

MINUTA DE EDITAL

EDITAL DE PRÉ-QUALIFICAÇÃO Nº XXXX.XX.XX.XXX-SEDUC

PROCESSO ADMINISTRATIVO Nº XXXX.XX.XX.XXX -SEDUC

Torna-se público que o(a) a Prefeitura Municipal de Parambu, através da Secretaria de Educação, por meio do(a) Comissão de Contratação, realizará o procedimento de pré-qualificação, em conformidade com a Lei nº 14.133, de 1º de abril de 2021, e demais normas aplicáveis, de acordo com as condições estabelecidas neste Edital.

I - OBJETO

O presente edital tem por objeto a realização do procedimento de pré-qualificação, destinado a avaliar previamente os interessados que pretendam participar da futura licitação, na modalidade Pregão eletrônica, cujo o objeto encontra-se descrito abaixo:

Este procedimento visa garantir maior celeridade, transparência e competitividade às contratações futuras, alinhadas aos interesses e necessidades da Administração Pública e tem como objetivo a aquisição de gêneros alimentícios, conforme lei 11.947/2009, regulamentada atualmente pela resolução CD/FNDE Nº 06, de 8 de maio de 2020, bem como na resolução CD/FNDE Nº 3, de 4 de fevereiro de 2025, destinado a alimentação escolar do Programa Nacional de Alimentação Escolar (PNAE), junto a Secretaria de Educação do Município de Parambu-Ce.

LOTE 01 - CERAIS			
ITEM	ESPECIFICAÇÃO	UND	QUANTIDADE
1	Arroz Branco - longo, fino, Tipo 1, polido, grãos inteiros, apresentar rendimento igual ou superior a 2,7 por kg. Embalagem Primária em pacotes de 1 Kg, inviolados, com dados de identificação do produto, marca do fabricante, data de fabricação, prazo de validade e peso líquido. Embalagem secundária em fardos de 30 kg. Produto característico da tipificação, sem a presença de insetos ou impurezas que comprometam o armazenamento ou o consumo humano. Registro no órgão competente. Rotulagem de acordo com RDC nº 259, de 20/09/2002. Validade mínima de 6 meses da data de entrega do produto. Entrega: de acordo com à ordem de fornecimento.	KG	5.400
2	Arroz Parboilizado - longo fino, tipo 01, embalagem primaria plástica resistente, atóxico, transparente, com peso líquido de 1kg, contendo: identificação do produto, nome e endereço do empregador, número de registro do produto no órgão competente e procedência, data de embalagem e prazo de validade, em fardos lacrados de 30kg (especificações impressas na própria embalagem). Isento de mofo, odores estranhos, substâncias nocivas e qualquer outro tipo de impureza. Prazo mínimo de validade de 6 meses. Entrega: de acordo com à ordem de fornecimento.	KG	32.750
3	Arroz Integral – características técnicas: classe: longo, fino, tipo I integral. O produto não deve apresentar mofo, substâncias nocivas, preparação final dietética inadequada (empapamento). Embalagem: deve estar	KG	30

	intacta, acondicionada em pacotes de 1 kg, em polietileno, transparente, atóxico. Prazo de validade mínimo 12 meses a contar a partir da data de entrega.		
4	Feijão - (pode ser: carioca, branco, mulatinho, corda) - tipo 1, embalado em pacote plástico resistente, atóxico, transparente, com identificação do produto; nome, endereço e registro do empregador, data de embalagem e prazo de validade e peso líquido de 1kg (especificações impressas na própria embalagem), em fardos lacrados de 30kg. Grãos secos e limpos, sendo permitido o limite de 2% de impurezas e materiais estranhos, obedecendo à portaria 161 de 24/07/1987-ma. Isento de gorgulho e substâncias estranhas. Prazo mínimo de validade de 6 meses. Entrega: de acordo com a ordem de fornecimento, acompanhado de certificado de classificação, do lote entregue no almoxarifado, emitido pelo órgão oficial de acordo com a Lei nº 6.305 de 15/12/1975 e decreto-lei nº 82.110 de 14/08/1978.	KG	3.650
5	Flocão de milho - sem sal, enriquecida com ferro e ácido fólico, em embalagem plástica, com identificação do produto e fabricante, data de embalagem, prazo de validade e peso líquido de 500g , acondicionados em fardos lacrados com 30 pacotes (especificações impressas na própria embalagem) de 1ª qualidade, livre de gorduras trans, textura crocante e sem sabor amargo residual (especificações impressas na própria embalagem). Isento de mofo, odores estranhos, substâncias nocivas e qualquer outro tipo de impureza. Prazo mínimo de validade de 6 meses, tendo no máximo 2 meses de fabricação na ocasião da entrega. Entrega: de acordo com a ordem de fornecimento.	PCT	46.450
6	Açúcar - cristal superior, embalagem primária plástica resistente, atóxico, transparente; nome, endereço e registro do empregador, data de embalagem e prazo de validade e peso líquido de 1kg (especificações impressas na própria embalagem), em fardos lacrados de 30kg. Isento de mofo, odores estranhos, substâncias nocivas e qualquer outro tipo de impureza. Prazo mínimo de validade de 06 meses. Entrega: de acordo à ordem de fornecimento.	KG	2.100
LOTE 02 - TEMPEROS, ENLATADOS E ADOÇANTES			
ITEM	ESPECIFICAÇÃO	UND	QUANTIDADE
1	Sal refinado - embalagem primária em pacote plástico transparente com identificação do produto e do fabricante, registro no órgão competente, data de embalagem e prazo de validade e peso líquido de 01 kg, acondicionados em fardos lacrados com 30 kg. Isento de impurezas. Especificações impressas na própria embalagem. Entrega: de acordo com a ordem de fornecimento.	KG	4.800
2	Colorífico em pó sem cominho – à base de urucum, em pacotes plásticos de 100g com identificação do produto e fabricante, data de embalagem e prazo de validade, acondicionados em fardos lacrados de 1 kg.	PCT	16.050

