EDITAL DE PREGÃO ELETRÔNICO Nº 08/2026 – SRP

PROCESSO ADMINISTRATIVO Nº 19/2026

O FUNDO MUNICIPAL DE ASSISTÊNCIA SOCIAL DE SÃO FRANCISCO, ESTADO DE SERGIPE, inscrito no CNPJ/MF sob nº. 14.627.928/0001-05, sediado à Rua Nova Brasília, S/N, Centro, São Francisco/SE, através do Município, por meio da Agente de Contratação, designada através da Portaria nº 229/2025, de 12/11/2025, torna público que realizará licitação na modalidade **PREGÃO**, na forma **ELETRÔNICA**, do tipo **MENOR PREÇO POR ITEM**, para conhecimento das **Empresas interessadas**, nos termos dos Decretos Municipal nº 179/2023 e 121/2025, aplicando-se subsidiariamente, no que couber, as disposições da Lei Federal nº 14.133/2021, e Lei Complementar nº 123/2006 e demais legislação aplicável.

Data da sessão: 16/11/2026
Horário: 09HS:00MIN. (Horário de Brasília)
Local: Portal de Licitações da Bolsa Nacional de Compras (BNC) www.bnc.org.br

1. OBJETO

1.1. Constitui objeto do presente Pregão o Registro de Preços para a Aquisição de Gêneros Alimentícios para atender às necessidades do Fundo Municipal de Assistência Social São Francisco e órgãos participantes, conforme especificações e condições gerais de execução contidas neste Edital e seus Anexo.

1.2. A licitação será dividida em itens, conforme tabela constante do Termo de Referência, ANEXO I deste edital, facultando-se ao licitante a participação em quantos itens forem de seu interesse.

1.3. O critério de julgamento adotado será o **MENOR PREÇO POR ITEM**, observadas as exigências contidas neste edital e seus anexos quanto às especificações do objeto.

2. DO REGISTRO DE PREÇOS

2.1. As regras referentes ao órgão gerenciador e participantes, bem como a eventuais adesões são as que constam da minuta de Ata de Registro de Preços.

2.2. O Órgão Gerenciador será o Fundo Municipal de Assistência Social de São Francisco, CNPJ n° 14.627.928/0001-05.

2.3. Os Órgãos Participantes: Prefeitura Municipal de São Francisco, CNPJ n° 13.113.766/0001-24 e Fundo Municipal de Saúde de São Francisco, CNPJ nº. 11.446.327/0001-08.

3. DA PARTICIPAÇÃO

3.1. O credenciamento da empresa interessada em participar do pregão eletrônico, deverá ocorrer previamente na plataforma de licitações da **Bolsa Nacional de Compras (BNC)**, mediante a apresentação de Termo de Adesão, devidamente assinado concordando com as cláusulas do Regulamento da BNC, disponível no endereço eletrônico www.bnc.org.br.

3.1.1. Para fins de credenciamento, o licitante deverá declarar conhecimento e atendimento às exigências previstas no edital, devendo igualmente estar representado por pessoa munida de poderes suficientes para a prática dos atos necessários para sua participação no certame.

3.2. O credenciamento junto ao provedor do sistema implica a responsabilidade do licitante ou de seu representante legal e a presunção de sua capacidade técnica para realização das transações inerentes a este pregão.

3.3. É de responsabilidade do cadastrado conferir a exatidão dos seus dados cadastrais na plataforma da Bolsa Nacional de Compras (BNC) 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.

3.3.1. A não observância do disposto no subitem anterior poderá ensejar desclassificação no momento da habilitação.

3.4. Os Lotes/Itens 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.

3.4.1. 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.

3.5. Será concedido tratamento favorecido para as microempresas e empresas de pequeno porte, para as sociedades cooperativas mencionadas no artigo 16 da Lei nº 14.133, de 2021, para o microempreendedor individual – MEI, nos limites previstos da Lei Complementar nº 123, de 2006.

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

3.7. O licitante será responsável por todas as propostas, lances de preços e transações efetuadas no sistema por sua conta e ordem, assumindo-os como firmes e verdadeiros.

3.8. O licitante responde pela veracidade e pela exatidão das especificações dos serviços ofertados, sendo responsável por quaisquer danos decorrentes da desconformidade do bem ou do serviço ofertado com as especificações contidas no edital.

3.9. É também de responsabilidade do licitante, observar e cumprir a legislação aplicável aos negócios realizados.

3.10. Não poderão participar desta licitação os interessados:

3.10.1. Proibidos de participar de licitações e celebrar contratos administrativos, na forma da legislação vigente;

3.10.2. Que não atendam às condições deste edital e seu(s) anexo(s);

3.10.3. 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;

3.10.4. 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;

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

3.10.6. 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;

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

3.10.8. 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;

3.10.9. agente público do órgão ou entidade licitante;

3.10.10. pessoas jurídicas reunidas em consórcio;

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

3.10.12. 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 n.º 14.133, de 2021;

3.10.13. O impedimento de que trata o item 3.9.5 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.

3.10.14. A critério da Administração e exclusivamente a seu serviço, o autor dos projetos e a empresa a que se referem os itens 3.9.3 e 3.9.4 poderão participar no apoio das atividades de planejamento da contratação, de execução da licitação ou de gestão do contrato, desde que sob supervisão exclusiva de agentes públicos do órgão ou entidade.

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

3.10.16. O disposto nos itens 3.9.3 e 3.9.4 não impede a licitação ou a contratação de serviço que inclua como encargo do contratado a elaboração do projeto básico e do projeto executivo, nas contratações integradas, e do projeto executivo, nos demais regimes de execução.

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

3.10.18. A vedação de que trata o item 3.9.9 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.

3.11. Como condição de participação do pregão, o licitante deverá preencher com SIM ou NÃO nos campos constantes no ANEXO III deste edital, relativo as declarações listadas nos Subitens 3.11.1 ao

3.11.7, que deverá ser anexada na plataforma de licitações da BNC, no ato do cadastro da proposta financeira, nos itens de interesse:

3.11.1. Que cumpre os requisitos estabelecidos no Artigo 3° da Lei Complementar Nº 123, de 2006, estando apta a usufruir do tratamento favorecido estabelecido em seus Arts. 42 a 49, quando a empresa for classificada como ME/EPP;

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

3.11.3. Que cumpre os requisitos para a habilitação definidos no edital e que a proposta apresentada está em conformidade com as exigências editalícias;

3.11.4. Que inexistem fatos impeditivos para sua habilitação no certame, ciente da obrigatoriedade de declarar ocorrências posteriores;

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

3.11.6. Que a proposta foi elaborada de forma independente, nos termos da Instrução Normativa SLTI/MP Nº 2, de 16 de setembro de 2009;

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

3.12. A declaração falsa relativa ao cumprimento de qualquer condição sujeitará o licitante às sanções previstas em lei e neste edital.

4. DOTAÇÃO ORÇAMENTÁRIA

4.1. As despesas decorrentes da contratação objeto deste Pregão correrão à conta dos recursos consignados no Orçamento Programa do Fundo Municipal de Assistência Social, Prefeitura Municipal e Fundo Municipal de Saúde de São Francisco/SE para os exercícios alcançados pelo prazo de validade da Ata de Registro de Preços, tomada as devidas cautelas de realização de empenho prévio a cada necessidade de compra/serviço, cujos programas de trabalho e elementos de despesas específicos constarão nas respectivas Notas de Empenhos.

4.2. No(s) exercício(s) seguinte(s), a execução do Contrato ficará assegurada mediante a emissão da Nota de Empenho à conta do elemento de despesa, da mesma natureza, constante na Lei Orçamentária respectiva.

