



Estado do Ceará  
Município de Pedra Branca  
Prefeitura Municipal de Pedra Branca



**SECRETARIA DE EDUCAÇÃO.**

**PROCESSO ADMINISTRATIVO Nº 074/2024**  
**EDITAL DE LICITAÇÃO**  
**PREGÃO ELETRÔNICO**  
**Nº 001/2025-PE**

**AQUISIÇÃO DE GÊNEROS ALIMENTÍCIOS PERECÍVEIS E NÃO PERECÍVEIS PARA USO DA MERENDA ESCOLAR DAS ESCOLAS MUNICIPAIS DE ENSINO FUNDAMENTAL, EDUCAÇÃO INFANTIL, CRECHES DO MUNICÍPIO DE PEDRA BRANCA - CE**

**VALOR ESTIMADO:**

**R\$ 7.622.916,00 (sete milhões, seiscentos e vinte e dois mil, novecentos e dezesseis reais).**

**REGISTRO DE PREÇOS:**

SIM  NÃO

**ITENS/LOTES EXCLUSIVOS PARA ME/EPP:**

SIM  NÃO

**INFORMAÇÕES COMPLEMENTARES: A LICITAÇÃO SERÁ MENOR PREÇO POR ITEM.**

**MODO DE DISPUTA: ABERTO E FECHADO**

**CRITÉRIO DE JULGAMENTO: MENOR PREÇO**

**DATA DE ABERTURA: 06/02/2025**

**HORÁRIO DE ABERTURA: 08:30 HORAS**

**ENDEREÇO ELETRÔNICO DE REALIZAÇÃO DO CERTAME: <https://compras.m2atecnologia.com.br/>**

**PARA MAIORES INFORMAÇÕES E ESCLARECIMENTOS, ACESSAR OS ENDEREÇOS ELETRÔNICOS A SEGUIR:**

**PORTAL PNCP: <https://www.gov.br/pncp/pt-br>**

**PORTAL TCE: <https://municipios-licitacoes.tce.ce.gov.br/>**

**E-MAIL: [licitacaopmpb2025@gmail.com](mailto:licitacaopmpb2025@gmail.com)**

*Luiziano*



**PREGÃO ELETRÔNICO Nº 001/2025-PE**

Torna-se público que a Prefeitura Municipal de Pedra Branca através da secretaria municipal de educação, por meio do Setor de Licitações e Contratos, sediada na Rua, Fortunato Silva, S/nº - centro administrativo Cesario Mendes, Centro – Pedra Branca – Ceará, CEP.: 63.630-000, inscrita no CNPJ sob o nº 30.768.013/0001-76, realizará licitação, na modalidade PREGÃO, na forma ELETRÔNICA, na data de 02 de fevereiro de 2025 a partir das 08:30 hrs nos termos da Lei nº 14.133, de 2021, e demais legislação aplicável e, ainda, de acordo com as condições estabelecidas neste Edital.

**1. DO OBJETO**

1.1. O objeto da presente licitação é a **AQUISIÇÃO DE GÊNEROS ALIMENTÍCIOS PERECÍVEIS E NÃO PERECÍVEIS PARA USO DA MERENDA ESCOLAR DAS ESCOLAS MUNICIPAIS DE ENSINO FUNDAMENTAL, EDUCAÇÃO INFANTIL, CRECHES DO MUNICÍPIO DE PEDRA BRANCA - CE**, conforme condições, quantidades e exigências estabelecidas neste Edital e seus anexos.

1.2. A licitação será dividida em itens, conforme tabela constante do Termo de Referência, facultando-se ao licitante a participação em quantos forem de seu interesse, devendo oferecer proposta para todos os itens que deseje.

**2. DA PARTICIPAÇÃO NA LICITAÇÃO**

2.1. O Pregão Eletrônico será realizado em sessão pública, por meio da **INTERNET**, mediante recursos de criptografia e de autenticação que assegurem condições de segurança em todas as etapas do certame.

2.2. Para informações adicionais correspondentes a esta licitação e demais comunicação com os fornecedores será realizada por meio do endereço eletrônico: <https://compras.m2atecnologia.com.br/>.

2.3. 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 ou do órgão ou entidade promotora da licitação por eventuais danos decorrentes de uso indevido das credenciais de acesso, ainda que por terceiros.

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

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

2.6. Para os itens indicados no Termo de Referência, a Participação será de ampla concorrência;



2.7. Será concedido tratamento favorecido para as microempresas e empresas de pequeno porte, para as sociedades cooperativas mencionadas no artigo 16 da Lei nº 14.133, de 2021, para o agricultor familiar, o produtor rural pessoa física e para o microempreendedor individual - MEI, nos limites previstos da Lei Complementar nº 123, de 2006 e do Decreto n.º 8.538, de 2015.

**2.8. Não poderão disputar esta licitação:**

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

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

2.8.3. empresa, isoladamente ou em consórcio, responsável pela elaboração do projeto básico ou do projeto executivo, ou empresa da qual o autor do projeto seja dirigente, gerente, controlador, acionista ou detentor de mais de 5% (cinco por cento) do capital com direito a voto, responsável técnico ou subcontratado, quando a licitação versar sobre serviços ou fornecimento de bens a ela necessários;

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

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

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

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

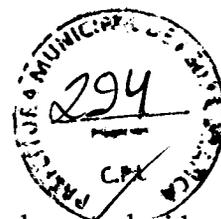
2.8.8. agente público do órgão ou entidade licitante;

2.8.9. pessoas jurídicas reunidas em consórcio;

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

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

2.9. O impedimento de que trata o item 2.8.4 será também aplicado ao licitante que atue em substituição a outra pessoa, física ou jurídica, com o intuito de burlar a efetividade da sanção a



ela aplicada, inclusive a sua controladora, controlada ou coligada, desde que devidamente comprovado o ilícito ou a utilização fraudulenta da personalidade jurídica do licitante.

2.10. A critério da Administração e exclusivamente a seu serviço, o autor dos projetos e a empresa a que se referem os itens 2.8.2.2.8.2 e 2.8.3 poderão participar no apoio das atividades de planejamento da contratação, de execução da licitação ou de gestão do contrato, desde que sob supervisão exclusiva de agentes públicos do órgão ou entidade.

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

2.12. O disposto nos itens 2.8.2.2.8.2 e 2.8.3 não impede a licitação ou a contratação de serviço que inclua como encargo do contratado a elaboração do projeto básico e do projeto executivo, nas contratações integradas, e do projeto executivo, nos demais regimes de execução.

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

2.14. A vedação de que trata o item 2.8.8 estende-se a terceiro que auxilie a condução da contratação na qualidade de integrante de equipe de apoio, profissional especializado ou funcionário ou representante de empresa que preste assessoria técnica.

### **3. DA APRESENTAÇÃO DA PROPOSTA, ELABORAÇÃO INICIAL E DA GARANTIA E DOS DOCUMENTOS DE HABILITAÇÃO**

3.1. Na presente licitação, a fase de habilitação sucederá as fases de apresentação de propostas e lances e de julgamento.

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

3.3. Juntamente com o arquivo da Proposta Inicial Detalhada os licitantes deverão apresentar o Comprovante de Depósito da Garantia de Proposta, acumulativo em razão da participação na quantidade de itens, no valor correspondente à aproximadamente 1% do valor estimado da Administração, na forma do § 1º do art. 96 da Lei no 14.133/2021. Optando por seguro-garantia ou fiança bancária, a garantia poderá ser apresentada em um único documento ou separadamente por lotes, a critério do licitante. Caso ofertada em dinheiro deverá ser através de depósito na Conta Corrente nº Agência nº 758-7 – Conta: 107.621-3 do Banco do Brasil, da Prefeitura Municipal de Pedra Branca/CE.



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

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

3.6. Caso a fase de habilitação anteceda as fases de apresentação de propostas e lances, os licitantes encaminharão, na forma e no prazo estabelecidos no item anterior, simultaneamente os documentos de habilitação e a proposta com o preço ou o percentual de desconto, observado o disposto nos itens 7.1.1 e 7.12.1 deste Edital.

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

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

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

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

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

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

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

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

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

3.12.2. A falsidade da declaração de que trata os itens 3.4 ou 3.6 sujeitará o licitante às sanções previstas na Lei nº 14.133, de 2021, e neste Edital.



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

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

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

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

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

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

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

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

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

3.17.2 O valor final mínimo ou o percentual de desconto final máximo parametrizado na forma do item 3.11 possuirá caráter sigiloso para os demais fornecedores e para o órgão ou entidade promotora da licitação, podendo ser disponibilizado estrita e permanentemente aos órgãos de controle externo e interno.

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

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

#### **4. DO PREENCHIMENTO DA PROPOSTA**

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

4.1.1. Valor Global do ITEM;



- 4.1.2. Marca;
- 4.1.3. Quantidade cotada;
- 4.1.4. Descrição do objeto, contendo as informações similares à especificação do Termo de Referência;

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

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

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

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

4.6. Na presente licitação, a Microempresa e a Empresa de Pequeno Porte poderão se beneficiar do regime de tributação pelo Simples Nacional.

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

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

4.9. Os licitantes devem respeitar os preços máximos estabelecidos nas normas de regência de contratações públicas federais, quando participarem de licitações públicas;

4.9.1. Caso o critério de julgamento seja o de maior desconto, o preço já decorrente da aplicação do desconto ofertado deverá respeitar os preços máximos previstos no item 4.8.

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

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

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

5.2.1. Será desclassificada a proposta que identifique o licitante.

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

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



- 5.3. O sistema ordenará automaticamente as propostas classificadas, sendo que somente estas participarão da fase de lances.
- 5.4. O sistema disponibilizará campo próprio para troca de mensagens entre o Pregoeiro e os licitantes.
- 5.5. Iniciada a etapa competitiva, os licitantes deverão encaminhar lances exclusivamente por meio de sistema eletrônico, sendo imediatamente informados do seu recebimento e do valor consignado no registro.
- 5.6. O lance deverá ser ofertado pelo **VALOR GLOBAL DO ITEM**.
- 5.7. Os licitantes poderão oferecer lances sucessivos, observando o horário fixado para abertura da sessão e as regras estabelecidas no Edital.
- 5.8. O licitante somente poderá oferecer lance de valor inferior ou percentual de desconto superior ao último por ele ofertado e registrado pelo sistema.
- 5.9. O intervalo mínimo de diferença de valores ou percentuais entre os lances, que incidirá tanto em relação aos lances intermediários quanto em relação à proposta que cobrir a melhor oferta deverá ser de **0,01% (zero virgula um por cento)**.
- 5.10. O licitante poderá, uma única vez, excluir seu último lance ofertado, no intervalo de quinze segundos após o registro no sistema, na hipótese de lance inconsistente ou inexequível.
- 5.11. O procedimento seguirá de acordo com o modo de disputa adotado.**
- 5.12. Caso seja adotado para o envio de lances no pregão eletrônico o modo de disputa **“aberto e fechado”**, os licitantes apresentarão lances públicos e sucessivos, com lance final e fechado.
- 5.12.1. A etapa de lances da sessão pública terá duração inicial de quinze minutos. Após esse prazo, o sistema encaminhará aviso de fechamento iminente dos lances, após o que transcorrerá o período de até dez minutos, aleatoriamente determinado, findo o qual será automaticamente encerrada a recepção de lances.
- 5.12.2. Encerrado o prazo previsto no subitem anterior, o sistema abrirá oportunidade para que o autor da oferta de valor mais baixo e os das ofertas com preços até 10% (dez por cento) superiores àquela possam ofertar um lance final e fechado em até cinco minutos, o qual será sigiloso até o encerramento deste prazo.
- 5.12.3. No procedimento de que trata o subitem supra, o licitante poderá optar por manter o seu último lance da etapa aberta, ou por ofertar melhor lance.
- 5.12.4. Não havendo pelo menos três ofertas nas condições definidas neste item, poderão os autores dos melhores lances subsequentes, na ordem de classificação, até o máximo de três, oferecer um lance final e fechado em até cinco minutos, o qual será sigiloso até o encerramento deste prazo.
- 5.13. Após o término dos prazos estabelecidos nos subitens anteriores, o sistema ordenará e divulgará os lances segundo a ordem crescente de valores.
- 5.14. Não serão aceitos dois ou mais lances de mesmo valor, prevalecendo aquele que for recebido e registrado em primeiro lugar.
- 5.15. Durante o transcurso da sessão pública, os licitantes serão informados, em tempo real, do valor do menor lance registrado, vedada a identificação do licitante.
- 5.16. No caso de desconexão com o Pregoeiro, no decorrer da etapa competitiva do Pregão, o sistema eletrônico poderá permanecer acessível aos licitantes para a recepção dos lances.



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

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

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

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

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

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

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

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

5.20.1. Havendo eventual empate entre propostas ou lances, o critério de desempate será aquele previsto no art. 60 da Lei nº 14.133, de 2021, nesta ordem:

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

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

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

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

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



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

5.20.2.2. empresas brasileiras;

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

5.20.2.4. empresas que comprovem a prática de mitigação, nos termos da Lei nº 12.187, de 29 de dezembro de 2009.

5.21. Encerrada a etapa de envio de lances da sessão pública, na hipótese da proposta do primeiro colocado permanecer acima do preço máximo ou inferior ao desconto definido para a contratação, o pregoeiro poderá negociar condições mais vantajosas, após definido o resultado do julgamento.

5.21.1. 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 pela Administração.

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

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

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

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

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

## **6. DA FASE DE JULGAMENTO**

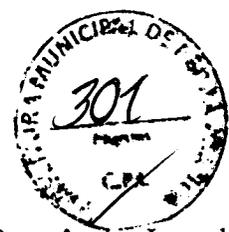
6.1. Encerrada a etapa de negociação, o pregoeiro verificará se o licitante provisoriamente classificado em primeiro lugar atende às condições de participação no certame, conforme previsto no art. 14 da Lei nº 14.133/2021, legislação correlata e no item 2.7 do edital, especialmente quanto à existência de sanção que impeça a participação no certame ou a futura contratação, mediante a consulta aos seguintes cadastros:

a) Registro Cadastral nos termos do inciso V, art. 78, da Lei nº 14.133/2021;

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

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

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



6.3. Caso conste na Consulta de Situação do licitante a existência de Ocorrências Impeditivas Indiretas, o Pregoeiro diligenciará para verificar se houve fraude por parte das empresas apontadas no Relatório de Ocorrências Impeditivas Indiretas.

6.3.1. A tentativa de burla será verificada por meio dos vínculos societários, linhas de fornecimento similares, dentre outros.

6.3.2. O licitante será convocado para manifestação previamente a uma eventual desclassificação.

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

**6.4. Caso atendidas as condições de participação, será iniciado o procedimento de habilitação.**

6.5. Caso o licitante provisoriamente classificado em primeiro lugar tenha se utilizado de algum tratamento favorecido às ME/EPPs, o pregoeiro verificará se faz jus ao benefício, em conformidade com os itens 2.6.1 e 3.6 deste edital.

6.6. Verificadas as condições de participação e de utilização do tratamento favorecido, o pregoeiro examinará a proposta classificada em primeiro lugar quanto à adequação ao objeto e à compatibilidade do preço em relação ao máximo estipulado para contratação neste Edital e em seus anexos.

**6.7. Será desclassificada a proposta vencedora que:**

6.7.1. contiver vícios insanáveis;

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

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

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

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

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

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

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

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

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

6.10. Caso o custo global estimado do objeto licitado tenha sido decomposto em seus respectivos custos unitários por meio de Planilha de Custos e Formação de Preços elaborada pela Administração, o licitante classificado em primeiro lugar será convocado para apresentar Planilha por ele elaborada, com os respectivos valores adequados ao valor final da sua proposta, sob pena de não aceitação da proposta.



6.10.1. Em se tratando de serviços de engenharia, o licitante vencedor será convocado a apresentar à Administração, por meio eletrônico, as planilhas com indicação dos quantitativos e dos custos unitários, seguindo o modelo elaborado pela Administração, bem como com detalhamento das Bonificações e Despesas Indiretas (BDI) e dos Encargos Sociais (ES), com os respectivos valores adequados ao valor final da proposta vencedora, admitida a utilização dos preços unitários, no caso de empreitada por preço global, empreitada integral, contratação semi-integrada e contratação integrada, exclusivamente para eventuais adequações indispensáveis no cronograma físico-financeiro e para balizar excepcional aditamento posterior do contrato.

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

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

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

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

6.13. Caso o Termo de Referência exija a apresentação de amostra, o licitante classificado em primeiro lugar deverá apresentá-la, conforme disciplinado no Termo de Referência, sob pena de não aceitação da proposta.

6.14. Por meio de mensagem no sistema, será divulgado o local e horário de realização do procedimento para a avaliação das amostras, cuja presença será facultada a todos os interessados, incluindo os demais licitantes.

6.15. Os resultados das avaliações serão divulgados por meio de mensagem no sistema.

6.16. No caso de não haver entrega da amostra ou ocorrer atraso na entrega, sem justificativa aceita pelo Pregoeiro, ou havendo entrega de amostra fora das especificações previstas neste Edital, a proposta do licitante será recusada.

6.17. Se a(s) amostra(s) apresentada(s) pelo primeiro classificado não for(em) aceita(s), o Pregoeiro analisará a aceitabilidade da proposta ou lance ofertado pelo segundo classificado. Seguir-se-á com a verificação da(s) amostra(s) e, assim, sucessivamente, até a verificação de uma que atenda às especificações constantes no Termo de Referência.

## **7. DA FASE DE HABILITAÇÃO**

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

7.1.1. A documentação exigida para fins de habilitação jurídica, fiscal, social e trabalhista e econômico-financeira, poderá ser substituída pelo registro cadastral.



7.2. Quando permitida a participação de empresas estrangeiras que não funcionem no País, as exigências de habilitação serão atendidas mediante documentos equivalentes, inicialmente apresentados em tradução livre.

7.2.1. Na hipótese de o licitante vencedor ser empresa estrangeira que não funcione no País, para fins de assinatura do contrato ou da ata de registro de preços, os documentos exigidos para a habilitação serão traduzidos por tradutor juramentado no País e apostilados nos termos do disposto no Decreto nº 8.660, de 29 de janeiro de 2016, ou de outro que venha a substituí-lo, ou consularizados pelos respectivos consulados ou embaixadas.

7.4. Os documentos exigidos para fins de habilitação poderão ser apresentados em original, por cópia autenticada em cartório ou na forma digital.

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

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

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

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

7.10. A habilitação será verificada por meio de verificação de documentos enviados pelo licitante.

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

7.11. É de responsabilidade do licitante conferir a exatidão dos seus dados cadastrais na plataforma e mantê-los atualizados junto aos órgãos responsáveis pela informação, devendo proceder, imediatamente, à correção ou à alteração dos registros tão logo identifique incorreção ou aqueles se tornem desatualizados.

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

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

7.12.1. Os documentos exigidos para habilitação serão enviados por meio do sistema, em formato digital, no prazo de **02 (DUAS HORAS)**, prorrogável por igual período, contado da solicitação do pregoeiro.