	Especificações impressas na própria embalagem. Isento de mofo, odores estranhos, substâncias nocivas e qualquer outro tipo de impureza. Entrega: de acordo com à ordem de fornecimento.		
3	Óleo de Soja - refinado tipo 1. Embalagem primária em garrafas pet de 900 ml com identificação do produto, fabricante, data de embalagem e prazo de validade, acondicionados em caixas de papelão lacradas e intactas contendo 20 unidades. Isento de odores estranhos, substâncias nocivas e qualquer outro tipo impureza. Registro no Ministério da Saúde e validade mínima de 3 meses da data de entrega do produto. Entrega: de acordo com à ordem de fornecimento.	UNID	11.200
4	Vinagre - ácido acético obtido mediante fermentação acética de soluções aquosas de álcool procedente principalmente de matérias agrícolas. Padronizado, refiltrado, pasteurizado e envasado para a distribuição no comércio geral. Embalagem plástica, sem corantes, sem essências e sem adição de açúcares . De acordo com a RDC nº 276/2005. Embalagem de 500 ml. Validade de 6 meses da data de entrega do produto. Acondicionado em caixa com 12 unidades, lacrados e intactos. Isento de mofo, odores estranhos, substâncias nocivas ou qualquer outro tipo de impureza. Entrega: de acordo com à ordem de fornecimento.	UNID	200
5	Sardinha – em óleo, embalagem com peso líquido de 125g, com ômega 3, devidamente inspecionada pelo Ministério de Agricultura.	UNID	12.000
6	Adoçante dietético natural, líquido – 100% stévia , sem adição de açúcar, não contendo qualquer componente artificial como sucralose, sacarina, ciclamato, aspartame entre outros . A embalagem deverá conter externamente os dados de identificação e procedência, informação nutricional, número de lote, quantidade do produto, número de registro. Deverá apresentar validade de 3 anos a partir da data de entrega. De acordo com a portaria 38 de 13/01/98 da ANVISA e NTA 83 (Decreto 12.486/78. Peso líquido em tubo 90 ml , em gotas.	UND	5
7	Tempero Chimichurri - desidratado, sem pimenta, acondicionado em sacos de polietileno; embalagem de 100g, com data de fabricação e validade.	PCT	4.000
LOTE 03 – MASSAS E BISCOITOS			
ITEM	ESPECIFICAÇÃO	UND	QUANTIDADE
1	Macarrão Espaguete Longo Fino - embalagem primária em pacotes de 400g , inviolados. Produto característico, sem a presença de insetos ou impurezas que descaracterizem o produto ou comprometam o armazenamento ou o consumo humano. Devem estar inteiros e firmes, sem pó branco solto no pacote. Registro no Ministério da Saúde e Validade mínima de 6 meses da data de entrega do produto.	PCT	18.000
2	Biscoito Salgado Tipo Cream Cracker - embalagem dupla sendo a primaria de 350g , com dados de identificação do produto, marca do fabricante, prazo de	PCT	14.700

	validade, peso líquido e de acordo com a resolução 12/78 da comissão nacional de normas e padrões para alimentos - CNNPA. Com validade mínima de 3 meses a partir da data de entrega.		
3	Biscoito Tipo Cream Cracker Salgado Integral – Não devem estar mal assados ou com características organolépticas anormais. Ingredientes: farinha de trigo enriquecida com ferro e ácido fólico, gordura vegetal, fibra de trigo, açúcar, extrato de malte, sal, glicose, soro de leite, fermentos químicos: bicarbonato de amônio, bicarbonato de sódio e fosfato monocálcico, estabilizante lecitina de soja. Embalagem: devem estar acondicionados em embalagem primária plástica, transparente, atóxico, resistente, lacrado, contendo 350g . Prazo de validade mínimo 10 meses a contar a partir da data de entrega.	PCT	50
4	Bolacha Maisena ou Maria sem lactose - Pacote 400 gramas , com identificação do produto, dos ingredientes, descrição da ausência de lactose, informações nutricionais, marca do fabricante e informações do mesmo, prazo de validade mínimo de 3 meses após a entrega.	PCT	50
5	Aveia em flocos finos – integral, rica em fibras, isenta de sujidades, parasitas e larvas, embalagem primária em saco atóxico lacrado, acondicionados em caixa de papelão lacradas e intactas de 165g. Apresentando identificação do produto, data de validade e peso líquido. Prazo de validade mínimo 06 meses a contar a partir da data de entrega.	CX	5.450

LOTE 04 – PÃES

ITEM	ESPECIFICAÇÃO	UND	QUANTIDADE
1	Pão francês – pesando 50g, de 1º qualidade, com apenas 4 ingredientes: farinha de trigo, fermento, sal e água. Sendo aproximadamente 50g cada unidade de pão. Validade mínima de 24 horas. Entrega a sacolas plásticas limpas e lacradas. O produto deverá ser entregue de forma parcelada , com frequência semanal diretamente nas escolas da sede do município, conforme solicitação do departamento responsável.	UND	74.400
2	Pão do tipo cachorro quente – pacote de 400g com 10 unidades de aproximadamente 40g cada. Com prazo de validade de 30 dias no momento da entrega. Ingredientes: Farinha de trigo, fermento biológico, ovos, sal e água. Isentos de gorduras trans, aditivos permitidos pela legislação exceto corantes naturais. Embalados em saco polietileno atóxico e resistente, constando o peso (400g) e respectiva quantidade (10 unidades), bem como a fabricação e validade do produto. O produto deverá ser entregue de forma parcelada , com frequência quinzenal no depósito central do município, conforme solicitação do departamento responsável.	PACOTE	15.000