5. DA APRESENTAÇÃO DA PROPOSTA E DOS DOCUMENTOS DE HABILITAÇÃO

5.1. Os licitantes encaminharão, exclusivamente por meio do sistema, **proposta com a descrição exata do produto que está ofertando, marca e preços**, até a data e o horário estabelecidos no Portal de Licitações da Bolsa Nacional de Compras (BNC) www.bnc.org.br, para abertura da sessão pública, quando, então, encerrar-se-á automaticamente a etapa de envio das propostas.

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

5.1.2. Os documentos de habilitação serão enviados posteriormente a fase de lances, por meio de sistema, estabelecendo-se, na sessão um prazo de envio de no mínimo 02 (duas) horas, contados da convocação a ser exposta, admitida prorrogação a critério da Administração.

5.1.3. Todos os documentos de habilitação poderão ser apresentados com autenticação eletrônica, pdf's originais dos órgãos emissores ou ainda cópias simples em formado "pdf". Caso haja dúvidas durante a sessão quanto aos documentos inseridos, serão utilizadas as diligências necessárias para sanar possíveis dúvidas de sua autenticidade (Art. 64, da Lei 14.133/2021).

5.2. O envio da proposta e documentos de habilitação exigidos neste Edital, ocorrerá por meio de chave de acesso e senha.

5.3. As Microempresas e Empresas de Pequeno Porte deverão encaminhar a documentação de habilitação, ainda que haja alguma restrição de regularidade fiscal e trabalhista, nos termos do art. 43, § 1o da LC no 123, de 2006.

5.4. Incumbirá ao licitante acompanhar as operações no sistema eletrônico durante a sessão pública do Pregão, ficando responsável pelo ônus decorrente da perda de negócios, diante da inobservância de quaisquer mensagens emitidas pelo sistema ou de sua desconexão.

5.5. Até a abertura da sessão pública, os licitantes poderão retirar ou substituir a proposta e os documentos de habilitação anteriormente inseridos no sistema.

5.6. Não será estabelecida, nessa etapa do certame, ordem de classificação entre as propostas apresentadas, o que somente ocorrerá após a realização dos procedimentos de negociação e julgamento da proposta.

5.7. Os documentos que compõem a proposta e a habilitação do licitante melhor classificado somente serão disponibilizados para avaliação do Agente de Contratação (Pregoeira) e para acesso público após o encerramento do envio de lances.

6. DO PREENCHIMENTO DA PROPOSTA

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

6.1.1. OFERTA - Valor unitário e total do item;

6.1.2. MARCA – Especificar o fabricante, **onde couber**;

6.1.3. MODELO – Especificar o tipo, **onde couber**.
6.1.4. Descrição detalhada do objeto, contendo as informações similares à especificação do Termo de Referência: indicando, no que for aplicável.

6.2. Todas as especificações do objeto contidas na proposta vinculam a Contratada.

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

6.4. 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.

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

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

6.6.1. O descumprimento das regras supramencionadas pelo MUNICIPIO por parte dos contratados, pode ensejar a fiscalização do Tribunal de Contas da União, Tribunal de Contas do Estado de Sergipe 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 Art. 71, inciso IX, da Constituição; ou condenação dos agentes públicos responsáveis e da empresa contratada ao pagamento dos prejuízos ao erário, caso verificada a ocorrência de superfaturamento por sobrepreço no período de execução.

7. DA ABERTURA DA SESSÃO, CLASSIFICAÇÃO DAS PROPOSTA E FORMULAÇÃO DE LANCES

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

7.2. A Pregoeira verificará as propostas apresentadas, desclassificando desde logo aquelas que não estejam em conformidade com os requisitos estabelecidos neste edital, contenham vícios insanáveis ou não apresentem as especificações técnicas exigidas no Termo de Referência.
7.2.1. Também será desclassificada a proposta que identifique o licitante;
7.2.2. A desclassificação será sempre fundamentada e registrada no sistema, com acompanhamento em tempo real por todos os participantes;
7.2.3. A não desclassificação da proposta não impede o seu julgamento definitivo em sentido contrário, levado a efeito na fase de aceitação.

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

7.4. O sistema disponibilizará campo próprio para troca de mensagens entre a Pregoeira e os licitantes.

7.5. Iniciada a etapa competitiva, os licitantes deverão encaminhar lances exclusivamente por meio do sistema eletrônico, sendo imediatamente informados do seu recebimento e do valor consignado no registro.

7.5.1. O lance deverá ser ofertado pelo valor do item.

7.6. Os licitantes poderão oferecer lances sucessivos, observando o horário fixado para abertura da sessão e as regras estabelecidas no edital.

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

7.8. O intervalo mínimo de diferença de valores entre os lances, que incidirá tanto em relação aos lances intermediários quanto em relação à proposta que cobrir a melhor oferta. 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. A etapa de lances da sessão pública terá duração de 10 (dez) minutos e, após isso, será prorrogada automaticamente pelo sistema quando houver lance ofertado nos últimos 02 (dois) minutos do período de duração da sessão pública.

7.9. A prorrogação automática da etapa de lances, de que trata o item anterior, será de 02 (dois) minutos e ocorrerá sucessivamente sempre que houver lances enviados nesse período de prorrogação, inclusive no caso de lances intermediários.

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

7.11. Definida a melhor proposta, se a diferença em relação à proposta classificada em segundo lugar for de pelo menos 5% (cinco por cento), a Pregoeira e sua equipe de apoio, poderá admitir o reinício da disputa aberta, para a definição das demais colocações.

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

7.13. Após o término dos prazos estabelecidos nos subitens anteriores, o sistema ordenará e divulgará os lances segundo a ordem crescente de valores.

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

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

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

7.17. Quando a desconexão do sistema eletrônico para a Pregoeira 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 pela Pregoeira aos participantes, no sítio eletrônico utilizado para divulgação.

7.18. O Critério de julgamento adotado será o menor preço, conforme definido neste edital e seus anexos.

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

7.20. Em relação a itens não exclusivos para participação de microempresas e empresas de pequeno porte, uma vez encerrada a etapa de lances, será efetivada a verificação do porte da entidade empresarial. Identificadas as microempresas e empresas de pequeno porte participantes, proceder-se-á a 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, conforme regulamento específico.

7.20.1. 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.

7.20.2. 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.

7.20.3. 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.

7.20.4. 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.

7.20.5. 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:
7.20.5.1 disputa final, hipótese em que os licitantes empatados poderão apresentar nova proposta em ato contínuo à classificação;
7.20.5.2 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;

7.20.5.3 desenvolvimento pelo licitante de ações de equidade entre homens e mulheres no ambiente de trabalho, conforme regulamento;
7.20.5.4 desenvolvimento pelo licitante de programa de integridade, conforme orientações dos órgãos de controle.

7.20.6. Persistindo o empate, será assegurada preferência, sucessivamente, aos bens e serviços produzidos ou prestados por:
7.20.6.1empresas 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.
7.20.6.2 empresas brasileiras;
7.20.6.3. empresas que invistam em pesquisa e no desenvolvimento de tecnologia no País;
7.20.6.4 empresas que comprovem a prática de mitigação, nos termos da Lei nº 12.187, de 29 de dezembro de 2009.

7.21. Encerrada a etapa de envio de lances da sessão pública, a Pregoeira deverá encaminhar, pelo sistema eletrônico, contraproposta ao licitante que tenha apresentado o melhor preço, para que seja obtida melhor proposta, vedada a negociação em condições diferentes das previstas neste edital.

