



EDITAL - PREGÃO ELETRÔNICO Nº 00004/2025

LICITAÇÃO Nº. 011/2025

MODALIDADE: PREGÃO ELETRÔNICO - REGISTRO DE PREÇOS

CRITÉRIO: MENOR PREÇO POR ITEM LEGISLAÇÃO: LEI 14.133/2021

Órgão Realizador do Certame:

PREFEITURA MUNICIPAL DE SANTA CECÍLIA

AV. SANTA CECÍLIA, 214 - CENTRO - SANTA CECÍLIA - PB. CEP: 58463-000 - E-maij: licitacao@santacecilia.pb.gov.br.

O Órgão Realizador do Certame acima qualificado, inscrito no CNPJ 01.612.643/0001–59, doravante denominado simplesmente ORC e que neste ato é também o Órgão Gerenciador responsável pela condução do conjunto de procedimentos do presente registro de preços e gerenciamento da Ata de Registro de Preços dele decorrente, toma público para conhecimento de quantos possam interessar que fará realizar através do Pregoeiro, assessorado por sua Equipe de Apoio, sediado no endereço acima, às 09:30 HORAS DO DIA 19 DE MARÇO DE 2025, por meio do site abaixo indicado, licitação na modalidade Pregão nº 00004/2025, na forma eletrônica, com critério de julgamento menor preço por item, e o fornecimento realizado na forma parcelada; tudo de acordo com este instrumento e em observância a Lei Federal nº 14.133, de 1º de Abril de 2021; Lei Complementar nº 123, de 14 de Dezembro de 2006; Decreto Municipal nº 106, de 29 de Dezembro de 2023; e legislação pertinente, consideradas as alterações posteriores das referidas normas; conforme os critérios e procedimentos a seguir definidos, almejando obter a melhor proposta visando o Registro de Preços para: SISTEMA DE REGISTRO DE PREÇOS PARA A EVENTUAL AQUISIÇÃO GÊNEROS ALIMENTICIOS PARA A MERENDA ESCOLAR, PARA ATENDER AS NECESSIDADES DA PREFEITURA MUNICIPAL DE SANTA CECILIA - PB.

Data de abertura da sessão pública: 19/03/2025. Horário: 09:30 - horário de Brasília. Data para início da fase de lances: 19/03/2025. Horário: 09:31 - horário de Brasília. Local: www.portaldecompraspublicas.com.br

1.0.DO OBJETO

- 1.1. Constitui objeto da presente licitação: SISTEMA DE REGISTRO DE PREÇOS PARA A EVENTUAL AQUISIÇÃO GÉNEROS ALIMENTICIOS PARA A MERENDA ESCOLAR, PARA ATENDER AS NECESSIDADES DA PREFEITURA MUNICIPAL DE SANTA CECILIA PB.
- 1.2. As especificações do objeto ora licitado quantitativo e condições, encontram-se devidamente detalhadas no correspondente Termo de Referência - Anexo I deste instrumento, onde consta, inclusive, a estimativa consolidada de quantidades máximas a serem eventualmente contratadas pelo ORC.

MBan





- 1.3.O certame visa selecionar a proposta mais vantajosa objetivando formar Sistema de Registro de Preços para contratações futuras, conforme a norma vigente.
- 1.4.O Registro de Preços será formalizado por intermédio da Ata de Registro de Preços, nos termos do Anexo IV e nas condições previstas neste instrumento.
- 1.5.O prazo de vigência da Ata de Registro de Preços será de um ano, contado do primeiro dia útil subsequente à data de divulgação no Portal Nacional de Contratações Públicas PNCP, e poderá ser prorrogado por igual período, desde que comprovado que o preço é vantajoso.
- 1.6.A licitação será dividida em itens, conforme tabela constante do Termo de Referência, facultando-se ao licitante a participação em quantos itens forem de seu interesse.
- 1.7.O critério de julgamento adotado será o menor preço, observadas as exigências contidas neste instrumento e seus anexos quanto às especificações do objeto.
- 1.8.A contratação acima descrita, que será processada nos termos deste instrumento convocatório, especificações técnicas e informações complementares que o acompanham, quando for o caso, justificase: Pela necessidade da devida efetivação de compra para suprir demanda específica SISTEMA DE REGISTRO DE PREÇOS PARA A EVENTUAL AQUISIÇÃO GÊNEROS ALIMENTICIOS PARA A MERENDA ESCOLAR, PARA ATENDER AS NECESSIDADES DA PREFEITURA MUNICIPAL DE SANTA CECILIA PB, considerada oportuna e imprescindível, bem como relevante medida de interesse público; e ainda, pela necessidade de desenvolvimento de ações continuadas para a promoção de atividades pertinentes, visando à maximização dos recursos em relação aos objetivos programados, observadas as diretrizes e metas definidas nas ferramentas de planejamento aprovadas.
- 1.9.Na referida contratação será concedido tratamento diferenciado e simplificado para as Microempresas e Empresas de Pequeno Porte, nos limites previstos da Lei 123/06, consideradas as hipóteses e condições determinadas no Art. 4º, da Lei 14.133/21. Todavia, serão afastados os beneficios estabelecidos nos Arts. 47 e 48, por estarem presentes, de forma isolada ou simultânea, as situações previstas nos Incisos II e III, do Art. 49, todos da Lei 123/06.
- 1.10.Todas as referências de tempo neste Edital, no respectivo aviso e durante a sessão pública obedecerão o horário de Brasília - DF.

2.0.DA IMPUGNAÇÃO AO EDITAL E DO PEDIDO DE ESCLARECIMENTO

- 2.1.Informações ou esclarecimentos sobre esta licitação, serão prestados nos horários normais de expediente: das 08:00 as 12:00 horas.
- 2.2.Qualquer pessoa cidadão ou licitante é parte legítima para impugnar o Edital deste certame por irregularidade ou para solicitar esclarecimento sobre os seus termos, devendo encaminhar o respectivo pedido, dirigido ao Pregoeiro, até 03 (três) dias úteis antes da data de abertura da sessão pública, por meio eletrônico, exclusivamente, da seguinte forma:
- 2.2.1.No endereço: www.portaldecompraspublicas.com.br.
- 2.3.O Pregoeiro responderá aos pedidos de esclarecimentos ou impugnação no prazo de até três dias úteis, contado da data de seu recebimento, limitado ao último dia útil anterior à data da abertura do certame, e poderá requisitar subsídios formais aos responsáveis pela elaboração deste Edital e dos seus anexos.







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

2.5.Acolhida a impugnação contra o Edital, será definida e publicada nova data para realização do

certame, observados os prazos fixados na norma vigente.

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

3.0.DOS ELEMENTOS PARA LICITAÇÃO

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

4.0.DO SUPORTE LEGAL

4.1.Esta licitação reger-se-á pela Lei Federal nº 14.133, de 1º de Abril de 2021; Lei Complementar nº 123, de 14 de Dezembro de 2006; Decreto Federal nº 11.462, de 31 de Março de 2023; Instrução Normativa nº 73 SEGES/ME, de 30 de Setembro de 2022; e legislação pertinente, consideradas as alterações posteriores das referidas normas; que ficam fazendo partes integrantes deste Edital, independente de transcrição.

5.0.DO PRAZO E DOS RECURSOS ORÇAMENTÁRIOS

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

Entrega: 05 (Cinco) dias.

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

Ben





5.3.O prazo de vigência do correspondente contrato será determinado: 12 (DOZE) MESES, considerado da data de sua assinatura; podendo ser prorrogado, nas hipóteses e nos termos dos Arts. 105 a 114, da Lei 14.133/21.

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

RECURSOS FEDERAL E PRÓPRIOS DO MUNICÍPIO DE SANTA CECILIA:

02.006 SECRETARIA DE EDUCAÇÃO E CULTURA

12 361 0005 2007 Manter o Programa de Merenda Escolar

12 361 0005 2059 Manutenção da Escola em Tempo Integral

ELEMENTO DE DESPESA:

33.90.30.00 - MATERIAL DE CONSUMO

- 5.5. Quando a validade da Ata de Registro de Preços ultrapassar o exercício financeiro atual, as despesas decorrentes de eventuais contratações futuras, correrão por conta das respectivas dotações previstas no orçamento do exercício financeiro posterior.
- 5.6.A dotação relativa a exercícios financeiros subsequentes, quando for o caso, será indicada após aprovação da Lei Orçamentária respectiva e liberação do crédito correspondente, podendo ser realizada mediante apostilamento.

6.0.DAS CONDIÇÕES DE PARTICIPAÇÃO

- 6.1.A licitação será realizada à distância e em sessão pública, por meio do sistema disponível no endereço eletrônico: www.portaldecompraspublicas.com.br.
- 6.2. Deverão ser observadas as normas e procedimentos estabelecidos pelo provedor do sistema, disponíveis no referido sitio eletrônico para acesso ao sistema e operacionalização.
- 6.3. Caberá ao licitante interessado em participar deste certame, acompanhar as operações no sistema eletrônico durante o processo licitatório e responsabilizar-se pelo ônus decorrente da perda de negócios diante da inobservância de mensagens emitidas pela Administração ou de sua desconexão; e comunicar imediatamente ao provedor do sistema qualquer acontecimento que possa comprometer o sigilo ou a segurança, para imediato bloqueio de acesso.
- 6.4.A participação neste certame é aberta a quaisquer interessados, inclusive as Microempresas e Empresas de Pequeno Porte, nos termos da legislação vigente.
- 6.5. Não poderão participar os interessados:
- 6.5.1. Que não atendam às condições deste Edital e seus anexos;
- 6.5.2. Estrangeiros que não tenham representação legal no Brasil com poderes expressos para receber citação e responder administrativa ou judicialmente;
- 6.5.3. Que estejam sob falência, concurso de credores, concordata ou em processo de dissolução ou liquidação;
- 6.5.4. Proibidos de participar de licitações e celebrar contratos administrativos, na forma da legislação vigente;
- 6.5.5.Cujo estatuto ou contrato social não incluir o objeto desta licitação; e
- 6.5.6.Que se enquadrem nas vedações previstas no Art. 14º, da Lei 14.133/21.
- 6.6.O presente Edital não possibilitará a participação das pessoas físicas.
- 6.7.É vedada a participação de pessoas jurídicas reunidas em consórcio.







6.8.Não será permitida a participação de sociedades cooperativas.

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

requisito de pré-habilitação:

6.9.1. Comprovação do recolhimento de quantía a título de garantía de proposta, no valor equivalente a R\$ 10.779.07. Essa comprovação terá como referência o momento de apresentação da proposta, portanto, o prazo máximo para a "prestação" da referida garantia é até a data e o horário previstos para abertura da sessão pública desta licitação. Encerrada a etapa de envio de lances e após a avaliação da conformidade da proposta, em relação ao licitante provisoriamente vencedor, o referido comprovante deverá ser encaminhado por esse proponente no prazo de 2 (duas) horas, contado da solicitação do Pregoeiro. Caberá ao licitante optar por uma das seguintes modalidades de garantia: a) caução em dinheiro ou em títulos da dívida pública emitidos sob a forma escritural, mediante registro em sistema centralizado de liquidação e de custódia autorizado pelo Banco Central do Brasil, e avaliados por seus valores econômicos, conforme definido pelo Ministério da Economia; b) seguro garantia; c) fiança bancária emitida por banco ou instituição financeira devidamente autorizada a operar no País pelo Banco Central do Brasil; d) título de capitalização custeado por pagamento único, com resgate pelo valor total. A referida garantia, quando na modalidade caução em dinheiro, deverá ser depositada na seguinte conta: Titular - MUNICIPIO DE SANTA CECILIA. Banco - BANCO DO BRASIL. Agência - 57841. Conta Corrente - 54587. Na hipótese do respectivo comprovante bancário apresentar alguma inconsistência que não permita a confirmação de depósito do valor referente à garantia, a proposta será desclassificada:

6.9.1.1.A garantia de proposta será devolvida ao licitante no prazo de 10 (dez) días úteis, contado da

assinatura do contrato ou da data em que for declarada fracassada a licitação;

6.9.1.2. Implicará execução do valor integral da garantia de proposta a recusa em assinar o contrato ou a

não apresentação dos documentos para a contratação;

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

7.0.DO CREDENCIAMENTO

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

7.2.Os interessados deverão atender às condições e procedimento constantes do referido site, cujo credenciamento implica a responsabilidade do licitante ou de seu representante legal e a presunção de

sua capacidade técnica para realização das transações inerentes ao certame.

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

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

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

habilitação.

Wilson





8.0.DA APRESENTAÇÃO DA PROPOSTA

- 8.1.Os licitantes encaminharão, exclusivamente por meio do sistema eletrônico, a proposta com o preço, conforme o critério de julgamento adotado neste Edital, até a data e o horário estabelecidos para abertura da sessão pública.
- 8.2.No cadastramento da proposta inicial, o licitante declarará, em campo próprio do sistema, relativamente às declarações necessárias e obrigatórias, sem prejuízo da exigência de outras declarações previstas em legislação específica e na Lei 14.133/21; tais como:
- 8.2.1.Que está ciente e concorda com as condições contidas no Edital e seus anexos, bem como de que a proposta apresentada compreende a integralidade dos custos para atendimento dos direitos trabalhistas assegurados na Constituição Federal, nas leis trabalhistas, nas normas infralegais, nas convenções coletivas de trabalho e nos termos de ajustamento de conduta vigentes na data de sua entrega em definitivo e que cumpre plenamente os requisitos de habilitação definidos no instrumento convocatório.
- 8.2.2.Que não emprega menor de 18 anos em trabalho noturno, perigoso ou insalubre e não emprega menor de 16 anos, salvo menor, a partir de 14 anos, na condição de aprendiz, nos termos do Art. 7°, XXXIII, da Constituição Federal.
- 8.2.3.Que não possui, em sua cadeia produtiva, empregados executando trabalho degradante ou forçado, observando o disposto nos Incisos III e IV, do Art. 1º e no Inciso III, do Art. 5º da Constituição Federal.
- 8.2.4.Que cumpre as exigências de reserva de cargos para pessoa com deficiência e para reabilitado da Previdência Social, previstas em Lei e em outras normas específicas.
- 8.3.O licitante enquadrado como Microempresa ou Empresa de Pequeno Porte deverá declarar, ainda, em campo próprio do sistema eletrônico, que cumpre os requisitos estabelecidos no Art. 3°, da Lei 123/06, estando apto a usufruir do tratamento favorecido previsto em seus Arts. 42 a 49, observado o disposto nos §§ 1º ao 3º, do Art. 4º, da Lei 14.133/21:
- 8.3.1.No item exclusivo para participação de microempresas e empresas de pequeno porte, a assinalação do campo "não" impedirá o prosseguimento no certame, para aquele item; e
- 8.3.2.Nos itens em que a participação não for exclusiva para microempresas e empresas de pequeno porte, a assinalação do campo "não" apenas produzirá o efeito de o licitante não ter direito ao tratamento favorecido previsto na Lei 123/06, mesmo que microempresa ou empresa de pequeno porte.
- 8.4.Os licitantes poderão retirar ou substituir a proposta, anteriormente inserida no sistema, até a abertura da sessão pública.
- 8.5.Não haverá ordem de classificação na etapa de apresentação da proposta pelo licitante, o que ocorrerá somente após os procedimentos de abertura da sessão pública e da fase de envio de lances.
- 8.6.Serão disponibilizados para acesso público os documentos que compõem a proposta dos licitantes convocados para apresentação de propostas finais, após a fase de envio de lances.
- 8.7.Desde que disponibilizada a funcionalidade no sistema, o licitante poderá parametrizar o seu valor final mínimo quando do cadastramento da proposta e obedecerá às seguintes regras:
- 8.7.1.A aplicação do intervalo mínimo de diferença de valores, que incidirá tanto em relação aos lances intermediários quanto em relação ao lance que cobrir a melhor oferta; e
- 8.7.2.Os lances serão de envio automático pelo sistema, respeitado o valor final mínimo estabelecido e o intervalo de que trata o subitem anterior.
- 8.8.O valor final minimo parametrizado no sistema poderá ser alterado pelo fornecedor durante a fase de disputa, sendo vedado valor superior a lance já registrado por ele no sistema.
- 8.9.O valor final mínimo parametrizado possuirá caráter sigiloso para os demais licitantes e para o ORC, podendo ser disponibilizado estrita e permanentemente aos órgãos de controle externo e interno.
- 8.10.Caberá ao licitante acompanhar as operações no sistema eletrônico durante o processo licitatório e se responsabilizar pelo ônus decorrente da perda de negócios diante da inobservância de mensagens emitidas pela Administração ou de sua desconexão.







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

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

9.0.DO PREENCHIMENTO DA PROPOSTA

- 9.1.O licitante deverá enviar sua PROPOSTA mediante o preenchimento, no sistema eletrônico, de todos os campos necessários e obrigatórios para o exame de forma objetiva da sua real adequação e exequibilidade, tais como:
- 9.1.1. Valor unitário do item: expresso em moeda corrente nacional;
- 9.1.2.Quantidade: conforme fixada no Termo de Referência Anexo I:
- 9.1.3. Marca: se for da própria empresa deverá ser informado "própria";
- 9.1.4.Descrição do objeto: contendo as informações similares à especificação do Termo de Referência -Anexo I.
- 9.2.Todas as especificacões do objeto contidas na proposta vinculam o Contratado.
- 9.3. Será cotado um único preço para cada item, com a utilização de duas casas decimais.
- 9.4.A quantidade de unidade a ser cotada está fixada no Termo de Referência Anexo I:
- 9.4.1.O Licitante não poderá ofertar proposta em quantitativo inferior ao máximo previsto para contratação, indicado na coluna "quantidade" do referido termo de referência.
- 9.5.A indicação de "própria" em campo específico, como por exemplo "marca", para o caso de bens produzidos pela própria empresa, é condição para a não identificação do licitante.
- 9.6.A apresentação das propostas implica obrigatoriedade do cumprimento das disposições nelas contidas, em conformidade com o que dispõe este Edital e seus anexos, assumindo o proponente o compromisso de executar o objeto licitado nos seus termos, bem como de fornecer os materiais, equipamentos, ferramentas e utensílios necessários, em quantidades e qualidades adequadas à perfeita execução contratual, promovendo, quando requerido, sua substituição.
- 9.7.No valor proposto estará incluso todos os custos operacionais, encargos previdenciários, trabalhistas, tributários, comerciais e quaisquer outros que incidam direta ou indiretamente no fornecimento dos bens.
- 9.8.Não será admitida a previsão de preços diferentes em decorrência do local de entrega do objeto da presente contração, mesmo quando distintos; ou em razão da forma e do local de acondicionamento; ou por qualquer outro motivo.
- 9.9.O preço ofertado, tanto na proposta inicial, quanto na etapa de lances, será de exclusiva responsabilidade do licitante, não lhe assistindo o direito de pleitear qualquer alteração, sob alegação de erro, omissão ou qualquer outro pretexto.
- 9.10.Se o regime tributário da empresa implicar o recolhimento de tributos em percentuais variáveis, a cotação adequada será a que corresponde à média dos efetivos recolhimentos da empresa nos últimos doze meses.
- 9.11. Independentemente do percentual de tributo inserido na planilha, no pagamento serão retidos na fonte os percentuais estabelecidos na legislação vigente.
- 9.12.Os licitantes devem respeitar os preços máximos estabelecidos nas normas de regência de contratações públicas federais, quando participarem de licitações públicas.
- 9.13.As propostas ficarão disponíveis no sistema eletrônico e qualquer elemento que possa identificar o licitante importa desclassificação da proposta correspondente, sem prejuízo das sanções previstas neste Edital.

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

Meay





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

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

Será desclassificada a proposta que identifique o licitante;

10.2.2.A desclassificação será sempre fundamentada e registrada no sistema, com acompanhamento em tempo real por todos os participantes;

10.2.3.A não desclassificação da proposta não impede o seu julgamento definitivo em sentido contrário, levado a efeito na fase de aceitação.

10.3.O sistema ordenará automaticamente as propostas classificadas, sendo que somente estas participarão da fase de lances.

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

10.5.Iniciada a fase competitiva, os licitantes poderão encaminhar lances exclusivamente por meio do sistema eletrônico, sendo imediatamente informados do seu recebimento e do valor consignado no registro:

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

10.6.Os licitantes poderão oferecer lances sucessivos, observados o horário fixado para abertura da sessão e as regras estabelecidas neste Edital.

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

10.7.1.O intervalo mínimo de diferença de valores entre os lances, que incidirá tanto em relação aos lances intermediários quanto em relação à proposta que cobrir a melhor oferta deverá ser de R\$ 0,01 (um centavo).

10.8.Desde que disponibilizada a funcionalidade no sistema:

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

10.8.2.O Pregoeiro poderá, durante a disputa, como medida excepcional, excluir a proposta ou o lance que possa comprometer, restringir ou frustrar o caráter competitivo desse processo licitatório, mediante comunicação eletrônica automática via sistema. Eventual exclusão de proposta do licitante implica a retirada do licitante do certame, sem prejuizo do direito de defesa.

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

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

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

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

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

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

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







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

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

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

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

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

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

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

10.22.A melhor classificada nos termos do item anterior terá o direito de encaminhar uma última oferta para desempate, obrigatoriamente em valor inferior ao da primeira colocada, no prazo de cinco minutos

controlados pelo sistema, contados após a comunicação automática para tanto.

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

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

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

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

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

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

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

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

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

10.27.1. Empresas estabelecidas no território do Estado ou do Distrito Federal do ORC;

10.27.2. Empresas brasileiras;

10.27.3. Empresas que invistam em pesquisa e no desenvolvimento de tecnologia no País;

10.27.4. Empresas que comprovem a prática de mitigação, nos termos da Lei nº 12.187/09.

10.28. Encerrada a etapa de envio de lances da sessão pública, na hipótese da proposta do primeiro colocado permanecer acima do preço máximo definido para a contratação, o Pregoeiro poderá negociar condições mais vantajosas, após definido o resultado do julgamento:

Mysour





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

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

licitantes;

10.28.3. Concluida a negociação, se houver, o resultado será divulgado a todos os licitantes e registrado

na ata da sessão pública, devendo esta ser anexada aos autos do processo;

10.28.4.O Pregoeiro solicitará ao licitante melhor classificado que, NO PRAZO DE 2 (DUAS) HORAS, envie a sua proposta atualizada, adequada ao último lance ofertado e após a negociação realizada, acompanhada, se for o caso, dos documentos complementares, quando necessários à confirmação daqueles exigidos neste Edital e já apresentados;

10.28.5.É facultado ao Pregoeiro prorrogar o prazo estabelecido, a partir de solicitação fundamentada e aceita, feita também no sistema pelo licitante, antes de findo o prazo, ou de oficio, quando constatado

que o prazo estabelecido não é suficiente.

10.29. Havendo necessidade, o Pregoeiro suspenderá a sessão, informando no sistema a nova data e horário para a sua continuidade, observado o intervalo mínimo de vinte e quatro horas.

10.30. Após a negociação do preço, o Pregoeiro iniciará a fase de julgamento da proposta.

11.0.DA FASE DE JULGAMENTO

11.1.Encerrada a etapa de negociação, o Pregoeiro realizará a verificação da conformidade da proposta provisoriamente classificada em primeiro lugar quanto à adequação ao objeto estipulado e à compatibilidade do preço final em relação ao estipulado para contratação, conforme definido neste Edital.
11.2.O Pregoeiro poderá convocar o licitante para enviar documento digital complementar, por meio do

sistema, no prazo de 2 (duas) horas, sob pena de não aceitação da proposta:

11.2.1.É facultado ao Pregoeiro prorrogar o prazo estabelecido, a partir de solicitação fundamentada e aceita, feita também no sistema pelo licitante, antes de findo o prazo, ou de oficio, quando constatado

que o prazo estabelecido não é suficiente;

11.2.2. Dentre os documentos passíveis de solicitação pelo Pregoeiro, destacam os que contenham as características do produto ofertado, tais como marca, modelo, fabricante e procedência, encaminhados por meio do sistema eletrônico, ou, quando indicado pelo Pregoeiro, por outro meio eletrônico, sem prejuízo do seu ulterior envio pelo sistema eletrônico, sob pena de não aceitação da proposta.

11.3. Será desclassificada a proposta vencedora que:

11.3.1. Contiver vícios insanáveis;

11.3.2. Não obedecer às especificações técnicas contidas no Termo de Referência - Anexo I;

11.3.3. Apresentar preços inexequíveis ou permanecerem acima do preço máximo definido para a contratação;

11.3.4. N\u00e3o tiverem sua exequibilidade demonstrada, quando exigido pela Administraç\u00e3o;

11.3.5. Apresentar desconformidade com quaisquer outras exigências deste Edital ou seus anexos,

desde que insanável.

11.4.É indício de inexequibilidade das propostas valores inferiores a 50% (cinquenta por cento) do valor orçado pelo ORC; em tal situação, não sendo possível a imediata confirmação, será dada ao licitante a oportunidade de demonstrar a sua exequibilidade, sendo-lhe facultado o prazo de 24 (vinte e quatro) horas para apresentar, por meio do sistema eletrônico, a documentação que comprove a viabilidade da proposta:

11.4.1.É facultado ao Pregoeiro prorrogar o prazo estabelecido, a partir de solicitação fundamentada e aceita, feita também no sistema pelo licitante, antes de findo o prazo, ou de ofício, quando constatado

que o prazo estabelecido não é suficiente;







- 11.4.2.A inexequibilidade, nessa hipótese, só será considerada após diligência do Pregoeiro, que comprove:
- 11.4.2.1. Que o custo do licitante ultrapassa o valor da proposta; e
- 11.4.2.2. Inexistirem custos de oportunidade capazes de justificar o vulto da oferta.
- 11.4.3. Salienta-se que tais ocorrências não desclassificam automaticamente a proposta, apenas o item correspondente.
- 11.5.O Pregoeiro poderá, no julgamento das propostas, sanar erros ou falhas que não alterem a sua substância e sua validade jurídica, atribuindo-lhes eficácia para fins de classificação.
- 11.6. Havendo necessidade, o Pregoeiro suspenderá a sessão pública inclusive para a realização de diligências com vistas ao saneamento de eventuais erros e falhas das propostas. Em qualquer hipótese, o seu reinício somente poderá ocorrer mediante aviso prévio no sistema com, no mínimo, vinte e quatro horas de antecedência e a ocorrência será registrada em ata.
- 11.7. Encerrada a fase de julgamento, após verificada a conformidade da proposta classificada em primeiro lugar quanto à adequação ao objeto estipulado e compatibilidade do preço final em relação ao estimado para a contração, o Pregoeiro verificará a documentação de habilitação do licitante, observado o disposto neste Edital.

12.0. DA HABILITAÇÃO

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

12.3. PESSOA JURÍDICA:

- 12.3.1.Prova de inscrição no Cadastro Nacional da Pessoa Jurídica CNPJ.
- 12.3.2.Prova de inscrição no cadastro de contribuintes municipal (ALVARÁ DE FUNCIONAMENTO e FIC), relativo à sede do licitante, pertinente ao seu ramo de atividade e compatível com o objeto contratual.
- 12.3.3.No caso de empresário individual: inscrição no Registro Público de Empresas Mercantis, a cargo da Junta Comercial da respectiva sede. Em se tratando de Microempreendedor Individual - MEI: Certificado da Condição de Microempreendedor Individual - CCMEI, cuja aceitação ficará condicionada à verificação da autenticidade no sítio www.portaldoempreendedor.gov.br. No caso de sociedade empresária, sociedade limitada unipessoal - SLU ou sociedade identificada como empresa individual de responsabilidade limitada - EIRELI: inscrição do ato constitutivo, estatuto ou contrato social no Registro Público de Empresas Mercantis, a cargo da Junta Comercial da respectiva sede, acompanhada de documento comprobatório de seus administradores. No caso de sociedade simples: inscrição do ato constitutivo no Registro Civil de Pessoas Jurídicas do local de sua sede, acompanhada de documento comprobatório de seus administradores. No caso de filial, sucursal ou agência de sociedade simples ou empresária: inscrição do ato constitutivo da filial, sucursal ou agência da sociedade simples ou empresária, respectivamiente, no Registro Civil das Pessoas Jurídicas ou no Registro Público de Empresas Mercantis onde tem sede a matriz. Em se tratando de sociedade empresária estrangeira com atuação permanente no País: decreto de autorização para funcionamento no Brasil. Salienta-se que os documentos relacionados neste subitem deverão estar acompanhados de todas as alterações ou da consolidação respectiva.

Mean





- 12.3.4. Cópia da Carteira de Identidade e CPF do proprietário da empresa, podendo o mesmo ser substituído para cópia da Carteira Nacional de Habilitação.
- 12.3.5.Prova de regularidade fiscal perante a Fazenda Nacional, mediante apresentação de certidão expedida conjuntamente pela Secretaria da Receita Federal do Brasil RFB e pela Procuradoria-Geral da Fazenda Nacional PGFN, referente a todos os créditos tributários federais e à Dívida Ativa da União DAU por elas administrados, inclusive aqueles relativos à Seguridade Social, nos termos da Portaria Conjunta nº 1.751, de 02 de outubro de 2014, do Secretário da Receita Federal do Brasil e da Procuradora-Geral da Fazenda Nacional.
- 12.3.6. Prova de regularidade com a Fazenda Estadual ou Distrital da sede do licitante, relativa à atividade em cujo exercício contrata ou concorre, mediante apresentação de certidão negativa, ou outro equivalente, na forma da lei.
- 12.3.7. Prova de regularidade com a Fazenda Municipal da sede do licitante, relativa à atividade em cujo exercício contrata ou concorre, mediante apresentação de certidão negativa, ou outro equivalente, na forma da lei.
- 12.3.7. Comprovação de regularidade relativa ao Fundo de Garantia por Tempo de Serviço FGTS, apresentando o respectivo Certificado de Regularidade fornecido pela Caixa Econômica Federal.
- 12.3.8. Prova de inexistência de débitos inadimplidos perante a Justiça do Trabalho, mediante a apresentação de Certidão Negativa de Débitos Trabalhistas CNDT, da empresa e dos sócios, nos termos do Título VII–A da Consolidação das Leis do Trabalho, aprovada pelo Decreto-Lei nº 5.452, de 1º de maio de 1943.
- 12.3.9. Declaração do licitante atestando que não emprega menor de dezoito anos em trabalho noturno, insalubre ou perigoso e nem menor de dezesseis anos, em qualquer trabalho, podendo existir menor, a partir de quatorze anos, na condição de aprendiz, nos termos do Art. 7º, Inciso XXXIII, da Constituição Federal, conforme modelo Anexo II.
- 12.3.10. Declaração do licitante, sob pena de desclassificação, de que sua proposta econômica compreende a integralidade dos custos para atendimento dos direitos trabalhistas assegurados na Constituição Federal, nas leis trabalhistas, nas normas infralegais, nas convenções coletivas de trabalho e nos termos de ajustamento de conduta vigentes na data de entrega das propostas, conforme modelo Anexo III.
- 12.3.11. Certidão negativa de feitos sobre falência e de execução fiscal, expedida pelo distribuidor da sede do licitante, no máximo 30 (trinta) dias da data prevista para abertura das propostas.
- 12.3.12. Consulta Consolidada de Pessoa Jurídica expedida pelo Tribunal de Contas da União, no máximo 30 (trinta) dias da data prevista para abertura das propostas, no endereço eletrônico: www.tcu.gov.br.
- 12.3.13. Balanço patrimonial, acompanhada dos termos de abertura e encerramento, demais demonstrações contábeis (DRE, DLPA, DMPL, DFC e Notas explicativas) dos dois últimos exercícios sociais. Os referidos documentos limitar—se—ão ao último exercício no caso de a pessoa jurídica ter sido constituida há menos de dois anos.