LOTE 05 – LEITES

ITEM	ESPECIFICAÇÃO	UND	QUANTIDADE
------	---------------	-----	------------

1	Leite em pó integral – Contendo como único ingrediente: leite em pó . Embalagem primária em sacos de alumínio gaseificado de 1 Kg , hermeticamente fechados por solda. E fardos de 10 a 20 Kg. Registro no Ministério da Agricultura e inspecionado pelo SIF/SIE. Produto puro sem qualquer adição de açúcar, podendo conter adição de vitaminas. Teor mínimo de proteína total de 25g/100g. Conforme IN nº 11 de 09/09/1999 do Ministério da Agricultura e do Abastecimento SIF /DIPOA ou SIE. Validade mínima de 06 meses da data de recebimento. Entrega: de acordo com à ordem de fornecimento.	KG	10.300
2	Leite em pó sem Lactose - leite em pó de origem animal para dietas com restrição de lactose, enriquecido com vitaminas. Teor mínimo de proteínas de 18g/100g do produto. Embalagem em lata de 380g , íntegro, resistente, hermeticamente fechada, em perfeito estado de conservação. Com registro no Ministério da Agricultura, Pecuária e Abastecimento/SIF. Validade mínima de 06 meses da data de entrega da amostra e do produto.	LATA	60
3	Leite de Soja - leite de soja em pó, sem adição de lactose, sem glúten, em lata de 300g e inviolado. Composição mínima: proteína isolada ou extrato de soja, óleo vegetal, açúcar, maltodextrina, vitaminas e minerais: cálcio, magnésio, ácido ascórbico(vitamina C), zinco, ferro, vitamina B2 (riboflavina), vitamina A, vitamina B3 (niacina), vitamina B6 (piridoxina), vitamina B1 (tiamina), vitamina B9 (ácido fólico), vitamina D e vitamina B12. Na embalagem deve conter a data de validade do produto mínima de 6 meses a partir da data de entrega da amostra e do produto.	LATA	60
LOTE 06 – POLPAS DE FRUTAS			
ITEM	ESPECIFICAÇÃO	UND	QUANTIDADE
1	Polpa de Fruta de Goiaba: Produto não fermentado, não alcoólico, não deve conter glúten e sem conservantes químicos ou aditivos de qualquer natureza. O produto deverá ser congelado e transportado sob refrigeração, a embalagem primária deverá ser de 200g , embaladas em pacotes de 1 kg (contendo 5 polpas no pacote) , rotulada conforme legislação vigente contendo o número de registro no órgão competente. . O produto deverá ser entregue de forma parcelada , com frequência quinzenal no depósito central do município, conforme solicitação do departamento responsável.	KG	4.000
2	Polpa de Fruta de acerola: Produto não fermentado, não alcoólico, não deve conter glúten e sem conservantes químicos ou aditivos de qualquer natureza. O produto deverá ser congelado e transportado sob refrigeração, a embalagem primária deverá ser de 200g , embaladas em pacotes de 1 kg (contendo 5 polpas no pacote) , rotulada conforme legislação vigente contendo o número de registro no órgão competente. . O produto deverá ser entregue de forma parcelada , com frequência quinzenal no depósito central do município, conforme solicitação do	KG	4.000

	departamento responsável.		
3	Polpa de Fruta de manga: Produto não fermentado, não alcoólico, não deve conter glúten e sem conservantes químicos ou aditivos de qualquer natureza. O produto deverá ser congelado e transportado sob refrigeração, a embalagem primária deverá ser de 200g , embaladas em pacotes de 1 kg (contendo 5 polpas no pacote) , rotulada conforme legislação vigente contendo o número de registro no órgão competente. O produto deverá ser entregue de forma parcelada , com frequência quinzenal no depósito central do município, conforme solicitação do departamento responsável.	KG	4.000
LOTE 07 – AVES, CARNE SUÍNA E OVOS			
ITEM	ESPECIFICAÇÃO	UND	QUANTIDADE
1	Lombo Suíno: Carne suína de primeira qualidade, magra, proveniente de animais sadios e abatidos em condições higiênico-sanitárias adequadas. Cortado em cubos de 30 a 40g. Isento de peles, ossos, cartilagens, tendões, aponeuroses, coágulos, hematomas, gordura excessiva e qualquer tipo de contaminante. Cor rosa pálido a vermelho claro, odor e sabor característicos e suaves, isentos de odores e sabores anormais (ranço, podridão, etc.). Firme e consistente. Congelado (temperatura de no máximo -18°C). Embalado a vácuo ou em saco plástico transparente, atóxico, resistente, hermeticamente fechado, próprio para contato com alimentos, peso líquido por embalagem de 1 kg. O produto deve ser proveniente de estabelecimento devidamente registrado e inspecionado pelo órgão competente (Serviço de Inspeção Federal - SIF, Estadual – SIE, com carimbo visível nas embalagens. Validade mínima de 6 meses na data da entrega. O produto deverá ser entregue de forma parcelada, com frequência quinzenal no depósito central do município, conforme solicitação do departamento responsável.	KG	8.750
2	Coxa e sobrecoxa de frango (congelado) - congelada com adição de água de no máximo de 5%. Aspecto próprio, não amolecido e nem pegajoso, cor própria sem manchas esverdeadas, cheiro e sabor próprio, com ausência de sujidades, parasitas e larvas. Com registro em órgão competente e acondicionadas em sacos plásticos contendo até 1,2kg . No recebimento não deve apresentar sinais de descongelamento. Validade mínima de 6 meses na data da entrega. Apresentando Selo de Inspeção Federal (SIF) ou o Selo de Inspeção Estadual (SIE). O produto deverá ser entregue de forma parcelada , com frequência quinzenal no depósito central do município, conforme solicitação do departamento responsável.	KG	23.000
3	Peito de Frango (congelado) - congelado, acondicionados em sacos plásticos contendo até 1,2kg , apresentando Selo de Inspeção Federal (SIF) ou o Selo de Inspeção Estadual (SIE). Validade de 06 meses da data de entrega, que deverá ser entregue em	KG	10.500