7.21.1 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.
7.21.2 A negociação será realizada por meio do sistema, podendo ser acompanhada pelos demais licitantes.
7.21.3 O resultado da negociação será divulgado a todos os licitantes e anexado aos autos do processo licitatório.
7.21.4 A Pregoeira solicitará ao licitante melhor classificado que, no prazo mínimo de 02 (duas) horas, envie a proposta adequada ao último lance ofertado após a negociação realizada, sob pena de **DESCLASSIFICAÇÃO**.
7.21.5. É facultado a pregoeira prorrogar o prazo estabelecido, a partir de solicitação fundamentada feita no chat pelo licitante, antes de findo o prazo.

7.22. Após a negociação do preço, a Pregoeira iniciará a fase de aceitação e julgamento da proposta.

8. FASE DE JULGAMENTO

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

a) Cadastro Nacional de Empresas Inidôneas e Suspensas – CEIS;
b) Cadastro Nacional de Empresas Punidas – CNEP;
c) Certidão Negativa de Inidoneidade, emitida pelo Tribunal de Contas da União – TCU;

d) Certidão Negativa de Impedimento;
e) Cadastro Nacional de Condenações Cíveis por Atos de Improbidade Administrativa, mantido pelo Conselho Nacional de Justiça – CNJ.

8.2. A consulta aos cadastros será realizada em nome da empresa licitante e também de seu sócio majoritário, por força da vedação de que trata o artigo 12 da Lei n° 8.429, de 1992.

8.3. Caso conste na Consulta de Situação do licitante a existência de Ocorrências Impeditivas Indiretas, a Pregoeira diligenciará para verificar se houve fraude por parte das empresas apontadas no Relatório de Ocorrências Impeditivas Indiretas. (IN nº 3/2018, art. 29, *caput*).
8.3.1. A tentativa de burla será verificada por meio dos vínculos societários, linhas de fornecimento similares, dentre outros. (IN nº 3/2018, art. 29, §1º).
8.3.2. O licitante será convocado para manifestação previamente a uma eventual desclassificação. (IN nº 3/2018, art. 29, §2º).
8.3.3. Constatada a existência de sanção, o licitante será reputado inabilitado, por falta de condição de participação.

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

8.5. Caso o licitante provisoriamente classificado em primeiro lugar tenha se utilizado de algum tratamento favorecido às ME/EPPs, a pregoeira verificará se faz jus ao benefício, em conformidade com edital.

8.6. Verificadas as condições de participação e de utilização do tratamento favorecido, a pregoeira 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, observado o disposto no artigo 29 a 35 da IN SEGES nº 73, de 30 de setembro de 2022.

8.7. Será desclassificada a proposta vencedora que:

8.7.1. contiver vícios insanáveis;

8.7.2. não obedecer às especificações técnicas contidas no Termo de Referência;
8.7.3. apresentar preços inexequíveis ou permanecerem acima do preço máximo definido para a contratação;

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

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

8.8. 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.

8.8.1. A inexequibilidade, na hipótese de que trata o **caput**, só será considerada após diligência da pregoeira, que comprove:
8.8.1.1. que o custo do licitante ultrapassa o valor da proposta; e
8.8.1.2. inexistirem custos de oportunidade capazes de justificar o vulto da oferta.

8.9. 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.

8.10. 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, acompanhada da comprovação dos dados e valores informados, incluindo:
8.10.1. Planilha detalhada com todos os custos que compõem a proposta apresentada (materiais, mão de obra, tributos, encargos, despesas indiretas etc.);
8.10.2. Indicação do regime tributário da empresa (ME, EPP, Lucro Presumido, Lucro Real etc.), com documentação comprobatória;
8.10.3. Quando se tratar de Microempresa (ME) ou Empresa de Pequeno Porte (EPP), anexar a comprovação de enquadramento, bem como os documentos que justifiquem eventual tratamento tributário diferenciado, incluindo a faixa de faturamento anual;
8.10.4. No caso de empresa optante pelo Simples Nacional, comprovar essa condição e apresentar os percentuais de tributos efetivamente incidentes;
8.10.5. Informações que comprovem eventuais custos de oportunidade, economias de escala, infraestrutura própria, isenções fiscais ou outros fatores que justifiquem o valor ofertado;
8.10.6. Outros documentos que o licitante julgar pertinentes à demonstração da exequibilidade da proposta.

8.11. A apresentação de simples planilha genérica, sem o detalhamento técnico e documental exigido, será considerada insuficiente, podendo levar à desclassificação da proposta por inexequibilidade, nos termos da Lei nº 14.133/2021.

8.12. 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.
8.12.1. O ajuste de que trata este dispositivo se limita a sanar erros ou falhas que não alterem a substância das propostas;
8.12.2. 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.

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

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

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

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

8.17. Encerrada a análise quanto à aceitação da proposta, a pregoeira verificará a habilitação do licitante, observado o disposto neste edital.

9. DA FASE DE HABILITAÇÃO

9.1. 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.

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

9.3. 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.

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

9.5. 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. (IN nº 3/2018, art. 4º, §1º, e art. 6º, §4º).

9.6. É de responsabilidade do licitante conferir a exatidão dos seus dados cadastrais 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. (IN nº 3/2018, art. 7º, **caput**).

9.6.1. A não observância do disposto no item anterior poderá ensejar desclassificação no momento da habilitação. (IN nº 3/2018, art. 7º, parágrafo único).

9.7. A verificação pela Pregoeira, em sítios eletrônicos oficiais de órgãos e entidades emissores de certidões constitui meio legal de prova, para fins de habilitação.

9.7.1. Os documentos exigidos para habilitação serão enviados por meio do sistema, em formato digital, no prazo mínimo de 02 (duas) horas, prorrogável por igual período, contado da solicitação da Agente de Contratação.

9.8. A exigência dos documentos somente será feita em relação ao licitante vencedor.

9.8.1. 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.

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

9.9. Após a entrega dos documentos para habilitação, não será permitida a substituição ou a apresentação de novos documentos, salvo em sede de diligência, para (Lei 14.133/21, art. 64, e IN 73/2022, art. 39, §4º):

9.9.1. 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

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

9.10. Na análise dos documentos de habilitação, a Agente 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.

9.11. Na hipótese de o licitante não atender às exigências para habilitação, a Agente de Contratação 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 9.7.1.

9.12. 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.

10. DA IMPUGNAÇÃO DO EDITAL E DO PEDIDO DE ESCLARECIMENTO

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

10.2 A resposta à impugnação ou ao pedido de esclarecimento será divulgado em sítio eletrônico no Portal de Licitações da Bolsa Nacional de Compras (BNC) www.bnc.org.br no prazo de até 3 (três) dias úteis, limitado ao último dia útil anterior à data da abertura do certame.

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

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

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

11. DA ATA DE REGISTRO DE PREÇOS

11.1. Homologado o resultado da licitação, o licitante mais bem classificado terá o prazo de 05 (cinco) dias, contados a partir da data de sua convocação, para assinar a Ata de Registro de Preços, cujo prazo de validade encontra-se nela fixado, sob pena de decadência do direito à contratação, sem prejuízo das sanções previstas na Lei nº 14.133, de 2021.

11.2. O prazo de convocação poderá ser prorrogado uma vez, por igual período, mediante solicitação do licitante mais bem classificado ou do fornecedor convocado, desde que:
a) a solicitação seja devidamente justificada e apresentada dentro do prazo; e
b) a justificativa apresentada seja aceita pela Administração.

