**EDITAL**

**PREGÃO ELETRÔNICO Nº 012/2025**

**PROCESSO ADMINISTRATIVO Nº 088/2025**

Torna-se público, para conhecimento dos interessados, que a Prefeitura Municipal de Itaporanga/PB, por meio do Pregoeiro Oficial, com sede na Praça do Centenário, 32 - Centro | CEP: 58.780-000, realizará licitação, na modalidade PREGÃO, na forma **ELETRÔNICA**, com critério de julgamento ***MENOR PREÇO POR ITEM***, nos termos da Lei nº 14.133, de 01 de abril de 2021, do Decreto Municipal nº 148, de 09 de dezembro de 2022, que regulamenta o art.7º, § 3 do art. 8º, incisos I e II do art. 19º, art. 20º, art. 23 e art. 75º da Lei nº 14.133, de 1º de abril de 2021; Decreto Municipal nº 149, de 20 de dezembro de 2022, que regulamenta o Pregão no formato eletrônico, na Lei Complementar n° 123, de 14 de dezembro de 2006, e as exigências estabelecidas neste Edital.

RECEBIMENTO DE PEDIDOS DE ESCLARECIMENTO ATÉ 23:59 horas do 29/04/2025.

RECEBIMENTO DE PEDIDOS DE IMPUGNAÇÃO ATÉ: 23:59 horas do 29/04/2025.

RECEBIMENTO DAS PROPOSTAS ATÉ: 13:59 horas do dia 05/05/2025.

ABERTURA DA SEÇÃO PÚBLICA: às 14:00 horas do dia 05/05/2025.

INÍCIO DA SESSÃO DE DISPUTA DE PREÇOS: às 14:10 horas do dia 05/05/2025

REFERÊNCIA DE TEMPO: Todas as referências de tempo no Edital, no aviso e durante a sessão pública observarão, obrigatoriamente, o horário de Brasília – DF.

ENDEREÇO: As propostas serão recebidas exclusivamente por meio eletrônico no endereço: [www.portaldecompraspublicas.com.br](http://www.portaldecompraspublicas.com.br).

MODO DE DISPUTA: ABERTO E FECHADO

INTERVALO MÍNIMO DE DIFERENÇA ENTRE OS LANCES: R$ 0,01 (UM CENTAVO)

1. DO OBJETO
   1. O objeto da presente licitação é a escolha da proposta mais vantajosa para a **CONTRATAÇÃO DE EMPRESA ESPECIALIZADA PARA O FORNECIMENTO DE GÊNEROS ALIMENTÍCIOS NÃO PERECÍVEIS (SECOS), DESTINADOS À ALIMENTAÇÃO ESCOLAR (MERENDA) DOS ALUNOS DA REDE PÚBLICA MUNICIPAL DE ENSINO, BEM COMO AO ATENDIMENTO DAS DEMANDAS DAS DIVERSAS SECRETARIAS QUE INTEGRAM A ADMINISTRAÇÃO PÚBLICA MUNICIPAL DE ITAPORANGA/PB, CONFORME CONDIÇÕES, QUANTIDADES E EXIGÊNCIAS ESTABELECIDAS NO TERMO DE REFERÊNCIA.** conforme condições, quantidades e exigências estabelecidas neste Edital e seus anexos.
   2. A licitação será dividida em ***itens*,** conforme tabela constante do Termo de Referência, facultando-se ao licitante a participação em quantos itens forem de seu interesse.
   3. O critério de julgamento adotado será o **menor preço por item**, observadas as exigências contidas neste Edital e seus Anexos quanto às especificações do objeto.
   4. Em caso de discrepância entre as especificações deste objeto descritas no sistema Compras Públicas e as constantes deste edital, prevalecerão as últimas.
2. DOS RECURSOS ORÇAMENTÁRIOS
   1. As despesas decorrentes da execução do contrato correrão à conta dos Recursos orçamentários oriundos do Orçamento de 2025, Recursos ordinários conforme a seguir:

Programas:

2003 - Manutenção das Atividades do Gabinete do Prefeito;

2007 Manutenção das Atividades da Procuradoria Geral do Município;

2008 Manutenção das Atividades da Controladoria do Município;

2009 Manutenção das Atividades da Ouvidoria do Município;

2010 - Manutenção das Atividades da SITTRANS;

2011 Secretaria Municipal de Planejamento, Orçamento e Gestão;

2013 Manutenção da Secretaria do Tesouro Municipal;

2014 - Manutenção das Atividades da Secretaria Municipal de Administração;

2044 - Manutenção e Funcionamento de Centro de Zoonoses;

2073 - Manutenção das Atividades da Secretaria de Desenvolvimento Agropecuário e do Meio Ambiente:

2076 - Manutenção das Atividades da Sec.de Infraestrutura e Urbanismo;

2080 - Manutenção das Atividades da Secretaria Municipal de Cultura, Juventude, Desportes e Lazer;

2081 Promoção Eventos Sociais e Culturais;

2082 Promoção de Eventos Esportivos - Incentivo ao Esporte;

2083 - Manutenção das Atividades da Secretaria Municipal de Industria, Desenvolvimento e Turismo;

2106 Promoção de Eventos Turísticos (Incentivo ao Turismo);

2098 Manutenção da Secretaria Municipal de Transportes;

2040 Manutenção do Conselho de Saúde;

2042 - Manutenção das Atividades da Secretaria Municipal de Saúde;

2048 - Manutenção das Atividades das Ações e Serviços Públicos de Saúde - Bloco Vigilância em Saúde - SUS;

2046 - Manutenção das Atividades das Ações e Serviços Públicos de Saúde - Bloco Atenção Especializada-MAC - SUS;

2047 - Manutenção das Atividades das Ações e Serviços Públicos de Saúde - Bloсо de Atenção Primária - SUS;

2048 Manutenção das Atividades das Ações e Serviços Públicos de Saúde - Bloco Vigilância em Saúde - SUS;

2045 - Manutenção das Atividades das Ações e Serviços Públicos de Saúde - Bloco de Atenção Primária - RECURSOS PRÓPRIOS;

2050 Manutenção das Atividades das Ações e Serviços Públicos de Saúde - Outros Programas do SUS;

2051 Manutenção das Atividades das Ações e Serviços Públicos de Saúde - Bloco Atenção Especializada-MAC - RECURSOS PRÓPRIOS;

2052 Manutenção das Atividades das Ações e Serviços Públicos de Saúde - Bloco Vigilância em Saúde - RECURSOS PRÓPRIOS;

2103 Manutenção das Atividades das Ações e Serviços Públicos de Saúde - Bloco de Atenção Primária - Emendas Parlamentares;

2104 Manutenção das Atividades das Ações e Serviços Públicos de Saúde - Bloco Atenção Especializada-MAC - Emendas Parlamentares;

2089 Implantação de Serviço Especializado para Terapia Multifuncional de Criança com TEА:

2055 Manutenção das Atividades dos Conselhos Municipais e Afins;

2056 - Manutenção das Atividades da Secretaria Municipal de Assistência Social;

2058 Manutenção do Fundo Municipal dos Direitos da Criança e do Adolescente FMDCA;

2060 Manutenção do Fundo Municipal dos Direitos do Idoso;

2061 Manutenção das Ações de Políticas Públicas para as Mulheres e Diversidade Humana;

2063 Gestão Administrativa do Fundo de Assistência Social;

2086 Manutenção do Serviço de Acolhimento em Família Acolhedora;

2070 Fundo Estadual de Assistência Social/FEAS - Cofinanciamento Estadual dos Serviços Socioassistenciais do SUAS ofertados ou Referenciados ao CRAS, CREAS e Benefícios Eventuais;

2069 Fortalecimento do Controle Social (Conselho de Assistência Social);

2065 - Manutenção das Atividades Bloco da Proteção Social Básica;

2066 Bloco de Gestão do Programa Bolsa Família e Cadastro Único;

2067 Bloco da Proteção Social Especial de Média e Alta Complexidade (MAC);

2068 Bloco de Gestão do SUAS - IGD SUAS;

2071 - Manutenção das Atividades do Programa Primeira Infância no SUAS - Criança Feliz;

2100 Manutenção do Conselho Tutelar;

2102 PROCADSUAS;

2070 Fundo Estadual de Assistência Social/FEAS - Cofinanciamento Estadual dos Serviços Socioassistenciais do SUAS ofertados ou Referenciados ao CRAS, CREAS e Benefícios Eventuais;

2102 PROCADSUAS:

2020-Manutenção das Atividades Administrativas da Secretaria de Educação;

2026 - Manutenção do Salário Educação - QSE;

2022 - Manutenção das Atividades do Ensino Fundamental - MDE;

2028- Manutenção das Atividades do Ensino Infantil - MDE.

2016 Manutenção do Programa Nacional de Alimentação Escolar - PNAE, FUNDAMENTAL:

2017 Manutenção do Programa Nacional de Alimentação Escolar - PNAE CRECHЕ;

2018 Manutenção do Programa Nacional de Alimentação Escolar - PNAE PRÉESCOLA;

2031 Manutenção do Programa Nacional de Alimentação Escolar - PNAE ENSINO MÉDIO;

2037 Manutenção do Programa Nacional de Alimentação Escolar - PNAE AEE;

2097 - Manutenção das Atividades da Secretaria Municipal de Meio Ambiente e Sustentabilidade.

Elemento de Despesa: 3390.30 - Material de Consumo;

2.2. No momento da contratação e a cada exercício financeiro, a disponibilidade de créditos orçamentários deverá ser observada.

1. DO CREDENCIAMENTO
   1. O Credenciamento é o nível básico do Registro Cadastral no **PORTAL DE COMPRAS PUBLICAS** que permite a participação dos interessados na modalidade LICITATÓRIA PREGÃO, em sua FORMA ELETRÔNICA.
   2. O cadastro deverá ser feito no Portal de Compras Públicas, no sítio [***www.portaldecompraspublicas.com.br***](http://www.portaldecompraspublicas.com.br)***;***
   3. O credenciamento junto ao provedor do sistema implica a responsabilidade do licitante ou de seu representante legal e a presunção de sua capacidade técnica para realização das transações inerentes a este Pregão.
   4. O licitante responsabiliza-se exclusiva e formalmente pelas transações efetuadas em seu nome, assume como firmes e verdadeiras suas propostas e seus lances, inclusive os atos praticados diretamente ou por seu representante, excluída a responsabilidade do provedor do sistema ou do órgão ou entidade promotora da licitação por eventuais danos decorrentes de uso indevido das credenciais de acesso, ainda que por terceiros.
   5. É de responsabilidade do cadastrado conferir a exatidão dos seus dados cadastrais no **PORTAL DE COMPRAS PUBLICAS** 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.
      1. A não observância do disposto no subitem anterior poderá ensejar desclassificação no momento da habilitação
2. DA PARTICIPAÇÃO NO PREGÃO.
   1. Poderão participar deste Pregão interessados cujo ramo de atividade seja compatível com o objeto desta licitação, e que estejam com Credenciamento regular no PORTAL DE COMPRAS PUBLICAS.
   2. Será concedido tratamento favorecido para as microempresas e empresas de pequeno porte, para as sociedades cooperativas mencionadas no artigo 34 da Lei nº 11.488, de 2007, para o agricultor familiar, o produtor rural pessoa física e para o microempreendedor individual - MEI, nos limites previstos da Lei Complementar nº 123, de 2006.
   3. A obtenção de benefícios a que se refere o item 4.2 fica limitada às microempresas e às empresas de pequeno porte que, no ano-calendário de realização da licitação, ainda não tenham celebrado contratos com a Administração Pública cujos valores somados extrapolem a receita bruta máxima admitida para fins de enquadramento como empresa de pequeno porte.
   4. As licitantes enquadradas como Microempresa ou empresa de pequeno porte deverão apresentar declaração de que preenche os requisitos estabelecidos na LC 123/2006 e que no ano-calendário da licitação, ainda não tenham celebrado contratos com a Administração Pública cujos valores somados extrapolem a receita bruta máxima admitida para fins de enquadramento como empresa de pequeno porte.
   5. Não poderão participar desta licitação os interessados:
      1. Pessoa física ou jurídica que se encontre, ao tempo da licitação, impossibilitada de participar da licitação em decorrência de sanção que lhe foi imposta;
      2. Pessoa que mantenha vínculo de natureza técnica, comercial, econômica, financeira, trabalhista ou civil com dirigente do órgão ou entidade contratante ou com agente público que desempenhe função na licitação ou atue na fiscalização ou na gestão do contrato, ou que deles seja cônjuge, companheiro ou parente em linha reta, colateral ou por afinidade, até o terceiro grau, devendo essa proibição constar expressamente do edital de licitação;
      3. Empresas controladoras, controladas ou coligadas, nos termos da Lei nº 6.404, de 15 de dezembro de 1976, concorrendo entre si;
      4. Pessoa física ou jurídica que, nos 5 (cinco) anos anteriores à divulgação do edital, tenha sido condenada judicialmente, com trânsito em julgado, por exploração de trabalho infantil, por submissão de trabalhadores a condições análogas às de escravo ou por contratação de adolescentes nos casos vedados pela legislação trabalhista;
      5. Impedidos de licitar e contratar no âmbito da Administração Pública direta e indireta Municipal, nos termos do art. 156, III, § 4º, da Lei n. 14.133/2021;
      6. Declarados inidôneos para licitar ou contratar com a Administração Pública, na forma do art. 156, IV, § 5º, da Lei n. 14.133/2021;
      7. Estrangeiros que não tenham representação legal no Brasil com poderes expressos para receber citação e responder administrativa e judicialmente;
      8. O impedimento de que trata o item 4.3.1 será também aplicado ao licitante que atue em substituição a outra pessoa, física ou jurídica, com o intuito de burlar a efetividade da sanção a ela aplicada, inclusive a sua controladora, controlada ou coligada, desde que devidamente comprovado o ilícito ou a utilização fraudulenta da personalidade jurídica do licitante.
      9. Entidades empresariais que estejam reunidas em consórcio;
   6. Como condição para participação no Pregão, a licitante assinalará “sim” ou “não” em campo próprio do sistema eletrônico, relativo às seguintes declarações:
      1. que cumpre os requisitos estabelecidos no artigo 3° da Lei Complementar nº 123, de 2006, estando apta a usufruir do tratamento favorecido estabelecido em seus arts. 42 a 49;
         1. nos itens exclusivos para participação de microempresas e empresas de pequeno porte, a assinalação do campo “não” impedirá o prosseguimento no certame;
         2. nos itens em que a participação não for exclusiva para microempresas e empresas de pequeno porte, a assinalação do campo “não” apenas produzirá o efeito de o licitante não ter direito ao tratamento favorecido previsto na Lei Complementar nº 123, de 2006, mesmo que microempresa, empresa de pequeno porte.
      2. que está ciente e concorda com as condições contidas no Edital e seus anexos;
      3. que cumpre os requisitos para a habilitação definidos no Edital e que a proposta apresentada está em conformidade com as exigências editalícias;
      4. que inexistem fatos impeditivos para sua habilitação no certame, ciente da obrigatoriedade de declarar ocorrências posteriores;
      5. que não emprega menor de 18 anos em trabalho noturno, perigoso ou insalubre e não emprega menor de 16 anos, salvo menor, a partir de 14 anos, na condição de aprendiz, nos termos do artigo 7°, XXXIII, da Constituição;
      6. que a proposta foi elaborada de forma independente, nos termos da Instrução Normativa SLTI/MP nº 2, de 16 de setembro de 2009.
      7. declaração de que cumpre as exigências de reserva de cargos para pessoa com deficiência e para reabilitado da Previdência Social, previstas em lei e em outras normas específicas.
      8. 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;
      9. que os serviços são prestados por empresas que comprovem cumprimento de reserva de cargos prevista em lei para pessoa com deficiência ou para reabilitado da Previdência Social e que atendam às regras de acessibilidade previstas na legislação, conforme disposto no art. 93 da Lei nº 8.213, de 24 de julho de 1991.
   7. A declaração falsa relativa ao cumprimento de qualquer condição sujeitará o licitante às sanções previstas em lei e neste Edital.
3. DA APRESENTAÇÃO DA PROPOSTA E DOS DOCUMENTOS DE HABILITAÇÃO
   1. Os licitantes encaminharão, exclusivamente por meio do sistema, proposta com a descrição do objeto ofertado e o preço, até a data e o horário estabelecidos para abertura da sessão pública, quando, então, encerrar-se-á automaticamente a etapa de envio dessa documentação.
   2. O envio da proposta, exigidos neste Edital, ocorrerá por meio de chave de acesso e senha.
   3. As Microempresas e Empresas de Pequeno Porte deverão encaminhar a documentação de habilitação, ainda que haja alguma restrição de regularidade fiscal e trabalhista, nos termos do art. 43, § 1º da LC nº 123, de 2006.
   4. Incumbirá ao licitante acompanhar as operações no sistema eletrônico durante a sessão pública do Pregão, ficando responsável pelo ônus decorrente da perda de negócios, diante da inobservância de quaisquer mensagens emitidas pelo sistema ou de sua desconexão.
   5. Até a abertura da sessão pública, os licitantes poderão retirar ou substituir a proposta anteriormente inseridos no sistema;
   6. Não será estabelecida, nessa etapa do certame, ordem de classificação entre as propostas apresentadas, o que somente ocorrerá após a realização dos procedimentos de negociação e julgamento da proposta.
   7. Os documentos que compõem a proposta do licitante melhor classificado somente serão disponibilizados para avaliação do pregoeiro e para acesso público após o encerramento do envio de lances.
   8. Será exigida a apresentação dos documentos de habilitação apenas pelo licitante vencedor, o qual será convocado em campo próprio do sistema.
   9. Após convocação via sistema, o licitante melhor classificado **terá o prazo de até 30 (trinta) minutos** para envio dos documentos de habilitação.
4. DO PREENCHIMENTO DA PROPOSTA
   1. O licitante deverá enviar sua proposta mediante o preenchimento, no sistema eletrônico, dos seguintes campos:
      1. Valor unitário e total do item;
      2. Marca dos produtos;
      3. Descrição detalhada do objeto, contendo as informações similares à especificação do Termo de Referência: indicando, no que for aplicável, o modelo, prazo de validade ou de garantia, número do registro ou inscrição do bem no órgão competente, quando for o caso;
   2. Todas as especificações do objeto contidas na proposta vinculam a Contratada.
   3. Nos valores propostos estarão inclusos todos os custos operacionais, encargos previdenciários, trabalhistas, tributários, comerciais e quaisquer outros que incidam direta ou indiretamente no fornecimento dos bens ou prestação dos serviços.
   4. Os preços ofertados, tanto na proposta inicial, quanto na etapa de lances, serão de exclusiva responsabilidade do licitante, não lhe assistindo o direito de pleitear qualquer alteração, sob alegação de erro, omissão ou qualquer outro pretexto.
   5. O prazo de validade da proposta não será inferior a 60 (sessenta) dias**,** a contar da data de sua apresentação.
   6. Os licitantes devem respeitar os preços máximos estabelecidos nas normas de regência de contratações públicas, quando participarem de licitações públicas.
5. DA ABERTURA DA SESSÃO, CLASSIFICAÇÃO DAS PROPOSTAS E FORMULAÇÃO DE LANCES
   1. A abertura da presente licitação dar-se-á em sessão pública, por meio de sistema eletrônico, na data, horário e local indicados neste Edital.
   2. O Pregoeiro verificará as propostas apresentadas, desclassificando desde logo aquelas que não estejam em conformidade com os requisitos estabelecidos neste Edital, contenham vícios insanáveis ou não apresentem as especificações técnicas exigidas no Termo de Referência.
      1. Também será desclassificada a proposta que identifique o licitante.
      2. A desclassificação será sempre fundamentada e registrada no sistema, com acompanhamento em tempo real por todos os participantes.
      3. A não desclassificação da proposta não impede o seu julgamento definitivo em sentido contrário, levado a efeito na fase de aceitação.
   3. O sistema ordenará automaticamente as propostas classificadas, sendo que somente estas participarão da fase de lances.
   4. O sistema disponibilizará campo próprio para troca de mensagens entre o Pregoeiro e os licitantes.
   5. Iniciada a etapa competitiva, os licitantes deverão encaminhar lances exclusivamente por meio do sistema eletrônico, sendo imediatamente informados do seu recebimento e do valor consignado no registro.
      1. O lance deverá ser ofertado pelo valor unitário do item.
   6. Os licitantes poderão oferecer lances sucessivos, observando o horário fixado para abertura da sessão e as regras estabelecidas no Edital.
   7. O licitante somente poderá oferecer lance de valor inferior ou percentual de desconto superior ao último por ele ofertado e registrado pelo sistema.
   8. *O intervalo mínimo de diferença de valores ou percentuais entre os lances, que incidirá tanto em relação aos lances intermediários quanto em relação à proposta que cobrir a melhor oferta deverá ser R$ 0,01 (UM CENTAVO).*
   9. *Será adotado para o envio de lances no pregão eletrônico o modo de disputa “****aberto e fechado”****, em que a etapa de envio de lances da sessão pública terá duração de quinze minutos.*
   10. *Encerrado o prazo previsto no item 7.9, o sistema encaminhará o aviso de fechamento iminente dos lances e, transcorrido o período de até dez minutos, aleatoriamente determinado, a recepção de lances será automaticamente encerrada.*
   11. *Encerrado o prazo de que trata o item 7.10, o sistema abrirá a oportunidade para que o autor da oferta de valor mais baixo e os autores das ofertas com valores até dez por cento superiores àquela possam ofertar um lance final e fechado em até cinco minutos, que será sigiloso até o encerramento deste prazo.*
   12. *Na ausência de, no mínimo, três ofertas nas condições de que trata o item 7.11, os autores dos melhores lances subsequentes, na ordem de classificação, até o máximo de três, poderão oferecer um lance final e fechado em até cinco minutos, que será sigiloso até o encerramento do prazo.*
   13. *Encerrados os prazos estabelecidos nos itens 7.11 e 7.12, o sistema ordenará os lances em ordem crescente de vantajosidade.*
   14. *Na ausência de lance final e fechado classificado nos termos dos itens 7.11 e 7.12, haverá o reinício da etapa fechada para que os demais licitantes, até o máximo de três, na ordem de classificação, possam ofertar um lance final e fechado em até cinco minutos, que será sigiloso até o encerramento deste prazo, observado, após esta etapa, o disposto no item 7.13.*
   15. *Na hipótese de não haver licitante classificado na etapa de lance fechado que atenda às exigências para habilitação, o pregoeiro poderá, auxiliado pela equipe de apoio, mediante justificativa, admitir o reinício da etapa fechada, nos termos do disposto no item 7.14.*
   16. Em caso de empate entre duas ou mais propostas, serão utilizados os seguintes critérios de desempate, nesta ordem:
       1. disputa final, hipótese em que os licitantes empatados poderão apresentar nova proposta em ato contínuo à classificação;
       2. avaliação do desempenho contratual prévio dos licitantes, para a qual deverão preferencialmente ser utilizados registros cadastrais para efeito de atesto de cumprimento de obrigações previstos nesta Lei;
       3. desenvolvimento pelo licitante de ações de equidade entre homens e mulheres no ambiente de trabalho, conforme regulamento específico;
       4. desenvolvimento pelo licitante de programa de integridade, conforme orientações dos órgãos de controle.
   17. Em igualdade de condições, se não houver desempate, será assegurada preferência, sucessivamente, aos bens e serviços produzidos ou prestados por:
       1. empresas estabelecidas no território no território do Estado em que este se localize;
       2. empresas brasileiras;
       3. empresas que invistam em pesquisa e no desenvolvimento de tecnologia no País;
       4. empresas que comprovem a prática de mitigação, nos termos da Lei nº 12.187, de 29 de dezembro de 2009.
       5. Permanecendo o empate, será realizado o sorteio para definir o vencedor, ocasião em que o pregoeiro definirá como será realizado, observando a ampla divulgação do ato.
   18. As regras previstas no item 7.14 desta cláusula não prejudicarão a aplicação do disposto no art. 44 da Lei Complementar nº 123, de 14 de dezembro de 2006.
   19. 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.
   20. Quando a desconexão do sistema eletrônico para o pregoeiro persistir por tempo superior a dez minutos, a sessão pública será suspensa e terá reinício somente após comunicação expressa do Pregoeiro aos participantes do certame, publicada no Portal de Compras Públicas, http://www.portaldecompraspublicas.com.br, quando serão divulgadas data e hora para a sua reabertura. E será reiniciada somente após decorridas vinte e quatro horas da comunicação do fato pelo Pregoeiro aos participantes, no sítio eletrônico utilizado para divulgação.
   21. O Critério de julgamento adotado será o menor preço, conforme definido neste Edital e seus anexos.
   22. Caso o licitante não apresente lances, concorrerá com o valor de sua proposta.
   23. Em relação a itens não exclusivos para participação de microempresas e empresas de pequeno porte, uma vez encerrada a etapa de lances, será efetivada a verificação automática, junto à Receita Federal, do porte da entidade empresarial. O sistema identificará em coluna própria as microempresas e empresas de pequeno porte participantes, procedendo à comparação com os valores da primeira colocada, se esta for empresa de maior porte, assim como das demais classificadas, para o fim de aplicar-se o disposto nos arts. 44 e 45 da LC nº 123, de 2006, regulamentada pelo Decreto nº 8.538, de 2015.
   24. Nessas condições, as propostas de microempresas e empresas de pequeno porte que se encontrarem na faixa de até 5% (cinco por cento) acima da melhor proposta ou melhor lance serão consideradas empatadas com a primeira colocada.
   25. 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 5 (cinco) minutos controlados pelo sistema, contados após a comunicação automática para tanto.
   26. Caso a microempresa ou a empresa de pequeno porte melhor classificada desista ou não se manifeste no prazo estabelecido, serão convocadas as demais licitantes microempresa e empresa de pequeno porte que se encontrem naquele intervalo de 5% (cinco por cento), na ordem de classificação, para o exercício do mesmo direito, no prazo estabelecido no subitem anterior.
   27. No caso de equivalência dos valores apresentados pelas microempresas e empresas de pequeno porte que se encontrem nos intervalos estabelecidos nos subitens anteriores, será realizado sorteio entre elas para que se identifique aquela que primeiro poderá apresentar melhor oferta.
   28. Encerrada a etapa de envio de lances da sessão pública, o pregoeiro deverá encaminhar, pelo sistema eletrônico, contraproposta ao licitante que tenha apresentado o melhor preço, para que seja obtida melhor proposta, vedada a negociação em condições diferentes das previstas neste Edital.
       1. A negociação será realizada por meio do sistema, podendo ser acompanhada pelos demais licitantes.
       2. O pregoeiro solicitará ao licitante mais bem classificado que, no prazo de até 02 (DUAS) HORAS, envie a proposta adequada ao último lance ofertado após a negociação realizada, acompanhada, se for o caso, dos documentos complementares, quando necessários à confirmação daqueles exigidos neste Edital e já apresentados.
       3. **Também será considerada a proposta final gerada e enviada pelo sistema Compras Públicas.**
       4. **O prazo estipulado no item 7.27.2 poderá ser renovado à critério do Pregoeiro.**
       5. **O não cumprimento do disposto no item 7.27.2, enseja a desclassificação da licitante do certame.**
   29. Após a negociação do preço, o Pregoeiro iniciará a fase de aceitação e julgamento da proposta.
6. DA ACEITABILIDADE DA PROPOSTA VENCEDORA.
   1. Encerrada a etapa de negociação, se for o caso, o pregoeiro examinará a proposta classificada em primeiro lugar quanto à adequação ao objeto e à compatibilidade do preço em relação ao máximo estipulado para contratação no edital, observado o disposto no Decreto Municipal nº 149/2022, e verificará a habilitação do licitante conforme disposições deste edital,
   2. O licitante qualificado como produtor rural pessoa física deverá incluir, na sua proposta, os percentuais das contribuições previstas no art. 176 da Instrução Normativa RFB n. 971, de 2009, em razão do disposto no art. 184, inciso V, sob pena de desclassificação.
   3. Será desclassificada a proposta ou o lance vencedor, que apresentar preço final superior ao preço máximo fixado (Acórdão nº 1455/2018 -TCU - Plenário), desconto menor do que o mínimo exigido ou que apresentar preço manifestamente inexequível.
      1. **No caso de bens e serviços em geral, é indício de inexequibilidade das propostas valores inferiores a 50% (cinquenta por cento) do valor orçado pela Administração.**
         1. **A inexequibilidade, na hipótese de que trata o item 8.3.1, só será considerada após diligência do agente de contratação/Pregoeiro, que comprove:**
            1. **Que o custo do licitante ultrapassa o valor da proposta; e;**
            2. **Inexistirem custos de oportunidade capazes de justificar o vulto da oferta.**
   4. Qualquer interessado poderá requerer que se realizem diligências para aferir a exequibilidade e a legalidade das propostas, devendo apresentar as provas ou os indícios que fundamentam a suspeita;
   5. Na hipótese de necessidade de suspensão da sessão pública para a realização de diligências, com vistas ao saneamento das propostas, a sessão pública somente poderá ser reiniciada mediante aviso prévio no sistema com, no mínimo, vinte e quatro horas de antecedência, e a ocorrência será registrada em ata;
   6. O Pregoeiro poderá convocar o licitante para enviar documento digital complementar, por meio de funcionalidade disponível no sistema, no prazo de no prazo de 30 (TRINTA) MINUTOS sob pena de não aceitação da proposta.
      1. É facultado ao pregoeiro prorrogar o prazo estabelecido, a partir de solicitação fundamentada feita no chat pelo licitante, antes de findo o prazo.
      2. Dentre os documentos passíveis de solicitação pelo Pregoeiro, destacam-se os que contenham as características dos produtos ofertados, tais como marca, modelo, tipo, fabricante e procedência, além de outras informações pertinentes, a exemplo de catálogos, folhetos ou propostas, encaminhados por meio eletrônico, ou, se for o caso, por outro meio e prazo indicados pelo Pregoeiro, sem prejuízo do seu ulterior envio pelo sistema eletrônico, sob pena de não aceitação da proposta~~.~~
      3. *Caso a compatibilidade com as especificações demandadas, sobretudo quanto a padrões de qualidade e desempenho, não possa ser aferida pelos meios previstos nos subitens acima, o Pregoeiro exigirá que o licitante classificado em primeiro lugar apresente amostra, sob pena de não aceitação da proposta, no local a ser indicado e dentro de 72 (setenta e duas horas) contados da solicitação.*
         1. *Por meio de mensagem no sistema, será divulgado o local e horário de realização do procedimento para a avaliação das amostras, cuja presença será facultada a todos os interessados, incluindo os demais licitantes.*
         2. *Os resultados das avaliações serão divulgados por meio de mensagem no sistema.*
         3. *No caso de não haver entrega da amostra ou ocorrer atraso na entrega, sem justificativa aceita pelo Pregoeiro, ou havendo entrega de amostra fora das especificações previstas neste Edital, a proposta do licitante será recusada.*
         4. *Se a(s) amostra(s) apresentada(s) pelo primeiro classificado não for(em) aceita(s), o Pregoeiro analisará a aceitabilidade da proposta ou lance ofertado pelo segundo classificado. Seguir-se-á com a verificação da(s) amostra(s) e, assim, sucessivamente, até a verificação de uma que atenda às especificações constantes no Termo de Referência.*
         5. *Os exemplares colocados à disposição da Administração serão tratados como protótipos, podendo ser manuseados e desmontados pela equipe técnica responsável pela análise, não gerando direito a ressarcimento.*
         6. *Após a divulgação do resultado final da licitação, as amostras entregues deverão ser recolhidas pelos licitantes no prazo de 10 (dez) dias, após o qual poderão ser descartadas pela Administração, sem direito a ressarcimento.*
         7. *Os licitantes deverão colocar à disposição da Administração todas as condições indispensáveis à realização de testes e fornecer, sem ônus, os manuais impressos em língua portuguesa, necessários ao seu perfeito manuseio, quando for o caso.*
   7. Se a proposta ou lance vencedor for desclassificado, o Pregoeiro examinará a proposta ou lance subsequente, e, assim sucessivamente, na ordem de classificação.
   8. Havendo necessidade, o Pregoeiro suspenderá a sessão, informando no “*chat*” a nova data e horário para a sua continuidade.
   9. O Pregoeiro poderá encaminhar, por meio do sistema eletrônico, contraproposta ao licitante que apresentou o lance mais vantajoso, com o fim de negociar a obtenção de melhor preço, vedada a negociação em condições diversas das previstas neste Edital.
      1. Também nas hipóteses em que o Pregoeiro não aceitar a proposta e passar à subsequente, poderá negociar com o licitante para que seja obtido preço melhor.
      2. A negociação será realizada por meio do sistema, podendo ser acompanhada pelos demais licitantes.
   10. Nos itens não exclusivos para a participação de microempresas e empresas de pequeno porte, sempre que a proposta não for aceita, e antes de o Pregoeiro passar à subsequente, haverá nova verificação, pelo sistema, da eventual ocorrência do empate ficto, previsto nos artigos 44 e 45 da LC nº 123, de 2006, seguindo-se a disciplina antes estabelecida, se for o caso.
   11. Encerrada a análise quanto à aceitação da proposta, o pregoeiro verificará a habilitação do licitante, observado o disposto neste Edital.
7. DA HABILITAÇÃO
   1. Encerrada a análise e aceitação da proposta de preço, o licitante melhor classificado será convocado via chat para apresentar os documentos de habilitação no prazo de até 30 (trinta) minutos, os quais deverão ser enviados via sistema Compras Públicas.
   2. Como condição prévia ao exame da documentação de habilitação do licitante detentor da proposta classificada em primeiro lugar, o Pregoeiro verificará o eventual descumprimento das condições de participação, especialmente quanto à existência de sanção que impeça a participação no certame ou a futura contratação, mediante a consulta aos seguintes cadastros:
   3. Possuir Cadastro do Portal de Compras Publicas;
   4. Cadastro Nacional de Empresas Inidôneas e Suspensas – CEIS e o e o Cadastro Nacional de Empresas Punidas – CNEP (www.portaldatransparencia.gov.br/);
   5. Cadastro Nacional de Condenações Cíveis por Atos de Improbidade Administrativa, mantido pelo Conselho Nacional de Justiça (www.cnj.jus.br/improbidade\_adm/consultar\_requerido.php ).
   6. Lista de Inidôneos, mantida pelo Tribunal de Contas da União – TCU https://contas.tcu.gov.br/ords/f?p=1660:3:0
   7. A consulta aos cadastros será realizada em nome da empresa licitante e de seu sócio majoritário, por força do artigo 12 da Lei n° 8.429, de 1992, que prevê, dentre as sanções impostas ao responsável pela prática de ato de improbidade administrativa, a proibição de contratar com o Poder Público, inclusive por intermédio de pessoa jurídica da qual seja sócio majoritário.
   8. Caso conste na Consulta de Situação do Fornecedor a existência de Ocorrências Impeditivas Indiretas, o gestor diligenciará para verificar se houve fraude por parte das empresas apontadas no Relatório de Ocorrências Impeditivas Indiretas.
   9. A tentativa de burla será verificada por meio dos vínculos societários, linhas de fornecimento similares, dentre outros.
   10. O licitante será convocado para manifestação previamente à sua desclassificação.
   11. Constatada a existência de sanção, o Pregoeiro reputará o licitante inabilitado, por falta de condição de participação.
   12. No caso de inabilitação, haverá nova verificação, pelo sistema, da eventual ocorrência do empate ficto, previsto nos arts. 44 e 45 da Lei Complementar nº 123, de 2006, seguindo-se a disciplina antes estabelecida para aceitação da proposta subsequente.
   13. Caso atendidas as condições de participação, a habilitação dos licitantes será verificada por meio do PORTAL DE COMPRAS PUBLICAS, em relação à habilitação jurídica, à regularidade fiscal e trabalhista, à qualificação econômica-financeira e habilitação técnica.
   14. É dever do licitante atualizar previamente as comprovações constantes do PORTAL DE COMPRAS PUBLICAS, para que estejam vigentes na data da abertura da sessão pública, ou encaminhar, em conjunto com a apresentação da proposta, a respectiva documentação atualizada.
   15. Havendo a necessidade de envio de documentos de habilitação complementares, necessários à confirmação daqueles exigidos neste Edital e já apresentados, o licitante será convocado a encaminhá-los, em formato digital, via sistema, no prazo de 30 (TRINTA) MINUTOS, sob pena de inabilitação.
   16. Somente haverá a necessidade de comprovação do preenchimento de requisitos mediante apresentação dos documentos originais não-digitais quando houver dúvida em relação à integridade do documento digital.
   17. Não serão aceitos documentos de habilitação com indicação de CNPJ/CPF diferentes, salvo aqueles legalmente permitidos.
   18. 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 documentos que, pela própria natureza, comprovadamente, forem emitidos somente em nome da matriz.
   19. Serão aceitos registros de CNPJ de licitante matriz e filial com diferenças de números de documentos pertinentes a CND e ao CRF/FGTS, quando for comprovada a centralização do recolhimento dessas contribuições.
   20. Ressalvado o disposto no item 5, os licitantes deverão encaminhar, nos termos deste Edital, a documentação relacionada nos itens a seguir, para fins de habilitação:
   21. **Das Declarações:**