7.12.2. Na hipótese de a fase de habilitação anteceder a fase de apresentação de propostas e lances, os licitantes encaminharão, por meio do sistema, simultaneamente os documentos de habilitação e a proposta com o preço ou o percentual de desconto.

7.13. A verificação dos documentos de habilitação somente será feita em relação ao licitante vencedor.

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

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

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

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

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

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

7.16. Na hipótese de o licitante não atender às exigências para habilitação, o pregoeiro examinará a proposta subsequente e assim sucessivamente, na ordem de classificação, até a apuração de uma proposta que atenda ao presente edital, observado o prazo disposto no subitem 7.12.1.

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

7.18. A comprovação de regularidade fiscal e trabalhista das microempresas e das empresas de pequeno porte somente será exigida para efeito de contratação, e não como condição para participação na licitação.

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

## **8. DOS RECURSOS**

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



- 8.2. O prazo recursal é de 3 (três) dias úteis, contados da data de intimação ou de lavratura da ata.
- 8.3. Quando o recurso apresentado impugnar o julgamento das propostas ou o ato de habilitação ou inabilitação do licitante:
- 8.3.1. a intenção de recorrer deverá ser manifestada imediatamente, sob pena de preclusão;
- 8.3.2. o prazo para apresentação das razões recursais será iniciado na data de intimação ou de lavratura da ata de habilitação ou inabilitação;
- 8.3.3. na hipótese de adoção da inversão de fases prevista no § 1º do art. 17 da Lei nº 14.133, de 2021, o prazo para apresentação das razões recursais será iniciado na data de intimação da ata de julgamento.
- 8.4. Os recursos deverão ser encaminhados em campo próprio do sistema.
- 8.5. O recurso será dirigido à autoridade que tiver editado o ato ou proferido a decisão recorrida, a qual poderá reconsiderar sua decisão no prazo de 3 (três) dias úteis, ou, nesse mesmo prazo, encaminhar recurso para a autoridade superior, a qual deverá proferir sua decisão no prazo de 10 (dez) dias úteis, contado do recebimento dos autos.
- 8.6. Os recursos interpostos fora do prazo não serão conhecidos.
- 8.7. O prazo para apresentação de contrarrazões ao recurso pelos demais licitantes será de 3 (três) dias úteis, contados da data da intimação pessoal ou da divulgação da interposição do recurso, assegurada a vista imediata dos elementos indispensáveis à defesa de seus interesses.
- 8.8. O recurso e o pedido de reconsideração terão efeito suspensivo do ato ou da decisão recorrida até que sobrevenha decisão final da autoridade competente.
- 8.9. O acolhimento do recurso invalida tão somente os atos insuscetíveis de aproveitamento.
- 8.10. Os autos do processo permanecerão com vista franqueada aos interessados junto ao setor de licitações, no endereço que consta no rodapé deste documento.

## **9. DAS INFRAÇÕES ADMINISTRATIVAS E SANÇÕES**

- 9.1. Comete infração administrativa, nos termos da lei, o licitante que, com dolo ou culpa:
- 9.1.1. deixar de entregar a documentação exigida para o certame ou não entregar qualquer documento que tenha sido solicitado pelo/a pregoeiro/a durante o certame;
- 9.1.2. Salvo em decorrência de fato superveniente devidamente justificado, não mantiver a proposta em especial quando:
- 9.1.2.1. não enviar a proposta adequada ao último lance ofertado ou após a negociação;
- 9.1.2.2. recusar-se a enviar o detalhamento da proposta quando exigível;
- 9.1.2.3. pedir para ser desclassificado quando encerrada a etapa competitiva; ou
- 9.1.2.4. deixar de apresentar amostra;
- 9.1.2.5. apresentar proposta ou amostra em desacordo com as especificações do edital;
- 9.1.3. não celebrar o contrato ou não entregar a documentação exigida para a contratação, quando convocado dentro do prazo de validade de sua proposta;
- 9.1.3.1. recusar-se, sem justificativa, a assinar o contrato ou a ata de registro de preço, ou a aceitar ou retirar o instrumento equivalente no prazo estabelecido pela Administração;
- 9.1.4. apresentar declaração ou documentação falsa exigida para o certame ou prestar declaração falsa durante a licitação



- 9.1.5. fraudar a licitação
- 9.1.6. comportar-se de modo inidôneo ou cometer fraude de qualquer natureza, em especial quando:
- 9.1.6.1. agir em conluio ou em desconformidade com a lei;
  - 9.1.6.2. induzir deliberadamente a erro no julgamento;
  - 9.1.6.3. apresentar amostra falsificada ou deteriorada;
- 9.1.7. praticar atos ilícitos com vistas a frustrar os objetivos da licitação
- 9.1.8. praticar ato lesivo previsto no art. 5º da Lei n.º 12.846, de 2013.
- 9.2. Com fulcro na Lei nº 14.133, de 2021, a Administração poderá, garantida a prévia defesa, aplicar aos licitantes e/ou adjudicatários as seguintes sanções, sem prejuízo das responsabilidades civil e criminal:
- 9.2.1. advertência;
  - 9.2.2. multa;
  - 9.2.3. impedimento de licitar e contratar e
  - 9.2.4. declaração de inidoneidade para licitar ou contratar, enquanto perdurarem os motivos determinantes da punição ou até que seja promovida sua reabilitação perante a própria autoridade que aplicou a penalidade.
- 9.3. Na aplicação das sanções serão considerados:
- 9.3.1. a natureza e a gravidade da infração cometida.
  - 9.3.2. as peculiaridades do caso concreto
  - 9.3.3. as circunstâncias agravantes ou atenuantes
  - 9.3.4. os danos que dela provierem para a Administração Pública
  - 9.3.5. a implantação ou o aperfeiçoamento de programa de integridade, conforme normas e orientações dos órgãos de controle.
- 9.4. A multa será recolhida em percentual de 0,5% a 30% incidente sobre o valor do contrato licitado, recolhida no prazo máximo de 10 (dez) dias úteis, a contar da comunicação oficial.
- 9.4.1. Para as infrações previstas nos itens 9.1.1, 9.1.2 e 9.1.3, a multa será de 0,5% a 15% do valor do contrato licitado.
  - 9.4.2. Para as infrações previstas nos itens 9.1.4, 9.1.5, 9.1.6, 9.1.7 e 9.1.8, a multa será de 15% a 30% do valor do contrato licitado.
- 9.5. As sanções de advertência, impedimento de licitar e contratar e declaração de inidoneidade para licitar ou contratar poderão ser aplicadas, cumulativamente ou não, à penalidade de multa.
- 9.6. Na aplicação da sanção de multa será facultada a defesa do interessado no prazo de 15 (quinze) dias úteis, contado da data de sua intimação.
- 9.7. A sanção de impedimento de licitar e contratar será aplicada ao responsável em decorrência das infrações administrativas relacionadas nos itens 9.1.1, 9.1.2 e 9.1.3, quando não se justificar a imposição de penalidade mais grave, e impedirá o responsável de licitar e contratar no âmbito da Administração Pública direta e indireta do ente federativo a qual pertencer o órgão ou entidade, pelo prazo máximo de 3 (três) anos.
- 9.8. Poderá ser aplicada ao responsável a sanção de declaração de inidoneidade para licitar ou contratar, em decorrência da prática das infrações dispostas nos itens 9.1.4, 9.1.5, 9.1.6, 9.1.7 e 9.1.8, bem como pelas infrações administrativas previstas nos itens 9.1.1, 9.1.2 e 9.1.3 que justifiquem a imposição de penalidade mais grave que a sanção de impedimento de licitar e contratar, cuja duração observará o prazo previsto no art. 156, §5º, da Lei n.º 14.133/2021.



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

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

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

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

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

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

## **10. DA IMPUGNAÇÃO AO EDITAL E DO PEDIDO DE ESCLARECIMENTO**

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

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

10.3. A impugnação e o pedido de esclarecimento poderão ser realizados por forma eletrônica, pelos seguintes meios: Plataforma de disputa em campo específico.

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

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

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

## **11. DAS DISPOSIÇÕES FINAIS**

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



- 11.2. Não havendo expediente ou ocorrendo qualquer fato superveniente que impeça a realização do certame na data marcada, a sessão será automaticamente transferida para o primeiro dia útil subsequente, no mesmo horário anteriormente estabelecido, desde que não haja comunicação em contrário, pelo Pregoeiro.
- 11.3. Todas as referências de tempo no Edital, no aviso e durante a sessão pública observarão o horário de Brasília - DF.
- 11.4. A homologação do resultado desta licitação não implicará direito à contratação.
- 11.5. As normas disciplinadoras da licitação serão sempre interpretadas em favor da ampliação da disputa entre os interessados, desde que não comprometam o interesse da Administração, o princípio da isonomia, a finalidade e a segurança da contratação.
- 11.6. Os licitantes assumem todos os custos de preparação e apresentação de suas propostas e a Administração não será, em nenhum caso, responsável por esses custos, independentemente da condução ou do resultado do processo licitatório.
- 11.7. Na contagem dos prazos estabelecidos neste Edital e seus Anexos, excluir-se-á o dia do início e incluir-se-á o do vencimento. Só se iniciam e vencem os prazos em dias de expediente na Administração.
- 11.8. O desatendimento de exigências formais não essenciais não importará o afastamento do licitante, desde que seja possível o aproveitamento do ato, observados os princípios da isonomia e do interesse público.
- 11.9. Em caso de divergência entre disposições deste Edital e de seus anexos ou demais peças que compõem o processo, prevalecerá as deste Edital.
- 11.10. O Edital e seus anexos estão disponíveis, na íntegra, no Portal Nacional de Contratações Públicas (PNCP) e endereço eletrônico <https://compras.m2atecnologia.com.br/>.
- 11.11. Integram este Edital, para todos os fins e efeitos, os seguintes anexos:
- 11.11.1. **ANEXO I – ESTUDO TÉCNICO PRELIMINAR – ETP**
- 11.11.2. **ANEXO II - TERMO DE REFERÊNCIA**
- 11.11.3. **ANEXO III – MINUTA DE TERMO DE CONTRATO**

PEDRA BRANCA/CE, 22 DE JANEIRO DE 2025

Francisco Luciano Rodrigues De Souza  
RESPONSÁVEL PELA ELABORAÇÃO DO TERMO DE REFERÊNCIA  
ORDENADOR(A) DE DESPESAS



## ESTUDO TÉCNICO PRELIMINAR

**PROCESSO ADMINISTRATIVO Nº 074/2024-GÊN.MERENDA**

**SECRETARIA: EDUCAÇÃO**

**OBJETO: AQUISIÇÃO DE GÊNEROS ALIMENTÍCIOS PERECÍVEIS E NÃO PERECÍVEIS PARA USO DA MERENDA ESCOLAR DAS ESCOLAS MUNICIPAIS DE ENSINO FUNDAMENTAL, EDUCAÇÃO INFANTIL, CRECHES DO MUNICÍPIO DE PEDRA BRANCA - CE**

### 1. DESCRIÇÃO DA NECESSIDADE (JUSTIFICATIVA)

O objeto da presente licitação é a aquisição de gêneros alimentícios para a alimentação escolar.

A contratação é necessária, visto que, o Município, dentre outras atribuições, é responsável pela alimentação dos alunos durante a permanência destes em sala de aula. A necessidade da aquisição dos gêneros alimentícios permitirá atender essa demanda, com a finalidade de atender às necessidades nutricionais e à formação de hábitos alimentares saudáveis dos alunos da rede pública municipal de ensino, contribuindo assim, para o crescimento, desenvolvimento, aprendizagem e rendimento escolar através de cardápio diversificado, durante o período letivo.

Enfatizamos, que a Secretaria Municipal de Educação tem buscado, incessantemente, atender as necessidades dos alunos das escolas da rede pública municipal, tentando encontrar o melhor atendimento da demanda e com o objetivo de atender ao que estabelecem as normas para a execução do Programa Nacional de Alimentação Escolar (PNAE) que tem sua fundamentação legal nos artigos 205 e 208 da Constituição Federal, na Lei Complementar 9.394, de 20 de dezembro de 1996, na Lei nº 11.947, de 16 de junho de 2009, na Lei nº 14.133 de 1º de abril de 2021, e suas alterações.

Além disso alimentação escolar é um método eficaz para a recuperação dos hábitos alimentares adequados e para a promoção da segurança alimentar nas escolas. Promover bons hábitos alimentares nas escolas, por sua vez, é trabalhar a favor de uma melhor aprendizagem, pois o aluno bem alimentado mostra um potencial maior. Sendo assim, o consumo de alimentos de forma adequada leva as crianças a um desempenho escolar ainda maior e assegura maior facilidade de assimilação dos conhecimentos, além de prevenir uma

serie de doenças e desequilíbrios futuros, como problemas relacionados ao crescimento,



colesterol alto e, também, obesidade infantil. Baseado em relatos que a Administração Municipal de Pedra Branca – CE preza por serem primordiais, justifica-se a presente aquisição em virtude da necessidade de se adquirir uma merenda escolar de excelência, com a entrega de produtos frescos e de qualidade durante todo o ano letivo. Essa aquisição está destinada aos alunos da Rede Municipal de Ensino do Município de Pedra Branca - CE, por se tratar de uma medida estratégica e necessária por diversos motivos como por exemplo: aproveitamento dos recursos públicos em aplicação de itens inspecionados, com procedência, agilidade nas entregas, segurança, controle e redução de custos operacionais. Assim, a contratação visa otimizar a gestão dos benefícios que essa aquisição trará aos alunos, garantindo maior eficiência no processo, proporcionando o fornecimento de merenda escolar balanceada e de acordo com a demanda

A ausência dos produtos poderá ocasionar a impossibilidade da oferta das refeições aos educandos e da execução do Programa Nacional de Alimentação Escolar (PNAE).

Os requisitos da contratação se fazem necessários para que seja atingida a contratação almejada, com base no Art. 18, inciso II, da Lei nº 14.133/2021.

A aquisição está prevista no Plano de Contratações Anual para o ano de 2025.

O levantamento de mercado foi feito previamente à elaboração do Estudo Técnico Preliminar (ETP) desta contratação, fundamentado pelo Art. 18, § 1º, inciso V, da Lei nº 14.133/2021, que consiste na análise das alternativas possíveis, e justificativa técnica e econômica da escolha do tipo de solução a contratar.

**3.1.** Poderão participar do certame todos os interessados do ramo de atividade pertinente aos objetos da contratação.

**3.2.** Os gêneros alimentícios serão entregues de acordo com a necessidade e durante o ano letivo de 2025, respeitando o cronograma de entregas enviado aos fornecedores pelo Setor de Nutrição e Alimentação Escolar, nas quantidades e datas estipuladas nestes e nos locais e horários conforme ordem de fornecimento emitidos pela unidade gestora.



A estimativa das quantidades da contratação é baseada no Art. 18, § 1º, inciso IV da Lei nº 14.133/2021.

Além disso, fazem parte das projeções de consumo de cada escola o calendário acadêmico, cardápios elaborados e refeições servidas diariamente, porém, o mesmo é variável e dependerá da necessidade conforme as mesmas forem evidenciadas.

Os quantitativos estimados estão descritos na Tabela de Estimativa de Quantidades (Anexo 1).

## 5. LEVANTAMENTO DE MERCADO

Conforme pesquisa de mercado realizada, para solução da necessidade administrativa, objeto do presente Estudo Técnico Preliminar, vislumbra-se possível, sob o aspecto técnico e econômico, a contratação de empresas do ramo alimentício, como supermercados, mercados, fruteiras e padarias.

Tais referências foram obtidas por meio de pesquisa de preço por orçamentação em empresas que são potenciais fornecedoras. Algumas destas, além de serem empresas locais, participaram da última licitação, e novos potenciais fornecedores que comercializam os demais gêneros alimentícios para atender a demanda.

A licitação tem como objeto a aquisição de gêneros alimentícios para a alimentação escolar dos alunos da rede Municipal de ensino, tendo como responsável pela pesquisa de preço a sr. Alana Gadelha Oliveira. Os orçamentos foram obtidos diretamente com empresas contratadas e homologadas registradas na transparência do TCE LICITAÇÕES / PNCP.

O método estatístico aplicado para a definição do valor estimado foi o valor médio, considerando que o valor se aproxima do valor de mercado evitando o sobrepreço e valor inexequível. Ainda, importante mencionar que os valores dos orçamentos são aproximados, mostrando evidente equivalência nos preços.

6.1. Estima-se para a contratação almejada o valor total de R\$ 7.622.916,00 (sete milhões, seiscentos e vinte e dois mil, novecentos e dezesseis reais).

6.2. Para valores de referência dos gêneros alimentícios relacionados na solicitação, foram, fonte de consulta de preços o sites <https://municipios-licitacoes.tce.ce.gov.br/> ;

<https://compras.mzatecnologia.com.br/> , <https://pncp.gov.br/> .



A solução proposta é a contratação de empresa especializada para o fornecimento de gêneros alimentícios para a Alimentação Escolar.

7.1. Os gêneros alimentícios para a alimentação escolar serão de consumo exclusivo dos alunos da rede municipal.

7.2. Os gêneros alimentícios a serem adquiridos tem uma previsão de atenderem a demanda de 12 meses.

7.3. Os gêneros alimentícios deverão ser entregues, conforme cronograma descrito nas ordens de compras e fornecimento emitidos pela unidade gestora.

A forma de entrega será por item, sendo que o planejamento da compra deverá atender, entre outros, ao princípio do parcelamento (entregas semanais ou quinzenais e ou mensais), com vistas à garantia de qualidade dos gêneros alimentícios e pelas escolas não possuírem local disponível para armazenar grandes quantidades dos mesmos. O recebimento das mercadorias dar-se-á à pessoa responsável pelo recebimento indicado pelo gestor do contrato, no local de entrega definido nas ordens de compras.

O Art. 18, inciso IX da Lei nº 14.1333/2021, dispõe sobre a necessidade de um demonstrativo dos resultados pretendidos, em termos de efetividade e de desenvolvimento nacional sustentável.

Fornecer gêneros alimentícios para os alunos da rede municipal, de modo a atender as necessidades nutricionais e a formação de hábitos alimentares saudáveis dos alunos da rede pública municipal de ensino, contribuindo assim, para o crescimento, desenvolvimento, aprendizagem e rendimento escolar através de cardápio diversificado, e assim incentivar a permanência escolar durante o período letivo.

Através de uma contratação com adoção de cuidados referentes à qualidade dos alimentos, pretende-se adquirir produtos mais nutritivos e que atendam a legislação do Programa Nacional de Alimentação Escolar (PNAE).



Também, com a forma de seleção que foi escolhida, busca-se assegurar a qualidade dos alimentos, boa procedência, bem como um melhor controle de armazenamento e de estoque.

Para a contratação pretendida não haverá necessidade de providências prévias no âmbito da Administração.

A Secretaria de Educação indicara os fiscais de contrato através de portarias no inicio no da execução contratual.

