



**ESTADO DA PARAÍBA
PREFEITURA MUNICIPAL DE ASSUNÇÃO
SETOR DE CONTRATAÇÃO**

EDITAL - Licitação

PROCESSO ADMINISTRATIVO Nº 250207PE00012

LICITAÇÃO Nº. 00012/2025

MODALIDADE: PREGÃO ELETRÔNICO

CRITÉRIO: MENOR PREÇO POR ITEM

LEGISLAÇÃO: LEI 14.133/2021

Órgão Realizador do Certame:

PREFEITURA MUNICIPAL DE ASSUNÇÃO

RUA TEREZA BALDUINO DA NOBREGA, S/N - CENTRO - ASSUNÇÃO - PB.

CEP: 58685-000 - E-mail: licitacoes@assuncao.pb.gov.br - Tel.: (83) 34661143.

O Órgão Realizador do Certame acima qualificado, inscrito no CNPJ 01.612.635/0001-02, doravante **denominado simplesmente ORC**, torna público para conhecimento de quantos possam interessar que fará realizar através do Pregoeiro, assessorado por sua Equipe de Apoio, sediado no endereço acima, às 08:00 horas do dia 27 de Fevereiro de 2025, por meio do site www.portaldecompraspublicas.com.br, licitação na modalidade Pregão nº 00012/2025, na forma eletrônica, com critério de julgamento menor preço por item, e o fornecimento realizado na forma parcelada; tudo de acordo com este instrumento e em observância a Lei Federal nº 14.133, de 1º de Abril de 2021; Lei Complementar nº 123, de 14 de Dezembro de 2006; Decreto Municipal nº 05, de 12 de Janeiro de 2024; e legislação pertinente, consideradas as alterações posteriores das referidas normas; conforme os critérios e procedimentos a seguir definidos, almejando obter a melhor proposta para: Contratação de empresa do ramo pertinente, para o Fornecimento parcelado de Gêneros Alimentícios para Merenda Escolar/2025, para manutenção do Programa Nacional de Alimentação Escolar, através da Secretaria de Educação de Assunção-PB.

Data de abertura da sessão pública: 27/02/2025. Horário: 08:00 - horário de Brasília.

Data para início da fase de lances: 27/02/2025. Horário: 08:30 - horário de Brasília.

Local: www.portaldecompraspublicas.com.br

1.0.DO OBJETO

1.1.Constitui objeto da presente licitação: Contratação de empresa do ramo pertinente, para o Fornecimento parcelado de Gêneros Alimentícios para Merenda Escolar/2025, para manutenção do Programa Nacional de Alimentação Escolar, através da Secretaria de Educação de Assunção-PB.

1.2.As especificações do objeto ora licitado - quantitativo e condições -, encontram-se devidamente detalhadas no correspondente Termo de Referência - Anexo I deste instrumento.

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

1.4.O critério de julgamento adotado será o menor preço, observadas as exigências contidas neste instrumento e seus anexos quanto às especificações do objeto.

1.5.A contratação acima descrita, que será processada nos termos deste instrumento convocatório, especificações técnicas e informações complementares que o acompanham, quando for o caso, justifica-se: Pela necessidade da devida efetivação de compra para suprir demanda específica – Contratação de empresa do ramo pertinente, para o Fornecimento parcelado de Gêneros Alimentícios para Merenda Escolar/2025, para manutenção do Programa Nacional de Alimentação Escolar, através da Secretaria de Educação de Assunção-PB –, considerada oportuna e imprescindível, bem como relevante medida de interesse público; e ainda, pela necessidade de desenvolvimento de ações continuadas para a promoção de atividades pertinentes, visando à maximização dos recursos em relação aos objetivos programados, observadas as diretrizes e metas definidas nas ferramentas de planejamento aprovadas.

1.6.Na referida contratação será concedido tratamento diferenciado e simplificado para as Microempresas e Empresas de Pequeno Porte, nos limites previstos da Lei 123/06, consideradas as

hipóteses e condições determinadas no Art. 4º, da Lei 14.133/21. Todavia, serão afastados os benefícios estabelecidos nos Arts. 47 e 48, por estarem presentes, de forma isolada ou simultânea, as situações previstas nos Incisos II e III, do Art. 49, todos da Lei 123/06.

1.7. Todas as referências de tempo neste Edital, no respectivo aviso e durante a sessão pública obedecerão o horário de Brasília - DF.

2.0.DA IMPUGNAÇÃO AO EDITAL E DO PEDIDO DE ESCLARECIMENTO

2.1. Informações ou esclarecimentos sobre esta licitação, serão prestados nos horários normais de expediente: das 08:00 as 12:00 horas.

2.2. Qualquer pessoa - cidadão ou licitante - é parte legítima para impugnar o Edital deste certame por irregularidade ou para solicitar esclarecimento sobre os seus termos, devendo encaminhar o respectivo pedido, dirigido ao Pregoeiro, até 03 (três) dias úteis antes da data de abertura da sessão pública, por meio eletrônico, exclusivamente, da seguinte forma:

2.2.1. No endereço: www.portaldecompraspublicas.com.br.

2.3. O Pregoeiro responderá aos pedidos de esclarecimentos ou impugnação no prazo de até três dias úteis, contado da data de seu recebimento, limitado ao último dia útil anterior à data da abertura do certame, e poderá requisitar subsídios formais aos responsáveis pela elaboração deste Edital e dos seus anexos.

2.4. A impugnação não possui efeito suspensivo, sendo a sua concessão medida excepcional que deverá ser motivada pelo Pregoeiro, nos autos do processo de licitação.

2.5. Acolhida a impugnação contra o Edital, será definida e publicada nova data para realização do certame, observados os prazos fixados na norma vigente.

2.6. As respostas aos pedidos de esclarecimentos e impugnações serão divulgadas em sítio eletrônico oficial do ORC e no sistema, dentro do prazo estabelecido no item 2.3, e vincularão os participantes e a Administração.

3.0.DOS ELEMENTOS PARA LICITAÇÃO

3.1. Aos participantes serão fornecidos os seguintes elementos que integram este Edital para todos os fins e efeitos:

3.1.1. ANEXO I - TERMO DE REFERÊNCIA – ESPECIFICAÇÕES;

3.1.2. ANEXO II - MODELO DE DECLARAÇÃO – de não empregar menor;

3.1.3. ANEXO III - MODELO DE DECLARAÇÃO – que a proposta compreende a integralidade dos custos;

3.1.4. ANEXO IV - MINUTA DO CONTRATO;

3.1.5. ANEXO V - MODELOS DE DECLARAÇÕES - cumprimento de requisitos normativos;

3.1.6. ANEXO VI - ESTUDO TÉCNICO PRELIMINAR - ETP.

3.2. A obtenção do Edital será feita da seguinte forma:

3.2.1. Pelos endereços eletrônicos:

3.2.1.1. www.assuncao.pb.gov.br;

3.2.1.2. www.tce.pb.gov.br;

3.2.1.3. www.portaldecompraspublicas.com.br; e

3.2.1.4. www.gov.br/pncp.

3.3. Salienta-se que é parte integrante do presente instrumento convocatório, na forma de anexo, o correspondente Estudo Técnico Preliminar - ETP, documento constitutivo da primeira etapa do planejamento de uma contratação que caracteriza o interesse público envolvido e a sua melhor solução; em atendimento ao requisito de publicidade determinado na norma vigente, que exige a publicação conjunta desses estudos com o respectivo Edital para garantir plena transparência e competitividade.

4.0.DO SUPORTE LEGAL

4.1. Esta licitação reger-se-á pela Lei Federal nº 14.133, de 1º de Abril de 2021; Lei Complementar nº 123, de 14 de Dezembro de 2006; Decreto Municipal nº 05, de 12 de Janeiro de 2024; e legislação pertinente, consideradas as alterações posteriores das referidas normas; que ficam fazendo partes integrantes deste Edital, independente de transcrição.

5.0.DO PRAZO E DOS RECURSOS ORÇAMENTÁRIOS

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

Entrega: 5 (cinco) dias.

5.2.O fornecimento será executado de acordo com as especificações definidas no correspondente Termo de Referência - Anexo I. Na hipótese do referido termo não estabelecer o local para a entrega, observada a demanda e oportunidade, essa será feita na sede do Contratante ou em uma das unidades administrativas, por ele indicada, que compõe a sua estrutura operacional.

5.3.O prazo de vigência do correspondente contrato será determinado: até o final do exercício financeiro de 2025, considerado da data de sua assinatura; podendo ser prorrogado, nas hipóteses e nos termos dos Arts. 105 a 114, da Lei 14.133/21.

5.4.As despesas decorrentes do objeto deste certame, correrão por conta da seguinte dotação:

UNIDADE GESTORA: 2060 – SECRETARIA DE EDUCAÇÃO

CLASSIFICAÇÃO DE DESPESA:

2060.12.361.0400.2016 – MANUT. DAS ATIV. DO QSE E OUTROS;

2060.12.306.0400.2040 – MANUTENCAO DO PROGRAMA DE MERENDA ESCOLAR;

2060.12.306.0400.2042 – MANUT.DA MER. ESCOLAR.(MER.ESCOL.G.ALIMENT.LANCHE);

2060.12.365.0400.2047 – MANUTENCAO DAS ATIVIDADES DO ENS. INFANTIL –MDE;

2060.12.361.0400.2149 – MANUTENÇÃO DAS ATIVIDADES DA SECRETARIA.

ELEMENTO DE DESPESA:

3.3.90.30.00.00 MATERIAL DE CONSUMO.

FONTES: 500, 550, 569, 552 e 570.

DESCRIÇÃO DAS FONTES DE RECURSOS:

500 Recursos não Vinculados de Impostos

550 Transferência do Salário–Educação

552 Transferências de Recursos do FNDE ref. ao Programa Nacional de Alimentação Escolar (PNAE)

569 Outras Transferências de Recursos do FNDE

570 Transferências do Governo Federal ref. a Convênios e Instrumentos Congêneres vinculados à Educação

6.0.DAS CONDIÇÕES DE PARTICIPAÇÃO

6.1.A licitação será realizada à distância e em sessão pública, por meio do sistema disponível no endereço eletrônico: www.portaldecompraspublicas.com.br.

6.2.Deverão ser observadas as normas e procedimentos estabelecidos pelo provedor do sistema, disponíveis no referido sítio eletrônico para acesso ao sistema e operacionalização.

6.3.Caberá ao licitante interessado em participar deste certame, acompanhar as operações no sistema eletrônico durante o processo licitatório e responsabilizar-se pelo ônus decorrente da perda de negócios diante da inobservância de mensagens emitidas pela Administração ou de sua desconexão; e comunicar imediatamente ao provedor do sistema qualquer acontecimento que possa comprometer o sigilo ou a segurança, para imediato bloqueio de acesso.

6.4.A participação neste certame é aberta a quaisquer interessados, inclusive as Microempresas e Empresas de Pequeno Porte, nos termos da legislação vigente.

6.5.Não poderão participar os interessados:

6.5.1.Que não atendam às condições deste Edital e seus anexos;

6.5.2.Estrangeiros que não tenham representação legal no Brasil com poderes expressos para receber citação e responder administrativa ou judicialmente;

6.5.3.Que estejam sob falência, concurso de credores, concordata ou em processo de dissolução ou liquidação;

6.5.4.Proibidos de participar de licitações e celebrar contratos administrativos, na forma da legislação vigente;

6.5.5.Cujo estatuto ou contrato social não incluir o objeto desta licitação; e

6.5.6.Que se enquadrem nas vedações previstas no Art. 14º, da Lei 14.133/21.

6.6.O presente Edital não possibilitará a participação das pessoas físicas.

6.7.É vedada a participação de pessoas jurídicas reunidas em consórcio.

6.8.Não será permitida a participação de sociedades cooperativas.

6.9.CONDIÇÃO ESPECÍFICA: O licitante deverá atender ao requisito abaixo e o respectivo comprovante, obrigatoriamente, integrará a documentação para fins de habilitação:

6.9.1. Comprovação de capacidade técnico-operacional, através de certidão ou atestado fornecido por pessoa jurídica de direito público ou privado **em favor do Licitante**, que demonstre a sua capacidade de desempenho anterior satisfatório, de atividade igual ou assemelhada ao objeto da licitação. Serão admitidas as certidões ou os atestados referentes à execução de fornecimentos similares de complexidade tecnológica e operacional equivalente ou superior ao objeto do presente certame.

6.9.1.1. O licitante poderá apresentar mais de uma certidão ou atestado para comprovação da sua capacidade técnico-operacional.

6.10. GARANTIA DE PROPOSTA: O licitante deverá atender ao requisito abaixo e o respectivo comprovante encaminhado por meio do sistema eletrônico, quando solicitado pelo Pregoeiro, como requisito de pré-habilitação:

6.10.1. Comprovação do recolhimento de quantia a título de garantia de proposta, no valor equivalente a R\$ 6.660,99. Essa comprovação terá como referência o momento de apresentação da proposta, portanto, o prazo máximo para a "prestação" da referida garantia é **até a data e o horário previstos para abertura da sessão pública desta licitação**. Encerrada a etapa de envio de lances e após a avaliação da conformidade da proposta, em relação ao licitante provisoriamente vencedor, o referido comprovante deverá ser encaminhado por esse proponente no prazo de 2 (duas) horas, contado da solicitação do Pregoeiro. Caberá ao licitante optar por uma das seguintes modalidades de garantia: a) caução em dinheiro ou em títulos da dívida pública emitidos sob a forma escritural, mediante registro em sistema centralizado de liquidação e de custódia autorizado pelo Banco Central do Brasil, e avaliados por seus valores econômicos, conforme definido pelo Ministério da Economia; b) seguro garantia; c) fiança bancária emitida por banco ou instituição financeira devidamente autorizada a operar no País pelo Banco Central do Brasil; d) título de capitalização custeado por pagamento único, com resgate pelo valor total. A referida garantia, quando na modalidade caução em dinheiro, deverá ser depositada na seguinte conta: Titular - PREFEITURA MUNICIPAL DE ASSUNÇÃO. Banco - BRASIL. Agência - 22241. Conta Corrente - 1020-0. Na hipótese do respectivo comprovante bancário apresentar alguma inconsistência que não permita a confirmação de depósito do valor referente à garantia, a proposta será desclassificada:

6.10.1.1. A garantia de proposta será devolvida ao licitante no prazo de 10 (dez) dias úteis, contado da assinatura do contrato ou da data em que for declarada fracassada a licitação;

6.10.1.2. Implicará execução do valor integral da garantia de proposta a recusa em assinar o contrato ou a não apresentação dos documentos para a contratação;

6.10.1.3. Não sendo comprovado o recolhimento da correspondente quantia a título de garantia de proposta conforme as disposições deste item, inclusive se for realizado posteriormente a data e o horário previstos para abertura da sessão pública desta licitação, a respectiva proposta será desclassificada.

7.0. DO CREDENCIAMENTO

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

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

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

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

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

8.0. DA APRESENTAÇÃO DA PROPOSTA

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

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

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

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

8.2.3.Que não possui, em sua cadeia produtiva, empregados executando trabalho degradante ou forçado, observando o disposto nos Incisos III e IV, do Art. 1º e no Inciso III, do Art. 5º da Constituição Federal.

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

8.9.O valor final mínimo parametrizado possuirá caráter sigiloso para os demais licitantes e para o ORC, podendo ser disponibilizado estrita e permanentemente aos órgãos de controle externo e interno.

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

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

8.12.A falsidade de declaração relativa ao cumprimento de qualquer condição sujeitará o licitante às sanções previstas na Lei 14.133/21, e neste Edital. O Pregoeiro poderá promover diligência destinada a esclarecer as informações declaradas.

9.0.DO PREENCHIMENTO DA PROPOSTA

9.1.O licitante deverá enviar sua **PROPOSTA** mediante o preenchimento, no sistema eletrônico, de todos os campos necessários e obrigatórios para o exame de forma objetiva da sua real adequação e exequibilidade, tais como:

9.1.1.Valor unitário do item: expresso em moeda corrente nacional;

9.1.2.Quantidade: conforme fixada no Termo de Referência - Anexo I;

9.1.3.Marca: se for da própria empresa deverá ser informado "própria";

9.1.4.Descrição do objeto: contendo as informações similares à especificação do Termo de Referência - Anexo I.

- 9.2. Todas as especificações do objeto contidas na proposta vinculam o Contratado.
- 9.3. Será cotado um único preço para cada item, com a utilização de duas casas decimais.
- 9.4. A quantidade de unidade a ser cotada está fixada no Termo de Referência - Anexo I.
- 9.5. A indicação de "própria" em campo específico, como por exemplo "marca", para o caso de bens produzidos pela própria empresa, é condição para a não identificação do licitante.
- 9.6. A apresentação das propostas implica obrigatoriedade do cumprimento das disposições nelas contidas, em conformidade com o que dispõe este Edital e seus anexos, assumindo o proponente o compromisso de executar o objeto lícitado nos seus termos, bem como de fornecer os materiais, equipamentos, ferramentas e utensílios necessários, em quantidades e qualidades adequadas à perfeita execução contratual, promovendo, quando requerido, sua substituição.
- 9.7. No valor proposto estará incluso todos os custos operacionais, encargos previdenciários, trabalhistas, tributários, comerciais e quaisquer outros que incidam direta ou indiretamente no fornecimento dos bens.
- 9.8. O preço ofertado, tanto na proposta inicial, quanto na etapa de lances, será de exclusiva responsabilidade do licitante, não lhe assistindo o direito de pleitear qualquer alteração, sob alegação de erro, omissão ou qualquer outro pretexto.
- 9.9. Se o regime tributário da empresa implicar o recolhimento de tributos em percentuais variáveis, a cotação adequada será a que corresponde à média dos efetivos recolhimentos da empresa nos últimos doze meses.
- 9.10. Independentemente do percentual de tributo inserido na planilha, no pagamento serão retidos na fonte os percentuais estabelecidos na legislação vigente.
- 9.11. Os licitantes devem respeitar os preços máximos estabelecidos nas normas de regência de contratações públicas federais, quando participarem de licitações públicas.
- 9.12. As propostas ficarão disponíveis no sistema eletrônico e **qualquer elemento que possa identificar o licitante importa desclassificação da proposta** correspondente, sem prejuízo das sanções previstas neste Edital.

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

- 10.1. A abertura da presente licitação dar-se-á automaticamente em sessão pública, por meio de sistema eletrônico, na data, horário e local indicados neste Edital.
- 10.2. Os licitantes poderão retirar ou substituir a proposta, anteriormente inserida no sistema, até a abertura da sessão pública:
- 10.2.1. Será desclassificada a proposta que identifique o licitante;
- 10.2.2. A desclassificação será sempre fundamentada e registrada no sistema, com acompanhamento em tempo real por todos os participantes;
- 10.2.3. A não desclassificação da proposta não impede o seu julgamento definitivo em sentido contrário, levado a efeito na fase de aceitação.
- 10.3. O sistema ordenará automaticamente as propostas classificadas, sendo que somente estas participarão da fase de lances.
- 10.4. O sistema disponibilizará campo próprio para troca de mensagens entre o Pregoeiro e os licitantes.
- 10.5. Iniciada a fase competitiva, os licitantes poderão encaminhar lances exclusivamente por meio do sistema eletrônico, sendo imediatamente informados do seu recebimento e do valor consignado no registro:
- 10.5.1. O lance deverá ser ofertado pelo valor unitário do item.
- 10.6. Os licitantes poderão oferecer lances sucessivos, observados o horário fixado para abertura da sessão e as regras estabelecidas neste Edital.
- 10.7. O licitante somente poderá oferecer lance de valor inferior ao último por ele ofertado e registrado pelo sistema:
- 10.7.1. O intervalo mínimo de diferença de valores entre os lances, que incidirá tanto em relação aos lances intermediários quanto em relação à proposta que cobrir a melhor oferta deverá ser de R\$ 0,10 (dez centavos).
- 10.8. Desde que disponibilizada a funcionalidade no sistema:
- 10.8.1. O licitante poderá, uma única vez, excluir seu último lance ofertado, no intervalo de quinze segundos após o registro no sistema, na hipótese de lance inconsistente ou inexecutable;
- 10.8.2. O Pregoeiro poderá, durante a disputa, como medida excepcional, excluir a proposta ou o lance que possa comprometer, restringir ou frustrar o caráter competitivo desse processo licitatório, mediante comunicação eletrônica automática via sistema. Eventual exclusão de proposta do licitante implica a retirada do licitante do certame, sem prejuízo do direito de defesa.