9.21.1. A contratada deverá declarar que:

9.21.1.1. Declaro, sob as penas da Lei, que não ultrapassei o limite de faturamento e cumpro os requisitos estabelecidos no Art. 3º da Lei Complementar nº 123, de 14 de dezembro de 2006, sendo apto a usufruir do tratamento favorecido estabelecido nos artigos 42 ao 49 da referida Lei Complementar, se for o caso;

9.21.1.2. Declaro cumprir as exigências de reserva de cargos para pessoa com deficiência e para reabilitado da Previdência Social, previstas em lei e em outras normas específicas;

9.21.1.3. Declaro para fins do inciso XXXIII do artigo 7° da Constituição Federal, com redação dada pela Emenda Constitucional, nº 20/98, que não emprega menores de dezoito anos em trabalho noturno, perigoso ou insalubre e de que qualquer trabalho a menores de 16 anos;

9.21.1.4. Declaro que, conforme disposto no art. 93 da Lei nº 8.213, de 24 de julho de 1991, estou ciente do cumprimento da reserva de cargos prevista em lei para pessoa com deficiência ou para reabilitado da Previdência Social e que, se aplicado ao número de funcionários da minha empresa, atendo às regras de acessibilidade previstas na legislação;

9.21.1.5. Declaro que estou ciente e concordo com as condições contidas no edital e seus anexos, bem como de que cumpro plenamente os requisitos de habilitação definidos no edital;

9.21.1.6. Sob pena de desclassificação, declaro que minhas propostas econômicas compreendem a integralidade dos custos para atendimento dos direitos trabalhistas assegurados na Constituição Federal, nas leis trabalhistas, nas normas infralegais, nas convenções coletivas de trabalho e nos termos de ajustamento de conduta vigentes na data de entrega das propostas;

9.21.1.7. Declaro não possuir em sua cadeia produtiva, empregados executando trabalho degradante ou forçado, nos termos do inciso III e IV do art.1º e no inciso III do art.5º da Constituição Federal;

9.21.1.8. Declaro sob as penas da lei, que até a presente data inexistem fatos impeditivos para sua habilitação no presente processo licitatório, ciente da obrigatoriedade de declarar ocorrências posteriores.

9.21.2. As declarações acima mencionadas serão apresentadas através do sistema Compras Públicas, devendo as licitantes assinalarem os campos respectivos no sistema.

* 1. **Relativa habilitação jurídica**
     1. **Pessoa Jurídica**
        1. As participantes, em se tratando de Sociedades Comerciais, deverão apresentar devidamente registrados no Órgão de Registro do Comércio local de sua sede os respectivos Contratos Sociais e todas as suas alterações subsequentes ou o respectivo instrumento de Consolidação Contratual em vigor, com as posteriores alterações, se houver;
        2. As participantes, em se tratando de Sociedades Civis, deverão apresentar os seus respectivos Atos Constitutivos e todas as alterações subsequentes em vigor, devidamente inscritos no Cartório de Registro Civil, acompanhados de prova da diretoria em exercício;
        3. As participantes, em se tratando de Sociedades por Ações, deverão apresentar as publicações nos Diários Oficiais dos seus respectivos Estatutos Sociais em vigor, acompanhados dos documentos de eleição de seus administradores.
        4. No caso de empresário individual, inscrição no Registro Público de Empresas Mercantis;
        5. Para as sociedades empresárias ou empresas individuais de responsabilidade limitada - EIRELI: ato constitutivo, estatuto ou contrato social em vigor, devidamente registrado na Junta Comercial da respectiva sede, acompanhado de documento comprobatório de seus administradores.
  2. **Relativos a regularidade fiscal, social e trabalhista**
     1. **Pessoa Jurídica**
        1. Inscrição no Cadastro de Pessoas Jurídicas (CNPJ);
        2. Inscrição no cadastro de contribuintes estadual e/ou municipal, se houver, relativo ao domicílio ou sede do licitante, pertinente ao seu ramo de atividade e compatível com o objeto contratual.
        3. Prova de regularidade com a Fazenda Nacional, relativos aos Tributos federais, inclusive contribuições previdenciárias, tanto no âmbito Federal quanto no âmbito da procuradoria da Fazenda Nacional (Certidão Unificada, conforme portaria MF 358, de 05 de setembro de 2014, alterada pela Portaria MF nº 443, de 17 de outubro de 2014), assegurada a regra para as microempresas e empresas de pequeno porte, nos termos do art. 43 da Lei Complementar Nº 123, de 14 de dezembro de 2006;
        4. Prova de regularidade com a Fazenda Estadual e Fazenda Municipal do domicílio ou sede da interessada, assegurada a regra para as microempresas e empresas de pequeno porte, nos termos do art. 43 da Lei Complementar Nº 123, de 14 de dezembro de 2006.
        5. Prova de regularidade relativa ao Fundo de Garantia do Tempo de Serviço – FGTS: Certidão de Regularidade de Situação - CRF, emitida pela Caixa Econômica Federal;
        6. Prova de inexistência de débitos inadimplidos perante a Justiça do Trabalho, mediante a apresentação de certidão negativa, nos termos do Título VII-A da Consolidação das Leis do Trabalho, aprovada pelo Decreto-Lei no 5.452, de 1o de maio de 1943.
  3. **Relativos à capacidade econômico-financeira**
     1. Pessoa Jurídica
        1. Certidão negativa de feitos sobre falência, recuperação judicial ou recuperação extrajudicial, expedida pelo distribuidor da sede do licitante; caso reste declarado que ficam excluídos os processos no âmbito do processo judicial eletrônico-PJE, a licitante necessariamente também precisa apresentar a certidão de distribuição PJE falência, recuperação judicial ou recuperação extrajudicial.
  4. **Relativos à capacidade técnica;**
     1. **Pessoa jurídica**
        1. Pelo menos um atestado de Capacidade Técnica da Licitante, emitido por entidade da Administração Federal, Estadual ou Municipal, direta ou indireta, e/ou empresa privada que comprove, de maneira satisfatória aptidão para desempenho de atividade pertinente e compatível em características, quantidades e prazos com o objeto da presente licitação**.**
        2. Alvará de Funcionamento do Estabelecimento emitido pelo Município ou Estado de sua sede;
        3. Licença de funcionamento da Vigilância Sanitária Estadual ou Municipal em vigor do ramo de atividade e compatível com o objeto licitado.

9.26. A existência de restrição relativamente à regularidade fiscal, social e trabalhista não impede que a licitante qualificada como microempresa ou empresa de pequeno porte seja declarada vencedora, uma vez que atenda a todas as demais exigências do edital.

9.26.1. A declaração do vencedor acontecerá no momento imediatamente posterior à fase de habilitação.

9.27. Caso a proposta mais vantajosa seja ofertada por licitante qualificada como microempresa ou empresa de pequeno porte, e uma vez constatada a existência de alguma restrição no que tange à regularidade fiscal e trabalhista, a mesma será convocada para, no prazo de 5 (cinco) dias úteis, após a declaração do vencedor, comprovar a regularização. O prazo poderá ser prorrogado por igual período, a critério da administração pública, quando requerida pelo licitante, mediante apresentação de justificativa.

9.28. A não-regularização fiscal e trabalhista no prazo previsto no subitem anterior acarretará a inabilitação do licitante, sem prejuízo das sanções previstas neste Edital, sendo facultada a convocação dos licitantes remanescentes, na ordem de classificação. Se, na ordem de classificação, seguir-se outra microempresa, empresa de pequeno porte ou sociedade cooperativa com alguma restrição na documentação fiscal e trabalhista, será concedido o mesmo prazo para regularização.

9.29. Havendo necessidade de analisar minuciosamente os documentos exigidos, o Pregoeiro suspenderá a sessão, informando no “chat” a nova data e horário para a continuidade da mesma.

9.30. Havendo erros, falhas ou omissões dos documentos de habilitação, o Pregoeiro poderá sanar através da abertura de diligência, desde que não alterem a substância dos documentos e sua validade jurídica, mediante despacho fundamentado registrado e acessível a todos, atribuindo-lhes eficácia para fins de habilitação e classificação.

**9.31. A vedação à inclusão de novo documento, não alcança documento ausente, comprobatório de condição atendida pelo licitante quando apresentou sua proposta, que não foi juntado com os demais comprovantes de habilitação e da proposta, por equívoco ou falha, o qual deverá ser solicitado e avaliado pelo pregoeiro (Acórdão 1211/2021-Plenário TCU).**

* 1. Será inabilitado o licitante que não comprovar sua habilitação, seja por não apresentar quaisquer dos documentos exigidos, ou apresentá-los em desacordo com o estabelecido neste Edital.
  2. Nos itens não exclusivos a microempresas e empresas de pequeno porte, em havendo inabilitação, haverá nova verificação, pelo sistema, da eventual ocorrência do empate ficto, previsto nos artigos 44 e 45 da LC nº 123, de 2006, seguindo-se a disciplina antes estabelecida para aceitação da proposta subsequente.
  3. Constatado o atendimento às exigências de habilitação fixadas no Edital, o licitante será declarado vencedor.

1. *DO ENCAMINHAMENTO DA PROPOSTA VENCEDORA*
   1. A proposta final do licitante declarado vencedor deverá ser encaminhada no prazo de até 02 (DUAS) HORAS a contar da solicitação do Pregoeiro no sistema eletrônico e deverá:
      1. ser redigida em língua portuguesa, datilografada ou digitada, em uma via, sem emendas, rasuras, entrelinhas ou ressalvas, devendo a última folha ser assinada e as demais rubricadas pelo licitante ou seu representante legal.
      2. conter a indicação do banco, número da conta e agência do licitante vencedor, para fins de pagamento.
      3. **Também será considerada a proposta final gerada e enviada pelo sistema Compras Públicas.**
      4. **O prazo estipulado no item 10.1 poderá ser renovado mais de uma vez à critério do Pregoeiro.**
      5. **O não cumprimento do disposto no item 10.1 enseja a desclassificação da licitante do certame.**
   2. A proposta final deverá ser documentada nos autos e será levada em consideração no decorrer da execução do contrato e aplicação de eventual sanção à Contratada, se for o caso.
      1. Todas as especificações do objeto contidas na proposta, tais como marca, modelo, tipo, fabricante e procedência, vinculam a Contratada.
   3. Os preços deverão ser expressos em moeda corrente nacional, o valor unitário em algarismos e o valor global em algarismos e por extenso.
      1. Ocorrendo divergência entre os preços unitários e o preço global, prevalecerão os primeiros; no caso de divergência entre os valores numéricos e os valores expressos por extenso, prevalecerão estes últimos.
   4. 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, sob pena de desclassificação.
   5. A proposta deverá obedecer 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.
   6. As propostas que contenham a descrição do objeto, o valor e os documentos complementares estarão disponíveis na internet, após a homologação.
2. DOS RECURSOS
   1. Cabe recurso em face de:
      1. julgamento das propostas;
      2. ato de habilitação ou inabilitação de licitante;
      3. anulação ou revogação da licitação
   2. Nos recursos de julgamento das propostas e de ato de habilitação ou inabilitação de licitante serão observadas as seguintes disposições:
      1. a intenção de recorrer deverá ser manifestada imediatamente, sob pena de preclusão, e o prazo para apresentação das razões recursais de 3 (três) dias úteis será iniciado na data de intimação ou de lavratura da ata de habilitação ou inabilitação ou, na hipótese de adoção da inversão de fases prevista no § 1º do art. 17 da Lei n. 14.133/2021, da ata de julgamento;
      2. A apreciação se dará em fase única.
      3. Declarado o vencedor, o pregoeiro abrirá prazo de 30 (trinta) minutos, durante o qual qualquer licitante poderá, de forma imediata e motivada, em campo próprio do sistema eletrônico, manifestar sua intenção de recurso.
      4. A falta de manifestação no prazo estabelecido autoriza o pregoeiro a adjudicar o objeto ao licitante vencedor.
      5. Não será admitida intenção de recurso de caráter protelatório, fundada em mera insatisfação do licitante, ou baseada em fatos genéricos.
      6. O pregoeiro examinará a intenção de recurso, aceitando-a ou, motivadamente, rejeitando-a, em campo próprio do sistema eletrônico.
      7. O licitante que tiver sua intenção de recurso aceita deverá registrar as razões do recurso em campo próprio do sistema no prazo de 3 (três) dias úteis, ficando os demais licitantes, desde logo, intimados a apresentar contrarrazões, também via sistema, em igual prazo, que começará a correr a partir do término do prazo do recorrente.
      8. Para justificar sua intenção de recorrer e fundamentar suas razões ou contrarrazões de recurso, o licitante interessado poderá solicitar vista dos autos a partir do encerramento da fase de lances.
      9. As intenções de recurso não admitidas e os recursos rejeitados pelo pregoeiro serão a ele dirigidos, que, se não reconsiderar o ato ou a decisão no prazo de 3 (três) dias úteis, encaminhará o recurso com a sua motivação à autoridade superior, a qual deverá proferir sua decisão no prazo máximo de 10 (dez) dias úteis, contado do recebimento dos autos.
      10. O acolhimento do recurso implicará a invalidação apenas dos atos não suscetíveis de aproveitamento.
3. DA REABERTURA DA SESSÃO PÚBLICA
   1. A sessão pública poderá ser reaberta:
      1. Nas hipóteses de provimento de recurso que leve à anulação de atos anteriores à realização da sessão pública precedente ou em que seja anulada a própria sessão pública, situação em que serão repetidos os atos anulados e os que dele dependam.
      2. Quando houver erro na aceitação do preço melhor classificado ou quando o licitante declarado vencedor não assinar o contrato, não retirar o instrumento equivalente ou não comprovar a regularização fiscal e trabalhista, nos termos do art. 43, §1º da LC nº 123/2006. Nessas hipóteses, serão adotados os procedimentos imediatamente posteriores ao encerramento da etapa de lances.
   2. Todos os licitantes remanescentes deverão ser convocados para acompanhar a sessão reaberta.
      1. A convocação se dará por meio do sistema eletrônico (“chat”), e-mail, de acordo com a fase do procedimento licitatório.
      2. A convocação feita por e-mail dar-se-á de acordo com os dados contidos no CADASTRO DO PORTAL DE COMPRAS PUBLICAS, sendo responsabilidade do licitante manter seus dados cadastrais atualizados.
4. DA ADJUDICAÇÃO E HOMOLOGAÇÃO
   1. O objeto da licitação será adjudicado ao licitante declarado vencedor, por ato da autoridade competente, após a regular decisão dos recursos apresentados.
   2. Após a fase recursal, constatada a regularidade dos atos praticados, a autoridade competente homologará o procedimento licitatório.
5. DA GARANTIA DE EXECUÇÃO
   1. Não haverá exigência de garantia de execução para a presente contratação.
6. DO TERMO DE CONTRATO OU INSTRUMENTO EQUIVALENTE
   1. Após a homologação da licitação, em sendo realizada a contratação, será firmado Termo de Contrato ou emitido instrumento equivalente.
   2. 16.2. O adjudicatário terá o prazo de 05 (CINCO) dias úteis, contados a partir da data de sua convocação, para assinar o Termo de Contrato ou aceitar instrumento equivalente, conforme o caso (Nota de Empenho/Carta Contrato/Autorização), sob pena de decair do direito à contratação, sem prejuízo das sanções previstas neste Edital.

* + 1. 16.2.1. Alternativamente à convocação para comparecer perante o órgão ou entidade para a assinatura do Termo de Contrato ou aceite do instrumento equivalente, a Administração poderá encaminhá-lo para assinatura ou aceite da Adjudicatária, mediante correspondência postal com aviso de recebimento (AR) ou meio eletrônico, para que seja assinado ou aceito no prazo de 05 (CINCO) dias, a contar da data de seu recebimento.
    2. O prazo previsto no subitem anterior poderá ser prorrogado, por igual período, por solicitação justificada do adjudicatário e aceita pela Administração.
  1. O Aceite da Nota de Empenho ou do instrumento equivalente, emitida à empresa adjudicada, implica no reconhecimento de que:
     1. referida Nota está substituindo o contrato, aplicando-se à relação de negócios ali estabelecida as disposições da Lei nº 14.133/2021;
     2. a contratada se vincula à sua proposta e às previsões contidas no edital e seus anexos;
     3. a contratada reconhece que as hipóteses de extinção do contrato são aquelas previstas no artigo 137 da Lei nº 14.133/2021 e reconhece os direitos da Administração previstos no artigo 139 da mesma Lei.
  2. O prazo do contrato será de 12 (doze) meses, contados da data da sua publicação, podendo ser prorrogado, nos termos do art. 105 e 107 da Lei 14.133/2021.
  3. Previamente à contratação a Administração realizará consultas para identificar possível suspensão temporária de participação em licitação, no âmbito do órgão ou entidade, proibição de contratar com o Poder Público, bem como ocorrências impeditivas indiretas, observado o disposto no art. 29, da Instrução Normativa nº 3, de 26 de abril de 2018, e nos termos do art. 6º, III, da Lei nº 10.522, de 19 de julho de 2002, consulta prévia ao CADIN.
  4. Na assinatura do contrato, será exigida a comprovação das condições de habilitação consignadas no edital, que deverão ser mantidas pelo licitante durante a vigência do contrato.
  5. Na hipótese de o vencedor da licitação não comprovar as condições de habilitação consignadas no edital ou se recusar a assinar o contrato, a Administração, sem prejuízo da aplicação das sanções das demais cominações legais cabíveis a esse licitante, poderá convocar outro licitante, respeitada a ordem de classificação, para, após a comprovação dos requisitos para habilitação, analisada a proposta e eventuais documentos complementares e, feita a negociação, assinar o contrato ou a ata de registro de preços.

1. DO REAJUSTAMENTO EM SENTIDO GERAL
   1. As regras acerca do reajustamento em sentido geral do valor contratual são as estabelecidas no Termo de Referência, anexo a este Edital.
2. DO RECEBIMENTO DO OBJETO E DA FISCALIZAÇÃO
   1. Os critérios de recebimento e aceitação do objeto e de fiscalização estão previstos no Termo de Referência.
3. DAS OBRIGAÇÕES DA CONTRATANTE E DA CONTRATADA
   1. As obrigações da Contratante e da Contratada são as estabelecidas no Termo de Referência.
4. DO PAGAMENTO

|  |  |
| --- | --- |
|  |  |

* 1. As regras acerca do pagamento são as estabelecidas no Termo de Referência, anexo a este Edital.

1. DAS SANÇÕES ADMINISTRATIVAS.
   1. As regras acerca das sanções são as estabelecidas no Termo de Referência, anexo a este Edital.
2. DA IMPUGNAÇÃO AO EDITAL E DO PEDIDO DE ESCLARECIMENTO

21.1. Até 03 (três) dias úteis antes da data designada para a abertura da sessão pública, qualquer pessoa poderá impugnar este Edital.

21.2. A IMPUGNAÇÃO DEVERÁ ser realizada EXCLUSIVAMENTE por FORMA ELETRÔNICA no sistema [www.portaldecompraspublicas.com.br](http://www.portaldecompraspublicas.com.br).

21.3. Caberá ao Pregoeiro, auxiliado pelo órgão de assessoramento jurídico, decidir sobre a impugnação no prazo de três dias úteis, limitado ao último dia útil anterior à data da abertura do certame.

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

21.5. Os pedidos de esclarecimentos referentes ao processo licitatório serão enviados ao pregoeiro, até três dias úteis anteriores à data fixada para abertura da sessão pública, por meio eletrônico, na forma do edital, exclusivamente por meio eletrônico via internet, em campo próprio do Sistema Portal de Compras Públicas no endereço eletrônico [www.portaldecompraspublicas.com.br](http://www.portaldecompraspublicas.com.br).

21.6. O pregoeiro responderá aos pedidos de esclarecimentos no prazo de até 3 (três) dias úteis, limitado ao último dia útil anterior à data da abertura do certame.

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

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

21.9. As respostas aos pedidos de esclarecimentos serão divulgadas pelo sistema e vincularão os participantes e a administração.

21.10. As respostas às impugnações e aos esclarecimentos solicitados, bem como outros avisos de ordem geral, serão cadastradas no sítio www.portaldecompraspublicas.com.br, sendo de responsabilidade dos licitantes, seu acompanhamento.

21.11. Não serão conhecidas as impugnações apresentadas após o respectivo prazo legal ou, no caso de empresas, que estejam subscritas por representante não habilitado legalmente ou não identificado no processo para responder pela proponente.

21.12. A petição de impugnação apresentada por empresa deve ser firmada por sócio, pessoa designada para a administração da sociedade empresária, ou procurador, e vir acompanhada, conforme o caso, de estatuto ou contrato social e suas posteriores alterações, se houver, do ato de designação do administrador, ou de procuração pública ou particular (instrumento de mandato com poderes para impugnar o Edital).

1. DA SUBCONTRATAÇÃO

22.1. Não será permitida a subcontratação.

1. DAS DISPOSIÇÕES GERAIS
   1. Da sessão pública do Pregão divulgar-se-á Ata no sistema eletrônico.
   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.
   3. Todas as referências de tempo no Edital, no aviso e durante a sessão pública observarão o horário de Brasília – DF.
   4. No julgamento das propostas e da habilitação, o Pregoeiro poderá sanar erros ou falhas que não alterem a substância das propostas, dos documentos e sua validade jurídica, mediante despacho fundamentado, registrado em ata e acessível a todos, atribuindo-lhes validade e eficácia para fins de habilitação e classificação.
   5. A homologação do resultado desta licitação não implicará direito à contratação.
   6. As normas disciplinadoras da licitação serão sempre interpretadas em favor da ampliação da disputa entre os interessados, desde que não comprometam o interesse da Administração, o princípio da isonomia, a finalidade e a segurança da contratação.
   7. Os licitantes assumem todos os custos de preparação e apresentação de suas propostas e a Administração não será, em nenhum caso, responsável por esses custos, independentemente da condução ou do resultado do processo licitatório.
   8. Na contagem dos prazos estabelecidos neste Edital e seus Anexos, excluir-se-á o dia do início e incluir-se-á o do vencimento. Só se iniciam e vencem os prazos em dias de expediente na Administração.
   9. O desatendimento de exigências formais não essenciais não importará o afastamento do licitante, desde que seja possível o aproveitamento do ato, observados os princípios da isonomia e do interesse público.
   10. Em caso de divergência entre disposições deste Edital e de seus anexos ou demais peças que compõem o processo, prevalecerá as deste Edital.
   11. O Edital está disponibilizado, na íntegra, no endereço eletrônico: [www.portaldecompraspublicas](http://www.portaldecompraspublicas).com.br, e também poderão ser lidos e/ou obtidos no Portal da Transparência da Prefeitura Municipal de Itaporanga.
   12. Integram este Edital, para todos os fins e efeitos, os seguintes anexos:

ANEXO I – ETP;

ANEXO II – TERMO DE REFERÊNCIA;

ANEXO III – MODELO DE PROPOSTA DE PREÇOS;

ANEXO IV – MINUTA DO CONTRATO;

Itaporanga, 11 de abril de 2025.

**MARLA JAMARA FONSÊCA COSTA ARAÚJO**

SECRETÁRIA DE EDUCAÇÃO

**ANEXO I – ETP**

**Estudo Técnico Preliminar**

1. **PROBLEMA A SER RESOLVIDO**

AQUISIÇÃO GÊNEROS ALIMENTICIOS NÃO PERECÍVEIS E ALIMENTAÇÃO ESCOLAR (MERENDA) PARA SECRETARIAS DIVERSAS DO MUNICIPIO DE ITAPORANGA.

1. **NECESSIDADE DA CONTRATAÇÃO**

A aquisição de gêneros alimentícios para atendimento à alimentação escolar (merenda) e às demandas das diversas secretarias do Município de Itaporanga/PB no exercício de 2025 mostra-se imprescindível para assegurar a continuidade e a eficiência das políticas públicas voltadas à educação e à promoção do bem-estar da população.

No contexto educacional, a oferta regular de alimentação escolar exerce papel estratégico no processo de ensino-aprendizagem, contribuindo para a melhoria do desempenho acadêmico, o aumento da frequência escolar e a redução dos índices de evasão. A implementação de um cardápio nutricionalmente balanceado, conforme as diretrizes do Programa Nacional de Alimentação Escolar (PNAE) e as normas de segurança alimentar, demanda planejamento prévio e garantia de suprimento adequado.

Paralelamente, outros órgãos da administração municipal também demandam gêneros alimentícios para a execução de atividades institucionais diversas, como ações de assistência social, eventos públicos, programas comunitários e capacitações, todas voltadas à promoção da cidadania e à melhoria da qualidade de vida da população.

A inexistência de meios para suprir essas demandas compromete a continuidade dos serviços públicos essenciais, afetando diretamente a efetividade das ações governamentais e o atendimento à coletividade. Assim, a presente contratação decorre da necessidade administrativa de garantir o suporte logístico e material necessário à execução das políticas públicas, em consonância com os princípios da eficiência, da continuidade do serviço público e da dignidade da pessoa humana.

1. **DA PREVISÃO NO PLANO ANUAL DE CONTRATAÇÕES**

A ausência do Plano Anual de Contratações (PAC) no estudo técnico preliminar justifica- se em razão de fatores excepcionais que inviabilizaram sua elaboração dentro do prazo regulamentar. O município de Itaporanga – PB está em fase de adaptação às novas exigências da Lei 14.133/2021, que introduziu a obrigatoriedade do PAC como ferramenta de planejamento prévio das contratações. No entanto, devido à limitação de recursos técnicos e humanos, a estruturação completa desse plano não foi possível para o exercício atual.

1. **ÁREA REQUISITANTE**

A presente demanda está sendo solicitada pela Secretaria de Administração de Itaporanga – PB, sob responsabilidade da Ilustríssima Secretaria de Administração a Senhora LÍDIA MOREIRA DANTAS.

1. **DO LEVANTAMENTO DE MERCADO:**
   1. **Das opções existentes no mercado:**

Para a aquisição de gêneros alimentícios destinados à alimentação escolar (merenda) e ao atendimento das diversas secretarias do município de Itaporanga no exercício de 2025, foi realizado um levantamento de mercado visando identificar fornecedores qualificados, avaliar preços praticados e garantir a melhor relação custo-benefício para a administração pública.