11.3. A ata de registro de preços será assinada preferencialmente por meio de assinatura digital e disponibilizada no sistema de registro de preços.

11.4. Serão formalizadas tantas Atas de Registro de Preços quantas forem necessárias para o registro de todos os itens constantes no Termo de Referência, com a indicação do licitante vencedor, a descrição do(s) item(ns), as respectivas quantidades, preços registrados e demais condições.

11.5. O preço registrado, com a indicação dos fornecedores, será divulgado no diário oficial do município e disponibilizado durante a vigência da ata de registro de preços.

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

11.7. Na hipótese de o convocado não assinar a ata de registro de preços no prazo e nas condições estabelecidas, fica facultado à Administração convocar os licitantes remanescentes do cadastro de reserva, na ordem de classificação, para fazê-lo em igual prazo e nas condições propostas pelo primeiro classificado.

12. DA FORMAÇÃO DO CADASTRO DE RESERVA

12.1. Após a homologação da licitação, será incluído na ata, na forma de anexo, o registro:
12.1.1. dos licitantes que aceitarem cotar o objeto com preço igual ao do adjudicatário, observada a classificação na licitação; e
12.1.2. dos licitantes que mantiverem sua proposta original.

12.2. Será respeitada, nas contratações, a ordem de classificação dos licitantes ou fornecedores registrados na ata.
12.2.1. A apresentação de novas propostas na forma deste item não prejudicará o resultado do certame em relação ao licitante mais bem classificado.
12.2.2. Para fins da ordem de classificação, os licitantes ou fornecedores que aceitarem cotar o objeto com preço igual ao do adjudicatário antecederão aqueles que mantiverem sua proposta original.

12.3. A habilitação dos licitantes que comporão o cadastro de reserva será efetuada quando houver necessidade de contratação dos licitantes remanescentes, nas seguintes hipóteses:
12.3.1. quando o licitante vencedor não assinar a ata de registro de preços no prazo e nas condições estabelecidos no edital; ou
12.3.2. quando houver o cancelamento do registro do fornecedor ou do registro de preços, nas hipóteses previstas nos art. 28 e art. 29 do Decreto nº 11.462/23.

12.4. Na hipótese de nenhum dos licitantes que aceitaram cotar o objeto com preço igual ao do adjudicatário concordar com a contratação nos termos em igual prazo e nas condições propostas pelo primeiro classificado, a Administração, observados o valor estimado e a sua eventual atualização na forma prevista no edital, poderá:
12.4.1. convocar os licitantes que mantiveram sua proposta original para negociação, na ordem de classificação, com vistas à obtenção de preço melhor, mesmo que acima do preço do adjudicatário; ou
12.4.2. adjudicar e firmar o contrato nas condições ofertadas pelos licitantes remanescentes, observada a ordem de classificação, quando frustrada a negociação de melhor condição.

13. DO RECEBIMENTO DO OBJETO E DA FISCALIZAÇÃO

13.1. Os critérios de recebimento e aceitação do objeto e de fiscalização estão previstos no Termo de Referência.

14. DAS OBRIGACOES DAS PARTES

14.1**.** Os critérios das Obrigações do Órgão Gerenciador/Contratante e do Detentor de Ata/Contratada estão previstos no Termo de Referência.

15. DO PAGAMENTO

15.1. As regras acerca do pagamento são as estabelecidas no Termo de Referência, anexo a este edital.

16. DAS INFRAÇÕES ADMINISTRATIVAS E SANÇÕES

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

16.1.1 deixar de entregar a documentação exigida para o certame ou não entregar qualquer documento que tenha sido solicitado pela pregoeira durante o certame.

16.1.2 Salvo em decorrência de fato superveniente devidamente justificado, não mantiver a proposta em especial quando:

16.1.2.1 não entregar a proposta adequada ao último lance ofertado ou após a negociação;

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

16.1.2.3 pedir para ser desclassificado quando encerrada a etapa competitiva; ou

16.1.2.4 deixar de apresentar amostra quando solicitado;

16.1.2.5 apresentar proposta ou amostra em desacordo com as especificações do edital.

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

16.1.4 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;

16.1.5 apresentar declaração ou documentação falsa exigida para o certame ou prestar declaração falsa durante a licitação;

16.1.6 fraudar a licitação.

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

16.1.7.1 agir em conluio ou em desconformidade com a lei;

16.1.7.2 induzir deliberadamente a erro no julgamento;

16.1.7.3 apresentar amostra falsificada ou deteriorada.

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

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

16.2. 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:

16.2.1. advertência;

16.2.2. multa;

16.2.3 impedimento de licitar e contratar e

16.2.4 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.

16.3. Na aplicação das sanções serão considerados:

16.3.1 a natureza e a gravidade da infração cometida;

16.3.2 as peculiaridades do caso concreto;

16.3.3 as circunstâncias agravantes ou atenuantes;

16.3.4 os danos que dela provierem para a Administração Pública;

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

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

16.4.1 Para as infrações previstas nos itens 16.1.1, 16.1.2 e 16.1.3, a multa será de 0,5% a 15% do valor do contrato licitado.

16.4.2 Para as infrações previstas nos itens 16.1.5, 16.1.6, 16.1.7, 16.1.8 e 16.1.9, a multa será de 15% a 30% do valor do contrato licitado.

16.5 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.

16.6 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.

16.7 A sanção de impedimento de licitar e contratar será aplicada ao responsável em decorrência das infrações administrativas relacionadas nos itens 16.1.1, 16.1.2 e 16.1.3, 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.

16.8 Poderá ser aplicada ao responsável a sanção de declaração de inidoneidade para licitar ou contratar, em decorrência da prática das infrações dispostas nos itens 16.1.5, 16.1.6, 16.1.7, 16.1.8 e 16.1.9, bem como pelas infrações administrativas previstas nos itens 16.1.1, 16.1.2 e 16.1.3 que justifiquem a imposição de penalidade mais grave que a sanção de impedimento de licitar e contratar, cuja duração observará o prazo previsto no art. 156, §5º, da Lei n.º 14.133/2021.

16.9 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, 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, nos termos do art. 45, §4º da IN SEGES/ME n.º 73, de 2022.

16.10 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.

16.11 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.

16.12 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.

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

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

17. DOS RECURSOS

17.1 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.

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

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

17.3.1 a intenção de recorrer deverá ser manifestada imediatamente, sob pena de preclusão;

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

17.3.3 na hipótese de adoção da inversão de fases prevista no § 1º do art. 17 da Lei nº 14.133, de 2021, o prazo para apresentação das razões recursais será iniciado na data de intimação da ata de julgamento.

17.4 Os recursos deverão ser encaminhados de forma eletrônica, pelo Portal de Licitações da Bolsa Nacional de Compras (BNC) www.bnc.org.br.

17.5 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.

17.6 Os recursos interpostos fora do prazo não serão conhecidos.

17.7 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.

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

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

17.10 Os autos do processo permanecerão com vista franqueada aos interessados no Portal de Licitações da Bolsa Nacional de Compras (BNC) www.bnc.org.br.

18. DAS DISPOSIÇÕES GERAIS

18.1. Da sessão pública do pregão divulgar-se-á ata no sistema eletrônico.

18.2. 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, pela Pregoeira.

18.3. Todas as referências de tempo no edital, no aviso e durante a sessão pública observarão o horário de Brasília – DF.

18.4. No julgamento das propostas e da habilitação, a Pregoeira poderá sanar erros ou falhas que não alterem a substância das propostas, dos documentos e sua validade jurídica, mediante despacho fundamentado, registrado em ata e acessível a todos, atribuindo-lhes validade e eficácia para fins de habilitação e classificação.

