

EDITAL
PREGÃO ELETRÔNICO Nº 016.25-PE-DIV
PROCESSO ADMINISTRATIVO Nº 07300014/25/DIV

Torna-se público que a Secretaria de Administração e Planejamento, Secretaria de Educação e Tecnologia, Secretaria de Assistência Social, Secretaria de Saúde, Secretaria de Cultura, Secretaria de Esporte e Juventude, Secretaria de Segurança Pública e Defesa Civil, Secretaria de Agricultura e Pecuária, por meio da Agente de Contratação/Pregoeiro, realizará licitação, na modalidade pregão, na forma eletrônica, nos termos da Lei nº 14.133, de 1º de abril de 2021, Decreto Municipal nº 012, de 11 de Julho de 2023, e demais normas aplicáveis e, ainda, de acordo com as condições estabelecidas neste Edital.

Data da sessão pública: 25 de setembro de 2025

Horário da sessão pública: 08:00

Critério de julgamento: Menor Preço por Lote

Modo de disputa: Aberto

Link: compras.m2atecnologia.com.br

1. DO OBJETO

1.1. O objeto da presente licitação é a escolha da proposta mais vantajosa para Aquisição de gêneros alimentícios destinados a atender as necessidades das diversas Secretarias do Município de Varjota-CE, conforme condições, quantidades e exigências estabelecidas neste Edital e seus anexos.

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

1.3. O critério de julgamento adotado será o Menor Preço por Lote, observadas as exigências contidas neste Edital e seus Anexos quanto às especificações do objeto.

2. DA PARTICIPAÇÃO NA LICITAÇÃO

2.1. Poderão participar deste Pregão interessados cujo ramo de atividade seja compatível com o objeto desta licitação, e que estejam com seus dados cadastrais regular junto ao provedor do sistema.

2.1.1. Para o(s) lote(s) I, II e III, a participação é exclusiva a microempresas e empresas de pequeno porte, nos termos do art. 48 da Lei Complementar nº 123, de 14 de dezembro de 2006.

2.2. A obtenção do benefício a que se refere o item anterior fica limitada às microempresas e às empresas de pequeno porte que, no ano-calendário de realização da licitação, ainda não tenham celebrado contratos com a Administração Pública cujos valores somados extrapolem a receita bruta máxima admitida para fins de enquadramento como empresa de pequeno porte.



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, excluía 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 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.

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

2.6. Será concedido tratamento favorecido para as microempresas e empresas de pequeno porte, para as sociedades cooperativas mencionadas no art. 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.

2.7. Não poderão disputar esta licitação:

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

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

2.7.3. 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;

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

2.7.5. 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;

2.7.6. agente público do órgão ou entidade licitante;

2.7.7. pessoas jurídicas reunidas em consórcio;

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

2.7.9. 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.

2.8. O impedimento de que trata o item 2.7.2 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.

2.9. A vedação de que trata o item 2.7.6 estende-se a terceiro que auxilie a condução da contratação na qualidade de integrante de equipe de apoio, profissional especializado ou funcionário ou representante de empresa que preste assessoria técnica.

3. DA APRESENTAÇÃO DA PROPOSTA E DOS DOCUMENTOS DE HABILITAÇÃO

3.1. 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, conforme o critério de julgamento adotado neste Edital, até a data e o horário estabelecidos para abertura da sessão pública.

3.3. 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, observado o disposto nos itens 7.1.1 e 7.11.1 deste Edital.

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

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

3.4.2. não emprega menor de 18 (dezoito) anos em trabalho noturno, perigoso ou insalubre e não emprega menor de 16 (dezesesseis) anos, salvo menor, a partir dos 14 (quatorze), na condição de menor aprendiz, nos termos do inciso XXXII do art. 7º da Constituição Federal;

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

3.4.4. cumpre as exigências de reserva de cargos para pessoa com deficiência e para reabilitado da Previdência Social, de que trata o art. 93 da Lei nº 8.213, de 1991.

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

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





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

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

3.7. 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.

3.8. 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.

3.9. 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.

3.10. 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.

3.11. 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.

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

3.13. O licitante deverá apresentar juntamente com a proposta de preços, Garantia de Proposta equivalente a 1% (um por cento) do valor total estimado da contratação (quando a mesma for participar de todos os lotes) ou quando for o caso 1% (um por cento) do valor total estimado do(s) lote(s) ao qual a empresa irá disputar, como requisito de pré habilitação, conforme o estabelecido nos termos do Art. 58, caput e § 1º e Art. 96 da Lei nº 14.133/21. Devendo a empresa optar pelas seguintes modalidades:

I - caução em dinheiro ou em títulos da dívida pública emitidos sob a forma escritural, mediante registro em sistema centralizado de liquidação e de custódia autorizado pelo Banco Central do Brasil, e avaliados por seus valores econômicos, conforme definido pelo Ministério da Economia;

II - seguro-garantia;

III - fiança bancária emitida por banco ou instituição financeira devidamente autorizada a operar no País pelo Banco Central do Brasil.

IV - título de capitalização custeado por pagamento único, com resgate pelo valor total. (Incluído pela Lei nº 14.770, de 2023)





3.14. A garantia de manutenção de proposta será liberada 10 (dez) dias úteis, contado da assinatura do contrato ou da data em que for declarada fracassada a licitação, exceto para a vencedora da licitação, que será liberada no mesmo prazo, após a data de assinatura dos possíveis contratos.

3.15. Para efeito da devolução de que trata o subitem anterior, a garantia prestada pela LICITANTE, quando em dinheiro, será atualizada monetariamente, por meio da aplicação da Caderneta de Poupança, calculada “pro rata die”.

3.16. A garantia da proposta poderá ser executada:

- a) se o licitante retirar sua proposta comercial durante o prazo de validade da mesma;
- b) se o licitante não firmar o contrato.

3.17 – JUSTIFICATIVA: Como se sabe, a nova Lei de Licitações trouxe inúmeras inovações no rito procedimental das licitações de obras, dentre os quais podemos citar a existência de uma fase de lances e negociação. Com isso são raras as vezes alguns licitantes podem se aventurar e acabar por não manter a proposta lançada perante a administração. Exigir garantia de participação em uma licitação é uma prática comum e visa garantir a seriedade, comprometimento e idoneidade dos concorrentes e pode ser justificado. Redução de desistências: a garantia atua como uma barreira para desistências de última hora. Quando os concorrentes precisam apresentar uma garantia, é menos provável que desistam do processo, o que pode garantir uma concorrência mais consistente e justa. Seleção de Empresas Financeiramente Estáveis: a exigência de garantia ajuda a garantir que apenas empresas financeiramente estáveis participem da licitação. Isso reduz o risco de inadimplência. Cobertura de Custos Administrativos: a garantia pode ser utilizada para cobrir custos administrativos associados a preparação e condução da licitação. Em caso de desistência ou descumprimento das regras, a garantia pode ser retida para compensar esses custos. Garantia de Cumprimento das Obrigações Contratuais: a garantia também pode ser usada como uma forma de assegurar o cumprimento das obrigações contratuais por parte do vencedor da licitação. Em caso de descumprimento, a garantia pode ser executada para cobrir prejuízos. Seleção à Competitividade: a exigência de garantia pode incentivar a participação de empresas mais preparadas e competitivas, uma vez que a entrega da garantia demonstra um investimento prévio no processo licitatório. Assim, a própria lei, na tentativa de assegurar à administração uma ferramenta que pudesse obrigar licitantes aventureiros, que vencem as licitações e muitas vezes sequer assinam seus contratos e assumem suas obrigações, bem assim garantir ao Poder Público um ressarcimento ou até o recebimento de eventuais penalidades impostas aos licitantes que não mantiverem a proposta, comportarem-se de modo inidôneo, de má-fé ou cometerem fraude, frustrando o objeto do certame, institui a possibilidade de se cobrar a “garantia pela manutenção da proposta”.

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 ou desconto, conforme critério definido neste edital;
- 4.1.2. Marca, quando cabível;
- 4.1.3. Fabricante, quando cabível;
- 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. Nos valores propostos estarão inclusos todos os custos operacionais, encargos previdenciários, trabalhistas, tributários, comerciais e quaisquer outros que incidam direta ou indiretamente na execução do objeto.
- 4.4. Os preços ofertados, tanto na proposta inicial, quanto na etapa de lances, **serão de exclusiva responsabilidade do licitante**, não lhe assistindo o direito de pleitear qualquer alteração, sob alegação de erro, omissão ou qualquer outro pretexto.
- 4.5. Se o regime tributário da empresa implicar o recolhimento de tributos em percentuais variáveis, a cotação adequada será a que corresponde à média dos efetivos recolhimentos da empresa nos últimos doze meses.
- 4.6. Independentemente do percentual de tributo inserido na planilha, no pagamento serão retidos na fonte os percentuais estabelecidos na legislação vigente.
- 4.7. A apresentação das propostas implica obrigatoriedade do cumprimento das disposições nelas contidas, em conformidade com o que dispõe o Termo de Referência, assumindo o proponente o compromisso de executar o objeto licitado nos seus termos, bem como de fornecer os materiais, equipamentos, ferramentas e utensílios necessários, em quantidades e qualidades adequadas à perfeita execução contratual, promovendo, quando requerido, sua substituição.
- 4.8. 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, quando participarem de licitações públicas;
- 4.10. O descumprimento das regras supramencionadas pela Administração por parte dos contratados pode ensejar a responsabilização pelo Tribunal de Contas e, após o devido processo legal, gerar as seguintes consequências: assinatura de prazo para a adoção das medidas necessárias ao exato cumprimento da lei, nos termos do inciso IX do art. 71 da Constituição Federal, ou condenação dos agentes públicos responsáveis e da empresa contratada ao pagamento dos prejuízos ao erário, caso verificada a ocorrência de superfaturamento por sobrepreço na execução do contrato.

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

- 5.1. A abertura da presente licitação dar-se-á 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 por Menor Preço do Lote.

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 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 R\$ 500,00 (quinhentos reais).

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 inexecutável.

5.10.1. Não excluindo o item em tempo hábil, o licitante poderá enviar alerta ao pregoeiro para que o mesmo adote as providências cabíveis.

5.11. O procedimento seguirá de acordo com o modo de disputa adotado.

5.12. Será adotado para o envio de lances no pregão eletrônico o modo de disputa "ABERTO", em que os licitantes apresentarão lances públicos e sucessivos, com prorrogações.

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

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

5.12.3. Não havendo novos lances na forma estabelecida nos itens anteriores, a sessão pública encerrar-se-á automaticamente.

5.12.4. Encerrada a fase competitiva sem que haja a prorrogação automática pelo sistema, poderá o(a) Pregoeiro(a), assessorado pela equipe de apoio, justificadamente, admitir o reinício da sessão pública de lances, em prol da consecução do melhor preço.

5.12.5. Definida a melhor proposta, se a diferença em relação à proposta classificada em segundo lugar for de pelo menos 5% (cinco por cento), o pregoeiro,



auxiliado pela equipe de apoio, poderá admitir o reinício da disputa aberta, para a definição das demais colocações.

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

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 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.

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 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 02 (duas) horas, envie a proposta adequada ao último lance ofertado após a negociação realizada, acompanhada, se for o caso, dos documentos complementares, quando necessários à confirmação daqueles exigidos neste Edital e já apresentados.

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, de 2021, legislação correlata e no item 2.7 deste Edital, **especialmente quanto à existência de sanção que impeça a participação no certame ou a futura contratação, mediante a consulta aos seguintes cadastros:**

- a. Sistema de Cadastramento de Fornecedores;
- b. Cadastro Nacional de Empresas Inidôneas e Suspensas (CEIS), mantido pela Controladoria - Geral da União, <https://www.portaltransparencia.gov.br/sancoes/ceis?ordenarPor=nome&direcao=asc>; e
- c. Cadastro Nacional de Empresas Punidas (CNEP), mantido pela Controladoria-Geral da União, <https://www.portaltransparencia.gov.br/sancoes/cnep?ordenarPor=nome&direcao=asc>.

6.2. **A consulta aos cadastros será realizada em nome da pessoa física ou, em caso de pessoa jurídica, da empresa fornecedora e também de seu sócio majoritário, por força da vedação de que trata o art. 12 da Lei nº 8.429, de 2 de junho 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 à sua 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 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. conter 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.

6.11. 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.

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.

7. DA APRESENTAÇÃO DE AMOSTRAS (Art. 17, § 3º e Art. 41, inciso II da Lei 14.133/2021)

7.1. Finalizada a fase de julgamento, o pregoeiro irá suspender a sessão pública e convocar o licitante primeiro colocado para apresentação de AMOSTRAS. A solicitação de amostras visa averiguar de forma prática se o material ofertado atende às especificações dos itens estabelecidos no Anexo I - Termo de Referência.

7.2. O Pregoeiro solicitará ao licitante detentor da melhor oferta através do chat do sistema/plataforma o envio de 02 (duas) amostras de cada produto que compõe o Lote, devendo as mesmas ser entregues devidamente etiquetadas, com identificação da empresa, para análise da nutricionista responsável técnico, que expedirá laudo com parecer favorável ou desfavorável aos produtos avaliados.

7.3. As amostras referidas deverão ser entregues por representante legal ou procurador credenciado pelo licitante, no prazo máximo de 02 (dois) dias úteis contados da solicitação do Pregoeiro feita através do chat do sistema/plataforma, o não envio das amostras conforme o prazo determinado, bem como a não aprovação

das amostras acarretará na desclassificação, sendo convocado o licitante subsequente, e assim sucessivamente, observada a ordem de classificação.

7.4. As amostras deverão ser entregues no Almoxarifado Geral, no seguinte endereço: Avenida Senador Virgílio Távora, nº 336, Centro, Varjota-CE.

7.4.1. Telefone de contato da responsável para dirimir dúvidas sobre o recebimento e a entrega das amostras: (88) 99925-6439 (apenas WhatsApp);

7.5. Após o recebimento e conferência das amostras não será permitido substituí-las, sendo analisadas somente as amostras que forem recebidas.

7.6. Durante o recebimento, será preenchido um recibo em 02 (duas) vias, onde uma ficará em posse do licitante e a outra em posse do Setor competente. Uma amostra do produto será submetida à análise sensorial e/ou teste de aceitabilidade, ficando a outra como contraprova;

7.7. O resultado das análises das amostras será divulgado após o recebimento dos laudos de avaliação por parte da Profissional Nutricionista, sob aviso prévio no sistema eletrônico para retomada do certame, com no mínimo 24 (vinte e quatro) horas de antecedência;

7.8. Todo produto analisado deverá apresentar um índice de aceitabilidade de no mínimo 85% e atender aos requisitos de qualidades exigidos, conforme legislação;

7.9. Nos produtos deverão constar o rótulo original do fabricante, com todas as informações sobre o fabricante e o produto, tais como local de origem, ingredientes, tabela nutricional, conteúdo líquido, data de validade, lote, cuidados de conservação, número de registro no órgão regulador etc;

7.10. As amostras deverão ser dos mesmos produtos e marcas apresentadas na sua proposta de preços, caso a licitante apresente amostra de produtos com marcas e especificações divergentes dos apresentados em sua proposta de preços, a mesma será desclassificada;

7.11. Não serão permitidas a entrega de amostras fora do prazo estabelecido;

7.12. As amostras entregues não serão devolvidas;

7.13. Caso haja necessidade, a Profissional Nutricionista do Município, poderá solicitar do licitante provisoriamente classificado em primeiro lugar, a apresentação de fichas técnicas, laudo físico - químico e laudo microbiológico do(s) produto(s) que necessitar de uma avaliação mais específica;

7.13.1. A solicitação será efetuada através do chat do sistema, e deverão ser entregues no prazo máximo de 05 (cinco) dias úteis contados da solicitação, sob pena de desclassificação, o resultado da análise será divulgado após o recebimento dos laudos de avaliação por parte da Profissional Nutricionista, sob aviso prévio no sistema eletrônico para retomada do certame, com no mínimo 24 (vinte e quatro) horas de antecedência;

7.14. Caso haja necessidade, a Administração por meio de um servidor designado, poderá realizar visita técnica no local de armazenamento/produção dos gêneros a serem fornecidos pela contratada, para supervisão das atividades e verificação de boas práticas conforme legislação sanitária vigente, como forma de garantir a qualidade dos alimentos oferecidos aos alunos atendidos;

7.15. O prazo de convocação poderá ser prorrogado uma vez, por igual período, mediante solicitação do licitante, desde que:

a) a solicitação seja devidamente justificada e apresentada dentro do prazo; e



b) a justificativa apresentada seja aceita pela Administração.

7.16. A empresa interessada deverá apresentar amostra de todos os produtos que compõem o(s) lote(s), sob pena de desclassificação.

7.17. O julgamento será efetuado de acordo com os requisitos previstos neste edital, sendo considerada desclassificada a empresa que deixar de apresentar as amostras solicitadas ou apresentá-las com vícios, defeitos ou contrariando qualquer exigência contida neste edital.

8. DA FASE DE HABILITAÇÃO

8.1. 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.

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

8.2. 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.

8.2.1. 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.

8.3. Quando permitida a participação de consórcio de empresas, a habilitação técnica, quando exigida, será feita por meio do somatório dos quantitativos de cada consorciado e, para efeito de habilitação econômico-financeira, quando exigida, será observado o somatório dos valores de cada consorciado.

8.4. Os documentos exigidos para fins de habilitação poderão ser apresentados em original ou por cópia.

8.5. 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, de 2021.

8.6. 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 do inciso I do art. 63 da Lei nº 14.133, de 2021.

8.7. 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.

8.8. 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.





8.9. A habilitação será verificada por meio do Registro Cadastral, nos documentos por ele abrangidos.

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

8.10. É de responsabilidade do licitante conferir a exatidão dos seus dados cadastrais no Registro Cadastral 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.

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

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

8.11.1. Os documentos exigidos para habilitação que não estejam contemplados no Registro Cadastral serão enviados por meio do sistema, em formato digital, no prazo mínimo de duas horas, prorrogável por igual período, contado da solicitação do pregoeiro.

8.12. A verificação no Registro Cadastral ou a exigência dos documentos nele não contidos somente será feita em relação ao licitante vencedor.

8.12.1. 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.

8.13. Após a entrega dos documentos para habilitação, não será permitida a substituição ou a apresentação de novos documentos, salvo em sede de diligência (art. 64 da Lei nº 14.133, de 2021), para:

8.13.1. 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

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

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

8.15. 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 8.11.1.

8.16. 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.





8.17. 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.

8.18. Após o término do período destinado ao envio de documentação (habilitação ou proposta) especificado nos itens 8.11.1, a inclusão de novos documentos pode ser permitida apenas por meio de diligência, nos seguintes casos:

I) Para atualizar documentos cuja validade expirou após a data de recebimento das propostas;

II) Para submeter documentos declaratórios emitidos exclusivamente pelo licitante;

III) Para verificar as condições de habilitação ou de classificação do licitante, levando em conta fatos ou condições que já existiam antes da abertura da licitação.

8.19. A decisão de realizar diligências é tomada pelo Agente de Contratação/Pregoeiro, com base em fundamentos claros e após consulta aos setores administrativos relacionados ao objeto da licitação. Esta decisão não estabelece um direito subjetivo ao licitante para a inclusão de documentos após o prazo definido nos itens 8.11.1.

8.20. A submissão de documentos complementares, substitutivos ou esclarecedores, através de diligência, deve ser efetuada conforme descrito no item 8.11.1. Expirado o prazo sem o envio da nova documentação, a oportunidade de anexar novos documentos é encerrada de forma definitiva, resultando na inabilitação ou desclassificação do participante do processo licitatório.

9. DOS RECURSOS

9.1. 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.

9.2. O prazo recursal é de 3 (três) dias úteis, contados da data de intimação ou de lavratura da ata.

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

9.3.1. A intenção de recorrer deverá ser manifestada imediatamente após o término do julgamento das propostas e do ato de habilitação ou inabilitação, em campo próprio do sistema, durante o prazo concedido na sessão pública, não inferior a 10 minutos, sob pena de preclusão.