O levantamento considerou empresas do setor de distribuição de alimentos, atacadistas e fornecedores que atendem aos requisitos técnicos e sanitários exigidos pelos órgãos reguladores. Foram analisados aspectos como capacidade de fornecimento, qualidade dos produtos, regularidade fiscal e cumprimento das normas da Agência Nacional de Vigilância Sanitária (ANVISA) e do Programa Nacional de Alimentação Escolar (PNAE).

Além disso, foram comparados os preços praticados no mercado regional e estadual, observando variações sazonais e fatores que possam influenciar na cotação dos itens ao longo do período de fornecimento. Essa análise permite prever possíveis oscilações de custos e garantir um planejamento orçamentário eficiente.

Com base nesses dados, a contratação será realizada de forma transparente e competitiva, assegurando que os produtos adquiridos atendam às necessidades nutricionais dos beneficiários e às exigências legais, garantindo, assim, a eficiência na aplicação dos recursos públicos.

* 1. **Da escolha da solução:**

Com base no levantamento de mercado, o município poderá selecionar os fornecedores que apresentam as melhores condições de compra, assegurando a aquisição de produtos de qualidade com preços competitivos, de acordo com o orçamento disponível para o exercício de 2025.

1. **DESCRIÇÃO DOS REQUISITOS DA CONTRATAÇÃO**

Após o levantamento de mercado concluímos que a solução é**: CONTRATAÇÃO DE EMPRESA ESPECIALIZADA PARA O FORNECIMENTO DE GÊNEROS ALIMENTÍCIOS NÃO PERECÍVEIS (SECOS), DESTINADOS À ALIMENTAÇÃO ESCOLAR (MERENDA) DOS ALUNOS DA REDE PÚBLICA MUNICIPAL DE ENSINO, BEM COMO AO ATENDIMENTO DAS DEMANDAS DAS DIVERSAS SECRETARIAS QUE INTEGRAM A ADMINISTRAÇÃO PÚBLICA MUNICIPAL DE ITAPORANGA/PB.**

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| **ITENS** | **DESCRIÇÃO** | **UND** | **QUANT** |
| **1** | **Açúcar refinado**, acondicionado em pacote plástico, íntegro, resistente, vedado hermeticamente, contendo 01 kg. Isento de matéria terrosa, parasitas e de detritos animais e vegetais. A embalagem deverá conter, externamente, os dados de identificação. | **Kg** | 20688 |
| **2** | **Café** em pó homogêneo, torrado e moído, aroma e sabor característico de café, tipo forte embalados em pacotes de 250 g com data de fabricação máxima de 2 meses anteriores a data de entrega, de primeira qualidade, contendo identificação do produto, marca do fabricante e prazo de validade. **Marca padrão de referência: Santa Clara, São Braz .** | **Und** | 8575 |
| **3** | **Adoçante,** dietético liquído com sacarina sódica e ciclameto de sódio, contém educorantes sacarina sódica e ciclámato de sódio com 100 ml. | **Und** | 123 |
| **4** | **Arroz parbolizado, tipo 1,** longo, constituído de grão inteiros, com no máximo 15% de umidade, isento de sujidades e materias estranhos, em sacos plásticos de 01 kg transparentes, lacrados isento de sujidades, não violados, resistentes. A embalagem deverá conter, externamente, os dados de identificaçao, procedência, informações nutricionais, número de lote, quantidade do produto. O produto deverá apresentar validade mínima de 06 (Seis) meses a partir da data de entrega. **Marca padrão de referência: Tio João, Urbano ou similar.** | **Kg** | 24200 |
| **5** | **Arroz vermelho tipo 1**, longo, constituído de grão inteiros, com no maximo 15% de umidade , isento de sujidades e materiais estranhos, em sacos plásticos de 01 kg transparentes, lacrados isento de sujidades, não violados , resistentes. A embalagem deverá conter, externamente, os dados de identificação, procedência, informações nutricionais, número de lote,quatidade do produto . O produto deverá apresentar validade mínima de 06 (seis) meses a partir da data de entrega. | **Kg** | 955 |
| **6** | **Aveia em flocos finos, AVEIA EM FLOCOS FINOS** - Aveia em flocos finos, limpos, produzidos sob condições higiénicas tecnicamente recomendadas, livre de impurezas e microorganismos que o torne impróprio para o consumo. Produto envolto em papel impermeável e acondicionado em caixa de papelão ou recipiente de folha de flandres íntegros, ou saco de polietileno resistente, hermeticamente fechados, contendo cerca de **165G** gramas de peso líquido do produto, 6devidamente rotulado nos aspectos qualitativo, quantitativo, constando o prazo de validade, marca comercial, procedência de fabricação, número do registro no órgão competente e demais dados conforme as disposições da legislação vigente, reembalado de acordo com a praxe comercial. O produto deverá apresentar validade mínima de 06 (seis- meses a partir da data de entrega) | **Und** | 831 |
| **7** | **Flocos de cereais** ( farinha láctea) alimento a base de farinha de trigo enriquecida com ferro e ácido fólico,açúcar, amido, sais minerais, vitaminas e aveia, acondicionada em recipiente de folha flandres, integro 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, número de registro . Deverá apresentar validade míníma de 10 (dez) meses a partir da data de entrega. Pacote Contendo **180G.** | **Und** | 925 |
| **8** | **Flocos de milho**, grandes, amarelos, sem sal, embalado em pacotes plasticos de 500g, limpos, não violados resistentes. A embalagem deverá conter, externamente, os dados de identificação, procedência, informações nutricionais, número de lote, quantidade do produto. O produto deverá apresentar validade minima de 06 ( seis) meses a partir da data de entrega e não poderá estar úmido e/ou rançoso. **Marca padrão de referência: São Braz, Novo Milho ou similar.** | **UND** | 20225 |
| **9** | **Feijão macassar- tipo 1,** novo, grão inteiro, aspecto brilhoso, liso, isento de matéria terrosa, pedras ou corpos estranhos, fungos ou parasitas e livre de umidade . Embalados em sacos plásticos de 01 kg transparentes, lacrados, isento de sujidades, não violados, resistentes. A embalagem deverá conter externamente, os dados de identificação, procedência, informações nutricionais, número de lote, quantidade do produto. Deverá ter registro no Ministério de Agricultura. O produto deverá apresentar validade mínima de 06 ( seis) meses a partir da data de entrega. | **Kg** | 2350 |
| **10** | **Feijão Carioca- tipo 1**, novo, grão inteiro, aspecto brilhoso, liso, isento de matéria terrosa, pedras ou corpos estranhos, fungos ou parasitas e livre de umidade. Embalados em sacos plásticos de 01 kg transparentes, lacrados, isento de sujidades, não violados, resistentes. A embalagem deverá conter externamente os dados de identificação, procedência, informações nutricionais, número de lote, quantidade do produto. Deverá ter registro no Ministério de Agricultura. O produto deverá apresentar validade mínima de 06 ( seis) meses a partir da data de entrega. | **Kg** | 4550 |
| **11** | **Milho de pipoca**, novo, constituído de grãos inteiros e sadios, com umidade permitida em lei, isento de material terroso, sujidades e mistura de outras espécies, acondicionados em pacotes de 500g, com prazo de validade de no mínimo 6 meses a partir da data de entrega. | **Und** | 428 |
| **12** | **Feijão preto - tipo 01**, novo, constituído de grãos inteiros e sadios, com umidade permitida em lei, isento de material terroso , sujidades e misturas de outas espécies, acondicionados em pacotes de 1 kg, com prazo de validade de no mínimo 6 meses a partir da data de entrega. | **Kg** | 2338 |
| **13** | **Milho para Mungunzá**, novo, constituído de grãos de milho amarelo levemente triturados, e sádios, com umidade permitida em lei, isento de material terroso, sujidades e mistura de outras espécies, acondicionados em pacotes de 500g, com prazo de validade de no mínimo 6 meses a partir da data de entrega. | **Und** | 1475 |
| **14** | **Massa de sêmola** tipo espaguete: fabricado a partir de matérias-primas sãs e limpo, isentas de matéria terrosa e parasita. Massa alimentícia tipo seca, vitaminada, isento de sujidades, fino, sem ovos, embalados em pacotes de 400g, transparentes, resistentes. Rotulagem contendo os dados de identificação, procedência, informações nutricionais, numero de lote, quantidade do produto. O produto devera apresentar data de validade de, no mínimo, 06 (seis) meses. | **Und** | 14125 |
| **15** | **Protéina texturizada de soja:** apresentada em grãos com aspecto, cor , cheiro e sabor próprios, acondicionada em saco plásticos transparente, isento de sujidades, contendo 400g ,O produto deverá apresentar validade mínima de 06 ( seis) meses a partir da data de entrega. | **Und** | 3475 |
| **16** | **Achocolatado**, Ingredientes Cacau, açúcar, leite em pó desnatado, gordura de coco, xarope de glicose, lactose, caseinato de sódio, sal, espessante, antiumectantes, aromatizante, emulsificante e edulcorante. Contendo 400 g, O produto deverá apresntar validade minima de 06( seis) meses a partir da data de entrega. Marca padrão de referência: 3 corações. | **Und** | 2775 |
| **17** | **Extrato de tomate**, concentrado, isento de peles e sementes, acondicionados em recipientes de folha fandres, contendo 320g, integro, resistente, vedado hermeticamente, limpo, com tampa á vácuo. O produto deverá apresntar validade minima de 06( seis) meses a partir da data de entrega. | **Und** | 3063 |
| **18** | **Molho de tomate,** concentrado, isento de peles e sementes, acondicionados em recipientes de folha de fandres, contendo 300g, íntrego, resistente, vedado hermeticamente, limpo, com tampa á vácuo. O produto deverá apresentar validade mínima de 06 ( seis) meses a partir da data de entrega. | **Und** | 1153 |
| **19** | **Margarina:** vegetal, cremosa, com salcom 80% de lipídeo, aspecto, cheiro, sabor e cor peculiares aos mesmos e deverão estar isentos de ranço e de outras caracteristicas indesejáveis. Acondicionado em embalagem de polietileno leitoso de 03 kg, resistente, apresentando vedação adequada. Deverá apresentar registro no Ministério da Agricultura SIF/DIPOA. O produto deverá apresentar validade minima de 06 ( seis) meses a partir da data de entrega. | **kg** | 894 |
| **20** | **Margarina:** vegetal, cremosa, com salcom 80% de lipídeo, aspecto, cheiro, sabor e cor peculiares aos mesmos e deverão estar isentos de ranço e de outras caracteristicas indesejáveis. Acondicionada em embalagem de polietileno leitoso de 01 kg, resistente, apresentando vedação adequada. Deverá apresentar registro no Ministério da Agricultura SIF/DIPOA. O produto deverá apresentar validade mínima de 06 ( seis) meses a partir da data de entrega. **Marca padrão de referência: Primor, delícia ou similar.** | **kg** | 2305 |
| **21** | **Óleo de soja:** de primeira qualidade, refinado, 100% natural, comestivel, obtido de matéria-prima vegetal, isento de substancias transgênicas a sua composição. Aspecto límpido e isento de impurezas, cor e odor carcterísticos. Acondicionados em embalagem pet contendo 900 ml, O produto deverá apresentar validade mínima de 06 (seis) meses a partir da data de entrega. **Marca padrão de referência: Soya, primor ou similar.** | **Und** | 2583 |
| **22** | **Sardinha em lata,** em embalagens de lata contendo130g, isentas de ferrugem, não amassada, não estufada, resistente, que garantam a integridade do produto, não violadas. O produto deverá apresentar validade mínima de 06 (seis) meses a partir da data de entrega. **Marca padrão de referência: Palmeira, Coqueiro ou similar.** | **Und** | 3425 |
| **23** | **Vinagre:** ácido acético obtido mediante a fermentação acética de soluções aquosas de álcool procedente principalmente de matérias agrícolas. Padronizado, refiltrado, pasteurizado e envasado. Com acidez mínima de 4% branco. Acondicionado em embalagem pet contento 500 ml, sem corantes, essenciais e sem adição de açucares. | **Und** | 1850 |
| **24** | **Orégano**, embalagem de 100g; matéria-prima limpa e de boa qualidade, constituído basicamente de carne de boi desidratada, liofilizado, sal, amido de milho, condimentos, podendo conter corante natural orégano; apresentando-se livre de matérias terrosas, parasitos, larvas e detritos animais e vegetais, em embalagens plásticas fechadas. O produto deverá apresentar validade mínima de 06 (seis) meses a partir da data de entrega. | **Und** | 588 |
| **25** | **Caldo de galinha ou carne**, tablete com 19g; matéria-prima limpa e de boa qualidade, constituído basicamente de carne de galinha desidratada, liofilizado, sal, amido de milho, condimentos, podendo conter corante natural; apresentando-se livre de matérias terrosas, parasitos, larvas e detritos animais e vegetais , em embalagens primárias metalizadas. O produto deverá apresentar validade minima de (06 ) meses a partir da data de entrega. caixa com 24 unidades. | **Caixa** | 575 |
| **26** | **Colorífico**, acondicionado em pct 100g, constituido de matéria-prima de boa qualidade, sem adição de sal. Apresentar aspecto, cor, cheiro e sabor do produto de acordo com as normas vigentes. O produto deverá apresentar validade mínima de 06 ( seis) meses a partir da data de entrega. | **Und** | 8075 |
| **27** | **Tempero completo em pó sem sal,com 100g,** constituído de matéria - prima de boa qualidade e apresentar aspecto, cor , cheiro e sabor característicos. O produto deverá apresentar validade minima de 06 ( seis) meses a partir da data de entrega. | **Kg** | 350 |
| **28** | **Milho verde,** acondicionados em caixinha de 280g, aroma e cor especificos de milho, livres de enfermidades, não estando danificados de origem físicas ou mecânica, contendo informações do fabricante e prazo de validade. | **Und** | 1463 |
| **29** | **Ervilha, acondicionados em caixinha de 280g**, aroma e cor específicos de milho, livres de enfermidades, não estando danificados de origem fisicas ou mecânica, contendo informações do fabricante e prazo de validade. | **Und** | 1250 |
| **30** | **Azeitona,** verde sem caroço - frutos em conserva . Cor, odor e sabor caracteristicos. Acondicionado em embalagem de plástico contendo 300g, com identificação na embalagem ( rótulo) valor nutricional, peso, fornecedor, data de fabricação e validade.Isento de mofos ou material estranho. Validade mínima de 06 ( seis) meses a contar da data de entrega. | **und** | 425 |
| **31** | **Sal,** iodado, constituído de cristais de granulação uniforme e isento de impurezas e umidade, acondicionada em saco plástico, íntegro, atóxico, resistente, vedado hermeticamente e limpo, contendo 01 kg. O produto deverá apresentar validade mínima de 06 ( seis) meses a partir de data de entrega. | **Kg** | 3200 |
| **32** | **Biscoito doce tipo rosquinha do tipo sabores variados**, em embalagem primária em pacotes impermeáveis lacrados com peso de 300g e em embalagem secundária de caixa de papelão, serão rejeitados biscoito de caracteres organolépticos anormais, não podendo apresentar excesso de dureza e nem se apresentar quebradiço. Composição básica farinha de trigo, gordura vegetal hidrogenada, água, áçúcar, amido de milho. O produto deverá apresentar validade mínima de 06 (seis) meses a partir da data de entrega. **Marca padrão de referência: Vitarella, Jucurutu, Marilan ou similar.** | **Und** | 2100 |
| **33** | **Biscoito amanteigado tipo sabores variados**, em embalagem primára em pacotes impermeáveis lacrados com peso de 350g e em embalagem secudária de caixa de papelão, serão rejeitados biscoito de caracteres organolépticos anormais, não podendo apresentar excesso de dureza e nem se apresentar quebradiço. composição básica farinha de trigo, gordura vegetal hidrogenada, água, açúcar, amido de milho. O produto deverá apresentar validade mínima de 06 ( seis ) meses a partir da data de entrega. **Marca padrão de referência: Vitarella, Jucurutu, Marilan ou similar.** | **Und** | 2025 |
| **34** | **Biscoito salgado tipo Cream- Cracker Integral**, em embalagem prímaria em pacotes impermeáveis lacrados com peso de 400g com dupla embalagem e em embalagem secundária de caixa de papelão, serão rejeitados biscoito de caracteres organolépticos anormais, não podendo apresentar excesso de dureza e nem se apresentar quebradiço. Composição básica farinha de trigo, gordura vegetal hidrogenada, água, áçucar, amido de milho. O produto deverá apresentar validade mínima de 06( seis ) meses a partir da data de entrega. **Marca padrão de referência: Vitarella, Marilan ou similar** | **Und** | 1313 |
| **35** | **Biscoito Salgado tipo Cream- Cracker** em embalagem prímaria em pacotes impermeáveis lacrados com peso de 350g com dupla embalagem e em embalagem secundária de caixa de papelão, serão rejeitados biscoito de caracteres organolépticos anormais, não podendo apresentar excesso de dureza e nem se apresentar quebradiço. Composição básica farinha de trigo, gordura vegetal hidrogenada, água, áçucar, amido de milho. O produto deverá apresentar validade mínima de 06( seis ) meses a partir da data de entrega. **Marca padrão de referência: Vitarella, Marilan ou similar** | **Und** | 6725 |
| **36** | **Biscoito doce tipo Maria,** em embalagem primária em pacotes impermeáveis lacrados com peso de 350g com dupla embalagem e em embalagem secundária de caixa de papelão, serão rejeitadas biscoitos de carcteres organolépticos anormais, não podendo apresentar excesso de dureza e nem se apresentar quebradiço. O produto deverá apresentar validade mínima de 06 (seis) meses a partir da data de entrega. **Marca padrão de referência: Fortaleza, Vitarella, Marilan ou similar** | **Und** | 3663 |
| **37** | **Biscoito doce tipo Maisena:** a base de farinha de trigo com açúcar , soro de leite, gordura vegetal hidrogenada, aroma e lecitina de soja, enriquecido com vitaminas. Em embalagem primária em pacotes impermeáveis lacrados com peso de 350g e em embalagem secundária de caixa de papelão, serão rejeitados biscoitos de caracteres organolépticos anormais, não podendo apresentar excesso de dureza e nem se apresentar quebradiço. O produto deverá apresentar validade mínima de 06 ( seis) meses a partir da data de entrega. **Marca padrão de referência: Fortaleza, Vitarella, Marilan ou similar** | **Und** | 2825 |
| **38** | **Biscoito de àgua e sal tipo 3 de Maio**, em embalagem primária em pacotes impermeáveis lacrados com peso de 300g e em embalagem secúndaria de caixa de papelão , serão rejeitados biscoitos de caracteres orgonolépticos anormais, não podendo apresentar excesso de dureza e nem se apresentar quebradiço. O produto deverá apresentar validade mínima de 06 ( seis) meses a partir da data de entrega. **Marca padrão de referência: Fortaleza, Vitarella, Marilan ou similar** | **Und** | 1400 |
| **39** | **Iogurte de polpa de frutas**: adoçado artificialmente, isento de açúcar, com fibra, zero % de gordura trans, sabores variados , com consistências cremosas ou liquidas, acondicionado em pote, garrafa ou frasco plástico atóxico e estéril, fechado a vácuo, acondicionados em caixas lacradas. A embalagem deverá conter, externamente, os dados de identificação, procedência, informações nutricionais, número de lote, data de validade, quantidade do produto, número do registro no Ministério da agricultura/SIF/DIPOA e carimbo de inspeção do SIF. Validade mínima de 20( vinte) dias a partir da data de entrega. embalagem de 900ml. | **Und** | 3288 |
| **40** | **Leite em pó** **desnatado** acondicionado em pacotes aluminizados alto vácuo, contendo 200g, integro, resistente, vedado hermeticamente e limpo. É obtido do leite natural, rigorosamente analisado e produzido com a mais moderna tecnologia. O produto contém baixo teor de gordura e calorias , fonte dem proteinas e enriquecido com vitamina A, C, e D e cálcio. **Marca padrão de referência: Itambé, Piracanjuba ou similar** | **Und** | 3563 |
| **41** | **Queijo Parmesão ralado 100g.** | **Kg** | 550 |
| **42** | **Leite em pó integral,** acondicionado em pacotes aluminizados alto vácuo, contendo 200g , integro, resistente, vedado hermeticamente e limpo. Alta dissolução, pó fino sem grumos,enriquecido com vitaminas A e D, contendo, no mínimo, 10g de carboidrato, 7g de proteína e, no máximo 10g de gorduras totais. Não Adocicado. Isento de glúten. O produto deverá apresentar validade mínima de 10 ( dez) meses a partir da data de entrega. **Marca padrão de referência: Itambé, Piracanjuba ou similar** | **Und** | 22500 |
| **43** | **Katchup 1% qualidade,** embalagem com 500 gramas com dizeres de rotulagem contendo informações dos ingredientes, composição nutricional, data de fabricação e prazo de validade. | **Und** | 600 |
| **44** | **Mostarda de 1%** qualidade, embalagem com 500 gramas com dizeres de rotulagem contendo informações dos ingredientes, composição nutricional , data de fabricação e prazo de validade. | **Und** | 100 |
| **45** | **Maionese 1ª** qualidade, embalagem com 500 gramas com dizeres de rotulagem contendo informações de ingredientes, composição nutricional, data de fabricação e prazo de validade. | **Und** | 600 |
| **46** | **Creme de leite**, tradicionals, esterelizado, acondiconado em caixa contendo 200g, apresentando identificação do produto, marca do fabricante e prazo de validade. | **Und** | 1125 |
| **47** | **Leite Condensado**, 395g, tradicional, leite, açúcar e lactose, validade minima de 6 meses. | **Und** | 250 |
| **48** | **Leite de Coco**, concentrado e pasteurizado, embalagem plástica de 200 ml e rotulagem nutricional obrigatória. O produto deverá apresentar validade mínima de 06( seis) meses a patir da data de entrega na unidade requisitante. | **Und** | 150 |
| **49** | **Coco Ralado** desidratado, desengordurado, sem adição de açúcar, em embalagem plástica atóxica de 200g e rotulagem nutricional obrigátoria . O produto deverá apresentar validade mínima de 06 ( seis) meses a partir da data de entrega na unidade requisitante. | **Und** | 144 |
| **50** | **Macarrão Parafuso,** 500g, deverão ser fabricadas a partir de matérias primas sãs e limpas, isentas de matérias terrosas, parasitas e larvas, com o mínimo correspondentes a 0,045g de colesterol por quilo. As massas ao serem postas na água não deverão turvá-las antes da cocção, Não podendo estar fermentadas ou rançosas. **Marca padrão de referência: Fortaleza, Urbano ou similar.** | **Und** | 550 |
| **51** | **Massa de sêmola tipo espaguete**, **tipo lasanha:** fabricado apartir de matérias-primas sãs e limpo, isentas de matéria terrosa e parasita. Massa alimentícia tipo seca,vitaminada, isento de sujidades, fino, sem ovos, embalados em pacotes de 500g, transparentes, resistentes. rotulagem contendo os dados de identificação, procedência, informações nutricionais, número de lote, quantidade do produto. O produto deverá apresentar data de validade de, no mínimo 06( seis) meses. **Marca padrão de referência: Vitarella, Fortaleza ou similar.** | **Und** | 150 |
| **52** | **Massa de sêmola tipo espaguete tipo ninho**: fabricado a partir de matérias-primas sãs e limpo, isentas de matéria terrosa e parasita. Massa alimentícia tipo seca,vitaminada, isento de sujidades, fino, sem ovos, embalados em pacotes de 500g, transpárentes, resistentes. rotulagem contendo os dados de identificação, procedência, informações nutricionais, numero de lote, quantidade do produto. O produto deverá apresentar data de validade de, no mínimo 06( seis) meses. **Marca padrão de referência: Vitarella, Vilma ou similar** | **Und** | 238 |
| **53** | **Rapadura**: cor e sabor próprio, isentas de materia terrosa e parasita. Feita a base de cana de açúcar, acondicionado em embalagem própria, com data data de fabricação, validade e composição natural, pesagem de 500 a 550g. | **Und** | 200 |
| **54** | **Massa molhada de tapioca** , em embalagem de 1 kg,contendo os dados de identificação, procedência , informações nutricionais , número de lote, quantidade de produto. O produto deve estar isentos de sujidades e/ou parasitas. Prazo de validade de no mínimo 6 meses a partir da data da entrega. | **Und** | 725 |
| **55** | **Farofa pronta**, farinha de mandioca e milho temperada sem pimenta, acondicionado em pacote metalizado com 400g , prazo de validade de no mínimo 6 meses a partir da data de entrega. | **Und** | 38 |
| **56** | **Farinha de trigo,** com fermento, características técnicas, tipo 1. Enriquecida com ferro e ácido fólico, estando bem conservada, isenta de resíduos, impurezas . Acondicionadas em pacotes de 1 kg, prazo de validade de 4 meses a partir da data de entrega. | **Und** | 675 |
| **57** | **Batata palha Tradicional, 140G.** | **Und** | 238 |
| **58** | **Azeite**, extra virgem, acondicionado em embalagem de vidro ou enlatado, contendo 500ml, com identificação na embalagem ( rótulo) dos ingredientes, valor nutricional, peso, fornecedor, data de fabricação e validade. Validade mínima de 12 (doze) meses, a contar da data de entrega. | **Und** | 69 |
| **59** | **Refrigerante**, á base de cola, em embalagens pet de 2 litros. **Marca padrão de referência: Coca-cola, Pepsi ou similar** | **Und** | 888 |
| **60** | **Refrigerante**, á base de guaraná, em embalagens pet de 2 litros. **Marca padrão de referência: Guaraná Antarctica, Kuat ou similiar.** | **Und** | 850 |
| **61** | **Refrigerante**, á base de laranja, em embalagens pet de 2 litros. **Marca padrão de referência: Fanta, Sukita ou similiar.** | **Und** | 738 |
| **62** | **Suco** (sabores diversos), acondicionados em garrafas pet de 1 litro, identificação do produto com data e prazo de validade de no mínimo 10 meses a partir da data de entrega. | **Und** | 775 |
| **63** | **Chá sabores** diversos ( Erva-doce, Cidreira, Camomila, Canela) | **Kg** | 250 |
| **64** | **Aveia,** Aveia em flocos finos,acondicionado em embalagem resistente de polietileno atóxico contendo 165g. Com Identificacão 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 06 (seis) meses a contar da data de entrega. | **Und** | 206 |
| **65** | **Leite zero lactose,** acondicionado em lata com **380g,** leite fortificado com ferro, zinco, vitaminas A,C, e B. | **Und** | 213 |
| **66** | BOMBOM, (Tipo Sonho de Valsa, Ouro Branco), acondicionado em embalagem de 1kg | **Pct** | 694 |
| **67** | Barra Chocolate ao leite embalado de 1kg | **Und** | 313 |
| **68** | Barra de Chocolate meio amargo embalado de 1kg | **Und** | 150 |
| **69** | Panetone com 450gr, nos saborers: Frutas Cristalizadas, brigadeiro e chocolate | **Und** | 2044 |
| **70** | Cocada de leite ou Coco, embaladano pote de 740gr, com 50 unidades | **Pote** | 919 |
| **71** | Paçoca de amendoim, embalada no pote de 1kg, com 60 unidades | **Pote** | 563 |
| **72** | Pé de Moleque, embalado no pote de 740gr, com 50 unidades | **Pote** | 588 |
| **73** | Amendoin Torrado de 1kg com 50 unidades. | **Pct** | 225 |
| **74** | Bala de goma (Tipo Jujuba), 500gr | **Und** | 475 |
| **75** | Pirulito 600gr, com 50 unidades | **Pct** | 900 |
| **76** | Bala sortidas com 600 gr (mastigável) | **Pct** | 650 |
| **77** | Goma de Mascar (Tipo Chiclete) 350gr, com 50 unidades. | **Cx** | 575 |
| **78** | Gelo (Tipo Cubos) c/ 2 kg | **Pct** | 638 |
| **79** | Água Mineral, garrafa c/ 500ml, pacote c/ 12 unidades | **Pct** | 644 |
| **80** | Pipocas com 10 unidade, 60 gramas | **Pct** | 125 |
| **81** | Salgadinhos de 75 gramas feito de milho | **Pct** | 6250 |
| **82** | Copo com água, sem gás 200 ML | **Und** | 625 |

* 1. **. REQUISITOS DA CONTRATAÇÃO**

Para a contratação de fornecedores destinados ao fornecimento de gêneros alimentícios para a alimentação escolar (merenda) e para as diversas secretarias do município de Itaporanga no exercício de 2025, serão exigidos critérios que garantam a qualidade dos produtos, a regularidade fiscal das empresas e o cumprimento das normas vigentes.

### 6.2.1. **Conformidade com as Especificações Técnicas**

A conformidade com as especificações técnicas é um dos requisitos fundamentais para a contratação de fornecedores de gêneros alimentícios destinados à alimentação escolar (merenda) e às diversas secretarias do município de Itaporanga para o exercício de 2025. Todos os produtos fornecidos devem estar em total conformidade com as normas e padrões estabelecidos no edital, de modo a garantir a qualidade, segurança alimentar e adequação nutricional das refeições oferecidas aos alunos e servidores.

Os fornecedores deverão atender aos seguintes critérios técnicos:

**6.2.2. Qualidade Nutricional**

a)Os gêneros alimentícios devem ser selecionados para atender às necessidades nutricionais dos beneficiários, especialmente dos alunos da rede pública de ensino, de acordo com as diretrizes do Programa Nacional de Alimentação Escolar (PNAE).

b)Os alimentos devem ser balanceados, frescos e preparados de forma a garantir uma alimentação saudável, sem adição excessiva de conservantes, corantes artificiais ou substâncias prejudiciais à saúde.

**6.2.3. Adequação às Normas de Higiene e Segurança Alimentar**

a)Todos os produtos fornecidos devem ser manipulados, transportados e armazenados de acordo com as normas sanitárias estabelecidas pela Agência Nacional de Vigilância Sanitária (ANVISA) e pela Vigilância Sanitária Municipal, garantindo a segurança alimentar.

b)Os alimentos devem ser acondicionados e transportados em condições que assegurem sua integridade e conservação, respeitando as condições de temperatura e validade.

**6.2.3 Validade e Conservação**

a)Os produtos entregues devem possuir datas de validade dentro do período adequado para consumo e devem ser fornecidos com condições adequadas de armazenamento para preservar sua qualidade até o consumo final.

b)No caso de alimentos perecíveis, deverá ser comprovada a cadeia de frio (refrigeramento ou congelamento), quando necessário.

**6.2.4. especificações dos Produtos**

a) Os gêneros alimentícios devem estar em conformidade com as especificações detalhadas no edital, incluindo tipos e quantidades de itens a serem fornecidos, como arroz, feijão, carnes, hortifrutícolas, leite, pães, entre outros.  
b) Os fornecedores devem garantir a entrega de produtos com características específicas, como a não utilização de transgênicos (caso solicitado) e atender a requisitos de alergênicos, quando necessário, para garantir a segurança dos alunos com restrições alimentares.

**6.2.5. Rastreabilidade e Origem dos Produtos**

a) Todos os produtos fornecidos devem ter sua origem e rastreabilidade devidamente documentadas, garantindo que o município tenha acesso às informações sobre os fornecedores e o processo de fabricação e distribuição dos alimentos.  
b) A garantia de conformidade com as especificações técnicas é essencial para assegurar que os gêneros alimentícios atendam a todas as exigências legais e sanitárias, proporcionando refeições de qualidade, seguras e adequadas às necessidades dos beneficiários.

**6.2.6. Capacidade de Atendimento à Demanda**

O fornecedor contratado deverá ser capaz de atender, de forma contínua, à demanda das secretarias durante o exercício de 2025, fornecendo os produtos dentro dos prazos estabelecidos no contrato. O fornecedor deve garantir a entrega pontual dos alimentos conforme as necessidades da Administração Pública, com capacidade logística adequada para atender ao município.