10.9. Será adotado para o envio de lances neste certame o modo de disputa "aberto", em que os licitantes apresentarão lances públicos e sucessivos, com prorrogações.

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

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

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

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

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

10.14. Encerrada a etapa de que trata o subitem anterior, o sistema ordenará e divulgará os lances segundo a ordem crescente.

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

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

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

10.18. Quando a desconexão do sistema eletrônico para 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.

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

10.20. Em relação a itens não exclusivos para participação de microempresas e empresas de pequeno porte, uma vez encerrada a etapa de lances, será efetivada a verificação automática do porte da entidade empresarial. O sistema identificará em coluna própria as microempresas e empresas de pequeno porte participantes, procedendo à comparação com os valores da primeira colocada, se esta for empresa de maior porte, assim como das demais classificadas, para o fim de aplicar-se o disposto nos Arts. 44 e 45, da Lei 123/06.

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

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

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

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

10.25. Só poderá haver empate entre propostas iguais, não seguidas de lances.

10.26. Havendo eventual empate entre propostas ou lances, o critério de desempate será aquele previsto no Art. 60, da Lei 14.133/21, nesta ordem:

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

10.26.2. Avaliação do desempenho contratual prévio dos licitantes, para a qual deverão preferencialmente ser utilizados registros cadastrais para efeito de atesto de cumprimento de obrigações previstos na Lei 14.133/21;

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

10.26.4. Desenvolvimento pelo licitante de programa de integridade, conforme orientações dos órgãos de controle.

10.27. Persistindo o empate, será assegurada preferência, sucessivamente, aos bens produzidos por:

- 10.27.1. Empresas estabelecidas no território do Estado ou do Distrito Federal do ORC;
- 10.27.2. Empresas brasileiras;
- 10.27.3. Empresas que invistam em pesquisa e no desenvolvimento de tecnologia no País;
- 10.27.4. Empresas que comprovem a prática de mitigação, nos termos da Lei nº 12.187/09.
- 10.28. 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:
- 10.28.1. A negociação poderá ser feita com os demais licitantes, segundo a ordem de classificação inicialmente estabelecida, quando o primeiro colocado, mesmo após a negociação, for desclassificado em razão de sua proposta permanecer acima do preço máximo definido para a contratação;
- 10.28.2. A negociação será realizada por meio do sistema, podendo ser acompanhada pelos demais licitantes;
- 10.28.3. Concluída a negociação, se houver, o resultado será divulgado a todos os licitantes e registrado na ata da sessão pública, devendo esta ser anexada aos autos do processo;
- 10.28.4. O Pregoeiro solicitará ao licitante melhor classificado que, no prazo de 24 (vinte e quatro) horas, envie a sua **proposta atualizada**, adequada ao último lance ofertado e após a negociação realizada, acompanhada, se for o caso, dos documentos complementares, quando necessários à confirmação daqueles exigidos neste Edital e já apresentados;
- 10.28.5. É facultado ao Pregoeiro prorrogar o prazo estabelecido, a partir de solicitação fundamentada e aceita, feita também no sistema pelo licitante, antes de findo o prazo, ou de ofício, quando constatado que o prazo estabelecido não é suficiente.
- 10.29. Havendo necessidade, o Pregoeiro suspenderá a sessão, informando no sistema a nova data e horário para a sua continuidade, observado o intervalo mínimo de vinte e quatro horas.
- 10.30. Após a negociação do preço, o Pregoeiro iniciará a fase de julgamento da proposta.

11.0. DA FASE DE JULGAMENTO

- 11.1. Encerrada a etapa de negociação, o Pregoeiro realizará a verificação da conformidade da proposta provisoriamente classificada em primeiro lugar quanto à adequação ao objeto estipulado e à compatibilidade do preço final em relação ao estipulado para contratação, conforme definido neste Edital.
- 11.2. O Pregoeiro poderá convocar o licitante para enviar documento digital complementar, por meio do sistema, no prazo de 24 (vinte e quatro) horas, sob pena de não aceitação da proposta:
- 11.2.1. É facultado ao Pregoeiro prorrogar o prazo estabelecido, a partir de solicitação fundamentada e aceita, feita também no sistema pelo licitante, antes de findo o prazo, ou de ofício, quando constatado que o prazo estabelecido não é suficiente;
- 11.2.2. Dentre os documentos passíveis de solicitação pelo Pregoeiro, destacam os que contenham as características do produto ofertado, tais como marca, modelo, fabricante e procedência, encaminhados por meio do sistema eletrônico, ou, quando indicado pelo Pregoeiro, por outro meio eletrônico, sem prejuízo do seu ulterior envio pelo sistema eletrônico, sob pena de não aceitação da proposta.
- 11.3. Será desclassificada a proposta vencedora que:
- 11.3.1. Contiver vícios insanáveis;
- 11.3.2. Não obedecer às especificações técnicas contidas no Termo de Referência - Anexo I;
- 11.3.3. Apresentar preços inexequíveis ou permanecerem acima do preço máximo definido para a contratação;
- 11.3.4. Não tiverem sua exequibilidade demonstrada, quando exigido pela Administração;
- 11.3.5. Apresentar desconformidade com quaisquer outras exigências deste Edital ou seus anexos, desde que insanável.
- 11.3.6. Não comprovar, quando solicitado pelo Pregoeiro recolhimento de quantia a título de garantia de proposta, nos termos do item 6.10 deste Edital.
- 11.4. É indício de inexequibilidade das propostas valores inferiores a 50% (cinquenta por cento) do valor orçado pelo ORC; em tal situação, não sendo possível a imediata confirmação, será dada ao licitante a oportunidade de demonstrar a sua exequibilidade, sendo-lhe facultado o prazo de 24 (vinte e quatro) horas para apresentar, por meio do sistema eletrônico, a documentação que comprove a viabilidade da proposta:
- 11.4.1. É facultado ao Pregoeiro prorrogar o prazo estabelecido, a partir de solicitação fundamentada e aceita, feita também no sistema pelo licitante, antes de findo o prazo, ou de ofício, quando constatado que o prazo estabelecido não é suficiente;
- 11.4.2. A inexequibilidade, nessa hipótese, só será considerada após diligência do Pregoeiro, que comprove:
- 11.4.2.1. Que o custo do licitante ultrapassa o valor da proposta; e

11.4.2.2. Inexistirem custos de oportunidade capazes de justificar o vulto da oferta.

11.4.3. Salienta-se que tais ocorrências não desclassificam automaticamente a proposta, apenas o item correspondente.

11.5. O Pregoeiro poderá, no julgamento das propostas, sanar erros ou falhas que não alterem a sua substância e sua validade jurídica, atribuindo-lhes eficácia para fins de classificação.

11.6. Havendo necessidade, o Pregoeiro suspenderá a sessão pública inclusive para a realização de diligências com vistas ao saneamento de eventuais erros e falhas das propostas. Em qualquer hipótese, o seu reinício somente poderá ocorrer mediante aviso prévio no sistema com, no mínimo, vinte e quatro horas de antecedência e a ocorrência será registrada em ata.

11.7. Encerrada a fase de julgamento, após verificada a conformidade da proposta classificada em primeiro lugar quanto à adequação ao objeto estipulado e compatibilidade do preço final em relação ao estimado para a contratação, o Pregoeiro verificará a documentação de habilitação do licitante, observado o disposto neste Edital. Antes, porém, como requisito de pré habilitação, será solicitado ao licitante provisoriamente vencedor a comprovação do recolhimento de quantia a título de garantia de proposta, nos termos do item 6.10 deste Edital.

12.0. DA HABILITAÇÃO

12.1. Os documentos previstos neste instrumento, necessários e suficientes para demonstrar a capacidade do licitante de realizar o objeto da licitação, serão exigidos para fins de habilitação, conforme as disposições dos Arts. 62 a 70, da Lei 14.133/21.

12.2. Os licitantes deverão encaminhar, nos termos deste Edital, a documentação relacionada nos itens a seguir, para fins de **HABILITAÇÃO**:

12.3. PESSOA JURÍDICA:

12.3.1. Prova de inscrição no Cadastro Nacional da Pessoa Jurídica – CNPJ.

12.3.2. Prova de inscrição no cadastro de contribuintes municipal, relativo à sede do licitante, pertinente ao seu ramo de atividade e compatível com o objeto contratual.

12.3.3. Apresentar Alvará de Funcionamento emitido pela prefeitura sede do licitante.

12.3.4. No caso de empresário individual: inscrição no Registro Público de Empresas Mercantis, a cargo da Junta Comercial da respectiva sede. Em se tratando de Microempreendedor Individual – MEI: Certificado da Condição de Microempreendedor Individual – CCMEI, cuja aceitação ficará condicionada à verificação da autenticidade no sítio www.portaldoempreendedor.gov.br. No caso de sociedade empresária, sociedade limitada unipessoal – SLU ou sociedade identificada como empresa individual de responsabilidade limitada – EIRELI: inscrição do ato constitutivo, estatuto ou contrato social no Registro Público de Empresas Mercantis, a cargo da Junta Comercial da respectiva sede, acompanhada de documento comprobatório de seus administradores. No caso de sociedade simples: inscrição do ato constitutivo no Registro Civil de Pessoas Jurídicas do local de sua sede, acompanhada de documento comprobatório de seus administradores. No caso de filial, sucursal ou agência de sociedade simples ou empresária: inscrição do ato constitutivo da filial, sucursal ou agência da sociedade simples ou empresária, respectivamente, no Registro Civil das Pessoas Jurídicas ou no Registro Público de Empresas Mercantis onde tem sede a matriz. Em se tratando de sociedade empresária estrangeira com atuação permanente no País: decreto de autorização para funcionamento no Brasil. Salienta-se que os documentos relacionados neste subitem deverão estar acompanhados de todas as alterações ou da consolidação respectiva.

12.3.5. Balanço patrimonial, demonstração de resultado de exercício e demais demonstrações contábeis dos dois últimos exercícios sociais. Os referidos documentos limitar-se-ão ao último exercício no caso de a pessoa jurídica ter sido constituída há menos de dois anos. As pessoas jurídicas criadas no exercício financeiro desta licitação deverão atender a todas as exigências da habilitação e poderão substituir os demonstrativos contábeis pelo balanço de abertura.

12.3.6. Prova de regularidade fiscal perante a Fazenda Nacional, mediante apresentação de certidão expedida conjuntamente pela Secretaria da Receita Federal do Brasil – RFB e pela Procuradoria-Geral da Fazenda Nacional – PGFN, referente a todos os créditos tributários federais e à Dívida Ativa da União – DAU por elas administrados, inclusive aqueles relativos à Seguridade Social, nos termos da Portaria Conjunta nº 1.751, de 02 de outubro de 2014, do Secretário da Receita Federal do Brasil e da Procuradora-Geral da Fazenda Nacional.

12.3.7. Prova de regularidade com a Fazenda Municipal da sede do licitante, relativa à atividade em cujo exercício contrata ou concorre, mediante apresentação de certidão negativa, ou outro equivalente, na forma da lei.

12.3.8.Prova de regularidade com a Fazenda Estadual da sede do licitante, relativa à atividade em cujo exercício contrata ou concorre, mediante apresentação de certidão negativa, ou outro equivalente, na forma da lei.

12.3.9.Comprovação de regularidade relativa ao Fundo de Garantia por Tempo de Serviço – FGTS, apresentando o respectivo Certificado de Regularidade fornecido pela Caixa Econômica Federal.

12.3.10.Prova de inexistência de débitos inadimplidos perante a Justiça do Trabalho, mediante a apresentação de Certidão Negativa de Débitos Trabalhistas CNDT, nos termos do Título VII–A da Consolidação das Leis do Trabalho, aprovada pelo Decreto–Lei nº 5.452, de 1º de maio de 1943.

12.3.11.Declaração do licitante atestando que não emprega menor de dezoito anos em trabalho noturno, insalubre ou perigoso e nem menor de dezesseis anos, em qualquer trabalho, podendo existir menor, a partir de quatorze anos, na condição de aprendiz, nos termos do Art. 7º, Inciso XXXIII, da Constituição Federal, conforme modelo – Anexo II.

12.3.12.Declaração do licitante, sob pena de desclassificação, de que sua proposta econômica compreende a integralidade dos custos para atendimento dos direitos trabalhistas assegurados na Constituição Federal, nas leis trabalhistas, nas normas infralegais, nas convenções coletivas de trabalho e nos termos de ajustamento de conduta vigentes na data de entrega das propostas, conforme modelo – Anexo III.

12.3.13.Certidão negativa de feitos sobre falência expedida pelo distribuidor da sede do licitante, no máximo 30 (trinta) dias da data prevista para abertura das propostas.

12.3.14.Consulta Consolidada de Pessoa Jurídica expedida pelo Tribunal de Contas da União, no máximo 30 (trinta) dias da data prevista para abertura das propostas, no endereço eletrônico: www.tcu.gov.br.

12.3.15.Apresentar Licença Sanitária Estadual ou Municipal da sede do licitante válida.

12.3.16.Comprovação do cumprimento de requisitos normativos, conforme modelos - Anexo V:

12.3.16.1.Declaração de ciência dos termos do Edital;

12.3.16.2.Declaração de inexistir fato impeditivo;

12.3.16.3.Declaração de não possuir no quadro societário servidor da ativa do ORC;

12.3.16.4.Declaração de não utilizar trabalho degradante ou forçado;

12.3.16.5.Declaração de cumprimento da reserva de cargo para deficiente e de acessibilidade; e

12.3.16.6.Declaração de observância do limite de contratação com a Administração Pública.

12.4.Documentação específica - pessoa jurídica:

12.4.1.Comprovação de capacidade técnico-operacional - item 6.9.1.

12.5.Os documentos exigidos para habilitação serão enviados por meio do sistema, em formato digital, no prazo de 24 (vinte e quatro) horas, contado da solicitação do Pregoeiro, prorrogável por igual período, nas seguintes situações:

12.5.1.Por solicitação do licitante, mediante justificativa aceita pelo Pregoeiro; ou

12.5.2.De ofício, a critério do Pregoeiro, quando constatado que o prazo estabelecido não é suficiente para o envio dos documentos exigidos.

12.6.Será exigida a apresentação dos documentos de habilitação apenas do licitante vencedor:

12.6.1.Os documentos relativos à regularidade fiscal constantes deste Edital, somente serão exigidos em momento posterior ao julgamento das propostas, e apenas do licitante mais bem classificado.

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

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

12.8.1.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

12.8.2.Atualização de documentos cuja validade tenha expirado após a data de recebimento das propostas.

12.9.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, observados o prazo e os termos definidos neste instrumento para o envio da proposta e, se necessário, dos documentos complementares, adequada ao último lance ofertado:

12.9.1.Serão disponibilizados para acesso público os documentos de habilitação dos licitantes convocados para a apresentação da documentação habilitatória, após concluídos eventuais procedimentos da Comissão de Contratação, para sanar erros ou falhas que não alterem a substância dos documentos e a sua validade jurídica, observadas as disposições deste Edital.

12.10.A comprovação de regularidade fiscal e trabalhista das microempresas e empresas de pequeno porte somente será exigida para efeito de contratação, e não como condição para participação na licitação, observando-se o seguinte procedimento:

12.10.1.As microempresas e empresas de pequeno porte, por ocasião da participação nesta licitação, deverão apresentar toda a documentação exigida para comprovação de regularidade fiscal e trabalhista, dentre os documentos enumerados neste instrumento para efeito de habilitação, mesmo que esta apresente alguma restrição;

12.10.2.Na hipótese de haver alguma restrição relativa à regularidade fiscal e trabalhista quando da comprovação de que trata o subitem anterior, será assegurado prazo de cinco dias úteis, prorrogável por igual período, para a regularização da documentação, a realização do pagamento ou parcelamento do débito e a emissão de eventuais certidões negativas ou positivas com efeito de certidão negativa;

12.10.3.Para aplicação do disposto no subitem anterior, o prazo para regularização fiscal e trabalhista será contado a partir da divulgação do resultado da fase de habilitação. A prorrogação desse prazo poderá ser concedida, a critério do Pregoeiro, quando requerida pelo licitante, mediante apresentação de justificativa;

12.10.4.A abertura da fase recursal em relação ao resultado do certame ocorrerá após o prazo de regularização fiscal e trabalhista de que tratam os dois subitens anteriores;

12.10.5.A não regularização da documentação, no prazo acima previsto, implicará decadência do direito à contratação, sem prejuízo das sanções previstas no Art. 156, da Lei 14.133/21, sendo facultado ao ORC convocar os licitantes remanescentes, na ordem de classificação, ou revogar a licitação;

12.10.6.Se, na ordem de classificação, seguir-se outra microempresa ou empresa de pequeno porte com alguma restrição na documentação fiscal e trabalhista, será concedido o mesmo prazo para regularização.

12.11.Somente haverá a necessidade de comprovação do preenchimento de requisitos, mediante apresentação dos documentos originais não digitais, quando houver alguma dúvida em relação à integridade do documento digital ou quando a lei expressamente o exigir.

12.12.Não serão aceitos documentos de habilitação com indicação de CNPJ/CPF diferentes, salvo aqueles legalmente permitidos:

12.12.1.Se o licitante for a matriz, todos os documentos deverão estar em nome da matriz, e se o licitante for a filial, todos os documentos deverão estar em nome da filial, exceto aqueles que, pela própria natureza, comprovadamente, forem emitidos somente em nome da matriz.

12.13.Os documentos exigidos para fins de habilitação no certame deverão ser organizados na ordem descrita neste instrumento, precedidos por índice correspondente, apresentados em original; ou por cópia autenticada por cartório competente, ou pelo Pregoeiro, ou por membro da Equipe de Apoio ou da Comissão de Contratação; ou publicação em órgão da imprensa oficial. Estando perfeitamente legíveis, sem conter borrões, rasuras, emendas ou entrelinhas e dentro do prazo de validade, considerado o disposto neste Edital. A eventual ausência do referido índice não inabilitará o licitante, sendo que:

12.13.1.A prova de autenticidade de cópia de documento público ou particular poderá ser feita perante os agentes do ORC relacionados no item anterior, mediante apresentação de original ou de declaração de autenticidade por advogado, sob sua responsabilidade pessoal;

12.13.2.Quando o documento for obtido via Internet sua autenticidade será comprovada no endereço eletrônico nele indicado;

12.13.3.Poderá ser utilizada, a critério do Pregoeiro, a documentação cadastral de fornecedor, constante dos arquivos do ORC, para comprovação da autenticidade de elementos apresentados pelo licitante.