9.3.2. o prazo para apresentação das razões recursais será iniciado na data de intimação ou de lavratura da ata de habilitação ou inabilitação;

9.4. Os recursos deverão ser encaminhados em campo próprio do sistema.

9.5. 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.

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





9.7. 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.

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

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

9.10. Os autos do processo permanecerão com vista franqueada aos interessados no sítio eletrônico compras.m2atecnologia.com.br.

10. DAS INFRAÇÕES ADMINISTRATIVAS E SANÇÕES

10.1. Comete infração administrativa, nos termos da lei, o licitante que, com dolo ou culpa:

10.1.1. 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;

10.1.2. Salvo em decorrência de fato superveniente devidamente justificado, não manter a proposta em especial quando:

10.1.2.1. não enviar a proposta adequada ao último lance ofertado ou após a negociação;

10.1.2.2. recusar-se a enviar o detalhamento da proposta quando exigível;

10.1.2.3. pedir para ser desclassificado quando encerrada a etapa competitiva; ou

10.1.2.4. apresentar proposta em desacordo com as especificações do Edital;

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

10.1.3.1. 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;

10.1.4. apresentar declaração ou documentação falsa exigida para o certame ou prestar declaração falsa durante a licitação

10.1.5. fraudar a licitação

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

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

10.1.6.2. induzir deliberadamente a erro no julgamento;

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

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





10.2. 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:

10.2.1. advertência;

10.2.2. multa;

10.2.3. impedimento de licitar e contratar e

10.2.4. 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.

10.3. Na aplicação das sanções serão considerados:

10.3.1. a natureza e a gravidade da infração cometida.

10.3.2. as peculiaridades do caso concreto.

10.3.3. as circunstâncias agravantes ou atenuantes.

10.3.4. os danos que dela provierem para a Administração Pública.

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

10.4. A multa será recolhida em percentual de 0,5% a 30% incidente sobre o valor do contrato licitado, recolhida no prazo máximo de 05 (cinco) dias úteis, a contar da comunicação oficial.

10.4.1. Para as infrações previstas dos itens 10.1.1 a 10.1.3, a multa será de 0,5% a 15% do valor do contrato licitado.

10.4.2. Para as infrações previstas dos itens 10.1.4 a 10.1.8, a multa será de 15% a 30% do valor do contrato licitado.

10.5. 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.

10.6. 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.

10.7. A sanção de impedimento de licitar e contratar será aplicada ao responsável em decorrência das infrações administrativas relacionadas dos itens 10.1.1 a 10.1.3, 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.

10.8. Poderá ser aplicada ao responsável a sanção de declaração de inidoneidade para licitar ou contratar, em decorrência da prática das infrações dispostas dos itens 10.1.4 a 10.1.8, bem como pelas infrações administrativas previstas dos itens 10.1.1 a 10.1.3 que justifiquem a imposição de penalidade mais grave que a sanção de impedimento de licitar e contratar, cuja duração observará o prazo previsto no §5º do art. 156 da Lei nº 14.133, de 2021.

10.9. 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 10.1.3, 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.

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

10.11. 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.

10.12. 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.

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

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

11. DA IMPUGNAÇÃO AO EDITAL E DO PEDIDO DE ESCLARECIMENTO

11.1. Qualquer pessoa é parte legítima para impugnar este Edital por irregularidade na aplicação do art. 164 da Lei nº 14.133, de 2021, devendo protocolar o pedido até 3 (três) dias úteis antes da data da abertura do certame.

11.2. 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.

11.3. A impugnação e o pedido de esclarecimento poderão ser realizados por forma eletrônica, pelos seguintes meios: compras.m2atecnologia.com.br.

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

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

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

12. DAS DISPOSIÇÕES GERAIS

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





12.2. 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.

12.3. Todas as referências de tempo no Edital, no aviso e durante a sessão pública observarão o horário de Brasília - DF.

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

12.5. 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.

12.6. 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.

12.7. 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.

12.8. 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.

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

12.10. O Edital e seus anexos estão disponíveis, na íntegra, no Portal Nacional de Contratações Públicas (PNCP) e no endereço eletrônico compras.m2atecnologia.com.br.

12.11. Integram este Edital, para todos os fins e efeitos, os seguintes anexos:

ANEXO I - Termo de Referência

ANEXO I.1 - Estudo Técnico Preliminar

ANEXO II - Minuta de Termo de Contrato

Varjota/CE, 10 de setembro de 2025.

JOABE CARDOSO FARIAS
Secretaria de Administração
e Planejamento

MARIA LUCILA OLIVEIRA LIMA
Secretaria de Educação
e Tecnologia





EUSÉBIO LOPES XIMENES
Secretaria de Cultura

JOSÉ CARLOS SALES LIRA
Secretaria de Agricultura
e Pecuária

AUGUSTO EDVAN FARIAS
Secretaria de Segurança Pública
e Defesa Civil

TAMILA ALEXANDRINA MACEDO MARTINS
Secretaria de Assistência Social

ANTUNINO MARTINS FERREIRA NETO
Secretaria de Saúde

CARLOS HENRIQUE TOMAZ RIBEIRO
Secretaria de Esporte e Juventude





ANEXO I - TERMO DE REFERÊNCIA

PROCESSO ADMINISTRATIVO Nº 07300014/25/DIV

PREGÃO ELETRÔNICO Nº 016.25-PE-DIV

1. DAS CONDIÇÕES GERAIS DA CONTRATAÇÃO

1.1. Aquisição de gêneros alimentícios destinados a atender as necessidades das diversas Secretarias do Município de Varjota-CE, conforme condições e exigências estabelecidas neste instrumento.

1.2. Apesar que já foi realizado um procedimento licitatório para esse mesmo objeto, a Administração optou por realizar um novo procedimento somente para alguns itens, tendo em vista a recusa em prorrogar o contrato e/ou os preços não permaneceram vantajosos. Para garantir a continuidade dos fornecimentos dos itens discriminados abaixo, faz-se necessária a abertura de um novo processo de contratação para o mesmo objeto, ressaltamos que os itens discriminados abaixo não se encontram vigentes no procedimento licitatório anterior. Diante do exposto, a presente justificativa fundamenta a necessidade e a vantajosidade de uma nova contratação para garantir a continuidade dos fornecimentos dos itens e assegurar o interesse público.

ITEM	DESCRIÇÃO	QTD	UND	V. UNIT	V. TOTAL
1	SUCO CONCENTRADO DE FRUTAS SABOR MARACUJÁ	3040.0	Garrafa	5,96	18.118,40
SUCO CONCENTRADO DE FRUTAS SABOR MARACUJÁ. Especificação: Suco concentrado de fruta Sabor Maracujá, adoçado, embalagem primária em garrafas de vidro de 500ml, inviolada, livre de insetos, microrganismos ou outras impurezas que venham a comprometer o armazenamento. validade mínima de 120 dias da data de entrega do produto.					
2	SUCO CONCENTRADO DE FRUTAS SABOR GOIABA	3842.0	Garrafa	6,87	26.394,54
SUCO CONCENTRADO DE FRUTAS SABOR GOIABA. Especificação: Suco concentrado de fruta Sabor Goiaba, adoçado, embalagem primária em garrafas de vidro de 500ml, inviolada, livre de insetos, microrganismos ou outras impurezas que venham a comprometer o armazenamento. validade mínima de 120 dias da data de entrega do produto.					
3	SUCO CONCENTRADO DE FRUTAS SABOR CAJÚ	5760.0	Garrafa	6,38	36.748,80
SUCO CONCENTRADO DE FRUTAS SABOR CAJÚ. Especificação: Suco concentrado de fruta integral Sabor cajú, adoçado, embalagem primária em garrafas de vidro de 500ml, inviolada, livre de insetos, microrganismos ou outras impurezas que venham a comprometer o armazenamento. validade mínima de 120 dias da data de entrega do produto.					
4	SUCO CONCENTRADO DE FRUTAS SABOR ACEROLA	2220.0	Garrafa	6,35	14.097,00
SUCO CONCENTRADO DE FRUTAS SABOR ACEROLA. Especificação: Suco concentrado de fruta Sabor acerola, adotado, embalagem primária em garrafas de vidro de 500ml, inviolada, livre de insetos, microrganismos ou outras impurezas que venham a comprometer o armazenamento, validade mínima de 120 dias da data de entrega do produto.					
5	PÃO TIPO FRANCÊS 50grs	15010.0	Unidade	0,85	12.758,50
PÃO TIPO FRANCÊS 50grs. Especificação: Pão francês Fresco 50g. Ingredientes: farinha de trigo, fermento biológico e sal.					
6	POLPA DE FRUTA SABOR MARACUJÁ	1480.0	Quilograma	14,21	21.030,80
POLPA DE FRUTA SABOR MARACUJÁ. Especificação: Polpa de Frutas sabor Maracujá, selecionada, isenta de contaminação. embalagem de 1 kg deve conter a validade de no mínimo 06 meses a 01 ano, com os registros obrigatórios do ministério competente. deverá ser transportado em carro refrigerado ou cxs. de isopor conforme legislação vigente da secretaria da saúde de acordo com a resolução 12/78 da cnpa. kg					





7	POLPA DE FRUTA SABOR GOIABA	1800.0	Quilograma	14,43	25.974,00
POLPA DE FRUTA SABOR GOIABA. Especificação: Polpa de Frutas sabor Goiaba, selecionada, isenta de contaminação. embalagem de 1 kg deve conter a validade de no mínimo 06 meses a 01 ano, com os registros obrigatórios do ministério competente. deverá ser transportado em carro refrigerado ou cxs. de isopor conforme legislação vigente da secretaria da saúde de acordo com a resolução 12/78 da cnnpa. kg					
8	POLPA DE FRUTA SABOR CAJÚ	2860.0	Quilograma	12,80	36.608,00
POLPA DE FRUTA SABOR CAJÚ. Especificação: Polpa de Frutas sabor cajú, selecionada, isenta de contaminação. embalagem de 1 kg deve conter a validade de no mínimo 06 meses a 01 ano, com os registros obrigatórios do ministério competente. deverá ser transportado em carro refrigerado ou cxs. de isopor conforme legislação vigente da secretaria da saúde de acordo com a resolução 12/78 da cnnpa. kg					
9	POLPA DE FRUTA SABOR CAJÁ	1920.0	Quilograma	14,35	27.552,00
POLPA DE FRUTA SABOR CAJÁ. Especificação: Polpa de Frutas sabor cajá, selecionada, isenta de contaminação. embalagem de 1 kg deve conter a validade de no mínimo 06 meses a 01 ano, com os registros obrigatórios do ministério competente. deverá ser transportado em carro refrigerado ou cxs. de isopor conforme legislação vigente da secretaria da saúde de acordo com a resolução 12/78 da cnnpa. Kg					
10	POLPA DE FRUTA SABOR ACEROLA	2020.0	Quilograma	13,25	26.765,00
POLPA DE FRUTA SABOR ACEROLA. Especificação: Polpa de Frutas sabor Acerola, selecionada, isenta de contaminação. embalagem de 1 kg deve conter a validade de no mínimo 06 meses a 01 ano, com os registros obrigatórios do ministério competente. deverá ser transportado em carro refrigerado ou cxs. de isopor conforme legislação vigente da secretaria da saúde de acordo com a resolução 12/78 da cnnpa. kg					
11	COENTRO, de primeira	240.0	Maço	3,62	868,80
COENTRO, de primeira. Especificação: COENTRO, de primeira, in natura, apresentando grau de evolução completo do tamanho, aroma e cor própria. Com ausência de sujidades, parasitos e larvas, de acordo com a Resolução 12/78 da CNNPA.					
12	TOMATE, de primeira.	900.0	Quilograma	10,10	9.090,00
TOMATE, de primeira. ESPECIFICAÇÃO: TOMATE, de primeira, apresentando grau de maturação tal que lhe permita suportar a manipulação, o transporte e a conservação em condições adequadas para o consumo. Com ausência de sujidades, parasitos e larvas, de acordo com a Resolução 12/78 da CNNPA.					
13	CENOURA, de primeira	360.0	Quilograma	8,20	2.952,00
CENOURA, de primeira. ESPECIFICAÇÃO: CENOURA, de primeira, apresentando grau de maturação tal que lhe permita suportar a manipulação, o transporte e a conservação em condições adequadas para o consumo. Com ausência de sujidades, parasitos e larvas, de acordo com a resolução 12/78 da CNNPA.					
14	CEBOLINHA, de primeira	580.0	Quilograma	12,10	7.018,00
CEBOLINHA, de primeira. ESPECIFICAÇÃO: CEBOLINHA, de primeira, in natura, apresentando grau de evolução completo do tamanho, aroma e cor própria. Com ausência de sujidades, parasitos e larvas, de acordo com a Resolução 12/78 da CNNPA.					
15	CEBOLA de primeira branca	790.0	Quilograma	9,31	7.354,90
CEBOLA de primeira, branca. ESPECIFICAÇÃO: CEBOLA de primeira, branca, apresentando grau de maturação tal que lhe permita suportar a manipulação, o transporte e a conservação em condições adequadas para o consumo. Com ausência de sujidades, parasitos e larvas, de acordo com a Resolução 12/78 da CNNPA.					
16	BATATA doce de primeira	400.0	Quilograma	6,16	2.464,00
BATATA, doce, de primeira. ESPECIFICAÇÃO: BATATA, doce, de primeira, apresentando grau de maturação tal que lhe permita suportar a manipulação, o transporte e a conservação em condições adequadas para o consumo. Com ausência de sujidades, parasitos e larvas, de acordo com a Resolução 12/78 da CNNPA.					
17	BATATA inglesa	1460.0	Quilograma	10,34	15.096,40
BATATA, inglesa, de primeira. ESPECIFICAÇÃO: BATATA, inglesa, de primeira, apresentando grau de maturação tal que lhe permita suportar a manipulação, o transporte e a conservação em condições adequadas para o consumo. Com ausência de sujidades, parasitos e larvas, de acordo com a resolução 12/78 da CNNPA.					
18	ALHO IN NATURA	145.0	Quilograma	29,66	4.300,70
ALHO IN NATURA, de primeira qualidade. Especificação: Alho em Natura de primeira Qualidade, Tamanho grande, livre de fungos, sem indícios de germinação. Isenta de sujidades e objetos estranhos, em pacotes de 1kg. Validade Mínima de 03 dias.					
19	FRANGO INTEIRO CONGELADO	2220.0	Quilograma	18,90	41.958,00
FRANGO INTEIRO CONGELADO. Especificação: Frango inteiro congelado, de primeira qualidade, sem vísceras, sem tempero. Embalagem em filme PVC transparente ou saco plástico transparente, contendo identificação do produto, marca do fabricante, prazo de validade, marcas e carimbos oficiais, de acordo com as Portarias do Ministério da Agricultura, DIPOA n.304 de 22/04/96 e n.145 de 22/04/98, da Resolução da ANVISA n.105 de 19/05/99.					
20	FILÉ DE PEIXE DE ÁGUA DOCE CONGELADO.	410.0	Quilograma	39,27	16.100,70





FILÉ DE PEIXE DE ÁGUA DOCE CONGELADO. Especificação: Filé de Peixe de Água Doce congelado. Isento de escamas, couro, espinhas, nadadeiras, cabeça e vísceras, sem aditivos ou conservantes. Aspecto, cor e odor próprios da espécie, sem manchas esverdeadas ou pardacentas, isento de parasitos, larvas e fungos. Validade mínima de 12 (doze) meses a partir da entrega. Embalagem plástica de polietileno atóxico e resistente, com etiqueta de identificação, com vedação termosoldada. De acordo com o regulamento técnico, normas e legislação vigente.					
21	CARNE SUÍNA, TIPO BISTECA CONGELADA	540.0	Quilograma	27,11	14.639,40
CARNE SUÍNA, TIPO BISTECA CONGELADA. Especificação: Carne Suína tipo bisteca congelada, de 1ª qualidade, fatiada, limpa e sem aparas. Com cor e odor característicos, com pouca gordura, com osso, isenta de aditivos químicos ou substâncias estranhas ao produto. Validade mínima de 12 (doze) meses a partir da entrega. Embalagem plástica de polietileno atóxico e resistente, com etiqueta de identificação, com vedação termosoldada. De acordo com o regulamento técnico, normas e legislação vigente.					
22	CARNE BOVINA TIPO COSTELA EM TIRAS	540.0	Quilograma	31,20	16.848,00
CARNE BOVINA TIPO COSTELA EM TIRAS. Especificação: Carne bovina Tipo costela em tiras, congelada, no máximo 10% de sebo e gordura, cor, aspecto, cheiro e sabor próprios. Proveniente de gado sadio, abatido sob fiscalização em condições sanitárias adequadas. De acordo com o regulamento técnico, normas e legislação vigente.					
23	CARNE BOVINA DE SOL DE ALCATRA RESFRIADA	540.0	Quilograma	42,57	22.987,80
CARNE BOVINA DE SOL DE ALCATRA RESFRIADA. Especificação: Carne de sol de Alcatra, resfriada de primeira. Embalagem em filme PVC transparente ou saco plástico transparente, contendo identificação do produto, marca do fabricante, prazo de validade, marcas e carimbos oficiais, de acordo com as Portarias do Ministério da Agricultura, DIPOA n.304 de 22/04/96 e n.145 de 22/04/98, da Resolução da ANVISA n.105 de 19/05/99.					
24	CARNE BOVINA MOÍDA CONGELADA	5850.0	Quilograma	34,90	204.165,00
CARNE BOVINA MOÍDA CONGELADA. Especificação: Carne Bovina moída congelada, de primeira, com mínimo 10%. Embalagem 500grs, em filme PVC transparente ou saco plástico transparente, contendo identificação do produto, marca do fabricante, prazo de validade, marcas e carimbos oficiais, de acordo com as Portarias do Ministério da Agricultura, DIPOA n.304 de 22/04/96 e n.145 de 22/04/98, da Resolução da ANVISA n.105 de 19/05/99.					
25	PÃO MASSA FINA TIPO HOT DOG 500grs	4870.0	Pacote	10,05	48.943,50
PÃO MASSA FINA TIPO HOT DOG 500grs. Especificação: Pão Massa fina tipo Hot Dog, Em saco plástico com peso unitário mínimo de 50g, embalagem com 10 unidades. À base de farinha de trigo, açúcar, fermento biológico, gordura vegetal, sal e leite. Com glúten. Alvará do Serviço de Inspeção Sanitária do Estado do Ceará. Validade mínima de 8 dias e data de fabricação.					
26	PÃO MASSA TIPO HAMBURGUER 500grs	7100.0	Pacote	9,60	68.160,00
PÃO MASSA FINA TIPO HAMBURGUER 500grs. Especificação: Pão massa fina para hambúrguer. Ingredientes: farinha de trigo enriquecida com ferro e ácido fólico, água, açúcar, sal, fermento biológico e conservante. Isento de bolor, mofo e umidade. Acondicionado em embalagem resistente de polietileno atóxico transparente contendo 500 g (10 unidades de 50 g cada), com identificação, valor nutricional, fornecedor, peso, data de fabricação (no máximo um dia anterior a data de entrega) e de validade (no mínimo seis dias a partir da data de entrega)					
27	BOLO SABOR BAUNILHA 500grs	1680.0	Unidade	14,82	24.897,60
BOLO SABOR BAUNILHA 500grs. Especificação: Bolo sabor baunilha. Farinha de trigo enriquecida com ferro e ácido fólico, fécula ou amido, fermento químico, açúcar, ovo, gordura vegetal (preferencialmente livre de gorduras trans) ou óleo vegetal, isento de corante na massa. O produto poderá conter, no máximo, 0,2 grama de gordura trans, conter aroma de baunilha. Isento de conservantes. Embalagem 500grs.					
28	TEMPERO COMPLETO LÍQUIDO 500ML	192.0	Unidade	5,39	1.034,88
TEMPERO COMPLETO LÍQUIDO 500ML. Especificação: Tempero Completo Líquido 500ml, sem pimenta, embalado em garrafinhas plásticas com peso líquido de 500ml, com identificação do produto, data de embalagem e prazo de validade.					
29	SARDINHA ENLATADA 125grs	2260.0	Lata	7,02	15.865,20
SARDINHA ENLATADA 125grs. Especificação: Sardinha acondicionado em lata com peso líquido de 130 gramas deve ter embalagem íntegra, sem amassadura ou ferrugem. data de fabricação e de validade visíveis. produto conservado em óleo comestível, com cor e odor característico. deve apresentar uma boa consistência e não exalar mal cheiro ao ser preparado.					
30	VINAGRE DE ÁLCOOL 500ml	1492.0	Garrafa	4,82	7.191,44
VINAGRE DE ÁLCOOL 500ml. Especificação: Vinagre de álcool da fermentação acética de mistura hidroalcoólica originária do álcool etílico. Produto deve seguir a legislação vigente. Cor característica e com a origem dos componentes da matéria-prima e nutrientes, aroma acético. Ausência de elementos estranhos a sua natureza. Rotulagem obrigatória. Embalagem em garrafa plástica tipo pet atóxica, contendo 500 mL do produto. Validade mínima de 6 (seis) meses a partir da data de entrega do produto.					
31	MILHO VERDE 200grs	1470.0	Unidade	5,80	8.526,00
MILHO VERDE 200grs. Especificação: Milho verde, em conserva. Embalagem com 200 g, com dados de identificação do produto, marca de fabricante, prazo de validade, peso líquido e de acordo com as Norma e/ou Resolucoes vigentes da Anvisa/MS.					
32	MAIONESE TRADICIONAL 200grs	550.0	Unidade	7,24	3.982,00
MAIONESE TRADICIONAL 200grs. Especificação: Maionese tradicional. Embalagem com 200 g, com dados de identificação do produto, marca do fabricante, prazo de validade, peso líquido e de acordo com a Resolução 12/78 da Comissão Nacional de Normas e Padrões para Alimentos - CNNPA.					