- 12.3.14. Apresentar cópia da Carteira de Profissional do contador com foto, acompanhada da Declaração de Habilitação Profissional – DHP, devidamente atualizada.
- 12.3.15. índices de Liquidez Geral (LG), Liquidez Corrente (LC), e Solvência Geral (SG) superiores a 1 (um);
- 12.3.16. As pessoas jurídicas criadas no exercício financeiro desta licitação deverão atender a todas as exigências da habilitação e poderão substituir os demonstrativos contábeis pelo balanço de abertura.
- 12.3.17. Comprovação do cumprimento de requisitos normativos, conforme modelos Anexo VI:
- 12.3.17.1. Declaração de ciência dos termos do Edital;
- 12.3.17.2. Declaração de inexistir fato impeditivo;
- 12.3.17.3. Declaração de não possuir no quadro societário servidor da ativa do ORC;
- 12.3.17.4. Declaração de não utilizar trabalho degradante ou forçado;
- 12.3.17.5. Declaração de cumprimento da reserva de cargo para deficiente e de acessibilidade; e
- 12.3.17.6. Declaração de observância do limite de contratação com a Administração Pública.
- 12.4. Os documentos exigidos para habilitação serão enviados por meio do sistema, em formato digital, no prazo de 02 (duas) horas, contado da solicitação do Pregoeiro, prorrogável por igual período, nas seguintes situações:
- 12.4.1. Por solicitação do licitante, mediante justificativa aceita pelo Pregoeiro; ou
- 12.4.2.De oficio, a critério do Pregoeiro, quando constatado que o prazo estabelecido não é suficiente para o envio dos documentos exigidos.
- 12.5. Será exigida a apresentação dos documentos de habilitação apenas do licitante vencedor:
- 12.5.1.Os documentos r\u00e9lativos \u00e1 regularidade fiscal constantes deste Edital, somente ser\u00e3o exigidos em momento posterior ao julgamento das propostas, e apenas do licitante mais bem classificado.
- 12.6.A verificação pelo Pregoeiro, em sitios eletrônicos oficiais de órgãos e entidades emissores de certidões constitui meio legal de prova, para fins de habilitação.
- 12.7.Após a entrega dos documentos para habilitação, não será permitida a substituição ou a apresentação de novos documentos, salvo em sede de diligência, para:
- 12.7.1.Complementação de informações acerca dos documentos já apresentados pelos licitantes e desde que necessária para apurar fatos existentes à época da abertura do certame; e
- 12.7.2.Atualização de documentos cuja validade tenha expirado após a data de recebimento das propostas.
- 12.8.Na hipótese de o licitante não atender às exigências para habilitação, o Pregoeiro examinará a proposta subsequente e assim sucessivamente, na ordem de classificação, até a apuração de uma proposta que atenda ao presente Edital, observados o prazo e os termos definidos neste instrumento para o envio da proposta e, se necessário, dos documentos complementares, adequada ao último lance ofertado:

Means





- 12.8.1.Serão disponibilizados para acesso público os documentos de habilitação dos licitantes convocados para a apresentação da documentação habilitatória, após concluídos eventuais procedimentos da Comissão de Contratação, para sanar erros ou falhas que não alterem a substância dos documentos e a sua validade jurídica, observadas as disposições deste Edital.
- 12.9.A comprovação de regularidade fiscal e trabalhista das microempresas e empresas de pequeno porte somente será exigida para efeito de contratação, e não como condição para participação na licitação, observando-se o seguinte procedimento:
- 12.9.1.As microempresas e empresas de pequeno porte, por ocasião da participação nesta licitação, deverão apresentar toda a documentação exigida para comprovação de regularidade fiscal e trabalhista, dentre os documentos enumerados neste instrumento para efeito de habilitação, mesmo que esta apresente alguma restrição;
- 12.9.2.Na hipótese de haver alguma restrição relativa à regularidade fiscal e trabalhista quando da comprovação de que trata o subitem anterior, será assegurado prazo de cinco dias úteis, prorrogável por igual período, para a regularização da documentação, a realização do pagamento ou parcelamento do débito e a emissão de eventuais certidões negativas ou positivas com efeito de certidão negativa;
- 12.9.3.Para aplicação do disposto no subitem anterior, o prazo para regularização fiscal e trabalhista será contado a partir da divulgação do resultado da fase de habilitação. A prorrogação desse prazo poderá ser concedida, a critério do Pregoeiro, quando requerida pelo licitante, mediante apresentação de justificativa;
- 12.9.4.A abertura da fase recursal em relação ao resultado do certame ocorrerá após o prazo de regularização fiscal e trabalhista de que tratam os dois subitens anteriores;
- 12.9.5.A não regularização da documentação, no prazo acima previsto, implicará decadência do direito à contratação, sem prejuizo das sanções previstas no Art. 156, da Lei 14.133/21, sendo facultado ao ORC convocar os licitantes remanescentes, na ordem de classificação, ou revogar a licitação;
- 12.9.6.Se, na ordem de classificação, seguir-se outra microempresa ou empresa de pequeno porte com alguma restrição na documentação fiscal e trabalhista, será concedido o mesmo prazo para regularização.
- 12.10.Somente haverá a necessidade de comprovação do preenchimento de requisitos, mediante apresentação dos documentos originais não digitais, quando houver alguma dúvida em relação à integridade do documento digital ou quando a lei expressamente o exigir.
- 12.11.Não serão aceitos documentos de habilitação com indicação de CNPJ/CPF diferentes, salvo aqueles legalmente permitidos:
- 12.11.1.Se o licitante for a matriz, todos os documentos deverão estar em nome da matriz, e se o licitante for a filial, todos os documentos deverão estar em nome da filial, exceto aqueles que, pela própria natureza, comprovadamente, forem emitidos somente em nome da matriz.
- 12.12.Os documentos exigidos para fins de habilitação no certame deverão ser organizados na ordem descrita neste instrumento, precedidos por índice correspondente, apresentados em original; ou por cópia autenticada por cartório competente, ou pelo Pregoeiro, ou por membro da Equipe de Apoio ou da Comissão de Contratação; ou publicação em órgão da imprensa oficial. Estando perfeitamente legíveis, sem conter borrões, rasuras, emendas ou entrelinhas e dentro do prazo de validade, considerado o disposto neste Edital. A eventual ausência do referido índice não inabilitará o licitante, sendo que:

Mean





- 12.12.1.A prova de autenticidade de cópia de documento público ou particular poderá ser feita perante os agentes do ORC relacionados no item anterior, mediante apresentação de original ou de declaração de autenticidade por advogado, sob sua responsabilidade pessoal;
- 12.12.2.Quando o documento for obtido via Internet sua autenticidade será comprovada no endereço eletrônico nele indicado:
- 12.12.3.Poderá ser utilizada, a critério do Pregoeiro, a documentação cadastral de fornecedor, constante dos arquivos do ORC, para comprovação da autenticidade de elementos apresentados pelo licitante.
- 12.13.Na análise dos documentos de habilitação, a Comissão de Contratação poderá sanar erros ou falhas que não alterem a substância dos documentos e sua validade jurídica, mediante decisão fundamentada, registrada em ata e acessível a todos, atribuindo-lhes eficácia para fins de habilitação.
- 12.14. Havendo necessidade, o Pregoeiro suspenderá a sessão pública inclusive para a realização de diligências com vistas ao saneamento de eventuais erros e falhas dos documentos de habilitação apresentados. Em qualquer hipótese, o seu reinício somente poderá ocorrer mediante aviso prévio no sistema com, no mínimo, vinte e quatro horas de antecedência e a ocorrência será registrada em ata.

13.0.DO ENCAMINHAMENTO DA PROPOSTA VENCEDORA

13.1.A proposta final do licitante declarado vencedor - proposta atualizada - deverá ser encaminhada no prazo de 02 (duas) horas, a contar da solicitação do Pregoeiro no sistema eletrônico, e deverá:

13.1.1.Ser elaborada em consonância com as especificações constantes deste Edital e seus Anexos, redigida em lingua portuguesa e impressa em uma via em papel timbrado do proponente, quando for o caso, sem emendas, rasuras, entrelinhas ou ressalvas; datada e assinada pelo licitante ou seu representante legal, com indicação: do valor global da proposta; do prazo de entrega; das condições de pagamento: e da sua validade:

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

pagamento;

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

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

critérios:

13.2.1. Falta de dígitos: serão acrescidos zeros:

- 13.2.2.Excesso de digitos: sendo o primeiro digito excedente menor que cinco, todo o excesso será suprimido, caso contrário haverá o arredondamento do digito anterior para mais e os demais excedentes suprimidos.
- 13.3.Os preços deverão ser expressos em moeda corrente nacional, o preço unitário e o total em algarismos e o valor global da proposta em algarismos e por extenso:
- 13.3.1.Existindo discrepăncia entre o preço unitário e total, resultado da multiplicação do preço unitário pela quantidade, o preço unitário prevalecerá;
- 13.3.2.No caso de divergência entre o valor numérico e o expresso por extenso, prevalecerá o valor expresso por extenso;
- 13.3.3.Fica estabelecido que havendo divergência de preços unitários para um mesmo produto, prevalecerá o de menor valor.

Mas





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

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

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

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

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

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

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

14.0.DOS RECURSOS

- 14.1.A interposição de recurso referente ao julgamento das propostas, à habilitação ou inabilitação de licitantes, à anulação ou revogação da licitação, observará o disposto no Art. 165, da Lei 14.133/21.
- 14.2. Qualquer licitante poderá, durante o prazo concedido na sessão pública, que no presente certame será de 30 (trinta) minutos, de forma imediata após o término do julgamento das propostas e do ato de habilitação ou inabilitação, em campo próprio do sistema eletrônico, manifestar sua intenção de recorrer.
- 14.3. Quando o recurso apresentado impugnar o julgamento das propostas ou o ato de habilitação ou inabilitação do licitante:
- 14.3.1.A intenção de recorrer deverá ser manifestada imediatamente, sob pena de preclusão;
- 14.3.2.O prazo para apresentação das razões recursais será iniciado na data de intimação ou de lavratura da ata de habilitação ou inabilitação.
- 14.4.O prazo recursal é de 03 (três) dias úteis, contados da data de intimação ou de lavratura da ata.
- 14.5. As razões do recurso deverão ser apresentadas, exclusivamente, da seguinte forma:
- 14.5.1. Em campo próprio do sistema eletrônico.
- 14.6.O recurso será dirigido à autoridade que tiver editado o ato ou proferido a decisão recorrida, a qual poderá reconsiderar o ato ou a decisão no prazo de 03 (três) dias úteis, ou, nesse mesmo prazo, encaminhar o recurso com a sua manifestação à autoridade superior, a qual deverá proferir sua decisão no prazo de 10 (dez) dias úteis, contado do recebimento dos autos.
- 14.7. Os recursos interpostos fora do prazo não serão conhecidos.
- 14.8.O prazo para apresentação de contrarrazões ao recurso pelos demais licitantes será de 03 (três) dias úteis, contados da data da intimação pessoal ou da divulgação da interposição do recurso, assegurada a vista imediata dos elementos indispensáveis à defesa de seus interesses.
- 14.9.O recurso e o pedido de reconsideração terão efeito suspensivo do ato ou da decisão recorrida até que sobrevenha decisão final da autoridade competente.
- 14.10.O acolhimento do recurso invalida tão somente os atos insuscetiveis de aproveitamento.
- 14.11.Os autos do processo permanecerão com vista franqueada aos interessados no seguinte sitio: www.portaldecompraspublicas.com.br.

15.0.DA HOMOLOGAÇÃO







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

16.0.DO CONTRATO

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

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

Administração:

16.1.2.A recusa injustificada do adjudicatário em assinar o contrato no prazo estabelecido pela Administração caracterizará o descumprimento total da obrigação assumida e o sujeitará às penalidades legalmente estabelecidas:

16.1.2,1.A regra do subitem anterior não se aplicará aos licitantes remanescentes convocados na forma

estabelecida neste dispositivo:

16.1.3.Decorrido o prazo de validade da proposta indicado neste Edital sem convocação para a

contratação, ficarão os licitantes liberados dos compromissos assumidos.

16.2 Na hipótese de o vencedor da licitação não assinar o contra

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

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

contrato.

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

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

salvo as supressões resultantes de acordo celebrado entre os contratantes.

17.0.DA ATA DE REGISTRO DE PREÇOS

17.1.Formalização e Cadastro de Reserva:

17.1.1.Após a homologação do certame, serão registrados na Ata de Registro de Preços, os preços e os quantitativos do adjudicatário, observado o disposto neste Edital; e será incluído na referida ata, na forma de anexo, o registro:

May





17.1.1.Dos licitantes que aceitarem cotar o objeto com preço igual ao do adjudicatário, observada a classificação na licitação; e

17.1.1.2.Dos licitantes que mantiverem sua proposta original.

- 17.1.2. Será respeitada, nas contratações, a ordem de classificação dos licitantes registrados:
- 17.1.2.1.A apresentação de novas propostas na forma deste subitem não prejudicará o resultado do certame em relação ao licitante mais bem classificado;
- 17.1.2.2.Para fins da ordem de classificação, os licitantes que aceitarem cotar o objeto com preço igual ao do adjudicatário antecederão aqueles que mantiverem sua proposta original.
- 17.1.3.A habilitação dos licitantes que comporão o Cadastro de Reserva será efetuada quando houver necessidade de contratação dos licitantes remanescentes, nas seguintes hipóteses:
- 17.1.3.1.Quando o licitante vencedor não assinar a Ata de Registro de Preços no prazo e nas condições estabelecidos neste Edital; ou
- 17.1.3.2.Quando houver o cancelamento do registro do fornecedor ou do registro de preços, nas hipóteses previstas neste Edital.
- 17.1.4.Na hipótese de nenhum dos licitantes que aceitaram cotar o objeto com preço igual ao do adjudicatário concordar com a contratação nos termos em igual prazo e nas condições propostas pelo primeiro classificado, a Administração, observados o valor estimado e a sua eventual atualização na forma prevista neste Edital, poderá:
- 17.1.4.1.Convocar os licitantes que mantiveram sua proposta original para negociação, na ordem de classificação, com vistas à obtenção de preço melhor, mesmo que acima do preço do adjudicatário; ou 17.1.4.2.Adjudicar e firmar a contratação nas condições ofertadas pelos licitantes remanescentes.

observada a ordem de classificação, quando frustrada a negociação de melhor condição.

17.2.Assinatura:

17.2.1.Homologado o resultado da licitação, o licitante mais bem classificado terá o prazo de 05 (cinco) dias consecutivos, contados a partir da data de sua convocação, para assinar a Ata de Registro de Preços, cujo prazo de validade encontra-se nela fixado, sob pena de decadência do direito à contratação, sem prejuízo das sanções previstas na Lei 14.133/21.

17.2.2.O prazo de convocação poderá ser prorrogado uma vez, por igual período, mediante solicitação do

licitante mais bem classificado convocado, desde que:

17.2.2.1.A solicitação seja devidamente justificada e apresentada dentro do prazo; e

17.2.2.2.A justificativa apresentada seja aceita pela Administração.

17.2.3.Serão formalizadas tantas Atas de Registro de Preços quantas forem necessárias para o registro de todos os itens constantes no Termo de Referência - Anexo I deste instrumento, devidamente homologados, com a indicação do licitante vencedor, a descrição do correspondente item, a respectiva quantidade, preço registrado e demais condições.

17.2.4.O preço registrado, com a indicação do fornecedor, será divulgado no Portal Nacional de

Contratações Públicas PNCP e disponibilizado durante a vigência da Ata de Registro de Preços.

17.2.5.A existência de preços registrados implicará compromisso de fornecimento nas condições estabelecidas, mas não obrigará a Administração a contratar, facultada a realização de licitação específica para a aquisição pretendida, desde que devidamente justificada.

17.2.6.Na hipótese de o convocado não assinar a Ata de Registro de Preços no prazo e nas condições estabelecidas, fica facultado à Administração convocar os licitantes remanescentes do Cadastro de Reserva, na ordem de classificação, para fazê-lo em igual prazo e nas condições propostas pelo primeiro classificado.

17.3.Vigéncia:

17.3.1.O prazo de vigência da Ata de Registro de Preços será de um ano, contado do primeiro dia útil subsequente à data de divulgação no Portal Nacional de Contratações Públicas PNCP, e poderá ser prorrogado por igual período, desde que comprovado que o preço é vantajoso.







17.3.2.O prazo de vigência do correspondente contrato será determinado: 12 (doze) meses, considerado da data de sua assinatura; podendo ser prorrogado, nas hipóteses e nos termos dos Arts, 105 a 114, da Lei 14.133/21.

17.4. Vedação a acréscimos de quantitativos:

17.4.1.É vedado efetuar acréscimos nos quantitativos estabelecidos na Ata de Registro de Preços.

17.5.Controle e gerenciamento:

17.5.1.O controle e o gerenciamento das Atas de Registro de Preços serão realizados por meio de procedimentos de gestão de atas, quanto a:

17.5.1.1.Os quantitativos e os saldos; e

17.5.1.2. As solicitações de adesão.

17.6.Alteração ou atualização dos preços registrados:

17.6.1.Os preços registrados poderão ser alterados ou atualizados em decorrência de eventual redução dos preços praticados no mercado ou de fato que eleve o custo do bem registrado, nas seguintes situações:

17.6.1.1.Em caso de criação, alteração ou extinção de quaisquer tributos ou encargos legais ou superveniência de disposições legais, com comprovada repercussão sobre os preços registrados;

17.6.1.2.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 da ata tal como pactuada, nos termos do disposto na alínea "d" do inciso II do caput do Art. 124, da Lei 14.133/21; ou 17.6.1.3.Na hipótese de reajustamento sobre os preços registrados, prevista neste instrumento, nos

termos do disposto na Lei 14.133/21.

17.7. Negociação de preços registrados:

17.7.1.Na hipótese de o preço registrado tornar-se superior ao preço praticado no mercado, por motivo superveniente, o órgão gerenciador convocará o fornecedor para negociar a redução do preço registrado: 17.7.1.1.Caso não aceite reduzir seu preço aos valores praticados pelo mercado, o fornecedor será liberado do compromisso assumido quanto ao item registrado, sem aplicação de penalidades administrativas:

17.7.1.2.Na hipótese prevista no subitem anterior, o gerenciador convocará os fornecedores do cadastro de reserva, na ordem de classificação, para verificar se aceitam reduzir seus preços aos valores de mercado, observado o disposto neste instrumento;

17.7.1.3.Se não obtiver exito nas negociações, o órgão gerenciador procederá ao cancelamento da Ata de Registro de Preços, nos termos do disposto neste instrumento, e adotará as medidas cabíveis para a

obtenção de contratação mais vantajosa;

17.7.1.4.Na hipótese de redução do preço registrado, o órgão gerenciador comunicará aos órgãos e às entidades que tiverem firmado contratos decorrentes da Ata de Registro de Preços, para que avaliem a conveniência e a oportunidade de diligenciarem negociação com vistas à alteração contratual, observado o disposto neste instrumento.

17.7.2.Na hipótese de o preço de mercado tornar-se superior ao preço registrado e o fornecedor não poder cumprir as obrigações estabelecidas na ata, será facultado ao fornecedor requerer ao gerenciador a alteração do preço registrado, mediante comprovação de fato superveniente que o impossibilite de

cumprir o compromisso:

17.7.2.1.Para fins do disposto no subitem anterior, o fornecedor encaminhará, juntamente com o pedido de alteração, a documentação comprobatória ou a planilha de custos que demonstre a inviabilidade do preço registrado em relação ás condições inicialmente pactuadas. Na hipótese de comprovação dessa ocorrência, o órgão gerenciador atualizará o preço registrado, de acordo com a realidade dos valores praticados pelo mercado;

Wileas





17.7.2.2.Na hipótese de não comprovação da existência de fato superveniente que inviabilize o preço registrado, o pedido será indeferido pelo gerenciador e o fornecedor deverá cumprir as obrigações estabelecidas na ata, sob pena de cancelamento do seu registro, nos termos do disposto neste instrumento, sem prejuízo da aplicação das sanções previstas na Lei 14.133/21, e na legislação aplicável; 17.7.2.3.Na hipótese de cancelamento do registro do fornecedor, nos termos do disposto no subitem anterior, o gerenciador convocará os fornecedores do cadastro de reserva, na ordem de classificação, para verificar se aceitam manter seus preços registrados, observado o disposto neste instrumento;

17.7.2.4.Se não obtiver êxito nas negociações, o órgão gerenciador procederá ao cancelamento da Ata de Registro de Preços, nos termos do disposto neste instrumento, e adotará as medidas cabíveis para a

obtenção da contratação mais vantajosa;

17.7.2.5.O órgão gerenciador comunicará aos órgãos e às entidades que tiverem firmado contratos decorrentes da Ata de Registro de Preços sobre a efetiva alteração do preço registrado, para que avaliem a necessidade de alteração contratual, observado o disposto neste instrumento.

18.0.DO CANCELAMENTO DO REGISTRO DO FORNECEDOR E DO PREÇO REGISTRADO

18,1.Cancelamento do registro do fornecedor:

18.1.1.O registro do fornecedor será cancelado pelo órgão gerenciador, quando o fornecedor:

18.1.1.1.Descumprir as condições da ata de registro de preços sem motivo justificado;

 18.1.1.2.Não retirar a nota de empenho, ou instrumento equivalente, no prazo estabelecido pela Administração sem justificativa razoável;

18.1.1.3. Não aceitar manter seu preco registrado, na hipótese prevista neste instrumento; ou

18.1.1.4. Sofrer sanção prevista nos Incisos III ou IV, do caput do Art. 156, da Lei 14.133/21. Nessa hipótese, caso a penalidade aplicada ao fornecedor não ultrapasse o prazo de vigência da Ata de Registro de Preços, o órgão gerenciador poderá, mediante decisão fundamentada, decidir pela manutenção do registro de preços, vedadas novas contratações derivadas da ata enquanto perdurarem os efeitos da sanção.

18.1.2.O cancelamento do registro nas hipóteses previstas neste item será formalizado por despacho do

órgão gerenciador, garantidos os princípios do contraditório e da ampla defesa.

18.1.3.Na hipótese de cancelamento do registro do fornecedor, o órgão gerenciador poderá convocar os licitantes que compõem o cadastro de reserva, observada a ordem de classificação.

18.2.Cancelamento dos preços registrados:

18.2.1.O cancelamento dos preços registrados poderá ser realizado pelo gerenciador, em determinada Ata de Registro de Preços, total ou parcialmente, nas seguintes hipóteses, desde que devidamente comprovadas e justificadas:

18.2.1.1.Por razão de interesse público;

18.2.1.2.A pedido do fornecedor, decorrente de caso fortuito ou força major; ou

18.2.1.3.Se não houver êxito nas negociações, nos termos do disposto neste instrumento.

19.0.DA CONTRATAÇÃO COM FORNECEDOR REGISTRADO

19.1.Formalização:

19.1.1.A contratação com o fornecedor registrado na ata será formalizada pelo órgão ou pela entidade interessada por meio de instrumento hábil, na forma definida neste Edital, conforme as disposições constantes do Art. 95, da Lei 14.133/21.

19.1.2.O instrumento de que trata o subitem anterior, será assinado no prazo de validade da Ata de Registro de Preços.







19.2. Alteração do contrato:

19.2.1.O contrato eventualmente decorrente da ata poderá ser alterado, observado o disposto no Art. 124, da Lei 14.133/21.

19.3. Vigência do contrato:

19.3.1. A vigência do respectivo contrato será a estabelecida neste Edital, observadas as disposições do Art. 105, da Lei 14.133/21.

20.0.DO GERENCIAMENTO DO SISTEMA

20.1.Competências:

20.1.1.A administração e os atos de controle da Ata de Registro de Preços, decorrentes do presente certame, serão do ORC, através do Departamento de Compras, atuando como órgão gerenciador do sistema de registro de preços, ao qual compete, em especial:

20.1.1.1.Gerenciar a Ata de Registro de Preços;

20.1.1.2.Conduzir as negociações para alteração ou atualização dos preços registrados; e

20.1.1.3. Aplicar, garantidos os princípios da ampla defesa e do contraditório, as penalidades decorrentes de infrações no procedimiento deste certame.

21.0.DO ÓRGÃO OU DA ENTIDADE PARTICIPANTE

21.1.Competências:

21.1.1.O órgão ou a entidade participante é responsável por manifestar seu interesse em participar do registro de preços, ao qual compete, em especial:

21.1.1.1.Tomar conhecimento da Ata de Registro de Preços, inclusive de eventuais alterações, para o

correto cumprimento de suas disposições;

21.1.1.2. Assegurar-se, quando do uso da Ata de Registro de Preços, de que a contratação a ser realizada atenda aos seus interesses, sobretudo quanto aos valores praticados;

21.1.1.3.Zelar pelos atos relativos ao cumprimento das obrigações assumidas pelo fornecedor e pela aplicação de eventuais penalidades decorrentes do descumprimento do pactuado na Ata de Registro de Preços ou de obrigações contratuais; e

21.1.1.4.Prestar as informações solicitadas pelo órgão gerenciador do sistema de registro de preços

quanto à contratação e à execução da demanda destinada ao seu órgão ou à sua entidade.

22.0.DOS USUÁRIOS DA ATA DE REGISTRO DE PREÇOS

22.1 A Ata de Registro de Precos, durante sua vigência, poderá ser utilizada:

22.1.1.Pelo ORC, que também é o órgão gerenciador responsável pela administração e controle da Ata de Registro de Preços, representada pela sua estrutura organizacional definida no respectivo orçamento programa.

22.2.O usuário da ata, sempre que desejar efetivar a contratação do objeto registrado, fará através de solicitação ao gerenciador do sistema de registro de preços, mediante processo regular.

23.0.DO REAJUSTAMENTO EM SENTIDO ESTRITO - REAJUSTE

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

23.2.2.Dentro do prazo de vigência da contratação e mediante solicitação do Contratado, os preços poderão sofrer reajuste após o interregno de um ano, na mesma proporção da variação verificada no

Mean





IPCA-IBGE acumulado, tomando-se por base o mês do orçamento estimado, exclusivamente para as obrigações iniciadas e concluídas após a ocorrência da anualidade.

23.2.3. Nos reajustes subsequentes ao primeiro, o interregno mínimo de um ano será contado a partir dos

efeitos financeiros do último reajuste.

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

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

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

23.2.7. Na ausência de previsão legal quanto ao índice substituto, as partes elegerão novo índice oficial,

para reajustamento do preço do valor remanescente, por meio de termo aditivo.

23.2.8.O registro da variação do valor contratual para fazer face ao reajuste de preços poderá ser

realizado por simples apostila.

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

24.0.DA COMPROVAÇÃO DE EXECUÇÃO E RECEBIMENTO DO OBJETO

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

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

25.0.DAS OBRIGAÇÕES DO CONTRATANTE E DO CONTRATADO

25.1. Obrigações do Contratante:

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

25.1.2.Proporcionar ao Contratado todos os meios necessários para a fiel execução do objeto da

presente contratação, nos termos do correspondente instrumento de ajuste;

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

25.1.4.Outras obrigações estabelecidas e relacionadas na Minuta do Contrato - Anexo V.

25.2. Obrigações do Contratado:

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







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

25.2.3.Não transferir a outrem, no todo ou em parte, o objeto da contratação, salvo mediante prévia e

expressa autorização do Contratante;

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

25.2.5.Emitir Nota Fiscal correspondente à sede ou filial da empresa que efetivamente participou do

certame e consequentemente apresentou a documentação exigida na fase de habilitação;

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

25.2.7.Outras obrigações estabelecidas e relacionadas na Minuta do Contrato - Anexo V.

26.0.DO PAGAMENTO

26.1.O pagamento será realizado mediante processo regular e em observáncia às normas e procedimentos adotados pelo ORC, bem como as disposições dos Arts. 141 a 146 da Lei 14.133/21; da seguinte maneira: Para ocorrer no prazo de trinta dias, contados do período de adimplemento.

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

disponibilidade de recursos financeiros.

26.3.Nenhum valor será pago ao Contratado enquanto pendente de liquidação qualquer obrigação financeira que lhe for imposta, em virtude de penalidade ou inadimplência, a qual poderá ser compensada

com o pagamento pendente, sem que isso gere direito a acréscimo de qualquer natureza.

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

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

Meas





27.0.DAS INFRAÇÕES ADMINISTRATIVAS E SANÇÕES

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

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

28.0.DAS OBRIGAÇÕES PERTINENTES À LGPD

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

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

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

28.4. Outras obrigações estabelecidas e relacionadas na Minuta do Contrato - Anexo V.

29.0.DAS DISPOSIÇÕES GERAIS

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

29.2.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.

29.3. Todas as referências de tempo no Edital, nos seus anexos, no aviso e durante a sessão pública observarão o horário de Brasilia - DF.







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

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

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

resultado do processo licitatório.

29.7.Para todos os efeitos, na contagem dos prazos estabelecidos neste Edital e seus anexos, excluir se-á o día do início e incluir-se-á o do vencimento. Só se iniciam e vencem os prazos em días de expediente no ORC.

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

público.

29.9.Em caso de divergência entre disposições do Edital e de seus anexos ou demais peças que

compõem o processo, prevalecerá as do Edital.

29.10.O Edital e seus anexos também estão disponibilizados na integra no endereço eletrônico: www.portaldecompraspublicas.com.br; no Portal Nacional de Contratações Públicas PNCP; e poderão ser lidos, e quando for o caso obtidos, mediante processo regular e observados os procedimentos definidos pelo ORC, no endereço: Av. Santa Cecília, 214 – Centro – Santa Cecília – PB, nos horários normais de expediente: das 08:00 as 12:00 horas; mesmo endereço e horário nos quais os autos do processo administrativo permanecerão com vista franqueada aos interessados.

29.11.Para dirimir eventuais controvérsias decorrentes deste certame, excluído qualquer outro, o foro

competente é o da Boqueirão, Estado da Paraíba.

Santa Cecilia - PB, 27 de Fevereiro de 2025.