Ademais, para que a pretendida contratação tenha sucesso, é preciso que outras etapas sejam concluídas, quais sejam:

- a) elaboração de minuta do edital;
- b) realização de certificação de disponibilidade orçamentária;
- c) elaboração de minuta do contrato;
- d) encaminhamento do processo para análise jurídica;
- e) análise da manifestação jurídica e atendimento aos apontamentos constantes no parecer, mediante Nota Técnica com os ajustes indicados;
- f) publicação e divulgação do edital e anexos;
- g) resposta a eventuais pedidos de esclarecimentos e/ou impugnação, caso aplicável;
- h) realização do certame, com suas respectivas etapas;
- i) realização de empenho; e
- j) assinatura e publicação do contrato.

Para esta solução não há contratações que guardam relação/afinidades/dependência com o objeto da compra pretendida, sejam elas já realizadas ou futuras.

Para garantir o menor nível de impacto ambiental possível com os produtos adquiridos, existem algumas considerações:

- a) Implementar e conscientizar sobre medidas para reduzir o desperdício de alimentos nas instituições;



b) Planejar rotas de entrega eficazes para minimizar o consumo de combustível e as emissões de carbono, considerando também a possibilidade de consolidar entregas para reduzir a frequência de transporte;

c) Promover práticas de cozinha sustentável, visando ao uso eficiente de água e energia durante o preparo dos alimentos.

### 13. DECLARAÇÃO DE VIABILIDADE

Este Estudo Técnico Preliminar evidencia que a aquisição da solução se mostra viável tecnicamente e necessária para que ocorra a contratação da forma apresentada nos itens anteriores, fazendo com que não tenha falta de alimentos em nenhum momento do ano letivo. A modalidade adotada deverá ser pregão eletrônico, de acordo com a Lei Federal nº 14.133/2021.

Pedra Branca – CE, em 22 de JANEIRO de 2025

**Francisco Luciano Rodrigues De Souza**  
RESPONSÁVEL PELA ELABORAÇÃO  
ORDENADOR(A) DE DESPESAS



PREFEITURA MUNICIPAL DE

**Pedra Branca**

UNIDOS NO TRABALHO E GUIADOS PELO COMPROMISSO

**ANEXO I**  
**QUANTIDADE ESTIMADA DA AQUISIÇÃO**

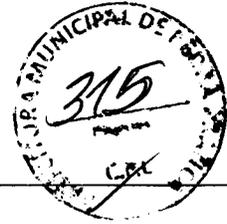
ITEM	DESCRIÇÃO	QTD	UND	V. UNIT	V. TOTAL
1	CARNE BOVINA EM ISCAS CONGELADA	10000.0	Quilograma	46,71	467.100,00
<p>Carne bovina obtida do músculo bovino cortada em iscas, com gordura máxima 15% e água 3% no máximo. Embalada à vácuo termo formável, em filme de alta barreira contendo 1000g do produto. Aspecto não pegajoso. Cor vermelha sem manchas esverdeadas e odor característico. Produto deve seguir a legislação vigente (Instrução Normativa nº 83 anexos II de 21/11/03 MAPA). Produto com registro do serviço de inspeção/MAPA (SIF) ou equivalente estadual (SIE). Rotulagem obrigatória (RDC nº.360/359 de 23/12/03, RDC nº.259 de 20/09/02, RDC nº.123 de 13/05/04 e IN nº 83 Anexo II de 21/11/03, lei nº10.674).</p>					
2	CARNE BOVINA MOÍDA CONGELADA (MÚSCULO)	25000.0	Quilograma	30,64	766.000,00
<p>Músculo Moído. Embalagem primária: saco plástico transparente a vácuo contendo 1000g do produto, inviolado e íntegro. Não deve conter cristais de gelo no interior da embalagem. Produto com coloração vermelho-escura, produzido de acordo com a legislação vigente. Em perfeito estado de conservação, sem odor impróprio ou quaisquer características que inviabilizem o consumo humano. Produto com registro do serviço de inspeção/MAPA (SIF) ou equivalente estadual (SIE).</p>					
3	CARNE SUINA CONGELADA EM CUBOS (PERNIL)	22000.0	Quilograma	27,51	605.220,00
<p>Carne suína processada, congelada, em cubos de aproximadamente 50g. Aparência própria da espécie, não amolecida nem pegajosa, textura macia, aroma e sabor cárneo. Embalada à vácuo termo formável, em filme de alta barreira contendo 1000g do produto. Rotulagem de acordo com as exigências de registros no Ministério da Saúde/MAPA. Produto com registro do serviço de inspeção/MAPA (SIF) ou equivalente estadual (SIE). Validade mínima de 06 (seis) meses da data de entrega.</p>					
4	FILE DE FRANGO	30000.0	Quilograma	26,38	791.400,00
<p>Corte de frango em filé tipo "sassami" congelado. Produto deve seguir a legislação vigente (Portaria nº210 de 10/11/98 do SDA/DIPOA). Registro do SIF. Aspecto firme, não amolecido e nem pegajoso. Cor amarelo-rosado sem escurecimento ou manchas esverdeadas e odor característico. Rotulagem obrigatória (RDC nº.360/359 de 23/12/03, RDC nº.259 de 20/09/02, RDC nº.123 de 13/05/04 e Portaria nº 210 de 10/11/98 MAPA, lei nº10.674). Embalagem primária: em sacos de polietileno atóxico contendo 1000g do produto.</p>					
5	FRANGO	10000.0	Quilograma	15,58	155.800,00
<p>Corte de frango tipo coxa e sobrecoxa desossada. Seguir a legislação vigente (Portaria nº210 de 10/11/98 do DAS/DIPOA). Produto com registro do serviço de inspeção/MAPA (SIF) ou equivalente estadual (SIE). Aspecto firme, não amolecido e nem pegajoso. Cor amarelo-rosado sem escurecimento ou manchas esverdeadas e odor característico. Rotulagem obrigatória (RDC nº.360/359 de 23/12/03, RDC nº.259 de 20/09/02, RDC nº.123 de 13/05/04 e Portaria nº 210 de 10/11/98 MAPA, lei nº10.674). Embalagem primária: bandeja de isopor envolvida em</p>					



PREFEITURA MUNICIPAL DE

**Pedra Branca**

UNIDOS NO TRABALHO E GUIADOS PELO COMPROMISSO



polietileno atóxico contendo 1000g do produto.					
6	FILE DE PEIXE.	10000.0	Quilograma	42,46	424.600,00
tilápia de primeira qualidade, limpo, sem espinha, fatiados em bifes de 100g em média, congelados a (-18°C), isentas de aditivos ou substâncias estranhas que sejam impróprias ao consumo e que alterem suas características naturais (físicas, químicas e organolépticas). deverá ser acondicionada em embalagem primária constituída de plástico atóxico transparente, isenta de sujidades e ou ação de microrganismos. devidamente selada contendo 1000g de produto e com especificação de peso, validade, do produto e procedência. embalagem deverá conter externamente os dados de identificação, procedências, informações nutricionais, número de lote, data de validade, peso do produto, número do registro do ministério da agricultura SIF..					
7	AÇÚCAR CRISTAL BRANCO	20000.0	Quilograma	5,27	105.400,00
Origem vegetal constituído da sacarose da cana de açúcar. Produto deverá estar de acordo com a legislação vigente (RDC nº. 271 de 22/09/05 - ANVISA). Isento de matéria terrosa, livre de umidade, isento de parasitas e fungos, coloração característica da espécie e livre de fragmentos estranhos. Pó branco fino de fácil escoamento. Não deve ser empedrado. Rotulagem obrigatória (de acordo com a RDC nº. 360/359 de 23/12/03, RDC nº. 259 de 20/09/02, RDC nº. 123 de 13/05/04 – ANVISA, lei nº.10674/03). Embalagem primária: saco plástico de polietileno atóxico contendo 1000g do produto.					
8	ADOÇANTE DIETÉTICO	50.0	Unidade	7,31	365,50
À base de aspartame. Embalado em frasco plástico transparente contendo 100 mL do produto. Rotulagem de acordo com as normas da ANVISA. Validade mínima 120 dias da data de entrega do produto.					
9	ARROZ BRANCO	28000.0	Quilograma	7,24	202.720,00
Grupo: beneficiado. Subgrupo: polido. Classe: longo fino. Tipo 1. O produto deve seguir as exigências da Lei Federal nº. 9972/00 Decreto nº. 6268 de 22/11/07 que institui a Classificação de produtos vegetais. Produto deve ser isento de matéria terrosa, livre de umidade - máximo de 14% - isento de parasitas e fungos, coloração característica da espécie e livre de fragmentos estranhos. Rotulagem obrigatória (de acordo com a RDC nº. 360/359 de 23/12/03, RDC nº. 259 de 20/09/02, RDC nº.123 de 13/05/04 – ANVISA, lei nº.10674/03). Embalagem primária: saco plástico de polietileno atóxico contendo 1000g do produto.					
10	ARROZ PARBOILIZADO	28000.0	Quilograma	6,97	195.160,00
Grupo: parboilizado. Subgrupo: polido. Classe: longo fino. Tipo 1. O produto deve seguir as exigências da Lei Federal nº. 9972/00 Decreto nº. 6268 de 22/11/07 que institui a Classificação de produtos vegetais. Produto deve ser isento de matéria terrosa, livre de umidade - máximo de 14% - isento de parasitas e fungos, coloração característica da espécie e livre de fragmentos estranhos. Rotulagem obrigatória (de acordo com a RDC nº. 360/359 de 23/12/03, RDC nº. 259 de 20/09/02, RDC nº.123 de 13/05/04 – ANVISA, lei nº.10674/03). Embalagem primária: saco plástico de polietileno atóxico contendo 1000g do produto.					
11	AVEIA EM FLOCOS FINOS	1000.0	Unidade	5,18	5.180,00
Flocos resultante da moagem de grãos de aveia após limpeza e classificação, produzidos sob condições higiênicas tecnicamente recomendadas, livre de impurezas e microrganismos que o torne impróprio para o consumo, embalados em saco plástico e acondicionados em caixa contendo de 170 a 200g do produto. Rotulagem de acordo com as normas da ANVISA.					

Rua: José Joaquim de Souza, 10 - Centro, Pedra Branca - CE, 63.630-000

CNPJ: 07.726.540/0001-04

E-mail: gabinete@pedrabranca.ce.gov.br | Tel.: (88) 9 9933-2887



PREFEITURA MUNICIPAL DE

**Pedra Branca**

UNIDOS NO TRABALHO E GUIADOS PELO COMPROMISSO



12	CAFÉ TORRADO E MOÍDO	2000.0	Quilograma	13,18	26.360,00
Empacotado à vácuo puro. Embalagem de 250g com rendimento igual ou superior a 7 litros para o preparo de café suave tendo como característica sensorial sabor não amargo. Rotulagem de acordo com as normas da ANVISA.					
13	COCO RALADO.	50.0	Pacote	9,51	475,50
Polpa de coco parcialmente desengordurada e desidratada, sem adição de nenhum outro ingrediente. Embalagem primária: sachê contendo de 100 a 200 gramas do produto. Rotulagem de acordo com as normas da ANVISA.					
14	FARINHA DE MANDIOCA	5000.0	Quilograma	11,73	58.650,00
Tipo 01, classe branca, grupo seca. Embalagem primária plástica, transparente de 1.000g, inviolada, livre de insetos, microrganismos ou outra impureza que venha a comprometer o armazenamento e a saúde humana. Validade mínima 120 dias da data de entrega do produto.					
15	FARINHA DE TRIGO ESPECIAL COM FERMENTO.	500.0	Quilograma	8,19	4.095,00
Farinha de trigo com fermento. Embalagem primária: saco plástico atóxico transparente contendo 1000g. Data de fabricação, validade, registro do empacotador contidos na embalagem. Isento de mofo, odores estranhos, substâncias nocivas e quaisquer outros tipos de impurezas. Prazo mínimo de validade de 6 meses.					
16	FARINHA DE MILHO FLOCADA	30000.0	Unidade	5,12	153.600,00
Flocão de Milho pré-cozido. Produto deve seguir a legislação vigente (RDC nº 273 de 22/09/05 – ANVISA e RDC nº 263 de 22/09/05 – ANVISA). Rotulagem obrigatória (de acordo com a RDC nº 360/359 de 23/12/03, RDC nº 259 de 20/09/02, RDC nº 123 de 13/05/04 – ANVISA, lei nº 10674/03). Embalagem primária: saco plástico de polietileno atóxico contendo 500g do produto. Embalagem secundária: saco plástico tipo fardo ou saco de papelão contendo 10 kg. Validade mínima de 120 dias da data de entrega do produto.					
17	FEIJÃO TIPO CORDA	10000.0	Quilograma	8,34	83.400,00
Grupo I caupi, classe cores, tipo 1. O produto deve seguir as exigências da Lei Federal nº. 9972/00 Decreto nº. 6268 de 22/11/07 que institui a Classificação de produtos vegetais e IN nº12 de 28/03/08 MAPA. Produto deve ser isento de matéria terrosa, livre de umidade - máximo de 14% - isento de parasitas e fungos, coloração característica da espécie e livre de fragmentos estranhos. Rotulagem obrigatória (de acordo com a RDC nº. 360/359 de 23/12/03, RDC nº. 259 de 20/09/02, RDC nº123 de 13/05/04 – ANVISA, lei nº. 10674/03). Embalagem primária: saco plástico de polietileno atóxico contendo 1000g do produto.					
18	FEIJÃO TIPO CARIOCA.	10000.0	Quilograma	9,02	90.200,00
Grupo I comum, classe cores, tipo 1. O produto deve seguir as exigências da Lei Federal nº. 9972/00 Decreto nº. 6268 de 22/11/07 que institui a Classificação de produtos vegetais e IN nº12 de 28/03/08 MAPA. Produto deve ser isento de matéria terrosa, livre de umidade – máximo de 14% - isento de parasitas e fungos, coloração característica da espécie e livre de fragmentos estranhos. Rotulagem obrigatória (de acordo com a RDC nº. 360/359 de 23/12/03, RDC nº. 259 de 20/09/02, RDC nº123 de 13/05/04 – ANVISA, lei nº. 10674/03). Embalagem primária: saco plástico de polietileno atóxico contendo 1000g do produto.					
19	FEIJÃO TIPO PRETO	10000.0	Quilograma	9,14	91.400,00



PREFEITURA MUNICIPAL DE

**Pedra Branca**

UNIDOS NO TRABALHO E GUIADOS PELO COMPROMISSO



Grupo I comum, classe preto, tipo 1. O produto deve seguir as exigências da Lei Federal nº. 9972/00 Decreto nº. 6268 de 22/11/07 que institui a Classificação de produtos vegetais e IN nº12 de 28/03/08 MAPA. Produto deve ser isento de matéria terrosa, livre de umidade – máximo de 14% - isento de parasitas e fungos, coloração característica da espécie e livre de fragmentos estranhos. Rotulagem obrigatória (de acordo com a RDC nº. 360/359 de 23/12/03, RDC nº. 259 de 20/09/02, RDC nº123 de 13/05/04 – ANVISA, lei nº. 10674/03). Embalagem primária: saco plástico de polietileno atóxico contendo 1000g do produto.

20	MACARRÃO DE ARROZ	100.0	Unidade	6,83	683,00
----	-------------------	-------	---------	------	--------

MACARRÃO DE ARROZ. Massa alimentícia à base de arroz. Ingredientes básicos: farinha de arroz, farinha de milho, corantes naturais, cúrcuma e urucum e emulsificante. Devem vir, de preferência, em formato diferenciado (personagens infantis, figuras geométricas, etc). Embalagem primária: pacote plástico contendo 500 gramas do produto. Validade mínima de 06 meses a partir da data de entrega. Rotulagem de acordo com as normas da ANVISA.

21	MACARRÃO ESPAGUETE.	25000.0	Unidade	6,17	154.250,00
----	---------------------	---------	---------	------	------------

Macarrão longo, fino, tipo espaguete. Ingredientes básicos: sêmola de trigo enriquecida com ferro e ácido fólico e corante de urucum e cúrcuma. Embalagem primária: saco plástico contendo de 400 a 500g do produto. Rotulagem de acordo com as normas da ANVISA.

22	MILHO PARA PIPOCA	1000.0	Unidade	4,87	4.870,00
----	-------------------	--------	---------	------	----------

Grupo: duro. Classe: amarelo. Tipo 1. O produto deve seguir as exigências da Lei Federal nº. 9972/00 Decreto nº. 6268 de 22/11/07 que institui a Classificação de produtos vegetais. Produto deve ser isento de matéria terrosa, livre de umidade - máximo de 14% - isento de parasitas e fungos, coloração característica da espécie e livre de fragmentos estranhos. Rotulagem obrigatória (de acordo com a RDC nº. 360/359 de 23/12/03, RDC nº. 259 de 20/09/02, RDC nº123 de 13/05/04 – ANVISA, lei nº.10674/03). Embalagem primária: saco plástico de polietileno atóxico contendo 500g do produto.

23	BISCOITO CREAM CRACKER.	20000.0	Unidade	7,16	143.200,00
----	-------------------------	---------	---------	------	------------

Biscoito ou bolacha salgada tipo Cream Cracker. Ingredientes básicos: farinha de trigo fortificada com ácido fólico e ferro, açúcar, fermentos químicos, sal, lecitina de soja. Embalagem dupla de polietileno atóxico, contendo de 330 a 400g do produto. Rotulagem de acordo com as normas da ANVISA. Validade de no mínimo 06 a 01 ano.

24	BISCOITO CREAM CRACKER INTEGRAL.	50.0	Unidade	8,10	405,00
----	----------------------------------	------	---------	------	--------

Biscoito ou bolacha salgada tipo Cream Cracker. Ingredientes básicos: farinha de trigo integral, farinha de trigo fortificada com ácido fólico e ferro, gordura vegetal, açúcar invertido, açúcar e sal. Embalagem dupla de polietileno atóxico, contendo de 330 a 400g do produto. Rotulagem de acordo com as normas da ANVISA. Validade de no mínimo 06 a 01 ano.

25	BISCOITO DIET ISENTO DE AÇÚCAR	50.0	Unidade	15,51	775,50
----	--------------------------------	------	---------	-------	--------

Biscoito ou bolacha para dieta de ingestão controlada de açúcares, sabor castanhas, sem adição de açúcares Farinha de trigo integral, farinha de trigo enriquecida com ferro e ácido fólico, óleos vegetais (milho e ou girassol e ou algodão), mix de castanhas, fibra natural solúvel em pó, milho integral em pó e amido. Embalagem primária plástica contendo 150g do produto. Rotulagem de acordo com as normas da ANVISA.