33	ERVILHA EM CONSERVA 280grs	1540.0	Unidade	4,52	6.960,80
ERVILHA EM CONSERVA 280grs. Especificação: Ervilha em conserva. Rótulo com impressão clara de identificação, classificação, marca, data de fabricação e prazo de validade. Validade mínima de 12 (doze) meses a contar da data da entrega na unidade. Peso líquido 280g.					
34	CREME DE LEITE 200grs	1520.0	Unidade	5,88	8.937,60
CREME DE LEITE 200grs. Especificação: Creme de leite elaborado com gordura láctea, contendo 25% a 30% de gordura, fabricado a partir de matéria prima selecionada. Embalagem tetra Pack (caixinha) com peso líquido de 200g. Validade mínima de 3 (três) meses a partir da data de entrega na unidade.					
35	COLORÍFICO EM PÓ A BASE DE URUCUM emb. 100grs	1776.0	Pacote	2,01	3.569,76
COLORÍFICO EM PÓ A BASE DE URUCUM emb. 100grs, em pacotes plásticos de 100g, acondicionados em fardos de 1kg, validade mínima de 120 dias da data da entrega do produto, sem adição de sal, inviolados e livre de impurezas.					
36	AMIDO DE MILHO 200grs	736.0	Quilograma	23,72	17.457,92
AMIDO DE MILHO 200grs. Especificação: Amido de Milho embalagem de papelão 200grs, não furada, estufadas, invioladas, livres de impurezas, umidade, insetos, microrganismos e outras impurezas que comprometam o armazenamento e a saúde humana. Data de fabricação e validade expressa na embalagem e com validade de no mínimo 80% da data de entrega do produto.					
37	MASSA DE MILHO PRÉ COZIDA 500gr	13100.0	Pacote	3,34	43.754,00
MASSA DE MILHO PRÉ COZIDA 500gr. Massa de Milho pré cozida, Embalagem primária em pacotes de 500gr e sem mistura. registro no ministério da saúde e validade mínima de 120 dias da data de recebimento, não furada, estufadas, invioladas, livres de impurezas, umidade, insetos, microrganismos e outras impurezas que comprometam o armazenamento e a saúde humana. Data de fabricação e validade expressa na embalagem e com validade de no mínimo 80% da data de entrega do produto.					
38	REFRIGERANTE SABOR UVA 2000ml	2960.0	Garrafa	9,52	28.179,20
REFRIGERANTE SABOR UVA 2000ml. Especificação: Refrigerante sabor uva, embalagem Pet 2000ml. Acondicionado em fardos plástico com 6 unidades de garrafas cada em embalagem primária plástica transparente de 2lts cada. Dever constar no produto data de validade e fabricação no ato do recebimento não inferior a 02 (dois) meses.					
39	REFRIGERANTE SABOR LARANJA 2000ml	2960.0	Garrafa	9,04	26.758,40
REFRIGERANTE SABOR LARANJA 2000ml. Especificação: Refrigerante sabor laranja, embalagem Pet 2000ml. Acondicionado em fardos plástico com 6 unidades de garrafas cada em embalagem primária plástica transparente de 2lts cada. Dever constar no produto data de validade e fabricação no ato do recebimento não inferior a 02 (dois) meses.					
40	REFRIGERANTE SABOR GUARANÁ 2000ml	3410.0	Garrafa	9,02	30.758,20
REFRIGERANTE SABOR GUARANÁ 2000ml. Especificação: Refrigerante sabor Guaraná, embalagem Pet 2000ml. Acondicionado em fardos plástico com 6 unidades de garrafas cada em embalagem primária plástica transparente de 2lts cada. Deverá constar no produto data de validade e fabricação no ato do recebimento não inferior a 02 (dois) meses					
41	CHÁ DE ERVA DOCE	1480.0	Caixa	7,32	10.833,60
CHÁ DE ERVA DOCE. Especificação: CHÁ erva doce, alimentício. Unidade utilizada: caixa com 10 sacos de 20 g. Reembaladas em caixa de papelão vedadas com 24 caixas acondicionadas. A embalagem deverá conter externamente os dados de identificação, procedência, informações nutricionais, número de lote, data de validade, quantidade de produto e atender as exigências do ministério da agricultura e Saúde. Prazo de validade mínimo de 6 meses a partir data de entrega.					
42	CHÁ DE CIDREIRA	1280.0	Caixa	7,70	9.856,00
CHÁ DE CIDREIRA. Especificação: CHÁ, cidreira, alimentício. Unidade utilizada: caixa com 10 sacos de 10 g. Reembaladas em caixa de papelão vedadas com 24 caixas acondicionadas. A embalagem deverá conter externamente os dados de identificação, procedência, informações nutricionais, número de lote, data de validade, quantidade de produto e atender as exigências do ministério da agricultura e Saúde. Prazo de validade mínimo de 6 meses a partir data de entrega.					
43	ABÓBORA de primeira	160.0	Quilograma	5,62	899,20
ABÓBORA, de primeira. ESPECIFICAÇÃO: ABÓBORA, de primeira, apresentando grau de maturação tal que lhe permita suportar a manipulação, o transporte e a conservação em condições adequadas para o consumo. Com ausência de sujidades, parasitos e larvas, de acordo com a Resolução 12/78 da CNNPA.					
44	MELÃO de primeira	510.0	Quilograma	5,35	2.728,50
MELÃO de primeira. ESPECIFICAÇÃO: MELÃO de primeira, in natura, apresentando grau de maturação tal que lhe permita suportar a manipulação, o transporte e a conservação em condições adequadas para o consumo. Com ausência de sujidades, parasitos e larvas, de acordo com a Resolução 12/78 da CNNPA.					
45	MELÂNCIA de primeira	330.0	Quilograma	4,74	1.564,20
MELÂNCIA de primeira. ESPECIFICAÇÃO: MELÂNCIA de primeira, in natura, tipo formosa, apresentando grau de maturação tal que lhe permita suportar a manipulação, o transporte e a conservação em condições adequadas para o consumo. Com ausência de sujidades, parasitos e larvas, de acordo com a Resolução 12/78 da CNNPA.					
46	MAMÃO de primeira	520.0	Quilograma	5,68	2.953,60





MAMÃO, de primeira. Especificação: Mamão de primeira, in natura, tipo formosa, apresentando grau de maturação tal que lhe permita suportar a manipulação, o transporte e a conservação em condições adequadas para o consumo. Com ausência de sujidades, parasitos e larvas, de acordo com a Resolução 12/78 da CNNPA.					
47	MAÇÃ de primeira	650.0	Quilograma	12,15	7.897,50
MAÇÃ, de primeira. Especificação: MAÇÃ, de primeira, in natura, apresentando grau de maturação tal que lhe permita suportar a manipulação, o transporte e a conservação em condições adequadas para o consumo. Com ausência de sujidades, parasitos e larvas, de acordo com a Resolução 12/78 da CNNPA.					
48	LARANJA de primeira	1220.0	Quilograma	6,84	8.344,80
LARANJA, de primeira. Especificação: Laranja, de primeira, in natura, tipo pera, apresentando grau de maturação tal que lhe permita suportar a manipulação, o transporte e a conservação em condições adequadas para o consumo. Com ausência de sujidades, parasitos e larvas, de acordo com a Resolução 12/78 da CNNPA.					
49	GOIABA de primeira	460.0	Quilograma	7,29	3.353,40
GOIABA, de primeira. Especificação: GOIABA, de primeira, in natura, apresentando grau de maturação tal que lhe permita suportar a manipulação, o transporte e a conservação em condições adequadas para o consumo. Com ausência de sujidades, parasitos e larvas, de acordo com a Resolução 12/78 da CNNPA.					
50	BANANA, prata , de primeira	1230.0	Quilograma	5,97	7.343,10
BANANA, prata , de primeira. ESPECIFICAÇÃO: BANANA, prata , de primeira, in natura, apresentando grau de maturação tal que lhe permita suportar a manipulação, o transporte e a conservação em condições adequadas para o consumo. Com ausência de sujidades, parasitos e larvas, de acordo com a Resolução 12/78 da CNNPA.					
51	ABACAXI	300.0	Quilograma	6,33	1.899,00
ABACAXI, de primeira. ESPECIFICAÇÃO: ABACAXI, de primeira, in natura, apresentando grau de maturação tal que lhe permita suportar a manipulação, o transporte e a conservação em condições adequadas para o consumo. Com ausência de sujidades, parasitos e larvas, de acordo com a Resolução 12/78 da CNNPA.					
52	PEITO DE FRANGO CONGELADO	8300.0	Quilograma	25,62	212.646,00
PEITO DE FRANGO CONGELADO. Especificação: Peito de Frango, congelado, limpo, magro, não temperado, provenientes de aves sadias abatidas sob inspeção veterinária. Apresentando cor e odor característicos, aspecto próprio, não amolecido e nem pegajoso, sem manchas esverdeadas, sem sinal de descongelamento, com ausência de sujidades, parasitos, larvas e qualquer substância nociva ou contaminante. Validade mínima de 12 (doze) meses a partir da entrega. Embalagem plástica de polietileno atóxico e resistente, com etiqueta de identificação, com vedação termosoldada. De acordo com o regulamento técnico, normas e legislação vigente.					
53	FILÉ DE PEITO DE FRANGO CONGELADO	8350.0	Quilograma	29,10	242.985,00
FILÉ DE PEITO DE FRANGO CONGELADO. Especificação : Filé de peito de frango congelado, sem pele e ossos, embalado em saco plástico transparente e acondicionado em caixa de papelão lacrado. Embalagem individual de 1,5 kg a 2,5 kg, caixa contendo 10 a 20 kg, contendo o selo de inspeção federal(SIF) ou o selo de inspeção estadual (SIE) . Rotulagem de acordo com a legislação vigente. Validade de 6 meses a partir da data de entrega do produto.					
54	COXA/SOBRECOXA DE FRANGO CONGELADO	380.0	Quilograma	20,10	7.638,00
COXA/SOBRECOXA DE FRANGO CONGELADO. Especificação: Coxa e Sobrecoxa de Frango congelado. Cortes especiais de frango, congelado, máximo permitido de água com congelamento é de 60% de acordo com a portaria nº 210, de 10/11/98 do DAS/DIPOA. Embalagem em saco plástico transparente com 1kg. Amostra com número de fabricação do lote e validade, ficha técnica e laudo físico-químico e microbiológico do ano corrente.					
55	CARNE BOVINA TIPO FRALDINHA CONGELADA	700.0	Quilograma	34,01	23.807,00
CARNE BOVINA TIPO FRALDINHA CONGELADA. Especificação: Carne Bovina tipo Fraldinha congelada, de 1ª qualidade, sem gordura, sem pele, sem contra peso, apresentando carimbo do sif, data de vencimento, embalagem inviolável em boas condições de armazenamento. (com prazo de validade).					
56	CARNE BOVINA PATINHO CONGELADA	1200.0	Quilograma	42,06	50.472,00
CARNE BOVINA PATINHO CONGELADA. Especificação : Carne Bovina, patinho, de primeira, sem osso. Embalagem em filme PVC transparente ou saco plástico transparente, contendo identificação do produto, marca do fabricante, prazo de validade, marcas e carimbos oficiais, de acordo com as Portarias do Ministério da Agricultura, DIPOA n.304 de 22/04/96 e n.145 de 22/04/98, da Resolução da ANVISA n.105 de 19/05/99.					
57	CARNE BOVINA COXÃO MOLE CONGELADA	2650.0	Quilograma	37,22	98.633,00
CARNE BOVINA COXÃO MOLE CONGELADA. Especificação: Carne Bovina Coxão Mole congelada, de primeira, sem osso. Embalagem em filme PVC transparente ou saco plástico transparente, contendo identificação do produto, marca do fabricante, prazo de validade, marcas e carimbos oficiais, de acordo com as Portarias do Ministério da Agricultura, DIPOA n.304 de 22/04/96 e n.145 de 22/04/98, da Resolução da ANVISA n.105 de 19/05/99.					
58	LEITE CONDENSADO	1280.0	Unidade	8,73	11.174,40
LEITE CONDENSADO. Especificação : Leite condensado produzido com leite integral, açúcar e lactose. Embalagem tetra Pack (caixinha) com peso líquido de 395 g. Validade mínima de 3 (três) meses a partir da data de entrega na unidade.					
59	GOIABADA 500grs	510.0	Unidade	9,71	4.952,10



GOIABADA 500grs. Especificação: Goiabada, com consistência para corte. Embalagem com no mínimo 500 g, com dados de identificação do produto, marca do fabricante, prazo de validade, peso líquido e de acordo com as Normas e/ou Resoluções da Anvisa/MS.					
60	REQUEIJÃO 250grs.Especificação: Requeijão cremoso pasteurizado. Embalagem em copo 250g.	CREMOSO	1280.0	Unidade	10,72 13.721,60
REQUEIJÃO CREMOSO 250grs.Especificação: Requeijão cremoso pasteurizado. Embalagem em copo 250g.					
61	EXTRATO DE ALHO CONCENTRADO 300ml		310.0	Unidade	5,02 1.556,20
EXTRATO DE ALHO CONCENTRADO 300ml. Especificação : Extrato de Alho Concentrado, apresentando os seguintes ingredientes alho, vinagre, amido, sal refinado, conter conservante benzoato de sódio, não contem glúten, embalagem com 300 ml, em boas condições de consumo. validade mínima de 90 dias da data de entrega.					
62	AZEITE DE OLIVA EXTRA VIRGEM 500ml		80.0	Unidade	38,81 3.104,80
AZEITE DE OLIVA EXTRA VIRGEM 500ml. Especificação: Azeite de Oliva extra virgem, Com acidez máxima de 0,8% (em ácido oleico), Embalagem com 500 mL. Prazo de validade mínimo de 6 (seis) meses a partir da data de entrega.					
63	PROTEÍNA DE SOJA SABOR FRANGO 400grs		1380.0	Pacote	11,39 15.718,20
PROTEÍNA DE SOJA SABOR FRANGO 400grs. Especificação: Proteína de Soja sabor Frango, Apresentada em grãos, com aspecto cor, cheiro e sabor próprios, isenta de sujidades, em saco plástico transparente; rotulagem contendo composição nutricional data de fabricação. Deverá apresentar validade mínima de 06 (seis) meses a partir da data de entrega. De acordo com a resolução 12/78 da cnpa pct. 400g.					
64	PROTEÍNA DE SOJA SABOR CARNE 400grs		1380.0	Pacote	11,49 15.856,20
PROTEÍNA DE SOJA SABOR CARNE 400grs. Especificação: Proteína de Soja Sabor Carne, Apresentada em grãos, com aspecto cor, cheiro e sabor próprios, isenta de sujidades, em saco plástico transparente; rotulagem contendo composição nutricional data de fabricação. Deverá apresentar validade mínima de 06 (seis) meses a partir da data de entrega. De acordo com a resolução 12/78 da cnpa pct. 400g.					
65	FARINHA DE TRIGO SEM FERMENTO		150.0	Quilograma	7,57 1.135,50
FARINHA DE TRIGO SEM FERMENTO. Especificação: Farinha de trigo, sem fermento. Embalagem contendo 01 Kg, com dados de identificação do produto, marca do fabricante, prazo de validade e peso líquido, de acordo com a Portaria 354/98 - Anvisa e Portaria 74/94 do MS/SNVS.					
66	FARINHA DE TRIGO COM FERMENTO		150.0	Quilograma	9,32 1.398,00
FARINHA DE TRIGO COM FERMENTO. Especificação: Farinha de trigo, com fermento. Embalagem contendo 01 Kg, com dados de identificação do produto, marca do fabricante, prazo de validade e peso líquido, de acordo com a Portaria 354/98 - Anvisa e Portaria 74/94 do MS/SNVS.					
67	CHÁ VERDE.Especificação: CHÁ, verde, alimentício. Unidade utilizada: caixa com 10 sacos de 20 g		960.0	Caixa	4,35 4.176,00
CHÁ VERDE.Especificação: CHÁ, verde, alimentício. Unidade utilizada: caixa com 10 sacos de 20 g.Reembaladas em caixa de papelão vedadas com 24 caixas acondicionadas. A embalagem deverá conter externamente os dados de identificação, procedência, informações nutricionais, número de lote, data de validade, quantidade de produto e atender as exigências do ministério da agricultura e Saúde. Prazo de validade mínimo de 6 meses a partir data de entrega.					
68	CHÁ PRETO.Especificação: CHÁ, preto, alimentício. Unidade utilizada: caixa com 10 sacos de 20 g.		960.0	Caixa	5,37 5.155,20
CHÁ PRETO.Especificação: CHÁ, preto, alimentício. Unidade utilizada: caixa com 10 sacos de 20 g.Reembaladas em caixa de papelão vedadas com 24 caixas acondicionadas. A embalagem deverá conter externamente os dados de identificação, procedência, informações nutricionais, número de lote, data de validade, quantidade de produto e atender as exigências do ministério da agricultura e Saúde. Prazo de validade mínimo de 6 meses a partir data de entrega					
69	CHÁ DE CAMOMILA. Especificação: CHÁ, camomila, alimentício. Unidade utilizada: caixa com 10 sacos de 10 g		1050.0	Caixa	6,99 7.339,50
CHÁ DE CAMOMILA. Especificação: CHÁ, camomila, alimentício. Unidade utilizada: caixa com 10 sacos de 10 g.Reembaladas em caixa de papelão vedadas com 24 caixas acondicionadas. A embalagem deverá conter externamente os dados de identificação, procedência, informações nutricionais, número de lote, data de validade, quantidade de produto e atender as exigências do ministério da agricultura e Saúde. Prazo de validade mínimo de 6 meses a partir data de entrega.					
70	CHÁ DE BOLDO.Especificação: CHÁ, boldo, alimentício. Unidade utilizada: caixa com 10 sacos de 10 g		660.0	Caixa	5,95 3.927,00
CHÁ DE BOLDO.Especificação: CHÁ, boldo, alimentício. Unidade utilizada: caixa com 10 sacos de 10 g.Reembaladas em caixa de papelão vedadas com 24 caixas acondicionadas. A embalagem deverá conter externamente os dados de identificação, procedência, informações nutricionais, número de lote, data de validade, quantidade de produto e atender as exigências do ministério da agricultura e Saúde. Prazo de validade mínimo de 6 meses a partir data de entrega.					
71	SUCO CONCENTRADO DE FRUTAS SABOR UVA		4800.0	Garrafa	6,87 32.976,00