MARIA LUCRECIA FREITAS SOARES Agente de Contratação/Pregoeira

Mean





ANEXO I - PREGÃO ELETRÔNICO Nº 00004/2025

TERMO DE REFERÊNCIA - TR

1.0 INTRODUÇÃO:

O termo de referência é o documento produzido na fase de planejamento de contratações de bens e serviços, a fim de especificar o objeto escolhido para o atendimento da necessidade da Administração. Aplica-se inclusive no caso de contratações diretas. Esse documento deve ser fundamentado em estudo técnico preliminar que tenha concluído pela viabilidade da contratação.

O Termo de Referência é um documento que estabelece as diretrizes, requisitos e especificações técnicas necessárias para a contratação de serviços ou aquisição de produtos. Ele serve como um guia para os fornecedores interessados em participar de um processo licitatório, garantindo que todos estejam cientes das exigências e condições estabelecidas pelo órgão contratante. O Termo de Referência é de extrema importância para garantir a transparência, legalidade e eficiência nos processos de contratação pública. Ele ajuda a evitar possíveis irregularidades, assegurando que a escolha do fornecedor seja feita de forma justa e imparcial, com base em critérios objetivos e previamente estabelecidos.

Um Termo de Referência bem elaborado deve conter informações claras e precisas sobre o objeto da contratação, os critérios de seleção, as condições de pagamento, os prazos e as penalidades em caso de descumprimento. Além disso, é importante incluir uma descrição detalhada dos serviços ou produtos a serem fornecidos, de forma a evitar interpretações equivocadas.

2.0 OBJETO:

SISTEMA DE REGISTRO DE PREÇOS PARA A EVENTUAL AQUISIÇÃO GÊNEROS ALIMENTICIOS PARA A MERENDA ESCOLAR, PARA ATENDER AS NECESSIDADES DA PREFEITURA MUNICIPAL DE SANTA CECILIA - PB.

3.0 ESPECIFICAÇÃO DO OBJETO

CÓDI	GODESCRIÇÃO DO ITEM	UNIDA	DE QUANTIDADE
1	Achocolatado em pó instantâneo, tradicional, embalagem primária em lata pote plástico em polietileno 400 gramas	UND	1500
2	AÇÜCAR cristal, branco, acondicionado em embalagem de polipropileno transparente original do fabricante com 1 kg, aspecto granuloso fino a médio, isento de matéria terrosa, livre de umidade e	KG	5000

Avenida Santa Cecilia, 214 - Centro - Santa Cecilia - PB







	fragmentos estranhos, com especificação dos ingredientes, informações do fabricante e data de vencimento estampado na embalagem, de acordo com a Resolução nº 12/78 da CNNPA. Entrega parcelada.		
3	Adoçante Dietético, Frasco Com 100 MI	UND	600
4	ALHO sem a réstia de primeira, in natura. Embalagem com identificação do produto, marca do fabricante, prazo del validade e peso líquido. O produto deverá estar de acordo com a Resolução nº 12/78 da CNNPA. Entrega parcelada.	KG	600
5	Amido de Milho 400g	UND	600
6	ARROZ PARBOILIZADO classe longo fino, tipo 1, embalagem contendo 1 kg, com identificação do produto, marca do fabricante, prazo de validade e peso líquido, de acordo com a Resolução nº 12/78 da CNNPA. Entrega parcelada.	KG	5000
7	Arroz branco: tipo: 01(um); peso líquido: 1kg; isento de sujidades e materiais estranhos, validade minima de 06 meses a contar da data da entrega, embalagem integra e isenta de avarias, rotulagem segundo os padrões da resolução nº259 de 20/09/2002 da Anvisa.; lote acompanhado do certificado de classificação de origem vegetal expedido por órgão oficial.	KG	3000
8	Aveia em flocos finos, 100% natural, sem aditivos ou conservantes, lacre de segurança, dados de identificação do produto, marca do fabricante, data de fabricação, prazo de validade, peso líquido, resolução 12/78 da comissão nacional de normas e padrões para alimentos CNNPA, pacote de 1500g	UND	800
9	Azeite de Oliva composto , Lata 500 MI	UND	600
10	BISCOITO TIPO CREAM CRACKER embalagem de 350 g, composição de carboidratos, proteína, gorduras, fibra alimentar, cálcio, ferro e sódio. Validade mínima de 180 dias. Entrega parcelada.	UND	5000
11	BISCOITO DOCE TIPO MARIA embalagem de 350 g. composição de carboidratos, proteína, gorduras, fibra alimentar, cálcio, ferro e sódio. Validade mínima de 180 dias. Entrega parcelada.		5000
12	Cacau em pó, produto sem adição de açúcar, 100% natural, sem aditivos ou conservantes, lacre de segurança, dados de identificação do produto, marca do fabricante, data de fabricação, prazo de validade, peso líquido, resolução 12/78 da comissão nacional de normas e padrões para alimentos CNNPA, pacote de 200g	UND	300
13	Café torrado moldo pct. 250g sem glúten, empacotado , com selo de pureza ABIC	UND	2500
14	CARNE BOVINA tipo moida (acém), semiprocessada, sem tempero, com aspecto, cor, cheiro e sabor próprios, congelada a 18° C, validade mínima de 144 dias a contar da data da entrega, pesando 500 g, acondicionada em embalagem plástica transparente. A embalagem deve conter dados e identificação do produto e validade. Entrega parcelada.	UND	3500
15	CARNE BOVINA SEM OSSO, tipo acém, máx. 10% de gordura, livre de aparas, resfriada, com aspecto firme, na cor vermelho vivo, sem escurec. ou manchas esverdeadas, Acondicionada em embalagem, plástica, contendo identificação do produto, marca do fabricante, prazo	KG	2000

Reson





	de validade e carimbos oficiais de acordo com as portarias do Ministério da Agricultura e/ou Ministério da Saúde, DIPOA No 304 de 22/04/96 e No 145 de 22/04/98, da resolução ANVISA No 105 de 19/05/1999		
16	Chá , Sabor Erva Doce , Cidreira , Boldo, Camomila , pacote c/ 10g	UND	1200
17	CHARQUE de came bovina, ponta de agulha, a vácuo embalagem com 30 kg, no máximo 15% de gordura, llvres de aparas, acondicionado em embalagem plástica, de acordo com a Resolução nº 12/78 da CNNPA, informação do fabricante especificação do produto e data de vencimento estampado na embalagem. Entrega Parcelada.	KG	2500
18	COLORÍFICO (colorau), composição fubá e extrato oleoso de urucum, de acordo com a Resolução nº 12/78 da CNNPA. Entrega parcelada.	KG	300
19	CONDIMENTO MISTO conteúdo cominho, pimenta do reino e sal. Registro do Ministério da Saúde. Entrega parcelada.	KG	300
20	Coxa e sobrecoxas de frango resfriado em embalagens de 1kg provenientes de animais sadios de primeira qualidade, sem tempero e sem sal. Sem gelo superficial ou qualquer sinal de recongelamento; com aspecto cor, odor e sabor característicos, sem manchas e parasitas, acondicionados em embalagens atóxica com rótulo com informações do produto como: inspeção, procedência e prazo de validade.	KG	3000
21	Creme de leite pasteurizado 100% de origem animal, embalado em caixas limpas, que garantam a integridade do produto até o momento do consumo, pesando 200 gramas. Apresentando teor de matéria gorda mínima de 25%. A embalagem deverá conter externamente os dados de identificação, procedência, informações nutricional, número de lote, data de validade, quantidade de produto e atender as exigências do ministério da agricultura e do regulamento da inspeção industrial e sanitária de produtos de origem animal. Prazo de validade mínimo de 6 meses a partir data de entrega.	UND	2000
22	Ervilha enlatada , embalagem contendo 170g	UND	2000
23	EXTRATO DE TOMATE composição básica: polpa de tomate, açúcar, sal e conservador benzoato de sódio, prazo de validade 03 (três) dias aberto, 12 (doze) meses fechado, embalagem tetra pak de 320 g. Entrega parcelada.	UND	3000
24	Farinha de trigo com fermento, enriquecida com ácido fólico, embalagem de 1KG, validade mínima 07 meses a contar da entrega, acondicionado em saco plástico, atóxico.	KG	2000
25	Farinha de trigo sem fermento, enriquecida com ácido fólico, embalagem de 1KG, validade mínima 07 meses a contar da entrega, acondicionado em saco plástico, atóxico.	KG	2000
26	FARINHA DE MANDIOCA não deverá apresentar cor escura ou mistura com outras farinhas, formação de grumos (umidade), residuos ou impurezas, nem rendimento insatisfatório. Embalagem: deve estar intacta, acondicionada em pacotes de polietileno transparente, atóxica, bem vedada, contendo 1 kg. Prazo de validade: mínimo de 03 (três) meses a partir da data de entrega. A rotulagem deve conter no minimo as seguintes informações: nome, marca, ingredientes, data de		2000







	validado loto o informações nutricionais. Entresa paraciada		
27	validade, lote e informações nutricionais. Entrega parcelada. FEIJÃO PRETO tipo 1 produto constituído de grãos Inteiro e sadios.	KG	1500
21	com a umidade permitida em lei, isenta de material terroso, sujidade e mistura de outras espécies. Embalagem de polietileno transparente contendo 1 kg. Entrega parcelada.	KG.	1500
28	FEIJÃO CARIOCA tipo 1 produto constituído de grãos inteiros e sadios, com a umidade permitida em lei, isenta de material terroso, sujidade e mistura de outras espécies. Embalagem de polietileno transparente contendo 1 kg. Entrega parcelada.	KG	2000
29	Fermento químico em pó embalagem de 100g, validade mínima de 7 meses a contar da entrega.	UND	200
30	Flocos de milho tipo: pré-cozido, enriquecido com ferro e ácido fólico, embalagem plástica c/ 500 gramas e livre de fermentação, mofo e materiais terrosos a embalagem deverá conter externamente os dados de identificação, procedência, informações nutricionais, número de lote, data de validade, embalagem integra e isenta de avarias, rotulagem segundo as especificações, conforme dados das disposições da legislação vigente, validade mínima 6 meses a contar da entrega.		5000
31	FRANGO INTEIRO semiprocessado, sem tempero, resfriado, com aspecto, cor, cheiro e sabor próprios, sem manchas e parasitas, congelada a 18° C, validade mínima de 144 dias a contar da data da entrega, acondicionado em saco plástico transparente, atóxico. A embalagem deve conter dados e identificação do produto e validade. Entrega parcelada.	KG	3000
32	FUBÁ pré cozido, embalagem de 500 gramas, de acordo com a Resolução nº 12/78 da CNNPA. Data de validade. Entrega parcelada.	UND	800
33	Goiabada, embalagem plastica contendo 500 g	UND	800
34	Goma de tapioca Fresca Produto extraído da mandioca 100% natural sem adição de sal e aditivos químicos e conservantes. Embalagem de 1 kg	KG	800
35	IOGURTE INTEGRAL (MÉDIA DE DIFERENTES SABORES) bebida láctea sabor diversos (morango, cajá, salada de frutas) acondicionada em embalagem primária, pacote de 900 g. Entrega parcelada.	UND	6000
36	LEITE SEM LACTOSE leite semidesnatado, enzima lactase e estabilizantes trifosfatos de sódio, citrato de sódio, monofosfato de sódio, difosfato de sódio. Sem glúten. Contém leite. Embalagem 300 g. Entrega parcelada.	UND	500
37	LEITE EM PÓ produto em pó integral obtido por desidratação do leite de vaca e apto para a alimentação humana, mediante processos tecnológicos adequados. Deve ter boa solubilidade. Embalagem em lata hermeticamente fechada ou em polietileno atóxico ou embalagem aluminizada de 200 g. Entrega parcelada.		5000
38	Leite em pó deshatado, instantâneo, com alta dissolução, pó fino sem grumos, não adocicado, enriquecido com vitaminas, minerais, ferro e outros oligoelementos, rendimento mínimo de 8 litros por kg, não contendo glúten, com registro no M.A. embalagem com 200 gramas; rótulo: de acordo com a legislação vigente. No rótulo das embalagens primárias deverão estar impressas de forma indelével as seguintes	UND	3000

Moon





	informações: identificação do produto inclusive a marca, relação dos ingredientes básicos do produto, nome e endereço do fabricante, data de fabricação, prazo de validade e peso líquido, número de registro no órgão competente. Validade mínima de 6 meses a contar da entrega, integro e isento de avarias. (com reg. No MA)		
39	Linguiça tipo Calabresa de primeira linha, embalagem à vácuo, transparente e resistente com peso, validade e certificado de inspeção sanitária.	7.7176	1500
40	Macarrão parafuso, sêmola de trigo enriquecido com ferro e ácido fólico e corantes naturais urucum e cúrcuma, sem glúten, embalagem 500g.	UND	3000
41	MACARRÃO tipo espaguete, contendo 500 g. Embalagem com dados de identificação do produto, marca do fabricante, data de fabricação e prazo de validade, e de acordo com a Resolução nº 12/78 da CNNPA. Entrega parcelada.	UND	3000
42	Maionese Cremosa, sache, contendo 200g	UND	1500
43	MARGARINA vegetal, com sal, com 65% de lipidios. Embalagem com 500 g, com identificação do fabricante, data de fabricação e validade, de acordo com a Resolução nº 12/78 da CNNPA. Entrega parcelada.	UND	2500
44	Milho triturado, para mungunzá, tipo 1. Apresentação em embalagens de 500g, que deve constar externamente os dados de identificação e procedência, informações nutricionais; número de lote, data de fabricação, data de validade, quantidade do produto e atender as especificações técnicas dos órgãos de vigilância sanitária em legislação vigente. O produto não deve apresentar manchas escuras, brancas, avermelhadas ou esverdeadas. Prazo de validade, mínimo de 6 meses a partir data de entrega.	UND	2000
45	Milho Verde, Lata 170g	UND	1500
46	ÓLEO DE SOJA REFINADO original de fábrica, embalagem com 900 ml, especificação dos ingredientes, informações do fabricante e data de vencimento estampada na embalagem, de acordo com a Resolução nº 12/78 da CNNPA. Entrega parcelada.	UND	1200
47	ORÉGANO in natura, ausência de sujidades, parasitas e larvas. Embalagem com 50 g. Entrega parcelada.	UND	200
48	Ovo de Galinha – Ovo, fresco, isento de sujidades, rachaduras, fungos. Tamanho grande, acondicionados em embalagens apropriadas tipo bandejas para 30 unds. Procedente de galinhas sadias.	BANDEJA C/	1500
49	Peito de frango congelado em embalagens de 1kg provenientes de animais sadios de primeira qualidade, sem tempero e sem sal. Sem gelo superficial ou qualquer sinal de re-congelamento; com aspecto cor, odor e sabor característicos, sem manchas e parasitas, acondicionados em embalagens atóxica, rótulo com informações do produto como: inspeção, procedência e prazo de validade.	KG	1500
50	POLPA DE FRUTA, SABOR ACEROLA em embalagem plástica e refrigerada de 1 kg, de acordo com a Resolução nº 12/78 da CNNPA. Entrega parcelada.	KG	1500
51	POLPA DE FRUTA, SABOR GRAVIOLA em embalagens plásticas refrigerada de 1 kg, de acordo com a Resolução nº 12/78 da CNNPA.	KG	1500

Meas





	Entrega parcelada.			
52	POLPA DE FRUTA, SABOR MANGA em embalage refrigerada de 1 kg, de acordo com a Resolução nº Entrega parcelada.		KG	1500
53	POLPA DE FRUTA, SABOR CAJÁ em embalagem refrigerada de 1 kg, de acordo com a Resolução nº Entrega parcelada.		KG	1500
54	PROTEÍNA TEXTURIZADA DA SOJA embalagem o carboidratos, proteínas, fibra alimentar cálcio, ferro, com a Resolução nº 12/78 da CNNPA. Entrega para	tipo C, de acordo	UND	2000
55	SAL IODADO DE MESA contendo sal iodado não to dosagem mínima de 10 mg e máxima de 15 mg de Resolução nº 12/78 da CNNPA. Embalagem de 1 k parcelada.	acordo com a	KG	600
56	Salsicha hot dog congelada Kg		KG	1500
57	SARDINHA, CONSERVA EM ÓLEO sardinha, água (ao próprio suco), óleo vegetal de soja e sal. Não co Embalagem 125 g. Entrega parcelada.		UND	3000
58	Suco de Caju Concentrado Garrafa 500 MI		UND	800
59	Suco de Goiaba Concentrado Garrafa 500 MI		UND	800
60	Suco de Manga Concentrado Garrafa 500 MI		UND	800
61	Suco de Uva Concentrado Garrafa 500 MI		UND	800
62	VINAGRE SÍMPLES de fermentação acética natura hidratado, acidez 4% acondicionado, embalagem pl 500 ml. Prazo de validade mínimo de 24 meses. A conter dados de identificação do produto e prazo de parcelada.	lástica, atóxica de embalagem deverá		600
63	Xerém de milho embalagem 500 g		UND	1500
	to the comment of the			

3.1 O objeto desta contratação se enquadra como uma compra comum;

3.2 O prazo de vigência da contratação é de 12 (doze) meses, contados da data da assinatura do contrato, podendo ser prorrogável na forma dos artigos 105 a 111 da Lei Federal 14.133/21.

3.1. LEVANTAMENTO DE MERCADO:

Foi realizado o levantamento de mercado visando buscar a melhor solução para o problema existente. Fizemos pesquisa de mercado para aquisição de gêneros alimentícios para atender a demanda dos órgãos e programas que compõe a Prefeitura Municipal de Santa Cecilia - PB. Em sede de informação, a pesquisa de mercado foi realizada através do Banco de Preços, de acordo com as informações abaixo relacionadas:







1. Grander one

Relatório de Cotação: Merenda Escular (2025)

Perquisa realizada entre 22/01/2025 12:03:54 e 03/02/2025 10:59:00

Married president in Print DECEMBER 178, 177, 271 (275) 41

Em conformatada com a Inumação Normativa 20º 65 da 20º da Julho da 2021 (Lai nº 14.132).

Método Mammieiro Aglicado: Médio Acameiros dos preparabilidos - Frequesimiento uma base en médio atimiênos de máso os preparabilidades pelo acadeir pena aquela desenvaciado frex.

Colors Internal Research Published Service (Colors of March 1997), respectively the resolution of the colors of th

lm	Preças	Quantidate	Prepo Estimado	Perential	Prepa Entraido Calculado	% Video Global	Tenl
STACHOCOLADADO EMISÓ	3	1.300 Chidadan	157,99 (m)		357,96	1,1%	75 11.905,20
ZHAÇÜÇAR CRETAL	: 3	5,000 Quingrans	35 45t (un)	+	75.4,91	2,3%	R\$ 24500,00
THADOCANTE	- 3	900 Children	75 5.51 (viv.)	120	76 1,91	0,5%	P\$13450
4)ALHO	. 3	600 Quilingsons	R\$ 24,33 (m)	+	75,04,33	1,2%	FS (1.998,00
SYNAMIDO DE HELHO	3	900 Challedis	25 S.F. (m)	- 1	35.0,87	0,4%	P\$ 4.102,00
E ₁ ARROZ BRANCO	- 3	5000 Quiligroom	757,17 (m)	(+)	R\$ 7,17	2%	75 21.510,00
7) ARPICE PARRICULTADIO	3	5000 Quingenes	25 6,87 (m)	-	25 8,47	3%	75 32 350,00
SHAPTIA DATELOCOS FINOS	3	500 Undades	R\$ 5,35 cm)	+	R\$ 5,35	0,4%	P5440,00
PLAZEITE DE OLIVA		600 Usubdec	P\$ 57,62 (m)	la.	75 T (C	2,1%	78 22 752,00
10) BESCOTTO DOCE TOPO MARIA.	- 1	5 000 Children	75.487 (m)	(+	P\$-U07	2,3%	3524890,00
11) BISCOTTO TIPO CHEAN CRAHER	3	5 900 Usidedin	25.5(0 (m)	4	R\$ 5,00	2,3%	35 25 900,00
(C) CACALIENT PO	3	300 Children	25 ti,(2 (m)		75 tt.(2	0,3%	253330,00
15) OAFÉ		2.900 Undedec	#\$ 13,21 (m)		151121	3,1%	85 23 825,00
SA) CARNE BOVENA	- 2	2,000 Qualing trade	3\$35,75 (m)		1531.75	6.6%	85.71,300,00
15) CARNE BOVINA TIBO MOÍDA	2	3 900 Uhrlades	25 1/5 (m)	100	75 9,60	3,1%	35 33.915,00
26) CHÁ	- 3	1,000 Usabon	165 4,07 (cm)		R£ 4,07	0,9%	R\$4,84,00
17) GRANÇAE		2500 Quingrams	P\$ 15,66 (we)	- 4	75.21,56	6,3%	75 29 530,50
19) 001,080100	1	30 Quingrams	75 12,15 (m)		75 12,66	0,3%	P5154500
19) CONDIO ENTO MESTO	1.3	300 Quingram	85 13,76 (cm)	+	93 13,50	0,4%	R54060,00
20) CONAZ SOBRESONA DE SEANGO	1	2.000 Quilingrates	25 15,65 (m)		75 11,65	4.4%	75-16,950,00
21) CREME DE LETTE	- 3	2 000 Unidedec	76 3,57 (m)		R\$ 3,57	0.7%	957,140,00
E) BYTUKA	- 3	200 Unides	R\$ 3,51 (wr)		P\$ 1,51	0,7%	R\$7.0000
29) EXTRATO DE TOMATE	- 2	3.000 Usuavies	25 5,15 (m)		R\$ 5,16	0,9%	P\$ 9.480,00
DI) FARINSA DE MANDIOCA	- 1	2.000 Quiligranus	R\$ 5,41 (cm)		PS 5,34	1,2%	R\$ 12,M0,00
25) FARDINA DE TROGO COM FERMENTO		2000 Quiligrania	2\$7(07(us)		P\$ 7,07	1,2%	85 14 140,00



1/190





10 m



25) FARIDBIA DE TROCO SEMPERO ENTO	2	2,000 Qualquos	75 5 50 (ca)		35 5,50	1,2%	35 15 000,00
27) FEIIÃO CARIOCA	3	2,000 Quilipanas	95 7,25 (sa)		95.7,25	14%	85 14 560,00
20) FELLÁO FRETO	3	5.500 Quiopanes	95 8,30 (us)		95 530	1,2%	8\$ 12,450,00
зу являенто добесо вы яб	3	200 Chidadeo	95 5/05 (un)		95 5,65	41,0	83 LESD,00
30/TLOCOS DE MILHO	3.	5,000 Unidades	75 2,01 (m)		76-201	0,9%	35:0:000,00
NO FRANÇO INTELRO	3.	5.000 Quilograma	PS 13,15 (se)		9513,23	37%	83-35-450,00
30 FLBA	3	800 Unidates	95 1,95 (un)		95 1.55	0,2%	PS 1,560,00
35; GOLABADA	3	800 Unidates	95 6,05 (un)		35.5,05	0.2%	75.1640,00
SIL-GOMADE TAXOCA	3	800 Quingranas	957,25 (se)		257,26	0,5%	PS 5 806,00
29/1000921	3	£ 000 Uhidades	75 (3F)W)	-	76 €39	3,6%	75 35 34 340,00
30, LEITE EM PÓ	3	5,000 Usukales	95 8,12 (un)	-	36 E,10	3,8%	75 40 500,00
ST, LEITE EM PÓ DESNATADO	2	3 000 Unidates	- 95 (5,42 (lat)		95 6,42	2,3%	R\$ 29.290,00
38; LEITE SEM LACTOSE	2.	500 Uhodabro	95 21.13 (as)		P\$ \$1,17	1%	R\$ 10.365,00
SR LINGUNÇA CALABRESA	3	1.900 Quilograme	R\$ 25,50 (w)	+ :	367630	3,7%	75.19.750,00
49 MACARRÃO ESPAGUETE	3	3.000 Usidades	85 3 03 (ws)		R\$ 3,02	0,0%	75.9.090,00
ALI MACARIÃO RATAFUSO	3	3.000 Unidades	35 5 01 (w)	-	PS 5,00	1,4%	R\$ 13.340,00
45 MAJONESS	3	1.500 Usakin:	35-479 (m)	-	75474	0,7%	75 7 140,00
43 NAFDARNA	3	2,500 Unitedes	35 ((72 (w))	-	853,72	2%	F\$21.000,00
44, MELHO HARA MENGENZÁ	2	2,000 Unitales	35375(m)	-	751,74	0.7%	25 1 220 50
# NOTE OF THE PARTY OF THE PART	3	1.500 Unidade:	257,62 (w)	-	26,150	0,3%	PS 5.590(00)
AN OLEO DE SOUA	3	1.200 Unidates	\$5.0(5) (w)	37.	PS 8,65	1%	75 10 360 30
47) 08554010	3.	200 Unidades	R\$3,95 (m)	+	701,96	0,1%	P\$ 742,00
49; OVID DE GALINEA	3	1.305 Unidates	95 1678 (un)	71.	35 15.76	2,3%	832514000
49 PETRO DE FRANCO	3	1 500 Quiogenes	P\$ 10,60 (m)	-	75 15,60	2,3%	352430000
III) POLINATE FRUTA ACEPOLA	3	1500 Quiopene	R\$ 14,22 (cn)		P5 14,22	7%	35 71 330,00
SQ POLFA DE FRUTA CASÁ	3	1.000 Quiogrames	R\$ 16,14 (un)	+	95.16,14	22%	95.34210.00
E) POLINIDE FRUTA GRANTOLA	2	1300 Официали	På 13/40 (sm)		35 11,40	2,1%	95 25 100,00
ED POLITA DE FRUTA MANGA	3	1.500 Quiligration	R\$ 15,79 (an)	+3	25 15,79	2,2%	25 23,685,00
SA PROTEÍNA TEXTURIZADA DA SOZA	3	2 000 Chirades	R3 3,31 (sn)		95 5,31	2%	35 15 520,04
50/5AL	2	900 Qualigname	85 1,29 (m)	-	221,25	0,1%	R\$ 774,00
SI) SALIDONA	2	1.500 Quiogranas	95 9,93 (cm)	- 27	329,93	1,5%	X\$ 14.695,00
ST) SARDINGIA	3	1,000 Chicket	\$54,15(m)	100	354,15	1,2%	35.12.430,00
SQ SCICIO DE CAIU	3	900 Usadades	15 3,25 (su)	+	F\$ 1,23	0,4%	25 4 134,00
SK/ SCIOLDE GOSABA	3	800 Usideón	857/57(m);	+	887,87	0,6%	256,299,00
SC; SUCCIDE NOWGA	3	800 Clistades	R\$7,27(m)	-	881,27	0,5%	751816,00
66) SUCO DE UVA	3	900 Unidedes	95 7/65 (sa.)	+	257/62	0,8%	25 5 104,00
63/VDIAGES	3	BCC Chidades	95.7;49 (m)	+	R\$ 2,44	0.7%	351,354,00
CONTRIBUTE NATIO	1	1.300 Ukideles	953(23)(m)	-	753,33	0.2%	354.995,00

Valur Global: RS 1.877.907,50

Fonte: https://appbancodeprecos.com.br

Moon





4.0. JUSTIFICATIVA E OBJETIVO DA CONTRATAÇÃO

A alimentação escolar desempenha um papel fundamental no desenvolvimento educacional e social dos alunos, sendo uma estratégia importante para garantir que os estudantes tenham acesso a uma nutrição adequada e equilibrada. A aquisição de gêneros alimentícios para a merenda escolar no município de Santa Cecilia — PB visa atender a diversas necessidades e objetivos relacionados à saúde, bem-estar e desempenho dos alunos. Abaixo, são apresentadas as justificativas principais para essa aquisição:

A alimentação saudável e equilibrada é essencial para o desenvolvimento físico e cognitivo dos alunos. Ao oferecer merenda escolar de qualidade, o município assegura que as crianças e adolescentes tenham o fornecimento adequado de nutrientes, essenciais para o bom funcionamento do organismo e para o desempenho escolar. Esse cuidado pode reduzir problemas nutricionais, como a obesidade infantil, a desnutrição e deficiências de vitaminas e minerais.

A alimentação adequada tem um impacto direto na concentração, no aprendizado e na capacidade de retenção de informações dos estudantes. Ao garantir refeições saudáveis, o município contribui para a melhoria do desempenho académico, favorecendo o desenvolvimento cognitivo e a absorção do conteúdo escolar.

A aquisição de gêneros alimentícios de forma organizada e planejada assegura que todos os estudantes, independentemente de sua condição socioeconômica, tenham acesso a uma alimentação nutritiva e balanceada. Muitas famílias do município podem não ter condições de fornecer uma alimentação de qualidade em casa, e a merenda escolar acaba sendo uma fonte essencial de nutrição para essas crianças e adolescentes.

Ao adquirir produtos alimentícios de fornecedores locais e regionais, o municipio de Santa Cecilia — PB pode promover o fortalecimento do comercio local e regional, estimulando o desenvolvimento econômico da região e a geração de emprego e renda. A utilização de produtos de qualidade, também contribui para a sustentabilidade e para a economia local.

O Programa Nacional de Alimentação Escolar (PNAE) estabelece diretrizes para a oferta de alimentação escolar, com foco na qualidade nutricional e no apoio ao desenvolvimento de hábitos alimentares saudáveis. A aquisição de gêneros alimentícios de forma planejada e estratégica assegura o







cumprimento das exigências do PNAE, o que é fundamental para garantir o repasse de recursos federais destinados a esse fim.

A compra de uma gama variada de alimentos permite oferecer aos estudantes cardápios diversificados, que atendem às diferentes necessidades nutricionais de cada faixa etária. Isso contribui para a formação de hábitos alimentares saudáveis, além de atender às preferências e necessidades dietéticas específicas, como intolerâncias alimentares.

A merenda escolar tem um papel social importante, especialmente para estudantes de famílias em situação de vulnerabilidade. A aquisição de gêneros alimentícios visa combater a fome e a desnutrição, garantindo que todos os alunos recebam uma refeição adequada durante o período escolar, o que pode resultar em melhores índices de saúde e diminuição de faltas escolares relacionadas a problemas alimentares.

A aquisição de gêneros alimentícios para a merenda escolar no município de Santa Cecilia – PB é de extrema importância para garantir que os estudantes tenham acesso a uma alimentação saudável e balanceada. Além de promover o bem-estar e o desempenho acadêmico, essa ação contribui para a melhoria da saúde dos alunos, fortalece a economia local e atende aos requisitos do PNAE. Assim, a iniciativa de garantir uma alimentação escolar de qualidade é uma política pública fundamental para o desenvolvimento educacional e social da comunidade de Santa Cecília.

Justificativa Extraida do: Documento de Formalização de Demanda

5.0. DESCRIÇÃO DA SOLUÇÃO COMO UM TODO CONSIDERANDO O CICLO DE VIDA DO OBJETO E ESPECIFICAÇÃO DO PRODUTO

A solução proposta para a aquisição de gêneros alimentícios para a merenda escolar no município de Santa Cecília – PB visa garantir a oferta de uma alimentação saudável, equilibrada e nutritiva para todos os estudantes da rede municipal de ensino. A seguir, descreve-se o processo e a estrutura dessa solução, que envolve desde a identificação das necessidades alimentícias até a entrega e utilização efetiva dos alimentos nas escolas.