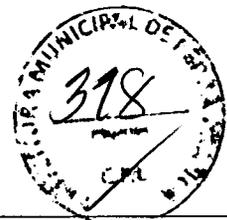
26	BISCOITO TIPO MAIZENA.	20000.0	Unidade	8.02	160.400.00
----	------------------------	---------	---------	------	------------



PREFEITURA MUNICIPAL DE

**Pedra Branca**

UNIDOS NO TRABALHO E GUIADOS PELO COMPROMISSO



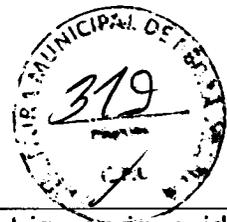
<b>Biscoito ou bolacha doce tipo Maizena. Ingredientes básicos: farinha de trigo fortificada com ácido fólico e ferro (Vitamina B9), açúcar refinado, gordura vegetal, açúcar invertido, fermentos químicos (bicarbonato de amônio e bicarbonato de sódio), leite, sal refinado, estabilizante lecitina de soja. Embalagem plástica contendo de 330 a 400g do produto. Rotulagem de acordo com as normas da ANVISA. Validade de no mínimo 06 meses a 01 ano.</b>					
27	BISCOITO TIPO MARIA SABOR CHOCOLATE	12000.0	Unidade	6,45	77.400,00
<b>Biscoito ou bolacha doce tipo Maria sabor chocolate. Ingredientes básicos: farinha de trigo fortificada com ácido fólico e ferro (Vitamina B9), açúcar refinado, gordura vegetal, açúcar invertido, fermentos químicos (bicarbonato de amônio e bicarbonato de sódio), leite, sal refinado, estabilizante lecitina de soja, acondicionados em caixas de papelão, validade de no mínimo 06 a 01 ano. Rotulagem de acordo com as normas da ANVISA.</b>					
28	BISCOITO SALGADO TIPO MINI-CRACKER	12000.0	Unidade	7,64	91.680,00
<b>Biscoito ou bolacha salgada tipo Mini-Cracker. Ingredientes básicos: farinha de trigo fortificada com ácido fólico e ferro, açúcar, fermentos químicos, sal, lecitina de soja. Embalagem de polietileno atóxico, contendo de 300 a 400g do produto. Rotulagem de acordo com as normas da ANVISA.</b>					
29	BISCOITO TIPO ROSQUINHA DE CHOCOLATE	7000.0	Unidade	7,40	51.800,00
<b>Biscoito ou bolacha doce tipo rosquinha, aromatizado sabor chocolate. Ingredientes básicos: farinha de trigo enriquecida com ferro e ácido fólico, açúcar, gordura vegetal, açúcar invertido, corante caramelo, amido de milho, sal iodado, fermentos químicos, aroma idêntico ao natural de chocolate, cacau em pó. Embalagem saco de polietileno atóxico, contendo no mínimo 300g do produto. Rotulagem de acordo com as normas da ANVISA. Validade de no mínimo 06 meses a 01 ano.</b>					
30	BISCOITO TIPO ROSQUINHA DE LEITE	7000.0	Unidade	7,45	52.150,00
<b>Biscoito ou bolacha doce tipo rosquinha, aromatizado sabor leite. Ingredientes básicos: farinha de trigo enriquecida com ferro e ácido fólico, açúcar, gordura vegetal, açúcar invertido, corante caramelo, amido de milho, sal iodado, fermentos químicos, aroma idêntico ao natural de leite. Embalagem saco de polietileno atóxico, contendo no mínimo 300g do produto. Rotulagem de acordo com as normas da ANVISA. Validade de no mínimo 06 meses a 01 ano.</b>					
31	BISCOITO COM SAL TIPO POLVILHO AZEDO	2000.0	Unidade	10,81	21.620,00
<b>biscoito com sal; tipo polvilho azedo; composto de polvilho, gordura vegetal, ovos, sal; embalagem primaria filme bop hermeticamente fechado e atóxico; e suas condições deverão estar de acordo com a resolução RDC 263/05, RDC 360/03, RDC 12/01, RDC 259/02, RDC 14/14 e alterações posteriores; produto sujeito a verificação no ato da entrega aos procedimentos administrativos determinados pela ANVISA; com validade mínima de 3 meses na data da entrega. Embalagem de 100 a 250 gramas.</b>					
32	PÃO	23000.0	Unidade	7,03	161.690,00
<b>Pão massa fina tipo hot-dog. Embalado em saco plástico transparente de polietileno atóxico contendo 500g do produto (10 unidades). Rotulagem de acordo com as normas da ANVISA.</b>					
33	BOLO TIPO "FOFO"	5000.0	Quilograma	15,11	75.550,00



PREFEITURA MUNICIPAL DE

**Pedra Branca**

UNIÕES NO TRABALHO E GUIADOS PELO COMPROMISSO



Bolo do tipo fofo de sabores variados. Ingredientes básicos: farinha de trigo enriquecida com ferro e ácido fólico, açúcar, leite integral, ovos, margarina. Embalagem em bandejas plástica transparente, contendo no mínimo 400 gramas do produto. Rotulagem de acordo com as normas vigentes. Produto deverá ser entregue com pelo menos 15 dias antes da data de vencimento.

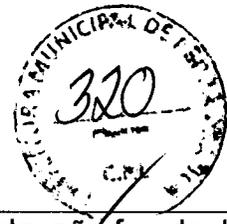
34	AÇAFRÃO.	50.0	Quilograma	6,24	312,00
Especiaria aromática e corante em pó, sem adição de qualquer outro ingrediente, isento de bolores e umidade e conteúdo com cor característica. Embalagem primária: sachê, saco plástico ou potes plásticos contendo de 30 a 100 gramas do produto. Rotulagem de acordo com as normas da ANVISA.					
35	ALHO PICADO SEM SAL	7200.0	Quilograma	27,87	200.664,00
Tempero. Produto deve seguir a legislação vigente (RDC nº. 276 de 22/09/05 – ANVISA, Portaria nº242 MAPA). Rotulagem obrigatória (de acordo com a RDC nº. 360/359 de 23/12/03, RDC nº. 259 de 20/09/02, RDC nº123 de 13/05/04 – ANVISA, Lei nº.10674/03). Embalagem primária: pote de PVC leitoso atóxico contendo 1000g do produto. L. Tempero. Produto deve seguir a legislação vigente (RDC nº. 276 de 22/09/05 – ANVISA, Portaria nº242 MAPA). Rotulagem obrigatória (de acordo com a RDC nº. 360/359 de 23/12/03, RDC nº. 259 de 20/09/02, RDC nº123 de 13/05/04 – ANVISA, Lei nº.10674/03). Embalagem primária: pote de PVC leitoso atóxico contendo 1000g do produto.					
36	COLORÍFICO.	2000.0	Quilograma	3,17	6.340,00
Ingredientes: urucum, farinha de arroz e óleo vegetal sem adição de sal. (RDC nº. 276 de 22/09/05 - ANVISA). Produto com aspecto de pó fino, cor alaranjada, odor e sabor próprio. Rotulagem obrigatória (de acordo com a RDC nº. 360/359 de 23/12/03, RDC nº. 259 de 20/09/02, RDC nº123 de 13/05/04 – ANVISA, lei nº. 10674/03). Embalagem primária: polietileno atóxico contendo 100g do produto.					
37	EXTRATO DE TOMATE	5000.0	Unidade	3,07	15.350,00
Produto com os seguintes ingredientes: tomate, açúcar (máximo de 1%), sal (máximo de 5% de cloreto de sódio), isento de fermentações. Não deve indicar processamento defeituoso. Rotulagem de acordo com as normas da ANVISA. Embalagem primária: sachê contendo de 300 a 370g do produto.					
38	LOURO	50.0	Quilograma	4,12	206,00
Folhas de louro desidratadas, embaladas em saco plástico atóxico contendo de 100 a 500g do produto. Rotulagem de acordo com as normas da ANVISA.					
39	ÓLEO DE SOJA REFINADO	5500.0	Garrafa	10,49	57.695,00
Produto deve seguir a legislação vigente (RDC nº. 270 de 22/09/05 – ANVISA). Aspecto límpido e isento de impurezas. Cor e odor característicos. Rotulagem obrigatória (de acordo com a RDC nº. 360/359 de 23/12/03, RDC nº. 259 de 20/09/02, RDC nº123 de 13/05/04 – ANVISA, lei nº.10674/03). Embalagem primária: de garrafa plástica tipo PET atóxica contendo 900ml do produto.					
40	ORÉGANO DESIDRATADO	50.0	Quilograma	6,75	337,50
Folhas de orégano desidratadas, embaladas em saco plástico atóxico contendo de 100 a 500g do produto. Rotulagem de acordo com as normas da ANVISA.					
41	SAL REFINADO	5000.0	Quilograma	1,73	8.650,00



PREFEITURA MUNICIPAL DE

**Pedra Branca**

UNIDOS NO TRABALHO E GUIADOS PELO COMPROMISSO



SAL REFINADO lodado, embalagem primária plástica de 1000g, inviolada, não furada, livre de insetos, umidade, microrganismos ou outras impurezas que venham a comprometer o armazenamento e a saúde humana.					
42	VINAGRE DE ÁLCOOL.	5100.0	Unidade	2,87	14.637,00
Fermentação acética de mistura hidro alcoólica originária do álcool etílico. Cor característica com a origem dos componentes da matéria-prima e nutrientes. Aroma acético. Rotulagem obrigatória (de acordo com a RDC nº. 360/359 de 23/12/03, RDC nº. 259 de 20/09/02, RDC nº123 de 13/05/04 – ANVISA, lei nº.10674/03). Embalagem primária: garrafa plástica tipo PET atóxica contendo 500ml do produto.					
43	CEREAL DE MILHO	2000.0	Unidade	10,22	20.440,00
Cereal a base de milho para alimentação infantil enriquecido com vitaminas e minerais. Mistura homogênea, aspecto flocado, de coloração amarelada e odor característico. Ingredientes básicos: farinha de milho fortificada com ferro e ácido fólico, açúcar, mix de vitaminas e minerais e aromatizante. Embalagem: sacos de poliéster metalizado laminado, hermeticamente fechado contendo de 180 a 250 gramas do produto. Rotulagem de acordo com as normas da ANVISA.					
44	LEITE DE SOJA	200.0	Lata	27,12	5.424,00
Leite em pó instantâneo, elaborado com grãos de soja acondicionados em embalagem de folha de flandres ou alumínio limpa, resistente, atóxica, isenta de ferrugem, não amassada, contendo 300 a 400g de peso líquido. Registro no Ministério da Agricultura. Rotulagem de acordo com as normas da ANVISA. Data de validade mínima de 6 meses a contar da data de entrega do produto.					
45	LEITE EM PÓ INTEGRAL.	15000.0	Quilograma	40,55	608.250,00
Leite em pó enriquecido com vitaminas e minerais. Embalagem primária de alumínio, em pacote de 700 a 1.000g, não furadas, estufadas, invioladas, livres de impurezas, umidade, insetos, microrganismos ou outras impurezas que venham a comprometer o armazenamento e a saúde humana. Produto com registro do serviço de inspeção/MAPA (SIF) ou equivalente estadual (SIE). Data de fabricação e validade expressas na embalagem e com validade de no mínimo 80% da data de entrega do produto.					
46	MISTURA PARA PREPARO DE MINGAU COM SOJA	100.0	Unidade	30,64	3.064,00
Mistura para preparo de mingau isento de lactose sabor farinha láctea. Ingredientes básicos: farinha de trigo enriquecida com ferro e ácido fólico, açúcar, extrato de soja, vitaminas, minerais e aromatizantes. Embalagem primária: sachê contendo a partir de 210 gramas do produto. Rotulagem de acordo com as normas da ANVISA.					
47	MULTICEREAIS.	2000.0	Unidade	25,52	51.040,00
Cereal a base de trigo, milho e arroz para alimentação infantil enriquecido com vitaminas e minerais e probióticos. Mistura homogênea, aspecto flocado, de coloração e odor característico. Ingredientes básicos: Farinhas de cereais (trigo e milho enriquecidos com ferro e ácido fólico, arroz e aveia), açúcar, vitaminas (C, niacina, E, ácido pantotênico, tiamina, A, ácido fólico e D), minerais (cálcio, ferro e zinco), regulador de acidez fosfato de sódio dibásico e aromatizante. Embalagem: sacos de poliéster metalizado laminado, hermeticamente fechado contendo de 180 a 250 gramas do produto. Rotulagem de acordo com as normas da ANVISA.					
48	MISTURA PARA BEBIDA	100.0	Unidade	19,02	1.902,00



PREFEITURA MUNICIPAL DE

**Pedra Branca**

UNIDOS NO TRABALHO E GUIADOS PELO COMPROMISSO



	LÁCTEA DE ARROZ				
Bebida láctea com sabor de arroz similar ao leite mas com um sabor mais suave e leve opção para quem tem intolerância à lactose.					
49	CACAU EM PÓ	400.0	Unidade	27,17	10.868,00
100%. não contem glúten, não contem açúcar preparado com ingredientes são e limpo, sem farinha em sua formulação, com sabor, cor e odor característicos, contendo 500g ou 1kg, acondicionado em embalagem de polietileno atóxico ou embalagem aluminizada, com identificação na embalagem (rótulo) dos ingredientes, valor nutricional, peso, fornecedor, data de fabricação e validade. isento de sujidades, parasitas e larvas. validade mínima de 06 (seis) meses a contar da data de entrega					
50	POLPA DE ACEROLA.	10000.0	Quilograma	18,84	188.400,00
Polpa de fruta, sabor ACEROLA. Ingrediente básico: polpa da fruta. Embalagem primária: saco plástico de polietileno atóxico contendo 1000 gramas do produto. Registro no Ministério da Agricultura. Rotulagem de acordo com as normas da ANVISA.					
51	POLPA DE CAJA	10000.0	Quilograma	19,24	192.400,00
Polpa de fruta, sabor CAJA. Ingrediente básico: polpa da fruta. Embalagem primária: saco plástico de polietileno atóxico contendo 1000 gramas do produto. Registro no Ministério da Agricultura. Rotulagem de acordo com as normas da ANVISA.					
52	POLPA DE CAJU.	10000.0	Quilograma	19,26	192.600,00
Polpa de fruta, sabor CAJU. Ingrediente básico: polpa da fruta. Embalagem primária: saco plástico de polietileno atóxico contendo 1000 gramas do produto. Registro no Ministério da Agricultura. Rotulagem de acordo com as normas da ANVISA.					
53	POLPA DE GOIABA.	10000.0	Quilograma	19,21	192.100,00
Polpa de fruta, sabor GOIABA. Ingrediente básico: polpa da fruta. Embalagem primária: saco plástico de polietileno atóxico contendo 1000 gramas do produto. Registro no Ministério da Agricultura. Rotulagem de acordo com as normas da ANVISA.					
54	BATATA INGLESA	4450.0	Quilograma	8,48	37.736,00
tamanho médio, fresca, íntegra e firme, com grau de maturação adequado, isenta de substância terrosa, sujidades ou corpos estranhos. Acondicionada em monoblocos de PVC frestados.					
55	BETERRABA	4450.0	Quilograma	8,25	36.712,50
tamanho médio, fresca, íntegra e firme, com grau de maturação adequado, isenta de substância terrosa, sujidades ou corpos estranhos. Acondicionada em monoblocos de PVC frestados.					
56	CEBOLA BRANCA	4450.0	Quilograma	7,70	34.265,00
fresca, íntegra e firme, isenta de sujidades com grau de evolução completa do tamanho. Acondicionada em monoblocos de PVC frestados.					
57	CENOURA	4450.0	Quilograma	9,51	42.319,50
fresca, íntegra e firme, isenta de sujidades com grau de evolução completa do tamanho. Acondicionada em monoblocos de PVC frestados.					
58	LARANJA PERA	5000.0	Quilograma	6,24	31.200,00
tamanho médio, fresca, íntegra e firme, com grau de maturação adequado, isenta de substância terrosa, sujidades ou corpos estranhos. Acondicionada em sacos vazados.					

Rua: José Joaquim de Souza, 10 - Centro, Pedra Branca - CE, 63.630-000

CNPJ: 07.726.540/0001-04

E-mail: gabizete@pedrabranca.ce.gov.br | Tel.: (88) 9 9933-2887



PREFEITURA MUNICIPAL DE

**Pedra Branca**

UNIDOS NO TRABALHO E GUIADOS PELO COMPROMISSO



59	MELANCIA	7000.0	Unidade	6,02	42.140,00
In natura, primeira qualidade, de tamanho médio, em boas condições de consumo, sem bolores ou partes que comprometam o armazenamento ou consumo humano. Apresentando grau de maturação tal que lhe permita suportar a manipulação, transporte e a conservação em condições adequadas para o consumo. Isento de sujidades, parasitas e larvas.					
60	OVO DE GALINHA TIPO A	8000:0	Bandeja	19,33	154.640,00
Tamanho médio (igual ou superior a 50g), branco ou vermelho, fresco e limpo e sem rachaduras. Embalagem primária em bandejas com 30 unidades envolvidas em invólucro de PVC atóxico. Validade mínima de 15 dias em temperatura ambiente, da data de entrega.					
61	REPOLHO	3000.0	Quilograma	6,13	18.390,00
com folhas íntegras, arredondadas e cerosas, sem manchas e com grau de maturação para consumo imediato. Isento de sujidades, parasitas ou quaisquer elementos estranhos que possam prejudicar à saúde humana.					
62	TOMATE	3000.0	Quilograma	7,81	23.430,00
In natura, primeira qualidade, de tamanho médio, em boas condições de consumo, sem bolores ou partes que comprometam o armazenamento ou consumo humano. Apresentando grau de maturação tal que lhe permita suportar a manipulação, transporte e a conservação em condições adequadas para o consumo. Isento de sujidades, parasitas e larvas.					
63	BEBIDA LÁCTEA CHOCOLATE	10000.0	Unidade	9,87	98.700,00
Bebida láctea UHT sabor chocolate. Ingredientes básicos: soro de leite, leite, açúcar, mistura para o preparo de achocolatado e conservantes. Embalagem primária: caixa tetrapak contendo 1000ml do produto. Rotulagem de acordo com as normas da ANVISA.					
64	BEBIDA LÁCTEA FARINHA LÁCTEA	10000.0	Unidade	10,86	108.600,00
Bebida láctea UHT sabor cereais de farinha láctea. Ingredientes básicos: Soro de leite e/ou soro de leite em pó reconstituído, leite integral e/ou leite em pó integral reconstituído, açúcar, leite em pó integral, farinha de cereais (farinha de trigo e farinha de milho fortificadas com ferro e ácido fólico, farinha de arroz, açúcar, sal e antiemético carbonato de cálcio), espessantes (goma guar, goma gelana, goma xantana), estabilizantes térmicos (citrato de sódio, trifosfato de sódio), aroma vanilina, sal refinado, mix de vitaminas (A, B1, B2, B6, D, E e Ácido fólico) e minerais (Fe e Zn). Embalagem primária: caixa tetrapak contendo 1000ml do produto. Rotulagem de acordo com as normas vigente.					
65	IOGURTE DESNATADO ISENTO DE LACTOSE SABOR MORANGO	100.0	Unidade	4,44	444,00
Iogurte desnatado sem adição de açúcar, contendo probióticos, sabor morango. Ingredientes básicos: Leite desnatado e/ou leite em pó desnatado reconstituído, preparado de morango: água, morango, amido, corante carmim de cochonilha, conservante sorbato de potássio, per tina, acidulante ácido cítrico, aroma natural de morango, sucralose acessulfame de potássio), soro de leite em pó, amido modificado, pectina, probiótico Bifidobacterium animalis subsp. lactis, BB-12* (DSM 15954) enzima lactase, fermento láctico e edulcorante sucralbse. Embalagem primária: garrafa PET contendo no mínimo 170 g do produto. Rotulagem de acordo com as normas vigente.					