SUCO CONCENTRADO DE FRUTAS SABOR UVA. Especificação: Suco concentrado de fruta Sabor Uva, adoçado, embalagem primária em garrafas de vidro de 500ml, inviolada, livre de insetos, microrganismos ou outras impurezas que venham a comprometer o armazenamento. validade mínima de 120 dias da data de entrega do produto.					
72	SUCO CONCENTRADO DE FRUTAS SABOR MANGA	1800.0	Garrafa	6,14	11.052,00
SUCO CONCENTRADO DE FRUTAS SABOR MANGA. Especificação: Suco concentrado de fruta Sabor Manga, adoçado, embalagem primária em garrafas de vidro de 500ml, inviolada, livre de insetos, microrganismos ou outras impurezas que venham a comprometer o armazenamento. validade mínima de 120 dias da data de entrega do produto.					
73	AZEITONA VERDE 200grs	76.0	Unidade	13,40	1.018,40
AZEITONA VERDE 200grs. Especificação: Azeitona verde com caroço embalagem com 200g, salmoura (água e sal) e acidulante ácido cítrico. Não contém gluten.					
74	CALDO, para culinária, de carne. ESPECIFICAÇÃO; CALDO, para culinária, de carne, caixa contendo 24 unidades X 23grs	320.0	Caixa	20,60	6.592,00
CALDO, para culinária, de carne. ESPECIFICAÇÃO; CALDO, para culinária, de carne, caixa contendo 24 unidades X 23grs, com identificação do produto, marca do fabricante, prazo de validade e peso líquido, e de acordo com as Normas e/ou Resoluções vigentes da Anvisa/MS.					
75	BATATA PALHA 140grs	220.0	Pacote	9,85	2.167,00
BATATA PALHA 140grs. Especificação : Batata palha, com sabor, odor e textura característicos do produto, de boa qualidade, embalagem plástica 140grs, primária, própria, fechada a vácuo, constando identificação do produto, inclusive classificação e a marca, nome e endereço do fabricante e a data da fabricação e validade.					
76	PIRULITO RECHEADO 600grs	2000.0	Pacote	15,78	31.560,00
PIRULITO RECHEADO 600grs. Especificação: Pirulito duro recheado com bala mastigável, sabor artificial de franboesa. Especificação: Açúcar, Xarope de Glicose, Gordura Vegetal Hidrogenada, Acidulante: Ácido Cítrico, Ácido Láctico, Regulador de Acidez: Lactato de Sódio, Emulsificantes: Lecitina de Soja e Monoestearato de Glicerila, Corantes: Vermelho 40 (E129), Indigotina (E132) e Azul Brilhante (E133), Aromatizante. OBS: Contém Soja e Não contém Glúten. Embalagem 600grs.					
77	PIPOCA DOCE 15grs. Especificação: Pipoca Doce pacote de 15g. Fardo contém 50 unidades.	2000.0	Fardo	22,46	44.920,00
PIPOCA DOCE 15grs. Especificação: Pipoca Doce pacote de 15g. Fardo contém 50 unidades.					
78	CARNE BOVINA IN NATURA EM TIRAS (ISCAS) CONGELADA (PATINHO OU COXÃO MOLE) - Carne de 1ª	5000.0	Quilograma	40,51	202.550,00
CARNE BOVINA IN NATURA EM TIRAS (ISCAS) CONGELADA (PATINHO OU COXÃO MOLE) - Carne de 1ª categoria patinho / coxão mole. Proveniente de gado bovino, macho, sadio, abatidos sob inspeção veterinária procedente de quarto traseiro, manipulada em condições higiênicas satisfatórias aparada e apresentada no corte: coxão mole e patinho. Durante o processamento, deve ser realizada a aparagem (eliminação dos excessos de gordura, cartilagem e aponevroses). A carne bovina em tiras congelada, no corte patinho e coxão mole deve apresentar-se livre de parasitas e de qualquer substância contaminante que possa alterá-la ou encobrir alguma alteração. A carne bovina picada deverá conter no máximo 10% de gordura, ser isenta de cartilagens, de ossos, e conter no máximo 3% de aponevroses. O produto deve estar de acordo com a NTA-3, do Decreto Estadual nº 12.486 de 20/10/78, portaria nº 1.428 / MS, de novembro de 1993 e Resolução nº 23 de 15 de março de 2000. Toda matéria prima utilizada na elaboração do produto deve ser de qualidade comprovadamente alimentar e os produtos de origem animal utilizados deverão ser provenientes de estabelecimento inspecionado pelo SIF. Processo: Refile, equalização e congelamento da peça. Com a peça ainda congelada, corta-se em tiras com equipamento apropriado e são encaminhados para o túnel de congelamento com tecnologia Individually Quick Frozen (IQF) para congelamento individual. 2. CARACTERÍSTICAS DO PRODUTO 2.1. ORGANOLÉPTICAS: aspecto : próprio da espécie, não amolecida nem pegajosa. Cor: própria da espécie, sem manchas esverdeadas ou pardacentas. Odor: próprio tipo de corte: característico da peça conforme o padrão descrito na Portaria nº 5 de 8/11/88 e publicada no D.O.U. de 18/11/88, Seção I. 2.2. MICROBIOLÓGICAS: Serão adotados os critérios e padrões estabelecidos na Resolução RDC nº 12, de 02/01/01, ANVISA/MS, Anexo I, Grupo 5, item a, publicada no D.O.U., Seção I, em 10/01/01. 2.3. Poderão ser efetuadas outras determinações (físico-químicas, microbiológicas, microscópicas ou toxicológicas), sempre que se tornar necessária a obtenção de dados sobre o estado Higiênico sanitário do produto ou quando da ocorrência de toxinfecções alimentares, cujos custos Ocorrerão por conta do fornecedor. Informações nutricionais: Pacotes 20 kg. Proteína: mínimo 20%/Gordura: máximo 10%. 2.4. PRAZO DE VALIDADE: mínimo de 120(cento e vinte) dias. 3. EMBALAGEM 3.1 o produto deverá estar congelado, em embalagem plástica flexível, atóxica, resistente, em pacotes de 01 kg. Embalagem íntegra, sem sinais de rachaduras na superfície, sem furos e sem acúmulos, protegida externamente em caixa de papelão rotulada reforçada, com as abas superior e inferior totalmente lacradas contendo até 20 kg. Não serão aceitas embalagens defeituosas que exponham o produto à contaminação e/ou deterioração. 4. ROTULAGEM 4.1. Aplica-se o regulamento vigente (Instrução Normativa nº 22, de 24/11/05 - Regulamento Técnico para Rotulagem de Produto de Origem Animal Embalado - Ministério da Agricultura, Pecuária e Abastecimento, Brasil). 4.2. Nos rótulos das embalagens (primária e secundária), deverão estar impressas, de forma clara e indelével, as seguintes informações: 1-denominação da venda do produto (nome do produto e marca) e os dizeres: Carne congelada de bovino sem osso 2-tipo de corte 3-identificação de origem (nome e endereço do matadouro frigorífico ou do entreposto de carnes e derivados e a expressão, indústria brasileira.) 4-data da embalagem do produto e prazo de validade ou data de vencimento e número do lote. 5- conteúdo líquido (na embalagem secundária). 6-condições de armazenamento (na embalagem secundária). 7-empilhamento máximo para armazenamento (na embalagem secundária). 8-carimbo do Serviço de Inspeção Federal ou Inspeção Estadual. 9-número de registro do produto no órgão competente (na embalagem primária). máximo para armazenamento (na embalagem secundária). 8-carimbo do Serviço de Inspeção Federal ou Inspeção Estadual. 9-número de registro do produto no órgão competente (na embalagem primária).					





79	FRANGO CONGELADO TIPO PEITO EM CUBOS	3000.0	Quilograma	24,05	72.150,00
FRANGO CONGELADO TIPO PEITO EM CUBOS - Frango congelado tipo "peito em cubos", carne de frango congelada (filé de peito), semi processado, sem a presença de osso, eviscerado, com aspecto cor, cheiro e sabor próprios, sem manchas esverdeadas e parasitas. Produto deve seguir a legislação vigente (Portaria nº210 de 10/11/98 do SDA/DIPOA). Registro do SIF. Rotulagem obrigatória (RDC nº360/359 de 23/12/03, RDC nº259 de 20/09/02, RDC nº123 de 13/05/04 e Portaria nº 210 de 10/11/98 MAPA, lei nº10.674). Embalagem primária: em sacos de plástico de polietileno de baixa densidade, atóxico, apropriado para o contato com alimento, contendo 01 Kg do produto. Com validade mínima de 60 dias a partir da data da entrega. Apresentar amostra do produto.					
80	CARNE SUINA MOIDA CONGELADA DE 1000G A 2000G	3000.0	Quilograma	31,12	93.360,00
CARNE SUINA MOIDA CONGELADA DE 1000G A 2000G - PRODUTO OBTIDO A PARTIR DA MOAGEM DE MASSAS MUSCULARES DE SUÍNO SEGUIDOS DO IMEDIATO CONGELAMENTO. ISENTO DE OSSOS, CARTILAGEM. PERCENTUAIS DE GORDURA E ÁGUA MÁXIMAS DE ACORDO COM A LEGISLAÇÃO VIGENTE. ASPECTO NÃO PEGAJOSO. COR VERMELHA SEM MANCHAS ESVERDEADAS E ODORE CARACTERÍSTICO. PRODUTO DEVE SEGUIR A LEGISLAÇÃO VIGENTE (INSTRUÇÃO NORMATIVA Nº 83 ANEXO II DE 21/11/03 MAPA). REGISTRO NO SIF, SIE OU SIM. ROTULAGEM OBRIGATÓRIA (RDC Nº 360/3 59 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). EMBALAGEM PRIMÁRIA: POLIETILENO ATÓXICO À VÁCUO COM 1000g A 2000g DO PRODUTO. EMBALAGEM SECUNDÁRIA: ACONDICIONADOS EM CAIXA DE PAPELÃO VEDADA. QUANDO DA ENTREGA, O PRODUTO DEVERÁ APRESENTAR DATA DE FABRICAÇÃO NÃO INFERIOR A 80% DO PRAZO DE VALIDADE.					
81	CARNE BOVINA MOÍDA CONGELADA 500gr	5000.0	Pacote	10,08	50.400,00
"CARNE BOVINA MOÍDA CONGELADA: Proveniente de animais, sadios, abatidos sob inspeção veterinária, devendo apresentar coloração própria, odor característico e aspecto próprio não amolecido e nem pegajosa; com no máximo 3% de água, 10% de gordura; isenta de vestígios de descongelamento, ossos, excesso de gordura, cartilagem e aponeurose, coloração arroxeada, acinzentada e esverdeada, odor forte e desagradável, parasitas, sujidades, larvas e qualquer substância contaminante. Embalagem atóxica em filme de PVC transparente ou saco plástico transparente, flexível e resistente, que garanta a integridade do produto até o momento do consumo, acondicionados em caixas lacradas de 10 kg, em pacotes de 500g ou 1kg. Na embalagem devem constar dados de identificação e informações nutricionais do produto, peso, marca do fabricante, prazo de validade, carimbos oficiais e selo de inspeção do órgão competente e data de embalagem. Validade mínima de 30 dias a partir da data da entrega, nº do registro no SIF, SIE ou SIM."					
82	REFRESCO EM PÓ 15 x 45g	1500.0	Caixa	21,36	32.040,00
REFRESCO EM PÓ 15 x 45g. Especificação: Refresco em Pó, sabores variados 15 x 45grs. Embalagem primária plástica inviolada, livre de insetos, microrganismo ou outras impurezas que possam comprometer o armazenamento e a saúde humana, com prazo de validade no ato do recebimento não inferior a 06 (seis) meses. Na embalagem deve constar data de fabricação, empacotamento e lote.					
83	MILHO PARA MUGUNZÁ 500grs	132.0	Quilograma	4,09	539,88
MILHO PARA MUGUNZÁ 500grs. Especificação: Milho para mugunzá, Grão de milho amarelo com aspecto, cor cheiro e sabor próprios com ausência de umidade e fermentação, ranço, isento de sujidades, parasitas e larvas. Quantidade por porção %VD: Valor energético 164 kcal = 695kj 8%; Carboidratos 37 g 12%; Proteínas 3,5 g 5%; Gorduras totais 0 g 0%; Gorduras saturadas 0 g 0%; Gorduras trans 0 g; Colesterol 0 g 0%; Fibra alimentar 2,9 g 12% e Sódio 0 mg 0%. Embalagem de 500g em saco plástico transparente que garantam a integridade do produto até o momento do consumo acondicionado em fardo lacrado. A embalagem deverá conter externamente os dados de identificação e procedência, informação nutricional, número do lote, data de validade. O produto deverá conter validade mínima de 05 meses.					
84	EXTRATO DE TOMATE REFOGADO	842.0	Unidade	5,26	4.428,92
EXTRATO DE TOMATE REFOGADO. Especificação: Extrato de tomate refogado, embalado em sacos atóxicos (bag's plásticos), ou embalagens tipo cartonada "longa vida" ou vidro, resistentes, hermeticamente fechadas, contendo 340 gramas.					
85	EXTRATO DE TOMATE CONCENTRADO 190 grs	422.0	Unidade	5,04	2.126,88
EXTRATO DE TOMATE CONCENTRADO 190 grs. Especificação: Extrato de Tomate concentrado, embalagem 190grs, apresentando o seguinte ingrediente: sem tempero e tomate concentrado. armazenagem em caixa tetra pak com 190grs. em boas condições de consumo. validade mínima de 90 dias da data de entrega.					
86	CANJICA DE MILHO VERDE 500grs	1250.0	Pacote	7,61	9.512,50
CANJICA DE MILHO VERDE 500grs. Especificação: Canjica de milho verde com embalagem em sacos de poliéster metalizado laminado de 500grs. Hermeticamente fechados. Coloração amarela e odor característico: constituída de farinha de milho pre gel enriquecida com ferro e ácido fólico, açúcar cristal. Maltodextrina, soro de leite em pó, amido de milho, leite em pó integral, aveia. Oleo de palma. Aromas naturais de milho verde e coco não contem gluten.					
87	CALDO, para culinária, de galinha. ESPECIFICAÇÃO: CALDO, para culinária, de galinha. Embalagem: caixa contendo 24 unidades x 23grs,	320.0	Caixa	21,42	6.854,40
CALDO, para culinária, de galinha. ESPECIFICAÇÃO: CALDO, para culinária, de galinha. Embalagem: caixa contendo 24 unidades x 23grs, com identificação do produto, marca do fabricante, prazo de validade e peso líquido e de acordo com as Normas e/ou Resoluções vigentes da Anvisa/MS.					
88	BOMBOM SORTIDO 1kg	2000.0	Quilograma	36,64	73.280,00
Especificação: Bombom sortido, diversos sabores embalagem 1kg. Composição: contém açúcar, xarope de glicosse, gordura vegetal hidrogenada, estabilizante e não contém gluten.					
89	BALA MASTIGÁVEL 600grs	1600.0	Pacote	13,13	21.008,00





Especificação: Bala mastigável sabor iogurte de morango colorida artificialmente. Embalagem 600grs. Composição : Açúcar, xarope de glicose, gordura vegetal hidrogenada, acidulante ácido cítrico, emulsificantes mono e diglicerídeos de ácidos graxos e lecitina de soja, aromatizante e corante artificial vermelho 40. Não Contém GLÚten. Informação sobre Alergênicos: contém derivado de soja e pode conter traços de amendoim e corante artificial amarelo tartrazina.					
90	POLVILHO AZEDO AMIDO DE MANDIOCA 500grs	132.0	Pacote	20,96	2.766,72
POLVILHO AZEDO AMIDO DE MANDIOCA 500grs. Especificação : Polvilho Azedo Amido de Mandioca Sem Glúten. Produto amiláceo extraído da mandioca. Deve ser fabricado a partir da matéria prima sã e limpa, isenta de matéria terrosa e de pasasitos. Não pode esta úmido, fermentado. Embalagem de polietileno 500gr.					
91	FERMENTO QUÍMICO EM PÓ SECO 100grs	840.0	Unidade	6,05	5.082,00
Especificação: Fermento Químico em Pó Seco, instantâneo, composto de amido modificado, bicarbonato de sódio, fosfato de monocalcico e carbonato de cálcio. Embalagem 100gr.					
92	FARINHA DE MANDIOCA AMARELA. Especificação: Farinha de mandioca Amarela, tipo 1, torrada, seca e fina, sem impurezas visíveis, pacote de 1kg.	810.0	Quilograma	8,11	6.569,10
FARINHA DE MANDIOCA AMARELA. Especificação: Farinha de mandioca Amarela, tipo 1, torrada, seca e fina, sem impurezas visíveis, pacote de 1kg.					
93	REFRIGERANTE PITCHULA 200 ml	7200.0	Garrafa	1,77	12.744,00
Especificação: Refrigerante Pitchula sabor diversos, embalagem peti 200 ml. A embalagem deverá conter externamente os dados de identificação, procedência, número de lote, data de validade e atender as exigências do ministério da agricultura e da Vigilância sanitária. Prazo de validade mínimo de 6 meses a partir data de entrega.					
94	RAPADURA CONCENTRADA COM COCO 500grs	1920.0	Pacote	6,24	11.980,80
RAPADURA CONCENTRADA COM COCO 500grs. Especificação: Rapadura de caldo de cana concentrado, com coco, com cor, textura e sabor característicos. Embalagem de 500 g.					
95	SUCO DE FRUTAS SORTIDO 200ml	3200.0	Garrafa	2,29	7.328,00
Especificação: Suco de frutas sortido, adoçado, embalagem tetrapark 200ml, inviolada, livre de insetos, microrganismos ou outras impurezas que venham a comprometer o armazenamento. validade mínima de 120 dias da data de entrega do produto.					
96	ADOÇANTE DIETÉTICO LÍQUIDO 100ml	341.0	Frasco	8,93	3.045,13
ADOÇANTE DIETÉTICO LÍQUIDO 100ml. Especificação: Adoçante Dietético Líquido - Contendo 100 mL. Cem por cento stévia ou sucralose. Com bico dosador. Apresentando todas as informações do produto no frasco.					
97	MARGARINA CREMOSA 500grs	2388.0	Pote	10,65	25.432,20
MARGARINA CREMOSA 500grs. Especificação: Margarina cremosa com sal, teor lipídico de 65% a 85%. Não deve conter em sua composição gordura do tipo trans. Embalada em pote plástico resistente de 500 g, com proteção interna pós tampa (lacre). No seu rótulo deve conter prazo de validade/lote e informação nutricional.					

1.2. O objeto desta contratação não se enquadra como sendo de bem de luxo.

1.3. Os bens objeto desta contratação são caracterizados como comuns, conforme justificativa constante do Estudo Técnico Preliminar.

1.4. O prazo de vigência da contratação é de 12 meses, na forma do artigo 105 da Lei nº 14.133, de 2021

1.4.1. O fornecimento de bens é enquadrado como continuado, sendo a vigência plurianual mais vantajosa considerando o Estudo Técnico Preliminar.

1.5. O custo estimado total da contratação é de R\$ 2.513.419,77 (dois milhões, quinhentos e treze mil, quatrocentos e dezenove reais e setenta e sete centavos).