**6.2.7. Prazo de Entrega e Fornecimento**

Os alimentos devem ser entregues dentro dos prazos estabelecidos, para que não haja desabastecimento nas secretarias. O fornecedor deverá garantir que os produtos sejam entregues de maneira regular e contínua ao longo do ano de 2025, conforme a necessidade das secretarias municipais, observando a frequência das entregas conforme estipulado no contrato.

**6.2.8. Garantia de Qualidade e Procedência**

O fornecedor deverá garantir que todos os alimentos sejam de qualidade comprovada e de procedência idônea, com documentos que atestem a conformidade dos produtos com as normas sanitárias, de segurança e de qualidade exigidas para o fornecimento à Administração Pública.

**6.2.9. Capacidade Técnica e Experiência do Fornecedor**

O fornecedor deverá comprovar sua capacidade técnica e experiência no fornecimento de gêneros alimentícios para órgãos públicos ou empresas de porte semelhante. A experiência prévia e a idoneidade do fornecedor são fatores que asseguram que o município receba produtos de qualidade e o cumprimento das condições contratuais.

**6.2.10. Conformidade com as Normas Legais e Regulamentares**

A contratação deverá seguir todas as exigências legais e regulamentares, conforme as disposições da Lei nº 14.133/2021, garantindo a legalidade, moralidade, eficiência, publicidade e competitividade no processo de aquisição. O contrato deverá ser formalizado com a documentação necessária, assegurando que todas as partes envolvidas cumpram as obrigações legais e contratuais.

**6.2.11. Garantia de Sustentabilidade e Responsabilidade Ambiental**

Sempre que possível, o fornecedor deverá apresentar alternativas que atendam aos critérios de sustentabilidade e responsabilidade ambiental, como o fornecimento de produtos biodegradáveis ou com menor impacto ambiental. O município pode estabelecer exigências relacionadas à conformidade dos produtos com normas ambientais, quando aplicável, e também poderá exigir que o fornecedor adote práticas responsáveis no transporte e descarte de materiais.

**6.2.12. Atendimento a Padrões de Segurança Alimentar**

Os produtos fornecidos devem estar em conformidade com as normas de segurança alimentar, especialmente no que se refere à manipulação e armazenamento dos alimentos. O fornecedor deverá fornecer todos os documentos e certificações que comprovem a adequação dos produtos às regulamentações sanitárias, garantindo a segurança dos consumidores finais.

**6.2.13. Assistência e Suporte ao Cliente**

O fornecedor deverá oferecer um serviço de atendimento ao cliente eficiente, para o caso de eventuais problemas com os produtos fornecidos, como defeitos ou entregas incorretas. Além disso, deve garantir suporte para trocas, devoluções ou ajustes necessários, conforme as condições contratadas.

1. **ESTIMATIVA DAS QUANTIDADES E DO VALOR DA CONTRATAÇÃO**

Após identificar a solução ideal para o problema em questão, considerando-se que enfrentamos demandas habituais onde o objeto é claramente caracterizado, e não havendo alternativas viáveis para satisfazer a necessidade sem a necessidade de estimar custos para determinar a melhor solução, optamos por eficiência e agilidade processual. Dessa forma, a estimativa de custos para a contratação será elaborada somente no momento de criar o Termo de Referência.

1. **JUSTIFICATIVA PARA O PARCELAMENTO OU NÃO DA SOLUÇÃO**

Trata-se o objeto de aquisições divisíveis os quais serão adjudicados por quantitativos, pois não existe prejuízo ou representa perda de escala na contratação, bem como haverá melhor aproveitamento do mercado e ampliação da competitividade.

1. **DEMONSTRATIVO DOS RESULTADOS PRETENDIDOS**

A aquisição de gêneros alimentícios tem como principal objetivo garantir a oferta regular de alimentos de qualidade para as unidades públicas, assegurando uma alimentação adequada e equilibrada para os beneficiários atendidos.

A disponibilidade contínua dos produtos é essencial para evitar desabastecimento e garantir o planejamento eficiente das refeições, contribuindo para a segurança alimentar e nutricional do público atendido. Além disso, a aquisição organizada e estruturada possibilita uma melhor gestão dos recursos públicos, otimizando custos e garantindo a transparência no processo de fornecimento.

Outro resultado esperado é o cumprimento das exigências sanitárias e de qualidade, assegurando que todos os produtos adquiridos estejam dentro das normas estabelecidas pelos órgãos reguladores. Dessa forma, a Administração Pública reforça seu compromisso com a saúde e o bem-estar da população atendida, garantindo que os alimentos distribuídos sejam seguros e adequados ao consumo.

### **10. PROVIDÊNCIAS A SEREM ADOTADAS PELA ADMINISTRAÇÃO PREVIAMENTE À CELEBRAÇÃO DO CONTRATO**

Para esta contratação, a Administração deverá adotar as seguintes providências antes da celebração do contrato:

* Realização de estudo de mercado para definição dos preços de referência;
* Verificação da conformidade dos fornecedores com as normas legais e sanitárias;
* Elaboração de termos e cláusulas contratuais que garantam a qualidade e a regularidade das entregas;
* Definição dos critérios de fiscalização e acompanhamento da execução contratual.

Essas medidas visam garantir que o processo de aquisição ocorra de forma transparente, eficiente e em conformidade com a legislação vigente.

### **11. CONTRATAÇÕES CORRELATAS E/OU INTERDEPENDENTES**

Não se faz necessária a realização de contratações correlatas e/ou interdependentes para a viabilidade desta demanda.

### **12. POSSÍVEIS IMPACTOS AMBIENTAIS**

A contratação de gêneros alimentícios pode gerar impactos ambientais relacionados ao cultivo, produção, transporte e descarte de resíduos. A seguir, são apresentados os principais aspectos ambientais envolvidos:

#### **Geração de Resíduos**

A aquisição de alimentos pode resultar na geração de resíduos sólidos, como embalagens plásticas, papelões e restos orgânicos. A falta de um sistema adequado de gestão de resíduos pode levar ao aumento do descarte inadequado, causando impactos ambientais.

#### **Produção e Distribuição**

O transporte e armazenamento dos alimentos exigem consumo de energia e combustível, contribuindo para emissões de gases de efeito estufa. Além disso, a produção agrícola pode gerar impactos como o uso excessivo de água e a contaminação do solo por agrotóxicos, caso não sejam adotadas boas práticas ambientais.

#### **Consumo de Recursos Naturais**

A produção de alimentos demanda recursos como água, solo e energia. O uso inadequado desses recursos pode gerar desperdício e afetar o equilíbrio ambiental.

#### **Medidas Mitigadoras**

Para reduzir os impactos ambientais da aquisição de gêneros alimentícios, a Administração Pública pode adotar as seguintes ações:

* **Priorização de fornecedores sustentáveis**, que adotem boas práticas agrícolas e reduzam o impacto ambiental da produção;
* **Incentivo ao uso de embalagens recicláveis ou biodegradáveis**, minimizando a geração de resíduos plásticos;
* **Implementação de programas de combate ao desperdício de alimentos**, promovendo o aproveitamento integral dos produtos adquiridos;
* **Otimização da logística de distribuição**, buscando reduzir o consumo de combustíveis e as emissões de poluentes.

#### **Conclusão**

Embora a aquisição de gêneros alimentícios possa gerar impactos ambientais, a adoção de práticas sustentáveis e a escolha criteriosa de fornecedores podem minimizar esses efeitos. A Administração Pública tem um papel fundamental na promoção de um consumo responsável, incentivando práticas que garantam a preservação ambiental e a sustentabilidade na gestão dos recursos públicos

1. **DECLARAÇÃO DE VIABILIDADE**

Após estudo sobre a melhor solução para resolver o caso em análise concluímos que a: **CONTRATAÇÃO DE EMPRESA ESPECIALIZADA PARA O FORNECIMENTO DE GÊNEROS ALIMENTÍCIOS NÃO PERECÍVEIS (SECOS), DESTINADOS À ALIMENTAÇÃO ESCOLAR (MERENDA) DOS ALUNOS DA REDE PÚBLICA MUNICIPAL DE ENSINO, BEM COMO AO ATENDIMENTO DAS DEMANDAS DAS DIVERSAS SECRETARIAS QUE INTEGRAM A ADMINISTRAÇÃO PÚBLICA MUNICIPAL DE ITAPORANGA/PB**, é a alternativa adequada, motivo pelo qual entende-se que a presente contratação se configura tecnicamente VIÁVEL.

**ANEXO II** **– TERMO DE REFERÊNCIA**

1. **DEFINIÇÃO DO OBJETO**

**CONTRATAÇÃO DE EMPRESA ESPECIALIZADA PARA O FORNECIMENTO DE GÊNEROS ALIMENTÍCIOS NÃO PERECÍVEIS (SECOS), DESTINADOS À ALIMENTAÇÃO ESCOLAR (MERENDA) DOS ALUNOS DA REDE PÚBLICA MUNICIPAL DE ENSINO, BEM COMO AO ATENDIMENTO DAS DEMANDAS DAS DIVERSAS SECRETARIAS QUE INTEGRAM A ADMINISTRAÇÃO PÚBLICA MUNICIPAL DE ITAPORANGA/PB**.

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| **ITENS** | **DESCRIÇÃO** | **UND** | **QUANT** |
| **1** | **Açúcar refinado**, acondicionado em pacote plástico, íntegro, resistente, vedado hermeticamente, contendo 01 kg. Isento de matéria terrosa, parasitas e de detritos animais e vegetais. A embalagem deverá conter, externamente, os dados de identificação. | **Kg** | 20688 |
| **2** | **Café** em pó homogêneo, torrado e moído, aroma e sabor característico de café, tipo forte embalados em pacotes de 250 g com data de fabricação máxima de 2 meses anteriores a data de entrega, de primeira qualidade, contendo identificação do produto, marca do fabricante e prazo de validade. **Marca padrão de referência: Santa Clara, São Braz .** | **Und** | 8575 |
| **3** | **Adoçante,** dietético liquído com sacarina sódica e ciclameto de sódio, contém educorantes sacarina sódica e ciclámato de sódio com 100 ml. | **Und** | 123 |
| **4** | **Arroz parbolizado, tipo 1,** longo, constituído de grão inteiros, com no máximo 15% de umidade, isento de sujidades e materias estranhos, em sacos plásticos de 01 kg transparentes, lacrados isento de sujidades, não violados, resistentes. A embalagem deverá conter, externamente, os dados de identificaçao, procedência, informações nutricionais, número de lote, quantidade do produto. O produto deverá apresentar validade mínima de 06 (Seis) meses a partir da data de entrega. **Marca padrão de referência: Tio João, Urbano ou similar.** | **Kg** | 24200 |
| **5** | **Arroz vermelho tipo 1**, longo, constituído de grão inteiros, com no maximo 15% de umidade , isento de sujidades e materiais estranhos, em sacos plásticos de 01 kg transparentes, lacrados isento de sujidades, não violados , resistentes. A embalagem deverá conter, externamente, os dados de identificação, procedência, informações nutricionais, número de lote,quatidade do produto . O produto deverá apresentar validade mínima de 06 (seis) meses a partir da data de entrega. | **Kg** | 955 |
| **6** | **Aveia em flocos finos, AVEIA EM FLOCOS FINOS** - Aveia em flocos finos, limpos, produzidos sob condições higiénicas tecnicamente recomendadas, livre de impurezas e microorganismos que o torne impróprio para o consumo. Produto envolto em papel impermeável e acondicionado em caixa de papelão ou recipiente de folha de flandres íntegros, ou saco de polietileno resistente, hermeticamente fechados, contendo cerca de **165G** gramas de peso líquido do produto, 6devidamente rotulado nos aspectos qualitativo, quantitativo, constando o prazo de validade, marca comercial, procedência de fabricação, número do registro no órgão competente e demais dados conforme as disposições da legislação vigente, reembalado de acordo com a praxe comercial. O produto deverá apresentar validade mínima de 06 (seis- meses a partir da data de entrega) | **Und** | 831 |
| **7** | **Flocos de cereais** ( farinha láctea) alimento a base de farinha de trigo enriquecida com ferro e ácido fólico,açúcar, amido, sais minerais, vitaminas e aveia, acondicionada em recipiente de folha flandres, integro 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, número de registro . Deverá apresentar validade míníma de 10 (dez) meses a partir da data de entrega. Pacote Contendo **180G.** | **Und** | 925 |
| **8** | **Flocos de milho**, grandes, amarelos, sem sal, embalado em pacotes plasticos de 500g, limpos, não violados resistentes. A embalagem deverá conter, externamente, os dados de identificação, procedência, informações nutricionais, número de lote, quantidade do produto. O produto deverá apresentar validade minima de 06 ( seis) meses a partir da data de entrega e não poderá estar úmido e/ou rançoso. **Marca padrão de referência: São Braz, Novo Milho ou similar.** | **UND** | 20225 |
| **9** | **Feijão macassar- tipo 1,** novo, grão inteiro, aspecto brilhoso, liso, isento de matéria terrosa, pedras ou corpos estranhos, fungos ou parasitas e livre de umidade . Embalados em sacos plásticos de 01 kg transparentes, lacrados, isento de sujidades, não violados, resistentes. A embalagem deverá conter externamente, os dados de identificação, procedência, informações nutricionais, número de lote, quantidade do produto. Deverá ter registro no Ministério de Agricultura. O produto deverá apresentar validade mínima de 06 ( seis) meses a partir da data de entrega. | **Kg** | 2350 |
| **10** | **Feijão Carioca- tipo 1**, novo, grão inteiro, aspecto brilhoso, liso, isento de matéria terrosa, pedras ou corpos estranhos, fungos ou parasitas e livre de umidade. Embalados em sacos plásticos de 01 kg transparentes, lacrados, isento de sujidades, não violados, resistentes. A embalagem deverá conter externamente os dados de identificação, procedência, informações nutricionais, número de lote, quantidade do produto. Deverá ter registro no Ministério de Agricultura. O produto deverá apresentar validade mínima de 06 ( seis) meses a partir da data de entrega. | **Kg** | 4550 |
| **11** | **Milho de pipoca**, novo, constituído de grãos inteiros e sadios, com umidade permitida em lei, isento de material terroso, sujidades e mistura de outras espécies, acondicionados em pacotes de 500g, com prazo de validade de no mínimo 6 meses a partir da data de entrega. | **Und** | 428 |
| **12** | **Feijão preto - tipo 01**, novo, constituído de grãos inteiros e sadios, com umidade permitida em lei, isento de material terroso , sujidades e misturas de outas espécies, acondicionados em pacotes de 1 kg, com prazo de validade de no mínimo 6 meses a partir da data de entrega. | **Kg** | 2338 |
| **13** | **Milho para Mungunzá**, novo, constituído de grãos de milho amarelo levemente triturados, e sádios, com umidade permitida em lei, isento de material terroso, sujidades e mistura de outras espécies, acondicionados em pacotes de 500g, com prazo de validade de no mínimo 6 meses a partir da data de entrega. | **Und** | 1475 |
| **14** | **Massa de sêmola** tipo espaguete: fabricado a partir de matérias-primas sãs e limpo, isentas de matéria terrosa e parasita. Massa alimentícia tipo seca, vitaminada, isento de sujidades, fino, sem ovos, embalados em pacotes de 400g, transparentes, resistentes. Rotulagem contendo os dados de identificação, procedência, informações nutricionais, numero de lote, quantidade do produto. O produto devera apresentar data de validade de, no mínimo, 06 (seis) meses. | **Und** | 14125 |
| **15** | **Protéina texturizada de soja:** apresentada em grãos com aspecto, cor , cheiro e sabor próprios, acondicionada em saco plásticos transparente, isento de sujidades, contendo 400g ,O produto deverá apresentar validade mínima de 06 ( seis) meses a partir da data de entrega. | **Und** | 3475 |
| **16** | **Achocolatado**, Ingredientes Cacau, açúcar, leite em pó desnatado, gordura de coco, xarope de glicose, lactose, caseinato de sódio, sal, espessante, antiumectantes, aromatizante, emulsificante e edulcorante. Contendo 400 g, O produto deverá apresntar validade minima de 06( seis) meses a partir da data de entrega. Marca padrão de referência: 3 corações. | **Und** | 2775 |
| **17** | **Extrato de tomate**, concentrado, isento de peles e sementes, acondicionados em recipientes de folha fandres, contendo 320g, integro, resistente, vedado hermeticamente, limpo, com tampa á vácuo. O produto deverá apresntar validade minima de 06( seis) meses a partir da data de entrega. | **Und** | 3063 |
| **18** | **Molho de tomate,** concentrado, isento de peles e sementes, acondicionados em recipientes de folha de fandres, contendo 300g, íntrego, resistente, vedado hermeticamente, limpo, com tampa á vácuo. O produto deverá apresentar validade mínima de 06 ( seis) meses a partir da data de entrega. | **Und** | 1153 |
| **19** | **Margarina:** vegetal, cremosa, com salcom 80% de lipídeo, aspecto, cheiro, sabor e cor peculiares aos mesmos e deverão estar isentos de ranço e de outras caracteristicas indesejáveis. Acondicionado em embalagem de polietileno leitoso de 03 kg, resistente, apresentando vedação adequada. Deverá apresentar registro no Ministério da Agricultura SIF/DIPOA. O produto deverá apresentar validade minima de 06 ( seis) meses a partir da data de entrega. | **kg** | 894 |
| **20** | **Margarina:** vegetal, cremosa, com salcom 80% de lipídeo, aspecto, cheiro, sabor e cor peculiares aos mesmos e deverão estar isentos de ranço e de outras caracteristicas indesejáveis. Acondicionada em embalagem de polietileno leitoso de 01 kg, resistente, apresentando vedação adequada. Deverá apresentar registro no Ministério da Agricultura SIF/DIPOA. O produto deverá apresentar validade mínima de 06 ( seis) meses a partir da data de entrega. **Marca padrão de referência: Primor, delícia ou similar.** | **kg** | 2305 |
| **21** | **Óleo de soja:** de primeira qualidade, refinado, 100% natural, comestivel, obtido de matéria-prima vegetal, isento de substancias transgênicas a sua composição. Aspecto límpido e isento de impurezas, cor e odor carcterísticos. Acondicionados em embalagem pet contendo 900 ml, O produto deverá apresentar validade mínima de 06 (seis) meses a partir da data de entrega. **Marca padrão de referência: Soya, primor ou similar.** | **Und** | 2583 |
| **22** | **Sardinha em lata,** em embalagens de lata contendo130g, isentas de ferrugem, não amassada, não estufada, resistente, que garantam a integridade do produto, não violadas. O produto deverá apresentar validade mínima de 06 (seis) meses a partir da data de entrega. **Marca padrão de referência: Palmeira, Coqueiro ou similar.** | **Und** | 3425 |
| **23** | **Vinagre:** ácido acético obtido mediante a fermentação acética de soluções aquosas de álcool procedente principalmente de matérias agrícolas. Padronizado, refiltrado, pasteurizado e envasado. Com acidez mínima de 4% branco. Acondicionado em embalagem pet contento 500 ml, sem corantes, essenciais e sem adição de açucares. | **Und** | 1850 |
| **24** | **Orégano**, embalagem de 100g; matéria-prima limpa e de boa qualidade, constituído basicamente de carne de boi desidratada, liofilizado, sal, amido de milho, condimentos, podendo conter corante natural orégano; apresentando-se livre de matérias terrosas, parasitos, larvas e detritos animais e vegetais, em embalagens plásticas fechadas. O produto deverá apresentar validade mínima de 06 (seis) meses a partir da data de entrega. | **Und** | 588 |
| **25** | **Caldo de galinha ou carne**, tablete com 19g; matéria-prima limpa e de boa qualidade, constituído basicamente de carne de galinha desidratada, liofilizado, sal, amido de milho, condimentos, podendo conter corante natural; apresentando-se livre de matérias terrosas, parasitos, larvas e detritos animais e vegetais , em embalagens primárias metalizadas. O produto deverá apresentar validade minima de (06 ) meses a partir da data de entrega. caixa com 24 unidades. | **Caixa** | 575 |
| **26** | **Colorífico**, acondicionado em pct 100g, constituido de matéria-prima de boa qualidade, sem adição de sal. Apresentar aspecto, cor, cheiro e sabor do produto de acordo com as normas vigentes. O produto deverá apresentar validade mínima de 06 ( seis) meses a partir da data de entrega. | **Und** | 8075 |
| **27** | **Tempero completo em pó sem sal,com 100g,** constituído de matéria - prima de boa qualidade e apresentar aspecto, cor , cheiro e sabor característicos. O produto deverá apresentar validade minima de 06 ( seis) meses a partir da data de entrega. | **Kg** | 350 |
| **28** | **Milho verde,** acondicionados em caixinha de 280g, aroma e cor especificos de milho, livres de enfermidades, não estando danificados de origem físicas ou mecânica, contendo informações do fabricante e prazo de validade. | **Und** | 1463 |
| **29** | **Ervilha, acondicionados em caixinha de 280g**, aroma e cor específicos de milho, livres de enfermidades, não estando danificados de origem fisicas ou mecânica, contendo informações do fabricante e prazo de validade. | **Und** | 1250 |
| **30** | **Azeitona,** verde sem caroço - frutos em conserva . Cor, odor e sabor caracteristicos. Acondicionado em embalagem de plástico contendo 300g, com identificação na embalagem ( rótulo) valor nutricional, peso, fornecedor, data de fabricação e validade.Isento de mofos ou material estranho. Validade mínima de 06 ( seis) meses a contar da data de entrega. | **und** | 425 |
| **31** | **Sal,** iodado, constituído de cristais de granulação uniforme e isento de impurezas e umidade, acondicionada em saco plástico, íntegro, atóxico, resistente, vedado hermeticamente e limpo, contendo 01 kg. O produto deverá apresentar validade mínima de 06 ( seis) meses a partir de data de entrega. | **Kg** | 3200 |
| **32** | **Biscoito doce tipo rosquinha do tipo sabores variados**, em embalagem primária em pacotes impermeáveis lacrados com peso de 300g e em embalagem secundária de caixa de papelão, serão rejeitados biscoito de caracteres organolépticos anormais, não podendo apresentar excesso de dureza e nem se apresentar quebradiço. Composição básica farinha de trigo, gordura vegetal hidrogenada, água, áçúcar, amido de milho. O produto deverá apresentar validade mínima de 06 (seis) meses a partir da data de entrega. **Marca padrão de referência: Vitarella, Jucurutu, Marilan ou similar.** | **Und** | 2100 |
| **33** | **Biscoito amanteigado tipo sabores variados**, em embalagem primára em pacotes impermeáveis lacrados com peso de 350g e em embalagem secudária de caixa de papelão, serão rejeitados biscoito de caracteres organolépticos anormais, não podendo apresentar excesso de dureza e nem se apresentar quebradiço. composição básica farinha de trigo, gordura vegetal hidrogenada, água, açúcar, amido de milho. O produto deverá apresentar validade mínima de 06 ( seis ) meses a partir da data de entrega. **Marca padrão de referência: Vitarella, Jucurutu, Marilan ou similar.** | **Und** | 2025 |
| **34** | **Biscoito salgado tipo Cream- Cracker Integral**, em embalagem prímaria em pacotes impermeáveis lacrados com peso de 400g com dupla embalagem e em embalagem secundária de caixa de papelão, serão rejeitados biscoito de caracteres organolépticos anormais, não podendo apresentar excesso de dureza e nem se apresentar quebradiço. Composição básica farinha de trigo, gordura vegetal hidrogenada, água, áçucar, amido de milho. O produto deverá apresentar validade mínima de 06( seis ) meses a partir da data de entrega. **Marca padrão de referência: Vitarella, Marilan ou similar** | **Und** | 1313 |
| **35** | **Biscoito Salgado tipo Cream- Cracker** em embalagem prímaria em pacotes impermeáveis lacrados com peso de 350g com dupla embalagem e em embalagem secundária de caixa de papelão, serão rejeitados biscoito de caracteres organolépticos anormais, não podendo apresentar excesso de dureza e nem se apresentar quebradiço. Composição básica farinha de trigo, gordura vegetal hidrogenada, água, áçucar, amido de milho. O produto deverá apresentar validade mínima de 06( seis ) meses a partir da data de entrega. **Marca padrão de referência: Vitarella, Marilan ou similar** | **Und** | 6725 |
| **36** | **Biscoito doce tipo Maria,** em embalagem primária em pacotes impermeáveis lacrados com peso de 350g com dupla embalagem e em embalagem secundária de caixa de papelão, serão rejeitadas biscoitos de carcteres organolépticos anormais, não podendo apresentar excesso de dureza e nem se apresentar quebradiço. O produto deverá apresentar validade mínima de 06 (seis) meses a partir da data de entrega. **Marca padrão de referência: Fortaleza, Vitarella, Marilan ou similar** | **Und** | 3663 |
| **37** | **Biscoito doce tipo Maisena:** a base de farinha de trigo com açúcar , soro de leite, gordura vegetal hidrogenada, aroma e lecitina de soja, enriquecido com vitaminas. Em embalagem primária em pacotes impermeáveis lacrados com peso de 350g e em embalagem secundária de caixa de papelão, serão rejeitados biscoitos de caracteres organolépticos anormais, não podendo apresentar excesso de dureza e nem se apresentar quebradiço. O produto deverá apresentar validade mínima de 06 ( seis) meses a partir da data de entrega. **Marca padrão de referência: Fortaleza, Vitarella, Marilan ou similar** | **Und** | 2825 |
| **38** | **Biscoito de àgua e sal tipo 3 de Maio**, em embalagem primária em pacotes impermeáveis lacrados com peso de 300g e em embalagem secúndaria de caixa de papelão , serão rejeitados biscoitos de caracteres orgonolépticos anormais, não podendo apresentar excesso de dureza e nem se apresentar quebradiço. O produto deverá apresentar validade mínima de 06 ( seis) meses a partir da data de entrega. **Marca padrão de referência: Fortaleza, Vitarella, Marilan ou similar** | **Und** | 1400 |
| **39** | **Iogurte de polpa de frutas**: adoçado artificialmente, isento de açúcar, com fibra, zero % de gordura trans, sabores variados , com consistências cremosas ou liquidas, acondicionado em pote, garrafa ou frasco plástico atóxico e estéril, fechado a vácuo, acondicionados em caixas lacradas. A embalagem deverá conter, externamente, os dados de identificação, procedência, informações nutricionais, número de lote, data de validade, quantidade do produto, número do registro no Ministério da agricultura/SIF/DIPOA e carimbo de inspeção do SIF. Validade mínima de 20( vinte) dias a partir da data de entrega. embalagem de 900ml. | **Und** | 3288 |
| **40** | **Leite em pó** **desnatado** acondicionado em pacotes aluminizados alto vácuo, contendo 200g, integro, resistente, vedado hermeticamente e limpo. É obtido do leite natural, rigorosamente analisado e produzido com a mais moderna tecnologia. O produto contém baixo teor de gordura e calorias , fonte dem proteinas e enriquecido com vitamina A, C, e D e cálcio. **Marca padrão de referência: Itambé, Piracanjuba ou similar** | **Und** | 3563 |
| **41** | **Queijo Parmesão ralado 100g.** | **Kg** | 550 |
| **42** | **Leite em pó integral,** acondicionado em pacotes aluminizados alto vácuo, contendo 200g , integro, resistente, vedado hermeticamente e limpo. Alta dissolução, pó fino sem grumos,enriquecido com vitaminas A e D, contendo, no mínimo, 10g de carboidrato, 7g de proteína e, no máximo 10g de gorduras totais. Não Adocicado. Isento de glúten. O produto deverá apresentar validade mínima de 10 ( dez) meses a partir da data de entrega. **Marca padrão de referência: Itambé, Piracanjuba ou similar** | **Und** | 22500 |
| **43** | **Katchup 1% qualidade,** embalagem com 500 gramas com dizeres de rotulagem contendo informações dos ingredientes, composição nutricional, data de fabricação e prazo de validade. | **Und** | 600 |
| **44** | **Mostarda de 1%** qualidade, embalagem com 500 gramas com dizeres de rotulagem contendo informações dos ingredientes, composição nutricional , data de fabricação e prazo de validade. | **Und** | 100 |
| **45** | **Maionese 1ª** qualidade, embalagem com 500 gramas com dizeres de rotulagem contendo informações de ingredientes, composição nutricional, data de fabricação e prazo de validade. | **Und** | 600 |
| **46** | **Creme de leite**, tradicionals, esterelizado, acondiconado em caixa contendo 200g, apresentando identificação do produto, marca do fabricante e prazo de validade. | **Und** | 1125 |
| **47** | **Leite Condensado**, 395g, tradicional, leite, açúcar e lactose, validade minima de 6 meses. | **Und** | 250 |
| **48** | **Leite de Coco**, concentrado e pasteurizado, embalagem plástica de 200 ml e rotulagem nutricional obrigatória. O produto deverá apresentar validade mínima de 06( seis) meses a patir da data de entrega na unidade requisitante. | **Und** | 150 |
| **49** | **Coco Ralado** desidratado, desengordurado, sem adição de açúcar, em embalagem plástica atóxica de 200g e rotulagem nutricional obrigátoria . O produto deverá apresentar validade mínima de 06 ( seis) meses a partir da data de entrega na unidade requisitante. | **Und** | 144 |
| **50** | **Macarrão Parafuso,** 500g, deverão ser fabricadas a partir de matérias primas sãs e limpas, isentas de matérias terrosas, parasitas e larvas, com o mínimo correspondentes a 0,045g de colesterol por quilo. As massas ao serem postas na água não deverão turvá-las antes da cocção, Não podendo estar fermentadas ou rançosas. **Marca padrão de referência: Fortaleza, Urbano ou similar.** | **Und** | 550 |
| **51** | **Massa de sêmola tipo espaguete**, **tipo lasanha:** fabricado apartir de matérias-primas sãs e limpo, isentas de matéria terrosa e parasita. Massa alimentícia tipo seca,vitaminada, isento de sujidades, fino, sem ovos, embalados em pacotes de 500g, transparentes, resistentes. rotulagem contendo os dados de identificação, procedência, informações nutricionais, número de lote, quantidade do produto. O produto deverá apresentar data de validade de, no mínimo 06( seis) meses. **Marca padrão de referência: Vitarella, Fortaleza ou similar.** | **Und** | 150 |
| **52** | **Massa de sêmola tipo espaguete tipo ninho**: fabricado a partir de matérias-primas sãs e limpo, isentas de matéria terrosa e parasita. Massa alimentícia tipo seca,vitaminada, isento de sujidades, fino, sem ovos, embalados em pacotes de 500g, transpárentes, resistentes. rotulagem contendo os dados de identificação, procedência, informações nutricionais, numero de lote, quantidade do produto. O produto deverá apresentar data de validade de, no mínimo 06( seis) meses. **Marca padrão de referência: Vitarella, Vilma ou similar** | **Und** | 238 |
| **53** | **Rapadura**: cor e sabor próprio, isentas de materia terrosa e parasita. Feita a base de cana de açúcar, acondicionado em embalagem própria, com data data de fabricação, validade e composição natural, pesagem de 500 a 550g. | **Und** | 200 |
| **54** | **Massa molhada de tapioca** , em embalagem de 1 kg,contendo os dados de identificação, procedência , informações nutricionais , número de lote, quantidade de produto. O produto deve estar isentos de sujidades e/ou parasitas. Prazo de validade de no mínimo 6 meses a partir da data da entrega. | **Und** | 725 |
| **55** | **Farofa pronta**, farinha de mandioca e milho temperada sem pimenta, acondicionado em pacote metalizado com 400g , prazo de validade de no mínimo 6 meses a partir da data de entrega. | **Und** | 38 |
| **56** | **Farinha de trigo,** com fermento, características técnicas, tipo 1. Enriquecida com ferro e ácido fólico, estando bem conservada, isenta de resíduos, impurezas . Acondicionadas em pacotes de 1 kg, prazo de validade de 4 meses a partir da data de entrega. | **Und** | 675 |
| **57** | **Batata palha Tradicional, 140G.** | **Und** | 238 |
| **58** | **Azeite**, extra virgem, acondicionado em embalagem de vidro ou enlatado, contendo 500ml, com identificação na embalagem ( rótulo) dos ingredientes, valor nutricional, peso, fornecedor, data de fabricação e validade. Validade mínima de 12 (doze) meses, a contar da data de entrega. | **Und** | 69 |
| **59** | **Refrigerante**, á base de cola, em embalagens pet de 2 litros. **Marca padrão de referência: Coca-cola, Pepsi ou similar** | **Und** | 888 |
| **60** | **Refrigerante**, á base de guaraná, em embalagens pet de 2 litros. **Marca padrão de referência: Guaraná Antarctica, Kuat ou similiar.** | **Und** | 850 |
| **61** | **Refrigerante**, á base de laranja, em embalagens pet de 2 litros. **Marca padrão de referência: Fanta, Sukita ou similiar.** | **Und** | 738 |
| **62** | **Suco** (sabores diversos), acondicionados em garrafas pet de 1 litro, identificação do produto com data e prazo de validade de no mínimo 10 meses a partir da data de entrega. | **Und** | 775 |
| **63** | **Chá sabores** diversos ( Erva-doce, Cidreira, Camomila, Canela) | **Kg** | 250 |
| **64** | **Aveia,** Aveia em flocos finos,acondicionado em embalagem resistente de polietileno atóxico contendo 165g. Com Identificacão 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 06 (seis) meses a contar da data de entrega. | **Und** | 206 |
| **65** | **Leite zero lactose,** acondicionado em lata com **380g,** leite fortificado com ferro, zinco, vitaminas A,C, e B. | **Und** | 213 |
| **66** | BOMBOM, (Tipo Sonho de Valsa, Ouro Branco), acondicionado em embalagem de 1kg | **Pct** | 694 |
| **67** | Barra Chocolate ao leite embalado de 1kg | **Und** | 313 |
| **68** | Barra de Chocolate meio amargo embalado de 1kg | **Und** | 150 |
| **69** | Panetone com 450gr, nos saborers: Frutas Cristalizadas, brigadeiro e chocolate | **Und** | 2044 |
| **70** | Cocada de leite ou Coco, embaladano pote de 740gr, com 50 unidades | **Pote** | 919 |
| **71** | Paçoca de amendoim, embalada no pote de 1kg, com 60 unidades | **Pote** | 563 |
| **72** | Pé de Moleque, embalado no pote de 740gr, com 50 unidades | **Pote** | 588 |
| **73** | Amendoin Torrado de 1kg com 50 unidades. | **Pct** | 225 |
| **74** | Bala de goma (Tipo Jujuba), 500gr | **Und** | 475 |
| **75** | Pirulito 600gr, com 50 unidades | **Pct** | 900 |
| **76** | Bala sortidas com 600 gr (mastigável) | **Pct** | 650 |
| **77** | Goma de Mascar (Tipo Chiclete) 350gr, com 50 unidades. | **Cx** | 575 |
| **78** | Gelo (Tipo Cubos) c/ 2 kg | **Pct** | 638 |
| **79** | Água Mineral, garrafa c/ 500ml, pacote c/ 12 unidades | **Pct** | 644 |
| **80** | Pipocas com 10 unidade, 60 gramas | **Pct** | 125 |
| **81** | Salgadinhos de 75 gramas feito de milho | **Pct** | 6250 |
| **82** | Copo com água, sem gás 200 ML | **Und** | 625 |

1. **DO PRAZO CONTRATO**

2.1. O prazo de vigência da contratação é de 12 meses contados da data da assinatura, prorrogável por até 10 anos, na forma dos artigos 106 e 107 da Lei n° 14.133, de 2021.