ANEXO II  
TERMO DE REFERÊNCIA  
PROCESSO ADMINISTRATIVO Nº 074/2024-GÊN.MERENDA

**OBJETO:** Aquisição de gêneros alimentícios perecíveis e não perecíveis para uso da merenda escolar das escolas municipais de ensino fundamental, educação infantil, creches do município de Pedra Branca - CE, conforme condições e exigências estabelecidas neste instrumento.

**ÓRGÃO RESPONSÁVEL:** secretaria de educação

**RESPONSÁVEL PELO TERMO DE REFERÊNCIA:** Francisco Luciano Rodrigues de Souza

**FUNÇÃO:** ordenador de despesas da secretaria de educação.

**1. DAS CONDIÇÕES GERAIS DA CONTRATAÇÃO**

1.1 Trata-se de termo de referência para subsidiar o processo de aquisição do objeto do presente termo, que suprirá as demandas das atividades e ações desenvolvidas no âmbito do órgão demandante, estabelecendo normas específicas para execução do contrato de aquisição de gêneros alimentícios para compor a merenda escolar para o ano de 2025 para os alunos das escolas municipais, conforme relação abaixo:

ITEM	DESCRIÇÃO	QTD	UND	V. UNIT	V. TOTAL
1	CARNE BOVINA EM ISCAS CONGELADA	10000.0	Quilograma	46,71	467.100,00
Carne bovina obtida do músculo bovino cortada em iscas, com gordura máxima 15% e água 3% no máximo. Embalada à vácuo termo formável, em filme de alta barreira contendo 1000g do produto. Aspecto não pegajoso. Cor vermelha sem manchas esverdeadas e odor característico. Produto deve seguir a legislação vigente (Instrução Normativa nº 83 anexos II de 21/11/03 MAPA). Produto com registro do serviço de inspeção/MAPA (SIF) ou equivalente estadual (SIE). Rotulagem obrigatória (RDC nº 360/359 de 23/12/03, RDC nº 259 de 20/09/02, RDC nº 123 de 13/05/04 e IN nº 83 Anexo II de 21/11/03, lei nº 10.674).					
2	CARNE BOVINA MOÍDA CONGELADA (MÚSCULO)	25000.0	Quilograma	30,64	766.000,00
Músculo Moído. Embalagem primária: saco plástico transparente a vácuo contendo 1000g do produto, inviolado e íntegro. Não deve conter cristais de gelo no interior da embalagem. Produto com coloração vermelho-escuro, produzido de acordo com a legislação vigente. Em perfeito estado de conservação, sem odor impróprio ou quaisquer características que inviabilizem o consumo humano. Produto com registro do serviço de inspeção/MAPA (SIF) ou equivalente estadual (SIE).					
3	CARNE SUÍNA CONGELADA EM CUBOS (PERNIL)	22000.0	Quilograma	27,51	605.220,00
Carne suína processada, congelada, em cubos de aproximadamente 50g. Aparência própria da espécie, não amolecida nem pegajosa, textura macia, aroma e sabor cárneo. Embalada à vácuo termo formável, em filme de alta barreira contendo 1000g do produto. Rotulagem de acordo com as exigências de registros no Ministério da Saúde/MAPA. Produto com registro do serviço de inspeção/MAPA (SIF) ou equivalente estadual (SIE). Validade mínima de 06 (seis) meses da data de entrega.					
4	FILÉ DE FRANGO	30000.0	Quilograma	26,38	791.400,00
Corte de frango em filé tipo "sassami" congelado. Produto deve seguir a legislação vigente (Portaria nº 210 de 10/11/98 do SDA/DIPOA). Registro do SIF. Aspecto firme, não amolecido e nem pegajoso. Cor amarelo-rosado sem escurecimento ou manchas esverdeadas e odor característico. Rotulagem obrigatória (RDC nº 360/359 de 23/12/03, RDC nº 259 de 20/09/02, RDC nº 123 de 13/05/04 e Portaria nº 210 de 10/11/98 MAPA, lei nº 10.674). Embalagem primária: em sacos de polietileno atóxico contendo 1000g do produto.					
5	FRANGO	10000.0	Quilograma	15,58	155.800,00
Corte de frango tipo coxa e sobrecoxa desossada. Seguir a legislação vigente (Portaria nº 210 de 10/11/98 do DAS/DIPOA). Produto com registro do serviço de inspeção/MAPA (SIF) ou equivalente estadual (SIE). Aspecto firme, não amolecido e nem pegajoso. Cor amarelo-rosado sem escurecimento ou manchas esverdeadas e odor característico. Rotulagem obrigatória (RDC nº 360/359 de 23/12/03, RDC nº 259 de 20/09/02, RDC nº 123 de 13/05/04 e Portaria nº 210 de 10/11/98 MAPA, lei nº 10.674). Embalagem primária: bandeja de isopor envolvida em polietileno atóxico contendo 1000g do produto.					
6	FILÉ DE PEIXE.	10000.0	Quilograma	42,46	424.600,00
filé de primeira qualidade, limpo, sem espinha, fatiados em bifes de 100g em média, congelados a (-18°C), isentas de aditivos ou substâncias estranhas que sejam impróprias ao consumo e que alterem suas características naturais (físicas, químicas e organolépticas). deverá ser acondicionada em embalagem primária constituída de plástico atóxico transparente, isenta de sujidades e ou ação de microrganismos. devidamente selada contendo 1000g de produto e com especificação de peso, validade, do produto e procedência. embalagem deverá conter externamente os dados de identificação, procedências, informações nutricionais, número de lote, data de validade, peso do produto, número do registro do ministério da agricultura SIF..					
7	AÇÚCAR CRISTAL BRANCO	20000.0	Quilograma	5,27	105.400,00
Origem vegetal constituído da sacarose da cana de açúcar. Produto deverá estar de acordo com a legislação vigente (RDC nº 271 de 22/09/05 - ANVISA). Isento de matéria terrosa, livre de umidade, isento de parasitas e fungos, coloração característica da espécie e livre de fragmentos estranhos. Pó branco fino de fácil escoamento. Não deve ser empedrado. Rotulagem obrigatória (de acordo					

*Handwritten signature*



PREFEITURA MUNICIPAL DE  
**Pedra Branca**  
UNIDOS NO TRABALHO E GUIADOS PELO COMPROMISSO



com a RDC nº. 360/359 de 23/12/03, RDC nº. 259 de 20/09/02, RDC nº. 123 de 13/05/04 – ANVISA, lei nº.10674/03). Embalagem primária: saco plástico de polietileno atóxico contendo 1000g do produto.					
8	ADOÇANTE DIETÉTICO	50.0	Unidade	7,31	365,50
À base de aspartame. Embalado em frasco plástico transparente contendo 100 mL do produto. Rotulagem de acordo com as normas da ANVISA. Validade mínima 120 dias da data de entrega do produto.					
9	ARROZ BRANCO	28000.0	Quilograma	7,24	202.720,00
Grupo: beneficiado. Subgrupo: polido. Classe: longo fino. Tipo 1. O produto deve seguir as exigências da Lei Federal nº. 9972/00 Decreto nº. 6268 de 22/11/07 que institui a Classificação de produtos vegetais. Produto deve ser isento de matéria terrosa, livre de umidade - máximo de 14% - isento de parasitas e fungos, coloração característica da espécie e livre de fragmentos estranhos. Rotulagem obrigatória (de acordo com a RDC nº. 360/359 de 23/12/03, RDC nº. 259 de 20/09/02, RDC nº123 de 13/05/04 – ANVISA, lei nº.10674/03). Embalagem primária: saco plástico de polietileno atóxico contendo 1000g do produto.					
10	ARROZ PARBOILIZADO	28000.0	Quilograma	6,97	195.160,00
Grupo: parboilizado. Subgrupo: polido. Classe: longo fino. Tipo 1. O produto deve seguir as exigências da Lei Federal nº. 9972/00 Decreto nº. 6268 de 22/11/07 que institui a Classificação de produtos vegetais. Produto deve ser isento de matéria terrosa, livre de umidade - máximo de 14% - isento de parasitas e fungos, coloração característica da espécie e livre de fragmentos estranhos. Rotulagem obrigatória (de acordo com a RDC nº. 360/359 de 23/12/03, RDC nº. 259 de 20/09/02, RDC nº123 de 13/05/04 – ANVISA, lei nº.10674/03). Embalagem primária: saco plástico de polietileno atóxico contendo 1000g do produto.					
11	AVEIA EM FLOCOS FINOS	1000.0	Unidade	5,18	5.180,00
Flocos resultante da moagem de grãos de aveia após limpeza e classificação, produzidos sob condições higiênicas tecnicamente recomendadas, livre de impurezas e microrganismos que o torne impróprio para o consumo, embalados em saco plástico e acondicionados em caixa contendo de 170 a 200g do produto. Rotulagem de acordo com as normas da ANVISA.					
12	CAFÉ TORRADO E MOÍDO	2000.0	Quilograma	13,18	26.360,00
Empacotado à vácuo puro. Embalagem de 250g com rendimento igual ou superior a 7 litros para o preparo de café suave tendo como característica sensorial sabor não amargo. Rotulagem de acordo com as normas da ANVISA.					
13	COCO RALADO.	50.0	Pacote	9,51	475,50
Polpa de coco parcialmente desengordurada e desidratada, sem adição de nenhum outro ingrediente. Embalagem primária: sachê contendo de 100 a 200 gramas do produto. Rotulagem de acordo com as normas da ANVISA.					
14	FARINHA DE MANDIOCA	5000.0	Quilograma	11,73	58.650,00
Tipo 01, classe branca, grupo seca. Embalagem primária plástica, transparente de 1.000g, inviolada, livre de insetos, microrganismos ou outra impureza que venha a comprometer o armazenamento e a saúde humana. Validade mínima 120 dias da data de entrega do produto.					
15	FARINHA DE TRIGO ESPECIAL COM FERMENTO.	500.0	Quilograma	8,19	4.095,00
Farinha de trigo com fermento. Embalagem primária: saco plástico atóxico transparente contendo 1000g. Data de fabricação, validade, registro do empacotador contidos na embalagem. Isento de mofo, odores estranhos, substâncias nocivas e quaisquer outros tipos de impurezas. Prazo mínimo de validade de 6 meses.					
16	FARINHA DE MILHO FLOCADA	30000.0	Unidade	5,12	153.600,00
Flocão de Milho pré-cozido. Produto deve seguir a legislação vigente (RDC nº 273 de 22/09/05 – ANVISA e RDC nº 263 de 22/09/05 – ANVISA). Rotulagem obrigatória (de acordo com a RDC nº 360/359 de 23/12/03, RDC nº 259 de 20/09/02, RDC nº 123 de 13/05/04 – ANVISA, lei nº 10674/03). Embalagem primária: saco plástico de polietileno atóxico contendo 500g do produto. Embalagem secundária: saco plástico tipo fardo ou saco de papelão contendo 10 kg. Validade mínima de 120 dias da data de entrega do produto.					
17	FEIJÃO TIPO CORDA	10000.0	Quilograma	8,34	83.400,00
Grupo I caupi, classe cores, tipo 1. O produto deve seguir as exigências da Lei Federal nº. 9972/00 Decreto nº. 6268 de 22/11/07 que institui a Classificação de produtos vegetais e IN nº12 de 28/03/08 MAPA. Produto deve ser isento de matéria terrosa, livre de umidade - máximo de 14% - isento de parasitas e fungos, coloração característica da espécie e livre de fragmentos estranhos. Rotulagem obrigatória (de acordo com a RDC nº. 360/359 de 23/12/03, RDC nº. 259 de 20/09/02, RDC nº123 de 13/05/04 – ANVISA, lei nº. 10674/03). Embalagem primária: saco plástico de polietileno atóxico contendo 1000g do produto.					
18	FEIJÃO TIPO CARIOCA.	10000.0	Quilograma	9,02	90.200,00
Grupo I comum, classe cores, tipo 1. O produto deve seguir as exigências da Lei Federal nº. 9972/00 Decreto nº. 6268 de 22/11/07 que institui a Classificação de produtos vegetais e IN nº12 de 28/03/08 MAPA. Produto deve ser isento de matéria terrosa, livre de umidade - máximo de 14% - isento de parasitas e fungos, coloração característica da espécie e livre de fragmentos estranhos. Rotulagem obrigatória (de acordo com a RDC nº. 360/359 de 23/12/03, RDC nº. 259 de 20/09/02, RDC nº123 de 13/05/04 – ANVISA, lei nº. 10674/03). Embalagem primária: saco plástico de polietileno atóxico contendo 1000g do produto.					
19	FEIJÃO TIPO PRETO	10000.0	Quilograma	9,14	91.400,00
Grupo I comum, classe preto, tipo 1. O produto deve seguir as exigências da Lei Federal nº. 9972/00 Decreto nº. 6268 de 22/11/07 que institui a Classificação de produtos vegetais e IN nº12 de 28/03/08 MAPA. Produto deve ser isento de matéria terrosa, livre de umidade - máximo de 14% - isento de parasitas e fungos, coloração característica da espécie e livre de fragmentos estranhos. Rotulagem obrigatória (de acordo com a RDC nº. 360/359 de 23/12/03, RDC nº. 259 de 20/09/02, RDC nº123 de 13/05/04 – ANVISA, lei nº. 10674/03). Embalagem primária: saco plástico de polietileno atóxico contendo 1000g do produto.					
20	MACARRÃO DE ARROZ	100.0	Unidade	6,83	683,00



MACARRÃO DE ARROZ. Massa alimentícia à base de arroz. Ingredientes básicos: farinha de arroz, farinha de milho, corantes naturais, cúrcuma e urucum e emulsificante. Devem vir, de preferência, em formato diferenciado (personagens infantis, figuras geométricas, etc). Embalagem primária: pacote plástico contendo 500 gramas do produto. Validade mínima de 06 meses a partir da data de entrega. Rotulagem de acordo com as normas da ANVISA.					
21	MACARRÃO ESPAGUETE.	25000.0	Unidade	6,17	154.250,00
Macarrão longo, fino, tipo espagete. Ingredientes básicos: sêmola de trigo enriquecida com ferro e ácido fólico e corante de urucum e cúrcuma. Embalagem primária: saco plástico contendo de 400 a 500g do produto. Rotulagem de acordo com as normas da ANVISA.					
22	MILHO PARA PIPOCA	1000.0	Unidade	4,87	4.870,00
Grupo: duro. Classe: amarelo. Tipo 1. O produto deve seguir as exigências da Lei Federal nº. 9972/00 Decreto nº. 6268 de 22/11/07 que institui a Classificação de produtos vegetais. Produto deve ser isento de matéria terrosa, livre de umidade - máximo de 14% - isento de parasitas e fungos, coloração característica da espécie e livre de fragmentos estranhos. Rotulagem obrigatória (de acordo com a RDC nº. 360/359 de 23/12/03, RDC nº. 259 de 20/09/02, RDC nº123 de 13/05/04 - ANVISA, lei nº.10674/03). Embalagem primária: saco plástico de polietileno atóxico contendo 500g do produto.					
23	BISCOITO CREAM CRACKER.	20000.0	Unidade	7,16	143.200,00
Biscoito ou bolacha salgada tipo Cream Cracker. Ingredientes básicos: farinha de trigo fortificada com ácido fólico e ferro, açúcar, fermentos químicos, sal, lecitina de soja. Embalagem dupla de polietileno atóxico, contendo de 330 a 400g do produto. Rotulagem de acordo com as normas da ANVISA. Validade de no mínimo 06 a 01 ano.					
24	BISCOITO CREAM CRACKER INTEGRAL	50.0	Unidade	8,10	405,00
Biscoito ou bolacha salgada tipo Cream Cracker. Ingredientes básicos: farinha de trigo integral, farinha de trigo fortificada com ácido fólico e ferro, gordura vegetal, açúcar invertido, açúcar e sal. Embalagem dupla de polietileno atóxico, contendo de 330 a 400g do produto. Rotulagem de acordo com as normas da ANVISA. Validade de no mínimo 06 a 01 ano.					
25	BISCOITO DIET ISENTO DE AÇÚCAR	50.0	Unidade	15,51	775,50
Biscoito ou bolacha para dieta de ingestão controlada de açúcares, sabor castanhas, sem adição de açúcares Farinha de trigo integral, farinha de trigo enriquecida com ferro e ácido fólico, óleos vegetais (milho e ou girassol e ou algodão), mix de castanhas, fibra natural solúvel em pó, milho integral em pó e amido. Embalagem primária plástica contendo 150g do produto. Rotulagem de acordo com as normas da ANVISA.					
26	BISCOITO TIPO MAIZENA.	20000.0	Unidade	8,02	160.400,00
Biscoito ou bolacha doce tipo Maizena. Ingredientes básicos: farinha de trigo fortificada com ácido fólico e ferro (Vitamina B9), açúcar refinado, gordura vegetal, açúcar invertido, fermentos químicos (bicarbonato de amônio e bicarbonato de sódio), leite, sal refinado, estabilizante lecitina de soja. Embalagem plástica contendo de 330 a 400g do produto. Rotulagem de acordo com as normas da ANVISA. Validade de no mínimo 06 meses a 01 ano.					
27	BISCOITO TIPO MARIA SABOR CHOCOLATE	12000.0	Unidade	6,45	77.400,00
Biscoito ou bolacha doce tipo Maria sabor chocolate. Ingredientes básicos: farinha de trigo fortificada com ácido fólico e ferro (Vitamina B9), açúcar refinado, gordura vegetal, açúcar invertido, fermentos químicos (bicarbonato de amônio e bicarbonato de sódio), leite, sal refinado, estabilizante lecitina de soja, acondicionados em caixas de papelão, validade de no mínimo 06 a 01 ano. Rotulagem de acordo com as normas da ANVISA.					
28	BISCOITO SALGADO TIPO MINI-CRACKER	12000.0	Unidade	7,64	91.680,00
Biscoito ou bolacha salgada tipo Mini-Cracker. Ingredientes básicos: farinha de trigo fortificada com ácido fólico e ferro, açúcar, fermentos químicos, sal, lecitina de soja. Embalagem de polietileno atóxico, contendo de 300 a 400g do produto. Rotulagem de acordo com as normas da ANVISA.					
29	BISCOITO TIPO ROSQUINHA DE CHOCOLATE	7000.0	Unidade	7,40	51.800,00
Biscoito ou bolacha doce tipo rosquinha, aromatizado sabor chocolate. Ingredientes básicos: farinha de trigo enriquecida com ferro e ácido fólico, açúcar, gordura vegetal, açúcar invertido, corante caramelo, amido de milho, sal iodado, fermentos químicos, aroma idêntico ao natural de chocolate, cacau em pó. Embalagem saco de polietileno atóxico, contendo no mínimo 300g do produto. Rotulagem de acordo com as normas da ANVISA. Validade de no mínimo 06 meses a 01 ano.					
30	BISCOITO TIPO ROSQUINHA DE LEITE	7000.0	Unidade	7,45	52.150,00
Biscoito ou bolacha doce tipo rosquinha, aromatizado sabor leite. Ingredientes básicos: farinha de trigo enriquecida com ferro e ácido fólico, açúcar, gordura vegetal, açúcar invertido, corante caramelo, amido de milho, sal iodado, fermentos químicos, aroma idêntico ao natural de leite. Embalagem saco de polietileno atóxico, contendo no mínimo 300g do produto. Rotulagem de acordo com as normas da ANVISA. Validade de no mínimo 06 meses a 01 ano.					
31	BISCOITO COM SAL TIPO POLVILHO AZEDO	2000.0	Unidade	10,81	21.620,00
biscoito com sal; tipo polvilho azedo; composto de polvilho, gordura vegetal, ovos, sal; embalagem primária filme bop hermeticamente fechado e atóxico; e suas condições deverão estar de acordo com a resolução RDC 263/05, RDC 360/03, RDC 12/01, RDC 259/02, RDC 14/14 e alterações posteriores; produto sujeito a verificação no ato da entrega aos procedimentos administrativos determinados pela ANVISA; com validade mínima de 3 meses na data da entrega. Embalagem de 100 a 250 gramas.					
32	PÃO	23000.0	Unidade	7,03	161.690,00
Pão massa fina tipo hot-dog. Embalado em saco plástico transparente de polietileno atóxico contendo 500g do produto (10 unidades). Rotulagem de acordo com as normas da ANVISA.					
33	BOLO TIPO "FOFO"	5000.0	Quilograma	15,11	75.550,00