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

18.6. As normas disciplinadoras da licitação serão sempre interpretadas em favor da ampliação da disputa entre os interessados, desde que não comprometam o interesse do FUNDO MUNICIPAL DE ASSISTÊNCIA SOCIAL, o princípio da isonomia, a finalidade e a segurança da contratação.

18.7. Os licitantes assumem todos os custos de preparação e apresentação de suas propostas e o FUNDO MUNICIPAL DE ASSISTÊNCIA SOCIAL não será, em nenhum caso, responsável por esses custos, independentemente da condução ou do resultado do procedimento licitatório.

18.8. Na contagem dos prazos estabelecidos neste edital e seus anexos, excluir-se-á o dia do início e incluir-se-á o do vencimento. Só se iniciam e vencem os prazos em dias de expediente no FUNDO MUNICIPAL DE ASSISTÊNCIA SOCIAL.

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

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

18.11. O Edital está disponibilizado, na íntegra, no Portal de Licitações da Bolsa Nacional de Compras (BNC) www.bnc.org.br, e também poderão ser lidos e/ou obtidos no site oficial do município saofrancisco.se.gov.br e também poderão ser lidos e/ou obtidos na sala da comissão de licitação, sediado à Praça Santos Sobrinho, nº 246, Centro, neste Município, em dias úteis, no horário das 08 (oito) horas às 12 (doze) horas, no mesmo período no qual os autos do processo administrativo permanecerão com vista franqueada aos interessados.

18.12. Integram este edital, para todos os fins e efeitos, os seguintes anexos:
18.12.1. ANEXO I – Termo de Referência;
18.12.2. ANEXO II – Termo de Ata de Registro de Preços;
18.12.3. ANEXO III – Cadastro de Reserva;
18.12.4. ANEXO IV – Modelo de Declaração;
18.12.5. ANEXO V – Modelo de Proposta de Preços;
18.12.6. ANEXO VI – Declaração de Atendimento a Habilitação;
18.12.7. ANEXO VII - Declaração LGPD;

18.12.8. ANEXO VIII – Declaração de Parentesco.

São Francisco/SE, 03 de novembro de 2026.

gov.br
Documento assinado digitalmente
KATIA CILENE MENEZES SILVA
Data: 03/11/2026 18:13:09-0300
Verifique em https://validar.iti.gov.br

Katia Cilene Menezes Silva
Agente de Contratação

ANEXO I – TERMO DE REFERÊNCIA
(art. 18, II e art. 6º, XXIII da Lei nº 14.133/2021)

1. CONDIÇÕES GERAIS DA CONTRATAÇÃO

1.1. Registro de Preços para a Aquisição de Gêneros Alimentícios para atender às necessidades do Fundo Municipal de Assistência Social São Francisco e órgãos participantes, conforme condições, quantidades e exigências estabelecidas neste instrumento.

1.2. ESPECIFICAÇÃO E QUANTITATIVOS DO OBJETO:

ITEM	ESPECIFICAÇÃO	UND	QUANT	MARCA
1	Abacaxi, Fruta fresca de primeira qualidade, fisiologicamente desenvolvida, bem formada, com coloração uniforme e característica da variedade. Deve estar limpa, com casca intacta, livre de sujidades, danos mecânicos e fisiológicos, bem como isenta de pragas, doenças e resíduos de defensivos agrícolas. Produto destinado ao consumo humano direto, devendo apresentar-se em condições higiênico-sanitárias adequadas.	KG	150	
2	Abóbora tipo 'cabocla', de primeira qualidade, fisiologicamente desenvolvida, bem formada, limpa, com coloração uniforme e característica da variedade. Livre de danos mecânicos, pragas, doenças ou resíduos de defensivos agrícolas. Produto adequado ao consumo humano, conforme normas sanitárias.	KG	60	
3	Achocolatado em pó instantâneo, acondicionado em embalagem de 400g. Embalagem rotulada com data de fabricação, validade, composição, e informações nutricionais obrigatórias (valor energético, carboidratos, proteínas, gorduras totais e saturadas, fibras alimentares e sódio), conforme regulamentação da ANVISA.	PCT	720	
4	Achocolatado líquido pronto para consumo, embalagem cartonada de 200ml, devidamente lacrada. Produto com validade mínima de 12 (doze) meses a partir da data da entrega, isento de sujidades e em perfeitas condições para o consumo humano. A embalagem deve conter rótulo com informações obrigatórias conforme a legislação da ANVISA: nome do produto, composição, valor nutricional, número do lote, data de fabricação, prazo de validade e identificação do fabricante.	UN	4800	
5	Açúcar cristal branco, granulação uniforme, isento de impurezas, acondicionado em embalagem de 1kg. Embalagem com rótulo contendo nome do produto, fabricante, data de fabricação, validade e tabela nutricional. Produto em conformidade com as normas da ANVISA.	KG	1320	

6	Adoçante dietético líquido, isento de calorias, acondicionado em frasco de 100ml com tampa dosadora. Rótulo contendo ingredientes, valor nutricional, lote, data de fabricação e validade. Produto indicado para dietas com restrição de açúcar, em conformidade com as normas da ANVISA.	UN	64	
7	Alface fresca, de primeira qualidade, fisiologicamente desenvolvida, com folhas verdes, bem formadas e limpas. Produto livre de danos físicos, pragas, doenças ou resíduos de agrotóxicos. Destinada ao consumo humano, em conformidade com as boas práticas de manipulação e normas da ANVISA.	UN	180	
8	Alho nacional, de primeira qualidade, bulbos inteiros, firmes, secos, sem brotações, pragas ou doenças. Validade de até 3 meses sob refrigeração ou de 7 a 30 dias em temperatura ambiente. Produto apto para consumo humano conforme regulamentações sanitárias vigentes.	KG	12	
9	Ameixa seca sem caroço, com aspecto saudável, conservada a temperatura ambiente, embalada em pacotes de 500g, data de validade não inferior a 5 meses no ato da entrega	UN	72	
10	Amido de milho, caixa com 500g, especificidade alimentar: sem glúten, em gordura saturada, variedade amido de milho, data de validade não inferior a 1 ano no ato da entrega	UN	120	
11	Arroz parbolizado tipo 1 de classe longo fino, sem mistura de classe, classificado conforme os padrões do ministério da agricultura, aspecto, cor, cheiro, sabor próprio. Embalagem de 1kg data de fabricação e prazo de validade de 1 ano de acordo com as normas e ou resolução vigentes da de 1 ano de acordo com as normas e ou resolução vigentes da anvisa/ms.	KG	1080	
12	Arroz tipo 2 de classe longo fino, sem mistura de classe, classificado conforme os padrões do ministério da agricultura, aspecto, cor, cheiro, sabor próprio. Embalagem de 1kg data de fabricação e prazo de validade de 1 ano de acordo com as normas e ou resolução vigentes da anvisa/ms.	KG	720	
13	Azeitona verde em conserva, sem caroço, acondicionada em embalagem de vidro ou plástico rígido, contendo 500g. Produto pasteurizado, em salmoura, pronto para consumo, isento de corantes e conservantes artificiais. A embalagem deve estar íntegra, lacrada e rotulada com informações obrigatórias: nome do produto, ingredientes, valor nutricional, número do lote, data de fabricação, prazo de validade (mínimo de 12 meses no ato da entrega) e identificação do fabricante. Produto deve estar em conformidade com as normas da ANVISA e MAPA.	UN	156	
14	Balas mastigáveis sortidas, acondicionadas em embalagem plástica selada com 600g. Produto com sabores variados, textura macia e próprio para consumo direto. A embalagem deve estar íntegra, lacrada, e conter rótulo com todas as informações exigidas pela ANVISA: nome do produto, ingredientes, informações nutricionais, número do lote, data de fabricação, identificação do fabricante e	PCT	436	