2.1.1. A futura contratação será realizada para fins de garantir a manutenção da atividade administrativa, decorrentes de necessidades permanentes ou prolongadas, cujo interrupção ocasionará prejuízos a pessoas e serviços essenciais.

2.1.2. A contratação se refere a bens comuns, pois servem à necessidade e à utilidade no atendimento da demanda de todas as secretarias, órgãos e programas que compõe a estrutura administrativa municipal.

1. **NECESSIDADE DA CONTRATAÇÃO**

A contratação de fornecedores para a aquisição de gêneros alimentícios destinados à alimentação escolar (merenda) e ao atendimento das diversas secretarias municipais de Itaporanga no exercício de 2025 é uma medida essencial para garantir a continuidade e a qualidade dos serviços prestados à população.

No âmbito da educação, a alimentação escolar desempenha um papel fundamental na nutrição e no desenvolvimento dos alunos, influenciando diretamente o desempenho acadêmico, a frequência escolar e a redução da evasão. A manutenção de um cardápio equilibrado e adequado às necessidades nutricionais das crianças e adolescentes exige a aquisição regular e planejada de gêneros alimentícios, de acordo com as diretrizes do Programa Nacional de Alimentação Escolar (PNAE) e das normas sanitárias vigentes.

Além da rede de ensino, diversas secretarias municipais necessitam de gêneros alimentícios para o desenvolvimento de suas atividades institucionais, como programas sociais, eventos públicos, capacitações e ações voltadas ao bem-estar da população. A ausência de um fornecimento adequado pode comprometer a execução dessas ações, impactando diretamente os serviços oferecidos à comunidade.

Dessa forma, a contratação de empresas fornecedoras desses produtos é indispensável para garantir o abastecimento contínuo e eficiente, assegurando a qualidade e segurança dos alimentos distribuídos.

Portanto, a necessidade de contratação se justifica pela obrigatoriedade de garantir a alimentação adequada aos estudantes, o suporte às atividades das secretarias municipais e a observância das normas de segurança alimentar, promovendo o bem-estar da população e a otimização dos recursos públicos.

### **4. REQUISITOS DA CONTRATAÇÃO;**

**4.1. Requisitos Técnicos** Os gêneros alimentícios a serem fornecidos devem atender às especificações técnicas estabelecidas no edital, incluindo:

a) Qualidade e eficiência comprovadas para alimentação escolar e nutrição;

b) Atendimento às normas sanitárias e de segurança alimentar exigidas para o fornecimento em ambientes públicos;

c) Produtos adequados para as diversas funções dentro das secretarias, com características que garantam a eficácia nutricional, durabilidade e segurança de consumo;

d) Garantia de conformidade com os requisitos de segurança alimentar, especialmente em relação à validade, acondicionamento e transporte dos gêneros alimentícios.

**4.2. Requisitos Legais**

a) Registro da empresa contratada nos órgãos competentes, incluindo Cadastro Nacional da Pessoa Jurídica (CNPJ) e inscrição estadual/municipal.

b) Licenças sanitárias atualizadas emitidas pela Vigilância Sanitária, comprovando a adequação dos serviços prestados às normas de segurança alimentar.

c) Cumprimento das exigências da Lei nº 14.133/2021 (Nova Lei de Licitações e Contratos Administrativos), assegurando a legalidade do processo de contratação.

d) Apresentação de Certidões Negativas de Débito (CND) junto à Receita Federal, INSS, FGTS e demais órgãos fiscais.

e) Atendimento às normas trabalhistas e previdenciárias vigentes, garantindo o cumprimento dos direitos dos funcionários envolvidos no serviço.

**4.3. Requisitos Temporais**

a) O contrato deverá ter vigência de 12 meses, conforme a necessidade da administração municipal, podendo ser ajustado para atendimento contínuo ou pontual, de acordo com a demanda.

b) Definição de prazos de entrega e execução dos serviços para garantir a disponibilidade dos gêneros alimentícios e alimentação escolar no momento adequado, sem comprometer o funcionamento das atividades institucionais.

**4.4. Requisitos Especiais**

a) **Adequação ao Planejamento Ambiental**: A empresa contratada deverá, sempre que possível, adotar práticas sustentáveis na produção, fornecimento e descarte dos alimentos, priorizando produtos com embalagens recicláveis, biodegradáveis ou com menor impacto ambiental, visando à redução de resíduos e à minimização dos danos ao meio ambiente.

b) **Atendimento a Normas de Qualidade e Segurança**: Os gêneros alimentícios fornecidos devem ser provenientes de fabricantes que atendam às normativas de qualidade e segurança exigidas pelas autoridades competentes, como a Agência Nacional de Vigilância Sanitária (ANVISA) e outros órgãos reguladores, garantindo que os alimentos sejam seguros para consumo e estejam de acordo com as normas técnicas brasileiras.

c) **Capacidade de Fornecimento Contínuo**: A empresa deverá comprovar a capacidade logística para fornecer os alimentos de forma contínua, conforme a demanda estabelecida, sem comprometer os prazos de entrega. Caso a demanda aumente, a empresa deverá ser capaz de atender a variações sem prejudicar o andamento das atividades.

d) **Atendimento a Prazos e Emergências**: A empresa deverá garantir agilidade nas entregas e, em casos de necessidade urgente, disponibilizar a possibilidade de atendimento emergencial para evitar interrupções nas atividades das secretarias municipais.

e) **Certificação de Qualidade**: A empresa contratada deverá apresentar certificados de qualidade dos alimentos fornecidos, como ISO 9001 ou outros que comprovem o compromisso com a excelência dos itens que serão fornecidos às secretarias do município.

f) **Garantia de Substituição e Reposição**: A empresa deverá garantir a substituição de produtos que apresentem defeitos ou que não atendam às especificações técnicas dentro de um prazo razoável, sem custos adicionais para o município, assegurando a continuidade das operações sem prejuízos.

Esses requisitos especiais visam garantir que a contratação atenda não apenas às necessidades operacionais das secretarias do município, mas também assegure práticas responsáveis e sustentáveis, alinhadas às normas de segurança alimentar e à eficiência administrativa.

### **5. DESCRIÇÃO DA SOLUÇÃO COMO UM TODO**

A solução para a proposta será a: **CONTRATAÇÃO DE EMPRESA ESPECIALIZADA PARA O FORNECIMENTO DE GÊNEROS ALIMENTÍCIOS NÃO PERECÍVEIS (SECOS), DESTINADOS À ALIMENTAÇÃO ESCOLAR (MERENDA) DOS ALUNOS DA REDE PÚBLICA MUNICIPAL DE ENSINO, BEM COMO AO ATENDIMENTO DAS DEMANDAS DAS DIVERSAS SECRETARIAS QUE INTEGRAM A ADMINISTRAÇÃO PÚBLICA MUNICIPAL DE ITAPORANGA/PB.** A solução proposta para atender as necessidades de todas as secretarias do Município de Itaporanga-PB envolve o fornecimento de gêneros alimentícios e alimentação escolar, considerando as vantagens econômicas, operacionais e ambientais dessa modalidade, garantindo qualidade e precisão, atendendo às especificidades e padrões técnicos requeridos pela Prefeitura.

**6. MODELO DE EXECUÇÃO DO OBJETO**

O fornecimento deverá ser realizado de imediato de acordo com a solicitação do setor demandante, após o recebimento da ordem de fornecimento;

**7. MODELO DE EXECUÇÃO DO CONTRATO**

7.1. O contrato deverá ser executado fielmente pelas partes, de acordo com as cláusulas avençadas e as normas desta Lei, e cada parte responderá pelas consequências de sua inexecução total ou parcial.

7.2. A execução do contrato deverá ser acompanhada e fiscalizada por 1 (um) ou mais fiscais do contrato, representantes da Administração especialmente designados conforme requisitos estabelecidos no art. 7º da Lei 14.133/2021, ou pelos respectivos substitutos, permitida a contratação de terceiros para assisti-los e subsidiá-los com informações pertinentes a essa atribuição.

7.2.1. O fiscal do contrato anotará em registro próprio todas as ocorrências relacionadas à execução do contrato, determinando o que for necessário para a regularização das faltas ou dos defeitos observados.

7.2.2. O fiscal do contrato informará a seus superiores, em tempo hábil para a adoção das medidas convenientes, a situação que demandar decisão ou providência que ultrapasse sua competência.

7.2.3. O fiscal do contrato será auxiliado pelos órgãos de assessoramento jurídico e de controle interno da Administração, que deverão dirimir dúvidas e subsidiá-lo com informações relevantes para prevenir riscos na execução contratual.

7.3. O contratado deverá manter preposto aceito pela Administração durante a prestação do serviço e/ou fornecimento do bem para representá-lo na execução do contrato.

7.4. O contratado será obrigado a reparar, corrigir, remover, reconstruir ou substituir, a suas expensas, no total ou em parte, o objeto do contrato em que se verificarem vícios, defeitos ou incorreções resultantes de sua execução ou de produtos nela empregados.

7.5. O contratado será responsável pelos danos causados diretamente à Administração ou a terceiros em razão da execução do contrato, e não excluirá nem reduzirá essa responsabilidade a fiscalização ou o acompanhamento pelo contratante.

7.6. Somente o contratado será responsável pelos encargos trabalhistas, previdenciários, fiscais e comerciais resultantes da execução do contrato.

7.6.1. A inadimplência do contratado em relação aos encargos trabalhistas, fiscais e comerciais não transferirá à Administração a responsabilidade pelo seu pagamento e não poderá onerar o objeto do contrato nem restringir a regularização e o uso das obras e das edificações, inclusive perante o registro de imóveis, ressalvada a hipótese prevista no § 2º do art. 121 da Lei 14.133/2021.

7.6.2. Exclusivamente nas contratações de serviços contínuos com regime de dedicação exclusiva de mão de obra, a Administração responderá solidariamente pelos encargos previdenciários e subsidiariamente pelos encargos trabalhistas se comprovada falha na fiscalização do cumprimento das obrigações do contratado.

7.6.3. Nas contratações de serviços contínuos com regime de dedicação exclusiva de mão de obra, para assegurar o cumprimento de obrigações trabalhistas pelo contratado, a Administração, mediante disposição em edital ou em contrato, poderá, entre outras medidas:

I - exigir caução, fiança bancária ou contratação de seguro-garantia com cobertura para verbas rescisórias inadimplidas;

II - condicionar o pagamento à comprovação de quitação das obrigações trabalhistas vencidas relativas ao contrato;

III - efetuar o depósito de valores em conta vinculada;

IV - em caso de inadimplemento, efetuar diretamente o pagamento das verbas trabalhistas, que serão deduzidas do pagamento devido ao contratado;

V - estabelecer que os valores destinados a férias, a décimo terceiro salário, a ausências legais e a verbas rescisórias dos empregados do contratado que participarem da execução dos serviços contratados serão pagos pelo contratante ao contratado somente na ocorrência do fato gerador.

7.6.4. Os valores depositados na conta vinculada a que se refere o inciso III do § 3º deste artigo são absolutamente impenhoráveis.

7.6.5. O recolhimento das contribuições previdenciárias observará o disposto no art. 31 da Lei nº 7.212, de 24 de julho de 1991.

7.6.6. Na execução do contrato e sem prejuízo das responsabilidades contratuais e legais, o contratado não poderá subcontratar partes do serviço.

7.7. A inadimplência do contratado em relação aos encargos trabalhistas, fiscais e comerciais não transferirá à Administração a responsabilidade pelo seu pagamento e não poderá onerar o objeto do contrato nem restringir a regularização e o uso das obras e das edificações, inclusive perante o registro de imóveis, ressalvada a hipótese prevista no § 2º do art. 121 da Lei 14.133/2021.

**8. DAS SANÇÕES ADMINISTRATIVAS**

8.1. O licitante ou o contratado será responsabilizado administrativamente pelas seguintes infrações:

I - dar causa à inexecução parcial do contrato;

II - dar causa à inexecução parcial do contrato que cause grave dano à Administração, ao funcionamento dos serviços públicos ou ao interesse coletivo;

III - dar causa à inexecução total do contrato;

IV - deixar de entregar a documentação exigida para o certame;

V - não manter a proposta, salvo em decorrência de fato superveniente devidamente justificado;

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

VII - ensejar o retardamento da execução ou da entrega do objeto da licitação sem motivo justificado;

VIII - apresentar declaração ou documentação falsa exigida para o certame ou prestar declaração falsa durante a licitação ou a execução do contrato;

IX - fraudar a licitação ou praticar ato fraudulento na execução do contrato;

X - comportar-se de modo inidôneo ou cometer fraude de qualquer natureza;

XI - praticar atos ilícitos com vistas a frustrar os objetivos da licitação;

XII - praticar ato lesivo previsto no art. 5º da Lei nº 12.846, de 1º de agosto de 2013.

8.2. Serão aplicadas ao responsável pelas infrações administrativas previstas nesta Lei as seguintes sanções:

I - advertência;

II - multa;

III - impedimento de licitar e contratar;

IV - declaração de inidoneidade para licitar ou contratar.

8.2.1. Na aplicação das sanções serão considerados:

I - a natureza e a gravidade da infração cometida;

II - as peculiaridades do caso concreto;

III - as circunstâncias agravantes ou atenuantes;

IV - os danos que dela provierem para a Administração Pública;

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

8.2.2. A sanção prevista no inciso I do item 8.2, será aplicada exclusivamente pela infração administrativa prevista no inciso I do caput do art. 155 da Lei 14.133/2021, quando não se justificar a imposição de penalidade mais grave.

8.2.3. A sanção prevista no inciso II do item 8.2, calculada na forma do contrato, não poderá ser inferior a 0,5% (cinco décimos por cento) nem superior a 30% (trinta por cento) do valor do contrato celebrado e será aplicada ao responsável por qualquer das infrações administrativas previstas no art. 155 da Lei 14.133/2021.

8.2.4. A sanção prevista no inciso III do item 8.2 deste termo será aplicada ao responsável pelas infrações administrativas previstas nos incisos II, III, IV, V, VI e VII do caput do art. 155 da Lei 14.133/2021, quando não se justificar a imposição de penalidade mais grave, e impedirá o responsável de licitar ou contratar no âmbito da Administração Pública direta e indireta da Prefeitura Municipal de Itaporanga, pelo máximo de 3 (três) anos.

8.2.5. A sanção prevista no inciso IV do item 17.2. deste termo será aplicada ao responsável pelas infrações administrativas previstas nos incisos VIII, IX, X, XI e XII do caput do art. 155 da Lei 14.133/2021, bem como pelas infrações administrativas previstas nos incisos II, III, IV, V, VI e VII do caput do referido artigo que justifiquem a imposição de penalidade mais grave que a sanção referida no item 7.2.4, e impedirá o responsável de licitar ou contratar no âmbito da Administração Pública direta e indireta de todos os entes federativos, pelo prazo mínimo de 3 (três) anos e máximo de 6 (seis) anos.

8.2.6. A sanção estabelecida no inciso IV do item 8.2 deste termo será precedida de análise jurídica e observará as seguintes regras:

I - quando aplicada por órgão do Poder Executivo, será de competência exclusiva do prefeito municipal.

8.2.7. As sanções previstas nos incisos I, III e IV do item 8.2. deste termo, poderão ser aplicadas cumulativamente com a prevista no inciso II do mesmo item.

8.2.8. Se a multa aplicada e as indenizações cabíveis forem superiores ao valor de pagamento eventualmente devido pela Administração ao contratado, além da perda desse valor, a diferença será descontada da garantia prestada ou será cobrada judicialmente.

8.2.9. A aplicação das sanções previstas no item 8.2 não exclui, em hipótese alguma, a obrigação de reparação integral do dano causado à Administração Pública.

8.2.10. Na aplicação da sanção prevista no inciso II do item 8.2. deste termo, será facultada a defesa do interessado no prazo de 15 (quinze) dias úteis, contado da data de sua intimação.

8.2.11. A aplicação das sanções previstas nos incisos III e IV do item 8.2. requererá a instauração de processo de responsabilização, a ser conduzido por comissão composta de 2 (dois) ou mais servidores, que avaliará fatos e circunstâncias conhecidos e intimará o contratado para, no prazo de 15 (quinze) dias úteis, contado da data de intimação, apresentar defesa escrita e especificar as provas que pretenda produzir.

* 1. **CRITÉRIOS DE PAGAMENTO**

9.1. O pagamento será́ realizado no prazo de até 30 (trinta) dias, contados a partir do recebimento da Nota Fiscal ou Fatura, através de ordem bancária, para crédito em banco, agência e conta corrente indicados pelo contratado.

9.2. O contratado deverá inserir os dados bancários para pagamento na nota fiscal.

9.3. O pagamento será realizado por unidade de recebimento.

9.4. Os preços unitários para cada tipo de material serão estabelecidos no contrato e serão utilizados para calcular o valor total a ser pago com base nas medições.

9.5. Havendo erro na apresentação da Nota Fiscal ou dos documentos pertinentes à contratação, ou, ainda, circunstância que impeça a liquidação da despesa, como, por exemplo, obrigação financeira pendente, decorrente de penalidade imposta ou inadimplência, o pagamento ficará sobrestado até que a Contratada providencie as medidas saneadoras. Nesta hipótese, o prazo para pagamento iniciar-se-á́ após a comprovação da regularização da situação, não acarretando qualquer ônus para a Contratante.

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

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

9.8. Persistindo a irregularidade, a contratante deverá adotar as medidas necessárias à rescisão contratual nos autos do processo administrativo correspondente, assegurada à contratada a ampla defesa.

9.9. Além do disposto no subitem acima, poderá́ a autoridade competente, na forma do art. 9º da Medida Provisória no 1.047/21, dispensar a apresentação de documentação de regularidade fiscal ou trabalhista (salvo a comprobatória de regularidade com a Seguridade Social), de forma excepcional e justificada, no caso de haver restrição de fornecedores ou prestadores de serviços.

9.10. Quando do pagamento, será́ efetuada a retenção tributaria prevista na legislação aplicável.

9.11. A Contratada regularmente optante pelo Simples Nacional, nos termos da Lei Complementar no 123, de 2006, não sofrerá a retenção tributaria quanto aos impostos e contribuições abrangidos por aquele regime. No entanto, o pagamento ficará condicionado à apresentação de comprovação, por meio de documento oficial, de que faz jus ao tratamento tributário favorecido previsto na referida Lei Complementar.

1. **FORMA E CRITÉRIO DE SELEÇÃO DO FORNECEDOR**
   1. A presente contratação será realizada através de licitação na modalidade Pregão na forma eletrônica, com fundamento no inciso XLI, art.6º c/c inciso I, art. 28 da Lei 14.133/2021.
   2. O critério de seleção de fornecedor será obtido através do menor valor encontrado por item.
   3. Para fins da seleção da proposta apta a gerar o melhor resultado de contratação mais vantajoso para administração pública, considerando todo o ciclo de vida do objeto, a licitação deverá ser realizada observando os critérios abaixo:

a) Modalidade: Pregão Eletrônico, pois se trata de aquisição de bens e serviços comuns, aqueles cujos padrões de desempenho e qualidade podem ser objetivamente definidos pelo edital, por meio de especificações usuais de mercado;

b) Critério de julgamento: Menor preço, pois como se trata de aquisição de bens comuns, os critérios, de acordo com a Lei nº 14.133/2021, somente poderá ser menor preço ou maior desconto;

c) Modo de disputa: aberto e fechado, pois trata-se de produtos com ampla competitividade o que, com a possibilidade da apresentação de lances abertos e sucessivos, aumenta a possibilidade de chegarmos ao preço transacional dos fornecedores, diminuindo a assimetria da informação existente entre a Administração Municipal e o mercado.

d) Orçamento sigiloso: O orçamento será sigiloso haja vista que traz maior economia e poder de negociação a Administração, pois divulgar o preço estimado desestimula os licitantes a baixarem seus preços, pois já sabem qual o valor que a Administração pretende pagar. É natural do ser humano, quando de uma negociação, não divulgar quando pretende pagar ou receber por determinado bem ou serviço.

10.4. Diante do exposto, a combinação acima é a mais eficiente e adequada para seleção da proposta apta a gerar o resultado da contratação mais vantajoso para a Administração Pública, considerado todo o ciclo de vida do objeto.

**11. Da qualificação jurídica, fiscal, trabalhista, financeira e técnica necessária para contratação**

11.1. Para a habilitação regulamentada, o interessado deverá apresentar a documentação a seguir relacionada.

11.2. Será exigida a apresentação dos documentos de habilitação apenas pelo licitante vencedor, exceto quando a fase de habilitação anteceder a de julgamento.

11.3. A contratada deverá apresentar as seguintes declarações:

a) Que sob as penas da Lei, não ultrapassei o limite de faturamento e cumpro os requisitos estabelecidos no Art. 3º da Lei Complementar nº 123, de 14 de dezembro de 2006, sendo apto a usufruir do tratamento favorecido estabelecido nos artigos 42 ao 49 da referida Lei Complementar, se for o caso;

b) Declaro cumprir as exigências de reserva de cargos para pessoa com deficiência e para reabilitado da Previdência Social, previstas em lei e em outras normas específicas;

c) Declaro para fins do inciso XXXIII do artigo 7° da Constituição Federal, com redação dada pela Emenda Constitucional, nº 20/98, que não emprega menores de dezoito anos em trabalho noturno, perigoso ou insalubre e de que qualquer trabalho a menores de 16 anos;

d) Declaro que, conforme disposto no art. 93 da Lei nº 8.213, de 24 de julho de 1991, estou ciente do cumprimento da reserva de cargos prevista em lei para pessoa com deficiência ou para reabilitado da Previdência Social e que, se aplicado ao número de funcionários da minha empresa, atendo às regras de acessibilidade previstas na legislação;

e) Declaro que estou ciente e concordo com as condições contidas no edital e seus anexos, bem como de que cumpro plenamente os requisitos de habilitação definidos no edital;

f) Sob pena de desclassificação, declaro que minhas propostas econômicas compreendem a integralidade dos custos para atendimento dos direitos trabalhistas assegurados na Constituição Federal, nas leis trabalhistas, nas normas infralegais, nas convenções coletivas de trabalho e nos termos de ajustamento de conduta vigentes na data de entrega das propostas;

g) Declaro não possuir em sua cadeia produtiva, empregados executando trabalho degradante ou forçado, nos termos do inciso III e IV do art.1º e no inciso III do art.5º da Constituição Federal;

h) Declaro sob as penas da lei, que até a presente data inexistem fatos impeditivos para sua habilitação no presente processo licitatório, ciente da obrigatoriedade de declarar ocorrências posteriores.

11.4. As declarações acima mencionadas serão apresentadas através do sistema Compras Públicas, devendo as licitantes assinalarem os campos respectivos no sistema.

**11.5 Relativa habilitação jurídica**

**11.5.1. Pessoa Jurídica**

a) As participantes, em se tratando de Sociedades Comerciais, deverão apresentar devidamente registrados no Órgão de Registro do Comércio local de sua sede os respectivos Contratos Sociais e todas as suas alterações subsequentes ou o respectivo instrumento de Consolidação Contratual em vigor, com as posteriores alterações, se houver;

b) As participantes, em se tratando de Sociedades Civis, deverão apresentar os seus respectivos Atos Constitutivos e todas as alterações subsequentes em vigor, devidamente inscritos no Cartório de Registro Civil, acompanhados de prova da diretoria em exercício;

c) As participantes, em se tratando de Sociedades por Ações, deverão apresentar as publicações nos Diários Oficiais dos seus respectivos Estatutos Sociais em vigor, acompanhados dos documentos de eleição de seus administradores.

d) No caso de empresário individual, inscrição no Registro Público de Empresas Mercantis;

e) Para as sociedades empresárias ou empresas individuais de responsabilidade limitada - EIRELI: ato constitutivo, estatuto ou contrato social em vigor, devidamente registrado na Junta Comercial da respectiva sede, acompanhado de documento comprobatório de seus administradores.

**11.6. Relativos a regularidade fiscal, social e trabalhista**

**11.6.1. Pessoa Jurídica**

a) Inscrição no Cadastro de Pessoas Jurídicas (CNPJ);

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

c) Prova de regularidade com a Fazenda Nacional, relativos aos Tributos federais, inclusive contribuições previdenciárias, tanto no âmbito Federal quanto no âmbito da procuradoria da Fazenda Nacional (Certidão Unificada, conforme portaria MF 358, de 05 de setembro de 2014, alterada pela Portaria MF nº 443, de 17 de outubro de 2014), assegurada a regra para as microempresas e empresas de pequeno porte, nos termos do art. 43 da Lei Complementar Nº 123, de 14 de dezembro de 2006;

d) Prova de regularidade com a Fazenda Estadual e Fazenda Municipal do domicílio ou sede da interessada, assegurada a regra para as microempresas e empresas de pequeno porte, nos termos do art. 43 da Lei Complementar Nº 123, de 14 de dezembro de 2006.

e) Prova de regularidade relativa ao Fundo de Garantia do Tempo de Serviço – FGTS: Certidão de Regularidade de Situação - CRF, emitida pela Caixa Econômica Federal;

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

**11.7. Relativos à capacidade econômico-financeira**

**11.7.1 Pessoa Jurídica**

a) Certidão negativa de feitos sobre falência, recuperação judicial ou recuperação extrajudicial, expedida pelo distribuidor da sede do licitante; caso reste declarado que ficam excluídos os processos no âmbito do processo judicial eletrônico-PJE, a licitante necessariamente também precisa apresentar a certidão de distribuição PJE falência, recuperação judicial ou recuperação extrajudicial.

**11.8.** **Relativos à capacidade técnica**;

**11.8.1 Pessoa jurídica**

a) Pelo menos um atestado de Capacidade Técnica da Licitante, emitido por entidade da Administração Federal, Estadual ou Municipal, direta ou indireta, e/ou empresa privada que comprove, de maneira satisfatória aptidão para desempenho de atividade pertinente e compatível em características, quantidades e prazos com o objeto da presente licitação.´

b) Alvará sanitário ou Licença Sanitária/Licença de Funcionamento, expedido pela Vigilância Sanitária;

**11.6. Justificativa da vedação da participação de consórcio**

A vedação à participação de empresas interessadas que se apresentem constituída sob forma de consórcio se justifica na medida em que nas contratações para fornecimento comum, perfeitamente pertinente e compatível para empresas atuantes do ramo licitado, é bastante comum a participação de empresas de pequeno e médio porte, às quais, em sua maioria, apresentam o mínimo exigido no tocante a qualificação técnica-operacional e econômico-financeira, condições suficientes para a execução de contratos dessa natureza, o que não tornará restrito o universo de possíveis licitantes individuais.

Tendo em vista que é prerrogativa do Poder Público, na condição de contratante, a escolha da participação, ou não, de empresas constituídas sob a forma de consórcio, com as devidas justificativas, conforme se depreende da literalidade do texto da Lei nº 14.133/2021, que em seu artigo 15 que atribui à Administração a prerrogativa de não permitir a participação de consórcios em licitações por elas promovidas, pelos motivos já expostos, conclui-se que a vedação de constituição de empresas em consórcio, para o caso concreto, é o que melhor atende o interesse público, por prestigiar os princípios da competitividade, economicidade e moralidade.

Ressalte-se que a nossa decisão com relação à vedação à participação de consórcio é considerando que se trata de um fornecimento comum e de baixa complexidade técnica e financeira, levando–se em conta que existem várias empresas que sozinhas podem executar o objeto da licitação ampliando a competitividade, proporcionando assim a seleção de uma proposta mais vantajosa para Administração.

**12. ESTIMATIVAS DO VALOR DA CONTRATAÇÃO**

12.1. O preço estimado da contratação é sigilo e somente será disponibilizado após o fim da fase de lances.

12.2. O orçamento será sigiloso haja vista que traz maior economia e poder de negociação a Administração, pois divulgar o preço estimado desestimula os licitantes a baixarem seus preços, pois já sabem qual o valor que a Administração pretende pagar. É natural do ser humano, quando de uma negociação, não divulgar quando pretende pagar ou receber por determinado bem ou serviço.