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

12.15.Havendo necessidade, o Pregoeiro suspenderá a sessão pública inclusive para a realização de diligências com vistas ao saneamento de eventuais erros e falhas dos documentos de habilitação apresentados. Em qualquer hipótese, o seu reinício somente poderá ocorrer mediante aviso prévio no sistema com, no mínimo, vinte e quatro horas de antecedência e a ocorrência será registrada em ata.

13.0.DO ENCAMINHAMENTO DA PROPOSTA VENCEDORA

13.1.A proposta final do licitante declarado vencedor - **proposta atualizada** - deverá ser encaminhada no prazo de 24 (vinte e quatro) horas, a contar da solicitação do Pregoeiro no sistema eletrônico, e deverá:

13.1.1.Ser elaborada em consonância com as especificações constantes deste Edital e seus Anexos, redigida em língua portuguesa e impressa em uma via em papel timbrado do proponente, quando for o caso, sem emendas, rasuras, entrelinhas ou ressalvas; datada e assinada pelo licitante ou seu

representante legal, com indicação: do valor global da proposta; do prazo de entrega; das condições de pagamento; e da sua validade;

13.1.2. Conter a indicação do banco, número da conta e agência do licitante vencedor, para fins de pagamento;

13.1.3. Estar adequada ao último lance ofertado e a negociação realizada, acompanhada, dos documentos complementares eventualmente solicitados, quando necessários à confirmação daqueles exigidos neste Edital e já apresentados.

13.2. Será cotado um único preço para cada item, com a utilização de duas casas decimais, sendo que, nesse último caso, a indicação em contrário está sujeita a correção, observando-se aos seguintes critérios:

13.2.1. Falta de dígitos: serão acrescentados zeros;

13.2.2. Excesso de dígitos: sendo o primeiro dígito excedente menor que cinco, todo o excesso será suprimido, caso contrário haverá o arredondamento do dígito anterior para mais e os demais excedentes suprimidos.

13.3. Os preços deverão ser expressos em moeda corrente nacional, o preço unitário e o total em algarismos e o valor global da proposta em algarismos e por extenso:

13.3.1. Existindo discrepância entre o preço unitário e total, resultado da multiplicação do preço unitário pela quantidade, o preço unitário prevalecerá;

13.3.2. No caso de divergência entre o valor numérico e o expresso por extenso, prevalecerá o valor expresso por extenso;

13.3.3. Fica estabelecido que havendo divergência de preços unitários para um mesmo produto, prevalecerá o de menor valor.

13.4. A proposta obedecerá aos termos deste Edital e seus Anexos, não sendo considerada aquela que não corresponda às especificações ali contidas ou que estabeleça vínculo à proposta de outro licitante.

13.5. A oferta deverá ser firme e precisa, limitada, rigorosamente, ao objeto deste Edital, sem conter alternativas de preço ou de qualquer outra condição que induza o julgamento a mais de um resultado.

13.6. No valor proposto estará incluso todos os custos operacionais, encargos previdenciários, trabalhistas, tributários, comerciais e quaisquer outros que incidam direta ou indiretamente no fornecimento dos bens; inclusive a integralidade dos custos para atendimento dos direitos trabalhistas assegurados na Constituição Federal, nas leis trabalhistas, nas normas infralegais, nas convenções coletivas de trabalho e nos termos de ajustamento de conduta vigentes na data de entrega das propostas.

13.7. A proposta final deverá ser documentada nos autos e será levada em consideração no decorrer da execução do contrato e aplicação de eventual sanção ao Contratado:

13.7.1. Todas as especificações do objeto contidas na proposta vinculam o Contratado.

13.8. As propostas que contenham a descrição do objeto, o valor e os documentos complementares estarão disponíveis na internet, após a homologação.

13.9. O prazo de validade da proposta não será inferior a 60 (sessenta) dias, a contar da data de seu encaminhamento.

14.0. DOS RECURSOS

14.1. A interposição de recurso referente ao julgamento das propostas, à habilitação ou inabilitação de licitantes, à anulação ou revogação da licitação, observará o disposto no Art. 165, da Lei 14.133/21.

14.2. Qualquer licitante poderá, durante o prazo concedido na sessão pública, que no presente certamente será de 10 (dez) minutos, de forma imediata após o término do julgamento das propostas e do ato de habilitação ou inabilitação, em campo próprio do sistema eletrônico, manifestar sua intenção de recorrer.

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

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

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

14.4. O prazo recursal é de 03 (três) dias úteis, contados da data de intimação ou de lavratura da ata.

14.5. As razões do recurso deverão ser apresentadas, exclusivamente, da seguinte forma:

14.5.1. Em campo próprio do sistema eletrônico.

14.6. O recurso será dirigido à autoridade que tiver editado o ato ou proferido a decisão recorrida, a qual poderá reconsiderar o ato ou a decisão no prazo de 03 (três) dias úteis, ou, nesse mesmo prazo, encaminhar o recurso com a sua manifestação à autoridade superior, a qual deverá proferir sua decisão no prazo de 10 (dez) dias úteis, contado do recebimento dos autos.

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

14.8.O prazo para apresentação de contrarrazões ao recurso pelos demais licitantes será de 03 (três) dias úteis, contados da data da intimação pessoal ou da divulgação da interposição do recurso, assegurada a vista imediata dos elementos indispensáveis à defesa de seus interesses.

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

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

14.11.Os autos do processo permanecerão com vista franqueada aos interessados no seguinte sítio: www.portaldecompraspublicas.com.br.

15.0.DA HOMOLOGAÇÃO

15.1.Encerradas as fases de julgamento e habilitação, e exauridos os recursos administrativos, o processo licitatório será encaminhado à autoridade superior, que poderá:

15.1.1.Determinar o retorno dos autos para saneamento de irregularidades;

15.1.2.Revogar a licitação por motivo de conveniência e oportunidade;

15.1.3.Proceder à anulação da licitação, de ofício ou mediante provocação de terceiros, sempre que presente ilegalidade insanável;

15.2.4.Adjudicar o objeto e homologar a licitação.

16.0.DO CONTRATO

16.1.Após a homologação pela autoridade superior do ORC, o licitante vencedor será convocado para, dentro do prazo de 05 (cinco) dias consecutivos da data de recebimento da notificação, e nas condições estabelecidas neste Edital e seus anexos, assinar o respectivo contrato, podendo o mesmo sofrer alterações nos termos definidos pela Lei 14.133/21:

16.1.1.O prazo de convocação poderá ser prorrogado uma vez, por igual período, mediante solicitação da parte durante seu transcurso, devidamente justificada, e desde que o motivo apresentado seja aceito pela Administração;

16.1.2.A recusa injustificada do adjudicatário em assinar o contrato no prazo estabelecido pela Administração caracterizará o descumprimento total da obrigação assumida e o sujeitará às penalidades legalmente estabelecidas e à imediata perda da garantia de proposta em favor ORC:

16.1.2.1.A regra do subitem anterior não se aplicará aos licitantes remanescentes convocados na forma estabelecida neste dispositivo;

16.1.3.Decorrido o prazo de validade da proposta indicado neste Edital sem convocação para a contratação, ficarão os licitantes liberados dos compromissos assumidos.

16.2.Na hipótese de o vencedor da licitação não assinar o contrato no prazo e nas condições estabelecidas, outro licitante poderá ser convocado, respeitada a ordem de classificação, para celebrar a contratação, ou instrumento hábil, nas condições propostas pelo licitante vencedor, sem prejuízo da aplicação das sanções previstas na Lei 14.133/21, e em outras legislações aplicáveis.

16.3.Na assinatura do contrato será exigida a comprovação de todas as condições de habilitação consignadas neste Edital, que deverão ser mantidas pelo Contratado durante a vigência do referido contrato.

16.4.O contrato que eventualmente venha a ser assinado pelo licitante vencedor, poderá ser alterado com a devida justificativa, unilateralmente pelo Contratante ou por acordo entre as partes, nos casos e condições previstas nos Arts. 124 a 136 e sua extinção, formalmente motivada nos autos do processo, assegurados o contraditório e a ampla defesa, ocorrerá nas hipóteses e disposições dos Arts. 137 a 139, todos da Lei 14.133/21; e o fornecimento realizado de forma parcelada.

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

17.0.DO REAJUSTAMENTO EM SENTIDO ESTRITO - REAJUSTE

17.1.Os preços contratados são fixos e irajustáveis no prazo de um ano.

17.2.Dentro do prazo de vigência da contratação e mediante solicitação do Contratado, os preços poderão sofrer reajuste após o interregno de um ano, na mesma proporção da variação verificada no IPCA-IBGE acumulado, tomando-se por base o mês do orçamento estimado, exclusivamente para as obrigações iniciadas e concluídas após a ocorrência da anualidade.

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

17.4.No caso de atraso ou não divulgação do índice de reajustamento, o Contratante pagará ao Contratado a importância calculada pela última variação conhecida, liquidando a diferença correspondente tão logo seja divulgado o índice definitivo. Fica o Contratado obrigado a apresentar memória de cálculo referente ao reajustamento de preços do valor remanescente, sempre que este ocorrer.

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

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

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

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

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

18.0.DA COMPROVAÇÃO DE EXECUÇÃO E RECEBIMENTO DO OBJETO

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

18.2.Serão designados pelo ORC representantes com atribuições de Gestor e Fiscal do respectivo contrato, nos termos da norma vigente, especialmente para acompanhar e fiscalizar a sua execução, respectivamente, permitida a contratação de terceiros para assistência e subsídio de informações pertinentes a essas atribuições.

19.0.DAS OBRIGAÇÕES DO CONTRATANTE E DO CONTRATADO

19.1.Obrigações do Contratante:

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

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

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

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

19.2.Obrigações do Contratado:

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

19.2.2.Substituir, arcando com as despesas decorrentes, os materiais ou serviços que apresentarem defeitos, alterações, imperfeições ou quaisquer irregularidades discrepantes às exigências do instrumento de ajuste pactuado, ainda que constatados somente após o recebimento ou pagamento;

19.2.3.Não transferir a outrem, no todo ou em parte, o objeto da contratação, salvo mediante prévia e expressa autorização do Contratante;

19.2.4.Manter, durante a vigência do contrato ou outros instrumentos hábeis, em compatibilidade com as obrigações assumidas, todas as condições de habilitação e qualificação exigidas no respectivo processo contratação direta por Dispensa de Licitação, conforme o caso, apresentando ao Contratante os documentos necessários, sempre que solicitado;

19.2.5.Emitir Nota Fiscal correspondente à sede ou filial da empresa que efetivamente participou do certame e conseqüentemente apresentou a documentação exigida na fase de habilitação;

19.2.6.Executar todas as obrigações assumidas sempre com observância a melhor técnica vigente, enquadrando-se, rigorosamente, dentro dos preceitos legais, normas e especificações técnicas correspondentes;

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

20.0.DO PAGAMENTO

20.1.O pagamento será realizado mediante processo regular e em observância às normas e procedimentos adotados pelo ORC, bem como as disposições dos Arts. 141 a 146 da Lei 14.133/21; da seguinte maneira: Em até 30 dias após o recebimento dos produtos, aceitação da nota fiscal, empenho, mediante a apresentação das certidões fiscais e relatório emitido pelo setor de compras do Município.

20.2.O desembolso máximo do período, não será superior ao valor do respectivo adimplemento, de acordo com o cronograma aprovado, quando for o caso, e sempre em conformidade com a disponibilidade de recursos financeiros.

20.3.Nenhum valor será pago ao Contratado enquanto pendente de liquidação qualquer obrigação financeira que lhe for imposta, em virtude de penalidade ou inadimplência, a qual poderá ser compensada com o pagamento pendente, sem que isso gere direito a acréscimo de qualquer natureza.

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

21.0.DAS INFRAÇÕES ADMINISTRATIVAS E SANÇÕES

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

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

22.0.DAS OBRIGAÇÕES PERTINENTES À LGPD

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

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

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

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

23.0.DAS DISPOSIÇÕES GERAIS

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

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

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

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

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

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

23.7. Para todos os efeitos, na contagem dos prazos estabelecidos neste Edital e seus anexos, exclui-se o dia do início e inclui-se o do vencimento. Só se iniciam e vencem os prazos em dias de expediente no ORC.

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

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

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

23.11. Para dirimir eventuais controvérsias decorrentes deste certame, excluído qualquer outro, o foro competente é o da Taperoá, Estado da Paraíba.

Assunção - PB, 10 de fevereiro de 2025.


WAGNER FELIPE DE OLIVEIRA VILAR
PREFEITO



**ESTADO DA PARAÍBA
PREFEITURA MUNICIPAL DE ASSUNÇÃO
SETOR DE CONTRATAÇÃO**

ANEXO I - PREGÃO ELETRÔNICO Nº 00012/2025

TERMO DE REFERÊNCIA - ESPECIFICAÇÕES

1.0.DO OBJETO

1.1.Constitui objeto desta licitação: Contratação de empresa do ramo pertinente, para o Fornecimento parcelado de Gêneros Alimentícios para Merenda Escolar/2025, para manutenção do Programa Nacional de Alimentação Escolar, através da Secretaria de Educação de Assunção–PB.

2.0.DA JUSTIFICATIVA

2.1.A contratação acima descrita, que será processada nos termos deste instrumento convocatório, especificações técnicas e informações complementares que o acompanham, quando for o caso, justifica-se: Pela necessidade da devida efetivação de compra para suprir demanda específica – Contratação de empresa do ramo pertinente, para o Fornecimento parcelado de Gêneros Alimentícios para Merenda Escolar/2025, para manutenção do Programa Nacional de Alimentação Escolar, através da Secretaria de Educação de Assunção–PB –, considerada oportuna e imprescindível, bem como relevante medida de interesse público; e ainda, pela necessidade de desenvolvimento de ações continuadas para a promoção de atividades pertinentes, visando à maximização dos recursos em relação aos objetivos programados, observadas as diretrizes e metas definidas nas ferramentas de planejamento aprovadas.

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

CÓDIGO	DISCRIMINAÇÃO	UNIDADE	QUANTIDADE	PREÇO UNIT.	PREÇO TOTAL
1	AÇUCAR CRISTAL GRANULADO: Acondicionado em pacote plástico, íntegro, resistente, vedado hermeticamente, isento de materiais terrosos e parasitas. A embalagem deverá conter externamente informações nutricionais, dados de identificação e procedência, número do lote, data de fabricação, quantidade do produto. Deverá apresentar validade mínima de 03 (três) meses a partir da data de entrega. De acordo com a resolução nº 12/78 da CNNPA. Embalagem 01 Kg.	KG	1500	4,46	6.690,00
2	ALHO NACIONAL DE PRIMEIRA QUALIDADE: O produto não deverá apresentar umidade, problemas com coloração (escura), presença de impurezas, odor desagradável, estar machucado, presença de dentes murchos e perfurados. A granel, peso 1kg.	KG	100	31,44	3.144,00
3	AMIDO DE MILHO: Embalado em papel impermeável, limpo, não violado, resistente e acondicionado em caixas de papelão resistentes, que garantam a integridade do produto. A embalagem deverá conter externamente os dados de identificação, procedência, informações nutricionais, número de lote, quantidade do produto. Deverá apresentar validade mínima de 03 (três) meses a partir da data de entrega. Resolução CNNPA nº 12/78. Embalagem 500g.	Unid.	600	9,45	5.670,00
4	ARROZ BRANCO: Tipo 1, agulhinha, constituídos de grãos inteiros. Acondicionado em embalagem resistente de polietileno atóxico, com identificação. A embalagem deverá conter externamente os dados de identificação, procedência, informações nutricionais,	KG	800	7,02	5.616,00

	número de lote, quantidade do produto e validade mínima de 03 (três) meses a partir da data de entrega. Isento de sujidades, parasitas, larvas e material estranho. De acordo com a resolução 12/78 da CNNPA. Embalagem 01 Kg.				
5	ARROZ PARBOILIZADO: Tipo 1, longo fino, constituídos de grãos inteiros. Acondicionado em embalagem resistente de polietileno atóxico, com identificação. A embalagem deverá conter externamente os dados de identificação, procedência, informações nutricionais, número de lote, quantidade do produto. Deverá apresentar validade mínima de 03 (três) meses a partir da data de entrega. Isento de sujidades, parasitas, larvas e material estranho. De acordo com a resolução 12/78 da CNNPA. Embalagem 01 Kg.	KG	1500	7,16	10.740,00
6	AVEIA FLOCOS FINOS: Aveia em flocos finos. Produto resultante da moagem de grãos de aveia após limpeza e classificação, submetidas a processos tecnológicos adequados. O produto deve apresentar-se sob a forma de aveia em flocos, enriquecida com vitaminas e sais minerais, isento de sujidades, embalagem própria, contendo procedência e validade, obedecendo à legislação sanitária vigente. Rótulo contendo informação nutricional, data de fabricação, validade e lote. Deverá apresentar validade mínima de 03 (três) meses a partir da data de entrega. Embalagem de no mínimo 160g.	Unid.	1000	3,96	3.960,00
7	BISCOITO SALGADO TIPO CREAM CRACKER: Salgado de textura crocante, com odor, sabor e cor característicos, acondicionado em embalagem resistente de polietileno atóxico transparente de dupla face, com identificação na embalagem (rótulo) dos ingredientes, valor nutricional, peso, fornecedor, data de validade. Isento de sujidades, parasitas, larvas e material estranho. Validade mínima de 03 (três) meses, a contar da data de entrega. Embalagem de no mínimo 350 g.	Unid.	3000	5,56	16.680,00
8	BISCOITO DOCE TIPO MARIA: Doce, textura crocante, de sabor, cor e odor característicos, acondicionado em embalagem resistente de polietileno atóxico transparente de dupla face, com identificação na embalagem (rótulo) dos ingredientes, valor nutricional, peso, fornecedor, data de fabricação e validade. Isento de sujidades, parasitas, larvas e material estranho. Validade mínima de 03 (três) meses, a contar da data de entrega. Embalagem de no mínimo 350 g.	Unid.	3000	5,41	16.230,00
9	CAFÉ: Torrado e moído. Pó fino, homogêneo, coloração castanho escuro. Embalado a vácuo, conter na embalagem dados do produto: identificação, procedência, ingredientes, informações nutricionais, lote, gramatura, datas de fabricação e vencimento. Obedecer norma de qualidade recomendável por ABIC/PQC. Validade mínima de 4 (quatro) meses a contar da data de entrega do produto. EMBASAMENTO LEGAL de acordo com a Legislação vigente/ ANVISA. Embalagem de 250g.	Unid.	600	14,80	8.880,00
10	COLORÍFICO: Constituído de matéria prima de boa qualidade e apresentar aspecto, cor, cheiro e sabor característico do produto. Deverá conter a validade de no mínimo 06 (seis) meses, com dizeres de rotulagem, data de fabricação. Registro no MS. Pacote com 100 g.	Unid.	1000	1,50	1.500,00
11	CANELA EM PÓ: Em forma de pó fino, acondicionada em saco de polietileno, íntegro, atóxico, resistente,	Pct.	100	5,46	546,00