	prazo de validade não inferior a 12 (doze) meses no ato da entrega. Produto isento de corpos estranhos, sujidades ou sinais de umidade.			
15	Banana prata de primeira qualidade, fisiologicamente desenvolvida, bem formada, limpa, com coloração uniforme e própria da variedade. Frutos com superfície lisa ou levemente rugosa, firmes, livres de danos mecânicos, rachaduras, machucados, sinais de pragas ou doenças. Isentas de substâncias nocivas à saúde, resíduos de agrotóxicos ou defensivos agrícolas. Devem estar em estágio de maturação adequado ao consumo humano, apresentando condições higiênico-sanitárias satisfatórias conforme as normas da ANVISA.	DZ	360	
16	Batata inglesa média, de primeira qualidade, com casca íntegra, firme, limpa e com coloração uniforme. Tubérculos fisiologicamente desenvolvidos, bem formados, isentos de brotações, trincas, manchas escuras, cortes, furos ou sinais de pragas, doenças ou umidade excessiva. Prazo de validade de até 3 (três) meses sob refrigeração e de 7 (sete) a 30 (trinta) dias em temperatura ambiente, conforme as boas práticas de conservação e manipulação de alimentos. Produto próprio para o consumo humano, em conformidade com as normas da ANVISA.	KG	120	
17	Biscoito doce tipo Maria, crocante, acondicionado em embalagem original do fabricante, íntegra e lacrada, com peso líquido mínimo de 350g. O produto deverá conter obrigatoriamente em sua composição: farinha de trigo enriquecida com ferro e ácido fólico, açúcar, gordura vegetal hidrogenada, amido de milho, sal refinado, fermentos químicos (bicarbonato de amônio e bicarbonato de sódio) e estabilizante lecitina de soja. A embalagem deve apresentar rótulo com as informações obrigatórias exigidas pela ANVISA: ingredientes, tabela nutricional, data de fabricação, prazo de validade (mínimo de 12 meses a partir da entrega), número do lote e identificação do fabricante	PCT	3840	
18	Biscoito salgado tipo Cream Cracker, crocante, acondicionado em embalagem plástica original do fabricante, com peso líquido mínio de 350g, íntegra e lacrada. O produto deverá conter obrigatoriamente em sua composição: farinha de trigo enriquecida com ferro e ácido fólico, açúcar, gordura vegetal hidrogenada, amido de milho, sal refinado, fermentos químicos (bicarbonato de amônio e bicarbonato de sódio), estabilizante lecitina de soja e aromatizante. A embalagem deve apresentar rotulagem conforme as exigências da legislação brasileira de alimentos, contendo: nome do produto, lista de ingredientes, tabela nutricional, data de fabricação, prazo de validade (mínimo de 6 meses a partir da data de fabricação), número do lote e identificação do fabricante. Produto em conformidade com as normas da ANVISA.	PCT	3360	
19	Bolo recheado tipo lanchinho, embalado individualmente, com peso líquido de 40g. Produto macio, pronto para consumo, com cobertura e recheio cremoso, isento de bolores, umidade excessiva ou alterações de cor e sabor. A embalagem primária deve ser lacrada e	UN	2400	

	conter rótulo com as informações obrigatórias: nome do produto, lista de ingredientes, tabela nutricional, número do lote, data de fabricação, identificação do fabricante e prazo de validade não inferior a 12 (doze) meses a partir da data da entrega. Produto em conformidade com os padrões higiênico-sanitários estabelecidos pela ANVISA.			
20	Bombom de chocolate ao leite, recheado com creme sabor castanha, acondicionado em embalagem plástica selada com no mínimo 500 g. Produto individualmente embalado, pronto para consumo, com textura firme, sabor característico e isento de trincas, deformações, bolores, sinais de derretimento ou umidade excessiva. A embalagem deve conter rótulo com as informações exigidas pela ANVISA: nome do produto, lista de ingredientes (incluindo possíveis alergênicos como castanhas), tabela nutricional, data de fabricação, número do lote, identificação do fabricante e prazo de validade não inferior a 12 (doze) meses no ato da entrega	PCT	120	
21	Café torrado e moído, tipo tradicional, extra forte, tipo exportação, isento de glúten, acondicionado em embalagem a vácuo com 500g. Produto 100% café, sem adição de aromatizantes, corantes ou conservantes. Deve apresentar moagem uniforme, cor escura característica da torra extra forte e aroma intenso. A embalagem deve ser hermética, selada e conter rótulo com todas as informações exigidas pela legislação vigente: nome do produto, composição, classificação do tipo (tradicional/exportação), identificação do fabricante, número do lote, data de fabricação, prazo de validade e registro no órgão competente (MAPA). Validade mínima de 12 (doze) meses a contar da data de entrega.	PCT	1680	
22	Calabresa bovina defumada, de primeira qualidade, embalada em saco plástico de polietileno transparente, hermeticamente fechado, com peso líquido de 1kg. Produto elaborado exclusivamente com carne bovina, submetido a processo de defumação e tempero característico, isento de cartilagens, miúdos ou qualquer matéria estranha. A embalagem deve conter rótulo ou impressão direta com as seguintes informações obrigatórias: nome do produto, ingredientes, informação nutricional, número do lote, data de fabricação, prazo de validade, e identificação do fabricante. Produto inspecionado por órgão oficial (SIF, SIE ou SIM), com validade mínima de 90 dias a partir da entrega, em conformidade com as normas da ANVISA e do MAPA.	KG	120	
23	Caldo de carne, de primeira qualidade, apresentado em cubos desidratados, acondicionado em caixa com 06 (seis) unidades. Produ to com sabor característico de carne bovina, isento de umidade excessiva, trincas ou alterações de cor, odor ou textura. A embalagem deve ser original do fabricante, devidamente lacrada, contendo rótulo com as informações obrigatórias: nome do produto, marca do fabricante, lista de ingredientes, informações nutricionais, número do lote, data de fabricação, prazo de validade não inferior a	CX	48	