	caminhão refrigerado e bem higienizado, conservando temperatura inferior a -12°C no ato de entrega, conforme pedido feito pelo núcleo de alimentação escolar. Entrega: de acordo com a ordem de fornecimento. O produto deverá ser entregue de forma parcelada , com frequência quinzenal no depósito central do município, conforme solicitação do departamento responsável.		
4	Ovos – ovos de galinha “tipo grande”, marrom , casca lisa. Os ovos deverão estar limpos. Não poderão estar trincados. Embalados: em caixas de papelão, com 30 unidades, com registro no Ministério da Agricultura. Prazo de validade mínimo de 30 dias a contar a partir da data de entrega. O produto deverá ser entregue de forma parcelada , com frequência quinzenal no depósito central do município, conforme solicitação do departamento responsável.	UNID	114.800
LOTE 08 – HORTIFRUTIS			
ITEM	ESPECIFICAÇÃO	UND	QUANTIDADE
1	Manga – Palmer de 1ª qualidade aspecto globoso, acondicionar frutos maduros, cor própria, com polpa firme e intacta, isenta de enfermidades, com boa qualidade, livre de resíduos de fertilizantes, sujidades, defensivos, parasitas, larvas, sem lesões de origem física e mecânica. O produto deverá ser entregue de forma parcelada , com frequência semanal (ou quinzenal), no depósito central de distribuição e/ou diretamente nas escolas da sede do município, conforme solicitação do departamento responsável.	KG	8.740
2	Goiaba - de primeira, com aspecto, cor, cheiro e sabor próprio, com polpas firmes e intactas, tamanhos e coloração uniforme, devendo ser bem desenvolvidas e maduras. Isenta de enfermidades, material terroso, umidade externa anormal, sujidades, parasitas e larvas, sem danos físicos e mecânicos oriundo de manuseio e transporte. O produto deverá ser entregue de forma parcelada , com frequência semanal (ou quinzenal), no depósito central de distribuição e/ou diretamente nas escolas da sede do município, conforme solicitação do departamento responsável.	KG	1.000
3	Banana Prata ou Pacovan - em pencas, de primeira qualidade, tamanho médio, coloração uniforme, sem partes escuras, com polpa firme e intacta, sem amassaduras ou furadas, devendo ser bem desenvolvida, sem danos físicos e mecânicos oriundos do manuseio e transporte, acondicionados em pencas integras. O produto deverá ser entregue de forma parcelada , com frequência semanal (ou quinzenal), no depósito central de distribuição e/ou diretamente nas escolas da sede do município, conforme solicitação do departamento responsável.	KG	4.810
4	Laranja Pera - Deverá ser fresca, com grau de maturação que permita a manipulação no transporte, sem defeitos sérios, apresentando tamanho, cor e conformação uniformes, devendo ser bem desenvolvida e	KG	11.740

	madura. As frutas não poderão apresentar manchas ou defeitos na casca; a polpa deverá estar intacta e uniforme. Deverá apresentar grau de maturação tal que permita suportar a manipulação, o transporte e a conservação em condições adequadas para o consumo mediato e imediato. O produto deverá ser entregue de forma parcelada , com frequência semanal (ou quinzenal), no depósito central de distribuição e/ou diretamente nas escolas da sede do município, conforme solicitação do departamento responsável.		
5	Tangerina - Deverá ser fresca, com grau de maturação que permita a manipulação no transporte, sem defeitos sérios, apresentando tamanho, cor e conformação uniformes, devendo ser bem desenvolvida e madura. As frutas não poderão apresentar manchas ou defeitos na casca; a polpa deverá estar intacta e uniforme. Deverá apresentar grau de maturação tal que permita suportar a manipulação, o transporte e a conservação em condições adequadas para o consumo mediato e imediato. O produto deverá ser entregue de forma parcelada , com frequência semanal (ou quinzenal), no depósito central de distribuição e/ou diretamente nas escolas da sede do município, conforme solicitação do departamento responsável.	KG	8.740
6	Cebola Branca - de 1ª qualidade, não brotada, com casca protetora, sem danos fisiológicos ou mecânicos, tamanho médio, uniforme, sem ferimentos ou defeitos, tenra e com brilho, turgescendo, intactas, firmes e bem desenvolvidos, apresentando grau de maturação que permita suportar manipulação, o transporte e a conservação em condições adequadas para o consumo. O produto deverá ser entregue de forma parcelada , com frequência semanal (ou quinzenal), no depósito central de distribuição e/ou diretamente nas escolas da sede do município, conforme solicitação do departamento responsável.	KG	5.850
7	Repolho verde - de 1ª qualidade, verde, sem folhas velhas, deterioradas ou amassadas. Com gramatura de no mínimo 1 Kg por unidade. O produto deverá ser entregue de forma parcelada , com frequência semanal (ou quinzenal), no depósito central de distribuição e/ou diretamente nas escolas da sede do município, conforme solicitação do departamento responsável.	KG	2.200
8	Cenoura - de 1ª qualidade, tamanho médio, uniforme, sem ferimentos ou defeitos, tenras, sem corpos estranhos ou terrosos aderida à superfície externa apresentando grau de maturação que permita suportar manipulação, o transporte e a conservação em condições adequadas para o consumo. O produto deverá ser entregue de forma parcelada , com frequência semanal (ou quinzenal), no depósito central de distribuição e/ou diretamente nas escolas da sede do município, conforme solicitação do departamento responsável.	KG	5.300
9	Batata Inglesa - de 1ª qualidade, sem partes escuras ou esverdeadas, sem furos, livre de sujidades e brotos. O	KG	5.500