12.3. A memória de cálculo ou os documentos que justificaram o orçamento seguem anexo ao Termo de Referência.

**13. DA ADEQUAÇÃO ORÇAMENTÁRIA**

13.1. As despesas decorrentes da execução do contrato correrão à conta dos Recursos orçamentários oriundos do Orçamento de 2025, conforme rubricas abaixo:

Programas:

2003 - Manutenção das Atividades do Gabinete do Prefeito;

2007 Manutenção das Atividades da Procuradoria Geral do Município;

2008 Manutenção das Atividades da Controladoria do Município;

2009 Manutenção das Atividades da Ouvidoria do Município;

2010 - Manutenção das Atividades da SITTRANS;

2011 Secretaria Municipal de Planejamento, Orçamento e Gestão;

2013 Manutenção da Secretaria do Tesouro Municipal;

2014 - Manutenção das Atividades da Secretaria Municipal de Administração;

2044 - Manutenção e Funcionamento de Centro de Zoonoses;

2073 - Manutenção das Atividades da Secretaria de Desenvolvimento Agropecuário e do Meio Ambiente:

2076 - Manutenção das Atividades da Sec.de Infraestrutura e Urbanismo;

2080 - Manutenção das Atividades da Secretaria Municipal de Cultura, Juventude, Desportes e Lazer;

2081 Promoção Eventos Sociais e Culturais;

2082 Promoção de Eventos Esportivos - Incentivo ao Esporte;

2083 - Manutenção das Atividades da Secretaria Municipal de Industria, Desenvolvimento e Turismo;

2106 Promoção de Eventos Turísticos (Incentivo ao Turismo);

2098 Manutenção da Secretaria Municipal de Transportes;

2040 Manutenção do Conselho de Saúde;

2042 - Manutenção das Atividades da Secretaria Municipal de Saúde;

2048 - Manutenção das Atividades das Ações e Serviços Públicos de Saúde - Bloco Vigilância em Saúde - SUS;

2046 - Manutenção das Atividades das Ações e Serviços Públicos de Saúde - Bloco Atenção Especializada-MAC - SUS;

2047 - Manutenção das Atividades das Ações e Serviços Públicos de Saúde - Bloсо de Atenção Primária - SUS;

2048 Manutenção das Atividades das Ações e Serviços Públicos de Saúde - Bloco Vigilância em Saúde - SUS;

2045 - Manutenção das Atividades das Ações e Serviços Públicos de Saúde - Bloco de Atenção Primária - RECURSOS PRÓPRIOS;

2050 Manutenção das Atividades das Ações e Serviços Públicos de Saúde - Outros Programas do SUS;

2051 Manutenção das Atividades das Ações e Serviços Públicos de Saúde - Bloco Atenção Especializada-MAC - RECURSOS PRÓPRIOS;

2052 Manutenção das Atividades das Ações e Serviços Públicos de Saúde - Bloco Vigilância em Saúde - RECURSOS PRÓPRIOS;

2103 Manutenção das Atividades das Ações e Serviços Públicos de Saúde - Bloco de Atenção Primária - Emendas Parlamentares;

2104 Manutenção das Atividades das Ações e Serviços Públicos de Saúde - Bloco Atenção Especializada-MAC - Emendas Parlamentares;

2089 Implantação de Serviço Especializado para Terapia Multifuncional de Criança com TEА:

2055 Manutenção das Atividades dos Conselhos Municipais e Afins;

2056 - Manutenção das Atividades da Secretaria Municipal de Assistência Social;

2058 Manutenção do Fundo Municipal dos Direitos da Criança e do Adolescente FMDCA;

2060 Manutenção do Fundo Municipal dos Direitos do Idoso;

2061 Manutenção das Ações de Políticas Públicas para as Mulheres e Diversidade Humana;

2063 Gestão Administrativa do Fundo de Assistência Social;

2086 Manutenção do Serviço de Acolhimento em Família Acolhedora;

2070 Fundo Estadual de Assistência Social/FEAS - Cofinanciamento Estadual dos Serviços Socioassistenciais do SUAS ofertados ou Referenciados ao CRAS, CREAS e Benefícios Eventuais;

2069 Fortalecimento do Controle Social (Conselho de Assistência Social);

2065 - Manutenção das Atividades Bloco da Proteção Social Básica;

2066 Bloco de Gestão do Programa Bolsa Família e Cadastro Único;

2067 Bloco da Proteção Social Especial de Média e Alta Complexidade (MAC);

2068 Bloco de Gestão do SUAS - IGD SUAS;

2071 - Manutenção das Atividades do Programa Primeira Infância no SUAS - Criança Feliz;

2100 Manutenção do Conselho Tutelar;

2102 PROCADSUAS;

2070 Fundo Estadual de Assistência Social/FEAS - Cofinanciamento Estadual dos Serviços Socioassistenciais do SUAS ofertados ou Referenciados ao CRAS, CREAS e Benefícios Eventuais;

2102 PROCADSUAS:

2020-Manutenção das Atividades Administrativas da Secretaria de Educação;

2026 - Manutenção do Salário Educação - QSE;

2022 - Manutenção das Atividades do Ensino Fundamental - MDE;

2028- Manutenção das Atividades do Ensino Infantil - MDE.

2016 Manutenção do Programa Nacional de Alimentação Escolar - PNAE, FUNDAMENTAL:

2017 Manutenção do Programa Nacional de Alimentação Escolar - PNAE CRECHЕ;

2018 Manutenção do Programa Nacional de Alimentação Escolar - PNAE PRÉESCOLA;

2031 Manutenção do Programa Nacional de Alimentação Escolar - PNAE ENSINO MÉDIO;

2037 Manutenção do Programa Nacional de Alimentação Escolar - PNAE AEE;

2097 - Manutenção das Atividades da Secretaria Municipal de Meio Ambiente e Sustentabilidade.

Elemento de Despesa: 3390.30 - Material de Consumo;

**14. DO REAJUSTAMENTO**

14.1. Os preços contratados serão fixos e irreajustáveis, pelo período de 12 (doze) meses a partir da data do orçamento estimado.

14.2. O valor do contrato será fixo e irreajustável, porém poderá ser corrigido anualmente mediante requerimento da contratada, após o interregno mínimo de um ano, contado a partir da data limite do orçamento estimado, pela variação do IPCA.

14.3 - A periodicidade do reajuste é anual, aplicado somente aos pagamentos de valores referentes a eventos físicos realizados a partir do 1° (primeiro) dia imediatamente subsequente ao término do 12º (décimo segundo) mês e, assim, sucessivamente, contado desde a data da apresentação da proposta e de acordo com a vigência do contrato.

14.4 - Após a aplicação do reajuste nos termos deste documento, o novo valor da parcela ou saldo contratual terá vigência e passará a ser praticado, pelo próximo período de 01 (um) ano, sem reajuste adicional e, assim, sucessivamente, durante a existência jurídica do contrato.

14.5. Ocorrendo o desequilíbrio econômico-financeiro do contrato, poderá ser restabelecida a relação que as partes pactuaram inicialmente, nos termos do Art. 124, Inciso II, Alínea d, da Lei 14.133/2021, mediante comprovação documental e requerimento expresso do Contratado.

14.6. O reequilíbrio econômico deverá ser precedido de pesquisa de preços prévia no mercado, banco de dados, índices ou tabelas oficiais e/ou outros meios disponíveis que assegurem o levantamento adequado das condições de mercado, envolvendo todos os elementos produtos para fins de guardar a justa remuneração do objeto contratado e no embasamento da decisão de deferir ou rejeitar o pedido.

**ANEXO III – PROPOSTA DE PREÇOS (MODELO)**

**PREGÃO ELETRÔNICO Nº 012/2025**

**PROCESSO ADMINISTRATIVO Nº 083/2025**

SESSÃO PÚBLICA: ----/----/2024, ÀS ----H----MIN (----) HORAS.

LOCAL: **PREFEITURA MUNCIPAL DE \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_/UF**

IDENTIFICAÇÃO DA PROPONENTE

|  |  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| **NOME DE FANTASIA:** | | | | | | | |
| **RAZÃO SOCIAL:** | | | | | | | |
| **CNPJ:** | | | | | | | |
| **INSC. EST.:** | | | | | | | |
| **OPTANTE PELO SIMPLES? SIM ( ) NÃO( )** | | | | | | | |
| **ENDEREÇO:** | | | | | | | |
| **BAIRRO:** | | | **CIDADE:** | | | | |
| **CEP:** | | | **E-MAIL:** | | | | |
| **TELEFONE:** | | | **FAX:** | | | | |
| **CONTATO DA LICITANTE:** | | | **TELEFONE:** | | | | |
| **BANCO DA LICITANTE:** | | | **CONTA BANCÁRIA DA LICITANTE:** | | | | |
| **Nº DA AGÊNCIA:** | | | | | | | |
| **ITENS** | **DESCRIÇÃO** | **MARCA** | | **QUANT.** | **UNIDADE** | **VALOR**  **UNITÁRIO R$** | **VALOR**  **TOTAL R$** |
|  | **Açúcar refinado**, acondicionado em pacote plástico, íntegro, resistente, vedado hermeticamente, contendo 01 kg. Isento de matéria terrosa, parasitas e de detritos animais e vegetais. A embalagem deverá conter, externamente, os dados de identificação. |  | | 20688 | **Kg** |  |  |
|  | **Café** em pó homogêneo, torrado e moído, aroma e sabor característico de café, tipo forte embalados em pacotes de 250 g com data de fabricação máxima de 2 meses anteriores a data de entrega, de primeira qualidade, contendo identificação do produto, marca do fabricante e prazo de validade. **Marca padrão de referência: Santa Clara, São Braz .** |  | | 8575 | **Und** |  |  |
|  | **Adoçante,** dietético liquído com sacarina sódica e ciclameto de sódio, contém educorantes sacarina sódica e ciclámato de sódio com 100 ml. |  | | 123 | **Und** |  |  |
|  | **Arroz parbolizado, tipo 1,** longo, constituído de grão inteiros, com no máximo 15% de umidade, isento de sujidades e materias estranhos, em sacos plásticos de 01 kg transparentes, lacrados isento de sujidades, não violados, resistentes. A embalagem deverá conter, externamente, os dados de identificaçao, procedência, informações nutricionais, número de lote, quantidade do produto. O produto deverá apresentar validade mínima de 06 (Seis) meses a partir da data de entrega. **Marca padrão de referência: Tio João, Urbano ou similar.** |  | | 24200 | **Kg** |  |  |
|  | **Arroz vermelho tipo 1**, longo, constituído de grão inteiros, com no maximo 15% de umidade , isento de sujidades e materiais estranhos, em sacos plásticos de 01 kg transparentes, lacrados isento de sujidades, não violados , resistentes. A embalagem deverá conter, externamente, os dados de identificação, procedência, informações nutricionais, número de lote,quatidade do produto . O produto deverá apresentar validade mínima de 06 (seis) meses a partir da data de entrega. |  | | 955 | **Kg** |  |  |
|  | **Aveia em flocos finos, AVEIA EM FLOCOS FINOS** - Aveia em flocos finos, limpos, produzidos sob condições higiénicas tecnicamente recomendadas, livre de impurezas e microorganismos que o torne impróprio para o consumo. Produto envolto em papel impermeável e acondicionado em caixa de papelão ou recipiente de folha de flandres íntegros, ou saco de polietileno resistente, hermeticamente fechados, contendo cerca de **165G** gramas de peso líquido do produto, 6devidamente rotulado nos aspectos qualitativo, quantitativo, constando o prazo de validade, marca comercial, procedência de fabricação, número do registro no órgão competente e demais dados conforme as disposições da legislação vigente, reembalado de acordo com a praxe comercial. O produto deverá apresentar validade mínima de 06 (seis- meses a partir da data de entrega) |  | | 831 | **Und** |  |  |
|  | **Flocos de cereais** ( farinha láctea) alimento a base de farinha de trigo enriquecida com ferro e ácido fólico,açúcar, amido, sais minerais, vitaminas e aveia, acondicionada em recipiente de folha flandres, integro 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, número de registro . Deverá apresentar validade míníma de 10 (dez) meses a partir da data de entrega. Pacote Contendo **180G.** |  | | 925 | **Und** |  |  |
|  | **Flocos de milho**, grandes, amarelos, sem sal, embalado em pacotes plasticos de 500g, limpos, não violados resistentes. A embalagem deverá conter, externamente, os dados de identificação, procedência, informações nutricionais, número de lote, quantidade do produto. O produto deverá apresentar validade minima de 06 ( seis) meses a partir da data de entrega e não poderá estar úmido e/ou rançoso. **Marca padrão de referência: São Braz, Novo Milho ou similar.** |  | | 20225 | **UND** |  |  |
|  | **Feijão macassar- tipo 1,** novo, grão inteiro, aspecto brilhoso, liso, isento de matéria terrosa, pedras ou corpos estranhos, fungos ou parasitas e livre de umidade . Embalados em sacos plásticos de 01 kg transparentes, lacrados, isento de sujidades, não violados, resistentes. A embalagem deverá conter externamente, os dados de identificação, procedência, informações nutricionais, número de lote, quantidade do produto. Deverá ter registro no Ministério de Agricultura. O produto deverá apresentar validade mínima de 06 ( seis) meses a partir da data de entrega. |  | | 2350 | **Kg** |  |  |
|  | **Feijão Carioca- tipo 1**, novo, grão inteiro, aspecto brilhoso, liso, isento de matéria terrosa, pedras ou corpos estranhos, fungos ou parasitas e livre de umidade. Embalados em sacos plásticos de 01 kg transparentes, lacrados, isento de sujidades, não violados, resistentes. A embalagem deverá conter externamente os dados de identificação, procedência, informações nutricionais, número de lote, quantidade do produto. Deverá ter registro no Ministério de Agricultura. O produto deverá apresentar validade mínima de 06 ( seis) meses a partir da data de entrega. |  | | 4550 | **Kg** |  |  |
|  | **Milho de pipoca**, novo, constituído de grãos inteiros e sadios, com umidade permitida em lei, isento de material terroso, sujidades e mistura de outras espécies, acondicionados em pacotes de 500g, com prazo de validade de no mínimo 6 meses a partir da data de entrega. |  | | 428 | **Und** |  |  |
|  | **Feijão preto - tipo 01**, novo, constituído de grãos inteiros e sadios, com umidade permitida em lei, isento de material terroso , sujidades e misturas de outas espécies, acondicionados em pacotes de 1 kg, com prazo de validade de no mínimo 6 meses a partir da data de entrega. |  | | 2338 | **Kg** |  |  |
|  | **Milho para Mungunzá**, novo, constituído de grãos de milho amarelo levemente triturados, e sádios, com umidade permitida em lei, isento de material terroso, sujidades e mistura de outras espécies, acondicionados em pacotes de 500g, com prazo de validade de no mínimo 6 meses a partir da data de entrega. |  | | 1475 | **Und** |  |  |
|  | **Massa de sêmola** tipo espaguete: fabricado a partir de matérias-primas sãs e limpo, isentas de matéria terrosa e parasita. Massa alimentícia tipo seca, vitaminada, isento de sujidades, fino, sem ovos, embalados em pacotes de 400g, transparentes, resistentes. Rotulagem contendo os dados de identificação, procedência, informações nutricionais, numero de lote, quantidade do produto. O produto devera apresentar data de validade de, no mínimo, 06 (seis) meses. |  | | 14125 | **Und** |  |  |
|  | **Protéina texturizada de soja:** apresentada em grãos com aspecto, cor , cheiro e sabor próprios, acondicionada em saco plásticos transparente, isento de sujidades, contendo 400g ,O produto deverá apresentar validade mínima de 06 ( seis) meses a partir da data de entrega. |  | | 3475 | **Und** |  |  |
|  | **Achocolatado**, Ingredientes Cacau, açúcar, leite em pó desnatado, gordura de coco, xarope de glicose, lactose, caseinato de sódio, sal, espessante, antiumectantes, aromatizante, emulsificante e edulcorante. Contendo 400 g, O produto deverá apresntar validade minima de 06( seis) meses a partir da data de entrega. Marca padrão de referência: 3 corações. |  | | 2775 | **Und** |  |  |
|  | **Extrato de tomate**, concentrado, isento de peles e sementes, acondicionados em recipientes de folha fandres, contendo 320g, integro, resistente, vedado hermeticamente, limpo, com tampa á vácuo. O produto deverá apresntar validade minima de 06( seis) meses a partir da data de entrega. |  | | 3063 | **Und** |  |  |
|  | **Molho de tomate,** concentrado, isento de peles e sementes, acondicionados em recipientes de folha de fandres, contendo 300g, íntrego, resistente, vedado hermeticamente, limpo, com tampa á vácuo. O produto deverá apresentar validade mínima de 06 ( seis) meses a partir da data de entrega. |  | | 1153 | **Und** |  |  |
|  | **Margarina:** vegetal, cremosa, com salcom 80% de lipídeo, aspecto, cheiro, sabor e cor peculiares aos mesmos e deverão estar isentos de ranço e de outras caracteristicas indesejáveis. Acondicionado em embalagem de polietileno leitoso de 03 kg, resistente, apresentando vedação adequada. Deverá apresentar registro no Ministério da Agricultura SIF/DIPOA. O produto deverá apresentar validade minima de 06 ( seis) meses a partir da data de entrega. |  | | 894 | **kg** |  |  |
|  | **Margarina:** vegetal, cremosa, com salcom 80% de lipídeo, aspecto, cheiro, sabor e cor peculiares aos mesmos e deverão estar isentos de ranço e de outras caracteristicas indesejáveis. Acondicionada em embalagem de polietileno leitoso de 01 kg, resistente, apresentando vedação adequada. Deverá apresentar registro no Ministério da Agricultura SIF/DIPOA. O produto deverá apresentar validade mínima de 06 ( seis) meses a partir da data de entrega. **Marca padrão de referência: Primor, delícia ou similar.** |  | | 2305 | **kg** |  |  |
|  | **Óleo de soja:** de primeira qualidade, refinado, 100% natural, comestivel, obtido de matéria-prima vegetal, isento de substancias transgênicas a sua composição. Aspecto límpido e isento de impurezas, cor e odor carcterísticos. Acondicionados em embalagem pet contendo 900 ml, O produto deverá apresentar validade mínima de 06 (seis) meses a partir da data de entrega. **Marca padrão de referência: Soya, primor ou similar.** |  | | 2583 | **Und** |  |  |
|  | **Sardinha em lata,** em embalagens de lata contendo130g, isentas de ferrugem, não amassada, não estufada, resistente, que garantam a integridade do produto, não violadas. O produto deverá apresentar validade mínima de 06 (seis) meses a partir da data de entrega. **Marca padrão de referência: Palmeira, Coqueiro ou similar.** |  | | 3425 | **Und** |  |  |
|  | **Vinagre:** ácido acético obtido mediante a fermentação acética de soluções aquosas de álcool procedente principalmente de matérias agrícolas. Padronizado, refiltrado, pasteurizado e envasado. Com acidez mínima de 4% branco. Acondicionado em embalagem pet contento 500 ml, sem corantes, essenciais e sem adição de açucares. |  | | 1850 | **Und** |  |  |
|  | **Orégano**, embalagem de 100g; matéria-prima limpa e de boa qualidade, constituído basicamente de carne de boi desidratada, liofilizado, sal, amido de milho, condimentos, podendo conter corante natural orégano; apresentando-se livre de matérias terrosas, parasitos, larvas e detritos animais e vegetais, em embalagens plásticas fechadas. O produto deverá apresentar validade mínima de 06 (seis) meses a partir da data de entrega. |  | | 588 | **Und** |  |  |
|  | **Caldo de galinha ou carne**, tablete com 19g; matéria-prima limpa e de boa qualidade, constituído basicamente de carne de galinha desidratada, liofilizado, sal, amido de milho, condimentos, podendo conter corante natural; apresentando-se livre de matérias terrosas, parasitos, larvas e detritos animais e vegetais , em embalagens primárias metalizadas. O produto deverá apresentar validade minima de (06 ) meses a partir da data de entrega. caixa com 24 unidades. |  | | 575 | **Caixa** |  |  |
|  | **Colorífico**, acondicionado em pct 100g, constituido de matéria-prima de boa qualidade, sem adição de sal. Apresentar aspecto, cor, cheiro e sabor do produto de acordo com as normas vigentes. O produto deverá apresentar validade mínima de 06 ( seis) meses a partir da data de entrega. |  | | 8075 | **Und** |  |  |
|  | **Tempero completo em pó sem sal,com 100g,** constituído de matéria - prima de boa qualidade e apresentar aspecto, cor , cheiro e sabor característicos. O produto deverá apresentar validade minima de 06 ( seis) meses a partir da data de entrega. |  | | 350 | **Kg** |  |  |
|  | **Milho verde,** acondicionados em caixinha de 280g, aroma e cor especificos de milho, livres de enfermidades, não estando danificados de origem físicas ou mecânica, contendo informações do fabricante e prazo de validade. |  | | 1463 | **Und** |  |  |
|  | **Ervilha, acondicionados em caixinha de 280g**, aroma e cor específicos de milho, livres de enfermidades, não estando danificados de origem fisicas ou mecânica, contendo informações do fabricante e prazo de validade. |  | | 1250 | **Und** |  |  |
|  | **Azeitona,** verde sem caroço - frutos em conserva . Cor, odor e sabor caracteristicos. Acondicionado em embalagem de plástico contendo 300g, com identificação na embalagem ( rótulo) valor nutricional, peso, fornecedor, data de fabricação e validade.Isento de mofos ou material estranho. Validade mínima de 06 ( seis) meses a contar da data de entrega. |  | | 425 | **und** |  |  |
|  | **Sal,** iodado, constituído de cristais de granulação uniforme e isento de impurezas e umidade, acondicionada em saco plástico, íntegro, atóxico, resistente, vedado hermeticamente e limpo, contendo 01 kg. O produto deverá apresentar validade mínima de 06 ( seis) meses a partir de data de entrega. |  | | 3200 | **Kg** |  |  |
|  | **Biscoito doce tipo rosquinha do tipo sabores variados**, em embalagem primária em pacotes impermeáveis lacrados com peso de 300g e em embalagem secundária de caixa de papelão, serão rejeitados biscoito de caracteres organolépticos anormais, não podendo apresentar excesso de dureza e nem se apresentar quebradiço. Composição básica farinha de trigo, gordura vegetal hidrogenada, água, áçúcar, amido de milho. O produto deverá apresentar validade mínima de 06 (seis) meses a partir da data de entrega. **Marca padrão de referência: Vitarella, Jucurutu, Marilan ou similar.** |  | | 2100 | **Und** |  |  |
|  | **Biscoito amanteigado tipo sabores variados**, em embalagem primára em pacotes impermeáveis lacrados com peso de 350g e em embalagem secudária de caixa de papelão, serão rejeitados biscoito de caracteres organolépticos anormais, não podendo apresentar excesso de dureza e nem se apresentar quebradiço. composição básica farinha de trigo, gordura vegetal hidrogenada, água, açúcar, amido de milho. O produto deverá apresentar validade mínima de 06 ( seis ) meses a partir da data de entrega. **Marca padrão de referência: Vitarella, Jucurutu, Marilan ou similar.** |  | | 2025 | **Und** |  |  |
|  | **Biscoito salgado tipo Cream- Cracker Integral**, em embalagem prímaria em pacotes impermeáveis lacrados com peso de 400g com dupla embalagem e em embalagem secundária de caixa de papelão, serão rejeitados biscoito de caracteres organolépticos anormais, não podendo apresentar excesso de dureza e nem se apresentar quebradiço. Composição básica farinha de trigo, gordura vegetal hidrogenada, água, áçucar, amido de milho. O produto deverá apresentar validade mínima de 06( seis ) meses a partir da data de entrega. **Marca padrão de referência: Vitarella, Marilan ou similar** |  | | 1313 | **Und** |  |  |
|  | **Biscoito Salgado tipo Cream- Cracker** em embalagem prímaria em pacotes impermeáveis lacrados com peso de 350g com dupla embalagem e em embalagem secundária de caixa de papelão, serão rejeitados biscoito de caracteres organolépticos anormais, não podendo apresentar excesso de dureza e nem se apresentar quebradiço. Composição básica farinha de trigo, gordura vegetal hidrogenada, água, áçucar, amido de milho. O produto deverá apresentar validade mínima de 06( seis ) meses a partir da data de entrega. **Marca padrão de referência: Vitarella, Marilan ou similar** |  | | 6725 | **Und** |  |  |
|  | **Biscoito doce tipo Maria,** em embalagem primária em pacotes impermeáveis lacrados com peso de 350g com dupla embalagem e em embalagem secundária de caixa de papelão, serão rejeitadas biscoitos de carcteres organolépticos anormais, não podendo apresentar excesso de dureza e nem se apresentar quebradiço. O produto deverá apresentar validade mínima de 06 (seis) meses a partir da data de entrega. **Marca padrão de referência: Fortaleza, Vitarella, Marilan ou similar** |  | | 3663 | **Und** |  |  |
|  | **Biscoito doce tipo Maisena:** a base de farinha de trigo com açúcar , soro de leite, gordura vegetal hidrogenada, aroma e lecitina de soja, enriquecido com vitaminas. Em embalagem primária em pacotes impermeáveis lacrados com peso de 350g e em embalagem secundária de caixa de papelão, serão rejeitados biscoitos de caracteres organolépticos anormais, não podendo apresentar excesso de dureza e nem se apresentar quebradiço. O produto deverá apresentar validade mínima de 06 ( seis) meses a partir da data de entrega. **Marca padrão de referência: Fortaleza, Vitarella, Marilan ou similar** |  | | 2825 | **Und** |  |  |
|  | **Biscoito de àgua e sal tipo 3 de Maio**, em embalagem primária em pacotes impermeáveis lacrados com peso de 300g e em embalagem secúndaria de caixa de papelão , serão rejeitados biscoitos de caracteres orgonolépticos anormais, não podendo apresentar excesso de dureza e nem se apresentar quebradiço. O produto deverá apresentar validade mínima de 06 ( seis) meses a partir da data de entrega. **Marca padrão de referência: Fortaleza, Vitarella, Marilan ou similar** |  | | 1400 | **Und** |  |  |
|  | **Iogurte de polpa de frutas**: adoçado artificialmente, isento de açúcar, com fibra, zero % de gordura trans, sabores variados , com consistências cremosas ou liquidas, acondicionado em pote, garrafa ou frasco plástico atóxico e estéril, fechado a vácuo, acondicionados em caixas lacradas. A embalagem deverá conter, externamente, os dados de identificação, procedência, informações nutricionais, número de lote, data de validade, quantidade do produto, número do registro no Ministério da agricultura/SIF/DIPOA e carimbo de inspeção do SIF. Validade mínima de 20( vinte) dias a partir da data de entrega. embalagem de 900ml. |  | | 3288 | **Und** |  |  |
|  | **Leite em pó** **desnatado** acondicionado em pacotes aluminizados alto vácuo, contendo 200g, integro, resistente, vedado hermeticamente e limpo. É obtido do leite natural, rigorosamente analisado e produzido com a mais moderna tecnologia. O produto contém baixo teor de gordura e calorias , fonte dem proteinas e enriquecido com vitamina A, C, e D e cálcio. **Marca padrão de referência: Itambé, Piracanjuba ou similar** |  | | 3563 | **Und** |  |  |
|  | **Queijo Parmesão ralado 100g.** |  | | 550 | **Kg** |  |  |
|  | **Leite em pó integral,** acondicionado em pacotes aluminizados alto vácuo, contendo 200g , integro, resistente, vedado hermeticamente e limpo. Alta dissolução, pó fino sem grumos,enriquecido com vitaminas A e D, contendo, no mínimo, 10g de carboidrato, 7g de proteína e, no máximo 10g de gorduras totais. Não Adocicado. Isento de glúten. O produto deverá apresentar validade mínima de 10 ( dez) meses a partir da data de entrega. **Marca padrão de referência: Itambé, Piracanjuba ou similar** |  | | 22500 | **Und** |  |  |
|  | **Katchup 1% qualidade,** embalagem com 500 gramas com dizeres de rotulagem contendo informações dos ingredientes, composição nutricional, data de fabricação e prazo de validade. |  | | 600 | **Und** |  |  |
|  | **Mostarda de 1%** qualidade, embalagem com 500 gramas com dizeres de rotulagem contendo informações dos ingredientes, composição nutricional , data de fabricação e prazo de validade. |  | | 100 | **Und** |  |  |
|  | **Maionese 1ª** qualidade, embalagem com 500 gramas com dizeres de rotulagem contendo informações de ingredientes, composição nutricional, data de fabricação e prazo de validade. |  | | 600 | **Und** |  |  |
|  | **Creme de leite**, tradicionals, esterelizado, acondiconado em caixa contendo 200g, apresentando identificação do produto, marca do fabricante e prazo de validade. |  | | 1125 | **Und** |  |  |
|  | **Leite Condensado**, 395g, tradicional, leite, açúcar e lactose, validade minima de 6 meses. |  | | 250 | **Und** |  |  |
|  | **Leite de Coco**, concentrado e pasteurizado, embalagem plástica de 200 ml e rotulagem nutricional obrigatória. O produto deverá apresentar validade mínima de 06( seis) meses a patir da data de entrega na unidade requisitante. |  | | 150 | **Und** |  |  |
|  | **Coco Ralado** desidratado, desengordurado, sem adição de açúcar, em embalagem plástica atóxica de 200g e rotulagem nutricional obrigátoria . O produto deverá apresentar validade mínima de 06 ( seis) meses a partir da data de entrega na unidade requisitante. |  | | 144 | **Und** |  |  |
|  | **Macarrão Parafuso,** 500g, deverão ser fabricadas a partir de matérias primas sãs e limpas, isentas de matérias terrosas, parasitas e larvas, com o mínimo correspondentes a 0,045g de colesterol por quilo. As massas ao serem postas na água não deverão turvá-las antes da cocção, Não podendo estar fermentadas ou rançosas. **Marca padrão de referência: Fortaleza, Urbano ou similar.** |  | | 550 | **Und** |  |  |
|  | **Massa de sêmola tipo espaguete**, **tipo lasanha:** fabricado apartir de matérias-primas sãs e limpo, isentas de matéria terrosa e parasita. Massa alimentícia tipo seca,vitaminada, isento de sujidades, fino, sem ovos, embalados em pacotes de 500g, transparentes, resistentes. rotulagem contendo os dados de identificação, procedência, informações nutricionais, número de lote, quantidade do produto. O produto deverá apresentar data de validade de, no mínimo 06( seis) meses. **Marca padrão de referência: Vitarella, Fortaleza ou similar.** |  | | 150 | **Und** |  |  |
|  | **Massa de sêmola tipo espaguete tipo ninho**: fabricado a partir de matérias-primas sãs e limpo, isentas de matéria terrosa e parasita. Massa alimentícia tipo seca,vitaminada, isento de sujidades, fino, sem ovos, embalados em pacotes de 500g, transpárentes, resistentes. rotulagem contendo os dados de identificação, procedência, informações nutricionais, numero de lote, quantidade do produto. O produto deverá apresentar data de validade de, no mínimo 06( seis) meses. **Marca padrão de referência: Vitarella, Vilma ou similar** |  | | 238 | **Und** |  |  |
|  | **Rapadura**: cor e sabor próprio, isentas de materia terrosa e parasita. Feita a base de cana de açúcar, acondicionado em embalagem própria, com data data de fabricação, validade e composição natural, pesagem de 500 a 550g. |  | | 200 | **Und** |  |  |
|  | **Massa molhada de tapioca** , em embalagem de 1 kg,contendo os dados de identificação, procedência , informações nutricionais , número de lote, quantidade de produto. O produto deve estar isentos de sujidades e/ou parasitas. Prazo de validade de no mínimo 6 meses a partir da data da entrega. |  | | 725 | **Und** |  |  |
|  | **Farofa pronta**, farinha de mandioca e milho temperada sem pimenta, acondicionado em pacote metalizado com 400g , prazo de validade de no mínimo 6 meses a partir da data de entrega. |  | | 38 | **Und** |  |  |
|  | **Farinha de trigo,** com fermento, características técnicas, tipo 1. Enriquecida com ferro e ácido fólico, estando bem conservada, isenta de resíduos, impurezas . Acondicionadas em pacotes de 1 kg, prazo de validade de 4 meses a partir da data de entrega. |  | | 675 | **Und** |  |  |
|  | **Batata palha Tradicional, 140G.** |  | | 238 | **Und** |  |  |
|  | **Azeite**, extra virgem, acondicionado em embalagem de vidro ou enlatado, contendo 500ml, com identificação na embalagem ( rótulo) dos ingredientes, valor nutricional, peso, fornecedor, data de fabricação e validade. Validade mínima de 12 (doze) meses, a contar da data de entrega. |  | | 69 | **Und** |  |  |
|  | **Refrigerante**, á base de cola, em embalagens pet de 2 litros. **Marca padrão de referência: Coca-cola, Pepsi ou similar** |  | | 888 | **Und** |  |  |
|  | **Refrigerante**, á base de guaraná, em embalagens pet de 2 litros. **Marca padrão de referência: Guaraná Antarctica, Kuat ou similiar.** |  | | 850 | **Und** |  |  |
|  | **Refrigerante**, á base de laranja, em embalagens pet de 2 litros. **Marca padrão de referência: Fanta, Sukita ou similiar.** |  | | 738 | **Und** |  |  |
|  | **Suco** (sabores diversos), acondicionados em garrafas pet de 1 litro, identificação do produto com data e prazo de validade de no mínimo 10 meses a partir da data de entrega. |  | | 775 | **Und** |  |  |
|  | **Chá sabores** diversos ( Erva-doce, Cidreira, Camomila, Canela) |  | | 250 | **Kg** |  |  |
|  | **Aveia,** Aveia em flocos finos,acondicionado em embalagem resistente de polietileno atóxico contendo 165g. Com Identificacão 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 06 (seis) meses a contar da data de entrega. |  | | 206 | **Und** |  |  |
|  | **Leite zero lactose,** acondicionado em lata com **380g,** leite fortificado com ferro, zinco, vitaminas A,C, e B. |  | | 213 | **Und** |  |  |
|  | BOMBOM, (Tipo Sonho de Valsa, Ouro Branco), acondicionado em embalagem de 1kg |  | | 694 | **Pct** |  |  |
|  | Barra Chocolate ao leite embalado de 1kg |  | | 313 | **Und** |  |  |
|  | Barra de Chocolate meio amargo embalado de 1kg |  | | 150 | **Und** |  |  |
|  | Panetone com 450gr, nos saborers: Frutas Cristalizadas, brigadeiro e chocolate |  | | 2044 | **Und** |  |  |
|  | Cocada de leite ou Coco, embaladano pote de 740gr, com 50 unidades |  | | 919 | **Pote** |  |  |
|  | Paçoca de amendoim, embalada no pote de 1kg, com 60 unidades |  | | 563 | **Pote** |  |  |
|  | Pé de Moleque, embalado no pote de 740gr, com 50 unidades |  | | 588 | **Pote** |  |  |
|  | Amendoin Torrado de 1kg com 50 unidades. |  | | 225 | **Pct** |  |  |
|  | Bala de goma (Tipo Jujuba), 500gr |  | | 475 | **Und** |  |  |
|  | Pirulito 600gr, com 50 unidades |  | | 900 | **Pct** |  |  |
|  | Bala sortidas com 600 gr (mastigável) |  | | 650 | **Pct** |  |  |
|  | Goma de Mascar (Tipo Chiclete) 350gr, com 50 unidades. |  | | 575 | **Cx** |  |  |
|  | Gelo (Tipo Cubos) c/ 2 kg |  | | 638 | **Pct** |  |  |
|  | Água Mineral, garrafa c/ 500ml, pacote c/ 12 unidades |  | | 644 | **Pct** |  |  |
|  | Pipocas com 10 unidade, 60 gramas |  | | 125 | **Pct** |  |  |
|  | Salgadinhos de 75 gramas feito de milho |  | | 6250 | **Pct** |  |  |
|  | Copo com água, sem gás 200 ML |  | | 625 | **Und** |  |  |