Bolo do tipo fofo de sabores variados. Ingredientes básicos: farinha de trigo enriquecida com ferro e ácido fólico, açúcar, leite integral, ovos, margarina. Embalagem em bandejas plástica transparente, contendo no mínimo 400 gramas do produto. Rotulagem de acordo com as normas vigentes. Produto deverá ser entregue com pelo menos 15 dias antes da data de vencimento.					
34	AÇAFRÃO.	50.0	Quilograma	6,24	312,00
Especiaria aromática e corante em pó, sem adição de qualquer outro ingrediente, isento de bolores e umidade e conteúdo com cor característica. Embalagem primária: sachê, saco plástico ou potes plásticos contendo de 30 a 100 gramas do produto. Rotulagem de acordo com as normas da ANVISA.					
35	ALHO PICADO SEM SAL	7200.0	Quilograma	27,87	200.664,00
Tempero. Produto deve seguir a legislação vigente (RDC nº. 276 de 22/09/05 – ANVISA, Portaria nº242 MAPA). Rotulagem obrigatória (de acordo com a RDC nº. 360/359 de 23/12/03, RDC nº. 259 de 20/09/02, RDC nº123 de 13/05/04 – ANVISA, Lei nº.10674/03). Embalagem primária: pote de PVC leitoso atóxico contendo 1000g do produto. L. Tempero. Produto deve seguir a legislação vigente (RDC nº. 276 de 22/09/05 – ANVISA, Portaria nº242 MAPA). Rotulagem obrigatória (de acordo com a RDC nº. 360/359 de 23/12/03, RDC nº. 259 de 20/09/02, RDC nº123 de 13/05/04 – ANVISA, Lei nº.10674/03). Embalagem primária: pote de PVC leitoso atóxico contendo 1000g do produto.					
36	COLORIFICO.	2000.0	Quilograma	3,17	6.340,00
Ingredientes: urucum, farinha de arroz e óleo vegetal sem adição de sal. (RDC nº. 276 de 22/09/05 - ANVISA). Produto com aspecto de pó fino, cor alaranjada, odor e sabor próprio. Rotulagem obrigatória (de acordo com a RDC nº. 360/359 de 23/12/03, RDC nº. 259 de 20/09/02, RDC nº123 de 13/05/04 – ANVISA, lei nº. 10674/03). Embalagem primária: polietileno atóxico contendo 100g do produto.					
37	EXTRATO DE TOMATE	5000.0	Unidade	3,07	15.350,00
Produto com os seguintes ingredientes: tomate, açúcar (máximo de 1%), sal (máximo de 5% de cloreto de sódio), isento de fermentações. Não deve indicar processamento defeituoso. Rotulagem de acordo com as normas da ANVISA. Embalagem primária: sachê contendo de 300 a 370g do produto.					
38	LOURO	50.0	Quilograma	4,12	206,00
Folhas de louro desidratadas, embaladas em saco plástico atóxico contendo de 100 a 500g do produto. Rotulagem de acordo com as normas da ANVISA.					
39	ÓLEO DE SOJA REFINADO	5500.0	Garrafa	10,49	57.695,00
Produto deve seguir a legislação vigente (RDC nº. 270 de 22/09/05 – ANVISA). Aspecto límpido e isento de impurezas. Cor e odor característicos. Rotulagem obrigatória (de acordo com a RDC nº. 360/359 de 23/12/03, RDC nº. 259 de 20/09/02, RDC nº123 de 13/05/04 – ANVISA, lei nº.10674/03). Embalagem primária: de garrafa plástica tipo PET atóxica contendo 900ml do produto.					
40	ORÉGANO DESIDRATADO	50.0	Quilograma	6,75	337,50
Folhas de orégano desidratadas, embaladas em saco plástico atóxico contendo de 100 a 500g do produto. Rotulagem de acordo com as normas da ANVISA.					
41	SAL REFINADO	5000.0	Quilograma	1,73	8.650,00
SAL REFINADO lodado, embalagem primária plástica de 1000g, inviolada, não furada, livre de insetos, umidade, microrganismos ou outras impurezas que venham a comprometer o armazenamento e a saúde humana.					
42	VINAGRE DE ÁLCOOL	5100.0	Unidade	2,87	14.637,00
Fermentação acética de mistura hidro alcoólica originária do álcool etílico. Cor característica com a origem dos componentes da matéria-prima e nutrientes. Aroma acético. Rotulagem obrigatória (de acordo com a RDC nº. 360/359 de 23/12/03, RDC nº. 259 de 20/09/02, RDC nº123 de 13/05/04 – ANVISA, lei nº.10674/03). Embalagem primária: garrafa plástica tipo PET atóxica contendo 500ml do produto.					
43	CEREAL DE MILHO	2000.0	Unidade	10,22	20.440,00
Cereal a base de milho para alimentação infantil enriquecido com vitaminas e minerais. Mistura homogênea, aspecto flocado, de coloração amarelada e odor característico. Ingredientes básicos: farinha de milho fortificada com ferro e ácido fólico, açúcar, mix de vitaminas e minerais e aromatizante. Embalagem: sacos de poliéster metalizado laminado, hermeticamente fechado contendo de 180 a 250 gramas do produto. Rotulagem de acordo com as normas da ANVISA.					
44	LEITE DE SOJA	200.0	Lata	27,12	5.424,00
Leite em pó instantâneo, elaborado com grãos de soja acondicionados em embalagem de folha de flandres ou alumínio limpa, resistente, atóxica, isenta de ferrugem, não amassada, contendo 300 a 400g de peso líquido. Registro no Ministério da Agricultura. Rotulagem de acordo com as normas da ANVISA. Data de validade mínima de 6 meses a contar da data de entrega do produto.					
45	LEITE EM PÓ INTEGRAL	15000.0	Quilograma	40,55	608.250,00
Leite em pó enriquecido com vitaminas e minerais. Embalagem primária de alumínio, em pacote de 700 a 1.000g, não furadas, estufadas, invioladas, livres de impurezas, umidade, insetos, microrganismos ou outras impurezas que venham a comprometer o armazenamento e a saúde humana. Produto com registro do serviço de inspeção/MAPA (SIF) ou equivalente estadual (SIE). Data de fabricação e validade expressas na embalagem e com validade de no mínimo 80% da data de entrega do produto.					
46	MISTURA PARA PREPARO DE MINGAU COM SOJA	100.0	Unidade	30,64	3.064,00
Mistura para preparo de mingau isento de lactose sabor farinha láctea. Ingredientes básicos: farinha de trigo enriquecida com ferro e ácido fólico, açúcar, extrato de soja, vitaminas, minerais e aromatizantes. Embalagem primária: sachê contendo a partir de 210 gramas do produto. Rotulagem de acordo com as normas da ANVISA.					

*Assinado*



47	MULTICEREAIS.	2000.0	Unidade	25,52	51.040,00
Cereal a base de trigo, milho e arroz para alimentação infantil enriquecido com vitaminas e minerais e probióticos. Mistura homogênea, aspecto flocado, de coloração e odor característico. Ingredientes básicos: Farinhas de cereais (trigo e milho enriquecidos com ferro e ácido fólico, arroz e aveia), açúcar, vitaminas (C, niacina, E, ácido pantotênico, tiamina, A, ácido fólico e D), minerais (cálcio, ferro e zinco), regulador de acidez fosfato de sódio dibásico e aromatizante. Embalagem: sacos de poliéster metalizado laminado, hermeticamente fechado contendo de 180 a 250 gramas do produto. Rotulagem de acordo com as normas da ANVISA.					
48	MISTURA PARA BEBIDA LÁCTEA DE ARROZ	100.0	Unidade	19,62	1.962,00
Bebida láctea com sabor de arroz similar ao leite mas com um sabor mais suave e leve opção para quem tem intolerância à lactose.					
49	CACAU EM PÓ	400.0	Unidade	27,17	10.868,00
100%. não contem glúten, não contem açúcar preparado com ingredientes são e limpo, sem farinha em sua formulação, com sabor, cor e odor característicos, contendo 500g ou 1kg, acondicionado em embalagem de polietileno atóxico ou embalagem aluminizada, com identificação na embalagem (rótulo) dos ingredientes, valor nutricional, peso, fornecedor, data de fabricação e validade. isento de sujidades, parasitas e larvas. validade mínima de 06 (seis) meses a contar da data de entrega					
50	POLPA DE ACEROLA.	10000.0	Quilograma	18,84	188.400,00
Polpa de fruta, sabor ACEROLA. Ingrediente básico: polpa da fruta. Embalagem primária: saco plástico de polietileno atóxico contendo 1000 gramas do produto. Registro no Ministério da Agricultura. Rotulagem de acordo com as normas da ANVISA.					
51	POLPA DE CAJA	10000.0	Quilograma	19,24	192.400,00
Polpa de fruta, sabor CAJA. Ingrediente básico: polpa da fruta. Embalagem primária: saco plástico de polietileno atóxico contendo 1000 gramas do produto. Registro no Ministério da Agricultura. Rotulagem de acordo com as normas da ANVISA.					
52	POLPA DE CAJU.	10000.0	Quilograma	19,26	192.600,00
Polpa de fruta, sabor CAJU. Ingrediente básico: polpa da fruta. Embalagem primária: saco plástico de polietileno atóxico contendo 1000 gramas do produto. Registro no Ministério da Agricultura. Rotulagem de acordo com as normas da ANVISA.					
53	POLPA DE GOIABA.	10000.0	Quilograma	19,21	192.100,00
Polpa de fruta, sabor GOIABA. Ingrediente básico: polpa da fruta. Embalagem primária: saco plástico de polietileno atóxico contendo 1000 gramas do produto. Registro no Ministério da Agricultura. Rotulagem de acordo com as normas da ANVISA.					
54	BATATA INGLESA	4450.0	Quilograma	8,48	37.736,00
tamanho médio, fresca, íntegra e firme, com grau de maturação adequado, isenta de substância terrosa, sujidades ou corpos estranhos. Acondicionada em monoblocos de PVC frestados.					
55	BETERRABA	4450.0	Quilograma	8,25	36.712,50
tamanho médio, fresca, íntegra e firme, com grau de maturação adequado, isenta de substância terrosa, sujidades ou corpos estranhos. Acondicionada em monoblocos de PVC frestados.					
56	CEBOLA BRANCA	4450.0	Quilograma	7,70	34.265,00
fresca, íntegra e firme, isenta de sujidades com grau de evolução completa do tamanho. Acondicionada em monoblocos de PVC frestados.					
57	CENOURA	4450.0	Quilograma	9,51	42.319,50
fresca, íntegra e firme, isenta de sujidades com grau de evolução completa do tamanho. Acondicionada em monoblocos de PVC frestados.					
58	LARANJA PERA	5000.0	Quilograma	6,24	31.200,00
tamanho médio, fresca, íntegra e firme, com grau de maturação adequado, isenta de substância terrosa, sujidades ou corpos estranhos. Acondicionada em sacos vazados.					
59	MELANCIA	7000.0	Unidade	6,02	42.140,00
In natura, primeira qualidade, de tamanho médio, em boas condições de consumo, sem bolores ou partes que comprometam o armazenamento ou consumo humano. Apresentando grau de maturação tal que lhe permita suportar a manipulação, transporte e a conservação em condições adequadas para o consumo. Isento de sujidades, parasitas e larvas.					
60	OVO DE GALINHA TIPO A	8000.0	Bandeja	19,33	154.640,00
Tamanho médio (igual ou superior a 50g), branco ou vermelho, fresco e limpo e sem rachaduras. Embalagem primária em bandejas com 30 unidades envolvidas em invólucro de PVC atóxico. Validade mínima de 15 dias em temperatura ambiente, da data de entrega.					
61	REPOLHO	3000.0	Quilograma	6,13	18.390,00
com folhas íntegras, arredondadas e cerosas, sem manchas e com grau de maturação para consumo imediato. Isento de sujidades, parasitas ou quaisquer elementos estranhos que possam prejudicar à saúde humana.					



62	TOMATE	3000.0	Quilograma	7,81	23.430,00
In natura, primeira qualidade, de tamanho médio, em boas condições de consumo, sem bolores ou partes que comprometam o armazenamento ou consumo humano. Apresentando grau de maturação tal que lhe permita suportar a manipulação, transporte e a conservação em condições adequadas para o consumo. Isento de sujidades, parasitas e larvas.					
63	BEBIDA LÁCTEA CHOCOLATE	10000.0	Unidade	9,87	98.700,00
Bebida láctea UHT sabor chocolate. Ingredientes básicos: soro de leite, leite, açúcar, mistura para o preparo de achocolatado e conservantes. Embalagem primária: caixa tetrapak contendo 1000ml do produto. Rotulagem de acordo com as normas da ANVISA.					
64	BEBIDA LÁCTEA FARINHA LÁCTEA	10000.0	Unidade	10,86	108.600,00
Bebida láctea UHT sabor cereais de farinha láctea. Ingredientes básicos: Soro de leite e/ou soro de leite em pó reconstituído, leite integral e/ou leite em pó integral reconstituído, açúcar, leite em pó integral, farinha de cereais (farinha de trigo e farinha de milho fortificadas com ferro e ácido fólico, farinha de arroz, açúcar, sal e antiemectante carbonato de cálcio), espessantes (goma guar, goma gelana, goma xantana), estabilizantes térmicos (citrato de sódio, trifosfato de sódio), aroma vanilina, sal refinado, mix de vitaminas (A, B1, B2, B6, D, E e Ácido fólico) e minerais (Fe e Zn). Embalagem primária: caixa tetrapak contendo 1000ml do produto. Rotulagem de acordo com as normas vigente.					
65	IOGURTE DESNATADO ISENTO DE LÁCTOSE SABOR MORANGO	100.0	Unidade	4,44	444,00
Iogurte desnatado sem adição de açúcar, contendo probióticos, sabor morango. Ingredientes básicos: Leite desnatado e/ou leite em pó desnatado reconstituído, preparado de morango: água, morango, amido, corante carmim de cochonilha, conservante sorbato de potássio, per tina, acidulante ácido cítrico, aroma natural de morango, sucralose acessulfame de potássio), soro de leite em pó, amido modificado, pectina, probiótico Bifidobacterium animalis subsp. lactis, BB-12* (DSM 15954) enzima lactase, fermento láctico e edulcorante sucralbse. Embalagem primária: garrafa PET contendo no mínimo 170 g do produto. Rotulagem de acordo com as normas vigente.					

## 2. DA JUSTIFICATIVA

2.1 A alimentação escolar é um método eficaz para a recuperação dos hábitos alimentares adequados e para a promoção da segurança alimentar nas escolas. Promover bons hábitos alimentares nas escolas, por sua vez, é trabalhar a favor de uma melhor aprendizagem, pois o aluno bem alimentado mostra um potencial maior. Sendo assim, o consumo de alimentos de forma adequada leva as crianças a um desempenho escolar ainda maior e assegura maior facilidade de assimilação dos conhecimentos, além de prevenir uma série de doenças e desequilíbrios futuros, como problemas relacionados ao crescimento, colesterol alto e, também, obesidade infantil. Baseado em relatos que a Administração Municipal de Pedra Branca – CE preza por serem primordiais, justifica-se a presente aquisição em virtude da necessidade de se adquirir uma merenda escolar de excelência, com a entrega de produtos frescos e de qualidade durante todo o ano letivo. Essa aquisição está destinada aos alunos da Rede Municipal de Ensino do Município de Pedra Branca - CE, por se tratar de uma medida estratégica e necessária por diversos motivos como por exemplo: aproveitamento dos recursos públicos em aplicação de itens inspecionados, com procedência, agilidade nas entregas, segurança, controle e redução de custos operacionais. Assim, a contratação visa otimizar a gestão dos benefícios que essa aquisição trará aos alunos, garantindo maior eficiência no processo, proporcionando o fornecimento de merenda escolar balanceada e de acordo com a demanda. A aquisição de merenda escolar está alinhada com as determinações da Lei nº 11.947/2009, que estabelece a obrigatoriedade de fornecer alimentação escolar a todos os estudantes da educação básica, conforme preconizado pelo Fundo Nacional de Desenvolvimento da Educação (FNDE).

## 3. CLASSIFICAÇÃO DOS BENS COMUNS

3.1. Os bens a serem adquiridos enquadram-se na classificação de bens comuns, nos termos da Lei n. 14.133, de 01 de abril de 2021 e não se enquadra como sendo de bem de luxo.

## 4. MÉTODOS E ESTRATÉGIAS DE SUPRIMENTO

4.1. Os itens deverão ser entregues parceladamente, sem quantidades mínimas, conforme a necessidade, de acordo com os locais indicados na Autorização e ordem de fornecimento do órgão solicitante do município de pedra branca/Ce, nos horários: 08h00 às 12h00 e das 14h30 às 16h00.

## 5. ESTIMATIVAS DO VALOR DA CONTRATAÇÃO

5.1 O custo estimado total da contratação é de R\$ 7.622.916,00 (sete milhões, seiscentos e vinte e dois mil, novecentos e dezesseis reais), conforme custos unitários apostos na tabela em anexo.



5.2 o valor estimado foi apurado através de pesquisa de mercado realizada em plataforma eletrônica onde foram usados preços praticados e homologados na região.