	vedado hermeticamente e limpo, isenta de matéria terrosa ou parasitas. A embalagem deverá conter dados de procedência, data de validade, quantidade do produto, de acordo com a legislação vigente. Embalagem de 50g.				
12	CONDIMENTO MISTO: O tempero deve ser constituído de matéria prima de boa qualidade e apresentar aspecto, cor, cheiro e sabor característico do produto e no máximo 10 % de sal de acordo com as normas vigentes. Validade de no mínimo 06 meses a 01 ano, com dizeres de rotulagem, data de fabricação. De acordo com a RDC n°276/2005. Pacote com 100g.	Unid.	500	2,06	1.030,00
13	CURAL: Canjiquinha de milho amarela, fina, livre de impurezas. Data de validade mínima de 03 meses a partir da data de entrega. Embalagem com no mínimo 400g.	Unid.	900	5,02	4.518,00
14	EXTRATO DE TOMATE: Concentrado, isentos de pele e sementes, acondicionado em embalagem tipo TETRAPACK ou SACHÊ, íntegro, resistente, vedado hermeticamente e limpo. A embalagem deverá conter externamente os dados de identificação e procedência, informações nutricionais, número de lote, data de validade, quantidade do produto. Deverá apresentar validade mínima de 03 (três) meses a partir da data de entrega. Embalagem de 340 g.	Unid.	1000	2,92	2.920,00
15	FARINHA DE MANDIOCA: Crua tipo 1, grupo seca, classe fina, obtido das raízes de mandioca sadias, devidamente, acondicionada em embalagem de polietileno atóxico transparente, com identificação na embalagem (rótulo) dos ingredientes, valor nutricional, peso, fornecedor, data de fabricação e validade. Isento de sujidades, parasitas, larvas e material estranho, não podendo apresentar-se úmida, fermentada ou rançosa. Validade mínima de 03 (três) meses a contar da data de entrega. Embalagem de 01 kg.	KG	700	5,74	4.018,00
16	FARINHA DE MILHO EM FLOCOS: Em flocos grandes, amarelos, sem sal, acondicionada em embalagem plástica, íntegra, resistente, vedada hermeticamente, com visor transparente que permita a visualização do produto, isenta de sujidades, parasitas, larvas e material estranho. A embalagem deverá conter externamente os dados de identificação, procedência, informações nutricionais, número de lote, quantidade do produto e atender a validade mínima de 03 (três) meses a partir da data de entrega. De acordo com a resolução 12/78 da CNNPA. Pacote de 500 g.	Unid.	3000	2,02	6.060,00
17	FEIJÃO CARIOCA: TIPO 1. Classe: carioquinha. Embalados em sacos plásticos transparentes, não violados, resistentes, isento de sujidades, parasitas, larvas e material estranho. Acondicionados em fardos lacrados. A embalagem deverá conter externamente os dados de identificação, procedência, número de lote, quantidade do produto, data de fabricação e prazo de validade. O produto deverá apresentar validade mínima de 03 (três) meses a partir da data de entrega. De acordo com a resolução 12/78 da CNNPA. Embalagem de 1kg	KG	600	7,39	4.434,00
18	FEIJÃO MACASSAR: TIPO 1, de primeira qualidade. Embalados em sacos plásticos transparentes, não violados, resistentes, isento de sujidades, parasitas, larvas e material estranho. Acondicionados em fardos lacrados. A embalagem deverá conter externamente os dados de identificação, procedência, número de	KG	100	8,47	847,00

	lote, quantidade do produto, data de fabricação e prazo de validade. O produto deverá apresentar validade mínima de 03 (três) meses a partir da data de entrega de acordo com a resolução 12/78 da CNNPA. Embalagem de 01kg.				
19	FERMENTO QUIMICO EM PÓ: Acondicionado em embalagem de polietileno atóxico, com identificação na embalagem (rótulo) dos ingredientes, valor nutricional, peso, fornecedor, data de fabricação e validade. Validade mínima de 06 (seis) meses a contar da data de entrega. Embalagem de 100 g.	Unid.	100	5,07	507,00
20	LEITE EM PÓ INTEGRAL: Embalado em sacos tipo alumínio, hermeticamente fechado. A embalagem deverá conter externamente os dados de identificação, procedência, informações nutricionais, número de lote, quantidade do produto, número do registro no Ministério da Agricultura/SIF/DIPOA e carimbo de inspeção do SIF. Deverá atender as especificações técnicas da Portaria nº 369 de 04/09/1997 do Ministério da Agricultura e do Abastecimento e do Regulamento da Inspeção Industrial e Sanitária de produtos de origem Animal do Ministério da Agricultura. Validade mínima de 6 (seis) meses a partir da data de entrega. Embalagem 200 g.	Unid.	4000	8,09	32.360,00
21	MACARRÃO TIPO ESPAGUETE: Tipo espaguete, com ovos. Acondicionados em embalagem transparente, não violados, resistentes, isento de sujidades, parasitas, larvas e material estranho. Rotulagem contendo informações dos ingredientes, composição nutricional, data de fabricação e prazo de validade de no mínimo 06 (seis) meses a partir da data de entrega, de acordo com a resolução 12/78 da CNNPA. Embalagem de 500g	Unid.	3000	3,41	10.230,00
22	MACARRÃO TIPO PARAFUSO: Tipo parafuso, com ovos. Acondicionados em embalagem transparente, não violados, resistentes, isento de sujidades, parasitas, larvas e material estranho. Rotulagem contendo informações dos ingredientes, composição nutricional, data de fabricação e prazo de validade de no mínimo 03 (seis) meses a partir da data de entrega, de acordo com a resolução 12/78 da CNNPA. Embalagem de 500g	Unid.	1000	4,56	4.560,00
23	MARGARINA: Com sal, óleo Interesterificado, no mínimo 60% de lipídios, aspecto, cheiro, sabor e cor peculiares aos mesmos e deverão estar isentos de ranço e de outras características indesejáveis embalagem de polietileno leitoso e resistente, apresentando vedação adequada. Embalagem deverá conter externamente os dados de identificação, procedência, informações nutricionais, número de lote. Deverá apresentar validade mínima de 04 (quatro) meses a partir da data de entrega, com registro no ministério da agricultura, SIF/DIPOA. Embalagem de 250g.	Unid.	400	4,92	1.968,00
24	MILHO DE PIPOCA: Classe amarelo, tipo 1, grão duro. Embalagem: pacotes de plástico atóxico, deverá conter externamente os dados de identificação, procedência, informações nutricionais, número de lote. Deverá apresentar validade mínima de 04 (quatro) meses a partir da data de entrega. Embalagem de 500g.	Unid.	1000	4,13	4.130,00
25	ÓLEO DE SOJA: TIPO 1, 0% de gordura trans, sem colesterol comestível; extrato refinado; limpo. A embalagem deverá conter externamente, informação nutricional, dados de identificação e procedência, número do lote, data de fabricação, quantidade do	Unid.	300	11,56	3.468,00

	produto. Deverá apresentar validade mínima de 06 (seis) meses a partir da data de entrega. Peso líquido 900 ml.				
26	PROTEÍNA DE SOJA TEXTURIZADA: PROTEÍNA TEXTURIZADA ESCURA DE SOJA. Apresentada em grãos, com aspecto cor, cheiro e sabor próprios, isenta de sujidades, em saco plástico transparente; A embalagem deverá conter externamente informação nutricional, dados de identificação e procedência, número do lote data de fabricação, quantidade do produto. Deverá apresentar validade mínima de 04 (quatro) meses a partir da data. De acordo com a resolução 12/78 da CNNPA. Pacote de no mínimo 400g.	Unid.	280	6,56	1.836,80
27	SAL MOÍDO: Iodado, constituído de cristais de granulação uniforme e isento de impurezas e umidade. Acondicionado em saco plástico, íntegro, atóxico, resistente, vedado hermeticamente e limpo. A embalagem deverá conter externamente, informação nutricional, dados de identificação e procedência, número do lote data de fabricação, quantidade do produto, número de registro. Deverá apresentar validade mínima de 06 (seis) meses a partir da data de entrega. Resolução RDC nº 130, de 26 de maio de 2003. Embalagem de 01 kg.	KG	100	1,27	127,00
28	SORDA: Massa composta por farinha de trigo, mel de rapadura e especiarias. Embalagem contendo rotulagem, informação nutricional, data de fabricação e prazo de validade, registro no órgão competente. Acondicionado em embalagem transparente, original de fábrica. Embalagem de 480g.	Unid.	2500	6,83	17.075,00
29	VINAGRE: De álcool, elaborado a base de ácido acético, com acidez mínima de 4,15%. Embalagem plástica/garrafa pet, sem corantes, sem essências, e sem adição de açúcares, devendo estar intacta, bem vedada, de acordo com a rdc nº276/2005. Embalagem com dados de identificação do produto, marca do fabricante, data de fabricação e prazo de validade. Deverá apresentar validade mínima de 06 (seis) meses. Embalagem 500 ml.	Unid.	150	2,36	354,00
30	XERÉM. De milho, amarelo, de primeira qualidade, acondicionado em embalagem transparente, original de fábrica. Com ausência de sujidade, parasitas e larvas, de acordo com a resolução 12/78 da CNNPA. Embalagem contendo informação nutricional, dados de identificação do produto, marca do fabricante, data de fabricação e prazo de validade. Deverá apresentar validade mínima de 06 (seis) meses a partir da data de entrega. Embalagem de 500g.	Unid.	500	2,47	1.235,00
31	ALFACE CRESPA: Crespa de 1ª qualidade, com folhas integras livres de fungos; transportadas em sacos plásticos transparentes de primeiro uso. EMBLAGEM EM MOLHO	Unid.	80	2,75	220,00
32	ABACAXI PEROLA: De 1ª qualidade, tamanho grande, cor e formação uniforme, com polpa intacta e firme, sem danos físicos e mecânicos oriundos do manuseio e transporte. Acondicionado em embalagem apropriada.	KG	1000	6,69	6.690,00
33	BANANA PACOVAN: Em pencas, de 1ª qualidade, sabor doce, aspecto e cheiros próprios, tamanho e coloração uniforme, com polpa firme e intacta, devendo ser bem desenvolvida, sem danos físicos e mecânicos oriundos do manuseio e transportes, ausência de sujidades, parasitos, amassões e sinais de apodrecimento.	KG	4000	5,50	22.000,00

34	BATATA DOCE: Firme e compacta, devendo ser graúda, isenta de enfermidades, parasitas e larvas, material terroso e sujidades, sem danos físicos e mecânicos oriundos do manuseio e transporte, livre de resíduos de fertilizantes.	KG	300	3,24	972,00
35	BATATA INGLESA: Lavada lisa de 1ª qualidade, compacta e firme sem lesões de origem física ou mecânica, com tamanho uniforme devendo ser graúda.	KG	300	4,82	1.446,00
36	IOGURTE: De frutas, composto de leite integral, leite em pó, fermentos lácteos, frutas naturais. Produto próprio para consumo humano. Normas de produção e embalagem que sigam as orientações sanitárias vigentes. Validade mínima de 30 (trinta) dias a contar da data de entrega. Sabores diversos. Embalagem de 1 litro. Submetido à Inspeção Federal ou Estadual (SIF ou SIE).	LITRO	6000	5,69	34.140,00
37	BETERRABA DE 1ª QUALIDADE, fresca, compacta e firme, isenta de sujidades, tamanho e coloração uniforme, devendo ser bem desenvolvida.	KG	100	5,39	539,00
38	CARÁ: Tamanho médio, de 1ª qualidade, novo, não pode estar murcho.	KG	100	7,59	759,00
39	CEBOLA: De primeira qualidade, sem rama, fresca compacta e firme sem lesões de origem física ou mecânica, sem perfurações e cortes sem manchas com tamanho e coloração uniformes, isenta de sujidades parasitas e larvas.	KG	200	4,59	918,00
40	CENOURA: Compacta e firme sem lesões de origem física ou mecânica sem rachaduras e cortes com tamanho e coloração uniforme. Devendo ser graúda.	KG	250	6,50	1.625,00
41	CHUCHU: Extra AA, in natura, pouca rugosidade, tamanho médio, procedente de espécies genuínas, sãs e frescas, polpa íntegra e firme. Isento de lesões de origem física, mecânica ou biológica matéria terrosa, sujidades ou corpos estranhos aderidos à superfície externa, livre de enfermidades, insetos, parasitas e larvas.	KG	100	4,39	439,00
42	COENTRO: Hortaliça classificada como verdura cor verde fresca, aspecto e sabor próprio isenta de sinais de apodrecimento, sujidades e materiais terrosos. Transportadas em sacos plásticos transparentes de primeiro uso. FORNECIMENTO EM MOLHO	Unid.	150	2,50	375,00
43	FEIJÃO VERDE À VÁCUO: Feijão verde de 1ª qualidade, debulhado, íntegro, de colheita recente; com aspecto, odor, cor e sabor próprio, livre de insetos, parasitas, larvas, material terroso, sujidade ou corpos estranhos; com grau de maturação adequado para o consumo, sem sinais de germinação ou resíduos de fertilizante ou outras substâncias químicas. Acondicionado em embalagem transparente atóxica à vácuo, no rótulo da embalagem deverão estar impressos, de forma clara e legível as informações de rotulagem obrigatória. Peso líquido de 1 kg.	KG	100	14,99	1.499,00
44	GOMA DE TAPIOCA: Massa pronta para preparo da tapioca. Feita da fécula de mandioca, hidratada moída e embalada. É um produto de aspecto em pó fino com grânulo de coloração branca, úmido com odor característico de mandioca. Não contém glúten, sal, sódio e conservantes. Produto 100% natural. Embalagem: pacotes de polietileno com 1 kg. No rótulo da embalagem deverão estar impressos, de forma clara e legível as informações de rotulagem obrigatória.	KG	180	6,59	1.186,20

45	INHAME: Produto de boa qualidade e sem defeitos grosseiros, como rachaduras, perfurações e cortes. Com aspecto, aroma e sabor típicos do produto. Livres de umidade externa, com casca que solte facilmente, polpa branca ou amarelada e de aspecto fresco.	KG	100	13,49	1.349,00
46	JERIMUM: Maduro extra AA, in natura, procedente de espécies genuínas e sãs, casca limpa e sem manchas, polpa íntegra e firme. Isento de lesões de origem física, mecânica ou biológica matéria terrosa, sujidades ou corpos estranhos aderidos à superfície externa, livre de enfermidades, insetos, parasitas e larvas.	KG	100	6,25	625,00
47	MACAXEIRA (DESCASCADA E CONGELADA): Macaxeira descascada e congelada embalada à vácuo, entregue congelado, com aspecto alongado, cor, cheiro e sabor próprios, com ausência de substâncias estranhas, acondicionado em sacos plásticos transparentes atóxicos. De acordo com as suas características deve ser classificada como de primeira qualidade. Serem isentos de conservantes, aromatizantes e corantes. No rótulo da embalagem deverão estar impressos, de forma clara e legível as informações de rotulagem obrigatória. Embalagens de 1Kg.	KG	1200	5,49	6.588,00
48	LARANJA PERA De 1ª qualidade, in natura, apresentando grau de maturação adequado a manipulação, transporte e consumo; isenta de sujidades, parasitas e larvas, sem lesões de origem física ou mecânica oriunda de manuseio ou transporte.	KG	1200	5,99	7.188,00
49	MANGA (Tommy ou Rosa): de primeira, cor e conformação uniformes, devendo ser bem desenvolvida e madura, com polpa intacta e firme, sem danos físicos e mecânicos oriundos do manuseio e transporte.	KG	600	3,49	2.094,00
50	LIMÃO TAITI: Produto íntegro, sem manchas, picadas de insetos ou sinais de apodrecimentos, estarem em ponto de maturação próprio para o consumo.	KG	130	3,49	453,70
51	MELANCIA: Redonda, graúda, de 1ª qualidade, livre de sujidades, parasitas e larvas, tamanho e coloração uniforme, devendo ser bem desenvolvida e madura, com polpa firme e intacta, acondicionada em a granel, pesando	KG	1200	6,24	7.488,00
52	MELÃO AMARELO: Fruta procedente de frutificação sã, in natura, de 1ª qualidade de acordo com as suas características. Cheiro – Próprio; Sabor – Próprio doce. Ausência de sujidades, larvas e parasitos. O fruto deve estar íntegro, com casca firme, sem rachadura e partes moles. Não deverá apresentar quaisquer lesões de origem física, mecânica ou biológica.	KG	600	3,99	2.394,00
53	MAMÃO: Tipo formosa in natura extra, apresentando maturação média (de vez), polpa firme ao toque, sem apresentar avarias de casca, procedente de espécie genuína e sã, fresca. Isento de lesões de origem física, mecânica ou biológica matéria terrosa, sujidades ou corpos estranhos aderidos à superfície externa, livre de enfermidades, inseto, parasitas e larvas.	KG	800	4,69	3.752,00
54	PIMENTÃO VERDE: De 1ª qualidade; – livre de fungos; tamanho de médio a grande.	KG	130	8,75	1.137,50

55	POLPA DE FRUTA– ACEROLA: Sem conservantes, acidulante e/ou agentes químicos, composto liquido extraído pelo esmagamento das partes comestíveis de frutas carnosas, apresentação na forma polpa e fruta congelada. Selecionada, isenta de contaminação. A embalagem de 1 Kg deve conter a validade de no mínimo 06 meses a 01 ano, com os registros obrigatórios do ministério competente. Deverá ser transportado em carro refrigerado ou cxs. de isopor conforme legislação vigente da Secretaria da Saúde de acordo com a resolução 12/78 da CNNPA. Submetido à Inspeção Federal ou Estadual (SIF ou SIE). EMBALAGEM em 1 Kg.	KG	300	8,64	2.592,00
56	POLPA DE FRUTA – CAJU: Sem conservantes, acidulante e/ou agentes químicos, composto liquido extraído pelo esmagamento das partes comestíveis de frutas carnosas, apresentação na forma polpa e fruta congelada. Selecionada, isenta de contaminação. A embalagem de 1 Kg deve conter a validade de no mínimo 06 meses a 01 ano, com os registros obrigatórios do ministério competente. Deverá ser transportado em carro refrigerado ou cxs. de isopor conforme legislação vigente da Secretaria da Saúde de acordo com a resolução 12/78 da CNNPA. Submetido à Inspeção Federal ou Estadual (SIF ou SIE). EMBALAGEM em 1 Kg.	KG	250	9,90	2.475,00
57	POLPA DE FRUTA– GOIABA: Sem conservantes, acidulante e/ou agentes químicos, composto liquido extraído pelo esmagamento das partes comestíveis de frutas carnosas, apresentação na forma polpa e fruta congelada. Selecionada, isenta de contaminação. A embalagem de 1 Kg deve conter a validade de no mínimo 06 meses a 01 ano, com os registros obrigatórios do ministério competente. Deverá ser transportado em carro refrigerado ou cxs. de isopor conforme legislação vigente da Secretaria da Saúde de acordo com a resolução 12/78 da CNNPA. Submetido à Inspeção Federal ou Estadual (SIF ou SIE). EMBALAGEM em 1 Kg.	KG	250	9,90	2.475,00
58	POLPA DE FRUTA– MANGAS: em conservantes, acidulante e/ou agentes químicos, composto liquido extraído pelo esmagamento das partes comestíveis de frutas carnosas, apresentação na forma polpa e fruta congelada. Selecionada, isenta de contaminação. A embalagem de 1 Kg deve conter a validade de no mínimo 06 meses a 01 ano, com os registros obrigatórios do ministério competente. Deverá ser transportado em carro refrigerado ou cxs. de isopor conforme legislação vigente da Secretaria da Saúde de acordo com a resolução 12/78 da CNNPA. Submetido à Inspeção Federal ou Estadual (SIF ou SIE). EMBALAGEM em 1 Kg.	KG	300	7,99	2.397,00
59	TOMATE: Aspecto globoso, cor vermelha, classificada como legumes, graúda, de polpa firme e intacta, isento de enfermidades boa qualidade, livres de resíduos de fertilizantes, sujidade, parasitas e larvas, sem lesões de origem física ou mecânica oriunda de manuseio ou transporte, acondicionado em sacos plásticos por kg.	KG	200	6,74	1.348,00
60	CARNE BOVINA C/OSSO (Paleta ou Costela): Congelada, embalada a vácuo, isenta de gordura aparente, limpa. Aspecto: próprio da espécie, não amolecida nem pegajosa. Cor: própria da espécie, sem manchas esverdeadas ou pardacentas. Odor: próprio. Tipo de corte: característico da peça. Embalada em saco plástico transparente e atóxico,	KG	850	23,94	20.349,00