A EMPRESA: ............................................ DECLARA QUE:

1. ESTÃO INCLUSAS NO VALOR COTADO TODAS AS DESPESAS COM MÃO DE OBRA E, BEM COMO, TODOS OS TRIBUTOS E ENCARGOS FISCAIS, SOCIAIS, TRABALHISTAS, PREVIDENCIÁRIOS E COMERCIAIS E, AINDA, OS GASTOS COM TRANSPORTE E ACONDICIONAMENTO DOS PRODUTOS EM EMBALAGENS ADEQUADAS.
2. VALIDADE DA PROPOSTA: 60 (SESSENTA) DIAS.
3. PRAZO DE INICIO DE FORNECIMENTO/EXECUÇÃO DOS SERVIÇOS DE ACORDO COM O ESTABELECIDO NO TERMO DE REFERENCIA (ANEXO I) DO EDITAL DESSE PROCESSO.
4. QUE **NÃO POSSUI** VÍNCULO DE NATUREZA TÉCNICA, COMERCIAL, ECONÔMICA, FINANCEIRA, TRABALHISTA OU CIVIL COM DIRIGENTE DO ÓRGÃO OU ENTIDADE CONTRATANTE OU COM AGENTE PÚBLICO QUE DESEMPENHE FUNÇÃO NA LICITAÇÃO OU ATUE NA FISCALIZAÇÃO OU NA GESTÃO DO CONTRATO, OU QUE DELES SEJA CÔNJUGE, COMPANHEIRO OU PARENTE EM LINHA RETA, COLATERAL OU POR AFINIDADE, ATÉ O TERCEIRO GRAU.
5. QUE O PRAZO DE INICIO DA ENTREGA DOS EQUIPAMENTOS SERÁ DE ACORDO COM OS TERMOS ESTABELECIDOS NO ANEXO I, DESTE EDITAL A CONTAR DO RECEBIMENTO, POR PARTE DA CONTRATADA, DA ORDEM DE COMPRA OU DOCUMENTO SIMILAR, NA \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_ Nº \_\_\_\_, BAIRRO\_\_\_\_, CEP: \_\_\_\_\_\_\_, \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_/UF TODOS OS EQUIPAMENTOS SERÃO AVALIADOS, SOB PENA DE DEVOLUÇÃO DE NÃO ACEITE, CASO NÃO ATENDA A DESCRIMINAÇÃO DO TERMO DE REFERÊNCIA DO REFERIDO EDITAL OU DE MÁ QUALIDADE.

LOCAL E DATA

\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_

CARIMBO DA EMPRESA/ASSINATURA DO RESPONSÁVEL

**OBS.** SERÃO DESCLASSIFICADAS AS PROPOSTAS QUE APRESENTAREM COTAÇÕES CONTENDO PREÇOS EXCESSIVOS, SIMBÓLICOS, DE VALOR ZERO OU INEXEQUÍVEIS, NA FORMA DA LEGISLAÇÃO EM VIGOR, OU AINDA, QUE OFEREÇAM PREÇOS OU VANTAGENS BASEADAS NAS OFERTAS DOS DEMAIS LICITANTES.

**ANEXO IV – MINUTA DO CONTRATO ADMINISTRATIVO Nº \_\_\_/20\_\_**

**TERMO DE CONTRATO DE COMPRA Nº ......../...., QUE FAZEM ENTRE SI O(A).......................................................... E A EMPRESA .............................................................**

A PREFEITURA MUNICIPAL DE ............................... por intermédio do(a) .................................... (órgão) contratante), com sede no(a) ....................................................., na cidade de ...................................... /Estado ..., inscrito(a) no CNPJ sob o nº ................................, neste ato representado(a) pela PREFEITA MUNICIPAL, Sr.........................., portador(a) da Carteira de Identidade nº ................., expedida pela (o) .................., e CPF nº ........................, doravante denominada CONTRATANTE, e o(a) .............................. inscrito(a) no CNPJ/MF sob o nº ............................, sediado(a) na ..................................., em ............................. doravante designada CONTRATADA, neste ato representada pelo(a) Sr.(a) ....................., portador(a) da Carteira de Identidade nº ................., expedida pela (o) .................., e CPF nº ........................., tendo em vista o que consta no Processo nº .............................. e em observância às disposições da Lei nº 14.133, de 01 de abril de 2021, na Lei nº 8.078, de 1990 - Código de Defesa do Consumidor, do Decreto Municipal nº 148/2022 e Decreto Municipal nº 149/2022, resolvem celebrar o presente Termo de Contrato, decorrente do Pregão nº ........../20...., mediante as cláusulas e condições a seguir enunciadas.

**CLÁUSULA PRIMEIRA - OBJETO DO CONTRATO**

1.1 Constitui-se objeto do presente Contrato é a **CONTRATAÇÃO DE EMPRESA ESPECIALIZADA PARA O FORNECIMENTO DE GÊNEROS ALIMENTÍCIOS NÃO PERECÍVEIS (SECOS), DESTINADOS À ALIMENTAÇÃO ESCOLAR (MERENDA) DOS ALUNOS DA REDE PÚBLICA MUNICIPAL DE ENSINO, BEM COMO AO ATENDIMENTO DAS DEMANDAS DAS DIVERSAS SECRETARIAS QUE INTEGRAM A ADMINISTRAÇÃO PÚBLICA MUNICIPAL DE ITAPORANGA/PB, conforme informações e especificações constantes no edital do Pregão eletrônico n.º 0012/2025, conforme itens abaixo:**

|  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| **ITEM** | **DESCRIÇÃO ITEM** | **QUANT** | **MARCA** | **UND** | **VALOR UNIT.** | **V. TOTAL** |
|  | **Açúcar refinado**, acondicionado em pacote plástico, íntegro, resistente, vedado hermeticamente, contendo 01 kg. Isento de matéria terrosa, parasitas e de detritos animais e vegetais. A embalagem deverá conter, externamente, os dados de identificação. | 20688 |  | **Kg** |  |  |
|  | **Café** em pó homogêneo, torrado e moído, aroma e sabor característico de café, tipo forte embalados em pacotes de 250 g com data de fabricação máxima de 2 meses anteriores a data de entrega, de primeira qualidade, contendo identificação do produto, marca do fabricante e prazo de validade. **Marca padrão de referência: Santa Clara, São Braz .** | 8575 |  | **Und** |  |  |
|  | **Adoçante,** dietético liquído com sacarina sódica e ciclameto de sódio, contém educorantes sacarina sódica e ciclámato de sódio com 100 ml. | 123 |  | **Und** |  |  |
|  | **Arroz parbolizado, tipo 1,** longo, constituído de grão inteiros, com no máximo 15% de umidade, isento de sujidades e materias estranhos, em sacos plásticos de 01 kg transparentes, lacrados isento de sujidades, não violados, resistentes. A embalagem deverá conter, externamente, os dados de identificaçao, procedência, informações nutricionais, número de lote, quantidade do produto. O produto deverá apresentar validade mínima de 06 (Seis) meses a partir da data de entrega. **Marca padrão de referência: Tio João, Urbano ou similar.** | 24200 |  | **Kg** |  |  |
|  | **Arroz vermelho tipo 1**, longo, constituído de grão inteiros, com no maximo 15% de umidade , isento de sujidades e materiais estranhos, em sacos plásticos de 01 kg transparentes, lacrados isento de sujidades, não violados , resistentes. A embalagem deverá conter, externamente, os dados de identificação, procedência, informações nutricionais, número de lote,quatidade do produto . O produto deverá apresentar validade mínima de 06 (seis) meses a partir da data de entrega. | 955 |  | **Kg** |  |  |
|  | **Aveia em flocos finos, AVEIA EM FLOCOS FINOS** - Aveia em flocos finos, limpos, produzidos sob condições higiénicas tecnicamente recomendadas, livre de impurezas e microorganismos que o torne impróprio para o consumo. Produto envolto em papel impermeável e acondicionado em caixa de papelão ou recipiente de folha de flandres íntegros, ou saco de polietileno resistente, hermeticamente fechados, contendo cerca de **165G** gramas de peso líquido do produto, 6devidamente rotulado nos aspectos qualitativo, quantitativo, constando o prazo de validade, marca comercial, procedência de fabricação, número do registro no órgão competente e demais dados conforme as disposições da legislação vigente, reembalado de acordo com a praxe comercial. O produto deverá apresentar validade mínima de 06 (seis- meses a partir da data de entrega) | 831 |  | **Und** |  |  |
|  | **Flocos de cereais** ( farinha láctea) alimento a base de farinha de trigo enriquecida com ferro e ácido fólico,açúcar, amido, sais minerais, vitaminas e aveia, acondicionada em recipiente de folha flandres, integro 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, número de registro . Deverá apresentar validade míníma de 10 (dez) meses a partir da data de entrega. Pacote Contendo **180G.** | 925 |  | **Und** |  |  |
|  | **Flocos de milho**, grandes, amarelos, sem sal, embalado em pacotes plasticos de 500g, limpos, não violados resistentes. A embalagem deverá conter, externamente, os dados de identificação, procedência, informações nutricionais, número de lote, quantidade do produto. O produto deverá apresentar validade minima de 06 ( seis) meses a partir da data de entrega e não poderá estar úmido e/ou rançoso. **Marca padrão de referência: São Braz, Novo Milho ou similar.** | 20225 |  | **UND** |  |  |
|  | **Feijão macassar- tipo 1,** novo, grão inteiro, aspecto brilhoso, liso, isento de matéria terrosa, pedras ou corpos estranhos, fungos ou parasitas e livre de umidade . Embalados em sacos plásticos de 01 kg transparentes, lacrados, isento de sujidades, não violados, resistentes. A embalagem deverá conter externamente, os dados de identificação, procedência, informações nutricionais, número de lote, quantidade do produto. Deverá ter registro no Ministério de Agricultura. O produto deverá apresentar validade mínima de 06 ( seis) meses a partir da data de entrega. | 2350 |  | **Kg** |  |  |
|  | **Feijão Carioca- tipo 1**, novo, grão inteiro, aspecto brilhoso, liso, isento de matéria terrosa, pedras ou corpos estranhos, fungos ou parasitas e livre de umidade. Embalados em sacos plásticos de 01 kg transparentes, lacrados, isento de sujidades, não violados, resistentes. A embalagem deverá conter externamente os dados de identificação, procedência, informações nutricionais, número de lote, quantidade do produto. Deverá ter registro no Ministério de Agricultura. O produto deverá apresentar validade mínima de 06 ( seis) meses a partir da data de entrega. | 4550 |  | **Kg** |  |  |
|  | **Milho de pipoca**, novo, constituído de grãos inteiros e sadios, com umidade permitida em lei, isento de material terroso, sujidades e mistura de outras espécies, acondicionados em pacotes de 500g, com prazo de validade de no mínimo 6 meses a partir da data de entrega. | 428 |  | **Und** |  |  |
|  | **Feijão preto - tipo 01**, novo, constituído de grãos inteiros e sadios, com umidade permitida em lei, isento de material terroso , sujidades e misturas de outas espécies, acondicionados em pacotes de 1 kg, com prazo de validade de no mínimo 6 meses a partir da data de entrega. | 2338 |  | **Kg** |  |  |
|  | **Milho para Mungunzá**, novo, constituído de grãos de milho amarelo levemente triturados, e sádios, com umidade permitida em lei, isento de material terroso, sujidades e mistura de outras espécies, acondicionados em pacotes de 500g, com prazo de validade de no mínimo 6 meses a partir da data de entrega. | 1475 |  | **Und** |  |  |
|  | **Massa de sêmola** tipo espaguete: fabricado a partir de matérias-primas sãs e limpo, isentas de matéria terrosa e parasita. Massa alimentícia tipo seca, vitaminada, isento de sujidades, fino, sem ovos, embalados em pacotes de 400g, transparentes, resistentes. Rotulagem contendo os dados de identificação, procedência, informações nutricionais, numero de lote, quantidade do produto. O produto devera apresentar data de validade de, no mínimo, 06 (seis) meses. | 14125 |  | **Und** |  |  |
|  | **Protéina texturizada de soja:** apresentada em grãos com aspecto, cor , cheiro e sabor próprios, acondicionada em saco plásticos transparente, isento de sujidades, contendo 400g ,O produto deverá apresentar validade mínima de 06 ( seis) meses a partir da data de entrega. | 3475 |  | **Und** |  |  |
|  | **Achocolatado**, Ingredientes Cacau, açúcar, leite em pó desnatado, gordura de coco, xarope de glicose, lactose, caseinato de sódio, sal, espessante, antiumectantes, aromatizante, emulsificante e edulcorante. Contendo 400 g, O produto deverá apresntar validade minima de 06( seis) meses a partir da data de entrega. Marca padrão de referência: 3 corações. | 2775 |  | **Und** |  |  |
|  | **Extrato de tomate**, concentrado, isento de peles e sementes, acondicionados em recipientes de folha fandres, contendo 320g, integro, resistente, vedado hermeticamente, limpo, com tampa á vácuo. O produto deverá apresntar validade minima de 06( seis) meses a partir da data de entrega. | 3063 |  | **Und** |  |  |
|  | **Molho de tomate,** concentrado, isento de peles e sementes, acondicionados em recipientes de folha de fandres, contendo 300g, íntrego, resistente, vedado hermeticamente, limpo, com tampa á vácuo. O produto deverá apresentar validade mínima de 06 ( seis) meses a partir da data de entrega. | 1153 |  | **Und** |  |  |
|  | **Margarina:** vegetal, cremosa, com salcom 80% de lipídeo, aspecto, cheiro, sabor e cor peculiares aos mesmos e deverão estar isentos de ranço e de outras caracteristicas indesejáveis. Acondicionado em embalagem de polietileno leitoso de 03 kg, resistente, apresentando vedação adequada. Deverá apresentar registro no Ministério da Agricultura SIF/DIPOA. O produto deverá apresentar validade minima de 06 ( seis) meses a partir da data de entrega. | 894 |  | **kg** |  |  |
|  | **Margarina:** vegetal, cremosa, com salcom 80% de lipídeo, aspecto, cheiro, sabor e cor peculiares aos mesmos e deverão estar isentos de ranço e de outras caracteristicas indesejáveis. Acondicionada em embalagem de polietileno leitoso de 01 kg, resistente, apresentando vedação adequada. Deverá apresentar registro no Ministério da Agricultura SIF/DIPOA. O produto deverá apresentar validade mínima de 06 ( seis) meses a partir da data de entrega. **Marca padrão de referência: Primor, delícia ou similar.** | 2305 |  | **kg** |  |  |
|  | **Óleo de soja:** de primeira qualidade, refinado, 100% natural, comestivel, obtido de matéria-prima vegetal, isento de substancias transgênicas a sua composição. Aspecto límpido e isento de impurezas, cor e odor carcterísticos. Acondicionados em embalagem pet contendo 900 ml, O produto deverá apresentar validade mínima de 06 (seis) meses a partir da data de entrega. **Marca padrão de referência: Soya, primor ou similar.** | 2583 |  | **Und** |  |  |
|  | **Sardinha em lata,** em embalagens de lata contendo130g, isentas de ferrugem, não amassada, não estufada, resistente, que garantam a integridade do produto, não violadas. O produto deverá apresentar validade mínima de 06 (seis) meses a partir da data de entrega. **Marca padrão de referência: Palmeira, Coqueiro ou similar.** | 3425 |  | **Und** |  |  |
|  | **Vinagre:** ácido acético obtido mediante a fermentação acética de soluções aquosas de álcool procedente principalmente de matérias agrícolas. Padronizado, refiltrado, pasteurizado e envasado. Com acidez mínima de 4% branco. Acondicionado em embalagem pet contento 500 ml, sem corantes, essenciais e sem adição de açucares. | 1850 |  | **Und** |  |  |
|  | **Orégano**, embalagem de 100g; matéria-prima limpa e de boa qualidade, constituído basicamente de carne de boi desidratada, liofilizado, sal, amido de milho, condimentos, podendo conter corante natural orégano; apresentando-se livre de matérias terrosas, parasitos, larvas e detritos animais e vegetais, em embalagens plásticas fechadas. O produto deverá apresentar validade mínima de 06 (seis) meses a partir da data de entrega. | 588 |  | **Und** |  |  |
|  | **Caldo de galinha ou carne**, tablete com 19g; matéria-prima limpa e de boa qualidade, constituído basicamente de carne de galinha desidratada, liofilizado, sal, amido de milho, condimentos, podendo conter corante natural; apresentando-se livre de matérias terrosas, parasitos, larvas e detritos animais e vegetais , em embalagens primárias metalizadas. O produto deverá apresentar validade minima de (06 ) meses a partir da data de entrega. caixa com 24 unidades. | 575 |  | **Caixa** |  |  |
|  | **Colorífico**, acondicionado em pct 100g, constituido de matéria-prima de boa qualidade, sem adição de sal. Apresentar aspecto, cor, cheiro e sabor do produto de acordo com as normas vigentes. O produto deverá apresentar validade mínima de 06 ( seis) meses a partir da data de entrega. | 8075 |  | **Und** |  |  |
|  | **Tempero completo em pó sem sal,com 100g,** constituído de matéria - prima de boa qualidade e apresentar aspecto, cor , cheiro e sabor característicos. O produto deverá apresentar validade minima de 06 ( seis) meses a partir da data de entrega. | 350 |  | **Kg** |  |  |
|  | **Milho verde,** acondicionados em caixinha de 280g, aroma e cor especificos de milho, livres de enfermidades, não estando danificados de origem físicas ou mecânica, contendo informações do fabricante e prazo de validade. | 1463 |  | **Und** |  |  |
|  | **Ervilha, acondicionados em caixinha de 280g**, aroma e cor específicos de milho, livres de enfermidades, não estando danificados de origem fisicas ou mecânica, contendo informações do fabricante e prazo de validade. | 1250 |  | **Und** |  |  |
|  | **Azeitona,** verde sem caroço - frutos em conserva . Cor, odor e sabor caracteristicos. Acondicionado em embalagem de plástico contendo 300g, com identificação na embalagem ( rótulo) valor nutricional, peso, fornecedor, data de fabricação e validade.Isento de mofos ou material estranho. Validade mínima de 06 ( seis) meses a contar da data de entrega. | 425 |  | **und** |  |  |
|  | **Sal,** iodado, constituído de cristais de granulação uniforme e isento de impurezas e umidade, acondicionada em saco plástico, íntegro, atóxico, resistente, vedado hermeticamente e limpo, contendo 01 kg. O produto deverá apresentar validade mínima de 06 ( seis) meses a partir de data de entrega. | 3200 |  | **Kg** |  |  |
|  | **Biscoito doce tipo rosquinha do tipo sabores variados**, em embalagem primária em pacotes impermeáveis lacrados com peso de 300g e em embalagem secundária de caixa de papelão, serão rejeitados biscoito de caracteres organolépticos anormais, não podendo apresentar excesso de dureza e nem se apresentar quebradiço. Composição básica farinha de trigo, gordura vegetal hidrogenada, água, áçúcar, amido de milho. O produto deverá apresentar validade mínima de 06 (seis) meses a partir da data de entrega. **Marca padrão de referência: Vitarella, Jucurutu, Marilan ou similar.** | 2100 |  | **Und** |  |  |
|  | **Biscoito amanteigado tipo sabores variados**, em embalagem primára em pacotes impermeáveis lacrados com peso de 350g e em embalagem secudária de caixa de papelão, serão rejeitados biscoito de caracteres organolépticos anormais, não podendo apresentar excesso de dureza e nem se apresentar quebradiço. composição básica farinha de trigo, gordura vegetal hidrogenada, água, açúcar, amido de milho. O produto deverá apresentar validade mínima de 06 ( seis ) meses a partir da data de entrega. **Marca padrão de referência: Vitarella, Jucurutu, Marilan ou similar.** | 2025 |  | **Und** |  |  |
|  | **Biscoito salgado tipo Cream- Cracker Integral**, em embalagem prímaria em pacotes impermeáveis lacrados com peso de 400g com dupla embalagem e em embalagem secundária de caixa de papelão, serão rejeitados biscoito de caracteres organolépticos anormais, não podendo apresentar excesso de dureza e nem se apresentar quebradiço. Composição básica farinha de trigo, gordura vegetal hidrogenada, água, áçucar, amido de milho. O produto deverá apresentar validade mínima de 06( seis ) meses a partir da data de entrega. **Marca padrão de referência: Vitarella, Marilan ou similar** | 1313 |  | **Und** |  |  |
|  | **Biscoito Salgado tipo Cream- Cracker** em embalagem prímaria em pacotes impermeáveis lacrados com peso de 350g com dupla embalagem e em embalagem secundária de caixa de papelão, serão rejeitados biscoito de caracteres organolépticos anormais, não podendo apresentar excesso de dureza e nem se apresentar quebradiço. Composição básica farinha de trigo, gordura vegetal hidrogenada, água, áçucar, amido de milho. O produto deverá apresentar validade mínima de 06( seis ) meses a partir da data de entrega. **Marca padrão de referência: Vitarella, Marilan ou similar** | 6725 |  | **Und** |  |  |
|  | **Biscoito doce tipo Maria,** em embalagem primária em pacotes impermeáveis lacrados com peso de 350g com dupla embalagem e em embalagem secundária de caixa de papelão, serão rejeitadas biscoitos de carcteres organolépticos anormais, não podendo apresentar excesso de dureza e nem se apresentar quebradiço. O produto deverá apresentar validade mínima de 06 (seis) meses a partir da data de entrega. **Marca padrão de referência: Fortaleza, Vitarella, Marilan ou similar** | 3663 |  | **Und** |  |  |
|  | **Biscoito doce tipo Maisena:** a base de farinha de trigo com açúcar , soro de leite, gordura vegetal hidrogenada, aroma e lecitina de soja, enriquecido com vitaminas. Em embalagem primária em pacotes impermeáveis lacrados com peso de 350g e em embalagem secundária de caixa de papelão, serão rejeitados biscoitos de caracteres organolépticos anormais, não podendo apresentar excesso de dureza e nem se apresentar quebradiço. O produto deverá apresentar validade mínima de 06 ( seis) meses a partir da data de entrega. **Marca padrão de referência: Fortaleza, Vitarella, Marilan ou similar** | 2825 |  | **Und** |  |  |
|  | **Biscoito de àgua e sal tipo 3 de Maio**, em embalagem primária em pacotes impermeáveis lacrados com peso de 300g e em embalagem secúndaria de caixa de papelão , serão rejeitados biscoitos de caracteres orgonolépticos anormais, não podendo apresentar excesso de dureza e nem se apresentar quebradiço. O produto deverá apresentar validade mínima de 06 ( seis) meses a partir da data de entrega. **Marca padrão de referência: Fortaleza, Vitarella, Marilan ou similar** | 1400 |  | **Und** |  |  |
|  | **Iogurte de polpa de frutas**: adoçado artificialmente, isento de açúcar, com fibra, zero % de gordura trans, sabores variados , com consistências cremosas ou liquidas, acondicionado em pote, garrafa ou frasco plástico atóxico e estéril, fechado a vácuo, acondicionados em caixas lacradas. A embalagem deverá conter, externamente, os dados de identificação, procedência, informações nutricionais, número de lote, data de validade, quantidade do produto, número do registro no Ministério da agricultura/SIF/DIPOA e carimbo de inspeção do SIF. Validade mínima de 20( vinte) dias a partir da data de entrega. embalagem de 900ml. | 3288 |  | **Und** |  |  |
|  | **Leite em pó** **desnatado** acondicionado em pacotes aluminizados alto vácuo, contendo 200g, integro, resistente, vedado hermeticamente e limpo. É obtido do leite natural, rigorosamente analisado e produzido com a mais moderna tecnologia. O produto contém baixo teor de gordura e calorias , fonte dem proteinas e enriquecido com vitamina A, C, e D e cálcio. **Marca padrão de referência: Itambé, Piracanjuba ou similar** | 3563 |  | **Und** |  |  |
|  | **Queijo Parmesão ralado 100g.** | 550 |  | **Kg** |  |  |
|  | **Leite em pó integral,** acondicionado em pacotes aluminizados alto vácuo, contendo 200g , integro, resistente, vedado hermeticamente e limpo. Alta dissolução, pó fino sem grumos,enriquecido com vitaminas A e D, contendo, no mínimo, 10g de carboidrato, 7g de proteína e, no máximo 10g de gorduras totais. Não Adocicado. Isento de glúten. O produto deverá apresentar validade mínima de 10 ( dez) meses a partir da data de entrega. **Marca padrão de referência: Itambé, Piracanjuba ou similar** | 22500 |  | **Und** |  |  |
|  | **Katchup 1% qualidade,** embalagem com 500 gramas com dizeres de rotulagem contendo informações dos ingredientes, composição nutricional, data de fabricação e prazo de validade. | 600 |  | **Und** |  |  |
|  | **Mostarda de 1%** qualidade, embalagem com 500 gramas com dizeres de rotulagem contendo informações dos ingredientes, composição nutricional , data de fabricação e prazo de validade. | 100 |  | **Und** |  |  |
|  | **Maionese 1ª** qualidade, embalagem com 500 gramas com dizeres de rotulagem contendo informações de ingredientes, composição nutricional, data de fabricação e prazo de validade. | 600 |  | **Und** |  |  |
|  | **Creme de leite**, tradicionals, esterelizado, acondiconado em caixa contendo 200g, apresentando identificação do produto, marca do fabricante e prazo de validade. | 1125 |  | **Und** |  |  |
|  | **Leite Condensado**, 395g, tradicional, leite, açúcar e lactose, validade minima de 6 meses. | 250 |  | **Und** |  |  |
|  | **Leite de Coco**, concentrado e pasteurizado, embalagem plástica de 200 ml e rotulagem nutricional obrigatória. O produto deverá apresentar validade mínima de 06( seis) meses a patir da data de entrega na unidade requisitante. | 150 |  | **Und** |  |  |
|  | **Coco Ralado** desidratado, desengordurado, sem adição de açúcar, em embalagem plástica atóxica de 200g e rotulagem nutricional obrigátoria . O produto deverá apresentar validade mínima de 06 ( seis) meses a partir da data de entrega na unidade requisitante. | 144 |  | **Und** |  |  |
|  | **Macarrão Parafuso,** 500g, deverão ser fabricadas a partir de matérias primas sãs e limpas, isentas de matérias terrosas, parasitas e larvas, com o mínimo correspondentes a 0,045g de colesterol por quilo. As massas ao serem postas na água não deverão turvá-las antes da cocção, Não podendo estar fermentadas ou rançosas. **Marca padrão de referência: Fortaleza, Urbano ou similar.** | 550 |  | **Und** |  |  |
|  | **Massa de sêmola tipo espaguete**, **tipo lasanha:** fabricado apartir de matérias-primas sãs e limpo, isentas de matéria terrosa e parasita. Massa alimentícia tipo seca,vitaminada, isento de sujidades, fino, sem ovos, embalados em pacotes de 500g, transparentes, resistentes. rotulagem contendo os dados de identificação, procedência, informações nutricionais, número de lote, quantidade do produto. O produto deverá apresentar data de validade de, no mínimo 06( seis) meses. **Marca padrão de referência: Vitarella, Fortaleza ou similar.** | 150 |  | **Und** |  |  |
|  | **Massa de sêmola tipo espaguete tipo ninho**: fabricado a partir de matérias-primas sãs e limpo, isentas de matéria terrosa e parasita. Massa alimentícia tipo seca,vitaminada, isento de sujidades, fino, sem ovos, embalados em pacotes de 500g, transpárentes, resistentes. rotulagem contendo os dados de identificação, procedência, informações nutricionais, numero de lote, quantidade do produto. O produto deverá apresentar data de validade de, no mínimo 06( seis) meses. **Marca padrão de referência: Vitarella, Vilma ou similar** | 238 |  | **Und** |  |  |
|  | **Rapadura**: cor e sabor próprio, isentas de materia terrosa e parasita. Feita a base de cana de açúcar, acondicionado em embalagem própria, com data data de fabricação, validade e composição natural, pesagem de 500 a 550g. | 200 |  | **Und** |  |  |
|  | **Massa molhada de tapioca** , em embalagem de 1 kg,contendo os dados de identificação, procedência , informações nutricionais , número de lote, quantidade de produto. O produto deve estar isentos de sujidades e/ou parasitas. Prazo de validade de no mínimo 6 meses a partir da data da entrega. | 725 |  | **Und** |  |  |
|  | **Farofa pronta**, farinha de mandioca e milho temperada sem pimenta, acondicionado em pacote metalizado com 400g , prazo de validade de no mínimo 6 meses a partir da data de entrega. | 38 |  | **Und** |  |  |
|  | **Farinha de trigo,** com fermento, características técnicas, tipo 1. Enriquecida com ferro e ácido fólico, estando bem conservada, isenta de resíduos, impurezas . Acondicionadas em pacotes de 1 kg, prazo de validade de 4 meses a partir da data de entrega. | 675 |  | **Und** |  |  |
|  | **Batata palha Tradicional, 140G.** | 238 |  | **Und** |  |  |
|  | **Azeite**, extra virgem, acondicionado em embalagem de vidro ou enlatado, contendo 500ml, com identificação na embalagem ( rótulo) dos ingredientes, valor nutricional, peso, fornecedor, data de fabricação e validade. Validade mínima de 12 (doze) meses, a contar da data de entrega. | 69 |  | **Und** |  |  |
|  | **Refrigerante**, á base de cola, em embalagens pet de 2 litros. **Marca padrão de referência: Coca-cola, Pepsi ou similar** | 888 |  | **Und** |  |  |
|  | **Refrigerante**, á base de guaraná, em embalagens pet de 2 litros. **Marca padrão de referência: Guaraná Antarctica, Kuat ou similiar.** | 850 |  | **Und** |  |  |
|  | **Refrigerante**, á base de laranja, em embalagens pet de 2 litros. **Marca padrão de referência: Fanta, Sukita ou similiar.** | 738 |  | **Und** |  |  |
|  | **Suco** (sabores diversos), acondicionados em garrafas pet de 1 litro, identificação do produto com data e prazo de validade de no mínimo 10 meses a partir da data de entrega. | 775 |  | **Und** |  |  |
|  | **Chá sabores** diversos ( Erva-doce, Cidreira, Camomila, Canela) | 250 |  | **Kg** |  |  |
|  | **Aveia,** Aveia em flocos finos,acondicionado em embalagem resistente de polietileno atóxico contendo 165g. Com Identificacão 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 06 (seis) meses a contar da data de entrega. | 206 |  | **Und** |  |  |
|  | **Leite zero lactose,** acondicionado em lata com **380g,** leite fortificado com ferro, zinco, vitaminas A,C, e B. | 213 |  | **Und** |  |  |
|  | BOMBOM, (Tipo Sonho de Valsa, Ouro Branco), acondicionado em embalagem de 1kg | 694 |  | **Pct** |  |  |
|  | Barra Chocolate ao leite embalado de 1kg | 313 |  | **Und** |  |  |
|  | Barra de Chocolate meio amargo embalado de 1kg | 150 |  | **Und** |  |  |
|  | Panetone com 450gr, nos saborers: Frutas Cristalizadas, brigadeiro e chocolate | 2044 |  | **Und** |  |  |
|  | Cocada de leite ou Coco, embaladano pote de 740gr, com 50 unidades | 919 |  | **Pote** |  |  |
|  | Paçoca de amendoim, embalada no pote de 1kg, com 60 unidades | 563 |  | **Pote** |  |  |
|  | Pé de Moleque, embalado no pote de 740gr, com 50 unidades | 588 |  | **Pote** |  |  |
|  | Amendoin Torrado de 1kg com 50 unidades. | 225 |  | **Pct** |  |  |
|  | Bala de goma (Tipo Jujuba), 500gr | 475 |  | **Und** |  |  |
|  | Pirulito 600gr, com 50 unidades | 900 |  | **Pct** |  |  |
|  | Bala sortidas com 600 gr (mastigável) | 650 |  | **Pct** |  |  |
|  | Goma de Mascar (Tipo Chiclete) 350gr, com 50 unidades. | 575 |  | **Cx** |  |  |
|  | Gelo (Tipo Cubos) c/ 2 kg | 638 |  | **Pct** |  |  |
|  | Água Mineral, garrafa c/ 500ml, pacote c/ 12 unidades | 644 |  | **Pct** |  |  |
|  | Pipocas com 10 unidade, 60 gramas | 125 |  | **Pct** |  |  |
|  | Salgadinhos de 75 gramas feito de milho | 6250 |  | **Pct** |  |  |
|  | Copo com água, sem gás 200 ML | 625 |  | **Und** |  |  |