## 6. ADEQUAÇÃO ORÇAMENTÁRIA

6.1 As despesas decorrentes da presente contratação correrão à conta de recursos específicos consignados no Orçamento, na(s) dotação(ões):

07.03.12.306.1211.2.069.0000 - Merenda Escolar - AEE, no(s) elemento(s) de despesa(s):  
3.3.90.30.00 Fonte de Recurso 1.552.0000.00 - Material de Consumo;

07.03.12.306.1211.2.067.0000 - Merenda Escolar Pnae EJA, no(s) elemento(s) de despesa(s):  
3.3.90.30.00 Fonte de Recurso: 1.552.0000.00 - Material de Consumo;

07.03.12.306.1211.2.068 - Merenda Escolar PNAEC - Creche, no(s) elemento(s) de despesa(s):  
3.3.90.30.00: Fonte de Recurso: 1.552.0000.00 - Material de Consumo;

07.03.12.365.1211.2.078 - Merenda Escolar Pnaep - Pré Escola, no(s) elemento(s) de despesa(s):  
3.3.90.30.00: Fonte de Recurso: 1.552.0000.00 - Material de Consumo;

07.03. 12.306.1211.2.066 - Merenda Escolar PNAEF - E.F, no(s) elemento(s) de despesa(s):  
3.3.90.30.00: Fonte de Recurso: 1.552.0000.00 - Material de Consumo;

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

## 7. RECEBIMENTO, CRITÉRIO DE ACEITAÇÃO DO OBJETO E PAGAMENTO

7.1. Os bens serão recebidos:

A) Conforme quantitativos solicitados de acordo com a demanda da contratante, onde a entrega se dará na Sede da Secretaria contratante ou outro local por ela indicado nas ORDENS DE COMPRAS.

B) Os produtos deverão possuir as especificações mínimas exigidas;

C) A entrega dos produtos devesse obedecer ao prazo máximo de 05 (cinco) dias úteis após recebimento das ordens e retiradas das notas de empenho, sendo prorrogado apenas nos casos que tenham previa comunicação formalizada ao fiscal de contrato, onde será realizado a análise do pedido.

7.1.1. Provisoriamente, a partir da entrega, para efeito de verificação da conformidade com as especificações constantes do Edital e da proposta.

7.1.2. Definitivamente, após a verificação da conformidade com as especificações constantes do Edital e da proposta, e sua consequente aceitação, que se dará até 05 (cinco) dias úteis do recebimento provisório.

7.2. Na hipótese de a verificação a que se refere o subitem anterior não ser procedida dentro do prazo fixado, reputar-se-á como realizada, consumando-se o recebimento definitivo no dia do esgotamento do prazo.

7.3. A Administração rejeitará, no todo ou em parte, a entrega dos serviços em desacordo com as especificações técnicas exigidas.



7.4. O pagamento efetuado em até 30 (trinta) dias após a prestação dos serviços, contados do recebimento definitivo, da apresentação e aceitação da nota fiscal/fatura no protocolo do órgão contratante.

7.4.1. O pagamento só poderá ser efetuado após a apresentação de Nota Fiscal/Fatura atestada por servidor designado.

7.4.2. A nota fiscal deverá estar de acordo com a Nota de Empenho/Autorização de fornecimento, indicando o serviço prestado ou objeto entregue, marca dos produtos, quantidade, preço unitário, preço total e número da autorização de fornecimento.

7.4.3. O pagamento será efetuado por meio de transferência bancária, em conta corrente de titularidade da contratada, cujos dados (banco, agência, n. da conta), deverão ser informados pela proponente na Nota Fiscal.

7.4.3.1. Caso não seja mencionado na Nota Fiscal os dados bancários da empresa, o pagamento será por meio de boleto bancário

7.4.4. Por força do contido no Decreto Federal n. 7.507, de 27 de junho de 2011, para pagamento dos valores devidos, a empresa preferencialmente deverá manter conta corrente no Banco do Brasil S.A., ou em caso de a conta ser de outra instituição bancária, as tarifas decorrentes da transferência, serão descontados dos valores devidos ao fornecedor.

7.5. O pagamento somente poderá ser efetuado após comprovação do recolhimento das contribuições sociais (Fundo de Garantia do Tempo de Serviço e Previdência Social), correspondentes ao mês da última competência vencida, compatível com o efetivo declarado, na forma do § 4º, do art. 31, da Lei n. 9.032/95.

7.6. Deverão estar explícitos, no que couber, nas notas fiscais ou faturas, ou em outro documento que os acompanhe, quais os valores das retenções a serem efetuadas em favor da Previdência Social, dos tributos federais e dos municipais, bem como a declaração de opção pelo Simples Nacional, conforme § 1º do Art. 31 da Lei n. 8.212/91 e IN/SRF n. 480, de 15/12/2004.

## 8. OBRIGAÇÕES DA CONTRATADA

8.1. A Contratada obriga-se a:

8.1.1. Obedecer ao objeto e as disposições legais contratuais, prestando-os dentro dos padrões de qualidade, continuidade e regularidade.

8.1.2. Responder integralmente pelas obrigações contratuais em qualquer caso em que os empregados da CONTRATADA intentarem reclamações trabalhistas contra a CONTRATANTE.

8.1.3. Cumprir com as determinações estabelecidas pelo Ministério do Trabalho, relativas à segurança e medicina do trabalho.

8.1.4. Obrigar-se pela seleção, treinamento, habilitação, contratação, registro profissional de pessoal necessário, bem como pelo cumprimento das formalidades exigidas pelas Leis Trabalhistas, Sociais e Previdenciárias.

8.1.5. Responsabilizar-se pelos danos e prejuízos que a qualquer título causar à CONTRATANTE, ao meio ambiente e/ou a terceiros decorrentes de sua culpa ou dolo na execução do objeto, respondendo por si e por seus sucessores.



8.1.6. Responsabilizar-se por qualquer acidente do qual possam ser vítimas seus empregados, no desempenho dos serviços objeto do presente Contrato.

8.1.7. Responsabilizar-se pelos custos inerentes a encargos tributários, sociais, fiscais, trabalhistas, previdenciários, securitários e de gerenciamento, resultantes da execução do objeto.

8.1.8. Manter, na direção dos serviços, representante ou preposto capacitado e idôneo que a represente, integralmente, em todos os seus atos.

8.1.9. Recolher o ISSQN devido na base territorial da execução dos serviços.

8.1.10. Aceitar a fiscalização dos serviços por parte da CONTRATANTE.

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

8.1.12. Exigir dos órgãos requisitantes, a autorização de fornecimento para a efetiva liberação dos materiais solicitados.

8.1.13. A contratada deverá, quando requerido pela Secretaria solicitante e/ou Gestor de Contratos, apresentar Planilha de Custos de formação do preço (salário base dos colaboradores vinculados a execução dos serviços (unitário e total) bem como adicionais, benefícios, insumos, encargos trabalhistas e sociais, custos indiretos, tributos e lucros), quantidade de pessoal alocado para execução do contrato, relação dos materiais usados na execução dos serviços, marca/modelo e quantitativo, conforme previsto no Anexo I do Edital.

8.1.14. A contratada obriga-se a fornecer o objeto especificado na Cláusula Primeira de acordo com a proposta apresentada no procedimento licitatório citado ao preâmbulo onde, como todos os documentos da Licitação e especificados pelo MUNICÍPIO DE PEDRA BRANCA, passam a fazer parte integrante do presente contrato, independente de transcrição.

8.1.15. A contratada se obriga a atender integralmente todas as legislações/obrigações vigentes pertinentes as atividades e/ou produtos por ela comercializados, podendo ser solicitado a qualquer tempo prova do atendimento, devendo à empresa apresentá-los em um prazo de 5 (cinco) dias úteis contados da solicitação formal, sob pena de rescisão do contrato e aplicação das penalidades nele previstas.

8.1.16. É responsabilidade exclusiva da contratada a total qualidade dos serviços prestados bem como o ressarcimento por qualquer dano proveniente direta ou indiretamente da má qualidade dos mesmos.

8.1.17. Atender às determinações regulares emitidas pelo fiscal ou gestor do contrato ou Autoridade Superior previstos no art. 137, II, da Lei n. 14.133, de 2021 e prestar todo esclarecimento ou informação por eles solicitados.

8.1.18. Cumprir com os prazos e horários estabelecidos entregando itens de qualidade.

8.1.19. Entregar produtos de boa qualidade e com prazo de validade de no mínimo 6 (seis) meses a partir da data da entrega para os produtos que não possuem data de validade especificada no item.

## 9. OBRIGAÇÕES DA CONTRATANTE

9.1. A Contratante obriga-se a:

9.1.1 Receber o objeto no prazo e condições estabelecidas no Edital e seus anexos.



9.1.2. Verificar minuciosamente, no prazo fixado, a conformidade dos bens recebidos provisoriamente com as especificações constantes do Edital e da proposta, para fins de aceitação e recebimento definitivo.

9.1.3. Comunicar à proponente vencedora, por escrito, sobre imperfeições, falhas ou irregularidades verificadas no objeto fornecido, para que seja substituído, reparado ou corrigido.

9.1.4. Acompanhar e fiscalizar o cumprimento das obrigações da proponente vencedora, através de comissão/servidor especialmente designado.

9.1.5. Efetuar o pagamento à proponente vencedora no valor correspondente ao fornecimento/execução do objeto, no prazo e forma estabelecidos no Edital e seus anexos, observada a ordem cronológica para cada fonte diferenciada de recursos, nos termos do art. 141 da Lei Federal n. 14.133, de 1º de abril de 2021.

9.1.6. Administração não responderá por quaisquer compromissos assumidos pela proponente vencedora com terceiros, ainda que vinculados à execução do objeto licitado, bem como por qualquer dano causado a terceiros em decorrência de ato da proponente vencedora, de seus empregados, prepostos ou subordinados.

9.1.7. Observar para que, durante o fornecimento do objeto, sejam cumpridas as obrigações assumidas pela contratada, bem como sejam mantidas todas as condições de habilitação e qualificação exigidas na licitação.

9.1.8. Emitir a Solicitação e a respectiva Autorização de Fornecimento à contratada, para que proceda a efetiva entrega do objeto.

## 10. MEDIDAS ACAUTELADORAS

10.1. Consoante o artigo 45 da Lei n. 9.784, de 1999, a Administração Pública poderá, sem a prévia manifestação do interessado, motivadamente, adotar providências acauteladoras, inclusive retendo o pagamento, em caso de risco iminente, como forma de prevenir a ocorrência de dano de difícil ou impossível reparação.

## 11. DA FISCALIZAÇÃO

11.1. O órgão contratante designará fiscais indicados por portaria própria; no qual ficará responsável pelo acompanhamento da execução contratual.

11.2. A fiscalização de que trata este item não exclui nem reduz a responsabilidade da fornecedora, inclusive perante terceiros, por qualquer irregularidade, ainda que resultante de imperfeições técnicas, vícios redibitórios, ou emprego de material inadequado ou de qualidade inferior, e, na ocorrência desta, não implica em corresponsabilidade da Administração ou de seus agentes e prepostos, de conformidade com a Lei n. 14.133.

11.3. O fiscal do contrato anotará em registro próprio todas as ocorrências relacionadas com a execução do contrato, indicando dia, mês e ano, bem como o nome dos funcionários eventualmente envolvidos, determinando o que for necessário à regularização das faltas ou defeitos observados e encaminhando os apontamentos à autoridade competente para as providências cabíveis.

## 12. DAS SANÇÕES ADMINISTRATIVAS

12.1. Comete infração administrativa o fornecedor que cometer quaisquer das infrações previstas no art. 155 da Lei n. 14.133, de 2021, quais sejam:



- 12.1.1. Dar causa à inexecução parcial do contrato;
- 12.1.2. Dar causa à inexecução parcial do contrato que cause grave dano à Administração, ao funcionamento dos serviços públicos ou ao interesse coletivo;
- 12.1.3. Dar causa à inexecução total do contrato;
- 12.1.4. Deixar de entregar a documentação exigida para o certame;
- 12.1.5. Não manter a proposta, salvo em decorrência de fato superveniente devidamente justificado;
- 12.1.6. Não celebrar o contrato ou não entregar a documentação exigida para a contratação, quando convocado dentro do prazo de validade de sua proposta;
- 12.1.7. Ensejar o retardamento da execução ou da entrega do objeto da licitação sem motivo justificado;
- 12.1.8. Apresentar declaração ou documentação falsa exigida para o certame ou prestar declaração falsa durante a dispensa eletrônica ou a execução do contrato;
- 12.1.9. fraudar a dispensa eletrônica ou praticar ato fraudulento na execução do contrato;
- 12.1.10. Comportar-se de modo inidôneo ou cometer fraude de qualquer natureza;
- 12.1.10.1. Considera-se comportamento inidôneo, entre outros, a declaração falsa quanto às condições de participação, quanto ao enquadramento como ME/EPP ou o conluio entre os fornecedores, em qualquer momento do processo licitatório, mesmo após o encerramento da fase de lances.
- 12.1.11. Praticar atos ilícitos com vistas a frustrar os objetivos deste certame.
- 12.1.12. Praticar ato lesivo previsto no art. 5º da Lei n. 12.846, de 1º de agosto de 2013.
- 12.2. O fornecedor que cometer qualquer das infrações discriminadas nos subitens anteriores ficará sujeito, sem prejuízo da responsabilidade civil e criminal, às seguintes sanções:
- a) Advertência pela falta do subitem 12.1.1 deste Aviso de Contratação Direta, quando não se justificar a imposição de penalidade mais grave;
- b) Multa de 0,5% (meio por cento) sobre o valor estimado do(s) item(s) prejudicado(s) pela conduta do fornecedor, por qualquer das infrações dos subitens 12.1.1 a 12.1.12;
- c) Impedimento de licitar e contratar no âmbito da Administração Pública direta e indireta do ente federativo que tiver aplicado a sanção, pelo prazo máximo de 3 (três) anos, nos casos dos subitens 12.1.2 a 12.1.7 deste Aviso de Contratação, quando não se justificar a imposição de penalidade mais grave;
- d) Declaração de inidoneidade para licitar ou contratar, que 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, nos casos dos subitens 12.1.8 a 12.1.12, bem como nos demais casos que justifiquem a imposição da penalidade mais grave;
- 12.3. Na aplicação das sanções serão considerados:
- a) a natureza e a gravidade da infração cometida;



- b) as peculiaridades do caso concreto;
- c) as circunstâncias agravantes ou atenuantes;
- d) os danos que dela provierem para a Administração Pública;
- e) a implantação ou o aperfeiçoamento de programa de integridade, conforme normas e orientações dos órgãos de controle. 12.4. 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.

12.5. A aplicação das sanções previstas neste Aviso de Contratação Direta, em hipótese alguma, a obrigação de reparação integral do dano causado à Administração Pública.

12.6. A penalidade de multa pode ser aplicada cumulativamente com as demais sanções.

12.7. Se, durante o processo de aplicação de penalidade, houver indícios de prática de infração administrativa tipificada pela Lei n. 12.846, de 1º de agosto de 2013, como ato lesivo à administração pública nacional ou estrangeira, cópias do processo administrativo necessárias à apuração da responsabilidade da empresa deverão ser remetidas à autoridade competente, com despacho fundamentado, para ciência e decisão sobre a eventual instauração de investigação preliminar ou Processo Administrativo de Responsabilização – PAR.

12.8. A apuração e o julgamento das demais infrações administrativas não consideradas como ato lesivo à Administração Pública nacional ou estrangeira nos termos da Lei n. 12.846, de 1º de agosto de 2013, seguirão seu rito normal na unidade administrativa.

12.9. O processamento do PAR não interfere no seguimento regular dos processos administrativos específicos para apuração da ocorrência de danos e prejuízos à Administração Pública resultantes de ato lesivo cometido por pessoa jurídica, com ou sem a participação de agente público.

12.10. A aplicação de qualquer das penalidades previstas realizar-se-á em processo administrativo que assegurará o contraditório e a ampla defesa ao fornecedor/adjudicatário, observando-se o procedimento previsto na Lei n. 14.133, de 2021, e subsidiariamente na Lei n. 9.784, de 1999.

### 13. DA GARANTIA DA PROPOSTA

13.1. Juntamente com o arquivo da Proposta Inicial Detalhada os licitantes deverão apresentar o Comprovante de Depósito da Garantia de Proposta, acumulativo em razão da participação na quantidade de itens, nos valores correspondentes à aproximadamente 1% do valor estimado da Administração, na forma do § 1º do art. 96 da Lei no 14.133/2021. Optando por seguro-garantia ou fiança bancária, a garantia poderá ser apresentada em um único documento ou separadamente por lotes, a critério do licitante. Caso ofertada em dinheiro deverá ser através de depósito na Conta Corrente nº Agência nº 758-7 – Conta: 107.621-3 do Banco do Brasil, da Prefeitura Municipal de Pedra Branca/CE.

### 14. DAS AMOSTRA

14.1. Para o presente processo de licitação é obrigatório o envio de amostras, exceto para os itens caracterizados como frutas e verduras.

14.2. A Licitante adjudicatária, deverá entregar as amostras de todos os itens que se sagre vencedora, exceto dos itens frutas e verduras, devidamente acompanhadas de suas respectivas fichas técnicas dos produtos e rotulagem nutricional no modelo obrigatório estabelecido pela ANVISA, no PRAZO DE



05 (CINCO) dias uteis, contados do dia da proclamação do vencedor, na Sede da Secretaria de Educação do município de Pedra Branca para as devidas análises.

14.3 Para os itens referentes as proteínas [carnes], deverão ser anexados os laudos de análises bromatológicas dos alimentos destinada a verificação da composição química dos alimentos e suas propriedades físicas.

14.4 Cada produto deverá ser identificado através de etiqueta que poderá ser impressa a laser, jato de tinta ou através de meio mecânico com as seguintes informações:

<b>PREFEITURA MUNICIPAL DE PEDRA BRANCA/CE</b>
PREGÃO ELETRÔNICO Nº _____/2025-PE-
SECRETARIA DE EDUCAÇÃO - AMOSTRA
(NOME DA EMPRESA)
(NOME DO PRODUTO)

14.5 mediante a entrega das amostras dos produtos, será fornecido ao licitante um Protocolo de Entrega o qual será emitido pelo Setor de Nutrição;

14.6 O Setor de nutrição deverá analisar os referidos produtos postos a prova, e emitir em até 05 (cinco) dias úteis, contados a partir do momento da entrega dos produtos, o Laudo Técnico das Análises das Amostras;

14.7 As análises das amostras apresentadas serão processadas pelo Setor de Nutrição consoante aos padrões técnicos, científicos e sensoriais disponíveis e reconhecidos. Serão rejeitados os produtos que demonstrem índice inferior a 85% (oitenta e cinco por cento) de aceitabilidade;

14.8 A aprovação ou reprovação de determinado(s) produto(s) constará no Laudo Técnico emitido, expostos os motivos determinantes dos resultados das análises;

14.9 O setor de Nutrição poderá solicitar do interessado a substituição de algum(ns) item(ns) ou de todos apresentados, pelo não atendimento dos padrões exigidos. Uma vez notificada e recebida a solicitação, terá a licitante o prazo de 24 (vinte e quatro) horas para proceder aos ajustes indicados.

14.10 A não entrega das amostras dentro do prazo estabelecido, implicará na desclassificação da licitante, restando a faculdade, conforme a conveniência da Administração, de convocar a(s) licitante(s) melhor(es) classificada(s), obedecida a ordem de classificação, para apresentação de seus produtos.