1.6. O contrato oferece maior detalhamento das regras que serão aplicadas em relação à vigência da contratação.

2. DA FUNDAMENTAÇÃO E DA DESCRIÇÃO DA NECESSIDADE DA CONTRATAÇÃO





2.1. A fundamentação da contratação e de seus quantitativos encontra-se pormenorizada em tópico específico dos Estudos Técnicos Preliminares, apêndice deste Termo de Referência.

2.2. O objeto da contratação está previsto no Plano de Contratações Anual (PCA) no exercício corrente.

2.3. A presente contratação é classificada como de natureza contínua, com fundamento no artigo 6º, inciso XV, da Lei nº 14.133/2021, representando uma deliberação estratégica para atender a uma necessidade pública de caráter permanente, cuja interrupção comprometeria a missão institucional deste órgão.

O regime de vigência e suas eventuais prorrogações são regidos pelos artigos 106 e 107 da mesma Lei, estabelecendo um modelo de gestão contratual flexível, seguro e alinhado ao interesse público. Desta forma, o contrato vigorará pelo prazo inicial de 11 meses, a contar da data de sua assinatura, submetendo-se o seu ciclo de vida (manutenção, governança, prerrogativas de extinção e prorrogações sucessivas) integralmente ao disposto nos referidos artigos, sempre respeitado o limite máximo de 10 (dez) anos para a duração total do ajuste.

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

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

4. DOS REQUISITOS DA CONTRATAÇÃO

4.1. A descrição dos requisitos da contratação encontra-se pormenorizada em tópico específico dos Estudos Técnicos Preliminares, apêndice deste Termo de Referência.

4.2. Não será admitida a subcontratação do objeto contratual.

4.3. Não haverá exigência da garantia da contratação.

5. DO MODELO DE EXECUÇÃO CONTRATUAL

5.1. O prazo de entrega do(s) item(ns) é de 05 (cinco) dias, contado da emissão de Requisição formalizada pelo Contratante, em quantitativo especificado pelo Contratante.

5.2. Caso não seja possível a entrega na data avençada, o contratado deverá comunicar as razões respectivas com pelo menos 02 dias de antecedência para que





o pleito de prorrogação de prazo seja analisado pela contratante, ressalvadas situações de caso fortuito e força maior.

5.3. Os bens deverão ser entregues no Almoxarifado Geral, no seguinte endereço: Avenida Senador Virgílio Távora, nº 336, Centro, Varjota-CE, ou em outro local designado pela contratante.

6. DO MODELO DE GESTÃO DO CONTRATO

6.1. O contrato deverá ser executado fielmente pelas partes, de acordo com as cláusulas avençadas e as normas da Lei nº 14.133, de 2021, e cada parte responderá pelas consequências de sua inexecução total ou parcial (caput do art. 115 da Lei nº 14.133, de 2021).

6.2. Em caso de impedimento, ordem de paralisação ou suspensão do contrato, o cronograma de execução será prorrogado automaticamente pelo tempo correspondente, anotadas tais circunstâncias mediante simples apostila (§ 5º do art. 115 da Lei nº 14.133, de 2021).

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

6.4. O órgão ou entidade poderá convocar representante do Contratado para adoção de providências que devam ser cumpridas de imediato.

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

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

6.7. O fiscal técnico do contrato acompanhará a execução do contrato, para que sejam cumpridas todas as condições estabelecidas no contrato, de modo a assegurar os melhores resultados para a Administração.

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





6.7.2. Identificada qualquer inexatidão ou irregularidade, o fiscal técnico do contrato emitirá notificações para a correção da execução do contrato, determinando prazo para a correção;

6.7.3. O fiscal técnico do contrato informará ao gestor do contrato, em tempo hábil, a situação que demandar decisão ou adoção de medidas que ultrapassem sua competência, para que adote as medidas necessárias e saneadoras, se for o caso.

6.7.4. No caso de ocorrências que possam inviabilizar a execução do contrato nas datas aprazadas, o fiscal técnico do contrato comunicará o fato imediatamente ao gestor do contrato.

6.7.5. O fiscal técnico do contrato comunicar ao gestor do contrato, em tempo hábil, o término do contrato sob sua responsabilidade, com vistas à renovação tempestiva ou à prorrogação contratual.

6.8. O fiscal administrativo do contrato verificará a manutenção das condições de habilitação da contratada, acompanhará o empenho, o pagamento, as garantias, as glosas e a formalização de apostilamento e termos aditivos, solicitando quaisquer documentos comprobatórios pertinentes, caso necessário.

6.8.1. Caso ocorram descumprimento das obrigações contratuais, o fiscal administrativo do contrato atuará tempestivamente na solução do problema, reportando ao gestor do contrato para que tome as providências cabíveis, quando ultrapassar a sua competência.

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

6.9.1. O gestor do contrato acompanhará a manutenção das condições de habilitação da contratada, para fins de empenho de despesa e pagamento, e anotará os problemas que obstem o fluxo normal da liquidação e do pagamento da despesa no relatório de riscos eventuais.

6.9.2. O gestor do contrato acompanhará os registros realizados pelos fiscais do contrato, de todas as ocorrências relacionadas à execução do contrato e as medidas adotadas, informando, se for o caso, à autoridade superior àquelas que ultrapassarem a sua competência.





6.9.3. O gestor do contrato emitirá documento comprobatório da avaliação realizada pelos fiscais técnico, administrativo e setorial quanto ao cumprimento de obrigações assumidas pelo contratado, com menção ao seu desempenho na execução contratual, baseado nos indicadores objetivamente definidos e aferidos, e a eventuais penalidades aplicadas, devendo constar do cadastro de atesto de cumprimento de obrigações.

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

6.10. O fiscal administrativo do contrato comunicará ao gestor do contrato, em tempo hábil, o término do contrato sob sua responsabilidade, com vistas à tempestiva renovação ou prorrogação contratual.

6.11. O gestor do contrato deverá elaborar relatório final com informações sobre a consecução dos objetivos que tenham justificado a contratação e eventuais condutas a serem adotadas para o aprimoramento das atividades da Administração.

7. DOS CRITÉRIOS DE MEDIÇÃO E DE PAGAMENTO

7.1. Os bens serão recebidos provisoriamente, de forma sumária, no ato da entrega, juntamente com a nota fiscal ou instrumento de cobrança equivalente, pelo(a) responsável pelo acompanhamento e fiscalização do contrato, para efeito de posterior verificação de sua conformidade com as especificações constantes neste Termo de Referência e na proposta.

7.2. Os bens poderão ser rejeitados, no todo ou em parte, quando em desacordo com as especificações constantes neste Termo de Referência e na proposta, devendo ser substituídos no prazo de 03 (três) dias, a contar da notificação do contratado, às suas custas, sem prejuízo da aplicação das penalidades.

7.3. O recebimento definitivo ocorrerá no prazo de 15 (quinze) dias, a contar do recebimento da nota fiscal ou instrumento de cobrança equivalente pela Administração, após a verificação da qualidade e quantidade do material e consequente aceitação mediante termo detalhado.

7.4. Para as contratações decorrentes de despesas cujos valores não ultrapassem o limite de que trata o inciso II do art. 75 da Lei nº 14.133, de 2021, o prazo máximo para o recebimento definitivo será de até 10 (dez) dias).



7.5. O prazo para recebimento definitivo poderá ser excepcionalmente prorrogado, de forma justificada, por igual período, quando houver necessidade de diligências para a aferição do atendimento das exigências contratuais.

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

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

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

7.9. Recebida a nota fiscal ou instrumento de cobrança equivalente, correrá o prazo de dez dias úteis para fins de liquidação, na forma desta seção, prorrogáveis por igual período.

7.9.1. O prazo de que trata o item anterior será reduzido à metade, mantendo-se a possibilidade de prorrogação, no caso de contratações decorrentes de despesas cujos valores não ultrapassem o limite de que trata o inciso II do art. 75 da Lei nº 14.133, de 2021.

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

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

7.11. Havendo erro na apresentação da nota fiscal ou instrumento de cobrança equivalente, ou circunstância que impeça a liquidação da despesa, esta ficará



sobrestada até que o contratado providencie as medidas saneadoras, reiniciando-se o prazo após a comprovação da regularização da situação, sem ônus ao contratante;

7.12. A nota fiscal ou instrumento de cobrança equivalente deverá ser obrigatoriamente acompanhado da comprovação da regularidade fiscal, constatada por meio de consulta junto ao cadastro de fornecedores ou no registro cadastral unificado disponível no Portal Nacional de Contratações Públicas (PNCP) ou, na impossibilidade de acesso ao referido Sistema, mediante consulta aos sítios eletrônicos oficiais ou à documentação mencionada no art. 68 da Lei nº 14.133, de 2021.

7.13. A Administração deverá realizar consulta ao o cadastro de fornecedores ou no registro cadastral unificado disponível no Portal Nacional de Contratações Públicas (PNCP) para:

a) verificar a manutenção das condições de habilitação exigidas no edital;

b) identificar possível razão que impeça a participação em licitação, no âmbito do órgão ou entidade, que implique proibição de contratar com o Poder Público, bem como ocorrências impeditivas indiretas.

7.14. Constatando-se, junto o cadastro de fornecedores ou no registro cadastral unificado disponível no Portal Nacional de Contratações Públicas (PNCP), a situação de irregularidade do contratado, será providenciada sua notificação, por escrito, para que, no prazo de 5 (cinco) dias úteis, regularize sua situação ou, no mesmo prazo, apresente sua defesa. O prazo poderá ser prorrogado uma vez, por igual período, a critério do contratante.

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

7.16. Persistindo a irregularidade, o contratante deverá adotar as medidas necessárias à rescisão contratual nos autos do processo administrativo correspondente, assegurada ao contratado a ampla defesa.

7.17. Havendo a efetiva execução do objeto, os pagamentos serão realizados normalmente, até que se decida pela rescisão do contrato, caso o contratado não regularize sua situação junto ao o cadastro de fornecedores ou no registro cadastral unificado disponível no Portal Nacional de Contratações Públicas (PNCP).





7.18. Em atendimento ao inciso VI do art. 92 da Lei Federal nº 14.133 de 1º de abril de 2021, o pagamento será efetuado no prazo de até 10 (dez) dias úteis contados da finalização da liquidação da despesa.

7.19. No caso de atraso pelo Contratante, os valores devidos ao contratado serão atualizados monetariamente entre o termo final do prazo de pagamento até a data de sua efetiva realização, mediante aplicação do Índice Nacional de Preços ao Consumidor Amplo (IPCA) de correção monetária.

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

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

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

7.22.1. Independentemente do percentual de tributo inserido na planilha, quando houver, serão retidos na fonte, quando da realização do pagamento, os percentuais estabelecidos na legislação vigente.

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

7.24. A antecipação de pagamento somente será permitida se propiciar sensível economia de recursos ou se representar condição indispensável para a obtenção do bem ou para a prestação do serviço, conforme determina o § 1º do art. 145 da lei Federal nº 14.133/21.

8. DA FORMA E CRITÉRIOS DE SELEÇÃO DO FORNECEDOR

8.1. 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 Lote.

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

Habilitação Jurídica





- 8.3. Pessoa física: cédula de identidade (RG) ou documento equivalente que, por força de lei, tenha validade para fins de identificação em todo o território nacional;
- 8.4. Empresário individual: inscrição no Registro Público de Empresas Mercantis, a cargo da Junta Comercial da respectiva sede;
- 8.5. 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>;
- 8.6. 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;
- 8.7. 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 nº 77, de 18 de março de 2020.
- 8.8. Sociedade simples: inscrição do ato constitutivo no Registro Civil de Pessoas Jurídicas do local de sua sede, acompanhada de documento comprobatório de seus administradores;
- 8.9. 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
- 8.10. 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.
- 8.11. Agricultor familiar: Declaração de Aptidão ao Pronaf - DAP ou DAP-P válida, ou, ainda, outros documentos definidos pela Secretaria Especial de Agricultura Familiar e do Desenvolvimento Agrário, nos termos do §2º do art. 4º do Decreto nº 10.880, de 2 de dezembro de 2021.





8.12. Produtor Rural: matrícula no Cadastro Específico do INSS - CEI, que comprove a qualificação como produtor rural pessoa física, nos termos dos arts. 17 a 19 e 165 da Instrução Normativa RFB nº 971, de 13 de novembro de 2009.

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

Habilitação Fiscal, Social e Trabalhista

8.14. Prova de inscrição no Cadastro Nacional de Pessoas Jurídicas (CNPJ) ou no Cadastro de Pessoas Físicas (CPF), conforme o caso;

8.15. 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.

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

8.17. 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;

8.18. Prova de inscrição no cadastro de contribuintes Estadual/Municipal/Distrital relativo ao domicílio ou sede do fornecedor, pertinente ao seu ramo de atividade e compatível com o objeto contratual;

8.19. Prova de regularidade com a Fazenda Estadual/Municipal/Distrital do domicílio ou sede do fornecedor, relativa à atividade em cujo exercício contrata ou concorre;

8.20. Caso o fornecedor seja considerado isento dos tributos estaduais/municipais ou distritais 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.

8.21. O licitante enquadrado como microempreendedor individual que pretenda auferir os benefícios do tratamento diferenciado previstos na Lei Complementar nº 123, de 2006, estará dispensado da prova de inscrição nos cadastros de contribuintes estadual e municipal.





Qualificação Econômico-Financeira

8.22. Certidão negativa de insolvência civil expedida pelo distribuidor do domicílio ou sede do licitante, caso se trate de pessoa física (alínea "c" do inciso II do art. 5º da IN Seges/ME nº 116, de 2021) ou de sociedade simples;

8.23. Certidão negativa de falência expedida pelo distribuidor da sede do licitante (inciso II do art. 69 da Lei nº 14.133, de 2021);

8.24. Balanço patrimonial, demonstração de resultado de exercício e demais demonstrações contábeis dos 2 (dois) últimos exercícios sociais, comprovando;

8.24.1. Índices de Liquidez Geral (LG), Liquidez Corrente (LC), e Solvência Geral (SG) superiores a 1 (um, obtidos pela aplicação das seguintes fórmulas:

I - Liquidez Geral (LG) = $(\text{Ativo Circulante} + \text{Realizável a Longo Prazo}) \div (\text{Passivo Circulante} + \text{Passivo Não Circulante})$;

II - Solvência Geral (SG) = $(\text{Ativo Total}) \div (\text{Passivo Circulante} + \text{Passivo não Circulante})$; e

III - Liquidez Corrente (LC) = $(\text{Ativo Circulante}) \div (\text{Passivo Circulante})$;

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

8.2.4.3. 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;

8.2.4.4. 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.

8.25. Caso o licitante 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 capital mínimo OU patrimônio líquido mínimo de 5% (cinco por cento) do valor total estimado da contratação.

8.26. As empresas criadas no exercício financeiro da licitação 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).

8.27. O balanço patrimonial, demonstração de resultado de exercício e demais demonstrações contábeis limitar-se-ão ao último exercício no caso de a pessoa





jurídica ter sido constituída há menos de 2 (dois) anos (§ 6º do art. 69 da Lei nº 14.133, de 2021).

8.27.1. No caso de fornecimento de bens para pronta entrega, não será exigida da microempresa ou da empresa de pequeno porte a apresentação de balanço patrimonial do último exercício social

8.28. O atendimento dos índices econômicos previstos neste item deverá ser atestado mediante declaração assinada por profissional habilitado da área contábil, apresentada pelo licitante.

Qualificação Técnica

8.29. 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.

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

8.31. O licitante disponibilizará todas as informações necessárias à comprovação da legitimidade dos atestados, apresentando, quando solicitado pela Administração, cópia do contrato que deu suporte à contratação, endereço atual da contratante e local em que foi executado o objeto contratado, dentre outros documentos.

9. DA ADEQUAÇÃO ORÇAMENTÁRIA

9.1. As despesas decorrentes da presente contratação correrão à conta de recursos específicos consignados no Orçamento, na(s) dotação(ões) 0601.12.361.0008.2.014 - Funcionamento da Secretaria de Educação, no(s) elemento(s) de despesa(s): 33903007 - Material de Consumo; 0602.12.365.0371.2.022 - Manutenção da Rede de Ensino Infantil, no(s) elemento(s) de despesa(s): 33903007 - Material de Consumo; 0602.12.361.0024.2.021 - Manutenção do Fundo Municipal de Educação, no(s) elemento(s) de despesa(s): 33903007 - Material de Consumo; 0801.08.122.0137.2.045 - Manutenção Secretaria de Assistência Social, no(s) elemento(s) de despesa(s): 33903007 - Material de Consumo; 0802.08.244.0137.2.049 - Gestão Administrativa do Fundo de Assistência Social - FMAS, no(s) elemento(s) de despesa(s): 33903007 - Material de Consumo; 0702.10.301.0271.2.033 - Manutenção do Fundo Municipal de Saúde, no(s) elemento(s) de despesa(s): 33903007 - Material de Consumo; 0901.20.606.0055.2.061 - Funcionamento da Secretaria de Funcionamento da



Secretaria de, no(s) elemento(s) de despesa(s): 33903007 - Material de Consumo; 1401.13.392.0407.2.070 - Manutenção da Secretaria de Cultura, no(s) elemento(s) de despesa(s): 33903007 - Material de Consumo; 1501.27.812.0008.2.074 - Manutenção da Secretaria de e Juventude, no(s) elemento(s) de despesa(s): 33903007 - Material de Consumo; 1901.06.182.0101.2.082 - Manutenção da Secretaria de Segurança Pública e Defesa Civil, no(s) elemento(s) de despesa(s): 33903007 - Material de Consumo; 0802.08.244.0137.2.047 - Bloco da Proteção Social Basica - PSB, no(s) elemento(s) de despesa(s): 33903007 - Material de Consumo; 0701.10.122.0008.2.030 - Manutenção e Funcionamento da Secretaria de Saúde, no(s) elemento(s) de despesa(s): 33903007 - Material de Consumo; 0301.04.122.0008.2.005 - Funcionamento da Secretaria de Administração e Planejamento, no(s) elemento(s) de despesa(s): 33903007 - Material de Consumo;

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

PREFEITURA MUNICIPAL DE VARJOTA
PROCESSO ADMINISTRATIVO Nº: 07300014/25/DIV

RELAÇÃO DE LOTES E ITENS DO PROCESSO ADMINISTRATIVO

LOTE I					
Seq	Item	Quantidade	Unidade	V. Ref. Unit.	V. Ref. Total
43	ABÓBORA de primeira	160,0	Quilograma	R\$ 5,62	R\$ 899,20
44	MELÃO de primeira	510,0	Quilograma	R\$ 5,35	R\$ 2.728,50
45	MELÂNCIA de primeira	330,0	Quilograma	R\$ 4,74	R\$ 1.564,20
46	MAMÃO de primeira	520,0	Quilograma	R\$ 5,68	R\$ 2.953,60
47	MAÇÃ de primeira	650,0	Quilograma	R\$ 12,15	R\$ 7.897,50
48	LARANJA de primeira	1220,0	Quilograma	R\$ 6,84	R\$ 8.344,80
49	GOIABA de primeira	460,0	Quilograma	R\$ 7,29	R\$ 3.353,40
50	BANANA, prata , de primeira	1230,0	Quilograma	R\$ 5,97	R\$ 7.343,10
51	ABACAXI	300,0	Quilograma	R\$ 6,33	R\$ 1.899,00
Valor total do lote: R\$ 36.983,30					

LOTE II					
Seq	Item	Quantidade	Unidade	V. Ref. Unit.	V. Ref. Total
11	COENTRO, de primeira	240,0	Maço	R\$ 3,62	R\$ 868,80
12	TOMATE, de primeira.	900,0	Quilograma	R\$ 10,10	R\$ 9.090,00
13	CENOURA, de primeira	360,0	Quilograma	R\$ 8,20	R\$ 2.952,00
14	CEBOLINHA, de primeira	580,0	Quilograma	R\$ 12,10	R\$ 7.018,00
15	CEBOLA de primeira branca	790,0	Quilograma	R\$ 9,31	R\$ 7.354,90
16	BATATA doce de primeira	400,0	Quilograma	R\$ 6,16	R\$ 2.464,00
17	BATATA inglesa	1460,0	Quilograma	R\$ 10,34	R\$ 15.096,40
18	ALHO IN NATURA	145,0	Quilograma	R\$ 29,66	R\$ 4.300,70
Valor total do lote: R\$ 49.144,80					