	limpo, não violado, resistente, que garanta a integridade do produto até o momento do consumo, acondicionado em caixas lacradas. Serão adotados os critérios e padrões estabelecidos na Resolução atual da ANVISA. A embalagem deverá conter externamente os dados de identificação, procedência, número de lote, data de validade, quantidade do produto, número do registro no Ministério da Agricultura/SIF/DIPOA e carimbo de inspeção do SIF. O produto deverá apresentar validade mínima de 06 (seis) meses a partir da data de entrega na unidade requisitante. EMBALAGEM em kg.				
61	CARNE BOVINA S/OSSO (Alcatra ou chã de dentro ou coxão mole ou patinho ou lombo): Congelada, embalada a vácuo, isenta de gordura aparente, limpa. Aspecto: próprio da espécie, não amolecida nem pegajosa. Cor: própria da espécie, sem manchas esverdeadas ou pardacentas. Odor: próprio. Tipo de corte: característico da peça. Embalada em saco plástico transparente e atóxico, limpo, não violado, resistente, que garanta a integridade do produto até o momento do consumo, acondicionado em caixas lacradas. Serão adotados os critérios e padrões estabelecidos na Resolução atual da ANVISA. A embalagem deverá conter externamente os dados de identificação, procedência, número de lote, data de validade, quantidade do produto, número do registro no Ministério da Agricultura/SIF/DIPOA e carimbo de inspeção do SIF. O produto deverá apresentar validade mínima de 06 (seis) meses a partir da data de entrega na unidade requisitante. EMBALAGEM em kg.	KG	600	30,99	18.594,00
62	CARNE BOVINA MOÍDA 1ª QUALIDADE (alcatra, chã de dentro, coxão mole, patinho, lombo): Congelada, embalada a vácuo, isenta de gordura aparente, limpa. Aspecto: próprio da espécie, não amolecida nem pegajosa. Cor: própria da espécie, sem manchas esverdeadas ou pardacentas. Odor: próprio. Tipo de corte: característico da peça. Embalada em saco plástico transparente e atóxico, limpo, não violado, resistente, que garanta a integridade do produto até o momento do consumo, acondicionado em caixas lacradas. Serão adotados os critérios e padrões estabelecidos na Resolução atual da ANVISA. A embalagem deverá conter externamente os dados de identificação, procedência, número de lote, data de validade, quantidade do produto, número do registro no Ministério da Agricultura/SIF/DIPOA e carimbo de inspeção do SIF. O produto deverá apresentar validade mínima de 06 (seis) meses a partir da data de entrega na unidade requisitante. EMBALAGEM em kg.	KG	850	26,98	22.933,00
63	CARNE DE CHARQUE (corte dianteiro): Embalada em saco plástico vácuo transparente e atóxico, limpo, não violado, resistente, que garanta a integridade do produto até o momento do consumo, acondicionado em caixas lacradas. A embalagem deverá conter externamente os dados de identificação, procedência, número de lote, data de validade, quantidade do produto, número do registro no Ministério da Agricultura/SIF/DIPOA e carimbo de inspeção do SIF. O produto deverá apresentar validade mínima de 06 (seis) meses a partir da data de entrega na unidade requisitante. EMBALAGEM em Kg.	KG	800	36,16	28.928,00
64	PEITO DE FRANGO S/ OSSO: Sem pele e sem osso, apresentar-se congelado, embalado em saco plástico	KG	1200	21,29	25.548,00

	transparente, atóxico, limpo, não violado, resistente, que garantam a integridade do produto. Acondicionados em caixas lacradas. Serão adotados os critérios e padrões estabelecidos na Resolução atual da ANVISA. A embalagem deverá conter externamente os dados de identificação, procedência, número de lote, quantidade do produto, número do registro no Ministério da Agricultura/SIF/DIPOA e carimbo de inspeção do SIF. O produto deverá apresentar validade mínima de 06 (seis) meses a partir da data de entrega. EMBALAGEM em Kg.				
65	FÍGADO BOVINO: Inteiro, congelado e de 1ª qualidade, com aspecto brilhante, avermelhado escuro, sabor e cheiro característico, isento de manchas amareladas ou esverdeadas. Acondicionado em embalagem plástica, contendo identificação do produto, marca do fabricante, prazo de validade. A embalagem deverá conter externamente os dados de identificação, procedência, número de lote, data de validade, quantidade do produto, número do registro no Ministério da Agricultura/SIF/DIPOA e carimbo de inspeção do SIF. O produto deverá apresentar validade mínima de 06 (seis meses) a partir da data de entrega. EMBALAGEM em Kg.	KG	400	14,06	5.624,00
66	OVOS: Produto fresco de ave galinácea, peso médio de 50g, íntegro, tamanho uniforme e cor branca, proveniente de avicultor com inspeção oficial, cor, odor e sabor característico, casca lisa, pouco porosa, sem manchas e sujidades, sem rachaduras, isento de podridão e fungos. A gema deve se apresentar translúcida, firme, consistente, livre de defeito, ocupando a parte central do ovo e sem germe desenvolvido. A clara deve se apresentar transparente, densa, firme, espessa, límpida, sem manchas ou turvação e intactas. Acondicionado em embalagem resistente de papelão, plástico ou isopor. Contendo na embalagem a identificação do produto, marca do fabricante, validade, data de embalagem, peso líquido e selo de inspeção do órgão competente. Validade mínima de 20 dias a partir da data de entrega.	Unid.	7000	0,70	4.900,00
67	PÃO FRANCÊS: Peso 50g. Formato fusiforme com adição de sal, composto de farinha de trigo especial, água, sal, e fermento químico. Isento de parasita, sujidades, larvas e material estranho. Deverão ser acondicionadas em sacos de polietileno atóxico, resistente e transparente de forma que o produto seja entregue íntegro. O produto deverá apresentar validade mínima de 24 horas após entrega.	Unid.	7500	0,60	4.500,00
68	BOLO DE TRIGO: Ingredientes: farinha de trigo, ovos, açúcar, margarina, leite e fermento químico. Cada bolo deverá pesar em média 1 kg (equivalente a 15 pedaços). O bolo deverá ser fabricado no dia da entrega e distribuído em todas as escolas municipais conforme cronograma de entrega fornecido previamente pela Coordenadoria de Alimentação Escolar. O produto deverá ser embalado em prato de papelão laminado específico para este fim e coberto com papel. O bolo deverá apresentar textura macia e com sabor característico do produto. Deverá ser fabricado a partir de matérias primas sãs e limpas, serão rejeitados produtos queimados, secos ou com formação de mofo. Não será tolerado o emprego de corantes artificiais na confecção dos mesmos. Cada	KG	5000	16,99	84.950,00

	forma deverá estar etiquetada com o peso, data de validade.				
69	ALIMENTO SEM LACTOSE: Composto lácteo isento de lactose, fortificado, rico em cálcio, ferro, zinco, vitaminas A, D, C e E, essenciais para a nutrição. Lata de no mínimo 380g.	Unid.	280	24,74	6.927,20
70	FÓRMULA EM PÓ DE SOJA: Fórmula infantil à base de proteína isolada de soja adicionada com ferro e adicionada com L-metionina. Lata de 800 g.	Unid.	1000	63,99	63.990,00
71	FÓRMULA EM PÓ DO TIPO 1: Fórmula infantil de partida, para lactantes de 0-6 meses, em pó, com predominância protéica da proteína do soro do leite, contendo LcPufas (DHA e ARA). Enriquecida com vitaminas, minerais e outros elementos. Isenta de Glúten. Lata com 800 g.	Unid.	100	62,60	6.260,00
72	FÓRMULA EM PÓ DO TIPO 2: Fórmula infantil de segmento em pó, para crianças a partir do 6º mês de vida. Adicionada de prebióticos e/ou probióticos. Contendo ácidos graxos oliinsaturados de cadeia longa- LcPUFAs, DHA E ARA. Lata de 800g.	Unid.	100	66,82	6.682,00
73	FÓRMULA EM PÓ SEM LACTOSE: Fórmula infantil isenta de lactose, contendo vitaminas, minerais e oligoelementos necessário ao bom desenvolvimento e crescimento. Contendo nucleotídeos e LcPUFAs, DHA e ARA. Lata de no mínimo 380 g.	Unid.	1000	36,42	36.420,00
74	SUPLEMENTO NUTRICIONAL SEM SABOR: Alimento para nutrição oral ou enteral para crianças, em pó, nutricionalmente completo e rico em vitaminas e minerais, que permita preparo de diluições de 1.0 a 1.5 kcal. No máximo 20 % de sacarose. Sem sabor. Lata de 400 g.	Unid.	600	51,66	30.996,00
				TOTAL	666.099,40

3.0.DAS OBRIGAÇÕES DO CONTRATANTE

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

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

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

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

4.0.DAS OBRIGAÇÕES DO CONTRATADO

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

4.2.Substituir, arcando com as despesas decorrentes, os materiais ou serviços que apresentarem defeitos, alterações, imperfeições ou quaisquer irregularidades discrepantes às exigências do instrumento de ajuste pactuado, ainda que constatados somente após o recebimento ou pagamento.

4.3.Não transferir a outrem, no todo ou em parte, o objeto da contratação, salvo mediante prévia e expressa autorização do Contratante.

4.4.Manter, durante a vigência do contrato ou outros instrumentos hábeis, em compatibilidade com as obrigações assumidas, todas as condições de habilitação e qualificação exigidas no respectivo processo contratação direta por Dispensa de Licitação, conforme o caso, apresentando ao Contratante os documentos necessários, sempre que solicitado.

4.5.Emitir Nota Fiscal correspondente à sede ou filial da empresa que efetivamente participou do certame e conseqüentemente apresentou a documentação exigida na fase de habilitação.

4.6.Executar todas as obrigações assumidas sempre com observância a melhor técnica vigente, enquadrando-se, rigorosamente, dentro dos preceitos legais, normas e especificações técnicas correspondentes.

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

5.0.DO PRAZO E DA VIGÊNCIA

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

Entrega: 5 (cinco) dias.

5.2.Salvo disposições em contrário devidamente estabelecidas neste instrumento, o local para a entrega, observada a demanda e oportunidade, será na sede do Contratante ou em uma das unidades administrativas, por ele indicada, que compõe a sua estrutura operacional.

5.3.O prazo de vigência do correspondente contrato será determinado: até o final do exercício financeiro de 2025, considerado da data de sua assinatura; podendo ser prorrogado, nas hipóteses e nos termos dos Arts. 105 a 114, da Lei 14.133/21.

6.0.DO REAJUSTAMENTO EM SENTIDO ESTRITO - REAJUSTE

6.1.Os preços contratados são fixos e irremovíveis no prazo de um ano.

6.2.Dentro do prazo de vigência da contratação e mediante solicitação do Contratado, os preços poderão sofrer reajuste após o interregno de um ano, na mesma proporção da variação verificada no IPCA-IBGE acumulado, tomando-se por base o mês do orçamento estimado, exclusivamente para as obrigações iniciadas e concluídas após a ocorrência da anualidade.

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

6.4.No caso de atraso ou não divulgação do índice de reajustamento, o Contratante pagará ao Contratado a importância calculada pela última variação conhecida, liquidando a diferença correspondente tão logo seja divulgado o índice definitivo. Fica o Contratado obrigado a apresentar memória de cálculo referente ao reajustamento de preços do valor remanescente, sempre que este ocorrer.

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

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

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

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

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

7.0.DO PAGAMENTO

7.1.O pagamento será realizado mediante processo regular e em observância às normas e procedimentos adotados pelo ORC, bem como as disposições dos Arts. 141 a 146 da Lei 14.133/21; da seguinte maneira: Em até 30 dias após o recebimento dos produtos, aceitação da nota fiscal, empenho, mediante a apresentação das certidões fiscais e relatório emitido pelo setor de compras do Município.

7.2.O desembolso máximo do período, não será superior ao valor do respectivo adimplemento, de acordo com o cronograma aprovado, quando for o caso, e sempre em conformidade com a disponibilidade de recursos financeiros.

7.3.Nenhum valor será pago ao Contratado enquanto pendente de liquidação qualquer obrigação financeira que lhe for imposta, em virtude de penalidade ou inadimplência, a qual poderá ser compensada com o pagamento pendente, sem que isso gere direito a acréscimo de qualquer natureza.

8.0.DA COMPROVAÇÃO DE EXECUÇÃO E RECEBIMENTO DO OBJETO

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

9.0.DOS PROCEDIMENTOS DE FISCALIZAÇÃO E GERENCIAMENTO

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

10.0.DAS INFRAÇÕES ADMINISTRATIVAS E SANÇÕES

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

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

11.0.DA COMPENSAÇÃO FINANCEIRA

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

12.0.DO MODELO DE PROPOSTA

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

13.0.INFORMAÇÕES COMPLEMENTARES

Os alimentos devem atender as normas e padrões de qualidade e identidade estabelecidos pela Agência Nacional de Vigilância Sanitária – ANVISA;



JOSE JOELTON DE ANDRADE
Pregoeiro Oficial



**ESTADO DA PARAÍBA
PREFEITURA MUNICIPAL DE ASSUNÇÃO
SETOR DE CONTRATAÇÃO**

ANEXO 01 AO TERMO DE REFERÊNCIA - PROPOSTA

PREGÃO ELETRÔNICO Nº 00012/2025

PROPOSTA

REFERENTE: PREGÃO ELETRÔNICO Nº 00012/2025
PREFEITURA MUNICIPAL DE ASSUNÇÃO - PB.

OBJETO: Contratação de empresa do ramo pertinente, para o Fornecimento parcelado de Gêneros Alimentícios para Merenda Escolar/2025, para manutenção do Programa Nacional de Alimentação Escolar, através da Secretaria de Educação de Assunção–PB.

PROPONENTE:
CNPJ:

Prezados Senhores,

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

CÓDIGO	DISCRIMINAÇÃO	MARCA/MODELO	UNIDADE	QUANTIDADE	PREÇO UNIT.	PREÇO TOTAL
1	AÇUCAR CRISTAL GRANULADO: Acondicionado em pacote plástico, íntegro, resistente, vedado hermeticamente, isento de materiais terrosos e parasitas. A embalagem deverá conter externamente informações nutricionais, dados de identificação e procedência, número do lote, data de fabricação, quantidade do produto. Deverá apresentar validade mínima de 03 (três) meses a partir da data de entrega. De acordo com a resolução nº 12/78 da CNNPA. Embalagem 01 Kg.		KG	1500		
2	ALHO NACIONAL DE PRIMEIRA QUALIDADE: O produto não deverá apresentar umidade, problemas com coloração (escura), presença de impurezas, odor desagradável, estar machucado, presença de dentes murchos e perfurados. A granel, peso 1kg.		KG	100		
3	AMIDO DE MILHO: Embalado em papel impermeável, limpo, não violado, resistente e acondicionado em caixas de papelão resistentes, que garantam a integridade do produto. A embalagem deverá conter externamente os dados de identificação, procedência, informações nutricionais, número de lote, quantidade do produto. Deverá apresentar validade mínima de 03		Unid.	600		

(três) meses a partir da data de entrega. Resolução CNNPA nº 12/78. Embalagem 500g.					
---	--	--	--	--	--

Etc.

VALOR GLOBAL DA PROPOSTA - R\$

PRAZO DE ENTREGA:

CONDIÇÕES DE PAGAMENTO:

VALIDADE DESTA PROPOSTA:

Dados bancários do proponente para fins de pagamento:

Banco:

Conta:

Local e Data.

NOME/CPF/ASSINATURA

Representante legal do proponente.

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



**ESTADO DA PARAÍBA
PREFEITURA MUNICIPAL DE ASSUNÇÃO
SETOR DE CONTRATAÇÃO**

ANEXO II - PREGÃO ELETRÔNICO Nº 00012/2025

MODELO DE DECLARAÇÃO - de não empregar menor

REFERENTE: PREGÃO ELETRÔNICO Nº 00012/2025
PREFEITURA MUNICIPAL DE ASSUNÇÃO - PB.

PROPONENTE
CNPJ

1.0 - DECLARAÇÃO de não empregar menor.

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

Local e Data.

NOME/CPF/ASSINATURA
Representante legal do proponente.

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



**ESTADO DA PARAÍBA
PREFEITURA MUNICIPAL DE ASSUNÇÃO
SETOR DE CONTRATAÇÃO**

ANEXO III - PREGÃO ELETRÔNICO Nº 00012/2025

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

REFERENTE: PREGÃO ELETRÔNICO Nº 00012/2025
PREFEITURA MUNICIPAL DE ASSUNÇÃO - PB.

PROPONENTE
CNPJ

1.0 - DECLARAÇÃO que a proposta econômica compreende a integralidade dos custos.

O proponente acima qualificado declara, sob as penas da Lei, que sua proposta econômica compreende a integralidade dos custos para atendimento dos direitos trabalhistas assegurados na Constituição Federal, nas leis trabalhistas, nas normas infralegais, nas convenções coletivas de trabalho e nos termos de ajustamento de conduta vigentes na data de entrega das propostas.

Local e Data.

NOME/CPF/ASSINATURA
Representante legal do proponente.

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



**ESTADO DA PARAÍBA
PREFEITURA MUNICIPAL DE ASSUNÇÃO
SETOR DE CONTRATAÇÃO**

ANEXO IV - PREGÃO ELETRÔNICO Nº 00012/2025

MINUTA DO CONTRATO

PREGÃO ELETRÔNICO Nº 00012/2025
PROCESSO ADMINISTRATIVO Nº 250207PE00012

CONTRATO Nº:/...-SDC

TERMO DE CONTRATO QUE ENTRE SI CELEBRAM A PREFEITURA MUNICIPAL DE ASSUNÇÃO E, PARA FORNECIMENTO CONFORME DISCRIMINADO NESTE INSTRUMENTO NA FORMA ABAIXO:

Pelo presente instrumento de contrato, de um lado Prefeitura Municipal de Assunção - Rua Tereza Balduino da Nóbrega, S/N - Centro - Assunção - PB, CNPJ nº 01.612.635/0001-02, neste ato representada pelo Prefeito Wagner Felipe de Oliveira Vilar, Brasileiro, Solteiro, Advogado, residente e domiciliado na Rua Tereza Balduino da Nobrega, S/N - Centro - Assunção - PB, CPF nº 089.277.044-95, Carteira de Identidade nº 3415193 SSP, doravante simplesmente CONTRATANTE, e do outro lado - - - - ..., CNPJ nº, neste ato representado por residente e domiciliado na, - - - - ..., CPF nº, Carteira de Identidade nº, doravante simplesmente CONTRATADO, decidiram as partes contratantes assinar o presente contrato, o qual se regerá pelas cláusulas e condições seguintes:

CLÁUSULA PRIMEIRA - DOS FUNDAMENTOS:

Este contrato decorre da licitação modalidade Pregão Eletrônico nº 00012/2025, processada nos termos da Lei Federal nº 14.133, de 1º de Abril de 2021; Lei Complementar nº 123, de 14 de Dezembro de 2006; Decreto Municipal nº 05, de 12 de Janeiro de 2024; e legislação pertinente, consideradas as alterações posteriores das referidas normas, às quais os contratantes estão sujeitos como também às cláusulas deste contrato.