A primeira etapa consiste no levantamento das necessidades alimentares específicas para cada unidade escolar, levando em consideração a faixa etária dos alunos, suas condições nutricionais e a diversidade alimentar (incluindo dietas específicas, como vegetarianas ou sem glúten). O planejamento do cardápio

Maar





será realizado com base nas diretrizes do Programa Nacional de Alimentação Escolar (PNAE) e nas orientações dos nutricionistas responsáveis. Este cardápio será balanceado, com énfase em alimentos frescos, naturais e de baixo custo, sempre priorizando a qualidade nutricional.

Será feita a seleção criteriosa de fomecedores locais e regionais para a aquisição dos gêneros alimentícios. A escolha dos fornecedores levará em conta a qualidade dos produtos, a conformidade com as normas sanitárias e a capacidade de atender à demanda da merenda escolar. O processo será transparente, baseado em licitações públicas (como pregões), garantindo a competição justa e a melhor relação custo-beneficio.

Após a seleção dos fornecedores, os gêneros alimenticios serão adquiridos conforme o planejamento. A aquisição será realizada por meio de processos licitatórios regulares, com contratos que garantem a entrega dentro dos padrões de qualidade e no prazo estabelecido. O transporte e a distribuição dos alimentos para as escolas serão feitos de forma eficiente, assegurando a entrega pontual e o armazenamento adequado para manter a qualidade dos produtos.

Os alimentos serão entregues diretamente nas escolas, respeitando as necessidades especificas de cada unidade, e com o acompanhamento rigoroso dos responsáveis pela merenda escolar.

Uma vez recebidos nas escolas, os gêneros alimentícios serão armazenados em condições adequadas para garantir sua conservação e evitar desperdícios. Será feito um controle de estoque regular para monitorar a validade dos alimentos e garantir que os produtos sejam utilizados dentro do prazo, sem comprometimento da saúde dos alunos.

Além disso, as escolas contarão com profissionais capacitados, como nutricionistas e merendeiras, para garantir que os alimentos sejam preparados de maneira adequada e segura, respeitando as normas de higiene e manipulação dos alimentos.

O preparo da merenda escolar será realizado nas próprias unidades escolares, seguindo o cardápio previamente planejado. As merendeiras, treinadas para garantir o cumprimento das normas de segurança alimentar, serão responsáveis pela preparação das refeições, que devem ser balanceadas, saborosas e visualmente atrativas, incentivando o consumo dos alimentos oferecidos.

A distribuição da merenda ocorrerá em horários estabelecidos, garantindo que todos os alunos sejam atendidos, com a supervisão dos gestores escolares para garantir que o serviço seja feito de maneira eficiente e pontual.







A solução incluirá um sistema de acompanhamento contínuo e avaliação dos serviços prestados, com a coleta de feedback dos alunos, país e professores. A equipe de nutricionistas e gestores municipais fará visitas periódicas às escolas para garantir que os cardápios estejam sendo seguidos e que os alimentos estejam sendo preparados e consumidos de maneira adequada.

Além disso, será realizado um controle rigoroso da qualidade dos gêneros alimentícios recebidos e utilizados, para garantir que os alimentos estejam em conformidade com as especificações do contrato, promovendo a transparência e a confiança na gestão da merenda escolar.

Será promovida a capaditação continua das equipes envolvidas na gestão e no preparo da merenda escolar, incluindo merendeiras, nutricionistas e gestores escolares. Isso assegurará que as boas práticas alimentares sejam seguidas e que a qualidade nutricional da alimentação escolar seja mantida de acordo com os padrões exigidos.

Uma parte importante da solução envolve a implementação de práticas sustentáveis no processo de aquisição, distribuição e consumo dos alimentos. Estratégias serão adotadas para reduzir o desperdício de alimentos, como o controle rigoroso das quantidades preparadas e a reutilização de sobras dentro das normas de segurança alimentar. Além disso, será dada atenção ao uso de embalagens sustentáveis e à redução do uso de plásticos.

A gestão da aquisição e fornecimento dos gêneros alimentícios será realizada de forma transparente, com a publicação de relatórios periódicos sobre a utilização dos recursos públicos. Isso permitirá que a população acompanhe o uso dos recursos, contribuindo para a confiança na gestão pública e garantindo que os fundos sejam utilizados de forma eficiente.

A solução proposta para a aquisição de gêneros alimentícios visa garantir uma alimentação escolar de alta qualidade, equilibrada e nutritiva para os alunos da rede pública de ensino de Santa Cecília — PB. Com um planejamento rigoroso, a seleção de fornecedores de confiança, a promoção de práticas sustentáveis e o acompanhamento contínuo, a proposta não apenas atende às necessidades nutricionais dos alunos, mas também contribui para o desenvolvimento social e econômico do município. Assim, a merenda escolar se toma uma ferramenta poderosa para a promoção da saúde, educação e cidadania na comunidade.

Weers





6.0. DOS REQUISITOS DA CONTRATAÇÃO

A Lei nº 14.133, de 1º de abril de 2021, é a nova Lei de Licitações e Contratos Administrativos que revogou a Lei nº 8.666/1993 e outras legislações sobre o tema. Ela estabelece um novo regime jurídico para as contratações no setor público, incluindo o fornecimento de gêneros alimentícios para a merenda escolar. Abaixo, estão os principais requisitos para a contratação de fornecimento de gêneros alimentícios para a merenda escolar, com base na Lei nº 14.133/21.

1. Modalidade de Licitação

A Lei nº 14.133/2021 estabelece diversas modalidades de licitação, sendo a mais comum para a contratação de fornecimento de gêneros alimentícios a modalidade Pregão. Essa modalidade é preferencialmente utilizada devido à sua agilidade e simplicidade, especialmente quando o objeto da contratação é a aquisição de bens comuns, como os gêneros alimentícios.

- Pregão Eletrônico (Art. 1º, § 1º) é a modalidade recomendada para garantir maior transparência,
 eficiência e competição entre os fornecedores. Se a contratação envolver valores abaixo do limite
 estabelecido para outras modalidades, o pregão eletrônico se torna obrigatório.
- Concorrência pode ser usada, caso o valor da contratação seja mais elevado e a complexidade ou especificidade do fornecimento o justifique.

2. Critérios de Julgamento

A Lei nº 14.133/2021 permite diferentes critérios para o julgamento das propostas, sendo os mais comuns:

- Menor Preço (Art. 33): Para aquisição de gêneros alimentícios, o critério mais utilizado é o menor preço. Isso garante que o contrato seja firmado com o fornecedor que apresentar a proposta mais vantajosa para a Administração Pública, desde que atenda aos requisitos de qualidade e conformidade com o edital.
- Técnica e Preço (Art. 34): Para contratações mais complexas, pode-se utilizar a combinação entre os critérios de técnica (qualidade do produto) e preço, o que pode ser necessário em casos específicos, como a demanda por produtos com requisitos nutricionais rigorosos.

3. Requisitos de Qualificação Técnica

De acordo com o artigo 58 da Lei nº 14.133/2021, o fornecedor deve apresentar documentos e comprovações que atestem a sua qualificação técnica, com o objetivo de assegurar que ele é capaz de fornecer os gêneros alimentícios de acordo com as exigências do contrato. Os principais documentos e exigências são:







- Comprovação de Regularidade Fiscal e Trabalhista: O fornecedor deve estar em dia com as suas obrigações fiscais e trabalhistas, comprovando por meio de certidões negativas de débitos junto à Receita Federal, INSS, FGTS e outros órgãos competentes.
- Qualificação Técnica: O fornecedor deve comprovar que possui a experiência necessária para fornecer gêneros alimentícios, como histórico de fornecimento para outras escolas ou órgãos públicos, e ter condições de atender à demanda especificada no contrato.
- Capacidade Operacional: O fornecedor deve comprovar a infraestrutura necessária para garantir
 a entrega dos alimentos, como instalações adequadas para armazenamento, transporte e manipulação
 dos produtos de forma segura.
- Certificação de Qualidade: O fornecedor pode ser solicitado a apresentar certificações que garantam a qualidade e segurança alimentar dos produtos fornecidos, como certificações ISO ou certificações específicas relacionadas à produção de alimentos, como Boas Práticas de Fabricação (BPF) ou Certificação de Produtos Orgânicos, caso a contratação envolva esse tipo de produto.

4. Requisitos de Qualidade e Conformidade Nutricional

Os gêneros alimentícios fornecidos devem atender aos seguintes requisitos de qualidade, conforme especificado na Lei nº 14 133/2021:

- Qualidade Nutricional e Sanitarista: Os géneros alimenticios devem ser seguros, frescos e
 nutritivos. O fornecedor deve garantir que os alimentos atendam às diretrizes do Programa Nacional de
 Alimentação Escolar (PNAE), que estabelece padrões nutricionais mínimos para as refeições dos
 estudantes.
- Conformidade com o PNAE: Os alimentos devem estar de acordo com os requisitos estabelecidos pelo PNAE, garantindo uma alimentação balanceada, sem alimentos ultraprocessados e com a diversidade necessária para atender aos diferentes tipos de dieta e preferências alimentares.
- Certificados de Qualidade e Segurança Alimentar: A segurança alimentar deve ser garantida
 por meio de inspeções sanitárias, análise de controle de qualidade e, se necessário, laudos técnicos que
 comprovem a conformidade dos produtos com as normas sanitárias.

5. Prazos e Condições de Entrega

De acordo com os princípios de eficiência e economicidade da Lei nº 14.133/2021, o contrato deverá prever:

- Prazos de Entrega: Os prazos de entrega devem ser definidos no edital, considerando as necessidades da escola e a capacidade do fornecedor de atender a essas exigências de forma pontual.
- Quantidade e Frequência de Entrega: As quantidades de gêneros alimentícios deverão ser especificadas no contrato, considerando a demanda mensal ou diária das escolas. A frequência das entregas deverá ser estipulada para garantir que não haja falta de produtos para a merenda escolar.

(News





 Garantia de Qualidade durante o Fornecimento: O fornecedor deve garantir que os alimentos mantenham a sua qualidade durante o transporte e armazenamento. O contrato pode prever a substituição de produtos que não atendam às especificações acordadas.

6. Garantia de Cumprimento das Obrigações Contratuais

A Lei nº 14.133/2021 exige que o fornecedor apresente uma garantia contratual (Art. 56), que pode ser:

- Seguro-Garantia: Uma apólice de seguro para cobrir possíveis danos causados ao município em caso de inadimplemento.
- Fiança Bancária: Garantia bancária para cobrir eventuais falhas no cumprimento das obrigações contratuais.
- Caução em Dinheiro ou Bens: O fornecedor pode oferecer caução para garantir o cumprimento das suas obrigações.

7. Acompanhamento e Fiscalização do Contrato

O município deverá designar uma comissão ou equipe responsável pela fiscalização do contrato, conforme o artigo 67 da Lei nº 14.133/2021, para garantir que o fornecedor cumpra as condições acordadas. A fiscalização envolverá:

- Verificação de Qualidade: Avaliação da conformidade dos alimentos entregues com o contrato, por meio de inspeções regulares e análises de amostras.
- Acompanhamento das Entregas: Controle das entregas de alimentos para garantir que os prazos e as quantidades acordadas seiam atendidos.

8. Penalidades e Rescisão Contratual

A Lei nº 14.133/2021 também prevê penalidades para o caso de descumprimento das clausulas contratuais, como:

- Multas: O fornecedor que n\u00e3o cumprir com os prazos de entrega ou com a qualidade exigida poder\u00e1 ser penalizado com multas, conforme estipulado no contrato.
- Rescisão Contratual: Em caso de descumprimento reiterado das condições, o contrato poderá ser rescindido, com a aplicação de penalidades e a possível convocação do fornecedor subsequente.

Conclusão

A contratação de fornecimento de gêneros alimentícios para a merenda escolar, conforme a Lei nº 14.133/2021, busca garantir que a Administração Pública obtenha os melhores produtos e serviços com eficiência, transparência e respeito aos princípios da legalidade, impessoalidade, moralidade, publicidade e eficiência. O processo licitatório deve garantir a seleção de fornecedores qualificados, com a capacidade de atender às exigências de qualidade nutricional e de segurança alimentar, além de assegurar o cumprimento dos prazos e das condições estabelecidas no contrato.







VIGÊNCIA INICIAL DO CONTRATO

O prazo de vigência da contratação é de 12 (Doze) meses contados do(a) a partir da assinatura do contrato:

INÍCIO DA EXECUÇÃO DOS SERVIÇOS

A execução dos serviços deverá ser iniciada a partir da data de assinatura do contrato.

7.0. MODELO DE EXECUÇÃO DO OBJETO

A execução do objeto de fornecimento de gêneros alimentícios para a merenda escolar, conforme disposto na Lei nº 14.133/2021, abrange um conjunto de etapas que visam garantir que o fornecedor cumpra todas as obrigações estabelecidas no contrato, assegurando que a alimentação fornecida aos alunos seja de qualidade nutritiva e entregue de acordo com as condições previstas.

Início da Execução Contratual

A execução do contrato de fornecimento de gêneros alimentícios inicia com a formalização do contrato entre a Administração Pública e o fornecedor, após a conclusão do processo licitatório. O contrato deve ser claro quanto aos termos, condições, prazos de entrega, quantidades, preços, e exigências de qualidade.

O fornecedor deverá apresentar todas as documentações exigidas no edital, como comprovação de regularidade fiscal, capacidade operacional e qualificação técnica. A notificação formal do início do contrato deverá ser feita à empresa contratada, e o mesmo será obrigado a cumprir as cláusulas acordadas.

Recebimento e Armazenamento de Gêneros Alimentícios.

Durante a execução do contrato, os gêneros alimentícios deverão ser entregues nas escolas ou unidades de distribuição conforme estabelecido no cronograma de entregas:

- Entrega de Produtos: O fornecedor deverá entregar os produtos no prazo estabelecido no contrato, respeitando as quantidades, qualidade e especificações previstas.
- Armazenamento Adequado: Após a entrega, os alimentos deverão ser armazenados em condições adequadas, em conformidade com as normas sanitárias, garantindo a qualidade e segurança alimentar. Isso inclui a verificação de temperatura de armazenamento, umidade, condições de higiene, e validade dos produtos.

Mos





A responsabilidade pelo transporte adequado e pela preservação da qualidade dos gêneros alimentícios até a entrega nas escolas é do fornecedor, que deve garantir que os alimentos cheguem em boas condições.

Fiscalização e Acompanhamento da Execução

A Lei nº 14.133/2021 estabelece que a execução contratual deve ser acompanhada e fiscalizada pela Administração Pública. A fiscalização pode ser realizada por meio de:

- Equipe de fiscalização: Designação de uma comissão ou responsável pela fiscalização do contrato. Essa equipe verificará se o fornecimento dos gêneros alimentícios está sendo realizado de acordo com os termos contratuais.
- Verificação da Qualidade: A fiscalização deve garantir que os alimentos entregues estão de acordo com as especificações do contrato, quanto à qualidade nutricional, condições sanitárias e segurança alimentar, conforme as exigências do Programa Nacional de Alimentação Escolar (PNAE).
- Controle de Quantidades e Prazos: O acompanhamento incluirá também o controle das quantidades entregues, a conformidade com o prazo de validade e a pontualidade das entregas.
- Laudos Técnicos: Para garantir a qualidade, podem ser solicitados laudos microbiológicos ou físico-químicos dos alimentos, atestando que eles estão dentro dos padrões exigidos.

Execução das Condições Contratuais

A execução do contrato deve obedecer às condições estabelecidas no documento contratual, tais como:

- Especificações dos Produtos: O fornecedor deve garantir que os alimentos entregues atendam às
 especificações técnicas previstas no contrato, como tipo de alimento, quantidade, qualidade
 nutricional, entre outros. Qualquer alteração nos produtos fornecidos (exemplo: substituição de um
 tipo de alimento por outro) deve ser previamente autorizada pela Administração Pública.
- Prazos de Entrega: O fornecedor deve cumprir os prazo(s) de entrega acordados no contrato.
 Caso haja atraso ou inadimplemento, o contrato pode prever penalidades, como multa por descumprimento (Art. 134 da Lei nº 14.133/2021).
- Garantias e Seguros: O fornecedor deve apresentar uma garantia contratual para assegurar o cumprimento das obrigações, como seguro-garantia ou caução. Caso haja descumprimento das obrigações, o fornecedor será responsabilizado e a garantia poderá ser executada.

Substituição de Produtos







Caso algum produto entregue não atenda às especificações ou esteja fora do padrão de qualidade, o fornecedor deverá ser notificado e deverá providenciar a substituição imediata dos produtos com defeito ou inadequados. A substituição deve ser feita sem custo adicional para a Administração Pública.

Controle de Qualidade e Segurança Alimentar

A segurança alimentar deve ser garantida durante toda a execução do contrato. O fornecedor deve adotar práticas de higiene rigorosas e garantir que todos os alimentos entregues sejam frescos, dentro do prazo de validade e acondicionados corretamente.

Além disso, é importante que os documentos fiscais (notas fiscais, recibos de entrega) sejam verificados, acompanhando a conformidade dos produtos com o que foi contratado. Também é possível realizar análises laboratoriais para verificar a qualidade dos alimentos entregues, conforme estabelecido pela Vigilância Sanitária e outros órgãos de controle.

7. Relatórios e Acompanhamento Contínuo

Durante a execução, o fornecedor deverá fornecer relatórios periódicos que atestem a entrega e a qualidade dos produtos fornecidos. A Administração Pública pode, conforme a necessidade, solicitar relatórios de acompanhamento, de modo a garantir que as entregas sejam realizadas de forma eficiente e em conformidade com o que foi contratado.

8. Alterações e Rescisão Contratual

Se houver necessidade de alteração nas condições inicialmente estabelecidas no contrato, como mudanças no cardápio escolar, a Lei nº 14.133/2021 permite que as condições contratuais sejam revistas por aditivo contratual. Mudanças que envolvem alterações no objeto ou preço devem ser justificadas e formalizadas.

A rescisão do contrato poderá ocorrer, conforme os termos da Lei nº 14.133/2021, se houver descumprimento das cláusulas por parte do fornecedor, como o não cumprimento das condições de entrega, qualidade ou prazos. Nesse caso, o fornecedor pode ser penalizado com multas e a rescisão do contrato, além da possibilidade de aplicação de outras penalidades previstas.

Fiscalização e Penalidades

Se o fornecedor não cumprir as condições contratuais, a Administração Pública pode aplicar penalidades, como:

Mean





- Multas: Por atraso na entrega, não conformidade com as especificações, ou não cumprimento de normas sanitárias.
- Advertências: Como medida educativa em caso de falhas menos graves.
- Rescisão Contratual: Quando as falhas forem graves ou repetitivas, levando à descontinuidade do fornecimento.

As penalidades deverão ser aplicadas conforme as condições descritas no contrato e em conformidade com o disposto na Lei nº 14.133/2021 (Art. 155 e Art. 156).

Conclusão

A execução do fornecimento de gêneros alimentícios para a merenda escolar, conforme a Lei nº 14.133/2021, exige rigorosa fiscalização e cumprimento das obrigações contratuais por parte do fornecedor e da Administração Pública. Garantir que o fornecimento de alimentos seja feito de forma pontual, segura e com qualidade nutricional adequada é fundamental para o sucesso do programa de alimentação escolar. A Lei estabelece regras claras para a execução, fiscalização, penalidades e alterações contratuais, assegurando que os recursos públicos sejam bem empregados e que os estudantes recebam alimentos saudáveis e de boa qualidade.

8.0. MODELO DE GESTÃO DO CONTRATO

EXECUÇÃO DO CONTRATO

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

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

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

O órgão ou entidade poderá convocar representante da empresa para adoção de providências que devam ser cumpridas de imediato.

Moos





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

FISCALIZAÇÃO

A execução do contrato deverá ser acompanhada e fiscalizada pelo(s) fiscal(is) do contrato, ou pelos respectivos substitutos (Lei nº 14.133, de 2021, art. 117, caput).

FISCALIZAÇÃO TÉCNIÇA

O fiscal técnico do contrato acompanhará a execução do contrato, para que sejam cumpridas todas as condições estabelecidas no contrato, de modo a assegurar os melhores resultados para a Administração. (Decreto nº 11.246, de 2022, art. 22, VI);

O fiscal técnico do contrato anotará no histórico de gerenciamento do contrato todas as ocorrências relacionadas à execução do contrato, com a descrição do que for necessário para a regularização das faltas ou dos defeitos observados. (Lei nº 14.133, de 2021, art. 117 §1º, e Decreto nº 11.246, de 2022, art. 22, II).

Identificada qualquer inexatidão ou irregularidade, o fiscal técnico do contrato emitirá notificações para a correção da execução do contrato, determinado prazo para a correção. (Decreto nº 11.246, de 2022, art. 22, III);

O fiscal técnico do contrato informará ao gestor do contrato, em tempo hábil, a situação que demandar decisão ou adoção de medidas que ultrapassem sua competência, para que adote as medidas necessárias e saneadoras, se for o caso. (Decreto nº 11.246, de 2022, art, IV);

No caso de ocorrências que possam inviabilizar a execução do contrato nas datas aprazadas, o fiscal técnico do contrato comunicará o fato imediatamente ao gestor do contrato. (Decreto nº 11.246, de 2022, art. 22, V);

Mean





O fiscal técnico do contrato comunicar ao gestor do contrato, em tempo hábil, o término do contrato sob sua responsabilidade, com vistas à renovação tempestiva ou à prorrogação contratual. (Decreto nº 11.246, de 2022, art. 22, VII)

FISCALIZAÇÃO ADMINISTRATIVA

O fiscal administrativo do contrato verificará a manutenção das condições de habilitação da contratada, acompanhará o empenho, o pagamento, as garantias, as glosas e a formalização de apostilamento e termos aditivos, solicitando quaisquer documentos comprobatórios pertinentes, caso necessário. (Art. 23, l e II, do Decreto nº 11.256, de 2022).

Caso ocorra descumprimento das obrigações contratuais, o fiscal administrativo do contrato atuará tempestivamente na solução do problema, reportando ao gestor do contrato para que tome as providências cabíveis, quando ultrapassar a sua competência; (Decreto nº 11.246, de 2022, art. 23, IV). Além do disposto acima, a fiscalização contratual obedecerá às seguintes rotinas:

A forma de medição/aferição dos fornecimentos será por intermédio das planilhas de controle mediante verificação por parte da equipe de fiscalização da real execução do objeto

O pagamento será realizado mediante a quantidade de combustível efetivamente fornecido.

GESTOR DO CONTRATO

O gestor do contrato coordenará a atualização do processo de acompanhamento e fiscalização do contrato contendo todos os registros formais da execução no histórico de gerenciamento do contrato, a exemplo da ordem de serviço, do registro de ocorrências, das alterações e das prorrogações contratuais, elaborando relatório com vistas à verificação da necessidade de adequações do contrato para fins de atendimento da finalidade da administração. (Decreto nº 11.246, de 2022, art. 21, IV);

O gestor do contrato acompanhará a manutenção das condições de habilitação da contratada, para fins de empenho de despesa e pagamento, e anotará os problemas que obstem o fluxo normal da liquidação e do pagamento da despesa no relatório de riscos eventuais. (Decreto nº 11.246, de 2022, art. 21, III).

O gestor do contrato acompanhará os registros realizados pelos fiscais do contrato, de todas as ocorrências relacionadas à execução do contrato e as medidas adotadas, informando, se for o caso, à autoridade superior àquelas que ultrapassarem a sua competência. (Decreto nº 11.246, de 2022, art. 21, II).







O gestor do contrato emitirá documento comprobatório da avaliação realizada pelos fiscais técnico, administrativo e setorial quanto ao cumprimento de obrigações assumidas pelo contratado, com menção ao seu desempenho na execução contratual, baseado nos indicadores objetivamente definidos e aferidos, e a eventuais penalidades aplicadas, devendo constar do cadastro de atesto de cumprimento de obrigações. (Decreto nº 11.246, de 2022, art. 21, VIII).

O gestor do contrato tomará providências para a formalização de processo administrativo de responsabilização para fins de aplicação de sanções, a ser conduzido pela comissão de que trata o art. 158 da Lei nº 14.133, de 2021, ou pelo agente ou pelo setor com competência para tal, conforme o caso. (Decreto nº 11.246, de 2022, art. 21, X).

O gestor do contrato deverá elaborar relatório final com informações sobre a consecução dos objetivos que tenham justificado a contratação e eventuais condutas a serem adotadas para o aprimoramento das atividades da Administração. (Decreto nº 11.246, de 2022, art. 21, VI)

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

9.0. CRITÉRIOS DE MEDIÇÃO E DE PAGAMENTO

RECEBIMENTO DE OBJETO

Os bens poderão ser rejeitados, no todo ou em parte, quando em desacordo com as especificações constantes no Termo de Referência e na proposta, devendo ser substituídos no prazo de 02 (dois) dias, a contar da notificação da contratada, às suas custas, sem prejuízo da aplicação das penalidades.

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

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

MSear





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

Recebida a Nota Fiscal ou documento de cobrança equivalente, correra o prazo de dez dias uteis para fins de liquidando, na forma desta seção, prorrogáveis por igual período, nos termos do art. 7º, §22 da Instrução Normativa SEGES/ME nº 77/2022.

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

- a) o prazo de validade;
- b) a data da emissão;
- c) os dados do contrato e do órgão contratante;
- d) o período respectivo de execução do contrato;
- e) o valor a pagar; e
- f) eventual destaque do valor de retenções tributárias cabíveis.

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

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

A Administração deverá realizar consulta ao SICAF para: a) verificar a manutenção das condições de habilitação exigidas no edital; b) identificar possível razão que impeça a participação em licitação, no âmbito do órgão ou entidade, que implique proibido de contratar com o Poder Público, bem como ocorrências impeditivas indiretas.

Constatando-se, junto ao SICAF, a situação de irregularidade do contratado, será providenciada sua notificação, por escrito, para que, no prazo de 05 (cinco) dias Uteis, regularize sua situação ou, no mesmo prazo, apresente sua defesa. O prazo poderá ser prorrogado uma vez, por igual período, a critério do contratante.







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

Persistindo a irregularidade, o contratante deverá adotar as medidas necessárias a rescisão contratual nos autos do processo administrativo correspondente, assegurada ao contratado a ampla defesa. Havendo a efetiva execução do objeto, os pagamentos serão realizados normalmente, até que se decida pela rescisão do contrato, caso o contratado não regularize sua situação junto ao SICAF.

10.0 LIQUIDAÇÃO E PAGAMENTO

A CONTRATADA deverá apresentar, em até 10 (dez) dias úteis a contar após o quinto dia útil de cada mês, pré-faturamento referente ao mês anterior com detalhes dos abastecimentos, para conferência por parte da CONTRATANTE e posterior aprovação para faturamento.

A Nota Fiscal, deverá ser encaminhada ao setor contábil-financeiro no E-mail: financas@santacecilia.pb.qov.br, acompanhado das certidões de regularidades fiscais e trabalhistas;

O pagamento será efetuado pela CONTRATANTE no prazo de até 30 (trinta) dias úteis, contado da data do aceite da nota fiscal/fatura e dos respectivos documentos comprobatórios, mediante ordem bancária creditada em conta corrente da CONTRATADA.

O pagamento se dará em moeda nacional corrente através de transferência bancária, Pix e excepcionalmente na modalidade cheque caso a CONTRATADA não possua dados bancários;

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

A nota fiscal que apresentar incorreção será devolvida à contratada para eventual correção.

A CONTRATANTE não fica obrigada a adquirir o combustível na totalidade do valor e das quantidades estimados para a contratação, realizando o pagamento de acordo com o fornecimento efetivamente prestado.

Mears





A nota fiscal/fatura emitida deverá conter as seguintes informações: Total de litros de combustivel fornecido; Aplicação do percentual de desconto concedido sobre o preço do combustível na proposta vencedora da licitação; Apuração do valor final após a concessão do desconto percentual sobre o preço do combustível/litro divulgado pela ANP, referente ao mês do consumo, cujo resultado corresponderá ao montante a ser faturado.

11. FORMAS E CRITÉRIOS DE SELEÇÃO DO FORNECEDOR E FORMA DE FORNECIMENTO

O fornecedor será selecionado por meio da realização de procedimento de LICITAÇÃO, na modalidade PREGÃO, sob a forma ELETRÔNICA, com adoção do critério de julgamento pelo menor preço por item.

Poderão participar as empresas jurídicas que exerçam as atividades compatíveis com o objeto proposto, que estejam localizadas em endereços fixos, em um raio de 150 km da sede no município de Santa Cecília-PB.



A seleção de dará na modalidade de disputa: ABERTA;

Em relação ao regime de execução pelo critério de MENOR PREÇO POR ITEM.

12.0. ESTIMATIVAS DO VALOR DA CONTRATAÇÃO

VALOR: R\$ 1.077.907,00







O impacto orçamentário estimativo preliminar previsto para a contratação é de R\$ 1.077.907,00 (Um milhão setenta e sete mil novecentos e sete reais), com base na vasta pesquisa de preços realizada no Banco de Preços, pormenorizada em tabela demonstrativa de preços unitários e totais.