	produto deverá ser entregue de forma parcelada , com frequência semanal (ou quinzenal), no depósito central de distribuição e/ou diretamente nas escolas da sede do município, conforme solicitação do departamento responsável.		
10	Alho In Natura - cor esbranquiçada envolvida por casca em forma de palha, odor característico. Não podendo apresentar dentes ou cabeças estragados, acondicionado em embalagens plásticas de 500g . O produto deverá ser entregue de forma parcelada , com frequência semanal (ou quinzenal), no depósito central de distribuição e/ou diretamente nas escolas da sede do município, conforme solicitação do departamento responsável.	PCT	5.420
11	Melancia - fresca, frutos com 70 a 80% de maturação climatizada, com aspecto, cor e cheiro e sabor próprio, com polpa firme e intacta, devendo ser bem desenvolvido, isenta de enfermidades, parasitas e larvas, material terroso e sujidades, sem danos físicos e mecânicos oriundos do manuseio e transporte, transportadas e caixas plásticas, de colheita recente, livre de resíduos de fertilizantes. O produto deverá ser entregue de forma parcelada , com frequência semanal (ou quinzenal), no depósito central de distribuição e/ou diretamente nas escolas da sede do município, conforme solicitação do departamento responsável.	KG	11.740
12	Tomate - Deverá ser de porte médio/grande, firme e intacto, apresentando tamanho, conformação uniforme e bem desenvolvido, devendo estar livre de enfermidades, defeitos graves que alterem sua conformação e aparência isentas de sujidades, parasitas, sem lesões de origem físico-mecânica (rachaduras e cortes). Deverá apresentar grau de maturação tal que permita suportar a manipulação, o transporte e a conservação em condições adequadas para o consumo mediato e imediato. Deverá apresentar-se bem formado, sem manchas, sem ataque de pragas e doenças, sem rachaduras e danos mecânicos. O produto deverá ser entregue de forma parcelada , com frequência semanal (ou quinzenal), no depósito central de distribuição e/ou diretamente nas escolas da sede do município, conforme solicitação do departamento responsável.	KG	3.850
13	Beterraba - Coloração vermelha intensa, sem rachaduras e lesões de insetos. Porte médio/grande de boa qualidade, fresca, compacta e firme, sem defeitos sérios (rachaduras e cortes), apresentando tamanho, cor e conformação uniformes, devendo ser bem desenvolvida. O produto deverá ser entregue de forma parcelada , com frequência semanal (ou quinzenal), no depósito central de distribuição e/ou diretamente nas escolas da sede do município, conforme solicitação do departamento responsável.	KG	4.400

Modalidade da Pré-Qualificação e Forma de Futura Licitação:

A pré-qualificação será Subjetiva e Específica, destinada a verificar a conformidade com as especificações e requisitos da Administração, permitindo a seleção prévia de participantes para licitações futuras.

As licitações subsequentes que exigem essa pré-qualificação ocorrerão na forma eletrônica, modalidade Pregão, do tipo Menor Preço, em conformidade com a Lei nº 14.133/2021.

DATA PARA O INÍCIO DO RECEBIMENTO DOS DOCUMENTOS DE PRÉ-QUALIFICAÇÃO:

PRAZO LIMITE PARA ENVIO DAS DOCUMENTAÇÕES: ATÉ AS XXHXXMIN DO DIA XX DE XXXX DE XXXX.

DATA DA ABERTURA DA SESSÃO: DIA XX DE XXXXXXXX DE XXXX AS XXHXXMIN

RESULTADO DO JULGAMENTO: EM ATÉ XX (XXXX) DIAS UTEIS.

Link: <https://compras.m2atecnologia.com.br>

II - DA JUSTIFICATIVA:

A justificativa para a utilização do cronograma apresentado no processo de pré-qualificação é fundamentada com base nos requisitos legais e nos princípios de competitividade e eficiência, que orientam as licitações públicas, conforme estabelecido pela Lei 14.133/2021 e pelas orientações jurisprudenciais do Tribunal de Contas da União, conforme transcrevemos a seguir:

O período estipulado para o recebimento dos documentos atende aos princípios de isonomia e ampla participação, assegurando tempo suficiente para que os interessados preparem e submetam sua documentação. Conforme orientado pelo TCU, prazos muito curtos podem impedir a participação de potenciais interessados e comprometer a seleção da proposta mais vantajosa (Orientações e Jurisprudência do TCU sobre Licitações e Contratos - 5ª Edição: 621). Outrossim, a realização DO PREGÃO ELETRONICO após o julgamento dos recursos permite que todas as questões sejam resolvidas com suficiente antecedência, garantindo que todos os participantes estejam em igualdade de condições no momento da licitação, conforme princípios de isonomia, competitividade e eficiência, estabelecidos na Lei 14.133/2021.

Portanto, os prazos do cronograma proposto parecem razoavelmente justificados pela necessidade de garantir um processo equitativo, transparente e eficiente. No entanto, recomendasse sempre estar atento às eventuais particularidades do processo que possam requerer adaptações no cronograma para melhor atender aos objetivos do certame e às necessidades da Administração Pública, de acordo com as circunstâncias específicas e observando os princípios legais vigentes.

Por fim, é essencial observar que a pré-qualificação, ao definir prazos insuficientes ou critérios não alinhados à necessidade específica da contratação futura, traz riscos como restrição indevida da competitividade, podendo resultar em anulação do certame ou contratação a preços elevados, conforme alertado na orientação normativa do TCU (Orientações e Jurisprudência do TCU sobre Licitações e Contratos - 5ª Edição: 624).