CLÁUSULA SEGUNDA - DO OBJETO:

O presente contrato, cuja lavratura foi autorizada ..., tem por objeto: Contratação de empresa do ramo pertinente, para o Fornecimento parcelado de Gêneros Alimentícios para Merenda Escolar/2025, para manutenção do Programa Nacional de Alimentação Escolar, através da Secretaria de Educação de Assunção–PB.

O fornecimento deverá ser executado rigorosamente de acordo com as condições expressas neste instrumento, proposta apresentada, especificações técnicas correspondentes, processo de licitação modalidade Pregão Eletrônico nº 00012/2025 e instruções do Contratante, documentos esses que ficam fazendo partes integrantes do presente contrato, independente de transcrição; e será realizado na forma parcelada.

CLÁUSULA TERCEIRA - DO VALOR E PREÇOS:

O valor total deste contrato, a base do preço proposto, é de R\$... (...).

CLÁUSULA QUARTA - DO REAJUSTAMENTO EM SENTIDO ESTRITO - REAJUSTE:

Os preços contratados são fixos e irreajustáveis no prazo de um ano.

Dentro do prazo de vigência da contratação e mediante solicitação do Contratado, os preços poderão sofrer reajuste após o interregno de um ano, na mesma proporção da variação verificada no IPCA–IBGE acumulado, tomando–se por base o mês do orçamento estimado, exclusivamente para as obrigações iniciadas e concluídas após a ocorrência da anualidade.

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

No caso de atraso ou não divulgação do índice de reajustamento, o Contratante pagará ao Contratado a importância calculada pela última variação conhecida, liquidando a diferença correspondente tão logo seja divulgado o índice definitivo. Fica o Contratado obrigado a apresentar memória de cálculo referente ao reajustamento de preços do valor remanescente, sempre que este ocorrer.

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

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

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

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

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

CLÁUSULA QUINTA - DA DOTAÇÃO:

As despesas correrão por conta da seguinte dotação, constante do orçamento vigente:

UNIDADE GESTORA: 2060 – SECRETARIA DE EDUCAÇÃO

CLASSIFICAÇÃO DE DESPESA:

2060.12.361.0400.2016 – MANUT. DAS ATIV. DO QSE E OUTROS;

2060.12.306.0400.2040 – MANUTENCAO DO PROGRAMA DE MERENDA ESCOLAR;

2060.12.306.0400.2042 – MANUT.DA MER.ESCOLAR.(MER.ESCOL.G.ALIMENT.LANCHE;

2060.12.365.0400.2047 – MANUTENCAO DAS ATIVIDADES DO ENS. INFANTIL –MDE;

2060.12.361.0400.2149 – MANUTENÇÃO DAS ATIVIDADES DA SECRETARIA.

ELEMENTO DE DESPESA:

3.3.90.30.00.00 MATERIAL DE CONSUMO.

FONTES: 500, 550, 569, 552 e 570.

DESCRIÇÃO DAS FONTES DE RECURSOS:

500 Recursos não Vinculados de Impostos

550 Transferência do Salário-Educação

552 Transferências de Recursos do FNDE ref. ao Programa Nacional de Alimentação Escolar (PNAE)

569 Outras Transferências de Recursos do FNDE

570 Transferências do Governo Federal ref. a Convênios e Instrumentos Congêneres vinculados à Educação

CLÁUSULA SEXTA - DO PAGAMENTO:

O pagamento será efetuado mediante processo regular e em observância às normas e procedimentos adotados pelo Contratante, bem como as disposições dos Arts. 141 a 146 da Lei 14.133/21; da seguinte maneira: Em até 30 dias após o recebimento dos produtos, aceitação da nota fiscal, empenho, mediante a apresentação das certidões fiscais e relatório emitido pelo setor de compras do Município.

CLÁUSULA SÉTIMA - DO PRAZO E DA VIGÊNCIA:

O prazo máximo de entrega do objeto ora contratado, que admite prorrogação nas condições e hipóteses previstas na Lei 14.133/21, está abaixo indicado e será considerado da emissão do Pedido de Compra:

a - Entrega: 5 (cinco) dias.

A vigência do presente contrato será determinada: até o final do exercício financeiro de 2025, considerada da data de sua assinatura; podendo ser prorrogada, nas hipóteses e nos termos dos Arts. 105 a 114, da Lei 14.133/21.

CLÁUSULA OITAVA - DAS OBRIGAÇÕES DO CONTRATANTE:

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

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

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

d - Designar representantes com atribuições de Gestor e Fiscal deste contrato, conforme requisitos estabelecidos na norma vigente, ou pelos respectivos substitutos, especialmente para coordenar as

atividades relacionadas à fiscalização e acompanhar e fiscalizar a sua execução, respectivamente, permitida a contratação de terceiros para assistência e subsídio da fiscalização com informações pertinentes a essa atribuição;

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

CLÁUSULA NONA - DAS OBRIGAÇÕES DO CONTRATADO:

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

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

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

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

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

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

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

h - Cumprir a reserva de cargos prevista em lei para pessoa com deficiência, para reabilitado da Previdência Social ou para aprendiz, bem como as reservas de cargos previstas em outras normas específicas, ao longo de toda a execução do contrato, e sempre que solicitado pelo Contratante, deverá comprovar o cumprimento dessa reserva de cargos, com a indicação dos empregados que preencherem as referidas vagas;

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

j - O objeto da presente licitação será requisitado de forma parcelada, conforme a demanda e as entregas deverão obedecer aos seguintes critérios: 1. O Setor de Compras emitirá, mediante as necessidades, os Pedidos de Compra, contendo as quantidades, local da entrega e as condições de instalação, devendo a empresa fornecedora promover a medição do espaço/área para definir o tamanho do objeto. 2. Constatada qualquer irregularidade na entrega dos produtos, a empresa contratada, obrigando-se a trocá-los imediatamente, sob pena de sujeitar-se a aplicação das multas ou rescisão nos termos legais. 3. A empresa fornecedora obriga-se a entregar qualquer que seja a quantidade dos produtos dos preços ofertados, não sendo admitido o acúmulo de pedidos para entrega posterior. 4. Na impossibilidade de se examinar detalhadamente os produtos no momento da entrega, estes serão recebidos provisoriamente em até 5 (cinco) dias úteis da data do feito, cuja comprovação dar-se-á através de aposição de carimbo próprio em qualquer espaço da nota fiscal. 5. Na hipótese de confirmação de defeitos ou divergências quanto às características dos produtos contratados, será concedido o prazo de 5 (cinco) dias corridos para a sua substituição, vedada a aplicação de qualquer penalidade durante esse período. 6. Caso seja constatada diferença a menor de quantidades, o prazo máximo para a complementação será de 5 (cinco) dias, com início a partir da notificação. 7. As entregas deverão ocorrer em dias corridos, contados a partir do recebimento do Pedido de Compra. Correndo por conta da empresa contratada todas as despesas de transporte, embalagem, tributos, encargos trabalhistas e previdenciários decorrentes. .

CLÁUSULA DÉCIMA - DA ALTERAÇÃO E EXTINÇÃO:

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

Nas alterações unilaterais a que se refere o inciso I, do caput do Art. 124, da Lei 14.133/21, o Contratado será obrigado a aceitar, nas mesmas condições contratuais, acréscimos ou supressões que se fizerem nas compras, de até o respectivo limite fixado no Art. 125, do mesmo diploma legal, do valor inicial

atualizado do contrato. Nenhum acréscimo ou supressão poderá exceder o limite estabelecido, salvo as supressões resultantes de acordo celebrado entre os contratantes.

CLÁUSULA DÉCIMA PRIMEIRA - DO RECEBIMENTO:

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

CLÁUSULA DÉCIMA SEGUNDA - DAS PENALIDADES:

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

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

CLÁUSULA DÉCIMA TERCEIRA - DA COMPENSAÇÃO FINANCEIRA:

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

CLÁUSULA DÉCIMA QUARTA - DAS OBRIGAÇÕES PERTINENTES À LGPD:

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

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

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

d - Constitui atribuição do Contratado orientar e treinar seus empregados, quando for o caso, sobre os deveres, requisitos e responsabilidades decorrentes da LGPD.

e - O Contratante deverá ser informado, no prazo de cinco dias úteis sobre todos os contratos de suboperação firmados ou que venham a ser celebrados pelo Contratado.

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

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

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

i - Terminado o tratamento dos dados nos termos do Art. 15, é dever do Contratado eliminá-los, com exceção das hipóteses do Art. 16, ambos da Lei 13.709/18, incluindo aquelas em que houver necessidade de guarda de documentação para fins de comprovação do cumprimento de obrigações legais ou contratuais e somente enquanto não prescritas essas obrigações.

j - Os bancos de dados formados a partir da execução do objeto deste contrato, notadamente aqueles que se proponham a armazenar dados pessoais, devem ser mantidos em ambiente virtual controlado, com registro individual rastreável de tratamentos realizados, conforme Art. 37, da Lei 13.709/18, com cada acesso, data, horário e registro da finalidade, para efeito de responsabilização, em caso de eventuais omissões, desvios ou abusos. Os referidos bancos de dados devem ser desenvolvidos em formato interoperável, a fim de garantir a reutilização desses dados pelo Contratante nas hipóteses previstas na LGPD.

k - O presente contrato está sujeito a alterações nos procedimentos pertinentes ao tratamento de dados pessoais, quando indicado pela autoridade competente, em especial a Autoridade Nacional de Proteção de Dados, por meio de opiniões técnicas ou recomendações, editadas na forma da LGPD.

CLÁUSULA DÉCIMA QUINTA - DO FORO:

Para dirimir as questões decorrentes deste contrato, as partes elegem o Foro da Comarca de Taperoa.

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

Assunção - PB, ... de de

TESTEMUNHAS

PELO CONTRATANTE

.....

PELO CONTRATADO

.....



**ESTADO DA PARAÍBA
PREFEITURA MUNICIPAL DE ASSUNÇÃO
SETOR DE CONTRATAÇÃO**

ANEXO V - PREGÃO ELETRÔNICO Nº 00012/2025

MODELOS DE DECLARAÇÕES - cumprimento de requisitos normativos

REFERENTE: PREGÃO ELETRÔNICO Nº 00012/2025
PREFEITURA MUNICIPAL DE ASSUNÇÃO - PB.

PROPONENTE
CNPJ

1.0 - DECLARAÇÃO de ciência dos termos do Edital.

O proponente acima qualificado, declara sob as penas da Lei, que está ciente e concorda com as condições contidas no Edital e seus anexos.

2.0 - DECLARAÇÃO de inexistir fato impeditivo.

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

3.0 - DECLARAÇÃO de não possuir no quadro societário servidor da ativa do órgão.

O proponente acima qualificado declara, sob as penas da Lei, que não possui em seu quadro societário e de funcionários, qualquer servidor efetivo ou comissionado ou empregado da Prefeitura Municipal de Assunção, como também em nenhum outro órgão ou entidade a ela vinculada, exercendo funções técnicas, gerenciais, comerciais, administrativas ou societárias.

4.0 - DECLARAÇÃO de não utilizar trabalho degradante ou forçado.

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

5.0 - DECLARAÇÃO de cumprimento da reserva de cargo para deficiente e de acessibilidade.

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

6.0 - DECLARAÇÃO de observância do limite de contratação com a Administração Pública.

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

Local e Data.

NOME/ASSINATURA/CARGO
Representante legal do proponente.

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



ESTADO DA PARAÍBA PREFEITURA MUNICIPAL DE ASSUNÇÃO

ANEXO VI - PREGÃO ELETRÔNICO Nº 00012/2025

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

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

ESTADO DA PARAÍBA PREFEITURA MUNICIPAL DE ASSUNÇÃO

1.Introdução

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

2.Objeto

Constitui objeto do presente estudo técnico a pretensa: Contratação de empresa do ramo pertinente, para o Fornecimento parcelado de Gêneros Alimentícios para Merenda Escolar/2025, para manutenção do Programa Nacional de Alimentação Escolar, através da Secretaria de Educação de Assunção–PB.

3.Necessidade da contratação

A contratação descrita, que mesmo com o contínuo esforço de sempre buscar a otimização dos processos de trabalho, é essencial: Pela necessidade da devida efetivação de compra para suprir demanda específica – Contratação de empresa do ramo pertinente, para o Fornecimento parcelado de Gêneros Alimentícios para Merenda Escolar/2025, para manutenção do Programa Nacional de Alimentação Escolar, através da Secretaria de Educação de Assunção–PB –, considerada oportuna e imprescindível, bem como relevante medida de interesse público; e ainda, pela necessidade de desenvolvimento de ações continuadas para a promoção de atividades pertinentes, visando à maximização dos recursos em relação aos objetivos programados, observadas as diretrizes e metas definidas nas ferramentas de planejamento aprovadas.

4.Alinhamento aos planos da Administração

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

5.Requisitos da contratação

As características e especificações do objeto da referida contratação são:

CÓDIGO	DESCRIÇÃO DO ITEM	UNIDADE	QUANTIDADE
ETP 1	AÇUCAR CRISTAL GRANULADO: Acondicionado em pacote plástico, íntegro, resistente, vedado hermeticamente, isento de materiais terrosos e parasitas. A embalagem deverá conter externamente informações nutricionais, dados de identificação e procedência, número do lote, data de fabricação, quantidade do produto. Deverá apresentar validade mínima de 03 (três) meses a partir da	KG	1500

	data de entrega. De acordo com a resolução nº 12/78 da CNNPA. Embalagem 01 Kg.		
ETP 2	ALHO NACIONAL DE PRIMEIRA QUALIDADE: O produto não deverá apresentar umidade, problemas com coloração (escura), presença de impurezas, odor desagradável, estar machucado, presença de dentes murchos e perfurados. A granel, peso 1kg.	KG	100
ETP 3	AMIDO DE MILHO: Embalado em papel impermeável, limpo, não violado, resistente e acondicionado em caixas de papelão resistentes, que garantam a integridade do produto. A embalagem deverá conter externamente os dados de identificação, procedência, informações nutricionais, número de lote, quantidade do produto. Deverá apresentar validade mínima de 03 (três) meses a partir da data de entrega. Resolução CNNPA nº 12/78. Embalagem 500g.	Unid.	600
ETP 4	ARROZ BRANCO: Tipo 1, agulhinha, constituídos de grãos inteiros. Acondicionado em embalagem resistente de polietileno atóxico, com identificação. A embalagem deverá conter externamente os dados de identificação, procedência, informações nutricionais, número de lote, quantidade do produto e validade mínima de 03 (três) meses a partir da data de entrega. Isento de sujidades, parasitas, larvas e material estranho. De acordo com a resolução 12/78 da CNNPA. Embalagem 01 Kg.	KG	800
ETP 5	ARROZ PARBOILIZADO: Tipo 1, longo fino, constituídos de grãos inteiros. Acondicionado em embalagem resistente de polietileno atóxico, com identificação. A embalagem deverá conter externamente os dados de identificação, procedência, informações nutricionais, número de lote, quantidade do produto. Deverá apresentar validade mínima de 03 (três) meses a partir da data de entrega. Isento de sujidades, parasitas, larvas e material estranho. De acordo com a resolução 12/78 da CNNPA. Embalagem 01 Kg.	KG	1500
ETP 6	AVEIA FLOCOS FINOS: Aveia em flocos finos. Produto resultante da moagem de grãos de aveia após limpeza e classificação, submetidas a processos tecnológicos adequados. O produto deve apresentar-se sob a forma de aveia em flocos, enriquecida com vitaminas e sais minerais, isento de sujidades, embalagem própria, contendo procedência e validade, obedecendo à legislação sanitária vigente. Rótulo contendo informação nutricional, data de fabricação, validade e lote. Deverá apresentar validade mínima de 03 (três) meses a partir da data de entrega. Embalagem de no mínimo 160g.	Unid.	1000
ETP 7	BISCOITO SALGADO TIPO CREAM CRACKER: Salgado de textura crocante, com odor, sabor e cor característicos, acondicionado em embalagem resistente de polietileno atóxico transparente de dupla face, com identificação na embalagem (rótulo) dos ingredientes, valor nutricional, peso, fornecedor, data de validade. Isento de sujidades, parasitas, larvas e material estranho. Validade mínima de 03 (três) meses, a contar da data de entrega. Embalagem de no mínimo 350 g.	Unid.	3000
ETP 8	BISCOITO DOCE TIPO MARIA: Doce, textura crocante, de sabor, cor e odor característicos, acondicionado em embalagem resistente de polietileno atóxico transparente de dupla face, com identificação na embalagem (rótulo) dos ingredientes, valor nutricional, peso, fornecedor, data de fabricação e validade. Isento de sujidades, parasitas, larvas e material estranho. Validade mínima de 03 (três) meses, a contar da data de entrega. Embalagem de no mínimo 350 g.	Unid.	3000
ETP 9	CAFÉ: Torrado e moído. Pó fino, homogêneo, coloração castanho escuro. Embalado a vácuo, conter na embalagem dados do produto: identificação, procedência, ingredientes, informações nutricionais, lote, gramatura, datas de fabricação e vencimento. Obedecer norma de qualidade recomendável por ABIC/PQC. Validade mínima de 4 (quatro) meses a contar da data de entrega do produto. EMBASAMENTO LEGAL de acordo com a Legislação vigente/ ANVISA. Embalagem de 250g.	Unid.	600
ETP 10	COLORÍFICO: Constituído de matéria prima de boa qualidade e apresentar aspecto, cor, cheiro e sabor característico do produto. Deverá conter a validade de no mínimo 06 (seis) meses, com dizeres de rotulagem, data de fabricação. Registro no MS. Pacote com 100 g.	Unid.	1000
ETP 11	CANELA EM PÓ: Em forma de pó fino, acondicionada em saco de polietileno, íntegro, atóxico, resistente, vedado hermeticamente e limpo, isenta de matéria terrosa ou parasitas. A embalagem deverá conter dados de procedência, data de validade, quantidade do produto, de acordo com a legislação vigente. Embalagem de 50g.	Pct.	100