ODIO	GODESCRIÇÃO DO ITEM	UNIDAD	DEQUANTID	ADEP.UNITÁ	RIOP. TOTAL
1	Achocolatado em pó instantâneo, tradicional, embalagem primária em lata pote plástico em polietileno 400 gramas		1500	7,99	11.985,00
2	AÇÚCAR cristal, branco, acondicionado em embalagem de polipropileno transparente original do fabricante com 1 kg, aspecto granuloso fino a médio, isento de matéria terrosa, livre de umidade e fragmentos estranhos, com especificação dos ingredientes, informações do fabricante e data de vencimento estampado na embalagem, de acordo com a Resolução nº 12/78 da CNNPA. Entrega parcelada.		5000	4,91	24.550,00
3	Adoçante Dietético, Frasco Com 100 MI	UND	600	8,91	5.346,00
4	ALHO sem a restia de primeira, in natura. Embalagem com identificação do produto, marca do fabricante, prazo del validade e peso líquido. O produto deverá estar de acordo com a Resolução nº 12/78 da CNNPA. Entrega parcelada.		600	24,33	14.598,00
5	Amido de Milho 400g	UND	600	6,97	4.182,00
6	ARROZ PARBOILIZADO classe longo fino, tipo 1, embalagem contendo 1 kg, com identificação do produto, marca do fabricante, prazo de validade e peso líquido, de acordo com a Resolução no 12/78 da CNNPA. Entrega parcelada.		5000	6,47	32.350,00
7	Arroz branco: tipo: 01(um); peso líquido: 1kg; isento de sujidades e materiais		3000	7,17	21.510,00

Avenida Santa Cecilia, 214 - Centro - Santa Cecilla - PB

Mean





			10.	
	estranhos, validade mínima de 06 meses a contar da data da entrega, embalagem integra e isenta de avarias, rotulagem segundo os padrões da resolução nº259 de 20/09/2002 da Anvisa.; lote acompanhado do certificado de classificação de origem vegetal expedido por órgão oficial.			
8	Aveia em flocos finos, 100% natural, sem UND aditivos ou conservantes, lacre de segurança, dados de identificação do produto, marca do fabricante, data de fabricação, prazo de validade, peso liquido, resolução 12/78 da comissão nacional de normas e padrões para alimentos CNNPA, pacote de 1500g	800	5,55	4.440,00
9	Azeite de Oliva composto , Lata 500 MI UND	600	37,92	22.752,00
10	BISCOITO TIPO CREAM CRACKERUND embalagem de 350 g, composição de carboidratos, proteína, gorduras, fibra alimentar, cálcio, ferro e sódio. Validade mínima de 180 dias. Entrega parcelada.	5000	4,97	24.850,00
11	BISCOITO DOCE TIPO MARIA embalagem UND de 350 g. composição de carboidratos, proteína, gorduras, fibra alimentar, cálcio, ferro e sódio.Validade mínima de 180 dias. Entrega parcelada.	5000	5,00	25.000,00
12	Cacau em pó, produto sem adição de UND açúcar, 100% natural, sem aditivos ou conservantes, lacre de segurança, dados de identificação do produto, marca do fabricante, data de fabricação, prazo de validade, peso liquido, resolução 12/78 da comissão nacional de normas e padrões	300	11,12	3,336,00

Avenida Santa Cecilia, 214 - Centro - Santa Cecília - PB





	para alimentos CNNPA, pacote de 200g				
13	Café torrado moido pct. 250g sem glúten, l empacotado, com selo de pureza ABIC	UND	2500	13,21	33.025,00
14	CARNE BOVINA tipo moida (acém), la semiprocessada, sem tempero, com aspecto, cor, cheiro e sabor próprios, congelada a 18° C, validade minima de 144 días a contar da data da entrega, pesando 500 g, acondicionada em embalagem plástica transparente. A embalagem deve conter dados e identificação do produto e validade. Entrega parcelada.	UND	3500	9,69	33.915,00
15	CARNE BOVINA SEM OSSO, tipo acém, máx. 10% de gordura, livre de aparas, resfriada, com aspecto firme, na cor vermelho vivo, sem escurec. ou manchas esverdeadas, Acondicionada em embalagem, plástica, contendo identificação do produto, marca do fabricante, prazo de validade e carimbos oficiais de acordo com as portarias do Ministério da Agricultura e/ou Ministério da Saúde, DIPOA No 304 de 22/04/96 e No 145 de 22/04/98, da resolução ANVISA No 105 de 19/05/1999		2000	35,75	71.500,00
16	Chá , Sabor Erva Doce , Cidreira , Boldo, Camomila , pacete c/ 10g	UND	1200	4,07	4.884,00
17	CHARQUE de carne bovina, ponta de agulha, a vácuo embalagem com 30 kg, no máximo 15% de gordura, livres de aparas, acondicionado em embalagem plástica, de acordo com a Resolução nº 12/78 da CNNPA, informação do fabricante		2500	35,86	89.650,00

Avenida Santa Cecilia, 214 - Centro - Santa Cecilia - PB

Moas





	especificação do produto e data de vencimento estampado na embalagem. Entrega Parcelada.			
18	COLORÍFICO (colorau), composição fubá e KG extrato oleoso de urucum, de acordo com a Resolução nº 12/78 da CNNPA. Entrega parcelada.	300	12,16	3.648,00
19	CONDIMENTO MISTO conteúdo cominho, KG pimenta do reino e sal. Registro do Ministério da Saúde. Entrega parcelada.	300	13,56	4.068,00
20	Coxa e sobrecoxas de frango resfriado em KG embalagens de 1kg provenientes de animais sadios de primeira qualidade, sem tempero e sem sal. Sem gelo superficial ou qualquer sinal de recongelamento; com aspecto cor, odor e sabor característicos, sem manchas e parasitas, acondicionados em embalagens atóxica com rótulo com informações do produto como: inspeção, procedência e prazo de validade.	3000	15,65	46.950,00
21	Creme de leite pasteurizado 100% de UND origem animal, embalado em caixas limpas, que garantam a integridade do produto até o momento do consumo, pesando 200 gramas. Apresentando teor de matéria gorda mínima de 25%. A embalagem deverá conter externamente os dados de identificação, procedência, informações nutricional, número de lote, data de validade, quantidade de produto e atender as exigências do ministério da agricultura e do regulamento da inspeção industrial e sanitária de produtos de origem animal.	2000	3,57	7.140,00

Boar





Ervilha enlatada , embalagem contendo UND	0.000		
170g	2000	3,51	7.020,00
EXTRATO DE TOMATE composição UND básica; polpa de tomate, açúcar, sal e conservador benzoato de sódio, prazo de validade 03 (três) dias aberto, 12 (doze) meses fechado, embalagem tetra pak de 320 g. Entrega parcelada.	3000	3,16	9.480,00
Farinha de trigo com fermento, enriquecida KG com ácido fólico, embalagem de 1KG, validade mínima 07 meses a contar da entrega, acondicionado em saco plástico, atóxico.	2000	6,44	12.880,00
Farinha de trigo sem fermento, enriquecida KG com ácido fólico, embalagem de 1KG, validade mínima 07 meses a contar da entrega, acondicionado em saco plástico, atóxico.	2000	7,07	14.140,00
FARINHA DE MANDIOCA não deverá KG apresentar cor escura ou mistura com outras farinhas, formação de grumos (umidade), residuos ou impurezas, nem rendimento insatisfatório. Embalagem: deve estar intacta, acondicionada em pacotes de polietileno transparente, atóxica, bem vedada, contendo 1 kg. Prazo de validade: mínimo de 03 (três) meses a partir da data de entrega. A rotulagem deve conter no mínimo as seguintes informações: nome,	2000	6,50	13.000,00
	conservador benzoato de sódio, prazo de validade 03 (três) dias aberto, 12 (doze) meses fechado, embalagem tetra pak de 320 g. Entrega parcelada. Farinha de trigo com fermento, enriquecida KG com ácido fólico, embalagem de 1KG, validade mínima 07 meses a contar da entrega, acondicionado em saco plástico, atóxico. Farinha de trigo sem fermento, enriquecida KG com ácido fólico, embalagem de 1KG, validade mínima 07 meses a contar da entrega, acondicionado em saco plástico, atóxico. FARINHA DE MANDIOCA não deverá KG apresentar cor escura ou mistura com outras farinhas, formação de grumos (umidade), residuos ou impurezas, nem rendimento insatisfatório. Embalagem: deve estar intacta, acondicionada em pacotes de polietileno transparente, atóxica, bem vedada, contendo 1 kg. Prazo de validade: mínimo de 03 (três) meses a partir da data de entrega. A rotulagem deve conter no	conservador benzoato de sódio, prazo de validade 03 (três) dias aberto, 12 (doze) meses fechado, embalagem tetra pak de 320 g. Entrega parcelada. Farinha de trigo com fermento, enriquecida KG 2000 com ácido fólico, embalagem de 1KG, validade mínima 07 meses a contar da entrega, acondicionado em saco plástico, atóxico. Farinha de trigo sem fermento, enriquecida KG 2000 com ácido fólico, embalagem de 1KG, validade mínima 07 meses a contar da entrega, acondicionado em saco plástico, atóxico. FARINHA DE MANDIOCA não deverá KG 2000 apresentar cor escura ou mistura com outras farinhas, formação de grumos (umidade), residuos ou impurezas, nem rendimento insatisfatório. Embalagem: deve estar intacta, acondicionada em pacotes de polietileno transparente, atóxica, bem vedada, contendo 1 kg. Prazo de validade: mínimo de 03 (três) meses a partir da data de entrega. A rotulagem deve conter no minimo as seguintes informações: nome, marca, ingredientes, data de validade, lote	conservador benzoato de sódio, prazo de validade 03 (três) dias aberto, 12 (doze) meses fechado, embalagem tetra pak de 320 g. Entrega parcelada. Farinha de trigo com fermento, enriquecida KG 2000 6,44 com ácido fólico, embalagem de 1KG, validade mínima 07 meses a contar da entrega, acondicionado em saco plástico, atóxico. Farinha de trigo sem fermento, enriquecida KG 2000 7,07 com ácido fólico, embalagem de 1KG, validade mínima 07 meses a contar da entrega, acondicionado em saco plástico, atóxico. FARINHA DE MANDIOCA não deverá KG 2000 6,50 apresentar cor escura ou mistura com outras farinhas, formação de grumos (umidade), resíduos ou impurezas, nem rendimento insatisfatório. Embalagem: deve estar intacta, acondicionada em pacotes de polietileno transparente, atóxica, bem vedada, contendo 1 kg. Prazo de validade: mínimo de 03 (três) meses a partir da data de entrega. A rotulagem deve conter no mínimo as seguintes informações: nome, marca, ingredientes, data de validade, lote

Avenida Santa Cecilia, 214 - Centro - Santa Cecilia - PB

Mean





	parcelada.			
27	FEIJÃO PRETO tipo 1 produto constituído KG de grãos Inteiro e sadios, com a umidade permitida em lei, isenta de material terroso, sujidade e mistura de outras espécies. Embalagem de polietileno transparente contendo 1 kg. Entrega parcelada.	1500	8,30	12.450,00
28	FEIJÃO CARIOCA tipo 1 produto KG constituído de grãos inteiros e sadios, com a umidade permitida em lei, isenta de material terroso, sujidade e mistura de outras espécies. Embalagem de polietileno transparente contendo 1 kg. Entrega parcelada.	2000	7,28	14.560,00
29	Fermento químico em pó embalagem de UND 100g, validade mínima de 7 meses a contar da entrega.	200	5,05	1.010,00
30	Flocos de milho, tipo: pré-cozido,UND enriquecido com ferro e ácido fólico, embalagem plástica c/ 500 gramas e livre de fermentação, mofo e materiais terrosos a embalagem deverá conter externamente os dados de identificação, procedência, informações nutricionais, número de lote, data de validade, embalagem integra e isenta de avarias, rotulagem segundo as especificações, conforme dados das disposições da legislação vigente, validade mínima 6 meses a contar da entrega.	5000	2,01	10.050,00
31	FRANGO INTEIRO semiprocessado, sem KG tempero, resfriado, com aspecto, cor, cheiro e sabor próprios, sem manchas e parasitas, congelada a 18° C, validade mínima de 144	3000	13,15	39.450,00

Avenida Santa Cecilia, 214 - Centro - Santa Cecilia - PB

MXDass





	días a contar da data da entrega, acondicionado em saco plástico transparente, atóxico. A embalagem deve conter dados e identificação do produto e validade. Entrega parcelada.			
32	FUBA pré cozido, embalagem de 500 UND gramas, de acordo com a Resolução nº 12/78 da CNNPA. Data de validade. Entrega parcelada.	800	1,95	1.560,00
33	Goiabada , embalagem plastica contendo UND 500 g	800	6,05	4.840,00
34	Goma de tapioca Fresca Produto extraido KG da mandioca 100% natural sem adição de sal e aditivos químicos e conservantes. Embalagem de 1 kg	800	7,26	5.808,00
35	IOGURTE INTEGRAL (MÉDIA DEUND DIFERENTES SABORES) bebida láctea sabor diversos (morango, cajá, salada de frutas) acondicionada em embalagem primária, pacote de 900 g. Entrega parcelada.	6000	6,39	38.340,00
36	LEITE SEM LACTOSE leite UND semidesnatado, enzima lactase e estabilizantes trifosfatos de sódio, citrato de sódio, monofosfato de sódio, difosfato de sódio. Sem glúten. Contém leite. Embalagem 300 g. Entrega parcelada.	500	21,13	10.565,00
37	LEITE EM PÓ produto em pó integral obtido UND por desidratação do leite de vaca e apto para a alimentação humana, mediante processos tecnológicos adequados. Deve ter boa solubilidade. Embalagem em lata hermeticamente fechada ou em polietileno	5000	8,10	40.500,00

Avenida Santa Cecilia, 214 - Centro - Santa Cecilia - PB

Magan





	atóxico ou embalagem aluminizada de 200 g. Entrega parcelada.			
38	Leite em pó desnatado, instantâneo, com UND alta dissolução, pó fino sem grumos, não adocicado, enriquecido com vitarninas, minerais, ferro e outros oligoelementos, rendimento minimo de 8 litros por kg, não contendo glúten, com registro no M.A. embalagem com 200 gramas; rótulo: de acordo com a legislação vigente. No rótulo das embalagens primárias deverão estar impressas de forma indelével as seguintes informações: identificação do produto inclusive a marca, relação dos ingredientes básicos do produto, nome e endereço do fabricante, data de fabricação, prazo de validade e peso líquido, número de registro no órgão competente. Validade mínima de 6 meses a contar da entrega, integro e isento de avarias. (com reg. No MA)	3000	8,42	25.260,00
39	Linguiça tipo Calabresa de primeira linha, KG embalagem à vácuo, transparente e resistente com peso, validade e certificado de inspeção sanitária.	1500	26,50	39.750,00
40	Macarrão parafuso, sêmola de trigo UND enriquecido com ferro e ácido fólico e corantes naturais urucum e cúrcuma, sem glúten, embalagem 500g.	3000	3,03	9.090,00
41	MACARRÃO tipo espaguete, contendo 500 UND g. Embalagem com dados de identificação do produto, marca do fabricante, data de fabricação e prazo de validade, e de acordo com a Resolução nº 12/78 da CNNPA.	3000	5,08	15.240,00

New





	Entrega parcelada.				
12	Maionese Cremosa, sache , contendo 200g	UND	1500	4,76	7.140,00
13	MARGARINA vegetal, com sal, com 65% de lipídios. Embalagem com 500 g, com identificação do fabricante, data de fabricação e validade, de acordo com a Resolução nº 12/78 da CNNPA. Entrega parcelada.		2500	8,72	21.800,00
14	Milho triturado, para mungunzá, tipo 1. Apresentação em embalagens de 500g, que deve constar externamente os dados de identificação e procedência, informações nutricionais, número de lote, data de fabricação, data de validade, quantidade do produto e atender as especificações técnicas dos órgãos de vigilância sanitária em legislação vigente. O produto não deve apresentar manchas escuras, brancas, avermelhadas ou esverdeadas. Prazo de validade, mínimo de 6 meses a partir data de entrega.		2000	3,76	7.520,00
45	Milho Verde, Lata 170g	UND	1500	3,92	5.880,00
46	ÓLEO DE SOJA REFINADO original de fábrica, embalagem com 900 ml, especificação dos ingredientes, informações do fabricante e data de vencimento estampada na embalagem, de acordo com a Resolução nº 12/78 da CNNPA. Entrega parcelada.		1200	8,65	10.380,00
47	ORÉGANO in natura, ausência de sujidades, parasitas e larvas. Embalagem com 50 g. Entrega parcelada.	UND	200	3,96	792,00
	Ovo de Galinha - Ovo, fresco, isento de	-	and the same of th	16,76	25.140,00

Avenida Santa Cecilia, 214 - Centro - Santa Cecilia - PB

Mear





	sujidades, rachaduras, fungos. Tamanho C/ grande, acondicionados em embalagens apropriadas tipo bandejas para 30 unds. Procedente de galinhas sadias.			
49	Peito de frango congelado em embalagens KG de 1kg provenientes de animais sadios de primeira qualidade, sem tempero e sem sal. Sem gelo superficial ou qualquer sinal de re-congelamento; com aspecto cor, odor e sabor característicos, sem manchas e parasitas, acondicionados em embalagens atóxica, rótulo com informações do produto como: inspeção, procedência e prazo de validade.	1500	16,60	24.900,00
50	POLPA DE FRUTA, SABOR ACEROLA em KG embalagem plástica e refrigerada de 1 kg, de acordo com a Resolução nº 12/78 da CNNPA. Entrega parcelada.	1500	14,22	21,330,00
51	POLPA DE FRUTA, SABOR GRAVIOLAKG em embalagens plásticas refrigerada de 1 kg, de acordo com a Resolução nº 12/78 da CNNPA. Entrega parcelada.	1500	15,40	23.100,00
52	POLPA DE FRUTA, SABOR MANGA em KG embalagem plástica e refrigerada de 1 kg, de acordo com a Resolução nº 12/78 da CNNPA. Entrega parcelada.	1500	15,79	23.685,00
53	POLPA DE FRUTA, SABOR CAJÁ em KG embalagem plástica e refrigerada de 1 kg, de acordo com a Resolução nº 12/78 da CNNPA. Entrega parcelada.	1500	16,14	24.210,00
54	PROTEÍNA TEXTURIZADA DA SOJAUND embalagem de 400 g, conteúdo carboidratos, proteínas, fibra alimentar	2000	5,31	10.620,00

Avenida Santa Cecilia, 214 - Centro - Santa Cecilia - PB

Neau





	Total				1.077.907,00
63	Xerém de milho embalagem 500 g	UND	1500	3,33	4.995,00
62	VINAGRE SÍMPLES de fermentação acética natural de álcool hidratado, acidez 4% acondicionado, embalagem plástica, atóxica de 500 ml. Prazo de validade mínimo de 24 meses. A embalagem deverá conter dados de identificação do produto e prazo de validade. Entrega parcelada.		600	2,44	1.464,00
61	Suco de Uva Concentrado Garrafa 500 MI		800	7,63	6.104,00
60	Suco de Manga Concentrado Garrafa 500 MI	UND	800	7,27	5.816,00
59	Suco de Golaba Concentrado Garrafa 500 MI	UND	800	7,57	6.056,00
58	Suco de Caju Concentrado Garrafa 500 MI	UND	800	5,23	4.184,00
57	SARDINHA, CONSERVA EM ÓLEO sardinha, água de constituição (ao próprio suco), óleo vegetal de soja e sal. Não contém glúten. Embalagem 125 g. Entrega parcelada.		3000	4,15	12,450,00
56	Salsicha hot dog congelada Kg	KG	1500	9,93	14.895,00
55	SAL IODADO DE MESA contendo sal iodado não tóxico, com dosagem mínima de 10 mg e máxima de 15 mg de acordo com a Resolução nº 12/78 da CNNPA. Embalagem de 1 kg. Entrega parcelada.		600	1,29	774,00
	cálcio, ferro, tipo C, de acordo com a Resolução nº 12/78 da CNNPA. Entrega parcelada.				

13.0. ADEQUAÇÃO ORÇAMENTÁRIA

RECURSOS FEDERAL E PRÓPRIOS DO MUNICÍPIO DE SANTA CECILIA:

Avenida Santa Cecilia, 214 - Centro - Santa Cecilia - PB

Wilson





02.006 SECRETARIA DE EDUCAÇÃO E CULTURA 12 361 0005 2007 Manter o Programa de Merenda Escolar 12 361 0005 2059 Manutenção da Escola em Tempo Integral

ELEMENTO DE DESPESA: 33.90.30.00 - MATERIAL DE CONSUMO

14.0. OBRIGAÇÕES DO CONTRATANTE

- 14.1 Efetuar o pagamento relativo ao objeto contratado efetivamente realizado, de acordo com as cláusulas do pagamento;
- 14.2 Proporcionar todas as condições para que a CONTRATADA possa desempenhar seus serviços de acordo com as determinações do Contrato e do Termo de Referência;
- 14.3 Notificar a CONTRATADA sobre qualquer irregularidade encontrada quanto à qualidade dos produtos, falhas, erros, imperfeições ou irregularidades encontradas nos objetos contratados, dandolhe, inclusive, prazo para sua substituição;
- 14.4 Exigir o cumprimento de todas as obrigações assumidas pela CONTRATADA, de acordo com as cláusulas contratuais e os termos de sua proposta.

15.0. OBRIGAÇÕES DA CONTRATADA

- 15.1 A Contratada deve cumprir todas as obrigações constantes deste Termo de Referência e sua proposta, assumindo como exclusivamente seus os riscos e as despesas decorrentes da boa e perfeita execução do objeto;
- 15.2 Responsabilizar-se pelos vícios e danos decorrentes do objeto, de acordo com o Código de Defesa do Consumidor (Lei nº 8.078, de 1990);
- 15.3Comunicar ao contratante, no prazo máximo de 24 (vinte e quatro) horas que antecede a data da entrega, os motivos que impossibilitem o cumprimento do prazo previsto, com a devida comprovação; 15.4 Atender às determinações regulares emitidas pelo fiscal ou gestor do contrato ou autoridade superior (art. 137, II, da Lei n.º 14.133, de 2021) e prestar todo esclarecimento ou informação por eles solicitados;
- 15.5 Reparar, corrigir, remover, reconstruir ou substituir, às suas expensas, no total ou em parte, no prazo fixado pelo fiscal do contrato, os bens nos quais se verificarem vícios, defeitos ou incorreções resultantes da execução ou dos materiais empregados;
- 15.6 Responsabilizar-se pelos vícios e danos decorrentes da execução do objeto, bem como por todo e qualquer dano causado à Administração ou terceiros, não reduzindo essa responsabilidade a fiscalização ou o acompanhamento da execução contratual pelo contratante, que ficará autorizado a descontar dos pagamentos devidos ou da garantia, caso exigida, o valor correspondente aos danos sofridos:
- 15.7 Responsabilizar-se pelo cumprimento de todas as obrigações trabalhistas, previdenciárias,







fiscais, comerciais e as demais previstas em legislação específica, cuja inadimplência não transfere a responsabilidade ao contratante e não poderá onerar o objeto do contrato;

- 15.8 Comunicar ao Fiscal do contrato, no prazo de 24 (vinte e quatro) horas, qualquer ocorrência anormal ou acidente que se verifique no local da execução do objeto contratual;
- 15.9 Paralisar, por determinação do contratante, qualquer atividade que não esteja sendo executada de acordo com a boa técnica ou que ponha em risco a segurança de pessoas ou bens de terceiros;
- 15.10 Manter durante toda a vigência do contrato, em compatibilidade com as obrigações assumidas, todas as condições exigidas para habilitação na licitação;
- 15.11 Não transferir a outrem, no todo ou em parte, o objeto da contratação, salvo mediante prévia e expressa autorização do CONTRATANTE;
- 15.12 Emitir Nota Fiscal correspondente à sede ou filial da empresa que efetivamente participou do certame e consequentemente apresentou a documentação exigida na fase de habilitação;
- 15.13 A contratada deve fornecer pneus e câmaras de acordo com as especificações detalhadas no contrato ou no termo de referência. Isso inclui a quantidade, qualidade, características técnicas e prazos de entrega.
- 15.14 Os pneus e câmaras devem atender aos padrões de qualidade estabelecidos. A empresa contratada é responsáve por garantir que os pneus e câmaras sejam livres de defeitos e estejam em conformidade com as normas aplicáveis.
- 15.15 Durante o transporte e a entrega, a contratada é responsável por evitar danos. Qualquer perda ou dano deve ser comunicado e solucionado adequadamente.
- 15.16 A empresa CONTRATADA deve manter uma comunicação clara com a CONTRATANTE. Qualquer alteração nos prazos, quantidades ou condições deve ser informada previamente e de forma transparente.
- 15.17 A CONTRATADA deve permitir a fiscalização por parte da CONTRATANTE. Isso envolve a verificação da qualidade de pneus e câmaras, o cumprimento dos prazos e a conformidade com o contrato.
- 15.18 Guardar sigilo sobre todas as informações obtidas em decorrência do cumprimento do contrato.
- 15.19 Cumprir, além dos postulados legais vigentes de âmbito federal, estadual ou municipal, as normas de segurança do contratante;

16.0. DA SUBCONTRATAÇÃO

16.1. Não será admitida a subcontratação do objeto licitatório.

17.0. DA GARANTIA DA CONTRATAÇÃO

Não haverá exigência da garantia da contratação, pelas razões constantes do Estudo Técnico
 Preliminar.

18.0 DO REAJUSTE

Bours





- 18.1. Os preços contratados serão fixos e irreajustáveis, pelo período de 12 (doze) meses a partir da data do orçamento estimado;
- 18.2. 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 IGP-M (Índice Geral de Preços do Mercado), tomando-se por base a data da apresentação da proposta;
- 18.3.A periodicidade do reajuste é anual, aplicado somente aos pagamentos de valores referentes a eventos físicos realizados a partir do 1º (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;
- 18.4. 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;
- 18.5. Ocorrendo o desequilibrio econômico-financeiro do contrato, poderá ser restabelecida a relação que as partes pactuaram inicialmente, nos termos do Art. 124, Inciso II, Alinea d. da Lei 14.133/2021, mediante comprovação documental e requerimento expresso do Contratado;
- 18.6. O reequilibrio 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, para fins de guardar a justa remuneração do objeto contratado e no embasamento da decisão de deferir ou rejeitar o pedido.

19.0 DAS SANÇÕES ADMINISTRATIVAS

- 19.1. As sanções administrativas serão executadas conforme os termos da Lei Federal nº 14.133/21 e posteriores atualizações, e conforme minuta de contrato desta municipalidade.
- 19.2. Pela inexecução total ou parcial do objeto, a Administração pública, garantida a prévia defesa, aplicará a fornecedora as seguintes sanções previstas no Contrato fundamentadas nos Arts. 155 e 156 da Lei Federal nº 14.133/2021, que trata respectivamente sobre a responsabilização administrativa das infrações e sobre as sanções que serão aplicadas ao responsável pelas infrações administrativas:
 - Art. 155. 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 12.546, de 1º de agosto de 2013.
- Art. 156. 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.
- § 1º 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.







- § 2º A sanção prevista no inciso I do caput deste artigo será aplicada exclusivamente pela infração administrativa prevista no inciso I do caput do art. 155 desta Lei, quando não se justificar a imposição de penalidade mais grave.
- § 3º A sanção prevista no inciso II do caput deste artigo, calculada na forma do edital ou do contrato, não poderá ser inferior a 0,5% (cinco décimos por cento) nem superior a 30% (trinta por cento) do valor do contrato licitado ou celebrado com contratação direta e será aplicada ao responsável por qualquer das infrações administrativas previstas no art. 155 desta Lei.
- § 4º A sanção prevista no inciso III do caput deste artigo será aplicada ao responsável pelas infrações administrativas previstas nos incisos II, III, IV, V, VI e VII do caput do art. 155 desta Lei, 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 do ente federativo que tiver aplicado a sanção, pelo prazo máximo de 3 (três) anos.
- § 5º A sanção prevista no inciso IV do caput deste artigo será aplicada ao responsável pelas infrações administrativas previstas nos incisos VIII, IX, X, XI e XII do caput do art. 155 desta Lei, 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 § 4º deste artigo, 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.
- § 6º A sanção estabelecida no inciso IV do caput deste artigo será precedida de análise jurídica e observará as seguintes regras:
- I Quando aplicada por órgão do Poder Executivo, será de competência exclusiva de ministro de Estado, de secretário estadual ou de secretário municipal e, quando aplicada por autarquia ou fundação, será de competência exclusiva da autoridade máxima da entidade;
- II Quando aplicada por órgãos dos Poderes Legislativo e Judiciário, pelo Ministério Público e pela Defensoria Pública no desempenho da função administrativa, será de competência exclusiva de autoridade de nível hierárquico equivalente às autoridades referidas no inciso I deste parágrafo, na forma de regulamento.
- § 7º As sanções previstas nos incisos I, III e IV do caput deste artigo poderão ser aplicadas cumulativamente com a prevista no inciso II do caput deste artigo.







- § 5º 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.
- § 6º A aplicação das sanções previstas no caput deste artigo não exclui, em hipótese alguma, a obrigação de reparação integral do dano causado à Administração Pública.
- 19.4. Quanto às obrigações de entrega e solução de quaisquer problemas com os itens adquiridos:
- a) atraso até 2 (dois) dias, multa de 0,5% (zero virgula cinco por cento);
- b) a partir do 3º (terceiro) até o limite do 5º (quinto) dia, multa de 1% (um por cento), caracterizando-se a inexecução total da obrigação a partir do 6º (sexto) dia de atraso.
- 19.5. A multa, eventualmente imposta à adjudicatária, será automaticamente descontada da fatura a que fizer jus, acrescida de juros moratórios de 1% (um por cento) ao mês.
- 19.6. Sem prejuízos do direito à rescisão do Contrato e às perdas e danos, ficando garantida a prévia defesa da CONTRATADA, nos termos da Lei nº 14.133/2021, a CONTRATANTE tem a obrigatoriedade de informar a CONTRATADA sobre as sanções aplicadas, e a mesma tem o prazo de 05 (cinco) dias úteis, contados da data da comunicação do ato, pela autoridade competente para efetuar o pagamento da multa.
- 19.7. Após esse prazo, não sendo efetuado o pagamento, seus dados serão encaminhados ao órgão competente para que seja inscrita na dívida ativa do Município, podendo, ainda a Administração proceder à cobrança judicial da multa;
- 19.8. As multas previstas nesta seção não eximem a adjudicatária da reparação dos eventuais danos, perdas ou prejuízos que seu ato punível venha causar à Administração;

20.0. DOS RESPONSÁVEIS

ÁREA REQUISITANTE	RESPONSÁVEL
SECRETÂRIA MUNICIPAL DE EDUCAÇÃO	Maria Izabel Santos de Moura

Santa Cecilia - PB, 04 de Fevereiro de 2025

MARIA IZABEL SANTOS DE MOURA Secretário Municipal de Educação e Cultura

Bear





ANEXO 01 AO TERMO DE REFERÊNCIA - PROPOSTA

PREGÃO ELETRÔNICO Nº 00004/2025

PROPOSTA

REFERENTE: PREGÃO ELETRÔNICO Nº 00004/2025 PREFEITURA MUNICIPAL DE SANTA CECILIA - PB.

OBJETO: SISTEMA DE REGISTRO DE PREÇOS PARA A EVENTUAL AQUISIÇÃO GÊNEROS ALIMENTICIOS PARA A MERENDA ESCOLAR, PARA ATENDER AS NECESSIDADES DA PREFEITURA MUNICIPAL DE SANTA CECILIA – PB.

PROPONENTE: CNPJ:

Prezados Senhores,

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

CÓDIGO	DISCRIMINAÇÃO	MARCA	UNIDADE	QUANTIDADE	PREÇO UNIT.	PREÇO TOTAL
1	Achocolatado em pó instantâneo, tradicional, embalagem primária em lata pote plástico em polietileno 400 gramas	A CEC	UND	1500		
2	AÇÚCAR cristal, branco, acondicionado em embalagem de polipropileno transparente originai do fabricante com 1 kg, aspecto granuloso fino a médio, isento de matéria terrosa, livre de umidade e fragmentos estranhos, com especificação dos ingredientes, informações do fabricante e data de vencimento estampado na embalagem, de acordo com a Resolução nº 12/78 da CNNPA. Entrega parcelada.		KG	5000		
3	Adoçante Dietético, Frasco Com 100 MI		UND	600		
4	Etc					

VALOR GLOBAL DA PROPOSTA - R\$







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

Dados bancários do proponente para fins de pagamento:

Banco: Conta:

Local e Data. NOME/CPF/ASSINATURA Representante legal do proponente.