14.11 Os itens entregues deverão ter no mínimo de 90% do seu período de validade.

## 15. DA SUBCONTRATAÇÃO

15.1. Não será admitida a subcontratação do objeto contratual.

## 16. FORMA E CRITÉRIOS DE SELEÇÃO DO FORNECEDOR

16.1 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.**



## 17. Exigências de habilitação

17.1 Para fins de habilitação, deverá o licitante comprovar os seguintes requisitos:

### 17.1.1 Habilitação jurídica

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

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

17.4 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;

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

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

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

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

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

17.11 O representante - Pessoa física apresentar: cédula de identidade (RG), (CPF) ou documento equivalente que, por força de lei, tenha validade para fins de identificação em todo o território nacional;

## 18. Habilitação fiscal, social e trabalhista

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

18.2 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.



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

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

18.5 Prova de inscrição no cadastro de contribuintes [Estadual] ou [Municipal] relativo ao domicílio ou sede do fornecedor, pertinente ao seu ramo de atividade e compatível com o objeto contratual;

18.6 Prova de regularidade com a Fazenda [Estadual] ou [Municipal] do domicílio ou sede do fornecedor, relativa à atividade em cujo exercício contrata ou concorre;

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

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

## 19. Qualificação Econômico-Financeira

19.1 Certidão negativa de insolvência civil expedida pelo distribuidor do domicílio ou sede do interessado, caso se trate de pessoa física;

19.2 Certidão negativa de falência expedida pelo distribuidor da sede do fornecedor - Lei nº 14.133, de 2021, art. 69, caput, inciso II);

19.3 Balanço patrimonial, demonstração de resultado de exercício e demais demonstrações 19.1 contábeis dos 2 (dois) últimos exercícios sociais, comprovando:

19.4 Quando S.A, balanço patrimonial devidamente registrado (art. 289, caput e parágrafo 5º, da Lei Federal Nº 6.404/76).

19.5 Quando outra forma societária, balanço acompanhado de cópia do termo de abertura e de encerramento do Livro Diário do qual foi extraído (artigo 5º, parágrafo 2º, do Decreto-lei Nº 486/69), autenticado pelo órgão competente do Registro do Comércio, devidamente assinado por profissional reconhecido pelo conselho regional de contabilidade

19.6 Índices de Liquidez Geral (LG), Liquidez Corrente (LC), e Solvência Geral (SG) superiores a 1 (um);

19.7 As empresas criadas no exercício financeiro da contratação deverão atender a todas as exigências da habilitação e poderão substituir os demonstrativos contábeis pelo balanço de abertura; e

19.8 Os documentos referidos acima limitar-se-ão ao último exercício no caso de a pessoa jurídica ter sido constituída há menos de 2 (dois) anos.

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



19.10 Caso a empresa apresente resultado inferior ou igual a 1 (um) em qualquer dos índices de Liquidez Geral (LG), Solvência Geral (SG) e Liquidez Corrente (LC), será exigido para fins de habilitação patrimônio líquido mínimo de 10% do valor total estimado da parcela pertinente.

19.11 As empresas criadas no exercício financeiro da contratação deverão atender a todas as exigências da habilitação e poderão substituir os demonstrativos contábeis pelo balanço de abertura. (Lei nº 14.133, de 2021, art. 65, §1º).

19.12 O atendimento dos índices econômicos previstos neste item deverá ser atestado mediante declaração assinada por profissional habilitado da área contábil, apresentada pela empresa.

## 20. Qualificação Técnica

20.1 Comprovação de aptidão para o fornecimento de bens similares de complexidade tecnológica e operacional equivalente ou superior com o objeto desta contratação, ou com o item pertinente, por meio da apresentação de certidões ou atestados, por pessoas jurídicas de direito público ou privado, ou regularmente emitido(s) pelo conselho profissional competente, quando for o caso.

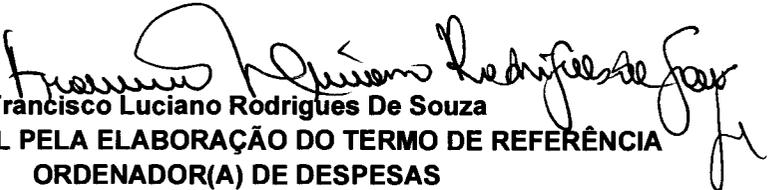
20.2 Os atestados de capacidade técnica poderão ser apresentados em nome da matriz ou da filial do fornecedor.

20.3 Alvará sanitário da sede da licitante, expedido por órgão federal ou estadual ou municipal, responsável pelo controle sanitário, vigente;

## 21. CONSIDERAÇÕES FINAIS

21.1 No que for omissis o texto do presente termo, aplicar-se-á as regras do instrumento convocatório.

Pedra Branca – CE, em 22 de janeiro de 202

  
Francisco Luciano Rodrigues De Souza  
RESPONSÁVEL PELA ELABORAÇÃO DO TERMO DE REFERÊNCIA  
ORDENADOR(A) DE DESPESAS



**ANEXO III - MINUTA DE CONTRATO**  
**PREGÃO ELETRÔNICO Nº 001/2025-PE**  
**PROCESSO ADMINISTRATIVO Nº 074/2024-GÊN.MERENDA**

CONTRATO ADMINISTRATIVO Nº XXX/XXX, QUE  
FAZEM ENTRE SI O(A) SECRETARIA MUNICIPAL DE  
EDUCAÇÃO E A EMPRESA (NOME DO CONTRATADO)

O(A) SECRETARIA MUNICIPAL DE EDUCAÇÃO, com sede no(a) --, inscrito(a) no CNPJ/MF sob o --, neste ato representado(a) pelo(a) Sr(a) FRANCISCO LUCIANO RODRIGUES DE SOUZA, Matrícula Funcional nº ....., doravante denominada CONTRATANTE, e o(a) ..... inscrito(a) no CNPJ/MF sob o nº ....., sediado(a) na ....., em ..... doravante designada CONTRATADA, neste ato representada pelo(a) Sr.(a) ....., portador(a) da Carteira de Identidade nº ....., expedida pela (o) ....., e CPF nº ....., tendo em vista o que consta no Processo nº 074/2024-GÊN.MERENDA e em observância às disposições da Lei Lei nº 14.133, de 2021 e na Lei nº 8.078, de 1990 - Código de Defesa do Consumidor, resolvem celebrar o presente Termo de Contrato, decorrente do Pregão Eletrônico nº ...../20...., mediante as cláusulas e condições a seguir enunciadas.

**CLÁUSULA PRIMEIRA - DO OBJETO**

1.1. O objeto do presente instrumento é a AQUISIÇÃO DE GÊNEROS ALIMENTÍCIOS PERECÍVEIS E NÃO PERECÍVEIS PARA USO DA MERENDA ESCOLAR DAS ESCOLAS MUNICIPAIS DE ENSINO FUNDAMENTAL, EDUCAÇÃO INFANTIL, CRECHES DO MUNICÍPIO DE PEDRA BRANCA - CE., conforme especificações técnicas e nas condições estabelecidas no Termo de Referência.

1.2. Objeto da contratação:

1.3. São anexos a este instrumento e vinculam esta contratação, independentemente de transcrição:

1.3.1. O Termo de Referência;

1.3.2. O Edital da Licitação;

1.3.3. A proposta do CONTRATADO; e



1.3.4. Eventuais anexos dos documentos supracitados.

### **CLÁUSULA SEGUNDA - DA VIGÊNCIA E DA PRORROGAÇÃO**

2.1. O prazo de vigência da contratação é de até 31 de dezembro de 2025, contados da data de assinatura do contrato, na forma do art. 105 da Lei nº 14.133, de 2021.

2.1.1. O prazo de vigência será automaticamente prorrogado, independentemente de termo aditivo, quando o objeto não for concluído no período firmado acima, ressalvadas as providências cabíveis no caso de culpa do CONTRATADO, previstas neste instrumento.

### **CLÁUSULA TERCEIRA - DO MODELOS DE EXECUÇÃO E GESTÃO**

3.1. Os termos em relação ao regime de execução contratual, do modelo de gestão, assim como os prazos e condições de conclusão, entrega, observação e recebimento do objeto constam no Termo de Referência, anexo a este Contrato.

### **CLÁUSULA QUARTA - DA SUBCONTRATAÇÃO**

4.1. Não será admitida a subcontratação do objeto contratual, conforme estabelecido no item 4.5 do Termo de Referência.

### **CLÁUSULA QUINTA - DO VALOR**

5.1. O valor total da contratação é de R\$ XXX (por extenso).

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

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

### **CLÁUSULA SEXTA - PAGAMENTO**

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

### **CLÁUSULA SÉTIMA - DO REAJUSTE**

7.1. Os preços inicialmente contratados são fixos e irrevogáveis no prazo de um ano contado da data do orçamento estimado, em 25 de novembro de 2024.



7.2. Após o interregno de 1 (um) ano, e independentemente de pedido do CONTRATADO, os preços iniciais serão reajustados, mediante a aplicação, pelo CONTRATANTE, mediante aplicação do Índice Nacional de Preços ao Consumidor Amplo (IPCA), exclusivamente para as obrigações iniciadas e concluídas após a ocorrência da anualidade.

7.3. Nos reajustes subsequentes ao primeiro, o interregno mínimo de 1 (um) ano será contado a partir dos efeitos financeiros do último reajuste.

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

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

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

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

7.8. O reajuste será realizado por apostilamento.

## **CLÁUSULA OITAVA - DAS OBRIGAÇÕES DO CONTRATANTE**

8.1. São obrigações do CONTRATANTE:

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

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

8.1.3. Notificar o CONTRATADO, por escrito, sobre vícios, defeitos ou incorreções verificadas no objeto fornecido, para que seja por ele substituído, reparado ou corrigido, no total ou em parte, às suas expensas;

8.1.4. Acompanhar e fiscalizar a execução do contrato e o cumprimento das obrigações pelo CONTRATADO;



8.1.5. Comunicar a empresa para emissão de Nota Fiscal no que pertine à parcela incontroversa da execução do objeto, para efeito de liquidação e pagamento, quando houver controvérsia sobre a execução do objeto, quanto à dimensão, qualidade e quantidade, conforme o art. 143 da Lei nº 14.133, de 2021;

8.1.6. Efetuar o pagamento ao CONTRATADO do valor correspondente ao fornecimento do objeto, no prazo, forma e condições estabelecidos no presente Contrato;

8.1.7. Aplicar ao CONTRATADO as sanções previstas na lei e neste Contrato;

8.1.8. Cientificar o órgão de representação judicial do(a) Secretaria Municipal de Educação para adoção das medidas cabíveis quando do descumprimento de obrigações pelo CONTRATADO;

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

8.1.8.2. Concluída a instrução do requerimento, a contar da data do protocolo, a Administração terá o prazo de 10 (dez) dias, admitida a prorrogação motivada por igual período.

8.1.9. Responder eventuais pedidos de reestabelecimento do equilíbrio econômico-financeiro feitos pelo contratado no prazo máximo de 10 (dez) dias.

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

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

## **CLÁUSULA NONA - DAS OBRIGAÇÕES DO CONTRATADO**

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

9.1.1. Responsabilizar-se pelos vícios e danos decorrentes do objeto, de acordo com os artigos 12, 13 e 17 a 27, do Código de Defesa do Consumidor;



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

9.1.3. Atender às determinações regulares emitidas pelo fiscal do contrato ou autoridade superior e prestar todo esclarecimento ou informação por eles solicitados (inciso II do art. 137 da Lei nº 14.133, de 2021);

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

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

9.1.6. Quando não for possível a verificação da regularidade no Sistema de Cadastro de Fornecedores, o CONTRATADO deverá entregar ao setor responsável pela fiscalização do contrato, junto com a Nota Fiscal ou instrumento de cobrança equivalente para fins de pagamento, os seguintes documentos:

9.1.6.1. Prova de regularidade relativa à Seguridade Social;

9.1.6.2. Certidão conjunta relativa aos tributos federais e à Dívida Ativa da União;

9.1.6.3. Certidões que comprovem a regularidade perante a Fazenda Estadual ou Distrital do domicílio ou sede do CONTRATADO;

9.1.6.4. Certidão de Regularidade do FGTS (CRF);

9.1.6.5. Certidão Negativa de Débitos Trabalhistas (CNDT); e

9.1.6.6. Certidões que comprovem a regularidade perante a Fazenda Municipal;

9.1.7. 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;



9.1.8. 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.

9.1.9. 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.

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

9.1.11. Cumprir, durante todo o período de execução do contrato, a reserva de cargos prevista em lei para pessoa com deficiência, para reabilitado da Previdência Social ou para aprendiz, bem como as reservas de cargos previstas na legislação (art. 116 da Lei nº 14.133, de 2021);

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

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

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

9.1.15. Apresentar ficha técnica do produto, ou laudo técnico, ou certificação ou outro documento que venha a ser solicitado pelo CONTRATANTE para comprovação do atendimento às cláusulas de sustentabilidade contidas no Termo de Referência.

9.1.16. Submeter previamente, por escrito, ao CONTRATANTE, para análise e aprovação, quaisquer mudanças nos métodos executivos que fujam às especificações do Termo de Referência e demais documentos da contratação.

#### **CLÁUSULA DÉCIMA - DA GARANTIA DE EXECUÇÃO**

10.1. Não haverá exigência de garantia contratual da execução.

#### **CLÁUSULA DÉCIMA PRIMEIRA - DAS INFRAÇÕES E DAS SANÇÕES ADMINISTRATIVAS**

11.1. Comete infração administrativa o licitante que praticar quaisquer das hipóteses previstas no art. 155 da Lei nº 14.133, de 2021, quais sejam:



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

11.2. Serão aplicadas ao responsável pelas infrações administrativas acima descritas as seguintes sanções:

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

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

11.2.3. Declaração de inidoneidade para licitar ou contratar, que 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, nos casos dos subitens "e" a "h", bem como nos demais casos que justifiquem a imposição da penalidade mais grave (§5º do art. 156 da Lei nº 14.133, de 2021).

11.2.4. Multa:

11.2.4.1. Moratória de 1% (um por cento) por dia de atraso injustificado sobre o valor da parcela inadimplida, até o limite de 30 (trinta) dias;

11.2.4.1.1. O atraso superior a 30 (trinta) dias autoriza a Administração a promover a rescisão do contrato por descumprimento ou cumprimento irregular de suas cláusulas, conforme dispõe o inciso I do art. 137 da Lei nº 14.133, de 2021.

11.2.4.2. Compensatória de 15% (quinze por cento) sobre o valor total do contrato, no caso de inexecução total do objeto;

*Assinado*



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

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

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

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

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

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

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

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

11.7.1. A natureza e a gravidade da infração cometida;

11.7.2. As peculiaridades do caso concreto;

11.7.3. As circunstâncias agravantes ou atenuantes;

11.7.4. Os danos que dela provierem para o CONTRATANTE;

11.7.5. Implantação ou o aperfeiçoamento de programa de integridade, conforme normas e orientações dos órgãos de controle.



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

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

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

11.11. As sanções de impedimento de licitar e contratar e declaração de inidoneidade para licitar ou contratar são passíveis de reabilitação na forma do art. 163 da Lei nº 14.133, de 2021.

11.12. Os débitos do contratado para com a Administração CONTRATANTE, resultantes de multa administrativa e/ou indenizações, não inscritos em dívida ativa, poderão ser compensados, total ou parcialmente, com os créditos devidos pelo referido órgão decorrentes deste mesmo contrato ou de outros contratos administrativos que o contratado possua com o mesmo órgão ora CONTRATANTE.

## **CLÁUSULA DÉCIMA SEGUNDA - DA EXTINÇÃO CONTRATUAL**

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

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

12.3. O contrato se extingue quando a não conclusão do contrato referida no item anterior decorrer de culpa do CONTRATADO:

12.3.1. Ficará ele constituído em mora, sendo-lhe aplicáveis as respectivas sanções administrativas; e

*Munim*



12.3.2. Poderá a Administração optar pela extinção do contrato e, nesse caso, adotará as medidas admitidas em lei para a continuidade da execução contratual.

12.4. O contrato pode ser extinto antes de cumpridas as obrigações nele estipuladas, ou antes do prazo nele fixado, por algum dos motivos previstos no artigo 137 da Lei nº 14.133, de 2021, bem como amigavelmente, assegurados o contraditório e a ampla defesa.

12.4.1. Nesta hipótese, aplicam-se também os artigos 138 e 139 da Lei nº 14.133, de 2021.

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

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

12.5. O termo de rescisão, sempre que possível, será precedido:

12.5.1. Balanço dos eventos contratuais já cumpridos ou parcialmente cumpridos;

12.5.2. Relação dos pagamentos já efetuados e ainda devidos;

12.5.3. Indenizações e multas.

12.6. A extinção do Contrato não configura óbice para o reconhecimento do desequilíbrio econômico-financeiro, hipótese em que será concedida indenização por meio de termo indenizatório (caput do art. 131 da Lei nº 14.133, de 2021).

### **CLÁUSULA DÉCIMA TERCEIRA - DA DOTAÇÃO ORÇAMENTÁRIA**

13.1. As despesas decorrentes da presente contratação correrão à conta de recursos específicos consignados no Orçamento, na dotação 0703.12.306.1211.2.103 - Merenda Escolar - AEE, no(s) elemento(s) de despesa(s): 33903007 - Material de Consumo; 0702.12.366.1208.2.061 - Manutenção do EJA - FUNDEB 30, no(s) elemento(s) de despesa(s): 33903007 - Material de Consumo; 0702.12.365.1201.2.056 - Manutenção da Rede de Ensino Infantil - Creche 30, no(s) elemento(s) de despesa(s): 33903007 - Material de Consumo; 0702.12.365.1202.2.059 - Manutenção de Rede de Ensino Infantil - Pré Escola 30, no(s) elemento(s) de despesa(s): 33903007 - Material de Consumo; 0702.12.361.1205.2.055 - Manutenção e desenvolvimento do Ensino Fundamental - FUNDEB 30, no(s) elemento(s) de despesa(s): 33903007 - Material de Consumo;

*Assinatura*



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

#### **CLÁUSULA DÉCIMA QUARTA - DOS CASOS OMISSOS**

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

#### **CLÁUSULA DÉCIMA QUINTA - DAS ALTERAÇÕES**

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

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

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

#### **CLÁUSULA DÉCIMA SEXTA - DA PUBLICAÇÃO**

16.1. Incumbirá ao CONTRATANTE providenciar a publicação deste instrumento no Portal Nacional de Contratações Públicas (PNCP), na forma prevista no art. 94 da Lei nº 14.133, de 2021, bem como disponibilizar este Termo de Contrato no sítio oficial do(a) Secretaria Municipal de Educação na rede mundial de computadores (internet), em atenção ao §2º do art. 8º da Lei nº 12.527, de 2011, c/c o inciso V do §3º do art. 7º do Decreto nº 7.724, de 2012.

#### **CLÁUSULA DÉCIMA SÉTIMA - DO FORO**

17.1. É eleito o Foro da Comarca de Pedra Branca para dirimir os litígios que decorrerem da execução deste Termo de Contrato que não possam ser compostos pela conciliação, conforme §1º do art. 92 da Lei nº 14.133, de 2021.

Pedra Branca/CE, XX (dia) de XXX (mês) de 20XX (ano).

Representante legal do CONTRATANTE



*Francisco Wellington Rodovalho Figueiredo*  
Representante legal do CONTRATADO

TESTEMUNHAS:

1. \_\_\_\_\_

2. \_\_\_\_\_