**CLÁUSULA SEGUNDA – DO FUNDAMENTO LEGAL**

2.1 - O presente contrato é decorrente do processo licitatório, na modalidade pregão eletrônico nº 0012/2025, realizada com base na Lei nº 14.133/2021, artigo 37 da Constituição Federal e Decretos Municipais nº 148/2022 e 149/2022.

**CLÁUSULA TERCEIRA - DOS DOCUMENTOS APLICÁVEIS**

3.1 - Aplica-se ao presente contrato, como se nele estivessem integralmente transcritos, os documentos, a seguir relacionados, de cujo inteiro teor e forma as partes declaram, expressamente, ter pleno conhecimento.

a) Processo Administrativo nº 088/2025;

b) Pregão Eletrônico nº 0012/2025;

b) Proposta do contratado, nos termos aceitos pela PMI.

3.2 - A partir da assinatura do presente contrato, a este, passarão a ser aplicáveis tudo que resultem em termos aditivos que vierem a ser realizados e que importem em alteração de condições contratuais, desde que assinados pelos representantes credenciados das partes.

**CLÁUSULA QUARTA - DOTAÇÃO ORÇAMENTÁRIA**

4.1 - As despesas decorrentes da execução do contrato correrão à conta dos recursos orçamentários oriundos do Orçamento de 2025:

Programas:

2003 - Manutenção das Atividades do Gabinete do Prefeito;

2007 Manutenção das Atividades da Procuradoria Geral do Município;

2008 Manutenção das Atividades da Controladoria do Município;

2009 Manutenção das Atividades da Ouvidoria do Município;

2010 - Manutenção das Atividades da SITTRANS;

2011 Secretaria Municipal de Planejamento, Orçamento e Gestão;

2013 Manutenção da Secretaria do Tesouro Municipal;

2014 - Manutenção das Atividades da Secretaria Municipal de Administração;

2044 - Manutenção e Funcionamento de Centro de Zoonoses;

2073 - Manutenção das Atividades da Secretaria de Desenvolvimento Agropecuário e do Meio Ambiente:

2076 - Manutenção das Atividades da Sec.de Infraestrutura e Urbanismo;

2080 - Manutenção das Atividades da Secretaria Municipal de Cultura, Juventude, Desportes e Lazer;

2081 Promoção Eventos Sociais e Culturais;

2082 Promoção de Eventos Esportivos - Incentivo ao Esporte;

2083 - Manutenção das Atividades da Secretaria Municipal de Industria, Desenvolvimento e Turismo;

2106 Promoção de Eventos Turísticos (Incentivo ao Turismo);

2098 Manutenção da Secretaria Municipal de Transportes;

2040 Manutenção do Conselho de Saúde;

2042 - Manutenção das Atividades da Secretaria Municipal de Saúde;

2048 - Manutenção das Atividades das Ações e Serviços Públicos de Saúde - Bloco Vigilância em Saúde - SUS;

2046 - Manutenção das Atividades das Ações e Serviços Públicos de Saúde - Bloco Atenção Especializada-MAC - SUS;

2047 - Manutenção das Atividades das Ações e Serviços Públicos de Saúde - Bloсо de Atenção Primária - SUS;

2048 Manutenção das Atividades das Ações e Serviços Públicos de Saúde - Bloco Vigilância em Saúde - SUS;

2045 - Manutenção das Atividades das Ações e Serviços Públicos de Saúde - Bloco de Atenção Primária - RECURSOS PRÓPRIOS;

2050 Manutenção das Atividades das Ações e Serviços Públicos de Saúde - Outros Programas do SUS;

2051 Manutenção das Atividades das Ações e Serviços Públicos de Saúde - Bloco Atenção Especializada-MAC - RECURSOS PRÓPRIOS;

2052 Manutenção das Atividades das Ações e Serviços Públicos de Saúde - Bloco Vigilância em Saúde - RECURSOS PRÓPRIOS;

2103 Manutenção das Atividades das Ações e Serviços Públicos de Saúde - Bloco de Atenção Primária - Emendas Parlamentares;

2104 Manutenção das Atividades das Ações e Serviços Públicos de Saúde - Bloco Atenção Especializada-MAC - Emendas Parlamentares;

2089 Implantação de Serviço Especializado para Terapia Multifuncional de Criança com TEА:

2055 Manutenção das Atividades dos Conselhos Municipais e Afins;

2056 - Manutenção das Atividades da Secretaria Municipal de Assistência Social;

2058 Manutenção do Fundo Municipal dos Direitos da Criança e do Adolescente FMDCA;

2060 Manutenção do Fundo Municipal dos Direitos do Idoso;

2061 Manutenção das Ações de Políticas Públicas para as Mulheres e Diversidade Humana;

2063 Gestão Administrativa do Fundo de Assistência Social;

2086 Manutenção do Serviço de Acolhimento em Família Acolhedora;

2070 Fundo Estadual de Assistência Social/FEAS - Cofinanciamento Estadual dos Serviços Socioassistenciais do SUAS ofertados ou Referenciados ao CRAS, CREAS e Benefícios Eventuais;

2069 Fortalecimento do Controle Social (Conselho de Assistência Social);

2065 - Manutenção das Atividades Bloco da Proteção Social Básica;

2066 Bloco de Gestão do Programa Bolsa Família e Cadastro Único;

2067 Bloco da Proteção Social Especial de Média e Alta Complexidade (MAC);

2068 Bloco de Gestão do SUAS - IGD SUAS;

2071 - Manutenção das Atividades do Programa Primeira Infância no SUAS - Criança Feliz;

2100 Manutenção do Conselho Tutelar;

2102 PROCADSUAS;

2070 Fundo Estadual de Assistência Social/FEAS - Cofinanciamento Estadual dos Serviços Socioassistenciais do SUAS ofertados ou Referenciados ao CRAS, CREAS e Benefícios Eventuais;

2102 PROCADSUAS:

2020-Manutenção das Atividades Administrativas da Secretaria de Educação;

2026 - Manutenção do Salário Educação - QSE;

2022 - Manutenção das Atividades do Ensino Fundamental - MDE;

2028- Manutenção das Atividades do Ensino Infantil - MDE.

2016 Manutenção do Programa Nacional de Alimentação Escolar - PNAE, FUNDAMENTAL:

2017 Manutenção do Programa Nacional de Alimentação Escolar - PNAE CRECHЕ;

2018 Manutenção do Programa Nacional de Alimentação Escolar - PNAE PRÉESCOLA;

2031 Manutenção do Programa Nacional de Alimentação Escolar - PNAE ENSINO MÉDIO;

2037 Manutenção do Programa Nacional de Alimentação Escolar - PNAE AEE;

2097 - Manutenção das Atividades da Secretaria Municipal de Meio Ambiente e Sustentabilidade.

Elemento de Despesa: 3390.30 - Material de Consumo;

4.2. No momento da contratação e a cada exercício financeiro, a disponibilidade de créditos orçamentários deverá ser observada.

**CLÁUSULA QUINTA – DO VALOR CONTRATUAL**

5.1 - O valor do presente contrato é de R$ \_\_\_\_\_ (\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_).

5.2 – O valor acordado nesta cláusula é considerado completo, e devem compreender todos os custos e despesas que direta ou indiretamente, decorra do cumprimento pleno e integral do objeto deste contrato, tais como, e sem limitar a: materiais, equipamentos, ferramentas, instrumentos, despesas com deslocamentos, seguro, seguros de transporte e embalagem, salários, honorários, encargos sociais e trabalhistas, previdenciários e securitários, lucro, taxa de administração, tributos e impostos incidentes e outros encargos não explicitamente citados e tudo mais que possa influir no custo do objeto contratado, conforme as exigências constantes no edital que norteou o presente contrato.

**CLÁUSULA SEXTA – DOS ACRÉSCIMOS E SUPRESSÕES**

6.1. Eventuais alterações no contrato devem ser realizadas através de termo aditivo nas hipóteses previstas no art. 124 da Lei 14.133/2021 e serão regulados pelas mesmas condições do contrato resultante da licitação, aplicando-se aos preços base da PMI, um redutor, no mesmo percentual encontrado entre o valor global da proposta vencedora e o preço base incluso neste edital.

6.2. A PMI, como parte contratante, gestora e fiscalizadora deste contrato, também ficará responsável pela abertura dos processos de aditivos e solicitações de acréscimos e supressões, se houver, do instrumento contratual, inserindo todos os elementos técnicos e jurídicos exigidos por Lei e encaminhando os autos do processo para a secretaria CONTRATANTE para análise, mediante verificação da sua viabilidade técnica e jurídica, dos TERMOS ADITIVOS, sendo posteriormente, conforme o caso, assinado por ambas as contratantes, observado o disposto no art. 124 da Lei Federal nº 14.133/2021.

**CLÁUSULA SÉTIMA – DO PRAZO DE ENTREGA, DE EXECUÇÃO E VIGÊNCIA DO CONTRATO**

7.1 - O prazo de vigência da contratação é de 12 meses contados da data da assinatura, prorrogável por até 10 anos, na forma dos artigos 105 e 107 da Lei n° 14.133, de 2021.

7.2. O fornecimento será realizado semanalmente, de acordo com a demanda das Secretarias, devendo os produtos serem entregues após a ordem de fornecimento no prazo máximo de 10 (dez) dias corridos.

7.2.1. Os produtos devem ser entregues no prazo máximo de 10 (dez) dias a partir do recebimento da ordem de fornecimento. Este intervalo temporal estratégico não apenas possibilita a resposta imediata às demandas das secretarias, eliminando a necessidade de manter estoques ociosos que aumentariam os riscos de desvios e perda de serviços e produtos, mas também viabiliza a execução financeira em face dos recursos escassos disponíveis.

**CLÁUSULA OITAVA – DA PRORROGAÇÃO DO CONTRATO**

8.1 - O presente contrato poderá ter sua duração prorrogada, caso haja interesse da administração, de conformidade com o art. 107, da Lei Federal nº 14.133/2021, e desde que observados o art. 108 da mencionada lei.

8.2 - Caberá a PMBV todos os atos atinentes às possíveis prorrogações contratuais, inserindo todos os elementos técnicos exigidos por Lei e encaminhando os autos do processo para providenciar, mediante verificação da sua viabilidade técnica e jurídica, a celebração dos TERMOS ADITIVOS.

**CLÁUSULA NONA – DA SUBCONTRATAÇÃO**

9.1 Não será permitido a subcontratação do objeto.

**CLÁUSULA DÉCIMA – DO PREÇO, DO REAJUSTAMENTO EM SENTIDO ESTRITO E DO REEQUILIBRIO ECONÔMICO DO CONTRATO**

10.1. Os preços contratados serão fixos e irreajustáveis, pelo período de 12 (doze) meses a partir da data do orçamento estimado da contratação.

10.2. O valor do contrato será fixo e irreajustável, porém poderá ser corrigido anualmente mediante requerimento da do orçamento estimado da contratação, pela IPCA.

10.3 - A periodicidade do reajuste é anual, aplicado somente aos pagamentos de valores referentes a eventos físicos realizados a partir do 1° (primeiro) dia imediatamente subsequente ao término do 12º (décimo segundo) mês e, assim, sucessivamente, contado desde a data do orçamento estimado da contratação e de acordo com a vigência do contrato.

10.4 - Após a aplicação do reajuste nos termos deste documento, o novo valor da parcela ou saldo contratual terá vigência e passará a ser praticado, pelo próximo período de 01 (um) ano, sem reajuste adicional e, assim, sucessivamente, durante a existência jurídica do contrato.

10.5. Para restabelecer o equilíbrio econômico-financeiro inicial do contrato em caso de força maior, caso fortuito ou fato do príncipe ou em decorrência de fatos imprevisíveis ou previsíveis de consequências incalculáveis, que inviabilizem a execução do contrato tal como pactuado, respeitada, em qualquer caso, a repartição objetiva de risco estabelecida no contrato.

10.6. Para fins do reequilíbrio econômico-financeiro do contrato, as partes devem apresentar solicitação, anexando planilha detalhada dos custos do objeto, fazendo uma comparativo com a composição dos custos para obtenção dos preços inicialmente contratados e planilha dos custos para fins do reequilíbrio econômico do contrato.

10.7. O prazo para resposta ao pedido de reequilíbrio econômico do contrato será de até 1 (um) mês, contados da data do protocolo da solicitação.

10.8. A extinção do contrato não configurará óbice para o reconhecimento do desequilíbrio econômico-financeiro, hipótese em que será concedida indenização por meio de termo indenizatório.

10.8.1. O pedido de restabelecimento do equilíbrio econômico-financeiro deverá ser formulado durante a vigência do contrato e antes de eventual prorrogação nos termos do art. 107 da Lei 14.133/2021.

**CLÁUSULA DÉCIMA PRIMEIRA – DAS MEDIÇÕES E PAGAMENTO**

11.1. Para fins de pagamento, o valor será por unidade e obedecerá aos critérios estabelecidos no Termo de Referência.

**CLÁUSULA DÉCIMA SEGUNDA – DAS RETENÇÕES E GARANTIAS**

12.1. Será retido do pagamento o percentual de 2% (dois por cento), em atendimento a Lei Municipal nº 739/2009, que instituiu o Fundo Municipal de Assistência a Pobreza.

**CLÁUSULA DÉCIMA TERCEIRA - DAS PENALIDADES**

13.1. As sanções associadas a esta contratação estão estabelecidas no Termo de Referência e estão integralmente incorporadas ao presente contrato.

**CLÁUSULA DÉCIMA QUARTA – DA EXTINÇÃO DO CONTRATO**

14.1. Constituirão motivos para extinção do contrato, a qual deverá ser formalmente motivada nos autos do processo, assegurados o contraditório e a ampla defesa, as seguintes situações:

I - não cumprimento ou cumprimento irregular de cláusulas contratuais, de especificações, de projetos ou de prazos;

II - desatendimento das determinações regulares emitidas pela autoridade designada para acompanhar e fiscalizar sua execução ou por autoridade superior;

III - alteração social ou modificação da finalidade ou da estrutura da empresa que restrinja sua capacidade de concluir o contrato;

IV - decretação de falência ou de insolvência civil, dissolução da sociedade ou falecimento do contratado;

V - caso fortuito ou força maior, regularmente comprovados, impeditivos da execução do contrato;

VI - razões de interesse público, justificadas pela autoridade máxima do órgão ou da entidade contratante;

14.2. O contratado terá direito à extinção do contrato nas seguintes hipóteses:

I - supressão, por parte da Administração, de serviços que acarrete modificação do valor inicial do contrato além do limite permitido no art. 125 da Lei 14.133/2021;

II - suspensão de execução do contrato, por ordem escrita da Administração, por prazo superior a 3 (três) meses;

III - repetidas suspensões que totalizem 90 (noventa) dias úteis, independentemente do pagamento obrigatório de indenização pelas sucessivas e contratualmente imprevistas desmobilizações e mobilizações e outras previstas;

IV - atraso superior a 2 (dois) meses, contado da emissão da nota fiscal, dos pagamentos ou de parcelas de pagamentos devidos pela Administração por despesas de obras, serviços ou fornecimentos;

V - não liberação pela Administração, nos prazos contratuais, de área, local ou objeto, para execução de obra, serviço ou fornecimento, e de fontes de materiais naturais especificadas no projeto, inclusive devido a atraso ou descumprimento das obrigações atribuídas pelo contrato à Administração relacionadas a desapropriação, a desocupação de áreas públicas ou a licenciamento ambiental.

§ 3º As hipóteses de extinção a que se referem os incisos II, III e IV do item 14.2 observarão as seguintes disposições:

I - não serão admitidas em caso de calamidade pública, de grave perturbação da ordem interna ou de guerra, bem como quando decorrerem de ato ou fato que o contratado tenha praticado, do qual tenha participado ou para o qual tenha contribuído;

II - assegurarão ao contratado o direito de optar pela suspensão do cumprimento das obrigações assumidas até a normalização da situação, admitido o restabelecimento do equilíbrio econômico-financeiro do contrato, na forma da alínea “d” do inciso II do caput do art. 124 da Lei 14.133/2021.

14.3. A extinção do contrato poderá ser:

I - determinada por ato unilateral e escrito da Administração, exceto no caso de descumprimento decorrente de sua própria conduta;

II - consensual, por acordo entre as partes, por conciliação, por mediação ou por comitê de resolução de disputas, desde que haja interesse da Administração;

III - determinada por decisão arbitral, em decorrência de cláusula compromissória ou compromisso arbitral, ou por decisão judicial.

14.3.1. A extinção determinada por ato unilateral da Administração e a extinção consensual deverão ser precedidas de autorização escrita e fundamentada da autoridade competente e reduzidas a termo no respectivo processo.

14.3.2. Quando a extinção decorrer de culpa exclusiva da Administração, o contratado será ressarcido pelos prejuízos regularmente comprovados que houver sofrido e terá direito a:

I - devolução da garantia;

II - pagamentos devidos pela execução do contrato até a data de extinção;

III - pagamento do custo da desmobilização.

14.4. A extinção determinada por ato unilateral da Administração poderá acarretar, sem prejuízo das sanções previstas na Lei, as seguintes consequências:

I - assunção imediata do objeto do contrato, no estado e local em que se encontrar, por ato próprio da Administração;

II - ocupação e utilização do local, das instalações, dos equipamentos, do produtos e do pessoal empregados na execução do contrato e necessários à sua continuidade;

III - execução da garantia contratual para:

a) ressarcimento da Administração Pública por prejuízos decorrentes da não execução;

b) pagamento de verbas trabalhistas, fundiárias e previdenciárias, quando cabível;

c) pagamento das multas devidas à Administração Pública;

d) exigência da assunção da execução e da conclusão do objeto do contrato pela seguradora, quando cabível;

IV - retenção dos créditos decorrentes do contrato até o limite dos prejuízos causados à Administração Pública e das multas aplicadas.

14.4.1. A aplicação das medidas previstas nos incisos I e II deste item ficará a critério da Administração, que poderá dar continuidade à obra ou ao serviço por execução direta ou indireta.

14.4.2. Na hipótese do inciso II deste item, o ato deverá ser precedido de autorização expressa da autoridade competente.

**CLÁUSULA DÉCIMA QUINTA – DAS OBRIGAÇÕES DA CONTRATANTE**

15.1. Efetuar o pagamento relativo ao objeto contratado efetivamente realizado, de acordo com as cláusulas do respectivo contrato ou equivalente.

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

15.3. 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.

16.4. Designar representante(s), denominado (s) GESTOR E FISCAL DO CONTRATO, com competência legal para promover o acompanhamento e a fiscalização do Contrato e dos respectivos serviços, sob os aspectos qualitativos e quantitativos, e o qual notificará à CONTRATADA sobre todas as ocorrências relacionadas com a sua execução, determinando o que for necessário à regularização das faltas, falhas, problemas ou defeitos observados;

16.5 – Emitir termo de encerramento contratual, a partir do qual qualquer serviço/compra prestado, após sua assinatura pelas partes, não terá amparo contratual, não ficando a PMI obrigada ou sujeita aos pagamentos que porventura venham a ser posteriormente pleiteados pela CONTRATADA.

16.6 – Acompanhar, fiscalizar, conferir e avaliar a prestação dos serviços contratados e o exato cumprimento das cláusulas e demais condições contratuais, por intermédio do FISCAL DO CONTRATO, ao qual competirá fazer o acompanhamento da execução do Contrato, dirimindo e desembaraçando eventuais pendências, prestando todos os esclarecimentos solicitados pela CONTRATADA, bem como não permitindo a execução de e/ou ordenando que sejam refeitas quaisquer tarefas em desacordo com os termos acordados;

16.7 – Notificar, por escrito, a CONTRATADA sobre qualquer falta ou irregularidade observada no curso da execução do objeto do Contrato e/ou sobre quaisquer falhas ou defeitos apresentados pelo equipamento ou instalações, prestando todos os esclarecimentos e informações necessários e interrompendo o uso do mesmo, se assim for recomendado, bem como fixar prazo para a devida solução do problema, caso já não haja previsão contratual a respeito;

16.8 – Rejeitar os serviços executados em desacordo com as obrigações assumidas pela empresa CONTRATADA, exigindo sua correção imediata, ressalvados os casos fortuitos ou de força maior, devidamente justificado e aceito pela CONTRATANTE;

16.9 – Efetuar, quando julgar necessário, inspeção com a finalidade de verificar a prestação dos serviços/fornecimento do bem e o atendimento das exigências contratuais;

16.10. A PMI através da autoridade competente ou por pessoa por ela designada será o Gestor da Execução do contrato firmado com a licitante ganhadora, sendo de sua responsabilidade todos os atos decorrentes da execução do mesmo.

16.11 Atestar as faturas correspondentes, por intermédio de servidor competente, formalmente designado fiscal e Gestor do Contrato;

16.12 – Verificar, antes de cada pagamento, a manutenção das condições de habilitação da contratada, bem como consulta online às certidões respectivas ao Cadastro nacional de Empresas Inidôneas e Suspensas (CEIS), Cadastro Nacional de Condenações Cíveis por Ato de improbidade Administrativa disponível no CNJ, Certidão Negativa de Inidôneos do TCU.

**CLÁUSULA DÉCIMA SEXTA – DAS OBRIGAÇÕES DA CONTRATADA**

16.1 – Cumprir, pontualmente, os compromissos financeiros acordados com a contratada.

16.2 - Suprir a CONTRATANTE de documentos, informações e demais elementos que possuir, ligados ao objeto a ser executados, bem como dirimir dúvidas e orientá-la nos casos omissos.

16.3 – Manter entendimentos com a CONTRATANTE sempre por escrito ou mediante anotação em livro de ocorrência, com ressalvas dos casos determinados pela urgência das medidas, cujos entendimentos verbais devem ser confirmados por escrito, no prazo máximo de 03 (três) dias úteis, contado a partir do referido entendimento.

16.4 - Contratada deve cumprir todas as obrigações constantes no Termo de Referência e sua proposta, assumindo como exclusivamente seus os riscos e as despesas decorrentes da boa e perfeita execução do objeto e, ainda:

16.5 - Executar devidamente os serviços descritos 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.

16.6 - Efetuar a entrega do objeto em perfeitas condições, conforme especificações, prazo e local constantes no Termo de Referência e sua proposta, acompanhado da respectiva nota fiscal, na qual constarão as indicações referentes a: marca.

16.7 - Responsabilizar-se pelos vícios e danos decorrentes do objeto, de acordo com os artigos 12, 13 e 17 a 27, do Código de Defesa do Consumidor (Lei no 8.078, de 1990);

16.8 - Substituir, reparar ou corrigir, às suas expensas, no prazo fixado neste Contrato, o objeto com avarias ou defeitos;

16.9 - Comunicar à Contratante, no prazo máximo de 24 (vinte e quatro) horas que antecede a data da entrega, os motivos que impossibilitem o cumprimento do prazo previsto, com a devida comprovação;

16.10 - Manter, durante toda a execução do contrato, em compatibilidade com as obrigações assumidas, todas as condições de habilitação e qualificação exigidas na licitação;

16.11 - Indicar preposto para representá-lá durante a execução do contrato.

16.12 - Emitir Nota Fiscal correspondente à sede ou filial da empresa que apresentou a documentação na fase de habilitação.

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

**CLÁUSULA DÉCIMA SÉTIMA – DAS CONDIÇÕES DE SEGURANÇA DO TRABALHO**

17.1 – Deverão ser observadas pela CONTRATADA, todas as condições de segurança e higiene, medicina e meio ambiente do trabalho, necessárias a preservação da integridade física e saúde de seus colaboradores, do patrimônio da PMI e ao público afeto e dos materiais envolvidos no serviço, de acordo com as normas regulamentadas pelo Ministério do Trabalho, bem como outros dispositivos legais e normas específicas da PMI.

17.2 – A PMI poderá a critério determinar a paralisação do serviço ou fornecimento, suspender pagamentos quando julgar que as condições mínimas de segurança, saúde e higiene do trabalho não estejam sendo observadas pela contratada. Este procedimento não servirá para justificar eventuais atrasos da CONTRATADA, sem prejuízo de outras sanções cabíveis.

17.3 – A CONTRATADA se responsabilizará ainda por atrasos ou prejuízos decorrentes da suspensão dos trabalhos quando não acatar a legislação básica vigente na época, no que se referir à Engenharia de Segurança e Medicina do Trabalho.

**CLÁUSULA DÉCIMA OITAVA – DA PARALISAÇÃO DOS SERVIÇOS/FORNECIMENTOS**

18.1 – A PMI, se reserva o direito de paralisar, a qualquer tempo, a execução dos serviços/fornecimento dos bens, cientificando oficialmente à licitante contratada tal decisão.

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

**CLÁUSULA DÉCIMA NONA – DO RECEBIMENTO DOS BENS/SERVIÇOS**

19.1 – As regras para recebimento provisório e definitivo estão dispostas no Termo de Referência e integram a presente contratação.

**CLÁUSULA VIGÉSIMA– DAS DISPOSIÇÕES GERAIS**

20.1 – A PMI não se responsabilizará, em hipótese alguma, por quaisquer penalidades ou gravames futuros decorrentes de tributos indevidamente recolhidos ou erroneamente calculados por parte da contratada.

22.2 – Quaisquer tributos ou encargos legais criados, alterados ou extintos, após a data de entrega dos documentos de habilitação e das propostas, cuja base de cálculo seja o preço proposto, implicarão na revisão dos preços, em igual medida, para maior ou para menor, conforme o caso. A alteração ou criação de tributos de repercussão indireta, assim como encargos trabalhistas, não repercutirão nos preços contratados.

22.3 – Durante a vigência do contrato, caso a PMI, venha a se beneficiar da isenção de impostos, deverá informar a contratada, para que o mesmo possa cumprir todas as obrigações acessórias atinentes à isenção.

22.4 – Ficará a contratada com a responsabilidade de comunicar, imediatamente e por escrito, a PMI, tão logo sejam do seu conhecimento, os procedimentos fiscais, ainda que de caráter interpretativo, os quais possam ter reflexos financeiros sobre o contrato.

22.5 – Na contagem dos prazos estabelecidos neste contrato, excluir-se-á o dia de início e incluir-se-á o de vencimento. Só se iniciam e vencem os prazos em dia de expediente na PMI.

**CLÁUSULA VIGÉSIMA TERCEIRA – DO FORO**

23.1 – Fica eleito o FORO da cidade de Itaporanga/PB, com a expressa renúncia de qualquer outro, por mais privilegiado que seja para dirimir as questões decorrentes da execução deste Contrato.

E por estarem assim justas e contratadas, as partes assinam o presente instrumento em 03 (três) vias, de igual teor e forma, na presença das testemunhas abaixo assinadas, para que se produzam seus jurídicos e legais efeitos.

XXXXXXX/UF, .......... de.......................................... de 20.....

\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_

Responsável legal da CONTRATANTE

\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_

Responsável legal da CONTRATADA