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









ANEXO II - PREGÃO ELETRÔNICO Nº 00004/2025

MODELO DE DECLARAÇÃO - de não empregar menor

REFERENTE: PREGÃO ELETRÔNICO Nº 00004/2025 PREFEITURA MUNICIPAL DE SANTA CECILIA - PB.

PROPONENTE CNPJ

1.0 - DECLARAÇÃO de não empregar menor.

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

Local e Data.

NOME/CPF/ASSINATURA Representante legal do proponente.

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







ANEXO III - PREGÃO ELETRÔNICO Nº 00004/2025

MODELO DE DECLARAÇÃO - QUE A PROPOSTA COMPREENDE A INTEGRALIDADE DOS CUSTOS

REFERENTE: PREGÃO ELETRÔNICO Nº 00004/2025 PREFEITURA MUNICIPAL DE SANTA CECILIA - PB.

PROPONENTE CNPJ

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

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

Local e Data.

NOME/CPF/ASSINATURA Representante legal do proponente.

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

Wear





ANEXO IV - PREGÃO ELETRÔNICO Nº 00004/2025

MINUTA DA ATA DE REGISTRO DE PREÇOS

ATA DE REGISTRO DE PREÇOS Nº:/2025

Aos ... dias do mês de ... de ..., na sede do Setor de Contratação da Prefeitura Municipal de SANTA CECILIA, Estado da Paraíba, localizada na Rua José Bernardo de Moura - Centro - SANTA CECILIA - PB, nos termos da Lei Federal nº 14.133, de 1º de Abril de 2021; Lei Complementar nº 123, de 14 de Dezembro de 2006; Decreto Federal nº 11.462, de 31 de Março de 2023; Instrução Normativa nº 73 SEGES/ME, de 30 de Setembro de 2022; e legislação pertinente, consideradas as alterações posteriores das referidas normas; e, ainda, conforme a classificação da proposta apresentada no Pregão Eletrônico nº 00004/2025 que objetiva o registro de preços para: SISTEMA DE REGISTRO DE PREÇOS PARA A EVENTUAL AQUISIÇÃO GÊNEROS ALIMENTICIOS PARA A MERENDA ESCOLAR, PARA ATENDER AS NECESSIDADES DA PREFEITURA MUNICIPAL DE SANTA CECILIA - PB; resolve registrar o preço nos seguintes termos:

Órgão e/ou entidade integrante da presente Ata de Registro de Preços: PREFEITURA MUNICIPAL DE SANTA CECÍLIA - CNPJ nº 01.612.643/0001-59.

CNPJ: ITEM	ESPECIFICAÇÃO	 ND. QUANT.	P.UNIT.	P.TOTAL

CLÁUSULA PRIMEIRA - DA VALIDADE DOS PREÇOS:

O prazo de vigência da Ata de Registro de Preços será de um ano, contado do primeiro dia útil subsequente à data de divulgação no Portal Nacional de Contratações Públicas PNCP, e poderá ser prorrogado por igual período, desde que comprovado que o preço é vantajoso.

A existência de preços registrados implicará compromisso de fornecimento nas condições estabelecidas, mas não obrigará a Administração a contratar, facultada a realização de licitação específica para a contratação pretendida, desde que devidamente justificada.

CLÁUSULA SEGUNDA - DA UTILIZAÇÃO DA ATA DE REGISTRO DE PREÇOS:

A cada efetivação da contratação do objeto registrado decorrente desta Ata, devidamente formalizada através do correspondente Contrato, serão observadas as cláusulas e condições constantes do Edital de licitação que a precedeu, relativamente ao Pregão Eletrônico nº 00004/2025, parte integrante deste instrumento de compromisso. A presente Ata de Registro de Preços, durante sua vigência poderá ser utilizada:







Pela Prefeitura Municipal de Santa Cecilia, que também é o órgão gerenciador responsável pela administração e controle desta Ata, representada pela sua estrutura organizacional definida no respectivo orçamento programa.

O usuário da ata, sempre que desejar efetivar a contratação do objeto registrado, fará através de solicitação ao gerenciador do sistema de registro de preços, mediante processo regular.

CLÁUSULA TERCEIRA - DA CONTRATAÇÃO:

As obrigações decorrentes da execução do objeto deste certame, constantes da Ata de Registro de Preços, serão firmadas com o fornecedor registrado, observadas as condições estabelecidas no presente instrumento e a contração será formalizada por intermédio do Contrato.

O prazo para assinatura do Contrato, será de 05 (cinco) dias consecutivos, considerados da data da convocação.

O quantitativo do objeto a ser executado será exclusivamente o fixado no correspondente Contrato e observará, obrigatoriamente, o valor registrado na respectiva Ata.

Não atendendo à convocação para assinar o Contrato, e ocorrendo essa dentro do prazo de validade da Ata de Registro de Preços, o licitante perderá todos os direitos que porventura tenha obtido como vencedor da licitação.

É permitido ao Órgão Realizador do Certame, no caso do licitante vencedor não comparecer para assinar o Contrato no prazo e condições estabelecidos, convocar os licitantes remanescentes, na ordem de classificação e sucessivamente, para fazê-lo em igual prazo do licitante vencedor, aplicadas aos faltosos as penalidades cabíveis.

O Contrato decorrente do presente certame, deverá ser assinado no prazo de validade da respectiva Ata de Registro de Preços; e aquele que eventualmente venha a ser assinado pelo licitante vencedor, poderá ser alterado com a devida justificativa, unilateralmente pelo Contratante ou por acordo entre as partes, nos casos e condições previstas nos Arts. 124 a 136; e sua extinção, formalmente motivada nos autos do processo, assegurados o contraditório e a ampla defesa, ocorrerá nas hipóteses e disposições dos Arts. 137 a 139, todos da Lei 14.133/21.

CLÁUSULA QUARTA - DAS SANÇÕES ADMINISTRATIVAS:

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

Man





ao responsável pelas infrações administrativas previstas nos incisos II, III, IV, V, VI e VII do caput do referido Art. 155, quando não se justificar a imposição de penalidade mais grave;

e – declaração de inidoneidade para licitar ou contratar no âmbito da Administração Pública direta e indireta de todos os entes federativos, pelo prazo mínimo de três anos e máximo de seis anos, aplicada ao responsável pelas infrações administrativas previstas nos incisos VIII, IX, X, XI e XII do caput do referido Art. 155, bem como pelas infrações administrativas previstas nos incisos II, III, IV, V, VI e VII do caput do mesmo artigo que justifiquem a imposição de penalidade mais grave que a sanção referida no § 4º do referido Art. 156;

f – aplicação cumulada de outras sanções previstas na Lei 14.133/21.

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

CLÁUSULA QUINTA - DAS DISPOSIÇÕES GERAIS:

Integram esta Ata, o Edital do	Pregão E	Eletrônico nº	00004/2025	e seus	anexos,	e as	seguintes	propostas
vencedoras do referido certan	ne:							

Item(s): Valor: R\$ -... Item(s): Valor: R\$

CLÁUSULA SEXTA - DO FORO:

Para dirimir as questões decorrentes da utilização da presente Ata, fica eleito o Foro da Comarca de Umbuzeiro - PB.







ANEXO V - PREGÃO ELETRÔNICO Nº 00004/2025

MINUTA DO CONTRATO

PREGÃO ELETRÔNICO Nº 00004/2025
PROCESSO ADMINISTRATIVO Nº 011/2025

CONTRATO Nº:/...-SDC

CLÁUSULA PRIMEIRA - DOS FUNDAMENTOS:

Este contrato decorre da licitação modalidade PREGÃO ELETRÔNICO Nº 00004/2025, processada nos termos da Lei Federal nº 14.133, de 1º de Abril de 2021; Lei Complementar nº 123, de 14 de Dezembro de 2006; Decreto Federal nº 11.462, de 31 de Março de 2023; Instrução Normativa nº 73 SEGES/ME, de 30 de Setembro de 2022; e legislação pertinente, consideradas as alterações posteriores das referidas normas, às quais os contratantes estão sujeitos como também às cláusulas deste contrato.

CLÁUSULA SEGUNDA - DO OBJETO:

O presente contrato, cuja lavratura foi autorizada ..., tem por objeto: SISTEMA DE REGISTRO DE PREÇOS PARA A EVENTUAL AQUISIÇÃO GÊNEROS ALIMENTICIOS PARA A MERENDA ESCOLAR, PARA ATENDER AS NECESSIDADES DA PREFEITURA MUNICIPAL DE SANTA CECILIA – PB.

O fornecimento deverá ser executado rigorosamente de acordo com as condições expressas neste instrumento, proposta apresentada, especificações técnicas correspondentes, processo de licitação modalidade Pregão Eletrônico nº 00004/2025 e instruções do Contratante, documentos esses que ficam fazendo partes integrantes do presente contrato, independente de transcrição; e será realizado na forma parcelada.

CLÁUSULA TERCEIRA - DO VALOR E PREÇOS:

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

Avenida Santa Cecilia, 214 - Centro - Santa Cecilia - PB

NEspous





CLÁUSULA QUARTA - DO REAJUSTAMENTO EM SENTIDO ESTRITO - REAJUSTE:

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

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

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

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

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

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

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

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

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

CLÁUSULA QUINTA - DA DOTAÇÃO:

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

RECURSOS FEDERAL E PRÓPRIOS DO MUNICÍPIO DE SANTA CECILIA:

02.006 SECRETARIA DE EDUCAÇÃO E CULTURA 12 361 0005 2007 Manter o Programa de Merenda Escolar 12 361 0005 2059 Manutenção da Escola em Tempo Integral

ELEMENTO DE DESPESA: 33.90.30.00 - MATERIAL DE CONSUMO

CLÁUSULA SEXTA - DO PAGAMENTO:







O pagamento será efetuado mediante processo regular e em observância às normas e procedimentos adotados pelo Contratante, bem como as disposições dos Arts. 141 a 146 da Lei 14.133/21; da seguinte maneira: Para ocorrer no prazo de trinta dias, contados do período de adimplemento.

CLÁUSULA SÉTIMA - DO PRAZO E DA VIGÊNCIA:

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

a - Entrega: 05 (CINCO) DIAS.

A vigência do presente contrato será determinada: 12 (DOZE) MESES, considerada da data de sua assinatura; podendo ser prorrogada, nas hipóteses e nos termos dos Arts. 105 a 114, da Lei 14.133/21.

CLÁUSULA OITAVA - DAS OBRIGAÇÕES DO CONTRATANTE:

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

CLÁUSULA NONA - DAS OBRIGAÇÕES DO CONTRATADO:

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

Wow.





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

 c - Responsabilizar-se por todos os ônus e obrigações concernentes à legislação fiscal, civil, tributária e trabalhista, bem como por todas as despesas e compromissos assumidos, a qualquer título, perante seus

fornecedores ou terceiros em razão da execução do objeto contratado;

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

e - Manter preposto capacitado e idôneo, aceito pelo Contratante, quando da execução do contrato, que o

represente integralmente em todos os seus atos;

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

g - Permitir e facilitar a fiscalização do Contratante devendo prestar os informes e esclarecimentos

solicitados:

- h Permitir e facilitar a fiscalização do Contratante devendo prestar os informes e esclarecimentos solicitados;
- i Será responsável pelos danos causados diretamente ao Contratante ou a terceiros, decorrentes de sua culpa ou dolo na execução do contrato, não excluindo ou reduzindo essa responsabilidade a fiscalização ou o acompanhamento pelo órgão interessado;
- j Será responsável pelos danos causados diretamente ao Contratante ou a terceiros, decorrentes de sua culpa ou dolo na execução do contrato, não excluindo ou reduzindo essa responsabilidade a fiscalização

ou o acompanhamento pelo órgão interessado;

- k N\u00e3o ceder, transferir ou subcontratar, no todo ou em parte, o objeto deste instrumento, sem o conhecimento e a devida autoriza\u00e7\u00e3o expressa do Contratante;
- Não ceder, transferir ou subcontratar, no todo ou em parte, o objeto deste instrumento, sem o conhecimento e a devida autorização expressa do Contratante;
- m Manter, durante a vigência do contrato, em compatibilidade com as obrigações assumidas, todas as condições de habilitação e qualificação exigidas no respectivo processo licitatório, apresentando ao Contratante os documentos necessários, sempre que solicitado;
- n Manter, durante a vigência do contrato, em compatibilidade com as obrigações assumidas, todas as condições de habilitação e qualificação exigidas no respectivo processo licitatório, apresentando ao Contratante os documentos necessários, sempre que solicitado;
- o Cumprir a reserva de cargos prevista em lei para pessoa com deficiência, para reabilitado da Previdência Social ou para aprendiz, bem como as reservas de cargos previstas em outras normas específicas, ao longo de toda a execução do contrato, e sempre que solicitado pelo Contratante, deverá comprovar o cumprimento dessa reserva de cargos, com a indicação dos empregados que preencherem as referidas vagas;
- p Cumprir a reserva de cargos prevista em lei para pessoa com deficiência, para reabilitado da Previdência Social ou para aprendiz, bem como as reservas de cargos previstas em outras normas específicas, ao longo de toda a execução do contrato, e sempre que solicitado pelo Contratante, deverá comprovar o cumprimento dessa reserva de cargos, com a indicação dos empregados que preencherem as referidas vagas;
- q Observar, em compatibilidade com o objeto deste contrato, as disposições dos Arts, 115 a 123 da Lei 14.133/21;
- r Observar, em compatibilidade com o objeto deste contrato, as disposições dos Arts. 115 a 123 da Lei 14.133/21.
- s- Todas estas obrigações acima mencionadas e em conjunto com as constantes no termo de referencia, deste edital.







CLÁUSULA DÉCIMA - DA ALTERAÇÃO E EXTINÇÃO:

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

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

CLÁUSULA DÉCIMA PRIMEIRA - DO RECEBIMENTO:

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

CLÁUSULA DÉCIMA SEGUNDA - DAS PENALIDADES:

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

f - aplicação cumulada de outras sanções previstas na Lei 14.133/21.

Means





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

CLÁUSULA DÉCIMA TERCEIRA - DA COMPENSAÇÃO FINANCEIRA:

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

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

CLÁUSULA DÉCIMA QUARTA - DAS OBRIGAÇÕES PERTINENTES À LGPD:

- a As partes contratantes deverão cumprir a Lei nº 13.709, de 14 de Agosto de 2018, que é a Lei Geral de Proteção de Dados Pessoais LGPD, quanto a todos os dados pessoais a que tenham acesso em razão deste contrato, independentemente de declaração ou de aceitação expressa.
- b Os dados obtidos somente poderão ser utilizados para as finalidades que justificaram seu acesso e de acordo com a boa-fé e com os princípios do Art. 6º, da Lei 13.709/18.
- c É vedado o compartilhamento com terceiros de qualquer dado obtido, fora das hipóteses permitidas em Lei.
- d Constitui atribuição do Contratado orientar e treinar seus empregados, quando for o caso, sobre os deveres, requisitos e responsabilidades decorrentes da LGPD.
- e O Contratante deverá ser informado, no prazo de cinco dias úteis sobre todos os contratos de suboperação firmados ou que venham a ser celebrados pelo Contratado.
- f O Contratado deverá exigir de suboperadores e subcontratados o cumprimento dos deveres da presente cláusula, permanecendo integralmente responsável por garantir sua observância.
- g O Contratante poderá realizar diligência para aferir o cumprimento desta cláusula, devendo o Contratado atender prontamente eventuais pedidos de comprovação formulados.







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

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

legais ou contratuais e somente enquanto não prescritas essas obrigações.

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

 k - O presente contrato está sujeito a alterações nos procedimentos pertinentes ao tratamento de dados pessoais, quando indicado pela autoridade competente, em especial a Autoridade Nacional de Proteção

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

de Dados, por meio de opiniões técnicas ou recomendações, editadas na forma da LGPD.

CLÁUSULA DÉCIMA QUINTA - DO FORO:

pelas partes e por duas testemunha	il lavrado o presente contrato em 02(duas) vias, o qual vai assinad s.
	SANTA CECILIA - PB, de de
TESTEMUNHAS	PELO CONTRATANTE
	PELO CONTRATADO

Moscus





ANEXO VI - PREGÃO ELETRÔNICO Nº 00004/2025

MODELOS DE DECLARAÇÕES - CUMPRIMENTO DE REQUISITOS NORMATIVOS

REFERENTE: PREGÃO ELETRÔNICO № 00004/2025 PREFEITURA MUNICIPAL DE SANTA CECILIA - PB.

PROPONENTE CNPJ

1.0 - DECLARAÇÃO de ciência dos termos do Edital.

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

2.0 - DECLARAÇÃO de inexistir fato impeditivo.

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

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

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

4.0 - DECLARAÇÃO de não utilizar trabalho degradante ou forçado.

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

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

O proponente acima qualificado, declara sob as penas da Lei, que está ciente do cumprimento da reserva de cargo prevista na norma vigente, consoante Art. 93, da Lei Federal nº 8.213, de 24 de julho de 1991,

Wear





para pessoa com deficiência ou para reabilitado da Previdência Social e que, se aplicado ao número de funcionário da empresa, atende às regras de acessibilidade previstas.

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

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

Local e Data.

NOME/ASSINATURA/CARGO Representante legal do proponente.

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









ANEXO VII - PREGÃO ELETRÔNICO Nº 00004/2025

ESTUDO TÉCNICO PRELIMINAR - ETP

INTRODUÇÃO

O ESTUDO TÉCNICO PRELIMINAR também conhecido como ETP, é um documento elaborado para descrever a necessidade de contratação do ente público, bem como, para apresentar as possíveis soluções para aquela necessidade. O ETP, vem logo após a etapa da criação do documento de oficialização da demanda (DOD ou DFD), que quando aprovado, segue então para o início do processo de contratação.

Para exemplificar melhor, vamos te contar uma história: João é um chefe de cozinha que está realizando o menu de um casamento, para isso precisa realizar as compras de todos os alimentos que precisará utilizar. Então, ele cria um documento com tudo que é necessário para a criação do menu e apresenta ao responsável por autorizar. Após autorizado o menu pela autoridade do seu restaurante, ele parte para a criação de um documento colocando tudo que é necessário para a realização do menu, descrevendo como será realizada essa demanda. O documento precisa conter como serão feitas as compras, quando, onde e quantidade, além de fazer uma comparação entre as melhores possibilidades para realização de demanda com economia e qualidade. Nesse caso, o documento com tudo que é necessário para criação do menu seria o DOD e o segundo documento que ele apresenta com descrição de como será realizada a demanda é o ETP.

Realizar o ETP traz mais transparência, além de viabilizar procedimentos mais econômicos. Um bom planejamento é um dos primeiros passos para se alcançar a eficiência nas compras públicas, e para planejar bem as licitações é preciso criar um estudo técnico preliminar bem fundamentado.

ELABORADO POR: MARIA JOSE DA CONCEIÇÃO SILVA

GESTOR DO ESTUDO: Secretaria Municipal de Educação e Cultura

DESCRIÇÃO DA NECESSIDADE DA CONTRATAÇÃO







A alimentação escolar desempenha um papel fundamental no desenvolvimento educacional e social dos alunos, sendo uma estratégia importante para garantir que os estudantes tenham acesso a uma nutrição adequada e equilibrada. A aquisição de gêneros alimentícios para a merenda escolar no município de Santa Cecília — PB visa atender a diversas necessidades e objetivos relacionados à saúde, bem-estar e desempenho dos alunos. Abaixo, são apresentadas as justificativas principais para essa aquisição:

A alimentação saudável e equilibrada é essencial para o desenvolvimento físico e cognitivo dos alunos. Ao oferecer merenda escolar de qualidade, o município assegura que as crianças e adolescentes tenham o fornecimento adequado de nutrientes, essenciais para o bom funcionamento do organismo e para o desempenho escolar. Esse cuidado pode reduzir problemas nutricionais, como a obesidade infantil, a desnutrição e deficiências de vitaminas e minerais.

A alimentação adequada tem um impacto direto na concentração, no aprendizado e na capacidade de retenção de informações dos estudantes. Ao garantir refeições saudáveis, o município contribui para a melhoria do desempenho acadêmico, favorecendo o desenvolvimento cognitivo e a absorção do conteúdo escolar.

A aquisição de gêneros alimentícios de forma organizada e planejada assegura que todos os estudantes, independentemente de sua condição socioeconômica, tenham acesso a uma alimentação nutritiva e balanceada. Multas famílias do município podem não ter condições de fornecer uma alimentação de qualidade em casa, e a merenda escolar acaba sendo uma fonte essencial de nutrição para essas crianças e adolescentes.

Ao adquirir produtos alimentícios de fornecedores locais e regionais, o municipio de Santa Cecília – PB pode promover o fortalecimento do comercio local e regional, estimulando o desenvolvimento econômico da região e a geração de emprego e renda. A utilização de produtos de qualidade, também contribui para a sustentabilidade e para a economia local.

O Programa Nacional de Alimentação Escolar (PNAE) estabelece diretrizes para a oferta de alimentação escolar, com foco na qualidade nutricional e no apoio ao desenvolvimento de hábitos alimentares saudáveis. A aquisição de gêneros alimenticios de forma planejada e estratégica assegura o cumprimento das exigências do PNAE, o que é fundamental para garantir o repasse de recursos federais destinados a esse fim.

Moore





A compra de uma gama variada de alimentos permite oferecer aos estudantes cardápios diversificados, que atendem às diferentes necessidades nutricionais de cada faixa etária. Isso contribui para a formação de hábitos alimentares saudáveis, além de atender às preferências e necessidades dietéticas específicas, como intolerâncias alimentares.

A merenda escolar tem um papel social importante, especialmente para estudantes de famílias em situação de vulnerabilidade. A aquisição de gêneros alimentícios visa combater a fome e a desnutrição, garantindo que todos os alunos recebam uma refeição adequada durante o período escolar, o que pode resultar em melhores índices de saúde e diminuição de faltas escolares relacionadas a problemas alimentares.

A aquisição de gêneros alimentícios para a merenda escolar no município de Santa Cecília – PB é de extrema importância para garantir que os estudantes tenham acesso a uma alimentação saudável e balanceada. Além de promover o bem-estar e o desempenho acadêmico, essa ação contribui para a melhoria da saúde dos alunos, fortalece a economia local e atende aos requisitos do PNAE. Assim, a iniciativa de garantir uma alimentação escolar de qualidade é uma política pública fundamental para o desenvolvimento educacional e social da comunidade de Santa Cecília.

Justificativa Extraida do: Documento de Formalização de Demanda

3. REQUISITOS DA CONTRATAÇÃO

A Lei nº 14.133, de 1º de abril de 2021, é a nova Lei de Licitações e Contratos Administrativos que revogou a Lei nº 8.666/1993 e outras legislações sobre o tema. Ela estabelece um novo regime jurídico para as contratações no setor público, incluindo o fornecimento de gêneros alimentícios para a merenda escolar. Abaixo, estão os principais requisitos para a contratação de fornecimento de gêneros alimentícios para a merenda escolar, com base na Lei nº 14.133/21.

1. Modalidade de Licitação

A Lei nº 14.133/2021 estabelece diversas modalidades de licitação, sendo a mais comum para a contratação de fornecimento de gêneros alimentícios a modalidade Pregão. Essa modalidade é preferencialmente utilizada devido à sua agilidade e simplicidade, especialmente quando o objeto da contratação é a aquisição de bens comuns, como os gêneros alimentícios.







- Pregão Eletrônico (Art. 1º, § 1º) é a modalidade recomendada para garantir maior transparência, eficiência e competição entre os fornecedores. Se a contratação envolver valores abaixo do limite estabelecido para outras modalidades, o pregão eletrônico se torna obrigatório.
- Concorrência pode ser usada, caso o valor da contratação seja mais elevado e a complexidade ou especificidade do fornecimento o justifique.

2. Critérios de Julgamento

A Lei nº 14.133/2021 permite diferentes critérios para o julgamento das propostas, sendo os mais comuns:

- Menor Preço (Art. 33): Para aquisição de gêneros alimentícios, o critério mais utilizado é o menor preço. Isso garante que o contrato seja firmado com o fornecedor que apresentar a proposta mais vantajosa para a Administração Pública, desde que atenda aos requisitos de qualidade e conformidade com o edital.
- Técnica e Preço (Art. 34): Para contratações mais complexas, pode-se utilizar a combinação entre os critérios de técnica (qualidade do produto) e preço, o que pode ser necessário em casos específicos, como a demanda por produtos com requisitos nutricionais rigorosos.

3. Requisitos de Qualificação Técnica

De acordo com o artigo 58 da Lei nº 14,133/2021, o fornecedor deve apresentar documentos e comprovações que atestem a sua qualificação técnica, com o objetivo de assegurar que ele é capaz de fornecer os gêneros alimentícios de acordo com as exigências do contrato. Os principais documentos e exigências são:

- Comprovação de Regularidade Fiscal e Trabalhista: O fornecedor deve estar em dia com as suas obrigações fiscais e trabalhistas, comprovando por meio de certidões negativas de débitos junto à Receita Federal, INSS, FGTS e outros órgãos competentes.
- Qualificação Técnica: O fornecedor deve comprovar que possul a experiência necessária para fornecer gêneros alimenticios, como histórico de fornecimento para outras escolas ou órgãos públicos, e ter condições de atender à demanda especificada no contrato.
- Capacidade Operacional: O fornecedor deve comprovar a infraestrutura necessária para garantir
 a entrega dos alimentos, como instalações adequadas para armazenamento, transporte e manipulação
 dos produtos de forma segura.
- Certificação de Qualidade: O fornecedor pode ser solicitado a apresentar certificações que
 garantam a qualidade e segurança alimentar dos produtos fornecidos, como certificações ISO ou
 certificações específicas relacionadas à produção de alimentos, como Boas Práticas de Fabricação
 (BPF) ou Certificação de Produtos Orgânicos, caso a contratação envolva esse tipo de produto.

4. Requisitos de Qualidade e Conformidade Nutricional

Mony





Os gêneros alimentícios fornecidos devem atender aos seguintes requisitos de qualidade, conforme especificado na Lei nº 14.133/2021:

- Qualidade Nutricional e Sanitarista: Os géneros alimentícios devem ser seguros, frescos e nutritivos. O fornecedor deve garantir que os alimentos atendam às diretrizes do Programa Nacional de Alimentação Escolar (PNAE), que estabelece padrões nutricionais mínimos para as refeições dos estudantes.
- Conformidade com o PNAE: Os alimentos devem estar de acordo com os requisitos estabelecidos pelo PNAE, garantindo uma alimentação balanceada, sem alimentos ultraprocessados e com a diversidade necessária para atender aos diferentes tipos de dieta e preferências alimentares.
- Certificados de Qualidade e Segurança Alimentar: A segurança alimentar deve ser garantida
 por meio de inspeções sanitárias, análise de controle de qualidade e, se necessário, laudos técnicos que
 comprovem a conformidade dos produtos com as normas sanitárias.

5. Prazos e Condições de Entrega

De acordo com os princípios de eficiência e economicidade da Lei nº 14.133/2021, o contrato deverá prever:

- Prazos de Entrega: Os prazos de entrega devem ser definidos no edital, considerando as necessidades da escola e a capacidade do fornecedor de atender a essas exigências de forma pontual.
- Quantidade e Frequência de Entrega: As quantidades de gêneros alimentícios deverão ser especificadas no contrato, considerando a demanda mensal ou diária das escolas. A frequência das entregas deverá ser estipulada para garantir que não haja falta de produtos para a merenda escolar.
- Garantia de Qualidade durante o Fornecimento: O fornecedor deve garantir que os alimentos mantenham a sua qualidade durante o transporte e armazenamento. O contrato pode prever a substituição de produtos que não atendam às especificações acordadas.

Garantia de Cumprimento das Obrigações Contratuais

A Lei nº 14.133/2021 exige que o fornecedor apresente uma garantia contratual (Art. 56), que pode ser:

- Seguro-Garantia: Uma apólice de seguro para cobrir possíveis danos causados ao município em caso de inadimplemento.
- Flança Bancária: Garantia bancária para cobrir eventuais falhas no cumprimento das obrigações contratuais.
- Caução em Dinheiro ou Bens: O fornecedor pode oferecer caução para garantir o cumprimento das suas obrigações.
- 7. Acompanhamento e Fiscalização do Contrato







O município deverá designar uma comissão ou equipe responsável pela fiscalização do contrato, conforme o artigo 67 da Lei nº 14.133/2021, para garantir que o fornecedor cumpra as condições acordadas. A fiscalização envolverá:

- Verificação de Qualidade: Avaliação da conformidade dos alimentos entregues com o contrato, por meio de inspeções regulares e análises de amostras.
- Acompanhamento das Entregas: Controle das entregas de alimentos para garantir que os prazos e as quantidades acordadas sejam atendidos.

8. Penalidades e Rescisão Contratual

A Lei nº 14.133/2021 também prevé penalidades para o caso de descumprimento das cláusulas contratuais, como:

- Multas: O fornecedor que n\u00e3o cumprir com os prazos de entrega ou com a qualidade exigida poder\u00e1 ser penalizado com multas, conforme estipulado no contrato.
- Rescisão Contratual: Em caso de descumprimento reiterado das condições, o contrato poderá ser rescindido, com a aplicação de penalidades e a possível convocação do fornecedor subsequente.

Conclusão

A contratação de fornedimento de gêneros alimentícios para a merenda escolar, conforme a Lei nº 14.133/2021, busca garantir que a Administração Pública obtenha os melhores produtos e serviços com eficiência, transparência e respeito aos princípios da legalidade, impessoalidade, moralidade, publicidade e eficiência. O processo licitatório deve garantir a seleção de fornecedores qualificados, com a capacidade de atender às exigências de qualidade nutricional e de segurança alimentar, além de assegurar o cumprimento dos prazos e das condições estabelecidas no contrato.

VIGÊNCIA INICIAL DO CONTRATO

O prazo de vigência da contratação é de 12 (Doze) meses contados do(a) a partir da assinatura do contrato;

INÍCIO DA EXECUÇÃO DOS SERVIÇOS

A execução dos serviços deverá ser iniciada a partir da data de assinatura do contrato.

O prazo de fornecimento e entrega dos produtos será da seguinte forma: dos itens 01 ao 63, será fornecimento após autorização de fornecimento, o qual deverá ser fornecido num raio de até 150 (cento e cinquenta) km, da sede do município, em remessa parcelada, no endereço sede da empresa vencedora e estabelecidas no Termo de Referência e seus apêndices.

Mous







As empresas, deverão está localizadas dentro deste perímetro de raio, de acordo com o gráfico acima mencionado, sob pena de desclassificação.

