDADE MÍNIMA DE 72 DIAS NA DATA DA ENTREGA.	FARDO	20	R\$ 47,99	R\$ 959,80
	REFRIGERANTE	REFRIGERANTE SABOR COLA, EMBALAGEM PET - GARRAFA DE 02 LITROS. COM VALIDADE MÍNIMA DE 48 DIAS NA DATA DA ENTREGA.	FARDO	20	R\$ 47,99	R\$ 959,80
	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.	QUILOGRAMA	1000	R\$ 2,09	R\$ 2.090,00
44	SARDINHA CONSERVA EM ÓLEO	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, 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.	LATA	2000	R\$ 5,57	R\$ 11.140,00
45	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.	UNIDADE	960	R\$ 4,17	R\$ 4.003,20
46	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.	UNIDADE	500	R\$ 4,10	R\$ 2.050,00



PORTAL DA TRANSPARENCIA
http://cloud-it-solucoes.inf.br/transparentiaMunicipal/download/23-20260826170716.pdf
assinado por: iduser-450

47	CARNE BOVINA MOÍDA	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	QUILOGRAMA	3600	R\$ 21,41	R\$ 77.076,00
48	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 a 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	QUILOGRAMA	2200	R\$ 39,66	R\$ 87.252,00
49	CHARQUE BOVINA	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.	QUILOGRAMA	600	R\$ 38,13	R\$ 22.878,00
50	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.	QUILOGRAMA	4320	R\$ 14,75	R\$ 63.720,00
51	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.	QUILOGRAMA	2400	R\$ 21,43	R\$ 51.432,00
52	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.	QUILOGRAMA	3280	R\$ 21,41	R\$ 70.224,80
53	OVO DE GALINHA	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.	BANDEJA	200	R\$ 20,52	R\$ 4.104,00

54	PEITO DE FRANGO	Frango (filé de peito 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.	QUILOGRAMA	4320	R\$ 18,21	R\$ 78.667,20
55	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	QUILOGRAMA	2640	R\$ 29,71	R\$ 78.434,40
56	PEIXE FILÉ MERLUZA (SEM ESPINHA)	Peixe Merluza de primeira qualidade, em filé, sem espinha, 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.	QUILOGRAMA	1300	R\$ 23,59	R\$ 30.667,00
57	CARNE SUÍNA, LOMBO CONGELADO SEM OSSO (PÇ MÁX. 1,5 KG)	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.	QUILOGRAMA	3000	R\$ 26,25	R\$ 78.750,00
58	CARNE SUÍNA, BISTECA	Carne Suína, Bisteca. 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. 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.	QUILOGRAMA	4200	R\$ 21,11	R\$ 88.662,00
59	ALHO	Alho Branco – tamanho médio, de 1ª qualidade embalados em pacotes de 200g a 500g.	QUILOGRAMA	500	R\$ 24,82	R\$ 12.410,00
60	ABACAXI	Abacaxi Pérola– de 1ª qualidade, tamanho médio a grande. Transportados em monoblocos plásticos frestados. Peso da unidade a partir de 1 kg.	QUILOGRAMA	400	R\$ 10,71	R\$ 4.284,00
61	BATATA INGLESA	Batata Inglesa – de 1ª qualidade, íntegra e fresca, sem ruptura, tamanho médio, acondicionadas em	QUILOGRAMA	1440	R\$ 5,69	R\$ 8.193,60

		embalagem de 05 a 10 kg em sacos de polietileno frestados, com etiqueta de pesagem.				
62	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.	QUILOGRAMA	800	R\$ 5,06	R\$ 4.048,00
63	MAÇÃ	Maçã Vermelha Fuji Nacional – de 1ª qualidade, tamanho médio, firmes, tenras e com brilho, acondicionadas em caixas de papelão.	QUILOGRAMA	400	R\$ 9,67	R\$ 3.868,00
64	MELÃO	Formato redondo, casca amarelo alaranjado, polpa verde claro, firme, cascas 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 800 a 1.500 gramas.	QUILOGRAMA	400	R\$ 5,41	R\$ 2.164,00
TOTAL						

R\$
1.088.528,07

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

1.2. O prazo de vigência da contratação é de **03 meses** contados da ordem de serviços, na forma do artigo 105 da Lei nº 14.133, de 2021.