Os Licitantes interessados em participar da licitação na modalidade do PREGÃO, na forma eletrônica, com o critério de MENOR PREÇO POR GRUPO DE ITENS, deverão estar pré-qualificados, nos termos do presente edital. Caso haja atraso no atual cronograma, a sessão pública será temporariamente interrompida, sendo exigido que todos os licitantes pré-qualificados, bem como aqueles que aguardam o desfecho do julgamento de recurso,

submetam suas propostas na plataforma eletrônica em conformidade com as disposições do edital do PREGÃO ELETRÔNICO. O Edital será disponibilizado gratuitamente através do Site Oficial do Município, no Portal Nacional de Contratações Públicas – PNCP e no Portal de Licitações do TCE-CE. Informamos que pedidos de esclarecimento, impugnações ou qualquer tipo de informação sobre o Procedimento de Pré-Qualificação deve(m) ser enviada(s) para o e-mail: Parambu_licitacao@hotmail.com. Os meios citados são apenas veículos de divulgação do edital.

III - REGRAS GERAIS DA PRÉ-QUALIFICAÇÃO

1. Modalidade e Abrangência de Pré-Qualificação

1.1. Pré-Qualificação Subjetiva com abrangência parcial

A presente pré-qualificação será realizada na modalidade Subjetiva com Abrangência parcial, com o objetivo de avaliar parcialmente a capacidade dos licitantes interessados em participar de futuras contratações. A análise irá expandir a todo o conjunto de informações e documentos necessários e suficientes para demonstrar a capacidade do licitante de realizar o objeto da licitação (técnica, e econômico-financeira).

Na modalidade Subjetiva com Abrangência parcial, serão analisados os seguintes aspectos:

- **Experiência Comprovada:** Documentação que comprove experiência relevante e compatível com o objeto da contratação.
- **Solidez Financeira:** Comprovação de capacidade econômico-financeira compatível com o porte e complexidade do contrato.

Esses requisitos foram definidos para garantir que os licitantes atendam às condições exigidas para participação no processo licitatório, preservando a competitividade e a isonomia.

O procedimento de pré-qualificação subjetiva será realizado com **inscrição temporária**, estabelecendo um prazo específico para que os fornecedores interessados se inscrevam e apresentem a documentação necessária para análise de suas qualificações. Esse formato destina-se a uma contratação específica, permitindo que a Administração avalie exclusivamente os fornecedores para o objeto em questão, garantindo a competitividade e a seleção eficiente de licitantes que atendam às necessidades do Município para essa contratação.

IV - UNIDADE RESPONSÁVEL

A unidade responsável pela condução do procedimento de pré-qualificação será a(o) Secretaria de Educação do município de Parambu, encarregado de gerenciar todo o processo, desde a análise dos documentos até a emissão do certificado de pré-qualificação. A comissão ou agente de contratação designado pela Administração conduzirá a avaliação dos documentos, garantindo a conformidade dos fornecedores e bens com as especificações previstas no edital.

V – DA PARTICIPAÇÃO NO PROCESSO DE PRÉ QUALIFICAÇÃO

Poderão participar deste processo de Pré-qualificação 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.

O licitante responsabiliza-se exclusiva e formalmente pelas transações efetuadas em seu nome, assume como firmes e verdadeiras toda documentação anexada em sistema, 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.

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

A não observância do disposto no item anterior poderá ensejar desclassificação no momento da verificação de sua documentação

Não poderão disputar esta pré-qualificação:

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

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

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

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

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;

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

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;

Agente público do órgão ou entidade licitante;

Pessoas jurídicas reunidas em consórcio;

Organizações da Sociedade Civil de Interesse Público – OSCIP, atuando nessa condição;

Não poderá participar, direta ou indiretamente, da pré-qualificação 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.

Empresa 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.

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

VI - DOCUMENTOS NECESSÁRIOS

Para o processo de pré-qualificação subjetiva com abrangência parcial para aquisição, os interessados deverão apresentar Qualificação Econômico-Financeira e Qualificação Técnica que comprove experiência e capacidade mínima necessária para ao fornecimento dos produtos compatíveis com o objeto pretendido. Esta etapa visa garantir que os licitantes possuem a qualificação exigida, permitindo uma análise inicial que poderá ser aprofundada em etapas futuras.

1. QUALIFICAÇÃO ECONÔMICO-FINANCEIRA

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

1.2. Balanço Patrimonial e Conjunto Completo da Demonstração de Resultados de exercício (DRE) e demais demonstrações contábeis dos últimos (02) dois últimos exercícios financeiros, apresentados na forma da lei, que comprovem a boa situação financeira da empresa, vedada a sua substituição por balancetes ou balanços provisórios, inclusive Notas Explicativas, e DLPA, nos termos do Acórdão: 1544/2008-TCU e no §6º do art. 69 da Lei nº 14.133, de 2021.

1.2.1. 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 (§1º do art. 65 da Lei nº 14.133, de 2021).

1.3. As sociedades empresárias enquadradas nas regras da Instrução Normativa RFB nº 2003, de 18 de janeiro de 2021, que dispões sobre a Escrituração Contábil Digital – ECD, para fins fiscais e previdenciários poderão apresentar o balanço patrimonial e os termos de abertura e encerramento do livro diário, em versão digital, obedecidas as normas do parágrafo único do art. 2º da citada instrução quanto a assinatura digital nos referidos documentos, quanto a Certificação de Segurança emitida por entidade credenciada pela infraestrutura de Chaves Públicas – Brasileiras – ICP – Brasil.

1.4. 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, conforme dispõe o art. 3º do Decreto nº 8.538, de 2015.

1.5. Declaração, assinada por Profissional área Contábil devidamente registrado no Conselho Regional de Contabilidade, que ateste o atendimento pelo licitante dos índices econômicos a seguir, nos termos do §1º, art. 69 da Lei 14.133/2021, são eles:

Índice de Liquidez Geral ($\geq 1,00$)

Índice de Liquidez Corrente ($\geq 1,00$)

Índice de Solvência Geral ($\geq 1,00$)

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

1.8. O Microempreendedor Individual (MEI) que pretenda auferir os benefícios do tratamento diferenciado previstos na Lei Complementar nº 123 de 2006 estará dispensado da apresentação do balanço patrimonial e das demonstrações contábeis do último exercício.