4. LEVANTAMENTO DE MERCADO

Foi realizado o levantamento de mercado visando buscar a melhor solução para o problema existente. Fizemos pesquisa de mercado para aquisição de gêneros alimentícios para atender a demanda dos órgãos e programas que compõe a Prefeitura Municipal de Santa Cecilia - PB. Em sede de informação, a pesquisa de mercado foi realizada através do Banco de Preços, de acordo com as informações abaixo relacionadas:





SECTION CONTRACTOR



20. FARDULA DE TRIGO SEM FERBURNTO	3	2.000 Quiligrana	P5 5,50 (us)	-	75 6,50	1,2%	PS 13.000,00
27/ RESIÃO CARROCA	3	2,000 Quingrand	PS 7,28 (cm)		28.7,26	1,2%	RS 14,590,00
28) FELIÃO PRETO	3	1 500 Qualingrapies	P.S 5(30 (sa)	-	25 0,00	1,2%	FB 12.490,00
зу являемто добесо визб	3	200 Unidades	PS 5,05 (us)	-	P\$ 5,05	0,1%	R\$ 1,010,00
NO FLOCOS DE MILHO	3	5 000 Usidades	93 2,01 (m)		25 204	0.9%	RS 10.050,00
20 TRANCO INTERIO	. 3	3,000 Quilogrenso	F5 15,15 (m.)	+	RS 13,13	17%	F\$ 35.450,00
30) FUSA	3	800 Unidades	\$5 1,25 (cm)	-	22 1,05	9,1%	8.5 1.590,00
25 GOLABADA	2	500 Ukilledes	R\$ 6,05 (MO		25 5.00	0,4%	R5-4.540,00
SE GOMA DE TAPLOCA	3	300 Онгорими	RS 7,25 (sm)		95.7,26	0,5%	355,506,00
35) 10GUPUT.	1	6,000 Ukidades	RS 6,39 (sm)	1	25 6.39	3.0%	8538360,00
36; LETTE EXCPO	2	5 000 Unidades	93 8,10 (w)	1	35 8,12	3,9%	RS-10.500,00
37) LEITE EM PÓ DESNATADO	3	3 000 Children	R\$3(47(00)	+	75 5,42	2,3%	RS-25-250,00
36) LESTE SEM LACTOSE	2	500 Usuladini	34 21,13 (ser)		10.21,0	1%	85 16365,00
36) LINGUIÇA CALARRESA	3	1.500 Qual-sprenar	Rd 26(90 (sm)	-	R\$ 24,50	2,7%	R\$.39.750,00
40) MACARITÃO ESPAGUETE	2	3,000 Chiddeles	F3 3,02 (set.)	-	95 3,03	0,5%	94 9490,00
41) MACARRÁG PARAFUSO	3	3 000 Unidades	RS 5,00 (km)	-	95.5,08	2,8%	R\$ 15240,00
42) HANONESE	2	1.300 Usidadm	85475 (us)	-	75 479	4,7%	P.5.7.140,00
43) MARGARINA	3	3 NOD Unidades	R\$ 8,77 (sa)	-	258,72	2%	RS-71.600,00
44) MELHO MARA PRINGUNZÁ	2	2,000 Usadedes	RS 3,79 (tex)	100	92.3,79	0,7%	R\$ 7.530,00
STATE OF THE PARTY	3	1.500 Unidades	R\$ 3.52 (un)	+	95 192	0,5%	23 5 580,00
HI) ÖLED DE SOZA	1.	1.200 Unidades	FS 8,65 (sec)	. 9	35 1,65	1%	R\$ 10.380,00
47) OREGANO	2	200 Chidalel	25 3(96 (last)	- 2	25.106	0,1%	R\$ 792,00
45) OVO DE GALENNA	2	1.500 Uhidadei	\$5.35,76 pag	-	85 1676	23%	X\$ 25,140,00
46) PETTO DE PRANCO	2	1.500 Qullegrania	95 (60 (iai)	-	75 15,00	2,3%	R\$ 54500,00
30) POLINA DE FEUTA ACERCLA.	3	1.500 Quiligrames	RS 1422 (tm)	-	8514,77	2%	R\$ 21,300.00
SE) POLPA DE FRUTA CAJA	3	1.500 Qulayrenas	PS 15 14 (cm)	-	35 15,14	2,2%	85 34 210 00
12) POLITA DE FRUTA GRUNTOLA	2	1,500 Qui rgranar	R\$ (8,42 (m)		F\$ 11,40	2,6%	35 21 300,00
TE) POLPA DE FEUTA MANGA	3	1.900 Quingratus.	93 15.79 (tm)	-	25 15,75	33%	RS 23 ME DO
SH) PROTEINA TEXTURIZADA DA SOLA	2	2.000 Uhidades	85 535 (sm)	100	75 53L	\$74	85 10 400,00
35) SAL	3	600 Quingrenes	RS 1,29 (un)		75.1,79	0,0%	95 774,00
REDISTANCE (IR	3.	1.500 Quingeron	RS 9,93 (tm)	-	35 8 93	3,4%	R\$ \$4.690,00
97) SARDONBA	3	3.000 DMdddet	R5-615 (un)	-	25-435	12%	95 12 490,00
95 SUCCIDE CARU	2 :	800 Unidades	R5 5,23 (um)	-	76 5.23	0,4%	7.5 4.104,00
IH DUCO DE GOLADA	3	800 Glodedes	R\$ 7,57 (m)	-	75 7,57	0,6%	23 4.054,00
HO SUCO DE MANGA	3	800 Chidales	RS 7,27 (m)	1,00	P\$ 7,27	0.5%	7,5 5 816,00
HIJ SUCO DE UVA	3	000 Unidades	P5 7,65 (im)	-	15.7,63	0,6%	7.5 € 154,00
52) VTNAGRE	3	600 Unidates	R\$ 2,44 cm)	1.0	852,44	0,514	351464,00
CO. NERÉM DE NELHO.	3	1.500 Duidades	RS 3.33 (sa)	-	16 5,33	0.5%	354995,00

Valor Global: R5 1.077.907,00







T STANSBURGET

Relatório de Cotação: Merenda Escolar (2025)

Pesquisa realizada entre 22/01/2025 13:03:54 * 63/02/2025 18:59:00

Palarine produces the ERFTTHIN 2 Kill AFT 100 127 201 218 THE

Em conformidade com a Inicração Normaniva 50º 65 de 07º de Palhe de 2021 (Lei eº 14.333).

Marcola Matemática Aplaredo Media Arbinástica dos pregos obtidos «Prego calculado com base na media actimismo de tedos os pregos selectionestos pelos unuiria pera squele decerminado lives.

Desir	Propos	Questidade	Preps Estimado	Provented	Prepo Estimado Calculado	% Valor Chiefel	Tirod
1) ACHOCOLADADO EMPÓ	3	1.500 Ukatedee	R\$ 7,99 (sm)		25 7,99	1,1%	\$5.11.905.00
2) AÇÜÇAR ÇRISTAL		5.000 Qualing series	PSARI (m)		P\$ 4.91	2,2%	R\$ 24.550,00
1) ADOÇANTE	3	600 Uhidades	F\$ 5,91 (w)	- 9	R\$ 8,91	0,3%	255346,00
4) ALMO	3	600 Qeliopener	93 3430 (m)	-	88 2433	1,2%	RS 11 990,00
RIANCOO DE MELNO	- 2	600 Utstelles	\$3.5,97 (m)		85 6,97	2,5%	RS 4.102.00
IS ARROC BRANCO	3	1.000 Quilippene	P\$7,17(m)		P\$ 7,17	2%	R\$ 21.510,00
T) APPECE INPECT (ZADO)		5.000 Quiogranes	P\$ 6.47 (ws)		P\$ 6.47	3%	F\$ 52.390,00
8) AVELARY FLOCOS FINOS	. 3	800 Unidedica	855,97 (ex)		P.S 0,30	0,8%	FS-8.480,00
V) AZZITE DE OLIVA	. 3	600 Usadades	R\$ 57,92 (asi)		383030	2.1%	RS 22,752,00
II) BISCOTO DOCE TPO MARIA		3.000 (Aldedox	\$54,67(m)		75-457	2,3%	R524850,00
11) BISCOTTO TIPO CREAM CRANCE.	- 3	3 000 Usaledes	\$3.5,00 (m)		85.500	2,3%	R\$ 25,000,00
(C) CACAU EN PO	3	300 Unidefen	25 11,12 (m)	7	FS 11,12	6,3%	95.3.336,00
D CATÉ	.3	2 S00 Olddedro	9.5 (3,21 (un)		76 13,21	3,3%	R\$ 33.025,00
14) CARNE BOVINA	3	2 000 Quilogramus	15.35,75 (as)	-	75 29,75	5,6%	RS 71,500,00
IN CARDIE BOVINA TIPO MODIA	- 1	3.900 Unifedes	759(01(m)		25 9,69	3,1%	P\$ 33.915,09
16 014	-3	1.200 Unidedes	25.4(17 (m)		RS 4.07	0,9%	PS-1-804,00
17) CHARQUE	3	1500 Quiograme	\$43500 pm;		15.25,86	3,2%	P.S. 89/430,00
IE-COLORIFICO		300 Qulogramas	75 17(15 (un)		75 12,18	0,3%	753.648,00
19) CONDEMINATO MISTO	3	300 Quingranes	8\$13,39 (m)		75 13.36	0,4%	25-4,050,00
20) CON A E SOBRECON A DE FRANCIO	- 3	3.000 Quilopanes	95 15,65 (cm)		R\$ 15,65	4,8%	PS-16.990,00
21) CREME DE LETTE	3	2.000 Cleatedes	8\$3(37 (M)	-	95 3.37	0,7%	957.540,00
TO EPATEMA	- 3	2.000 Uhidades	85 535 nm	,	98 330	5,7%	25 1000,00
25; EXTRATO DE TONATE		3,000 Chaladar	743,25 (m)		76 3,18	1,9%	85,9,400,00
DISTARBONA DE MANDIDICA	3	2.000 Qudagramus	15 t, 41 (m)		33.6,41	1,2%	9512.N0,60
25-FARANIA DE TRIGO-COM PERMENTO	- 2	2 000 Quingramas	28 7,67 (ws)		78.7,01	1,8%	8\$14340.00



NUMBER OF THE PROPERTY OF T

5. DESCRIÇÃO DA SOLUÇÃO COMO UM TODO







A solução proposta para a aquisição de gêneros alimentícios para a merenda escolar no município de Santa Cecília – PB visa garantir a oferta de uma alimentação saudável, equilibrada e nutritiva para todos os estudantes da rede municipal de ensino. A seguir, descreve-se o processo e a estrutura dessa solução, que envolve desde a identificação das necessidades alimentícias até a entrega e utilização efetiva dos alimentos nas escolas.

A primeira etapa consiste no levantamento das necessidades alimentares específicas para cada unidade escolar, levando em consideração a faixa etária dos alunos, suas condições nutricionais e a diversidade alimentar (incluindo dietas específicas, como vegetarianas ou sem glúten). O planejamento do cardápio será realizado com base nas diretrizes do Programa Nacional de Alimentação Escolar (PNAE) e nas orientações dos nutricionistas responsáveis. Este cardápio será balanceado, com ênfase em alimentos frescos, naturais e de baixo custo, sempre priorizando a qualidade nutricional.

Será feita a seleção criteriosa de fornecedores locais e regionais para a aquisição dos gêneros alimentícios. A escolha dos fornecedores levará em conta a qualidade dos produtos, a conformidade com as normas sanitárias e a capacidade de atender à demanda da merenda escolar. O processo será transparente, baseado em licitações públicas (como pregões), garantindo a competição justa e a melhor relação custo-beneficio.

Após a seleção dos fornecedores, os gêneros alimentícios serão adquiridos conforme o planejamento. A aquisição será realizada por meio de processos licitatórios regulares, com contratos que garantem a entrega dentro dos padrões de qualidade e no prazo estabelecido. O transporte e a distribuição dos alimentos para as escolas serão feitos de forma eficiente, assegurando a entrega pontual e o armazenamento adequado para manter a qualidade dos produtos.

Os alimentos serão entregues diretamente nas escolas, respeitando as necessidades específicas de cada unidade, e com o acompanhamento rigoroso dos responsáveis pela merenda escolar.

Uma vez recebidos nas escolas, os gêneros alimentícios serão armazenados em condições adequadas para garantir sua conservação e evitar desperdícios. Será feito um controle de estoque regular para monitorar a validade dos alimentos e garantir que os produtos sejam utilizados dentro do prazo, sem comprometimento da saúde dos alunos.

Além disso, as escolas contarão com profissionais capacitados, como nutricionistas e merendeiras, para garantir que os alimentos sejam preparados de maneira adequada e segura, respeitando as normas de higiene e manipulação dos alimentos.

May





O preparo da merenda escolar será realizado nas próprias unidades escolares, seguindo o cardápio previamente planejado. As merendeiras, treinadas para garantir o cumprimento das normas de segurança alimentar, serão responsáveis pela preparação das refeições, que devem ser balanceadas, saborosas e visualmente atrativas, incentivando o consumo dos alimentos oferecidos.

A distribuição da merenda ocorrerá em horários estabelecidos, garantindo que todos os alunos sejam atendidos, com a supervisão dos gestores escolares para garantir que o serviço seja feito de maneira eficiente e pontual.

A solução incluirá um sistema de acompanhamento contínuo e avaliação dos serviços prestados, com a coleta de feedback dos alunos, pais e professores. A equipe de nutricionistas e gestores municipais fará visitas periódicas às escolas para garantir que os cardápios estejam sendo seguidos e que os alimentos estejam sendo preparados e consumidos de maneira adequada.

Além disso, será realizado um controle rigoroso da qualidade dos gêneros alimentícios recebidos e utilizados, para garantir que os alimentos estejam em conformidade com as especificações do contrato, promovendo a transparência e a confiança na gestão da merenda escolar.

Será promovida a capacitação continua das equipes envolvidas na gestão e no preparo da merenda escolar, incluindo merendeiras, nutricionistas e gestores escolares. Isso assegurará que as boas práticas alimentares sejam seguidas e que a qualidade nutricional da alimentação escolar seja mantida de acordo com os padrões exigidos.

Uma parte importante da solução envolve a implementação de práticas sustentáveis no processo de aquisição, distribuição e consumo dos alimentos. Estratégias serão adotadas para reduzir o desperdício de alimentos, como o controle rigoroso das quantidades preparadas e a reutilização de sobras dentro das normas de segurança alimentar. Além disso, será dada atenção ao uso de embalagens sustentáveis e à redução do uso de plásticos.

A gestão da aquisição e fornecimento dos gêneros alimentícios será realizada de forma transparente, com a publicação de relatórios periódicos sobre a utilização dos recursos públicos. Isso permitirá que a população acompanhe o uso dos recursos, contribuindo para a confiança na gestão pública e garantindo que os fundos sejam utilizados de forma eficiente.







A solução proposta para a aquisição de gêneros alimentícios visa garantir uma alimentação escolar de alta qualidade, equilibrada e nutritiva para os alunos da rede pública de ensino de Santa Cecília – PB. Com um planejamento rigoroso, a seleção de fornecedores de confiança, a promoção de práticas sustentáveis e o acompanhamento contínuo, a proposta não apenas atende às necessidades nutricionais dos alunos, mas também contribui para o desenvolvimento social e econômico do município. Assim, a merenda escolar se torna uma ferramenta poderosa para a promoção da saúde, educação e cidadania na comunidade.

6. ESTIMATIVA DAS QUANTIDADES A SEREM CONTRATADAS

O quantitativo a ser licitado foi baseado no consumo anual de consumo abaixo:

ÓDIO	GODESCRIÇÃO DO ITEM	UNIDAD	DEQUANTIDADE
1	Achocolatado em pó instantâneo, tradicional, embalagem primária em lata pote plástico em polietileno 400 gramas	UND	1500
2	AÇÚCAR cristal, branco, acondicionado em embalagem de polipropileno transparente original do fabricante com 1 kg, aspecto granuloso fino a médio, isento de matéria terrosa, livre de umidade e fragmentos estranhos, com especificação dos ingredientes, informações do fabricante e data de vencimento estampado na embalagem, de acordo com a Resolução nº 12/78 da CNNPA. Entrega parcelada.		5000
3	Adoçante Dieté ico, Frasco Com 100 MI	UND	600
4	ALHO sem a réstia de primeira, in natura. Embalagem com identificação do produto, marca do fabricante, prazo del validade e peso líquido. O produto deverá estar de acordo com a Resolução nº 12/78 da CNNPA. Entrega parcelada.		600
5	Amido de Milho 400g	UND	600
6	ARROZ PARBOILIZADO classe longo fino, tipo 1, embalagem contendo 1 kg, com identificação do produto, marca do fabricante, prazo de validade e peso líquido, de acordo com a Resolução nº 12/78 da CNNPA. Entrega parcelada.		5000
7	Arroz branco: tipo: 01(um); peso líquido: 1kg; isento de sujidades e materiais estranhos, validade mínima de 06 meses a contar da data da entrega, embalagem integra e isenta de avarias, rotulagem segundo os padrões da resolução nº259 de 20/09/2002 da Anvisa.;		3000

Moon





	lote acompanhado do certificado de classificação de origem vegetal expedido por órgão oficial.		
В	Aveia em flocos finos, 100% natural, sem aditivos ou conservantes, lacre de segurança, dados de identificação do produto, marca do fabricante, data de fabricação, prazo de validade, peso líquido, resolução 12/78 da comissão nacional de normas e padrões para alimentos CNNPA, pacote de 1500g		800
9	Azeite de Oliva composto , Lata 500 MI	UND	600
10	BISCOITO TIPO CREAM CRACKER embalagem de 350 g, composição de carboidratos, proteína, gorduras, fibra alimentar, cálcio, ferro e sódio. Validade mínima de 180 dias. Entrega parcelada.		5000
11	BISCOITO DOCE TIPO MARIA embalagem de 350 g. composição de carboidratos, proteína, gorduras, fibra alimentar, cálcio, ferro e sódio. Validade mínima de 180 dias. Entrega parcelada.		5000
12	Cacau em pó, produto sem adição de açúcar, 100% natural, sem aditivos ou conservantes, lacre de segurança, dados de identificação do produto, marca do fabricante, data de fabricação, prazo de validade, peso líquido, resolução 12/78 da comissão nacional de normas e padrões para alimentos CNNPA, pacote de 200g		300
13	Café torrado moído pct. 250g sem glúten, empacotado , com selo de pureza ABIC	UND	2500
14	CARNE BOVINA tipo moida (acém), semiprocessada, sem tempero, com aspecto, cor, cheiro e sabor próprios, congelada a 18° C, validade mínima de 144 dias a contar da data da entrega, pesando 500 g, acondicionada em embalagem plástica transparente. A embalagem deve conter dados e identificação do produto e validade. Entrega parcelada.		3500
15	CARNE BOVINA SEM OSSO, tipo acém, máx. 10% de gordura, livre de aparas, resfriada, com aspecto firme, na cor vermelho vivo, sem escurec, ou manchas esverdeadas, Acondicionada em embalagem, plástica, contendo identificação do produto, marca do fabricante, prazo de validade e carimbos oficiais de acordo com as portarias do Ministério da Agricultura e/ou Ministério da Saúde, DIPOA No 304 de		2000

Mes





	22/04/96 e No 145 de 22/04/98, da resolução ANVISA No 105 de 19/05/1999		
16	Chá , Sabor Erva Doce , Cidreira , Boldo, Camomila , pacote c/ 10g	UND	1200
17	CHARQUE de came bovina, ponta de agulha, a vácuo embalagem com 30 kg, no máximo 15% de gordura, livres de aparas, acondicionado em embalagem plástica, de acordo com a Resolução nº 12/78 da CNNPA, informação do fabricante especificação do produto e data de vencimento estampado na embalagem. Entrega Parcelada.		2500
18	COLORÍFICO (colorau), composição fubá e extrato oleoso de urucum, de acordo com a Resolução nº 12/78 da CNNPA. Entrega parcelada.	KG	300
19	CONDIMENTO MISTO conteúdo cominho, pimenta do reino e sal. Registro do Ministério da Saúde. Entrega parcelada.	KG	300
20	Coxa e sobrecoxas de frango resfriado em embalagens de 1kg provenientes de animais sadios de primeira qualidade, sem tempero e sem sal. Sem gelo superficial ou qualquer sinal de recongelamento; com aspecto cor, odor e sabor característicos, sem manchas e parasitas, acondicionados em embalagens atóxica com rótulo com informações do produto como; inspeção, procedência e prazo de validade.		3000
21	Creme de leite pasteurizado 100% de origem animal, embalado em caixas limpas, que garantam a integridade do produto até o momento do consumo, pesando 200 gramas. Apresentando teor de matéria gorda mínima de 25%. A embalagem deverá conter externamente os dados de identificação, procedência, informações nutricional, número de lote, data de validade, quantidade de produto e atender as exigências do ministério da agricultura e do regulamento da inspeção industrial e sanitária de produtos de origem animal. Prazo de validade mínimo de 6 meses a partir data de entrega.		2000
22	Ervilha enlatada , embalagem contendo 170g	UND	2000
23	EXTRATO DE TOMATE composição básica: polpa de tomate, açúcar, sal e conservador benzoato de sódio, prazo de validade 03 (três) dias aberto, 12 (doze) meses fechado, embalagem tetra pak de 320 g.		3000

(Near)





	Entrega parcelada.	
24	Farinha de trigo com fermento, enriquecida com ácido fólico, KG embalagem de 1KG, validade mínima 07 meses a contar da entrega, acondicionado em saco plástico, atóxico.	2000
25	Farinha de trigo sem fermento, enriquecida com ácido fólico, KG embalagem de 1KG, validade mínima 07 meses a contar da entrega, acondicionado em saco plástico, atóxico.	2000
26	FARINHA DE MANDIOCA não deverá apresentar cor escura ou KG mistura com outras farinhas, formação de grumos (umidade), residuos ou impurezas, nem rendimento insatisfatório. Embalagem: deve estar intacta, acondicionada em pacotes de polietileno transparente, atóxica, bem vedada, contendo 1 kg. Prazo de validade: mínimo de 03 (três) meses a partir da data de entrega. A rotulagem deve conter no mínimo as seguintes informações: nome, marca, ingredientes, data de validade, lote e informações nutricionais. Entrega parcelada.	2000
27	FEIJÃO PRETO tipo 1 produto constituído de grãos Inteiro e sadios, KG com a umidade permitida em lei, isenta de material terroso, sujidade e mistura de outras espécies. Embalagem de polietileno transparente contendo 1 kg. Entrega parcelada.	1500
28	FEIJÃO CARIOCA tipo 1 produto constituido de grãos inteiros eKG sadios, com a umidade permitida em lei, isenta de material terroso, sujidade e mistura de outras espécies. Embalagem de polietileno transparente contendo 1 kg. Entrega parcelada.	2000
29	Fermento químico em pó embalagem de 100g, validade mínima de 7 UND meses a contar da entrega.	200
30	Flocos de milho, tipo: pré-cozido, enriquecido com ferro e ácido fólico, UND embalagem plástica c/ 500 gramas e livre de fermentação, mofo e materiais terrosos a embalagem deverá conter externamente os dados de identificação, procedência, informações nutricionais, número de lote, data de validade, embalagem integra e isenta de avarias, rotulagem segundo as especificações, conforme dados das disposições da legislação vigente, validade mínima 6 meses a contar da entrega.	5000

Woon





31	FRANGO INTEIRO semiprocessado, sem tempero, resfriado, com aspecto, cor, cheiro e sabor próprios, sem manchas e parasitas, congelada a 18° C, validade mínima de 144 días a contar da data da entrega, acondicionado em saco plástico transparente, atóxico. A embalagem deve conter dados e identificação do produto e validade. Entrega parcelada.		3000
32	FUBÁ pré cozido, embalagem de 500 gramas, de acordo com a Resolução nº 12/78 da CNNPA. Data de validade. Entrega parcelada.	UND	800
33	Goiabada , embalagem plastica contendo 500 g	UND	800
34	Goma de tapioca Fresca Produto extraído da mandioca 100% natural sem adição de sal e aditivos químicos e conservantes. Embalagem de 1 kg	1.5550	800
35	IOGURTE INTEGRAL (MÉDIA DE DIFERENTES SABORES) bebida láctea sabor diversos (morango, cajá, salada de frutas) acondicionada em embalagem primária, pacote de 900 g. Entrega parcelada.		6000
36	LEITE SEM LACTOSE leite semidesnatado, enzima lactase e estabilizantes trifosfatos de sódio, citrato de sódio, monofosfato de sódio, difosfato de sódio. Sem glúten. Contém leite. Embalagem 300 g. Entrega parcelada.		500
37	LEITE EM PÓ produto em pó integral obtido por desidratação do leite de vaca e apto para a alimentação humana, mediante processos tecnológicos adequados. Deve ter boa solubilidade. Embalagem em lata hermeticamente fechada ou em polietileno atóxico ou embalagem aluminizada de 200 g. Entrega parcelada.		5000
38	Leite em pó desnatado, instantáneo, com alta dissolução, pó fino sem grumos, não adocicado, enriquecido com vitaminas, minerais, ferro e outros oligoelementos, rendimento mínimo de 8 litros por kg, não contendo glúten, com registro no M.A. embalagem com 200 gramas; rótulo: de acordo com a legislação vigente. No rótulo das embalagens primárias deverão estar impressas de forma indelével as seguintes informações: identificação do produto inclusive a marca, relação dos ingredientes básicos do produto, nome e endereço do fabricante, data de fabricação, prazo de validade e peso líquido, número de registro no		3000

Mean





	órgão competente. Validade mínima de 6 meses a contar da entrega, integro e isento de avarias. (com reg. No MA)		
39	Linguiça tipo Calabresa de primeira linha, embalagem à vàcuo, transparente e resistente com peso, validade e certificado de inspeção sanitária.		1500
40	Macarrão parafuso, sêmola de trigo enriquecido com ferro e ácido fólico e corantes naturais urucum e cúrcuma, sem glúten, embalagem 500g.		3000
41	MACARRÃO tipo espaguete, contendo 500 g. Embalagem com dados de identificação do produto, marca do fabricante, data de fabricação e prazo de validade, e de acordo com a Resolução nº 12/78 da CNNPA. Entrega parcelada.		3000
42	Maionese Cremosa, sache, contendo 200g	UND	1500
43	MARGARINA vegetal, com sal, com 65% de lipídios. Embalagem com 500 g, com identificação do fabricante, data de fabricação e validade, de acordo com a Resolução nº 12/78 da CNNPA. Entrega parcelada.		2500
44	Milho triturado, para mungunzá, tipo 1. Apresentação em embalagens de 500g, que deve constar externamente os dados de identificação e procedência, informações nutricionais, número de lote, data de fabricação, data de validade, quantidade do produto e atender as especificações técnicas dos órgãos de vigilância sanitária em legislação vigente. O produto não deve apresentar manchas escuras, brancas, avermelhadas ou esverdeadas. Prazo de validade, mínimo de 6 meses a partir data de entrega.		2000
45	Milho Verde, Lata 170g	UND	1500
46	ÓLEO DE SOJA REFINADO original de fábrica, embalagem com 900 ml, especificação dos ingredientes, informações do fabricante e data de vencimento estampada na embalagem, de acordo com a Resolução nº 12/78 da CNNPA. Entrega parcelada.	***************************************	1200
47	ORÉGANO in natura, ausência de sujidades, parasitas e larvas. Embalagem com 50 g. Entrega parcelada.	UND	200
48	Ovo de Galinha - Ovo, fresco, isento de sujidades, rachaduras, fungos. Tamanho grande, acondicionados em embalagens		1500

Avenida Santa Cecilia, 214 – Centro – Santa Cecilia - PB

Joans





	apropriadas tipo bandejas para 30 unds. Procedente de galinhas sadias.		
49	Peito de frango congelado em embalagens de 1kg provenientes de animais sadios de primeira qualidade, sem tempero e sem sal. Sem gelo superficial ou qualquer sinal de re-congelamento; com aspecto cor, odor e sabor característicos, sem manchas e parasitas, acondicionados em embalagens atóxica, rótulo com informações do produto como: inspeção, procedência e prazo de validade.		1500
50	POLPA DE FRUTA, SABOR ACEROLA em embalagem plástica e refrigerada de 1 kg, de acordo com a Resolução nº 12/78 da CNNPA. Entrega parcelada.	Personal Property	1500
51	POLPA DE FRUTA, SABOR GRAVIOLA em embalagens plásticas refrigerada de 1 kg, de acordo com a Resolução nº 12/78 da CNNPA. Entrega parcelada.		1500
52	POLPA DE FRUTA, SABOR MANGA em embalagem plástica e refrigerada de 1 kg, de acordo com a Resolução nº 12/78 da CNNPA. Entrega parcelada.		1500
53	POLPA DE FRUTA, SABOR CAJÁ em embalagem plástica e refrigerada de 1 kg, de acordo com a Resolução nº 12/78 da CNNPA. Entrega parcelada.		1500
54	PROTEÍNA TEXTURIZADA DA SOJA embalagem de 400 g, conteúdo carboidratos, proteínas, fibra alimentar cálcio, ferro, tipo C, de acordo com a Resolução nº 12/78 da CNNPA. Entrega parcelada.	00000000	2000
55	SAL IODADO DE MESA contendo sal iodado não tóxico, com dosagem mínima de 10 mg e máxima de 15 mg de acordo com a Resolução nº 12/78 da CNNPA. Embalagem de 1 kg. Entrega parcelada.		600
56	Salsicha hot dog congelada Kg	KG	1500
57	SARDINHA, CONSERVA EM ÓLEO sardinha, água de constituição (ao próprio suco), óleo vegetal de soja e sal. Não contém glúten. Embalagem 125 g. Entrega parcelada.		3000
58	Suco de Caju Concentrado Garrafa 500 MI	UND	800





59	Suco de Goiaba Concentrado Garrafa 500 MI	UND	800
60	Suco de Manga Concentrado Garrafa 500 MI	UND	800
61	Suco de Uva Concentrado Garrafa 500 MI	UND	800
62	VINAGRE SÍMPLES de fermentação acética natural de hidratado, acidez 4% acondicionado, embalagem plástica, atóx 500 ml. Prazo de validade mínimo de 24 meses. A embalagem o conter dados de identificação do produto e prazo de validade. E parcelada.	ica de deverá	600
63	Xerém de milho embalagem 500 g	UND	1500

7. ESTIMATIVA DO PREÇO DA CONTRATAÇÃO

VALOR: R\$ 1.077.907,00

O impacto orçamentário estimativo preliminar previsto para a contratação é de R\$ 1.077.907,00 (Um milhão setenta e sete mil novecentos e sete reais), com base na vasta pesquisa de preços realizada no Banco de Preços, pormenorizada em tabela demonstrativa de preços unitários e totais.