1.3. O contrato ou outro instrumento hábil que o substitua oferece maior detalhamento das regras que serão aplicadas em relação à vigência da contratação.

FUNDAMENTAÇÃO E DESCRIÇÃO DA NECESSIDADE DA CONTRATAÇÃO

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

1.5. O objeto da contratação está previsto no Plano de Contratações Anual 2026 conforme consta das informações básicas desse Termo de Referência.

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

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

REQUISITOS DA CONTRATAÇÃO

Sustentabilidade

1.7. Além dos critérios de sustentabilidade eventualmente inseridos na descrição do objeto, devem ser atendidos os seguintes requisitos, que se baseiam no Guia Nacional de Contratações Sustentáveis:

1.7.1 Aquisição parcelada de gêneros alimentícios destinados ao atendimento das necessidades do Fundo Municipal de Assistência Social de Saloá/PE, com ênfase nas Cozinhas Comunitárias da Sede, Iateca e COHAB, no Serviço de Convivência e Fortalecimento de Vínculos – SCFV, no Centro de Convivência do Idoso – CCI e no Programa de Entrega de Cestas Básicas

(87) 3782-1254

Rua XV de novembro, s/n, Centro, CEP 55.350-000 - Saloá-PE

CNPJ: 15.618.001/0001-71



1.8. *Na presente contratação será admitida a indicação da(s) seguinte(s) marca(s), característica(s) ou modelo(s), de acordo com as justificativas contidas nos Estudos Técnicos Preliminares: (...).*

Subcontratação

1.9. *Não será admitida a subcontratação do objeto contratual.*

Garantia da contratação

1.10. *Não haverá exigência da garantia da contratação dos art. 96 e seguintes da Lei nº 14.133, de 2021, pelas razões constantes do Estudo Técnico Preliminar.*

MODELO DE GESTÃO DO CONTRATO

1.11. *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.*

1.12. *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.*

1.13. *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.*

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

1.15. *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 conterà 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.*

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

Fiscalização Técnica

1.17. *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.*

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

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

1.20. *O fiscal técnico do contrato informará ao gestor do contrato, 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.*



1.21. 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.

1.22. 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

1.23. 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.

1.24. 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.

1.25. *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 anotará 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

1.26. Cabe ao gestor do contrato:

1.26.1 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.

1.26.2 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.

1.26.3 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.

1.26.4 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.

1.26.5 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.

1.26.6 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.

1.26.7 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.

CRITÉRIOS DE MEDIÇÃO E PAGAMENTO

Prazo de pagamento

1.27. 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.

1.28. 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

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

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

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

1.31.1 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.

1.32. 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

1.33. 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.

1.34. *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.*

1.35. *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.*



1.36. 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.

1.37. 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.

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

INFRAÇÕES E SANÇÕES ADMINISTRATIVAS

1.39. 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.

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

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

1.40.2 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;

1.40.3 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.



FORMA E CRITÉRIOS DE SELEÇÃO DO FORNECEDOR E REGIME DE EXECUÇÃO

Forma de seleção e critério de julgamento da proposta

1.41. *O fornecedor será selecionado por meio da realização de procedimento de LICITAÇÃO, na modalidade PREGÃO, com adoção do critério de julgamento pelo [MENOR PREÇO] Exigências de habilitação*

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

Habilitação jurídica

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

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

1.45. 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>;

1.46. 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;

1.47. 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.