2. QUALIFICAÇÃO TÉCNICA

2.1. As proponentes deverão apresentar atestado(s) fornecido(s) por pessoa jurídica, de direito público ou privado, comprovando a aptidão para o desempenho de atividade pertinente e compatível em características, quantidades e prazos com o objeto da licitação.

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

2.2. 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.

VII - PEDIDOS DE ESCLARECIMENTO E IMPUGNAÇÃO DO EDITAL

Pedidos de Esclarecimento: Qualquer interessado poderá solicitar esclarecimentos sobre os termos do edital de pré-qualificação, com prazo para apresentação de até 3 (três) dias úteis antes da data de abertura do procedimento.

Impugnação do Edital: Impugnações ao edital poderão ser realizadas, no mesmo prazo de até 3 (três) dias úteis antes da data de abertura, por qualquer interessado que entenda haver irregularidades na aplicação da Lei nº 14.133/2021.

A intenção de recorrer deverá ser manifestada imediatamente após o término do julgamento dos documentos de pré-qualificação 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;

Divulgação das Respostas: As respostas às impugnações e pedidos de esclarecimento serão publicadas no site eletrônico oficial da Prefeitura, garantindo a transparência e a igualdade de acesso às informações, até o último dia útil anterior à abertura do certo.

VIII - AVALIAÇÃO E CICLOS DE INSCRIÇÃO

Avaliação Única com Prazo Determinado: Para a pré-qualificação temporária direcionada exclusivamente ao objeto específico desta pré-qualificação, a análise das documentações será realizada em uma única etapa com prazo determinado. A análise das documentações será iniciada a partir do dia XX de XXXX de XXXXXX, conforme divulgado no sítio eletrônico da entidade e no Portal Nacional de Contratações Públicas (PNCP), permitindo que os interessados acompanhem e organizem a submissão de seus documentos. A avaliação terá um prazo máximo de até 10 (dez) dias úteis para sua conclusão, ao final do qual será emitido o certificado de pré-qualificação para os interessados que atenderem aos requisitos estabelecidos para esse objeto específico.

Emissão do Certificado de Pré-qualificação: Após a aprovação na avaliação, será emitido um certificado de pré-qualificação válido exclusivamente para o objeto específico da pré-qualificação em questão. Esse certificado atesta que o licitante ou bem está

qualificado e em conformidade com os requisitos para participação na licitação vinculada a esse objeto, conforme os parâmetros estabelecidos pela Administração.

Prazo para Submissão de Documentos: os interessados deverão apresentar sua documentação até a data estipulada para a análise, conforme divulgado no sítio eletrônico da entidade e no PNCP. Qualquer alteração no prazo ou nos requisitos será informada antecipadamente pela Administração, garantindo que todos os interessados tenham acesso à informação em tempo hábil.

IX - PROCEDIMENTO PARA ATUALIZAÇÃO DE DOCUMENTOS

Os interessados deverão manter os documentos apresentados atualizados durante o período de validade do certificado de pré-qualificação temporária, sob pena de suspensão ou cancelamento do mesmo.

Prazo para Atualização: Documentos com validade próxima ao vencimento deverão ser atualizados pelo fornecedor antes de expirarem, mediante notificação da Administração Pública através da plataforma eletrônica, para que sua condição de pré-qualificado seja mantida durante o período de vigência da pré-qualificação.

Análise e Confirmação dos Documentos Atualizados: A comissão de avaliação realizará a análise dos documentos atualizados no prazo de até 10 (dez) dias úteis. Caso sejam identificadas pendências ou necessidade de correções, o interessado será notificado por e-mail cadastrado na plataforma eletrônica e também na própria plataforma, para que providencie os ajustes necessários.

X - CANCELAMENTO DO CERTIFICADO DE PRÉ-QUALIFICAÇÃO

A falta de atualização dos documentos, o descumprimento dos requisitos estabelecidos no edital ou o fornecimento de informações inverídicas poderão resultar no cancelamento da pré-qualificação.

A intenção de recorrer deverá ser manifestada imediatamente após o término do julgamento dos documentos de pré-qualificação 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;

Direito de Recurso: Contra o cancelamento, o interessado poderá interpor recurso no prazo de 3 (três) dias úteis, que deverá ser apresentado exclusivamente por meio da plataforma eletrônica designada pelo Município, garantindo a transparência e a celeridade processual.

XI - REVOGAÇÃO OU ANULAÇÃO DO PROCEDIMENTO

O procedimento de pré-qualificação poderá ser revogado ou anulado pela Administração, conforme disposto nos incisos I e II do Art. 71 da Lei nº 14.133/2021, caso haja razões de interesse público, ilegalidades ou vícios que justifiquem tal medida. Em caso de revogação ou anulação, todos os certificados concedidos serão automaticamente cancelados.

XII - DIVULGAÇÃO E TRANSPARÊNCIA

Divulgação no Portal Nacional de Contratações Públicas (PNCP): Todas as informações referentes ao procedimento de pré-qualificação, incluindo editais, impugnações, respostas, resultados e cancelamentos, serão amplamente divulgadas no PNCP e no sítio eletrônico oficial do Município de Boa Viagem, de acordo com o princípio da publicidade.

Certidão de Pré-Qualificação: Após a aprovação, será fornecida uma certidão que atesta a pré-qualificação dos fornecedores ou bens, renovável mediante atualização dos documentos exigidos.

XIII - INFRAÇÕES E SANÇÕES ADMINISTRATIVAS

Em conformidade com a Lei Federal nº 14.133/2021, os participantes do procedimento de pré-qualificação ficam sujeitos às avaliações administrativas nas situações de descumprimento das normas e requisitos estabelecidos no presente edital, nas seguintes situações:

Infrações Administrativas: Constituem infrações administrativas, passíveis de sanção, os seguintes atos:

Não entrega da documentação pertinente para o certo, conforme previsto no inciso IV do art. 155 da Lei nº 14.133/2021.