			10000	200	44 005 00
1	Achocolatado em pó instantâneo, tradicional, embalagem primária em lata pote plástico em polietileno 400 gramas		1500	7,99	11.985,00
2	AÇÜCAR cristal, branco, acondicionado em embalagem de polípropileno transparente original do fabricante com 1 kg, aspecto granuloso fino a médio, isento de matéria terrosa, livre de umidade e fragmentos estranhos, com especificação dos ingredientes, informações do fabricante e data de vencimento estampado na embalagem, de acordo com a Resolução nº 12/78 da CNNPA. Entrega parcelada.		5000	4,91	24.550,00
3	Adoçante Dietético, Frasco Com 100 MI	UND	600	8,91	5.346,00

Avenida Santa Cecilia, 214 - Centro - Santa Cecilia - PB







4	ALHO sem a réstia de primeira, in natura. Embalagem com identificação do produto, marca do fabricante, prazo del validade e peso líquido. O produto deverá estar de acordo com a Resolução nº 12/78 da CNNPA. Entrega parcelada.		600	24,33	14.598,00
5	Amido de Milho 400g	UND	600	6,97	4.182,00
6	ARROZ PARBOILIZADO classe longo fino, tipo 1, embalagem contendo 1 kg, com identificação do produto, marca do fabricante, prazo de validade e peso líquido, de acordo com a Resolução no 12/78 da CNNPA. Entrega parcelada.		5000	6,47	32.350,00
7	Arroz branco: tipo: 01(um); peso líquido: 1kg; isento de sujidades e materiais estranhos, validade mínima de 06 meses a contar da data da entrega, embalagem integra e isenta de avarias, rotulagem segundo os padrões da resolução nº259 de 20/09/2002 da Anvisa.; lote acompanhado do certificado de classificação de origem vegetal expedido por órgão oficial.	CEC	3000	7,17	21.510,00
8	Aveia em flocos finos, 100% natural, sem aditivos ou conservantes, lacre de segurança, dados de identificação do produto, marca do fabricante, data de fabricação, prazo de validade, peso liquido, resolução 12/78 da comissão nacional de normas e padrões para alimentos CNNPA pacote de 1500g		800	5,55	4.440,00
9	Azeite de Oliva composto , Lata 500 MI	UND	600	37,92	22.752,00
10	BISCOITO TIPO CREAM CRACKER embalagem de 350 g, composição de	137779	5000	4,97	24.850,00

Avenida Santa Cecilia, 214 - Centro - Santa Cecilia - PB

Moron-





	carboidratos, proteína, gorduras, fibra alimentar, cálcio, ferro e sódio. Validade mínima de 180 días. Entrega parcelada.			
11	BISCOITO DOCE TIPO MARIA embalagem UND de 350 g. composição de carboidratos, proteína, gorduras, fibra alimentar, cálcio, ferro e sódio. Validade mínima de 180 días. Entrega parcelada,	5000	5,00	25,000,00
12	Cacau em pó, produto sem adição de UND açúcar, 100% natural, sem aditivos ou conservantes, lacre de segurança, dados de identificação do produto, marca do fabricante, data de fabricação, prazo de validade, peso liquido, resolução 12/78 da comissão nacional de normas e padrões para alimentos CNNPA, pacote de 200g	300	11,12	3.336,00
13	Café torrado moido pct. 250g sem glúten, UND empacotado , com selo de pureza ABIC	2500	13,21	33.025,00
14	CARNE BOVINA tipo moida (acém), UND semiprocessada, sem tempero, com aspecto, cor, cheiro e sabor próprios, congelada a 18° C, validade mínima de 144 dias a contar da data da entrega, pesando 500 g, acondicionada em embalagem plástica transparente. A embalagem deve conter dados e identificação do produto e validade. Entrega parcelada.	3500	9,69	33.915,00
15	CARNE BOVINA SEM OSSO, tipo acém, KG máx. 10% de gordura, livre de aparas, resfriada, com aspecto firme, na cor vermelho vivo, sem escurec ou manchas esverdeadas, Acondicionada em embalagem, plástica, contendo	2000	35,75	71.500,00

Avenida Santa Cecilia, 214 - Centro - Santa Cecilia - PB





	identificação do produto, marca do fabricante, prazo de validade e carimbos oficiais de acordo com as portarias do Ministério da Agricultura e/ou Ministério da Saúde, DIPOA No 304 de 22/04/96 e No 145 de 22/04/98, da resolução ANVISA No 105 de 19/05/1999			
16	Chá , Sabor Erva Doce , Cidreira , Boldo, UND Camomila , pacote o/ 10g	1200	4,07	4.884,00
17	CHARQUE de carne bovina, ponta de KG agulha, a vácuo embalagem com 30 kg, no máximo 15% de gordura, livres de aparas, acondicionado em embalagem plástica, de acordo com a Resolução nº 12/78 da CNNPA, informação do fabricante especificação do produto e data de vencimento estampado na embalagem. Entrega Parcelada.	2500	35,86	89.650,00
18	COLORIFICO (colorau), composição fubá eKG extrato oleoso de urucum, de acordo com a Resolução nº 12/78 da CNNPA. Entrega parcelada.	300	12,16	3.648,00
19	CONDIMENTO MISTO conteúdo cominho, KG pimenta do reino e sal. Registro do Ministério da Saúde. Entrega parcelada.	300	13,56	4.068,00
20	Coxa e sobrecoxas de frango resfriado em KG embalagens de 1kg provenientes de animais sadios de primeira qualidade, sem tempero e sem sal. Sem gelo superficial ou qualquer sinal de recongelamento; com aspecto cor, odor e sabor característicos, sem manchas e parasitas, acondicionados em embalagens atóxica com rótulo com	3000	15,65	46.950,00

Near





	informações do produto como: inspeção, procedência e prazo de validade.			
21	Creme de leite pasteurizado 100% de UND origem animal, embalado em caixas limpas, que garantam a integridade do produto até o momento do consumo, pesando 200 gramas. Apresentando teor de matéria gorda mínima de 25%. A embalagem deverá conter externamente os dados de identificação, procedência, informações nutricional, número de lote, data de validade, quantidade de produto e atender as exigências do ministério da agricultura e do regulamento da inspeção industrial e sanitária de produtos de origem animal. Prazo de validade mínimo de 6 meses a partir data de entrega.	2000	3,57	7.140,00
22	Ervilha enlatada , embalagem contendo UND 170g	2000	3,51	7.020,00
23	EXTRATO DE TOMATE composição UND básica: polpa de tomate, açúcar, sal e conservador benzoato de sódio, prazo de validade 03 (três) dias aberto, 12 (doze) meses fechado, embalagem tetra pak de 320 g. Entrega parcelada.	3000	3,16	9.480,00
24	Farinha de trigo com fermento, enriquecida KG com ácido fólico, embalagem de 1KG, validade mínima 07 meses a contar da entrega, acondicionado em saco plástico, atóxico.	2000	6,44	12.880,00
25	Farinha de trigo sem fermento, enriquecida KG com ácido fólico, embalagem de 1KG, validade mínima 07 meses a contar da	2000	7,07	14.140,00

Avenida Santa Cecilia, 214 - Centro - Santa Cecilia - PB





	entrega, acondicionado em saco plástico, atóxico.			
26	FARINHA DE MANDIOCA não deverá KG apresentar cor escura ou mistura com outras farinhas, formação de grumos (umidade), residuos ou impurezas, nem rendimento insatisfatório. Embalagem: deve estar intacta, acondicionada em pacotes de polietileno transparente, atóxica, bem vedada, contendo 1 kg. Prazo de validade: mínimo de 03 (três) meses a partir da data de entrega. A rotulagem deve conter no minimo as seguintes informações: nome, marca, ingredientes, data de validade, lote e informações nutricionais. Entregal parcelada.	2000	6,50	13.000,00
27	FEIJÃO PRETO tipo 1 produto constituído KG de grãos Inteiro e sadios, com a umidade permitida em lei, isenta de material terroso, sujidade e mistura de outras espécies. Embalagem de polietileno transparente contendo 1 kg. Entrega parcelada.	1500	8,30	12.450,00
28	FEIJÃO CARIOCA tipo 1 produto KG constituído de grãos inteiros e sadios, com a umidade permitida em lei, isenta de material terroso, sujidade e mistura de outras espécies. Embalagem de polietileno transparente contendo 1 kg. Entrega parcelada.	2000	7,28	14.560,00
29	Fermento quimico em pó embalagem de UND 100g,validade mínima de 7 meses a contar da entrega.	200	5,05	1.010,00
30	Flocos de milho, tipo: pré-cozido,UND	5000	2,01	10.050,00

Avenida Santa Cecilia, 214 - Centro - Santa Cecilia - PB

Wars





	enriquecido com ferro e ácido fólico, embalagem plástica c/ 500 gramas e livre de fermentação, mofo e materiais terrosos a embalagem deverá conter externamente os dados de identificação, procedência, informações nutricionais, número de lote, data de validade, embalagem integra e isenta de avarias, rotulagem segundo as especificações, conforme dados das disposições da legislação vigente, validade mínima 6 meses a contar da entrega.			
31	FRANGO INTEIRO semiprocessado, sem KG tempero, resfriado, com aspecto, cor, cheiro e sabor próprios, sem manchas e parasitas, congelada a 18° C, validade mínima de 144 días a contar da data da entrega, acondicionado em saco plástico transparente, atóxico. A embalagem deve conter dados e identificação do produto e validade. Entrega parcelada.	3000	13,15	39.450,00
32	FUBÁ pré cozido, embalagem de 500 UND gramas, de acordo com a Resolução nº 12/78 da CNNPA. Data de validade. Entrega parcelada.	800	1,95	1.560,00
33	Goiabada , embalagem plastica contendo UND 500 g	800	6,05	4.840,00
34	Goma de tapioca Fresca Produto extraido KG da mandioca 100% natural sem adição de sal e aditivos químicos e conservantes. Embalagem de 1 kg	800	7,26	5.808,00
35	IOGURTE INTEGRAL (MÉDIA DEUND DIFERENTES SABORES) bebida láctea sabor diversos (morango, cajá, salada de	6000	6,39	38.340,00

Avenida Santa Cecilia, 214 - Centro - Santa Cecilia - PB





	frutas) acondicionada em embalagem primária, pacote de 900 g. Entrega parcelada.			
36	LEITE SEM LACTOSE leite UND semidesnatado, enzima lactase e estabilizantes trifosfatos de sódio, citrato de sódio, monofosfato de sódio, difosfato de sódio. Sem glúten. Contém leite. Embalagem 300 g. Entrega parcelada.	500	21,13	10.565,00
37	LEITE EM PÓ produto em pó integral obtido UND por desidratação do leite de vaca e apto para a alimentação humana, mediante processos tecnológicos adequados. Deve ter boa solubilidade. Embalagem em lata hermeticamente fechada ou em polietileno atóxico ou embalagem aluminizada de 200 g. Entrega parcelada.	5000	8,10	40.500,00
38	Leite em pó desnatado, instantâneo, com UND alta dissolução, pó fino sem grumos, não adocicado, enriquecido com vitaminas, minerais, ferro e outros oligoelementos, rendimento mínimo de 8 litros por kg, não contendo glúten, com registro no M.A. embalagem com 200 gramas; rótulo; de acordo com a legislação vigente. No rótulo das embalagens primárias deverão estar impressas de forma indelével as seguintes informações: identificação do produto inclusive a marca, relação dos ingredientes básicos do produto, nome e endereço do fabricante, data de fabricação, prazo de validade e peso líquido, número de registro no órgão competente. Validade mínima de	3000	8,42	25.260,00

Work





	6 meses a contar da entrega, integro e isento de avarias. (com reg. No MA)			
39	Linguiça tipo Calabresa de primeira linha, KG embalagem à vácuo, transparente e resistente com peso, validade e certificado de inspeção sanitária.	1500	26,50	39.750,00
40	Macarrão parafuso, sêmola de trigo UND enriquecido com ferro e ácido fólico e corantes naturais urucum e cúrcuma, sem glúten, embalagem 500g.	3000	3,03	9.090,00
41	MACARRÃO tipo espaguete, contendo 500 UND g. Embalagem com dados de identificação do produto, marca do fabricante, data de fabricação e prazo de validade, e de acordo com a Resolução nº 12/78 da CNNPA. Entrega parcelada.	3000	5,08	15.240,00
42	Maionese Cremosa, sache , contendo 200g UND	1500	4,76	7.140,00
43	MARGARINA vegetal, com sal, com 65% UND de lipídios. Embalagem com 500 g, com identificação do fabricante, data de fabricação e validade, de acordo com a Resolução nº 12/78 da CNNPA. Entrega parcelada.	2500	8,72	21.800,00
44	Milho triturado, para mungunză, tipo 1.UND Apresentação em embalagens de 500g, que deve constar externamente os dados de identificação e procedência, informações nutricionais, número de lote, data de fabricação, data de validade, quantidade do produto e atender as especificações técnicas dos órgãos de vigilância sanitária em legislação vigente. O produto não deve apresentar manchas escuras, brancas,	2000	3,76	7.520,00

Heor





	avermelhadas ou esverdeadas. Prazo de validade, minimo de 6 meses a partir data de entrega.				
45	Milho Verde, Lata 170g	UND	1500	3,92	5.880,00
46	ÓLEO DE SOJA REFINADO original de fábrica, embalagem com 900 ml, especificação dos ingredientes, informações do fabricante e data de vencimento estampada na embalagem, de acordo com a Resolução nº 12/78 da CNNPA. Entrega parcelada.		1200	8,65	10.380,00
47	ORÉGANO in natura, ausência de sujidades, parasitas e larvas. Embalagem com 50 g. Entrega parcelada.	UND	200	3,96	792,00
48	Ovo de Galinha – Ovo, fresco, isento de sujidades, rachaduras, fungos. Tamanho grande, acondicionados em embalagens apropriadas tipo bandejas para 30 unds. Procedente de galinhas sadias.	C/	JA1500	16,76	25.140,00
49	Peito de frango congelado em embalagens de 1kg provenientes de animais sadios de primeira qualidade, sem tempero e sem sal. Sem gelo superficial ou qualquer sinal de re-congelamento; com aspecto cor, odor e sabor característicos, sem manchas e parasitas, acondicionados em embalagens atóxica, rótulo com informações do produto como: inspeção, procedência e prazo de validade.		1500	16,60	24.900,00
50	POLPA DE FRUTA, SABOR ACEROLA em embalagem plástica e refrigerada de 1 kg. de acordo com a Resolução nº 12/78 da CNNPA. Entrega parcelada.		1500	14,22	21.330,00

Mysoan





51	POLPA DE FRUTA, SABOR GRAVIOLAKG	1500	15,40	23.100,00
	em embalagens plásticas refrigerada de 1 kg, de acordo com a Resolução nº 12/78 da CNNPA. Entrega parcelada.			
52	POLPA DE FRUTA, SABOR MANGA em KG embalagem plástica e refrigerada de 1 kg, de acordo com a Resolução nº 12/78 da CNNPA. Entrega parcelada.	1500	15,79	23.685,00
53	POLPA DE FRUTA, SABOR CAJÁ em KG embalagem plástica e refrigerada de 1 kg, de acordo com a Resolução nº 12/78 da CNNPA. Entrega parcelada.	1500	16,14	24.210,00
54	PROTEÍNA TEXTURIZADA DA SOJAUND embalagem de 400 g, conteúdo carboidratos, proteínas, fibra alimentar cálcio, ferro, tipo C, de acordo com a Resolução nº 12/78 da CNNPA. Entrega parcelada.	2000	5,31	10.620,00
55	SAL IODADO DE MESA contendo sal KG- iodado não tóxico, com dosagem mínima de 10 mg e máxima de 15 mg de acordo com a Resolução nº 12/78 da CNNPA. Embalagem de 1 kg. Entrega parcelada.	600	1,29	774,00
56	Salsicha hot dog congelada Kg KG	1500	9,93	14.895,00
57	SARDINHA, CONSERVA EM ÓLEOUND sardinha, água de constituição (ao próprio suco), óleo vegetal de soja e sal. Não contém glúten. Embalagem 125 g. Entrega parcelada.	3000	4,15	12.450,00
58	Suco de Caju Concentrado Garrafa 500 MI UND	800	5,23	4.184,00
59	Suco de Goiaba Concentrado Garrafa 500 UND MI	800	7,57	6.056,00
60	Suco de Manga Concentrado Garrafa 500 UND	800	7,27	5.816,00

Avenida Santa Cecilia, 214 - Centro - Santa Cecilia - PB

112





63	Xerém de milho embalagem 500 g	UND	1500	3,33	4.995,00
62	VINAGRE SÍMPLES de fermentação acética natural de álcool hidratado, acidez 4% acondicionado, embalagem plástica, atóxica de 500 ml. Prazo de validade mínimo de 24 meses. A embalagem deverá conter dados de identificação do produto e prazo de validade. Entrega parcelada.		600	2,44	1.464,00
61	Suco de Uva Concentrado Garrafa 500 MI	UND	800	7,63	6.104,00

8. JUSTIFICATIVA PARA PARCELAMENTO OU NÃO DO SOLUÇÃO

O parcelamento da solução refere-se à licitação realizada por ITEM, sempre que o objeto for divisível, não haja prejuízo da solução, permita ampla participação de licitantes. Neste contexto, entende-se que a presente licitação deverá ser organizada por ITENS individuais de modo que seja ampliado a fase de disputa entre os licitantes.

Em relação ao pagamento, será dado sim de forma parcelada, de acordo com a demanda que for sendo adquirido.

9. CONTRATAÇÕES CORRELATAS/INTERDEPENDENTES

Não se vislumbra contratações correlatas e/ou interdependentes para a execução do objeto em tela.

10. ALINHAMENTO ENTRE A CONTRATAÇÃO E O PLANEJAMENTO

Esta contratação está prevista no Plano Anual de Contratações do Município de Santa Cecilia - PB para o ano de 2025, é em especial no da Secretaria Municipal de Educação e Cultura, fundamental para que a Prefeitura Municipal de Santa Cecilia - PB – (PMSC), possa cumprir suas atividades tendo a finalidade de manter os serviços públicos em níveis aceitáveis ao funcionamento dos trabalhos, para cumprimento de sua finalidade com eficácia, continuidade e economia.

11. JUSTIFICATIVA DA ESCOLHA DO TIPO DE SOLUÇÃO A CONTRATAR

Avenida Santa Cecilia, 214 - Centro - Santa Cecilia - PB

Wears





A solução contratual que será adotada para o fornecimento de gêneros alimentícios para a merenda escolar deve ser escolhida de forma a garantir a qualidade nutricional dos alimentos, a segurança alimentar e o cumprimento dos prazos e quantidades estabelecidos. Com base na Lei nº 14.133/2021, os principais tipos de soluções que podem ser contratadas são:

11.1. Tipo de Contratação: Menor Preço

O tipo de licitação escolhido será o de menor preço, com base no artigo 33 da Lei nº 14.133/2021, que estabelece que a escolha do critério de julgamento deverá ser aquele que for mais vantajoso para a Administração Pública, sendo o menor preço o critério mais utilizado para a aquisição de bens comuns, como os gêneros alimentícios. A justificativa para essa escolha se baseia em:

- Simplicidade e Clareza: O menor preço é um critério objetivo e fácil de avaliar, permitindo que a
 Administração Pública selecione o fornecedor que apresentar a proposta com o valor mais baixo,
 desde que atenda aos requisitos de qualidade e conformidade com o edital.
- Beneficio Econômico: A contratação pelo menor preço visa economizar recursos públicos, garantindo que os valores pagos pelo fornecimento de gêneros alimentícios sejam adequados ao orçamento da merenda escolar, sem comprometer a qualidade exigida.
- Cumprimento das Exigências Contratuais; O fornecedor vencedor deverá cumprir todos os requisitos técnicos e qualitativos, como especificações nutricionais e padrões de higiene e segurança alimentar. Mesmo que a licitação seja baseada no menor preço, o edital será claro quanto à qualidade mínima exigida para os gêneros alimentícios.

11.2. Garantia de Qualidade e Conformidade com o PNAE

Embora o critério de menor preço seja escolhido, a qualidade nutricional e a segurança alimentar dos gêneros alimentícios são aspectos fundamentais para o sucesso da contratação. Por isso, a solução contratual deve incluir cláusulas rigorosas que garantam que os alimentos entregues atendam aos seguintes requisitos:

 Qualidade Nutricional: O fornecimento deve garantir que os gêneros alimentícios atendam às normas nutricionais estabelecidas pelo Programa Nacional de Alimentação Escolar (PNAE), com o objetivo de promover uma alimentação saudável e equilibrada para os estudantes.







 Segurança Alimentar: Os produtos fornecidos devem ser seguros para o consumo, livres de contaminações, e manipulados de acordo com as normas da Vigilância Sanitária. O fornecedor deve comprovar que seus produtos atendem aos critérios de qualidade sanitária e higiene.

11.3. Quantidades e Frequência de Entrega

A solução contratual deve assegurar que as quantidades e a frequência de entrega dos alimentos sejam adequadas às necessidades das escolas. O contrato estabelecerá com clareza a frequência (diária, semanal, etc.) das entregas e a quantidade de alimentos por aluno, considerando as necessidades alimentares dos estudantes.

11.4. Garantia de Fornecimento Pontual

Uma cláusula contratual importante será a garantia de pontualidade nas entregas, com a possibilidade de penalidades em caso de atraso ou descumprimento dos prazos. Isso assegura que os alimentos estejam disponíveis para os estudantes no momento necessário.

11.5. Acompanhamento e Fiscalização da Execução

Para garantir que a execução contratual seja realizada de forma eficiente, a Administração Pública estabelecerá um processo de fiscalização rigoroso, incluindo a verificação da qualidade dos alimentos e o cumprimento das condições contratuais. O contrato poderá prever auditorias periódicas e a emissão de laudos técnicos sobre a qualidade dos alimentos entregues.

11.4. Justificativa para a Escolha do Fornecedor

A escolha do fornecedor será feita com base em critérios técnicos, financeiros e de capacidade operacional. A qualificação técnica do fornecedor será um fator determinante para garantir que ele tenha experiência no fornecimento de gêneros alimentícios e possa atender às exigências de qualidade estabelecidas no contrato. Isso inclui:

- Capacidade de Atendimento: O fornecedor deve comprovar sua capacidade de entregar a quantidade exigida de alimentos, atendendo ao cronograma de entregas.
- Regularidade Fiscal e Trabalhista: O fornecedor deve estar em dia com suas obrigações fiscais e trabalhistas, comprovadas por meio de certidões negativas.

Bon





A justificativa para a contratação de gêneros alimentícios para a merenda escolar com base na Lei nº 14.133/2021 deve ressaltar a modalidade de Pregão Eletrônico como a mais adequada, por ser a modalidade que garante transparência, competitividade e eficiência no processo de aquisição de bens comuns. O tipo de licitação será o de menor preço, que visa garantir a economia de recursos públicos, sem prejudicar a qualidade nutricional e a segurança alimentar dos gêneros alimentícios fornecidos.

A solução contratual deve assegurar que os alimentos entregues atendam aos requisitos do PNAE e às necessidades nutricionais dos alunos, garantindo o cumprimento dos prazos de entrega e das condições contratuais acordadas.

12. BENEFICIOS A SEREM ALCANÇADOS COM A CONTRATAÇÃO

O fornecimento de gêneros alimentícios para a merenda escolar visa alcançar diversos benefícios tanto para os estudantes quanto para a comunidade escolar de forma geral. Esses benefícios são fundamentais para o desenvolvimento educacional, social e nutricional dos alunos, além de contribuir para a eficiência na utilização de recursos públicos. A seguir, estão destacados os principais benefícios a ser12.em alcançados:

12.1. Promoção da Saúde e Nutrição dos Alunos

O principal objetivo do fornecimento de gêneros alimentícios é assegurar que os estudantes recebam alimentos de qualidade que contribuam para uma alimentação equilibrada e saudável. Os beneficios incluem:

- Melhora da Nutrição Escolar: A alimentação oferecida deve ser equilibrada, fornecendo nutrientes essenciais (vitaminas, minerais, proteínas, carboidratos, etc.) para o desenvolvimento físico e mental dos alunos.
- Prevenção de Deficiências Nutricionais: Ao garantir a oferta de alimentos variados e ricos em nutrientes, o programa visa combater problemas como a desnutrição, as deficiências vitamínicas e a anemia entre crianças e adolescentes.
- Promoção da Saúde Pública: Com a oferta de alimentos de qualidade e com um controle adequado de higiene, promove-se a segurança alimentar e previne-se doenças relacionadas à alimentação inadequada ou à falta de higiene alimentar.

12.2. Melhora no Desempenho Escolar

Uma alimentação adequada tem impacto direto no desempenho acadêmico dos alunos. Os beneficios incluem:







- Aumento da Concentração e Memória: Uma dieta equilibrada contribui para melhor desempenho cognitivo, favorecendo a memória, a atenção e a concentração dos alunos em sala de aula.
- Redução de Faltas e Atrasos: Ao ter acesso à merenda escolar, os estudantes têm menor risco de falta de energia, o que pode reduzir a ocorrência de faltas escolares e atrasos, melhorando sua frequência escolar.
- Apoio ao Desenvolvimento Cognitivo: A alimentação adequada também está relacionada ao desenvolvimento cognitivo das crianças e adolescentes, fundamental para o aprendizado e o sucesso escolar.

12.3. Promoção de Equidade Social

A merenda escolar visa garantir que todos os alunos, especialmente aqueles em situação de vulnerabilidade social, tenham acesso igualitário à alimentação. Os beneficios incluem:

- Redução das Desigualdades Sociais: Ao fornecer alimentação escolar, a gestão pública contribui
 para reduzir desigualdades sociais, garantindo que os estudantes de áreas mais carentes tenham
 acesso à mesma qualidade de alimentação que os estudantes de regiões mais favorecidas.
- Apoio a Familias em Situação de Vulnerabilidade: Muitas familias em situação de vulnerabilidade dependem da merenda escolar para garantir que seus filhos recebam uma refeição completa e nutritiva, aliviando a pressão sobre o orçamento familiar.

12.4. Incentivo ao Comportamento Alimentar Saudável

Outro beneficio importante é o incentivo ao desenvolvimento de hábitos alimentares saudáveis:

- Educação Nutricional: Além de oferecer alimentos saudáveis, a merenda escolar pode incluir atividades de educação nutricional que orientem os alunos sobre a importância de uma alimentação balanceada, ajudando-os a fazer escolhas alimentares mais saudáveis ao longo da vida.
- Combate à Obesidade Infantil: A oferta de alimentos saudáveis e controlados pode contribuir para a prevenção da obesidade infantil, uma questão crescente nas escolas, promovendo um estilo de vida mais saudável entre as crianças e adolescentes.

12.5. Fortalecimento da Inclusão Social e Cultural

O fornecimento de gêneros alimentícios pode também promover a valorização da cultura alimentar local e a inclusão social:

 Valorização da Cultura Alimentar Local: A inclusão de alimentos típicos e regionais pode promover o respeito à cultura alimentar local, proporcionando aos alunos uma conexão maior com seus hábitos alimentares e tradições.

Moous





 Promoção da Diversidade Alimentar: O fornecimento de diferentes tipos de alimentos pode introduzir as crianças a uma maior diversidade alimentar, estimulando o aprecio pela variedade de sabores e alimentos, e promovendo uma dieta mais equilibrada.

12.6. Fortalecimento da Economia Local

A contratação de fornecedores locais de gêneros alimentícios pode gerar beneficios econômicos para a comunidade local:

- Incentivo ao Comércio Local: O fornecimento de gêneros alimentícios pode ser uma forma de apoiar a economia local, incentivando a compra de produtos de agricultores, cooperativas e empresas locais, fortalecendo a cadeia produtiva regional.
- Geração de Empregos: O fornecimento de alimentos também pode gerar empregos e promover o
 desenvolvimento econômico nas áreas locais, contribuindo para a melhora das condições de vida
 da comunidade.

12.7. Eficiência na Gestão de Recursos Públicos

O fornecimento adequado de gêneros alimentícios também traz beneficios relacionados à gestão pública e à utilização eficiente dos recursos:

- Uso Eficiente de Recursos Públicos: A gestão adequada do fornecimento de merenda escolar ajuda a otimizar os recursos públicos, garantindo que as compras de alimentos sejam feitas de maneira transparente e econômica, conforme os princípios da Lei nº 14.133/2021.
- Prevenção de Desperdicio de Alimentos: Com uma gestão bem planejada da alimentação escolar,
 é possível evitar desperdicios e garantir que os alimentos sejam aproveitados de forma integral.

12.8. Redução de Problemas de Saúde Pública

Além dos benefícios nutricionais e educacionais, o fornecimento de alimentos para a merenda escolar também pode ter impacto positivo na saúde pública:

- Prevenção de Doenças Relacionadas à Alimentação: Ao garantir alimentos seguros e nutritivos, o
 programa pode reduzir a incidência de doenças relacionadas à má alimentação, como doenças
 cardiovasculares, diabetes e hipertensão, que afetam a saúde de longo prazo.
- Controle de Doenças Infecciosas e Alimentares: A oferta de alimentos seguros e dentro das normas de higiene também pode ajudar na prevenção de doenças alimentares, como intoxicações alimentares, que afetam a saúde dos alunos.

O fornecimento de gêneros alimentícios para a merenda escolar traz uma série de beneficios que vão além da simples oferta de refeições. Ele impacta diretamente no bem-estar nutricional, na saúde e no desempenho escolar dos estudantes, promovendo a equidade social, a valorização da cultura alimentar e o fortalecimento da economia local. Além disso, contribui para uma gestão eficiente dos recursos públicos

Mean





e auxilia na promoção de hábitos alimentares saudáveis. Esses beneficios são fundamentais para o desenvolvimento integral dos alunos e para o sucesso das políticas públicas de educação e saúde.

13. PROVIDÊNCIAS A SEREM ADOTADAS

Considerando o escopo da contratação, não haverá necessidade de adequações fisicas para início das

14. IMPACTOS AMBIENTAIS

Os impactos ambientais do fornecimento de gêneros alimentícios para a merenda escolar podem ser significativos, tanto de forma negativa quanto positiva. Contudo, ao adotar práticas de sustentabilidade no fornecimento de alimentos, como a priorização de produtos locais e orgânicos, o planejamento adequado da alimentação escolar, e a redução de desperdícios, é possível minimizar os impactos negativos e promover uma gestão ambiental mais responsável. Esse enfoque não só beneficia o meio ambiente, mas também contribui para a formação de alunos mais conscientes e responsáveis com relação ao consumo

15. DECLARAÇÃO DE VIABILIDADE

Esta equipe de planejamento declara viável esta contratação.

16.1 os estudos preliminares evidenciaram que a contratação pleiteada se mostra viável, além de ser necessária para o atendimento das necessidades e interesses do município de Santa Cecilia - PB. 16. RESPONSÁVEIS

AREA REQUISITANTE	RESPONSÁVEL
SECRETÁRIA MUNICIPAL DE EDUCAÇÃO	Maria Izabel Santos de Moura

Santa Cecilia - PB, 04 de Fevereiro de 2025

MAIA IZABEL SANTOS DE MOURA CANBRIO Municipa) de Educação e Cultura

1000

Santa Cecilia - PB