LOTE III					
Seq	Item	Quantidade	Unidade	V. Ref. Unit.	V. Ref. Total
41	CHÁ DE ERVA DOCE	1480,0	Caixa	R\$ 7,32	R\$ 10.833,60
42	CHÁ DE CIDREIRA	1280,0	Caixa	R\$ 7,70	R\$ 9.856,00
67	CHÁ VERDE.Especificação: CHÁ, verde, alimentício. Unidade utilizada: caixa com 10 sacos de 20 g	960,0	Caixa	R\$ 4,35	R\$ 4.176,00
68	CHÁ PRETO.Especificação: CHÁ, preto, alimentício. Unidade utilizada: caixa com 10 sacos de 20 g.	960,0	Caixa	R\$ 5,37	R\$ 5.155,20
69	CHÁ DE CAMOMILA. Especificação: CHÁ, camomila, alimentício. Unidade utilizada: caixa com 10 sacos de 10 g	1050,0	Caixa	R\$ 6,99	R\$ 7.339,50
70	CHÁ DE BOLDO.Especificação: CHÁ, boldo, alimentício. Unidade utilizada: caixa com 10 sacos de 10 g	660,0	Caixa	R\$ 5,95	R\$ 3.927,00
Valor total do lote: R\$ 41.287,30					

LOTE IV

Seq	Item	Quantidade	Unidade	V. Ref. Unit.	V. Ref. Total
6	POLPA DE FRUTA SABOR MARACUJÁ	1480,0	Quilograma	R\$ 14,21	R\$ 21.030,80
7	POLPA DE FRUTA SABOR GOIABA	1800,0	Quilograma	R\$ 14,43	R\$ 25.974,00
8	POLPA DE FRUTA SABOR CAJÚ	2860,0	Quilograma	R\$ 12,80	R\$ 36.608,00
9	POLPA DE FRUTA SABOR CAJÁ	1920,0	Quilograma	R\$ 14,35	R\$ 27.552,00
10	POLPA DE FRUTA SABOR ACEROLA	2020,0	Quilograma	R\$ 13,25	R\$ 26.765,00
Valor total do lote: R\$ 137.929,80					

LOTE V

Seq	Item	Quantidade	Unidade	V. Ref. Unit.	V. Ref. Total
1	SUCO CONCENTRADO DE FRUTAS SABOR MARACUJÁ	3040,0	Garrafa	R\$ 5,96	R\$ 18.118,40
2	SUCO CONCENTRADO DE FRUTAS SABOR GOIABA	3842,0	Garrafa	R\$ 6,87	R\$ 26.394,54
3	SUCO CONCENTRADO DE FRUTAS SABOR CAJÚ	5760,0	Garrafa	R\$ 6,38	R\$ 36.748,80
4	SUCO CONCENTRADO DE FRUTAS SABOR ACEROLA	2220,0	Garrafa	R\$ 6,35	R\$ 14.097,00
38	REFRIGERANTE SABOR UVA 2000ml	2960,0	Garrafa	R\$ 9,52	R\$ 28.179,20
39	REFRIGERANTE SABOR LARANJA 2000ml	2960,0	Garrafa	R\$ 9,04	R\$ 26.758,40
40	REFRIGERANTE SABOR GUARANÁ 2000ml	3410,0	Garrafa	R\$ 9,02	R\$ 30.758,20
71	SUCO CONCENTRADO DE FRUTAS SABOR UVA	4800,0	Garrafa	R\$ 6,87	R\$ 32.976,00
72	SUCO CONCENTRADO DE FRUTAS SABOR MANGA	1800,0	Garrafa	R\$ 6,14	R\$ 11.052,00
93	REFRIGERANTE PITCHULA 200 ml	7200,0	Garrafa	R\$ 1,77	R\$ 12.744,00
95	SUCO DE FRUTAS SORTIDO 200ml	3200,0	Garrafa	R\$ 2,29	R\$ 7.328,00
Valor total do lote: R\$ 245.154,54					

LOTE VI

Seq	Item	Quantidade	Unidade	V. Ref. Unit.	V. Ref. Total
5	PÃO TIPO FRANCÊS 50grs	15010,0	Unidade	R\$ 0,85	R\$ 12.758,50
25	PÃO MASSA FINA TIPO HOT DOG 500grs	4870,0	Pacote	R\$ 10,05	R\$ 48.943,50
26	PÃO MASSA TIPO HAMBURGUER 500grs	7100,0	Pacote	R\$ 9,60	R\$ 68.160,00
27	BOLO SABOR BAUNILHA 500grs	1680,0	Unidade	R\$ 14,82	R\$ 24.897,60
Valor total do lote: R\$ 154.759,60					

LOTE VII

Seq	Item	Quantidade	Unidade	V. Ref. Unit.	V. Ref. Total
28	TEMPERO COMPLETO LÍQUIDO 500ML	192,0	Unidade	R\$ 5,39	R\$ 1.034,88
29	SARDINHA ENLATADA 125grs	2260,0	Lata	R\$ 7,02	R\$ 15.865,20
30	VINAGRE DE ÁLCOOL 500ml	1492,0	Garrafa	R\$ 4,82	R\$ 7.191,44



Seq	Item	Quantidade	Unidade	V. Ref. Unit.	V. Ref. Total
31	MILHO VERDE 200grs	1470,0	Unidade	R\$ 5,80	R\$ 8.526,00
32	MAIONESE TRADICIONAL 200grs	550,0	Unidade	R\$ 7,24	R\$ 3.982,00
33	ERVILHA EM CONSERVA 280grs	1540,0	Unidade	R\$ 4,52	R\$ 6.960,80
34	CREME DE LEITE 200grs	1520,0	Unidade	R\$ 5,88	R\$ 8.937,60
35	COLORÍFICO EM PÓ A BASE DE URUCUM emb. 100grs	1776,0	Pacote	R\$ 2,01	R\$ 3.569,76
36	AMIDO DE MILHO 200grs	736,0	Quilograma	R\$ 23,72	R\$ 17.457,92
37	MASSA DE MILHO PRÉ COZIDA 500gr	13100,0	Pacote	R\$ 3,34	R\$ 43.754,00
58	LEITE CONDENSADO	1280,0	Unidade	R\$ 8,73	R\$ 11.174,40
59	GOIABADA 500grs	510,0	Unidade	R\$ 9,71	R\$ 4.952,10
60	REQUEIJÃO CREMOSO 250grs. Especificação: Requeijão cremoso pasteurizado. Embalagem em copo 250g.	1280,0	Unidade	R\$ 10,72	R\$ 13.721,60
61	EXTRATO DE ALHO CONCENTRADO 300ml	310,0	Unidade	R\$ 5,02	R\$ 1.556,20
62	AZEITE DE OLIVA EXTRA VIRGEM 500ml	80,0	Unidade	R\$ 38,81	R\$ 3.104,80
63	PROTEÍNA DE SOJA SABOR FRANGO 400grs	1380,0	Pacote	R\$ 11,39	R\$ 15.718,20
64	PROTEÍNA DE SOJA SABOR CARNE 400grs	1380,0	Pacote	R\$ 11,49	R\$ 15.856,20
65	FARINHA DE TRIGO SEM FERMENTO	150,0	Quilograma	R\$ 7,57	R\$ 1.135,50
66	FARINHA DE TRIGO COM FERMENTO	150,0	Quilograma	R\$ 9,32	R\$ 1.398,00
73	AZEITONA VERDE 200grs	76,0	Unidade	R\$ 13,40	R\$ 1.018,40
74	CALDO, para culinária, de carne. ESPECIFICAÇÃO: CALDO, para culinária, de carne, caixa contendo 24 unidades X 23grs	320,0	Caixa	R\$ 20,60	R\$ 6.592,00
75	BATATA PALHA 140grs	220,0	Pacote	R\$ 9,85	R\$ 2.167,00
76	PIRULITO RECHEADO 600grs	2000,0	Pacote	R\$ 15,78	R\$ 31.560,00
77	PIPOCA DOCE 15grs. Especificação: Pipoca Doce pacote de 15g. Fardo contém 50 unidades.	2000,0	Fardo	R\$ 22,46	R\$ 44.920,00
82	REFRESCO EM PÓ 15 x 45g	1500,0	Caixa	R\$ 21,36	R\$ 32.040,00
83	MILHO PARA MUGUNZÁ 500grs	132,0	Quilograma	R\$ 4,09	R\$ 539,88
84	EXTRATO DE TOMATE REFOGADO	842,0	Unidade	R\$ 5,26	R\$ 4.428,92
85	EXTRATO DE TOMATE CONCENTRADO 190 grs	422,0	Unidade	R\$ 5,04	R\$ 2.126,88
86	CANJICA DE MILHO VERDE 500grs	1250,0	Pacote	R\$ 7,61	R\$ 9.512,50
87	CALDO, para culinária, de galinha. ESPECIFICAÇÃO: CALDO, para culinária, de galinha. Embalagem: caixa contendo 24 unidades x 23grs,	320,0	Caixa	R\$ 21,42	R\$ 6.854,40
88	BOMBOM SORTIDO 1kg	2000,0	Quilograma	R\$ 36,64	R\$ 73.280,00
89	BALA MASTIGÁVEL 600grs	1600,0	Pacote	R\$ 13,13	R\$ 21.008,00
90	POLVILHO AZEDO AMIDO DE MANDIOCA 500grs	132,0	Pacote	R\$ 20,96	R\$ 2.766,72
91	FERMENTO QUIMICO EM PÓ SECO 100grs	840,0	Unidade	R\$ 6,05	R\$ 5.082,00





Seq	Item	Quantidade	Unidade	V. Ref. Unit.	V. Ref. Total
92	FARINHA DE MANDIOCA AMARELA. Especificação: Farinha de mandioca Amarela, tipo 1, torrada, seca e fina, sem impurezas visíveis, pacote de 1kg.	810,0	Quilograma	R\$ 8,11	R\$ 6.569,10
94	RAPADURA CONCENTRADA COM COCO 500grs	1920,0	Pacote	R\$ 6,24	R\$ 11.980,80
96	ADOÇANTE DIETÉTICO LÍQUIDO 100ml	341,0	Frasco	R\$ 8,93	R\$ 3.045,13
97	MARGARINA CREMOSA 500grs	2388,0	Pote	R\$ 10,65	R\$ 25.432,20
Valor total do lote: R\$ 476.820,53					

LOTE VIII

Seq	Item	Quantidade	Unidade	V. Ref. Unit.	V. Ref. Total
19	FRANGO INTEIRO CONGELADO	2220,0	Quilograma	R\$ 18,90	R\$ 41.958,00
20	FILÉ DE PEIXE DE ÁGUA DOCE CONGELADO.	410,0	Quilograma	R\$ 39,27	R\$ 16.100,70
21	CARNE SUÍNA, TIPO BISTECA CONGELADA	540,0	Quilograma	R\$ 27,11	R\$ 14.639,40
22	CARNE BOVINA TIPO COSTELA EM TIRAS	540,0	Quilograma	R\$ 31,20	R\$ 16.848,00
23	CARNE BOVINA DE SOL DE ALCATRA RESFRIADA	540,0	Quilograma	R\$ 42,57	R\$ 22.987,80
24	CARNE BOVINA MOÍDA CONGELADA	5850,0	Quilograma	R\$ 34,90	R\$ 204.165,00
52	PEITO DE FRANGO CONGELADO	8300,0	Quilograma	R\$ 25,62	R\$ 212.646,00
53	FILÉ DE PEITO DE FRANGO CONGELADO	8350,0	Quilograma	R\$ 29,10	R\$ 242.985,00
54	COXA/SOBRECOXA DE FRANGO CONGELADO	380,0	Quilograma	R\$ 20,10	R\$ 7.638,00
55	CARNE BOVINA TIPO FRALDINHA CONGELADA	700,0	Quilograma	R\$ 34,01	R\$ 23.807,00
56	CARNE BOVINA PATINHO CONGELADA	1200,0	Quilograma	R\$ 42,06	R\$ 50.472,00
57	CARNE BOVINA COXÃO MOLE CONGELADA	2650,0	Quilograma	R\$ 37,22	R\$ 98.633,00
78	CARNE BOVINA IN NATURA EM TIRAS (ISCAS) CONGELADA (PATINHO OU COXÃO MOLE) - Carne de 1ª	5000,0	Quilograma	R\$ 40,51	R\$ 202.550,00
79	FRANGO CONGELADO TIPO PEITO EM CUBOS	3000,0	Quilograma	R\$ 24,05	R\$ 72.150,00
80	CARNE SUINA MOÍDA CONGELADA DE 1000G A 2000G	3000,0	Quilograma	R\$ 31,12	R\$ 93.360,00
81	CARNE BOVINA MOÍDA CONGELADA 500gr	5000,0	Pacote	R\$ 10,08	R\$ 50.400,00
Valor total do lote: R\$ 1.371.339,90					



Anexo I.1 - Estudo Técnico Preliminar

Processo administrativo Nº 07300014/25/DIV



Unidade responsável

Secretaria de Administração e Planejamento

Prefeitura Municipal de Varjota



Data

02/09/2025



Responsável

Comissão De Planejamento

1. DESCRIÇÃO DA NECESSIDADE DA CONTRATAÇÃO

A Prefeitura Municipal de Varjota, situada no estado do Ceará, enfrenta atualmente um desafio significativo no que diz respeito ao fornecimento de gêneros alimentícios para atender as necessidades das diversas Secretarias do Município. Tais circunstâncias se encontram registradas no processo administrativo nº 07300014/25/DIV, indicando uma insuficiência de recursos disponíveis para cumprir eficientemente as exigências correntes e futuras, conforme estabelece o art. 5º da Lei nº 14.133/2021.

As consequências da não resolução dessa demanda incluem a potencial interrupção de programas essenciais, como assistência social, comprometendo o cumprimento das metas institucionais e sociais, além de representar um risco ao interesse público. A incapacidade de suprir essa necessidade pode levar ao desabastecimento crítico, prejudicando serviços que dependem diretamente do fornecimento regular de alimentos. Essa situação demonstra a urgência e importância de uma ação imediata, caracterizando a contratação proposta como medida de interesse público.

Os resultados esperados com a contratação incluem a garantia de continuidade na oferta de serviços essenciais, promovendo, assim, a eficiência operacional e o impacto positivo esperado nos serviços municipais, em linha com os objetivos da Administração de proporcionar condições adequadas e estáveis para a população. Este processo administrativo é fundamental para o alinhamento com as metas setoriais e para a execução eficiente dos programas institucionais, reforçando o compromisso da Administração com a eficiência e economicidade, conforme previsto no art. 11 da Lei nº 14.133/2021.

Conclui-se, portanto, que a contratação para aquisição de gêneros alimentícios é imprescindível para solucionar a problemática de fornecimento enfrentada, sendo



essencial para o cumprimento dos objetivos institucionais estabelecidos, além de atender ao interesse público, como fundamentado no art. 18, § 2º da Lei nº 14.133/2021. Esta contratação contribuirá significativamente para a promoção da eficiência e para a melhoria da qualidade dos serviços prestados pelo Município de Varjota, fortalecendo, assim, o compromisso com a população local.

2. ÁREA REQUISITANTE

Área requisitante	Responsável
Secretaria de Educacao e Tecnologia	MARIA LUCILA OLIVEIRA LIMA
Fundo Municipal de Educacao	MARIA LUCILA OLIVEIRA LIMA
Fundo Municipal de Educacao	MARIA LUCILA OLIVEIRA LIMA
Secretaria de Assistencia Social	TAMILA ALEXANDRINA MACEDO MARTINS
Fundo Municipal de Assistencia Social	TAMILA ALEXANDRINA MACEDO MARTINS
Fundo Municipal de Assistencia Social	TAMILA ALEXANDRINA MACEDO MARTINS
Secretaria de Saude	ANTUNINO MARTINS FERREIRA NETO
Fundo Municipal de Saude	ANTUNINO MARTINS FERREIRA NETO
Secretaria de Agricultura e Pecuaria	JOSÉ CARLOS SALES LIRA
Secretaria de Cultura	EUSÉBIO LOPES XIMENES
Secretaria de Esporte e Juventude	CARLOS HENRIQUE TOMAZ RIBEIRO
Secretaria de Segurança Pública e Defesa Civil	AUGUSTO EDVAN FARIAS
Secretaria de Administracao e Planejamen	JOABE CARDOSO FARIAS

3. DESCRIÇÃO DOS REQUISITOS DA CONTRATAÇÃO

A demanda pela aquisição de gêneros alimentícios para as diversas Secretarias do Município de Varjota-CE é uma necessidade identificada pela área requisitante para garantir o atendimento adequado às suas operações diárias, tendo em vista a importância dos insumos alimentares na manutenção de serviços essenciais à população. A relevância dessa demanda é validada pelo alinhamento com objetivos estratégicos e operacionais das Secretarias, que precisam assegurar a disponibilidade contínua de alimentos para o cumprimento eficaz de suas funções institucionais.

Os padrões mínimos de qualidade e desempenho dos gêneros alimentícios a serem adquiridos devem atender a critérios rigorosos de higiene e de validade, garantindo a segurança alimentar e a adequação ao consumo. Tais padrões são justificados tecnicamente pela necessidade de atender a uma demanda contínua por alimentos frescos e de qualidade, conforme previsto no art. 5º da Lei nº 14.133/2021, que enfatiza princípios de eficiência e economicidade. Métodos objetivos, como prazos de validade mínimos e especificações nutricionais, serão adotados para tornar os critérios



verificáveis, assegurando que os alimentos atendam aos padrões estabelecidos.

Não será utilizada a consulta a catálogo eletrônico de padronização para esta contratação, devido à ausência de itens no catálogo que sejam compatíveis com as especificidades operacionais e nutricionais dos gêneros alimentícios requeridos. Quanto à indicação de marcas ou modelos, a vedação será a norma geral, conforme o princípio da competitividade descrito na legislação, permitindo-se apenas a indicação de características técnicas essenciais que são indispensáveis para o atendimento da demanda.

A classificação dos gêneros alimentícios como bens não luxuosos segundo o art. 20 da Lei nº 14.133/2021 e o Decreto nº 10.818/2021 é confirmada, garantindo que tais produtos são considerados bens de consumo ordinário, vitais à operação contínua das Secretarias. Neste contexto, os requisitos técnicos e operacionais incluem a exigência de amostras ou provas de conceito para validação do atendimento aos padrões especificados, sem detalhar a necessidade administrativa de prova específica, mantendo a eficácia e evitando custos administrativos desnecessários.

Sustentabilidade é incorporada ao exigir que, sempre que possível, os fornecedores utilizem embalagens recicláveis e práticas que minimizem a geração de resíduos. Tais critérios, quando aplicáveis, são uma extensão dos padrões técnicos e operacionais definidos, alinhando-se ao Guia Nacional de Contratações Sustentáveis, e justificam-se pela demanda por práticas que promovam a preservação ambiental.

Os requisitos definidos orientarão o levantamento de mercado, com foco na capacidade dos fornecedores em atender aos critérios técnicos mínimos e às condições operacionais estabelecidas, avaliando a possibilidade de flexibilização justificada, caso necessário, para evitar restrições excessivas à competição, tudo isso em conformidade com o art. 18 da Lei nº 14.133/2021. Assim, esses requisitos servirão como base técnica para a escolha da solução mais vantajosa para a Administração, refletindo fielmente a necessidade expressa no Documento de Formalização da Demanda.

4. LEVANTAMENTO DE MERCADO

O levantamento de mercado, conforme art. 18, §1º, inciso V da Lei nº 14.133/2021, é crucial para o planejamento da contratação do objeto descrito na aquisição de gêneros alimentícios destinados a atender as necessidades das diversas Secretarias do Município de Varjota-CE. Esse processo visa prevenir práticas antieconômicas e embasar a solução contratual, garantindo que a decisão de compra esteja alinhada com os princípios de eficiência e economicidade, como disposto nos arts. 5º e 11.