ETP 12	CONDIMENTO MISTO: O tempero deve ser constituído de matéria prima de boa qualidade e apresentar aspecto, cor, cheiro e sabor característico do produto e no máximo 10 % de sal de acordo com as normas vigentes. Validade de no mínimo 06 meses a 01 ano, com dizeres de rotulagem, data de fabricação. De acordo com a RDC nº276/2005. Pacote com 100g.	Unid.	500
ETP 13	CURAL: Canjiquinha de milho amarela, fina, livre de impurezas. Data de validade mínima de 03 meses a partir da data de entrega. Embalagem com no mínimo 400g.	Unid.	900
ETP 14	EXTRATO DE TOMATE: Concentrado, isentos de pele e sementes, acondicionado em embalagem tipo TETRAPACK ou SACHÊ, íntegro, resistente, vedado hermeticamente e limpo. A embalagem deverá conter externamente os dados de identificação e procedência, informações nutricionais, número de lote, data de validade, quantidade do produto. Deverá apresentar validade mínima de 03 (três) meses a partir da data de entrega. Embalagem de 340 g.	Unid.	1000
ETP 15	FARINHA DE MANDIOCA: Crua tipo 1, grupo seca, classe fina, obtido das raízes de mandioca sadias, devidamente, acondicionada em embalagem de polietileno atóxico transparente, com identificação na embalagem (rótulo) dos ingredientes, valor nutricional, peso, fornecedor, data de fabricação e validade. Isento de sujidades, parasitas, larvas e material estranho, não podendo apresentar-se úmida, fermentada ou rançosa. Validade mínima de 03 (três) meses a contar da data de entrega. Embalagem de 01 kg.	KG	700
ETP 16	FARINHA DE MILHO EM FLOCOS: Em flocos grandes, amarelos, sem sal, acondicionada em embalagem plástica, íntegra, resistente, vedada hermeticamente, com visor transparente que permita a visualização do produto, isenta de sujidades, parasitas, larvas e material estranho. A embalagem deverá conter externamente os dados de identificação, procedência, informações nutricionais, número de lote, quantidade do produto e atender a validade mínima de 03 (três) meses a partir da data de entrega. De acordo com a resolução 12/78 da CNNPA. Pacote de 500 g.	Unid.	3000
ETP 17	FEIJÃO CARIOCA: TIPO 1. Classe: carioquinha. Embalados em sacos plásticos transparentes, não violados, resistentes, isento de sujidades, parasitas, larvas e material estranho. Acondicionados em fardos lacrados. A embalagem deverá conter externamente os dados de identificação, procedência, número de lote, quantidade do produto, data de fabricação e prazo de validade. O produto deverá apresentar validade mínima de 03 (três) meses a partir da data de entrega. De acordo com a resolução 12/78 da CNNPA. Embalagem de 1kg	KG	600
ETP 18	FEIJÃO MACASSAR: TIPO 1, de primeira qualidade. Embalados em sacos plásticos transparentes, não violados, resistentes, isento de sujidades, parasitas, larvas e material estranho. Acondicionados em fardos lacrados. A embalagem deverá conter externamente os dados de identificação, procedência, número de lote, quantidade do produto, data de fabricação e prazo de validade. O produto deverá apresentar validade mínima de 03 (três) meses a partir da data de entrega de acordo com a resolução 12/78 da CNNPA. Embalagem de 01kg.	KG	100
ETP 19	FERMENTO QUIMICO EM PÓ: Acondicionado em embalagem de polietileno atóxico, com identificação na embalagem (rótulo) dos ingredientes, valor nutricional, peso, fornecedor, data de fabricação e validade. Validade mínima de 06 (seis) meses a contar da data de entrega. Embalagem de 100 g.	Unid.	100
ETP 20	LEITE EM PÓ INTEGRAL: Embalado em sacos tipo alumínio, hermeticamente fechado. A embalagem deverá conter externamente os dados de identificação, procedência, informações nutricionais, número de lote, quantidade do produto, número do registro no Ministério da Agricultura/SIF/DIPOA e carimbo de inspeção do SIF. Deverá atender as especificações técnicas da Portaria nº 369 de 04/09/1997 do Ministério da Agricultura e do Abastecimento e do Regulamento da Inspeção Industrial e Sanitária de produtos de origem Animal do Ministério da Agricultura. Validade mínima de 6 (seis) meses a partir da data de entrega. Embalagem 200 g.	Unid.	4000
ETP 21	MACARRÃO TIPO ESPAGUETE: Tipo espaguete, com ovos. Acondicionados em embalagem transparente, não violados, resistentes, isento de sujidades, parasitas, larvas e material estranho. Rotulagem contendo informações dos ingredientes, composição nutricional, data de fabricação e prazo de validade de no mínimo 06 (seis) meses a partir da data de entrega, de acordo com a resolução 12/78 da CNNPA. Embalagem de 500g	Unid.	3000

ETP 22	MACARRÃO TIPO PARAFUSO: Tipo parafuso, com ovos. Acondicionados em embalagem transparente, não violados, resistentes, isento de sujidades, parasitas, larvas e material estranho. Rotulagem contendo informações dos ingredientes, composição nutricional, data de fabricação e prazo de validade de no mínimo 03 (seis) meses a partir da data de entrega, de acordo com a resolução 12/78 da CNNPA. Embalagem de 500g	Unid.	1000
ETP 23	MARGARINA: Com sal, óleo Interesterificado, no mínimo 60% de lipídios, aspecto, cheiro, sabor e cor peculiares aos mesmos e deverão estar isentos de ranço e de outras características indesejáveis embalagem de polietileno leitoso e resistente, apresentando vedação adequada. Embalagem deverá conter externamente os dados de identificação, procedência, informações nutricionais, número de lote. Deverá apresentar validade mínima de 04 (quatro) meses a partir da data de entrega, com registro no ministério da agricultura, SIF/DIPOA. Embalagem de 250g.	Unid.	400
ETP 24	MILHO DE PIPOCA: Classe amarelo, tipo 1, grão duro. Embalagem: pacotes de plástico atóxico, deverá conter externamente os dados de identificação, procedência, informações nutricionais, número de lote. Deverá apresentar validade mínima de 04 (quatro) meses a partir da data de entrega. Embalagem de 500g.	Unid.	1000
ETP 25	ÓLEO DE SOJA: TIPO 1, 0% de gordura trans, sem colesterol comestível; extrato refinado; limpo. A embalagem deverá conter externamente, informação nutricional, dados de identificação e procedência, número do lote, data de fabricação, quantidade do produto. Deverá apresentar validade mínima de 06 (seis) meses a partir da data de entrega. Peso líquido 900 ml.	Unid.	300
ETP 26	PROTEÍNA DE SOJA TEXTURIZADA: PROTEÍNA TEXTURIZADA ESCURA DE SOJA. Apresentada em grãos, com aspecto cor, cheiro e sabor próprios, isenta de sujidades, em saco plástico transparente; A embalagem deverá conter externamente informação nutricional, dados de identificação e procedência, número do lote data de fabricação, quantidade do produto. Deverá apresentar validade mínima de 04 (quatro) meses a partir da data. De acordo com a resolução 12/78 da CNNPA. Pacote de no mínimo 400g.	Unid.	280
ETP 27	SAL MOÍDO: Iodado, constituído de cristais de granulação uniforme e isento de impurezas e umidade. Acondicionado em saco plástico, íntegro, atóxico, resistente, vedado hermeticamente e limpo. A embalagem deverá conter externamente, informação nutricional, dados de identificação e procedência, número do lote data de fabricação, quantidade do produto, número de registro. Deverá apresentar validade mínima de 06 (seis) meses a partir da data de entrega. Resolução RDC nº 130, de 26 de maio de 2003. Embalagem de 01 kg.	KG	100
ETP 28	SORDA: Massa composta por farinha de trigo, mel de rapadura e especiarias. Embalagem contendo rotulagem, informação nutricional, data de fabricação e prazo de validade, registro no órgão competente. Acondicionado em embalagem transparente, original de fábrica. Embalagem de 480g.	Unid.	2500
ETP 29	VINAGRE: De álcool, elaborado a base de ácido acético, com acidez mínima de 4,15%. Embalagem plástica/garrafa pet, sem corantes, sem essências, e sem adição de açúcares, devendo estar intacta, bem vedada, de acordo com a rdc nº276/2005. Embalagem com dados de identificação do produto, marca do fabricante, data de fabricação e prazo de validade. Deverá apresentar validade mínima de 06 (seis) meses. Embalagem 500 ml.	Unid.	150
ETP 30	XERÉM. De milho, amarelo, de primeira qualidade, acondicionado em embalagem transparente, original de fábrica. Com ausência de sujidade, parasitas e larvas, de acordo com a resolução 12/78 da CNNPA. Embalagem contendo informação nutricional, dados de identificação do produto, marca do fabricante, data de fabricação e prazo de validade. Deverá apresentar validade mínima de 06 (seis) meses a partir da data de entrega. Embalagem de 500g.	Unid.	500
ETP 31	ALFACE CRESPA: Crespa de 1ª qualidade, com folhas integras livres de fungos; transportadas em sacos plásticos transparentes de primeiro uso. EMBLAGEM EM MOLHO	Unid.	80
ETP 32	ABACAXI PEROLA: De 1ª qualidade, tamanho grande, cor e formação uniforme, com polpa intacta e firme, sem danos físicos e mecânicos oriundos do manuseio e transporte. Acondicionado em embalagem apropriada.	KG	1000
ETP 33	BANANA PACOVAN: Em pencas, de 1ª qualidade, sabor doce, aspecto e cheiros próprios, tamanho e coloração uniforme, com polpa firme e intacta, devendo ser bem desenvolvida, sem danos físicos e mecânicos oriundos do	KG	4000

	manuseio e transportes, ausência de sujidades, parasitos, amassões e sinais de apodrecimento.		
ETP 34	BATATA DOCE: Firme e compacta, devendo ser graúda, isenta de enfermidades, parasitas e larvas, material terroso e sujidades, sem danos físicos e mecânicos oriundos do manuseio e transporte, livre de resíduos de fertilizantes.	KG	300
ETP 35	BATATA INGLESA: Lavada lisa de 1ª qualidade, compacta e firme sem lesões de origem física ou mecânica, com tamanho uniforme devendo ser graúda.	KG	300
ETP 36	IOGURTE: De frutas, composto de leite integral, leite em pó, fermentos lácteos, frutas naturais. Produto próprio para consumo humano. Normas de produção e embalagem que sigam as orientações sanitárias vigentes. Validade mínima de 30 (trinta) dias a contar da data de entrega. Sabores diversos. Embalagem de 1 litro. Submetido à Inspeção Federal ou Estadual (SIF ou SIE).	LITRO	6000
ETP 37	BETERRABA DE 1ª QUALIDADE, fresca, compacta e firme, isenta de sujidades, tamanho e coloração uniforme, devendo ser bem desenvolvida.	KG	100
ETP 38	CARÁ: Tamanho médio, de 1ª qualidade, novo, não pode estar murcho.	KG	100
ETP 39	CEBOLA: De primeira qualidade, sem rama, fresca compacta e firme sem lesões de origem física ou mecânica, sem perfurações e cortes sem manchas com tamanho e coloração uniformes, isenta de sujidades parasitas e larvas.	KG	200
ETP 40	CENOURA: Compacta e firme sem lesões de origem física ou mecânica sem rachaduras e cortes com tamanho e coloração uniforme. Devendo ser graúda.	KG	250
ETP 41	CHUCHU: Extra AA, in natura, pouca rugosidade, tamanho médio, procedente de espécies genuínas, sãs e frescas, polpa íntegra e firme. Isento de lesões de origem física, mecânica ou biológica matéria terrosa, sujidades ou corpos estranhos aderidos à superfície externa, livre de enfermidades, insetos, parasitas e larvas.	KG	100
ETP 42	COENTRO: Hortaliça classificada como verdura cor verde fresca, aspecto e sabor próprio isenta de sinais de apodrecimento, sujidades e materiais terrosos. Transportadas em sacos plásticos transparentes de primeiro uso. FORNECIMENTO EM MOLHO	Unid.	150
ETP 43	FEIJÃO VERDE À VÁCUO: Feijão verde de 1ª qualidade, debulhado, íntegro, de colheita recente; com aspecto, odor, cor e sabor próprio, livre de insetos, parasitas, larvas, material terroso, sujidade ou corpos estranhos; com grau de maturação adequado para o consumo, sem sinais de germinação ou resíduos de fertilizante ou outras substâncias químicas. Acondicionado em embalagem transparente atóxica à vácuo, no rótulo da embalagem deverão estar impressos, de forma clara e legível as informações de rotulagem obrigatória. Peso líquido de 1 kg.	KG	100
ETP 44	GOMA DE TAPIOCA: Massa pronta para preparo da tapioca. Feita da fécula de mandioca, hidratada moída e embalada. É um produto de aspecto em pó fino com grânulo de coloração branca, úmido com odor característico de mandioca. Não contém glúten, sal, sódio e conservantes. Produto 100% natural. Embalagem: pacotes de polietileno com 1 kg. No rótulo da embalagem deverão estar impressos, de forma clara e legível as informações de rotulagem obrigatória.	KG	180
ETP 45	INHAME: Produto de boa qualidade e sem defeitos grosseiros, como rachaduras, perfurações e cortes. Com aspecto, aroma e sabor típicos do produto. Livres de umidade externa, com casca que solte facilmente, polpa branca ou amarelada e de aspecto fresco.	KG	100
ETP 46	JERIMUM: Maduro extra AA, in natura, procedente de espécies genuínas e sãs, casca limpa e sem manchas, polpa íntegra e firme. Isento de lesões de origem física, mecânica ou biológica matéria terrosa, sujidades ou corpos estranhos aderidos à superfície externa, livre de enfermidades, insetos, parasitas e larvas.	KG	100
ETP 47	MACAXEIRA (DESCASCADA E CONGELADA): Macaxeira descascada e congelada embalada à vácuo, entregue congelado, com aspecto alongado, cor, cheiro e sabor próprios, com ausência de substâncias estranhas, acondicionado em sacos plásticos transparentes atóxicos. De acordo com as suas características deve ser classificada como de primeira qualidade. Serem isentos de conservantes, aromatizantes e corantes. No rótulo da embalagem deverão estar impressos, de forma clara e legível as informações de rotulagem obrigatória. Embalagens de 1Kg.	KG	1200
ETP 48	LARANJA PERA De 1ª qualidade, in natura, apresentando grau de maturação adequado a manipulação, transporte e consumo; isenta de sujidades,	KG	1200

	parasitas e larvas, sem lesões de origem física ou mecânica oriunda de manuseio ou transporte.		
ETP 49	MANGA (Tommy ou Rosa): de primeira, cor e conformação uniformes, devendo ser bem desenvolvida e madura, com polpa intacta e firme, sem danos físicos e mecânicos oriundos do manuseio e transporte.	KG	600
ETP 50	LIMÃO TAITI: Produto íntegro, sem manchas, picadas de insetos ou sinais de apodrecimentos, estarem em ponto de maturação próprio para o consumo.	KG	130
ETP 51	MELANCIA: Redonda, graúda, de 1ª qualidade, livre de sujidades, parasitas e larvas, tamanho e coloração uniforme, devendo ser bem desenvolvida e madura, com polpa firme e intacta, acondicionada em a granel, pesando Redonda, graúda, de 1ª qualidade, livre de sujidades, parasitas e larvas, tamanho e coloração uniforme, devendo ser bem desenvolvida e madura, com polpa firme e intacta, acondicionada em a granel, pesando	KG	1200
ETP 52	MELÃO AMARELO: Fruta procedente de frutificação sã, in natura, de 1ª qualidade de acordo com as suas características. Cheiro – Próprio; Sabor – Próprio doce. Ausência de sujidades, larvas e parasitos. O fruto deve estar íntegro, com casca firme, sem rachadura e partes moles. Não deverá apresentar quaisquer lesões de origem física, mecânica ou biológica.	KG	600
ETP 53	MAMÃO: Tipo formosa in natura extra, apresentando maturação média (de vez), polpa firme ao toque, sem apresentar avarias de casca, procedente de espécie genuína e sã, fresca. Isento de lesões de origem física, mecânica ou biológica matéria terrosa, sujidades ou corpos estranhos aderidos à superfície externa, livre de enfermidades, inseto, parasitas e larvas.	KG	800
ETP 54	PIMENTÃO VERDE: De 1ª qualidade; – livre de fungos; tamanho de médio a grande.	KG	130
ETP 55	POLPA DE FRUTA– ACEROLA: Sem conservantes, acidulante e/ou agentes químicos, composto líquido extraído pelo esmagamento das partes comestíveis de frutas carnosas, apresentação na forma polpa e fruta congelada. Seleccionada, isenta de contaminação. A embalagem de 1 Kg deve conter a validade de no mínimo 06 meses a 01 ano, com os registros obrigatórios do ministério competente. Deverá ser transportado em carro refrigerado ou cxs. de isopor conforme legislação vigente da Secretaria da Saúde de acordo com a resolução 12/78 da CNNPA. Submetido à Inspeção Federal ou Estadual (SIF ou SIE). EMBALAGEM em 1 Kg.	KG	300
ETP 56	POLPA DE FRUTA – CAJU: Sem conservantes, acidulante e/ou agentes químicos, composto líquido extraído pelo esmagamento das partes comestíveis de frutas carnosas, apresentação na forma polpa e fruta congelada. Seleccionada, isenta de contaminação. A embalagem de 1 Kg deve conter a validade de no mínimo 06 meses a 01 ano, com os registros obrigatórios do ministério competente. Deverá ser transportado em carro refrigerado ou cxs. de isopor conforme legislação vigente da Secretaria da Saúde de acordo com a resolução 12/78 da CNNPA. Submetido à Inspeção Federal ou Estadual (SIF ou SIE). EMBALAGEM em 1 Kg.	KG	250
ETP 57	POLPA DE FRUTA– GOIABA: Sem conservantes, acidulante e/ou agentes químicos, composto líquido extraído pelo esmagamento das partes comestíveis de frutas carnosas, apresentação na forma polpa e fruta congelada. Seleccionada, isenta de contaminação. A embalagem de 1 Kg deve conter a validade de no mínimo 06 meses a 01 ano, com os registros obrigatórios do ministério competente. Deverá ser transportado em carro refrigerado ou cxs. de isopor conforme legislação vigente da Secretaria da Saúde de acordo com a resolução 12/78 da CNNPA. Submetido à Inspeção Federal ou Estadual (SIF ou SIE). EMBALAGEM em 1 Kg.	KG	250
ETP 58	POLPA DE FRUTA– MANGAS: em conservantes, acidulante e/ou agentes químicos, composto líquido extraído pelo esmagamento das partes comestíveis de frutas carnosas, apresentação na forma polpa e fruta congelada. Seleccionada, isenta de contaminação. A embalagem de 1 Kg deve conter a validade de no mínimo 06 meses a 01 ano, com os registros obrigatórios do ministério competente. Deverá ser transportado em carro refrigerado ou cxs. de isopor conforme legislação vigente da Secretaria da Saúde de acordo com a resolução 12/78 da CNNPA. Submetido à Inspeção Federal ou Estadual (SIF ou SIE). EMBALAGEM em 1 Kg.	KG	300
ETP 59	TOMATE: Aspecto globoso, cor vermelha, classificada como legumes, graúda, de polpa firme e intacta, isento de enfermidades boa qualidade, livres de resíduos de fertilizantes, sujidade, parasitas e larvas, sem lesões de origem	KG	200

	física ou mecânica oriunda de manuseio ou transporte, acondicionado em sacos plásticos por kg.		
ETP 60	CARNE BOVINA C/OSSO (Paleta ou Costela): Congelada, embalada a vácuo, isenta de gordura aparente, limpa. Aspecto: próprio da espécie, não amolecida nem pegajosa. Cor: própria da espécie, sem manchas esverdeadas ou pardacentas. Odor: próprio. Tipo de corte: característico da peça. Embalada em saco plástico transparente e atóxico, limpo, não violado, resistente, que garanta a integridade do produto até o momento do consumo, acondicionado em caixas lacradas. Serão adotados os critérios e padrões estabelecidos na Resolução atual da ANVISA. A embalagem deverá conter externamente os dados de identificação, procedência, número de lote, data de validade, quantidade do produto, número do registro no Ministério da Agricultura/SIF/DIPOA e carimbo de inspeção do SIF. O produto deverá apresentar validade mínima de 06 (seis) meses a partir da data de entrega na unidade requisitante. EMBALAGEM em kg.	KG	850
ETP 61	CARNE BOVINA S/OSSO (Alcatra ou chã de dentro ou coxão mole ou patinho ou lombo): Congelada, embalada a vácuo, isenta de gordura aparente, limpa. Aspecto: próprio da espécie, não amolecida nem pegajosa. Cor: própria da espécie, sem manchas esverdeadas ou pardacentas. Odor: próprio. Tipo de corte: característico da peça. Embalada em saco plástico transparente e atóxico, limpo, não violado, resistente, que garanta a integridade do produto até o momento do consumo, acondicionado em caixas lacradas. Serão adotados os critérios e padrões estabelecidos na Resolução atual da ANVISA. A embalagem deverá conter externamente os dados de identificação, procedência, número de lote, data de validade, quantidade do produto, número do registro no Ministério da Agricultura/SIF/DIPOA e carimbo de inspeção do SIF. O produto deverá apresentar validade mínima de 06 (seis) meses a partir da data de entrega na unidade requisitante. EMBALAGEM em kg.	KG	600
ETP 62	CARNE BOVINA MOÍDA 1ª QUALIDADE (alcatra, chã de dentro, coxão mole, patinho, lombo): Congelada, embalada a vácuo, isenta de gordura aparente, limpa. Aspecto: próprio da espécie, não amolecida nem pegajosa. Cor: própria da espécie, sem manchas esverdeadas ou pardacentas. Odor: próprio. Tipo de corte: característico da peça. Embalada em saco plástico transparente e atóxico, limpo, não violado, resistente, que garanta a integridade do produto até o momento do consumo, acondicionado em caixas lacradas. Serão adotados os critérios e padrões estabelecidos na Resolução atual da ANVISA. A embalagem deverá conter externamente os dados de identificação, procedência, número de lote, data de validade, quantidade do produto, número do registro no Ministério da Agricultura/SIF/DIPOA e carimbo de inspeção do SIF. O produto deverá apresentar validade mínima de 06 (seis) meses a partir da data de entrega na unidade requisitante. EMBALAGEM em kg.	KG	850
ETP 63	CARNE DE CHARQUE (corte dianteiro): Embalada em saco plástico vácuo transparente e atóxico, limpo, não violado, resistente, que garanta a integridade do produto até o momento do consumo, acondicionado em caixas lacradas. A embalagem deverá conter externamente os dados de identificação, procedência, número de lote, data de validade, quantidade do produto, número do registro no Ministério da Agricultura/SIF/DIPOA e carimbo de inspeção do SIF. O produto deverá apresentar validade mínima de 06 (seis) meses a partir da data de entrega na unidade requisitante. EMBALAGEM em Kg.	KG	800
ETP 64	PEITO DE FRANGO S/ OSSO: Sem pele e sem osso, apresentar-se congelado, embalado em saco plástico transparente, atóxico, limpo, não violado, resistente, que garantam a integridade do produto. Acondicionados em caixas lacradas. Serão adotados os critérios e padrões estabelecidos na Resolução atual da ANVISA. A embalagem deverá conter externamente os dados de identificação, procedência, número de lote, quantidade do produto, número do registro no Ministério da Agricultura/SIF/DIPOA e carimbo de inspeção do SIF. O produto deverá apresentar validade mínima de 06 (seis) meses a partir da data de entrega. EMBALAGEM em Kg.	KG	1200
ETP 65	FÍGADO BOVINO: Inteiro, congelado e de 1ª qualidade, com aspecto brilhante, avermelhado escuro, sabor e cheiro característico, isento de manchas amareladas ou esverdeadas. Acondicionado em embalagem plástica, contendo identificação do produto, marca do fabricante, prazo de validade. A embalagem deverá conter externamente os dados de identificação, procedência, número de lote, data de validade, quantidade do produto, número do registro no Ministério da Agricultura/SIF/DIPOA e carimbo de inspeção do	KG	400