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

1.49. 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;

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

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

Habilitação fiscal, social e trabalhista

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

1.53. Prova de regularidade fiscal perante a Fazenda Nacional, mediante apresentação de certidão expedida conjuntamente pela Secretaria da Receita Federal do Brasil (RFB) e pela



Procuradoria-Geral da Fazenda Nacional (PGFN), referente a todos os créditos tributários federais e à Dívida Ativa da União (DAU) por elas administrados, inclusive aqueles relativos à Seguridade Social, nos termos da Portaria Conjunta nº 1.751, de 02 de outubro de 2014, do Secretário da Receita Federal do Brasil e da Procuradora-Geral da Fazenda Nacional.

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

1.55. Prova de inexistência de débitos inadimplidos perante a Justiça do Trabalho, mediante a apresentação de certidão negativa ou positiva com efeito de negativa, nos termos do Título VII-A da Consolidação das Leis do Trabalho, aprovada pelo Decreto-Lei nº 5.452, de 1º de maio de 1943;

1.56. 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;

1.57. 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;

1.58. 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.

1.59. 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

1.60. 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;

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

1.62. 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).

1.62.1 *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.*

1.63. 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.

1.64. *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.*

1.65. 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



1.66. Comprovação de aptidão para execução de serviço similar, 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.

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

1.66.2 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.

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

1.67. 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.

1.68. 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.

ESTIMATIVAS DO VALOR DA CONTRATAÇÃO

1.69. O custo estimado total da contratação, que é o máximo aceitável, é de R\$ 1.088.528,07, conforme custos unitários apostos na **[tabela contida no item 0 acima]**.

ADEQUAÇÃO ORÇAMENTÁRIA

1.70. As despesas decorrentes da presente contratação correrão à conta de recursos específicos consignados no Orçamento Geral da União.

1.71. A contratação será atendida pela seguinte dotação:

08.122.0007.2035 MANUTENÇÃO DA GESTÃO ADMINISTRATIVA DO FUNDO MUNICIPAL DE ASSISTÊNCIA SOCIAL – FMAS

3.3.90.30 – Material de Consumo

08.244.0015.2047 MANUTENÇÃO DOS SERVIÇOS DE CONVIVÊNCIA E FORTALECIMENTO DE VÍNCULOS – SCFV

3.3.90.30 – Material de Consumo

08.244.0081.2126 MANUTENÇÃO DO ÍNDICE DE GESTÃO DESCENTRALIZADA DO PROGRAMA BOLSA FAMÍLIA (IGDBF)

3.3.90.30 – Material de Consumo

08.244.0015.2048 MANUTENÇÃO DAS ATIVIDADES DO CENTRO DE REFERÊNCIA DA ASSISTÊNCIA SOCIAL - CRAS/PAIF

3.3.90.30 – Material de Consumo

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

DISPOSIÇÕES FINAIS



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

Saloá, 29 de julho de 2026

Carlos Roberto de Melo Ouro Preto
Secretário de Assistência Social



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 [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 dezesesseis 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. *Balanco 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:

08.122.0007.2035 MANUTENÇÃO DA GESTÃO ADMINISTRATIVA DO FUNDO MUNICIPAL DE ASSISTÊNCIA SOCIAL – FMAS

3.3.90.30 – Material de Consumo

08.244.0015.2047 MANUTENÇÃO DOS SERVIÇOS DE CONVIVÊNCIA E FORTALECIMENTO DE VÍNCULOS – SCFV

3.3.90.30 – Material de Consumo

08.244.0081.2126 MANUTENÇÃO DO ÍNDICE DE GESTÃO DESCENTRALIZADA DO PROGRAMA BOLSA FAMÍLIA (IGDBF)

3.3.90.30 – Material de Consumo

08.244.0015.2048 MANUTENÇÃO DAS ATIVIDADES DO CENTRO DE REFERÊNCIA DA ASSISTÊNCIA SOCIAL - CRAS/PAIF

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