A natureza do objeto de aquisição, conforme identificado nas seções apropriadas, é a de bens consumíveis. Esse entendimento é baseado na descrição "aquisição de gêneros alimentícios", que indica a compra de itens a serem consumidos pelas diferentes Secretarias do Município.

A pesquisa de mercado foi realizada considerando diversas fontes de dados confiáveis. Foram consultados contratações similares realizadas por outros órgãos públicos,



verificando-se preços e modelos de aquisição anteriormente utilizados. Foram também consultadas fontes públicas como sistemas de cotações para referências adicionais de mercado. Na análise, foram identificadas inovações como tecnologias de conservação mais sustentáveis, que podem beneficiar a logística de armazenamento.

A análise comparativa das alternativas identificou várias opções para a aquisição dos gêneros alimentícios: a realização de um pregão, a compra direta de diferentes fornecedores e a análise de marcas distintas. Os critérios para avaliação incluíram aspectos técnicos, econômicos, operacionais e de sustentabilidade conforme previsto no art. 44. Considerando as características do mercado local e a frequência da demanda, a utilização de um pregão destaca-se como uma solução potencialmente vantajosa em termos de preço e flexibilidade contratual.

Baseado no levantamento realizado, recomenda-se a utilização de um pregão eletrônico como a abordagem mais eficiente, garantindo competitividade e transparência conforme os arts. 5º e 11 da Lei nº 14.133/2021. Este método assegura que a aquisição dos gêneros alimentícios atenda adequadamente às necessidades das Secretarias do Município de Varjota-CE, sem antecipar a modalidade de licitação específica, mas proporcionando flexibilidade e eficiência operacional.

5. DESCRIÇÃO DA SOLUÇÃO COMO UM TODO

A solução proposta consiste na aquisição de gêneros alimentícios destinados a suprir as necessidades das diversas Secretarias do Município de Varjota-CE. A demanda adequada pela Prefeitura Municipal de Varjota direciona-se ao abastecimento contínuo e eficiente das secretarias, garantindo que todas as atividades que dependem desses insumos sejam realizadas de forma eficaz e sem interrupções. A proposta visa assegurar suprimentos de qualidade que atendem aos requisitos nutricionais e de consumo exigidos, contribuindo para o funcionamento pleno dos serviços municipais.

Os gêneros alimentícios a serem adquiridos compreendem uma variedade de produtos essenciais que serão fornecidos e distribuídos conforme a necessidade de cada secretaria, com base nas orientações do usuário e na análise do mercado realizada no ETP. A aquisição abrange desde alimentos não perecíveis básicos até itens de caráter mais específico, de modo a garantir alimentação balanceada e adequada às diferentes demandas alimentares. Esta viabilidade é confirmada pelo levantamento de mercado, que aponta disponibilidade e preços compatíveis com os praticados, assegurando, assim, a qualidade e a economicidade da contratação.

O critério de apuração por lote será adotado para avaliar as melhores propostas, promovendo uma competição saudável e focando em obter o menor preço sem sacrificar a qualidade dos produtos. Deste modo, a contratação dos gêneros alimentícios está alinhada aos princípios da eficiência e economicidade estabelecidos pela Lei nº 14.133/2021, sendo reconhecida como a opção mais coerente e capaz de satisfazer as exigências e cumprir os objetivos da Administração, conforme demonstrado no Levantamento de Mercado e na Descrição dos Requisitos da Contratação. Assim, essa solução atende plenamente à necessidade identificada e contribui para a repetição das operações administrativas sem falhas, consolidando-se



como a escolha mais vantajosa para a entidade.

6. ESTIMATIVA DAS QUANTIDADES A SEREM CONTRATADAS

ITEM	DESCRIÇÃO	QTD.	UND.
1	SUCO CONCENTRADO DE FRUTAS SABOR MARACUJÁ	3.040,000	Garrafa
2	SUCO CONCENTRADO DE FRUTAS SABOR GOIABA	3.842,000	Garrafa
3	SUCO CONCENTRADO DE FRUTAS SABOR CAJÚ	5.760,000	Garrafa
4	SUCO CONCENTRADO DE FRUTAS SABOR ACEROLA	2.220,000	Garrafa
5	PÃO TIPO FRANCÊS 50grs	15.010,000	Unidade
6	POLPA DE FRUTA SABOR MARACUJÁ	1.480,000	Quilograma
7	POLPA DE FRUTA SABOR GOIABA	1.800,000	Quilograma
8	POLPA DE FRUTA SABOR CAJÚ	2.860,000	Quilograma
9	POLPA DE FRUTA SABOR CAJÁ	1.920,000	Quilograma
10	POLPA DE FRUTA SABOR ACEROLA	2.020,000	Quilograma
11	COENTRO, de primeira	240,000	Maço
12	TOMATE, de primeira.	900,000	Quilograma
13	CENOURA, de primeira	360,000	Quilograma
14	CEBOLINHA, de primeira	580,000	Quilograma
15	CEBOLA de primeira branca	790,000	Quilograma
16	BATATA doce de primeira	400,000	Quilograma
17	BATATA inglesa	1.460,000	Quilograma
18	ALHO IN NATURA	145,000	Quilograma
19	FRANGO INTEIRO CONGELADO	2.220,000	Quilograma
20	FILÉ DE PEIXE DE ÁGUA DOCE CONGELADO.	410,000	Quilograma
21	CARNE SUÍNA, TIPO BISTECA CONGELADA	540,000	Quilograma
22	CARNE BOVINA TIPO COSTELA EM TIRAS	540,000	Quilograma
23	CARNE BOVINA DE SOL DE ALCATRA RESFRIADA	540,000	Quilograma
24	CARNE BOVINA MOÍDA CONGELADA	5.850,000	Quilograma
25	PÃO MASSA FINA TIPO HOT DOG 500grs	4.870,000	Pacote
26	PÃO MASSA TIPO HAMBURGUER 500grs	7.100,000	Pacote
27	BOLO SABOR BAUNILHA 500grs	1.680,000	Unidade
28	TEMPERO COMPLETO LÍQUIDO 500ML	192,000	Unidade
29	SARDINHA ENLATADA 125grs	2.260,000	Lata
30	VINAGRE DE ÁLCOOL 500ml	1.492,000	Garrafa
31	MILHO VERDE 200grs	1.470,000	Unidade
32	MAIONESE TRADICIONAL 200grs	550,000	Unidade
33	ERVILHA EM CONSERVA 280grs	1.540,000	Unidade
34	CREME DE LEITE 200grs	1.520,000	Unidade
35	COLORÍFICO EM PÓ A BASE DE URUCUM emb. 100grs	1.776,000	Pacote



ITEM	DESCRIÇÃO	QTD.	UND.
36	AMIDO DE MILHO 200grs	736,000	Quilograma
37	MASSA DE MILHO PRÉ COZIDA 500gr	13.100,000	Pacote
38	REFRIGERANTE SABOR UVA 2000ml	2.960,000	Garrafa
39	REFRIGERANTE SABOR LARANJA 2000ml	2.960,000	Garrafa
40	REFRIGERANTE SABOR GUARANÁ 2000ml	3.410,000	Garrafa
41	CHÁ DE ERVA DOCE	1.480,000	Caixa
42	CHÁ DE CIDREIRA	1.280,000	Caixa
43	ABÓBORA de primeira	160,000	Quilograma
44	MELÃO de primeira	510,000	Quilograma
45	MELÂNCIA de primeira	330,000	Quilograma
46	MAMÃO de primeira	520,000	Quilograma
47	MAÇÃ de primeira	650,000	Quilograma
48	LARANJA de primeira	1.220,000	Quilograma
49	GOIABA de primeira	460,000	Quilograma
50	BANANA, prata , de primeira	1.230,000	Quilograma
51	ABACAXI	300,000	Quilograma
52	PEITO DE FRANGO CONGELADO	8.300,000	Quilograma
53	FILÉ DE PEITO DE FRANGO CONGELADO	8.350,000	Quilograma
54	COXA/SOBRECOXA DE FRANGO CONGELADO	380,000	Quilograma
55	CARNE BOVINA TIPO FRALDINHA CONGELADA	700,000	Quilograma
56	CARNE BOVINA PATINHO CONGELADA	1.200,000	Quilograma
57	CARNE BOVINA COXÃO MOLE CONGELADA	2.650,000	Quilograma
58	LEITE CONDENSADO	1.280,000	Unidade
59	GOIABADA 500grs	510,000	Unidade
60	REQUEIJÃO CREMOSO 250grs.Especificação: Requeijão cremoso pasteurizado. Embalagem em copo 250g.	1.280,000	Unidade
61	EXTRATO DE ALHO CONCENTRADO 300ml	310,000	Unidade
62	AZEITE DE OLIVA EXTRA VIRGEM 500ml	80,000	Unidade
63	PROTEÍNA DE SOJA SABOR FRANGO 400grs	1.380,000	Pacote
64	PROTEÍNA DE SOJA SABOR CARNE 400grs	1.380,000	Pacote
65	FARINHA DE TRIGO SEM FERMENTO	150,000	Quilograma
66	FARINHA DE TRIGO COM FERMENTO	150,000	Quilograma
67	CHÁ VERDE.Especificação: CHÁ, verde, alimentício. Unidade utilizada: caixa com 10 sacos de 20 g	960,000	Caixa
68	CHÁ PRETO.Especificação: CHÁ, preto, alimentício. Unidade utilizada: caixa com 10 sacos de 20 g.	960,000	Caixa
69	CHÁ DE CAMOMILA. Especificação: CHÁ, camomila, alimentício. Unidade utilizada: caixa com 10 sacos de 10 g	1.050,000	Caixa
70	CHÁ DE BOLD. Especificação: CHÁ, boldo, alimentício. Unidade utilizada: caixa com 10 sacos de 10 g	660,000	Caixa
71	SUCO CONCENTRADO DE FRUTAS SABOR UVA	4.800,000	Garrafa
72	SUCO CONCENTRADO DE FRUTAS SABOR MANGA	1.800,000	Garrafa

ITEM	DESCRIÇÃO	QTD.	UND.
73	AZEITONA VERDE 200grs	76,000	Unidade
74	CALDO, para culinária, de carne. ESPECIFICAÇÃO; CALDO, para culinária, de carne, caixa contendo 24 unidades X 23grs	320,000	Caixa
75	BATATA PALHA 140grs	220,000	Pacote
76	PIRULITO RECHEADO 600grs	2.000,000	Pacote
77	PIPOCA DOCE 15grs. Especificação: Pipoca Doce pacote de 15g. Fardo contém 50 unidades.	2.000,000	Fardo
78	CARNE BOVINA IN NATURA EM TIRAS (ISCAS) CONGELADA (PATINHO OU COXÃO MOLE) - Carne de 1ª	5.000,000	Quilograma
79	FRANGO CONGELADO TIPO PEITO EM CUBOS	3.000,000	Quilograma
80	CARNE SUINA MOIDA CONGELADA DE 1000G A 2000G	3.000,000	Quilograma
81	CARNE BOVINA MOÍDA CONGELADA 500gr	5.000,000	Pacote
82	REFRESCO EM PÓ 15 x 45g	1.500,000	Caixa
83	MILHO PARA MUGUNZÁ 500grs	132,000	Quilograma
84	EXTRATO DE TOMATE REFOGADO	842,000	Unidade
85	EXTRATO DE TOMATE CONCENTRADO 190 grs	422,000	Unidade
86	CANJICA DE MILHO VERDE 500grs	1.250,000	Pacote
87	CALDO, para culinária, de galinha. ESPECIFICAÇÃO: CALDO, para culinária, de galinha. Embalagem: caixa contendo 24 unidades x 23grs,	320,000	Caixa
88	BOMBOM SORTIDO 1kg	2.000,000	Quilograma
89	BALA MASTIGÁVEL 600grs	1.600,000	Pacote
90	POLVILHO AZEDO AMIDO DE MANDIOCA 500grs	132,000	Pacote
91	FERMENTO QUIMICO EM PÓ SECO 100grs	840,000	Unidade
92	FARINHA DE MANDIOCA AMARELA. Especificação: Farinha de mandioca Amarela, tipo 1, torrada, seca e fina, sem impurezas visíveis, pacote de 1kg.	810,000	Quilograma
93	REFRIGERANTE PITCHULA 200 ml	7.200,000	Garrafa
94	RAPADURA CONCENTRADA COM COCO 500grs	1.920,000	Pacote
95	SUCO DE FRUTAS SORTIDO 200ml	3.200,000	Garrafa
96	ADOÇANTE DIETÉTICO LÍQUIDO 100ml	341,000	Frasco
97	MARGARINA CREMOSA 500grs	2.388,000	Pote

7. ESTIMATIVA DO VALOR DA CONTRATAÇÃO

ITEM	DESCRIÇÃO	QTD.	UND.	V. UNIT (R\$)	V. TOTAL (R\$)
1	SUCO CONCENTRADO DE FRUTAS SABOR MARACUJÁ	3.040,000	Garrafa	5,96	18.118,40
2	SUCO CONCENTRADO DE FRUTAS SABOR GOIABA	3.842,000	Garrafa	6,87	26.394,54
3	SUCO CONCENTRADO DE FRUTAS SABOR CAJÚ	5.760,000	Garrafa	6,38	36.748,80
4	SUCO CONCENTRADO DE FRUTAS SABOR ACEROLA	2.220,000	Garrafa	6,35	14.097,00



ITEM	DESCRIÇÃO	QTD.	UND.	V. UNIT (R\$)	V. TOTAL (R\$)
5	PÃO TIPO FRANCÊS 50grs	15.010,000	Unidade	0,85	12.758,50
6	POLPA DE FRUTA SABOR MARACUJÁ	1.480,000	Quilograma	14,21	21.030,80
7	POLPA DE FRUTA SABOR GOIABA	1.800,000	Quilograma	14,43	25.974,00
8	POLPA DE FRUTA SABOR CAJÚ	2.860,000	Quilograma	12,80	36.608,00
9	POLPA DE FRUTA SABOR CAJÁ	1.920,000	Quilograma	14,35	27.552,00
10	POLPA DE FRUTA SABOR ACEROLA	2.020,000	Quilograma	13,25	26.765,00
11	COENTRO, de primeira	240,000	Maço	3,62	868,80
12	TOMATE, de primeira.	900,000	Quilograma	10,10	9.090,00
13	CENOURA, de primeira	360,000	Quilograma	8,20	2.952,00
14	CEBOLINHA, de primeira	580,000	Quilograma	12,10	7.018,00
15	CEBOLA de primeira branca	790,000	Quilograma	9,31	7.354,90
16	BATATA doce de primeira	400,000	Quilograma	6,16	2.464,00
17	BATATA inglesa	1.460,000	Quilograma	10,34	15.096,40
18	ALHO IN NATURA	145,000	Quilograma	29,66	4.300,70
19	FRANGO INTEIRO CONGELADO	2.220,000	Quilograma	18,90	41.958,00
20	FILÉ DE PEIXE DE ÁGUA DOCE CONGELADO.	410,000	Quilograma	39,27	16.100,70
21	CARNE SUÍNA, TIPO BISTECA CONGELADA	540,000	Quilograma	27,11	14.639,40
22	CARNE BOVINA TIPO COSTELA EM TIRAS	540,000	Quilograma	31,20	16.848,00
23	CARNE BOVINA DE SOL DE ALCATRA RESFRIADA	540,000	Quilograma	42,57	22.987,80
24	CARNE BOVINA MOÍDA CONGELADA	5.850,000	Quilograma	34,90	204.165,00
25	PÃO MASSA FINA TIPO HOT DOG 500grs	4.870,000	Pacote	10,05	48.943,50
26	PÃO MASSA TIPO HAMBURGUER 500grs	7.100,000	Pacote	9,60	68.160,00
27	BOLO SABOR BAUNILHA 500grs	1.680,000	Unidade	14,82	24.897,60
28	TEMPERO COMPLETO LÍQUIDO 500ML	192,000	Unidade	5,39	1.034,88
29	SARDINHA ENLATADA 125grs	2.260,000	Lata	7,02	15.865,20
30	VINAGRE DE ÁLCOOL 500ml	1.492,000	Garrafa	4,82	7.191,44
31	MILHO VERDE 200grs	1.470,000	Unidade	5,80	8.526,00
32	MAIONESE TRADICIONAL 200grs	550,000	Unidade	7,24	3.982,00
33	ERVILHA EM CONSERVA 280grs	1.540,000	Unidade	4,52	6.960,80
34	CREME DE LEITE 200grs	1.520,000	Unidade	5,88	8.937,60
35	COLORÍFICO EM PÓ A BASE DE URUCUM emb. 100grs	1.776,000	Pacote	2,01	3.569,76
36	AMIDO DE MILHO 200grs	736,000	Quilograma	23,72	17.457,92
37	MASSA DE MILHO PRÉ COZIDA 500gr	13.100,000	Pacote	3,34	43.754,00
38	REFRIGERANTE SABOR UVA 2000ml	2.960,000	Garrafa	9,52	28.179,20
39	REFRIGERANTE SABOR LARANJA 2000ml	2.960,000	Garrafa	9,04	26.758,40



ITEM	DESCRIÇÃO	QTD.	UND.	V. UNIT (R\$)	V. TOTAL (R\$)
40	REFRIGERANTE SABOR GUARANÁ 2000ml	3.410,000	Garrafa	9,02	30.758,20
41	CHÁ DE ERVA DOCE	1.480,000	Caixa	7,32	10.833,60
42	CHÁ DE CIDREIRA	1.280,000	Caixa	7,70	9.856,00
43	ABÓBORA de primeira	160,000	Quilograma	5,62	899,20
44	MELÃO de primeira	510,000	Quilograma	5,35	2.728,50
45	MELÂNCIA de primeira	330,000	Quilograma	4,74	1.564,20
46	MAMÃO de primeira	520,000	Quilograma	5,68	2.953,60
47	MAÇÃ de primeira	650,000	Quilograma	12,15	7.897,50
48	LARANJA de primeira	1.220,000	Quilograma	6,84	8.344,80
49	GOIABA de primeira	460,000	Quilograma	7,29	3.353,40
50	BANANA, prata , de primeira	1.230,000	Quilograma	5,97	7.343,10
51	ABACAXI	300,000	Quilograma	6,33	1.899,00
52	PEITO DE FRANGO CONGELADO	8.300,000	Quilograma	25,62	212.646,00
53	FILÉ DE PEITO DE FRANGO CONGELADO	8.350,000	Quilograma	29,10	242.985,00
54	COXA/SOBRECOXA DE FRANGO CONGELADO	380,000	Quilograma	20,10	7.638,00
55	CARNE BOVINA TIPO FRALDINHA CONGELADA	700,000	Quilograma	34,01	23.807,00
56	CARNE BOVINA PATINHO CONGELADA	1.200,000	Quilograma	42,06	50.472,00
57	CARNE BOVINA COXÃO MOLE CONGELADA	2.650,000	Quilograma	37,22	98.633,00
58	LEITE CONDENSADO	1.280,000	Unidade	8,73	11.174,40
59	GOIABADA 500grs	510,000	Unidade	9,71	4.952,10
60	REQUEIJÃO CREMOSO 250grs.Especificação: Requeijão cremoso pasteurizado. Embalagem em copo 250g.	1.280,000	Unidade	10,72	13.721,60
61	EXTRATO DE ALHO CONCENTRADO 300ml	310,000	Unidade	5,02	1.556,20
62	AZEITE DE OLIVA EXTRA VIRGEM 500ml	80,000	Unidade	38,81	3.104,80
63	PROTEÍNA DE SOJA SABOR FRANGO 400grs	1.380,000	Pacote	11,39	15.718,20
64	PROTEÍNA DE SOJA SABOR CARNE 400grs	1.380,000	Pacote	11,49	15.856,20
65	FARINHA DE TRIGO SEM FERMENTO	150,000	Quilograma	7,57	1.135,50
66	FARINHA DE TRIGO COM FERMENTO	150,000	Quilograma	9,32	1.398,00
67	CHÁ VERDE.Especificação: CHÁ, verde, alimentício. Unidade utilizada: caixa com 10 sacos de 20 g	960,000	Caixa	4,35	4.176,00
68	CHÁ PRETO.Especificação: CHÁ, preto, alimentício. Unidade utilizada: caixa com 10 sacos de 20 g.	960,000	Caixa	5,37	5.155,20