	12 (doze) meses a partir da entrega e peso líquido total. Produto em conformidade com as normas e resoluções vigentes da ANVISA.			
24	Canela em pó, 100% natural, acondicionada em pote plástico com tampa rosqueável, contendo 30g. Produto de coloração marrom clara, aroma e sabor característicos, isento de impurezas, umidade excessiva, grumos, corpos estranhos, mofo ou qualquer sinal de deterioração. A embalagem deve estar íntegra, lacrada, com rótulo contendo as informações exigidas pela legislação vigente: nome do produto, composição, número do lote, data de fabricação, prazo de validade (mínimo de 12 meses a partir da entrega), peso líquido e identificação do fabricante. Produto em conformidade com as normas da ANVISA.	UN	48	
25	Carne bovina de primeira qualidade, cortes tipo Coxão Mole, Alcatra e Chã de Dentro, congelada, embalada individualmente em saco plástico de polietileno, transparente, atóxico e hermeticamente fechado, com peso conforme demanda. A carne deverá ser proveniente de animal abatido sob inspeção oficial, apresentando coloração, textura e odor próprios, isenta de nervuras excessivas, cartilagens, coágulos, sangue livre ou qualquer outra anormalidade. A embalagem deverá conter, de forma impressa ou em etiqueta adesiva, as seguintes informações: nome do corte, identificação do estabelecimento fabricante (inclusive selo de inspeção – SIF, SIE ou SIM), número do lote, data de fabricação, peso líquido e prazo de validade. Produto deve ser mantido em temperatura adequada de conservação (igual ou inferior a –12°C) e estar em conformidade com as exigências do MAPA e da ANVISA	KG	480	
26	Carne bovina moída congelada, de primeira qualidade, com coloração vermelho-vivo brilhante, textura firme e odor característico, contendo no máximo 5% de gordura, distribuída de forma homogênea. Produto acondicionado em embalagem primária de polietileno atóxico, hermeticamente fechada, e transportado em caixa apropriada para produtos congelados, com identificação visível. A embalagem deve conter rótulo ou etiqueta com as seguintes informações obrigatórias: nome do produto, número do lote, data de fabricação, prazo de validade, peso líquido, identificação do fabricante e registro no Ministério da Agricultura (MAPA), com selo de inspeção oficial (SIF, SIE ou SIM). Deve ser mantido congelado a temperatura igual ou inferior a –12°C, em conformidade com os padrões sanitários estabelecidos pela ANVISA e pelo MAPA.	KG	180	
27	Cebola branca, tamanho médio, de primeira qualidade, fisiologicamente desenvolvida, bem formada, firme, com casca seca e íntegra, coloração uniforme e sem sinais de brotação. Produto isento de trincas, manchas, cortes, furos, sujidades, umidade excessiva, pragas, doenças ou qualquer anormalidade que comprometa seu consumo. Deve apresentar prazo de validade de até 3 (três) meses sob refrigeração e de 7 (sete) a 30 (trinta) dias em	KG	180	

	temperatura ambiente, conforme as boas práticas de armazenamento. Produto próprio para o consumo humano, em conformidade com os padrões de qualidade e segurança alimentar exigidos pela ANVISA			
28	Cenoura fresca, tamanho médio, de primeira qualidade, fisiologicamente desenvolvida, firme, íntegra, com coloração alaranjada uniforme, própria da variedade. Produto isento de rachaduras, brotações, manchas, cortes, furos, sujidades, pragas, doenças ou qualquer sinal de deterioração. Deve apresentar prazo de validade de até 3 (três) meses sob refrigeração e de 7 (sete) a 30 (trinta) dias em temperatura ambiente, conforme as boas práticas de conservação. Produto destinado ao consumo humano, em conformidade com os padrões sanitários estabelecidos pela ANVISA	KG	120	
29	Chá em sachês, embalados individualmente, com peso líquido de 10g por sachê, acondicionados em caixa com 15 unidades. Sabores sortidos: camomila, capim-cidreira, erva-doce, maçã com canela, hortelã e boldo. Cada sachê deve estar envolvido por envelope protetor individual, preservando aroma, cor e propriedades da erva. Produto isento de corpos estranhos, umidade excessiva ou sinais de deterioração. A embalagem externa deve estar lacrada e conter rótulo com as seguintes informações: nome do produto, ingredientes, sabores, número do lote, data de fabricação, prazo de validade (mínimo de 12 meses a partir da entrega), peso líquido total e identificação do fabricante. Produto em conformidade com as normas da ANVISA	CX	420	
30	Chocolate ao leite em barra, de consistência firme, coloração marrom brilhante e sabor característico, acondicionado em embalagem original do fabricante, devidamente lacrada. Produto isento de trincas, bolores, manchas esbranquiçadas, umidade excessiva ou qualquer sinal de deterioração. A embalagem deve conter rótulo com as informações obrigatórias: nome do produto, lista de ingredientes (incluindo alergênicos, como leite e soja), informações nutricionais, número do lote, data de fabricação, identificação do fabricante e prazo de validade não inferior a 6 (seis) meses a partir da data da entrega. Produto em conformidade com os padrões estabelecidos pela ANVISA	KG	200	
31	Chuchu fresco, de primeira qualidade, entregue em partes iguais entre frutos verdes e maduros, com grau de maturação adequado para suportar manipulação, transporte e conservação até o consumo final. Produto firme, com coloração uniforme própria do estágio de maturação (verde e maduro), bem formado, isento de rachaduras, manchas, cortes, brotações, parasitas, larvas, sujidades ou sinais de deterioração. Deve apresentar prazo de validade de até 3 (três) meses sob refrigeração e de 7 (sete) a 30 (trinta) dias em temperatura ambiente, conforme as boas práticas de armazenamento. Produto em conformidade com as normas higiênico-sanitárias da ANVISA e as diretrizes da Comissão Nacional de Normas e Padrões para Alimentos (CNNPA).	KG	120	

32	Coco in natura, de primeira qualidade, inteiro, com casca íntegra, verde ou seco (conforme sazonalidade), pronto para o consumo humano. O fruto deve estar fisiologicamente desenvolvido, com polpa firme e água límpida (no caso do coco verde), isento de rachaduras, manchas, furos, sinais de fungos, brotações, sujidades ou qualquer deterioração. Produto deve ser entregue limpo, em condições sanitárias adequadas, com prazo de validade compatível ao tipo (verde: até 15 dias; seco: até 60 dias em ambiente fresco). Deve estar em conformidade com as normas de higiene e segurança alimentar estabelecidas pela ANVISA	UN	96	
33	Coco ralado desidratado, fino ou médio, acondicionado em embalagem plástica selada, com peso líquido de 100g. Produto isento de aditivos artificiais, com coloração branca, textura uniforme, livre de grumos, umidade excessiva, corpos estranhos ou sinais de deterioração. A embalagem deve estar íntegra, lacrada e conter rótulo com as seguintes informações obrigatórias: nome do produto, lista de ingredientes, valor nutricional, número do lote, data de fabricação, identificação do fabricante e prazo de validade não inferior a 12 (doze) meses a partir da entrega. Produto em conformidade com os padrões sanitários e de rotulagem estabelecidos pela ANVISA.	PCT	160	
34	Coentro fresco, de primeira qualidade, fisiologicamente desenvolvido, bem formado, com coloração verde viva e uniforme, folhas inteiras e talos firmes. Produto deve estar limpo, livre de sujidades, resíduos de agrotóxicos, pragas, doenças, danos mecânicos ou fisiológicos. Deve apresentar odor característico e estar em condições adequadas para consumo humano, sendo transportado e armazenado sob condições que preservem sua integridade e frescor. Produto em conformidade com os padrões sanitários e de qualidade estabelecidos pela ANVISA.	UN	240	
35	Condimento avermelhado (como colorau ou páprica doce/picante), em pó, acondicionado em embalagem plástica selada com 100g. Produto com coloração vermelha intensa, aroma e sabor característicos, isento de grumos, umidade excessiva, corpos estranhos, bolores ou sinais de deterioração. A embalagem deve estar íntegra e conter rótulo com as informações obrigatórias: nome do produto, lista de ingredientes, número do lote, data de fabricação, prazo de validade não inferior a 12 (doze) meses a partir da entrega, peso líquido e identificação do fabricante. Produto em conformidade com os padrões de higiene e rotulagem definidos pela ANVISA	PCT	120	
36	Coxa e sobrecoxa de frango, de primeira qualidade, inteiras, sem tempero, congeladas individualmente por processo rápido (IQF – Individually Quick Frozen), conservadas a temperatura igual ou inferior a –12°C. Produto deve apresentar coloração e odor característicos, isento de penas, sangue coagulado, fraturas ósseas, hematomas, partes escurecidas, sinais de descongelamento, deterioração ou quaisquer impurezas. Cada unidade deve ser	KG	480	