Não mantenha a documentação atualizada e atualizada, conforme o previsto neste edital. Apresentação de documentação falsa ou prestação de declaração falsa durante a pré-qualificação, conforme inciso VIII do art. 155.

Comportamento inidôneo ou ato fraudulento que vise frustrar os objetivos da pré-qualificação ou das licitações futuras, conforme incisos IX e X do art. 155.

Outras infrações previstas no art. 155 da Lei nº 14.133/2021, quando aplicável ao procedimento de pré-qualificação.

Sanções Administrativas: Em decorrência das infrações mencionadas, serão aplicadas, conforme o caso, as seguintes avaliações:

Advertência: será aplicada exclusivamente por infração de menor gravidade, conforme previsto no inciso do art. 156 da Lei nº 14.133/2021.

Multa: a ser calculada conforme previsão deste edital, com valor entre 0,5% (cinco décimos por cento) e 30% (trinta por cento) do valor estimado do contrato a ser licitado, de acordo com a gravidade da infração.

Impedimento de Licitar e Contratar com a Administração Municipal: por período de até 3 (três) anos, nas hipóteses de infração que comprometam a integridade do processo, conforme previsto no inciso III do art. 156.

Declaração de Inidoneidade: impedindo o participante de licitar e contratar com a Administração Pública direta e indireta de todos os entes federativos, pelo prazo de 3 (três) a 6 (seis) anos, nas hipóteses de infrações graves, conforme inciso IV do art. 156.

Crítérios para Aplicação das Sanções: Na aplicação das sanções, serão considerados os seguintes critérios, conforme § 1º do art. 156:

Gravidade da Infração: a natureza do ato de infração e seu impacto na integridade do procedimento de pré-qualificação.

Peculiaridades do Caso Concreto: considerando as especificações específicas e o contexto da infração.

Circunstâncias Agravantes ou Atenuantes: que podem causar o aumento ou redução do prejuízo.

Danos Causados à Administração: avaliando o prejuízo potencial ou eficaz ao interesse público. Implantação de Programa de Integridade: caso aplicável, conforme diretrizes dos órgãos de controle.

Defesa e Contraditório: O licitante ou fornecedor terá direito ao contraditório e à ampla defesa:

Multas e Advertências: O interessado será notificado e poderá apresentar defesa no prazo de 15 (quinze) dias

Sanções de Impedimento e Declaração de Inidoneidade: exigirão a instauração de processo de responsabilização, prorrogado por comissão composta de dois ou mais servidores, conforme art. 158 da Lei nº 14.133/2021, com possibilidade de apresentação de defesa e provas no prazo de 15 (quinze) dias úteis.

Reparação e Reabilitação: O participante penalizado poderá solicitar sua reabilitação perante a Administração, desde que cumpridos os requisitos do art. 163 da Lei nº 14.133/2021: Reparação Integral do Dano causado à Administração;
Pagamento das Multas Aplicadas;
Cumprimento do prazo mínimo de reabilitação, de 1 (um) a 3 (três) anos, conforme o caso;
Implantação ou aperfeiçoamento de programa de integridade, quando aplicável.

Publicação das Sanções: As avaliações aplicadas serão informadas e mantidas atualizadas no Cadastro Nacional de Empresas Inidôneas e Suspensas (CEIS) e no Cadastro Nacional de Empresas Punidas (CNEP), conforme art. 161 da Lei nº 14.133/2021, garantindo ampla publicidade e acessibilidade a essas informações.

XIV - DISPOSIÇÕES FINAIS

Justificativa do Procedimento: A pré-qualificação realizada no presente edital apoia-se nos princípios de eficiência, economicidade e competitividade, previstos no artigo 5º da Lei nº 14.133/2021. Esse processo visa consolidar um grupo de fornecedores envolvidos e aptos a atender de maneira ágil e adequada às futuras demandas da Administração Pública, contribuindo para um processo de contratação mais rápido e seguro.

Através desta avaliação prévia, a Administração promove uma aplicação racional dos recursos públicos, garantindo que os fornecedores selecionados estejam devidamente preparados para cumprir os requisitos técnicos e financeiros necessários. A pré-qualificação também proporciona uma concorrência equilibrada entre os participantes, o que resulta em um processo seletivo, isonômico e transparente.

Além disso, ao publicar os critérios de qualificação e os resultados das avaliações, o processo fortalece a transparência e a segurança jurídica, ao mesmo tempo em que permite o controle social sobre os fornecedores habilitados. Esse procedimento favorece o alinhamento das futuras contratações com os interesses e necessidades da Administração.

Licitação Restrita aos Pré-Qualificados: A Administração estabelece que a participação na licitação futura será restrita exclusivamente aos interessados que tenham sido previamente pré-qualificados para o objeto específico delineado neste edital de pré-qualificação. Essa restrição visa garantir que apenas fornecedores que atendam aos critérios estabelecidos no edital de pré-qualificação, já validados e planejados pela comissão responsável, possam participar do processo licitatório.

Essa medida busca aprimorar a segurança e a qualidade das contratações futuras, garantindo que os participantes possuam experiência comprovada e condições específicas

para atender às especificações e exigência do contrato. Além disso, esta restrição contribui para a celeridade e eficiência do processo licitatório, uma vez que a fase de habilitação inicial já foi realizada, permitindo maior agilidade na avaliação das propostas e na formalização do contrato.

Por fim, a limitação da licitação aos pré-qualificados reforça a transparência e a conformidade com o edital, uma vez que todos os interessados foram previamente informados dessa exigência e puderam participar da pré-qualificação em condições de igualdade, respeitando os princípios de competitividade e isonomia previstas na Lei nº 14.133/2021.

WANDERLEY PEREIRA DINIZ
ORDENADOR(A) DE DESPESAS
XXXXXXXXXXXXXXXXXXXXXXXXXXXXXXXXXXXX