ITEM	DESCRIÇÃO	QTD.	UND.	V. UNIT (R\$)	V. TOTAL (R\$)
69	CHÁ DE CAMOMILA. Especificação: CHÁ, camomila, alimentício. Unidade utilizada: caixa com 10 sacos de 10 g	1.050,000	Caixa	6,99	7.339,50
70	CHÁ DE BOLDO. Especificação: CHÁ, boldo, alimentício. Unidade utilizada: caixa com 10 sacos de 10 g	660,000	Caixa	5,95	3.927,00
71	SUCO CONCENTRADO DE FRUTAS SABOR UVA	4.800,000	Garrafa	6,87	32.976,00
72	SUCO CONCENTRADO DE FRUTAS SABOR MANGA	1.800,000	Garrafa	6,14	11.052,00
73	AZEITONA VERDE 200grs	76,000	Unidade	13,40	1.018,40
74	CALDO, para culinária, de carne. ESPECIFICAÇÃO: CALDO, para culinária, de carne, caixa contendo 24 unidades X 23grs	320,000	Caixa	20,60	6.592,00
75	BATATA PALHA 140grs	220,000	Pacote	9,85	2.167,00
76	PIRULITO RECHEADO 600grs	2.000,000	Pacote	15,78	31.560,00
77	PIPOCA DOCE 15grs. Especificação: Pipoca Doce pacote de 15g. Fardo contém 50 unidades.	2.000,000	Fardo	22,46	44.920,00
78	CARNE BOVINA IN NATURA EM TIRAS (ISCAS) CONGELADA (PATINHO OU COXÃO MOLE) - Carne de 1ª	5.000,000	Quilograma	40,51	202.550,00
79	FRANGO CONGELADO TIPO PEITO EM CUBOS	3.000,000	Quilograma	24,05	72.150,00
80	CARNE SUINA MOIDA CONGELADA DE 1000G A 2000G	3.000,000	Quilograma	31,12	93.360,00
81	CARNE BOVINA MOÍDA CONGELADA 500gr	5.000,000	Pacote	10,08	50.400,00
82	REFRESCO EM PÓ 15 x 45g	1.500,000	Caixa	21,36	32.040,00
83	MILHO PARA MUGUNZÁ 500grs	132,000	Quilograma	4,09	539,88
84	EXTRATO DE TOMATE REFOGADO	842,000	Unidade	5,26	4.428,92
85	EXTRATO DE TOMATE CONCENTRADO 190 grs	422,000	Unidade	5,04	2.126,88
86	CANJICA DE MILHO VERDE 500grs	1.250,000	Pacote	7,61	9.512,50
87	CALDO, para culinária, de galinha. ESPECIFICAÇÃO: CALDO, para culinária, de galinha. Embalagem: caixa contendo 24 unidades x 23grs,	320,000	Caixa	21,42	6.854,40
88	BOMBOM SORTIDO 1kg	2.000,000	Quilograma	36,64	73.280,00
89	BALA MASTIGÁVEL 600grs	1.600,000	Pacote	13,13	21.008,00
90	POLVILHO AZEDO AMIDO DE MANDIOCA 500grs	132,000	Pacote	20,96	2.766,72
91	FERMENTO QUIMICO EM PÓ SECO 100grs	840,000	Unidade	6,05	5.082,00
92	FARINHA DE MANDIOCA AMARELA. Especificação: Farinha de mandioca Amarela, tipo 1, torrada, seca e fina, sem impurezas visíveis, pacote de 1kg.	810,000	Quilograma	8,11	6.569,10
93	REFRIGERANTE PITCHULA 200 ml	7.200,000	Garrafa	1,77	12.744,00

ITEM	DESCRIÇÃO	QTD.	UND.	V. UNIT (R\$)	V. TOTAL (R\$)
94	RAPADURA CONCENTRADA COM COCO 500grs	1.920,000	Pacote	6,24	11.980,80
95	SUCO DE FRUTAS SORTIDO 200ml	3.200,000	Garrafa	2,29	7.328,00
96	ADOÇANTE DIETÉTICO LÍQUIDO 100ml	341,000	Frasco	8,93	3.045,13
97	MARGARINA CREMOSA 500grs	2.388,000	Pote	10,65	25.432,20

Deste modo, como tendo como parâmetro as pesquisas de preços realizadas, tem-se que o valor médio estimado, conforme dados demonstrados acima, totalizam a monta de R\$ 2.513.419,77 (dois milhões, quinhentos e treze mil, quatrocentos e dezenove reais e setenta e sete centavos)

8. JUSTIFICATIVAS PARA O PARCELAMENTO OU NÃO DA SOLUÇÃO

O parcelamento do objeto da contratação de gêneros alimentícios, conforme o artigo 40, V, b, da Lei nº 14.133/2021, busca amplificar a competitividade, como descrito no artigo 11. Esta análise é mandatória no Estudo Técnico Preliminar, conforme artigo 18, §2º. Inicialmente, examinamos a possibilidade de divisão do objeto em itens, lotes ou etapas, à luz dos critérios de eficiência e economicidade previstos no artigo 5º. A análise pondera sobre a possibilidade técnica e operacional de tal divisão, observando a 'Seção 4 - Solução como um Todo'.

A possibilidade de parcelamento é avaliada considerando a estrutura de mercado previamente analisada. O objeto, sendo composto por gêneros alimentícios distintos, pode ser dividido em lotes, o que potencializa a competitividade ao permitir a participação de fornecedores especializados para diferentes categorias de alimentos. Essa abordagem facilita atender aos requisitos de habilitação de forma proporcional. A fragmentação pode ainda promover o aproveitamento do mercado local e ganhos logísticos, conforme observações do levantamento de mercado e demandas das secretarias municipais.

Em contraponto, a execução integral se apresenta como uma alternativa potencialmente mais vantajosa, conforme o artigo 40, §3º. No entanto, ao considerar a execução por lote, esta proposta permite um gerenciamento mais focalizado dos diferentes tipos de alimentos, garantindo que fornecedores especializados atendam eficientemente às variadas necessidades alimentares. A competitividade e a especialização resultantes desta divisão contribuem para uma melhor qualidade dos produtos fornecidos.

Os impactos na gestão e fiscalização administrativa são também considerados. A execução por lote, enquanto pode aumentar a complexidade administrativa, permite um controle mais detalhado sobre as entregas, assegurando que cada lote seja fiscalizado de forma adequada. Embora isso exija uma infraestrutura administrativa mais robusta, tem o potencial de aprimorar a qualidade e a tempestividade do fornecimento, promovendo a eficiência descrita no artigo 5º.

Concluimos, então, que a execução da contratação de gêneros alimentícios por lote se mostra uma alternativa favorável à Administração, permitindo ampliação da



competitividade e especialização no fornecimento. Esta abordagem alinha-se aos 'Seção 10 - Resultados Pretendidos', atendendo às demandas de economicidade e referidos artigos 5º e 11, respeitando os critérios trazidos pelo artigo 40.

9. ALINHAMENTO ENTRE A CONTRATAÇÃO E O PLANEJAMENTO

A contratação para aquisição de gêneros alimentícios para as Secretarias do Município de Varjota-CE está alinhada ao Plano de Contratações Anual (PCA), conforme os princípios estabelecidos nos artigos 5º e 11 da Lei nº 14.133/2021, que visam assegurar a eficiência, a economicidade e uma gestão transparente. Este alinhamento antecipa demandas e otimiza o orçamento disponível, garantindo que as necessidades identificadas na 'Descrição da Necessidade da Contratação' sejam plenamente atendidas. Além disso, a previsão no PCA destaca a vinculação e a interdependência com outros planos estratégicos, como o Plano Diretor de Logística Sustentável (PLS) e o Planejamento Estratégico, promovendo a economicidade e a competitividade, conforme mencionado no artigo 12 da mesma lei. A plena conformidade com o planejamento anual evidencia o compromisso da administração com resultados vantajosos e competitivos, assegurando a transparência e a adequação aos 'Resultados Pretendidos'.

10. RESULTADOS PRETENDIDOS

Os benefícios diretos esperados da contratação de gêneros alimentícios destinados às diversas Secretarias do Município de Varjota-CE incluem uma significativa ênfase na economicidade e no melhor aproveitamento dos recursos humanos, materiais e financeiros, conforme preceituam os arts. 5º e 18, §1º, inciso IX, da Lei nº 14.133/2021. Fundamenta-se esta contratação na necessidade pública identificada e na solução escolhida, servindo de base para o termo de referência descrito no art. 6º, inciso XXIII. Espera-se a redução de custos operacionais por meio de aquisições mais vantajosas e de qualidade alinhadas ao levantamento de mercado. O aumento da eficiência será notável pela racionalização de tarefas na estocagem e distribuição, evitando retrabalhos e minimizando o desperdício, assim como a subutilização dos recursos disponibilizados.

Os recursos humanos serão otimizados por meio de formação e capacitação direcionada às atividades de armazenamento e controle logístico, permitindo maior celeridade e eficiência nos processos. Quanto aos recursos materiais, espera-se uma utilização mais eficaz e uma gestão eficiente, minimizando perdas e deteriorações. Sob o aspecto financeiro, a contratação almeja proporcionar reduções nos custos unitários mediante negociações competitivas e ganhos de escala, fiel aos princípios da competitividade enunciados no art. 11.

11. PROVIDÊNCIAS A SEREM ADOTADAS



Av. Pres. Castelo Branco, Acampamento, 1744,
CEP 62265-000, Varjota-CE



prefeitura@varjota.ce.gov.br



CNPJ N.º 07.673.114/0001-41

As providências internas antes da celebração do contrato, conforme art. 18, §1º, inciso X, serão essenciais ao ciclo de planejamento e governança da contratação, assegurando sua execução eficiente e a consecução dos objetivos de 'Resultados Pretendidos', mitigando riscos e promovendo o interesse público (art. 5º), com base em 'Descrição da Necessidade da Contratação'. As providências a serem adotadas integrarão o Mapa de Riscos como estratégias preventivas de mitigação, articulando-se com a unidade de gestão de riscos ou controle interno, quando houver, para evitar comprometer prazos, qualidade ou conformidade legal, garantindo os benefícios projetados. As ações preparatórias serão indispensáveis para viabilizar a contratação e assegurar os resultados esperados, otimizando recursos públicos e promovendo governança eficiente (art. 5º), alinhadas a 'Resultados Pretendidos', sendo que, se não houver providências específicas, a ausência será fundamentada tecnicamente no texto (ex.: objeto simples que dispensa ajustes prévios).

12. JUSTIFICATIVA PARA ADOÇÃO DO REGISTRO DE PREÇOS

A análise criteriosa sobre a modalidade de contratação mais adequada para a aquisição de gêneros alimentícios destinados a atender as necessidades das diversas Secretarias do Município de Varjota-CE requer a consideração de diversos fatores técnicos, econômicos, operacionais e jurídicos. De acordo com a 'Descrição da Necessidade da Contratação', observa-se que a demanda é diversificada e contínua, o que frequentemente favorece a aplicação do Sistema de Registro de Preços (SRP). O SRP proporciona vantagens significativas em termos de padronização e economia de escala, permitindo preços pré-negociados e a diminuição dos esforços administrativos, especialmente em casos de entregas fracionadas e incerteza quantitativa, características comuns para o fornecimento de gêneros alimentícios.

No entanto, considerando a preferência expressa por uma licitação convencional por meio de pregão eletrônico, essa modalidade se apresenta como a mais adequada para essa contratação. O pregão eletrônico oferece flexibilidade e agilidade, atendendo à necessidade específica de transparência e competitividade, de acordo com os princípios de eficiência e economicidade previstos no art. 5º da Lei nº 14.133/2021. Esta modalidade permite atender demandas fixas e definidas de forma eficiente, alinhando-se aos objetivos descritos no art. 11 da referida lei.

13. DA VEDAÇÃO DA PARTICIPAÇÃO DE EMPRESAS NA FORMA DE CONSÓRCIO

No cenário de aquisição de gêneros alimentícios destinados a atender as diversas Secretarias do Município de Varjota-CE, a análise da viabilidade e vantajosidade da participação de consórcios fundamenta-se nos critérios do art. 5º da Lei nº 14.133/2021, buscando a promoção da eficiência, economicidade e interesse público. A participação de consórcios constitui regra geral, e sua exclusão deve ser devidamente fundamentada no Estudo Técnico Preliminar (art. 18, §1º, inciso I). Dada a natureza do objeto, essencialmente indivisível e de fornecimento contínuo, a participação de



consórcios parece **incompatível**, pois não requer múltiplas especialidades ou alta complexidade técnica que justifiquem a soma de capacidades distintas. A escolha por um único fornecedor visa facilitar a gestão administrativa e fiscalização contratual, reduzindo a complexidade e os riscos de execução que poderiam advir da administração de um consórcio, conforme previsto nos arts. 5º e 15.

Ainda que os consórcios tragam capacidades financeiras adicionais, mediante o acréscimo previsto na habilitação econômico-financeira, tal benefício não supera a simplicidade e economicidade de uma unidade fornecedora única, especialmente considerando a natureza padrão do objeto contratado. A responsabilidade solidária dos integrantes do consórcio e a escolha de uma empresa líder impõem uma carga administrativa adicional que pode ser contraindicada para essa demanda específica, não havendo economia de escala ou vantagem técnica evidente com essa forma de participação. Ademais, a segurança jurídica e a isonomia entre licitantes devem ser prioridades, evitando riscos de execução ineficiente e desigualdade em potencial entre os participantes do certame, conforme as diretrizes dos arts. 5º e 11.

Portanto, conforme levantamento de mercado e as condições delineadas no ETP, a vedação à participação de consórcios se demonstra mais **adequada**. Essa decisão favorece o alinhamento aos 'Resultados Pretendidos', assegurando eficiência contratual e economicidade, em pleno atendimento ao interesse público visado pela Administração.

14. POSSÍVEIS IMPACTOS AMBIENTAIS E RESPECTIVAS MEDIDAS MITIGADORAS

Os possíveis impactos ambientais decorrentes da aquisição de gêneros alimentícios, conforme o levantamento de mercado e o contexto operacional definido, são principalmente relacionadas à geração de resíduos orgânicos e embalagens, além do consumo de energia e água durante o transporte e armazenamento. Embasado no artigo 18, §1º, inciso XII da Lei nº 14.133/2021, e com base na descrição da necessidade da contratação, medidas para mitigar tais impactos são fundamentais para garantir a sustentabilidade (art. 5º).

A adoção de práticas sustentáveis, como o uso de embalagens biodegradáveis e a implementação de logística reversa para a gestão de resíduos, é vista como uma solução viável para minimizar impactos ao longo do ciclo de vida dos produtos. A análise do ciclo de vida reforça a avaliação de soluções que promovam a eficiência energética, como o uso de insumos com certificação de baixo consumo e práticas que reduzam as emissões de gases do efeito estufa durante o transporte, conforme art. 12.

Medidas específicas, como a preferência por fornecedores que adotem o selo Procel A em seus processos logísticos e a utilização de práticas que garantam a decomposição rápida de embalagens, são propostas para equilibrar as dimensões econômica, social e ambiental, almejando a manutenção e o atendimento aos requisitos do termo de referência (art. 6º, inciso XXIII). Essas práticas garantirão competitividade e serão consideradas na seleção da proposta mais vantajosa, conforme art. 11.

As medidas mitigadoras propostas são **essenciais** para reduzir os impactos ambientais



da contratação, otimizando recursos e garantindo o atendimento aos resultados pretendidos. Na ausência de impactos significativos, como em bens de uso imediato com requisitos mínimos de embalagem, a fundamentação técnica será utilizada para sustentar tal posicionamento, promovendo a sustentabilidade e a eficiência alinhadas ao art. 5 .

15. POSICIONAMENTO CONCLUSIVO SOBRE A VIABILIDADE E RAZOABILIDADE DA CONTRATAÇÃO

A contratação de gêneros alimentícios para atender às diversas Secretarias do Município de Varjota-CE é considerada viável e vantajosa, fundamentada em uma análise abrangente de elementos técnicos, econ micos, operacionais e jurídicos conforme delineado no Estudo Técnico Preliminar. A pesquisa de mercado realizada indicou que a oferta de fornecedores   ampla e competitiva, garantindo condições de economicidade e eficiência, refletidas na estimativa de valor da contratação, alinhada com o orçamento disponível e os parâmetros de mercado.

Em conformidade com o art. 5  da Lei n  14.133/2021, que enfatiza a eficiência e o interesse público, a contratação atende a todos os princípios legais aplicáveis, assegurando a realização dos objetivos licitatórios previstos no art. 1 , relacionados à vantajosidade e competitividade. Os requisitos da contratação foram detalhadamente especificados, assegurando que o produto final atenda às especificidades de cada Secretaria, em linha com o planejamento estratégico municipal.

A análise técnica ressaltou a sustentabilidade e a mitigação de riscos, enquanto a operacionalidade foi garantida pela definição clara das quantidades a serem contratadas, conforme demonstra a seção 'Estimativa das Quantidades a Serem Contratadas'. Além disso, a escolha do modelo de pregão eletrônico como modalidade sugere não apenas agilidade e economicidade, mas também amplia a competitividade entre fornecedores.

Portanto, recomenda-se a continuidade da contratação, orientando o Termo de Referência (art. 6 , inciso XXIII) e destacando sua integração no planejamento contratual como etapa primordial, conforme o art. 18,  1 , inciso XIII. Em caso de eventuais lacunas ou dados adicionais necessários, sugere-se a implementação de ações corretivas específicas para garantir a plena efetividade da contratação em cumprimento ao art. 40 da mencionada Lei, consolidando os resultados pretendidos e reforçando o compromisso com o interesse público e a eficiência administrativa.





ANEXO II - MINUTA DE CONTRATO
PREGÃO ELETRÔNICO Nº 016.25-PE-DIV
PROCESSO ADMINISTRATIVO Nº 07300014/25/DIV

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

O(A) XXXXXXXXXXXXXXXXXXXX, com sede no(a) --, inscrito(a) no CNPJ/MF sob o --, neste ato representado(a) pelo(a) Sr(a) XXXXXXXXXXXXXXXXXXXX, 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 07300014/25/DIV 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 016.25-PE-DIV, mediante as cláusulas e condições a seguir enunciadas.

CLÁUSULA PRIMEIRA - DO OBJETO

1.1. O objeto do presente instrumento é: Aquisição de gêneros alimentícios destinados a atender as necessidades das diversas Secretarias do Município de Varjota-CE, conforme especificações técnicas e nas condições estabelecidas no Termo de Referência.

1.2. Objeto da contratação:

XXXXXXXXXXXX

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 12 meses contados da data de assinatura do contrato, prorrogável por até 10 anos, na forma dos artigos 106 e 107 da Lei nº 14.133, de 2021.

2.1.1. A prorrogação de que trata este item é condicionada ao ateste, pela autoridade competente, de que as condições e os preços permanecem vantajosos para a Administração, permitida a negociação com o contratado.





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 4.2 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 irreajustáveis no prazo de um ano contado da data do orçamento estimado, em 28 de agosto de 2025.

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 da CONTRATANTE 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;

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 30 (trinta) 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 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

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 XXXXXXXXXXXX;

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 da CONTRATANTE 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 de Varjota 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.

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

Representante legal do CONTRATANTE

Representante legal do CONTRATADO

TESTEMUNHAS:

1. _____

2. _____