	SIF. O produto deverá apresentar validade mínima de 06 (seis meses) a partir da data de entrega. EMBALAGEM em Kg.		
ETP 66	OVOS: Produto fresco de ave galinácea, peso médio de 50g, íntegro, tamanho uniforme e cor branca, proveniente de avicultor com inspeção oficial, cor, odor e sabor característico, casca lisa, pouco porosa, sem manchas e sujidades, sem rachaduras, isento de podridão e fungos. A gema deve se apresentar translúcida, firme, consistente, livre de defeito, ocupando a parte central do ovo e sem germe desenvolvido. A clara deve se apresentar transparente, densa, firme, espessa, límpida, sem manchas ou turvação e intactas. Acondicionado em embalagem resistente de papelão, plástico ou isopor. Contendo na embalagem a identificação do produto, marca do fabricante, validade, data de embalagem, peso líquido e selo de inspeção do órgão competente. Validade mínima de 20 dias a partir da data de entrega.	Unid.	7000
ETP 67	PÃO FRANCÊS: Peso 50g. Formato fusiforme com adição de sal, composto de farinha de trigo especial, água, sal, e fermento químico. Isento de parasita, sujidades, larvas e material estranho. Deverão ser acondicionadas em sacos de polietileno atóxico, resistente e transparente de forma que o produto seja entregue íntegro. O produto deverá apresentar validade mínima de 24 horas após entrega.	Unid.	7500
ETP 68	BOLO DE TRIGO: Ingredientes: farinha de trigo, ovos, açúcar, margarina, leite e fermento químico. Cada bolo deverá pesar em média 1 kg (equivalente a 15 pedaços). O bolo deverá ser fabricado no dia da entrega e distribuído em todas as escolas municipais conforme cronograma de entrega fornecido previamente pela Coordenadoria de Alimentação Escolar. O produto deverá ser embalado em prato de papelão laminado específico para este fim e coberto com papel. O bolo deverá apresentar textura macia e com sabor característico do produto. Deverá ser fabricado a partir de matérias primas sãs e limpas, serão rejeitados produtos queimados, secos ou com formação de mofo. Não será tolerado o emprego de corantes artificiais na confecção dos mesmos. Cada forma deverá estar etiquetada com o peso, data de validade.	KG	5000
ETP 69	ALIMENTO SEM LACTOSE: Composto lácteo isento de lactose, fortificado, rico em cálcio, ferro, zinco, vitaminas A, D, C e E, essenciais para a nutrição. Lata de no mínimo 380g.	Unid.	280
ETP 70	FÓRMULA EM PÓ DE SOJA: Fórmula infantil à base de proteína isolada de soja adicionada com ferro e adicionada com L-metionina. Lata de 800 g.	Unid.	1000
ETP 71	FÓRMULA EM PÓ DO TIPO 1: Fórmula infantil de partida, para lactantes de 0-6 meses, em pó, com predominância protéica da proteína do soro do leite, contendo LcPufas (DHA e ARA). Enriquecida com vitaminas, minerais e outros elementos. Isenta de Glúten. Lata com 800 g.	Unid.	100
ETP 72	FÓRMULA EM PÓ DO TIPO 2: Fórmula infantil de segmento em pó, para crianças a partir do 6º mês de vida. Adicionada de prebióticos e/ou probióticos. Contendo ácidos graxos oliinsaturados de cadeia longa- LcPUFAs, DHA E ARA. Lata de 800g.	Unid.	100
ETP 73	FÓRMULA EM PÓ SEM LACTOSE: Fórmula infantil isenta de lactose, contendo vitaminas, minerais e oligoelementos necessário ao bom desenvolvimento e crescimento. Contendo nucleotídeos e LcPUFAs, DHA e ARA. Lata de no mínimo 380 g.	Unid.	1000
ETP 74	SUPLEMENTO NUTRICIONAL SEM SABOR: Alimento para nutrição oral ou enteral para crianças, em pó, nutricionalmente completo e rico em vitaminas e minerais, que permita preparo de diluições de 1.0 a 1.5 kcal. No máximo 20 % de sacarose. Sem sabor. Lata de 400 g.	Unid.	600

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

Entrega: 5 (cinco) dias.

A vigência da presente contratação será determinada: até o final do exercício financeiro de 2025, considerada da data de assinatura do respectivo instrumento de ajuste; podendo ser prorrogada, nas hipóteses e nos termos dos Arts. 105 a 114, da Lei 14.133/21.

A contratação do fornecimento, objeto deste estudo preliminar, deverá considerar os seguintes normativos: Lei Federal nº 14.133, de 1º de Abril de 2021; Lei Complementar nº 123, de 14 de Dezembro de 2006; Decreto Municipal nº 05, de 12 de Janeiro de 2024; e legislação pertinente, consideradas as alterações posteriores das referidas normas.

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

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

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

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

7.Levantamento de mercado

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

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

8.Justificativa da escolha do tipo de solução a contratar

A solução que melhor atende aos interesses e as necessidades da Administração, representada pela sua estrutura organizacional, é a pretensa: Contratação de empresa do ramo pertinente, para o Fornecedor parcelado de Gêneros Alimentícios para Merenda Escolar/2025, para manutenção do Programa Nacional de Alimentação Escolar, através da Secretaria de Educação de Assunção–PB. Salienta-se que a vigência da contratação será determinada: até o final do exercício financeiro de 2025, considerada da data de assinatura do respectivo instrumento de ajuste; podendo ser prorrogada, nas hipóteses e nos termos dos Arts. 105 a 114, da Lei 14.133/21.

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

9.Estimativas preliminares dos preços

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

Na pretensa contratação o valor estimado foi definido com base no melhor preço aferido por meio da utilização do seguinte parâmetro: utilização de dados de pesquisa publicada em mídia especializada, de tabela de referência formalmente aprovada pelo Poder Executivo federal e de sítios eletrônicos especializados ou de domínio amplo, desde que contenham a data e hora de acesso.

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

A estimativa preliminar total a ser considerada é equivalente a R\$ 666.099,40:

CÓDIGO	DESCRIÇÃO DO ITEM	OBS	UNIDADE	QUANTIDADE	P.UNITÁRIO	P. TOTAL
ETP 1	AÇUCAR CRISTAL GRANULADO: Acondicionado em pa	...	KG	1500	4,46	6.690,00
ETP 2	ALHO NACIONAL DE PRIMEIRA QUALIDADE: O produt	...	KG	100	31,44	3.144,00

ETP 3	AMIDO DE MILHO: Embalado em papel impermeável	...	Unid.	600	9,45	5.670,00
ETP 4	ARROZ BRANCO: Tipo 1, agulhinha, constituídos	...	KG	800	7,02	5.616,00
ETP 5	ARROZ PARBOILIZADO: Tipo 1, longo fino, const	...	KG	1500	7,16	10.740,00
ETP 6	AVEIA FLOCOS FINOS: Aveia em flocos finos. Pr	...	Unid.	1000	3,96	3.960,00
ETP 7	BISCOITO SALGADO TIPO CREAM CRACKER: Salgado	...	Unid.	3000	5,56	16.680,00
ETP 8	BISCOITO DOCE TIPO MARIA: Doce, textura croca	...	Unid.	3000	5,41	16.230,00
ETP 9	CAFÉ: Torrado e moído. Pó fino, homogêneo, co	...	Unid.	600	14,80	8.880,00
ETP 10	COLORÍFICO: Constituído de matéria prima de b	...	Unid.	1000	1,50	1.500,00
ETP 11	CANELA EM PÓ: Em forma de pó fino, acondicion	...	Pct.	100	5,46	546,00
ETP 12	CONDIMENTO MISTO: O tempero deve ser constitu	...	Unid.	500	2,06	1.030,00
ETP 13	CURAL: Canjiquinha de milho amarela, fina, l	...	Unid.	900	5,02	4.518,00
ETP 14	EXTRATO DE TOMATE: Concentrado, isentos de pe	...	Unid.	1000	2,92	2.920,00
ETP 15	FARINHA DE MANDIOCA: Crua tipo 1, grupo seca,	...	KG	700	5,74	4.018,00
ETP 16	FARINHA DE MILHO EM FLOCOS: Em flocos grandes	...	Unid.	3000	2,02	6.060,00
ETP 17	FEIJÃO CARIOCA: TIPO 1. Classe: carioquinha.	...	KG	600	7,39	4.434,00
ETP 18	FEIJÃO MACASSAR: TIPO 1, de primeira qualidade	...	KG	100	8,47	847,00
ETP 19	FERMENTO QUIMICO EM PÓ: Acondicionado em emba	...	Unid.	100	5,07	507,00
ETP 20	LEITE EM PÓ INTEGRAL: Embalado em sacos tipo	...	Unid.	4000	8,09	32.360,00
ETP 21	MACARRÃO TIPO ESPAGUETE: Tipo espaguete, com	...	Unid.	3000	3,41	10.230,00
ETP 22	MACARRÃO TIPO PARAFUSO: Tipo parafuso, com ov	...	Unid.	1000	4,56	4.560,00
ETP 23	MARGARINA: Com sal, óleo Interesterificado, n	...	Unid.	400	4,92	1.968,00
ETP 24	MILHO DE PIPOCA: Classe amarelo, tipo 1, grão	...	Unid.	1000	4,13	4.130,00
ETP 25	ÓLEO DE SOJA: TIPO 1, 0% de gordura trans, se	...	Unid.	300	11,56	3.468,00
ETP 26	PROTEÍNA DE SOJA TEXTURIZADA: PROTEÍNA TEXTUR	...	Unid.	280	6,56	1.836,80
ETP 27	SAL MOÍDO: Iodado, constituído de cristais de	...	KG	100	1,27	127,00
ETP 28	SORDA: Massa composta por farinha de trigo, m	...	Unid.	2500	6,83	17.075,00
ETP 29	VINAGRE: De álcool, elaborado a base de ácido	...	Unid.	150	2,36	354,00
ETP 30	XERÉM. De milho, amarelo, de primeira qualida	...	Unid.	500	2,47	1.235,00
ETP 31	ALFACE CRESPA: Crespa de 1ª qualidade, com fo	...	Unid.	80	2,75	220,00
ETP 32	ABACAXI PEROLA: De 1ª qualidade, tamanho gran	...	KG	1000	6,69	6.690,00
ETP 33	BANANA PACOVAN: Em pencas, de 1ª qualidade, s	...	KG	4000	5,50	22.000,00
ETP 34	BATATA DOCE: Firme e compacta, devendo ser gr	...	KG	300	3,24	972,00
ETP 35	BATATA INGLESA: Lavada lisa de 1ª qualidade,	...	KG	300	4,82	1.446,00
ETP 36	IOGURTE: De frutas, composto de leite integra	...	LITRO	6000	5,69	34.140,00

ETP 37	BETERRABA DE 1ª QUALIDADE, fresca, compacta e	...	KG	100	5,39	539,00
ETP 38	CARÁ: Tamanho médio, de 1ª qualidade, novo, n	...	KG	100	7,59	759,00
ETP 39	CEBOLA: De primeira qualidade, sem rama, fres	...	KG	200	4,59	918,00
ETP 40	CENOURA: Compacta e firme sem lesões de origem	...	KG	250	6,50	1.625,00
ETP 41	CHUCHU: Extra AA, in natura, pouca rugosidade	...	KG	100	4,39	439,00
ETP 42	COENTRO: Hortalica classificada como verdura	...	Unid.	150	2,50	375,00
ETP 43	FEIJÃO VERDE À VÁCUO: Feijão verde de 1ª qual	...	KG	100	14,99	1.499,00
ETP 44	GOMA DE TAPIOCA: Massa pronta para preparo da	...	KG	180	6,59	1.186,20
ETP 45	INHAME: Produto de boa qualidade e sem defeit	...	KG	100	13,49	1.349,00
ETP 46	JERIMUM: Maduro extra AA, in natura, proceden	...	KG	100	6,25	625,00
ETP 47	MACAXEIRA (DESCASCADA E CONGELADA): Macaxeira	...	KG	1200	5,49	6.588,00
ETP 48	LARANJA PERA De 1ª qualidade, in natura, apre	...	KG	1200	5,99	7.188,00
ETP 49	MANGA (Tommy ou Rosa): de primeira, cor e con	...	KG	600	3,49	2.094,00
ETP 50	LIMÃO TAITI: Produto íntegro, sem manchas, pi	...	KG	130	3,49	453,70
ETP 51	MELANCIA: Redonda, graúda, de 1ª qualidade, l	...	KG	1200	6,24	7.488,00
ETP 52	MELÃO AMARELO: Fruta procedente de frutificaç	...	KG	600	3,99	2.394,00
ETP 53	MAMÃO: Tipo formosa in natura extra, apresent	...	KG	800	4,69	3.752,00
ETP 54	PIMENTÃO VERDE: De 1ª qualidade; – livre de f	...	KG	130	8,75	1.137,50
ETP 55	POLPA DE FRUTA– ACEROLA: Sem conservantes, ac	...	KG	300	8,64	2.592,00
ETP 56	POLPA DE FRUTA – CAJU: Sem conservantes, acid	...	KG	250	9,90	2.475,00
ETP 57	POLPA DE FRUTA– GOIABA: Sem conservantes, aci	...	KG	250	9,90	2.475,00
ETP 58	POLPA DE FRUTA– MANGAS: em conservantes, acid	...	KG	300	7,99	2.397,00
ETP 59	TOMATE: Aspecto globoso, cor vermelha, classi	...	KG	200	6,74	1.348,00
ETP 60	CARNE BOVINA C/OSSO (Paleta ou Costela): Cong	...	KG	850	23,94	20.349,00
ETP 61	CARNE BOVINA S/OSSO (Alcatra ou chã de dentro	...	KG	600	30,99	18.594,00
ETP 62	CARNE BOVINA MOÍDA 1ª QUALIDADE (alcatra, ch	...	KG	850	26,98	22.933,00
ETP 63	CARNE DE CHARQUE (corte dianteiro): Embalada	...	KG	800	36,16	28.928,00
ETP 64	PEITO DE FRANGO S/ OSSO: Sem pele e sem osso,	...	KG	1200	21,29	25.548,00
ETP 65	FÍGADO BOVINO: Inteiro, congelado e de 1ª qua	...	KG	400	14,06	5.624,00
ETP 66	OVOS: Produto fresco de ave galinácea, peso m	...	Unid.	7000	0,70	4.900,00
ETP 67	PÃO FRANCÊS: Peso 50g. Formato fusiforme com	...	Unid.	7500	0,60	4.500,00
ETP 68	BOLO DE TRIGO: Ingredientes: farinha de trigo	...	KG	5000	16,99	84.950,00
ETP 69	ALIMENTO SEM LACTOSE: Composto lácteo isento	...	Unid.	280	24,74	6.927,20

ETP 70	FÓRMULA EM PÓ DE SOJA: Fórmula infantil à bas	...	Unid.	1000	63,99	63.990,00
ETP 71	FÓRMULA EM PÓ DO TIPO 1: Fórmula infantil de	...	Unid.	100	62,60	6.260,00
ETP 72	FÓRMULA EM PÓ DO TIPO 2: Fórmula infantil de	...	Unid.	100	66,82	6.682,00
ETP 73	FÓRMULA EM PÓ SEM LACTOSE: Fórmula infantil i	...	Unid.	1000	36,42	36.420,00
ETP 74	SUPLEMENTO NUTRICIONAL SEM SABOR: Alimento pa	...	Unid.	600	51,66	30.996,00
					Total	666.099,40

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

10. Descrição da solução como um todo

Conforme os elementos apresentados, a solução é: Contratação de empresa do ramo pertinente, para o Fornecimento parcelado de Gêneros Alimentícios para Merenda Escolar/2025, para manutenção do Programa Nacional de Alimentação Escolar, através da Secretaria de Educação de Assunção–PB. Entende-se que o fornecimento poderá ser realizado na forma parcelada.

11. Justificativa para o parcelamento ou não da solução

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

12. Resultados pretendidos

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

Em termos de economicidade, a efetivação da melhor contratação viável, especialmente quanto ao melhor custo benefício, relativamente a: Contratação de empresa do ramo pertinente, para o Fornecimento parcelado de Gêneros Alimentícios para Merenda Escolar/2025, para manutenção do Programa Nacional de Alimentação Escolar, através da Secretaria de Educação de Assunção–PB.

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

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

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

13. Providências para adequação do ambiente da Administração

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

14. Análise de risco

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

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

15.Requisitos específicos para a contratação

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

Outros requisitos considerados determinantes - exigência de: prestação de garantia de proposta; e capacidade técnico-operacional.

16.Conclusão

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

Assunção - PB, 06 de fevereiro de 2025.

MARIZETE DE JESUS SILVA
Agente de Contratação