	acondicionada em embalagem apropriada, de material atóxico, resistente e lacrado, contendo as seguintes informações: nome do produto, data de fabricação, prazo de validade, número do lote, peso líquido, identificação do fabricante e registro no órgão competente do Ministério da Agricultura (MAPA), com selo de inspeção oficial (SIF, SIE ou SIM). Produto em conformidade com as normas sanitárias da ANVISA e do MAPA.			
37	Cravo-da-índia seco, inteiro, com coloração marrom escura e aroma característico, acondicionado em embalagem plástica selada com 100g. Produto isento de impurezas, umidade excessiva, grumos, bolores ou qualquer sinal de deterioração, com botões florais bem formados, íntegros e uniformes. A embalagem deve ser original do fabricante, lacrada, contendo rótulo com as seguintes informações obrigatórias: nome do produto, ingredientes (100% cravo), número do lote, data de fabricação, prazo de validade não inferior a 12 (doze) meses a partir da entrega, peso líquido e identificação do fabricante. Produto em conformidade com os padrões da ANVISA.	PCT	60	
38	Creme de leite, com teor de gordura entre 17% e 25%, acondicionado em embalagem de 200ml, tipo Tetra Pak ou similar, apropriada para transporte e armazenamento em temperatura ambiente. Produto de coloração branca ou levemente amarelada, textura cremosa, isento de grumos, separação de fases, odor ou sabor alterado. A embalagem deve estar íntegra, lacrada, contendo rótulo com as seguintes informações obrigatórias: nome do produto, ingredientes, informações nutricionais, número do lote, data de fabricação, identificação do fabricante, registro no órgão competente e prazo de validade não inferior a 6 (seis) meses a partir da entrega. Produto em conformidade com as normas da ANVISA e do MAPA	UN	360	
39	Ervilha em conserva, grãos inteiros, tenros, de coloração verde uniforme, acondicionados em embalagem metálica (lata) ou de vidro, com peso líquido de 200g. Produto isento de grãos escurecidos, quebrados, manchas, partes estranhas ou sedimentos, conservado em solução salina (água e sal) e livre de conservantes artificiais nocivos. A embalagem deve estar íntegra, lacrada, livre de amassados ou ferrugem (em caso de lata), com rótulo contendo: nome do produto, lista de ingredientes, informações nutricionais, número do lote, data de fabricação, prazo de validade não inferior a 12 (doze) meses a partir da entrega, peso líquido, peso drenado e identificação do fabricante. Produto em conformidade com os padrões sanitários da ANVISA	UN	120	
40	Extrato de tomate concentrado, homogêneo, de coloração vermelho intenso, sabor e aroma característicos, acondicionado em sachê plástico laminado com capacidade mínima de 300g. Produto isento de conservantes artificiais nocivos, corantes, grumos, partes escuras ou qualquer sinal de fermentação ou deterioração. A embalagem deve ser íntegra, lacrada, resistente ao transporte e manuseio, contendo rótulo com as seguintes informações obrigatórias: nome do	UN	360	

	produto, lista de ingredientes, informações nutricionais, número do lote, data de fabricação, prazo de validade não inferior a 12 (doze) meses a partir da entrega, peso líquido e identificação do fabricante (incluindo marca). Produto em conformidade com as normas da ANVISA e demais regulamentações do Ministério da Saúde.			
41	Farinha de mandioca do tipo seca, grupo 1, enriquecida com ferro e ácido fólico, devidamente embalada em saco plástico transparente e resistente, com peso líquido de 1.000g (1kg). Produto com coloração amarelo-clara ou branca, sabor e aroma próprios, textura granulada uniforme, isenta de umidade excessiva, impurezas, grumos, sujidades ou qualquer sinal de deterioração. A embalagem deve estar lacrada e conter, de forma clara e legível, as seguintes informações: nome do produto, ingredientes, teor de ferro e ácido fólico, informações nutricionais, número do lote, data de fabricação, prazo de validade não inferior a 180 (cento e oitenta) dias a partir da entrega, e identificação do fabricante (incluindo marca). Produto em conformidade com as normas da ANVISA e demais regulamentações do Ministério da Saúde.	KG	180	
42	Farinha de trigo com fermento, tipo 1, enriquecida com ferro e ácido fólico, acondicionada em embalagem plástica ou papel resistente, com peso líquido de 1.000g (1kg). Produto com coloração branca uniforme, textura fina e seca, isento de grumos, umidade excessiva, impurezas, sujidades ou qualquer sinal de deterioração. A embalagem deve estar íntegra e lacrada, contendo as seguintes informações obrigatórias de forma clara e legível: nome do produto, ingredientes (incluindo teor de ferro e ácido fólico), presença de fermento químico, informações nutricionais, número do lote, data de fabricação, prazo de validade não inferior a 180 (cento e oitenta) dias a partir da entrega e identificação completa do fabricante (incluindo marca). Produto em conformidade com as normas da ANVISA e demais regulamentações do Ministério da Saúde.	KG	180	
43	Feijão carioca (carioquinha), tipo 1, classe cores, grupo 1, com no máximo 0,25% de impurezas e defeitos, conforme estabelecido pela Resolução CNNPA nº 12/1978. Produto seco, com grãos íntegros, limpos, uniformes, de coloração característica, isento de grãos mofados, brotados, fermentados, partidos, ardidos ou com odor estranho. Acondicionado em embalagem plástica transparente e resistente de 1Kg, devidamente lacrada. A embalagem deve conter, de forma clara e legível, as seguintes informações: nome do produto, tipo, peso líquido, número do lote, data de fabricação, prazo de validade não inferior a 6 (seis) meses a partir da entrega, e identificação do fabricante (inclusive marca). Produto em conformidade com a Resolução CNNPA nº 12/78, com os padrões de identidade e qualidade e as normas da ANVISA.	KG	240	
44	Feijão verde tipo de corda, cru (in natura), fresco, com grãos tenros, coloração verde uniforme, inteiros, bem desenvolvidos e próprios para consumo humano. Produto isento de grãos danificados,	KG	120	

	mofados, fermentados, brotados ou com odor estranho, bem como livre de impurezas, sujidades e contaminação por pragas. Acondicionado em embalagem apropriada (plástica ou de ráfia com forro), com peso líquido de 1kg, que garanta a conservação durante o transporte e a armazenagem. Produto em conformidade com as normas da ANVISA e demais regulamentações sanitárias vigentes.			
45	Flocos de milho pré-cozidos, enriquecidos com ácido fólico, vitamina B1 (tiamina) e vitamina B9 (ácido fólico), acondicionados em embalagem plástica laminada, resistente, selada e com peso líquido de 500g. Produto de coloração amarelo-dourada, crocante, isento de grumos, umidade excessiva, corpos estranhos, bolores ou qualquer sinal de deterioração. A embalagem deve estar íntegra, contendo rótulo com as seguintes informações obrigatórias: nome do produto, ingredientes, vitaminas adicionadas, informações nutricionais, número do lote, data de fabricação, prazo de validade não inferior a 6 (seis) meses a partir da entrega, peso líquido e identificação do fabricante (incluindo marca). Produto em conformidade com as normas da ANVISA e demais regulamentações do Ministério da Saúde.	UN	480	
46	Gelatina em pó com 35g, pronta para preparo, nos sabores variados (morango, uva, abacaxi, limão, etc.), com coloração, aroma e sabor característicos de cada sabor. Produto solúvel em água quente, destinado à preparação de sobremesas, com textura final firme e homogênea. Acondicionado em embalagem individual, original do fabricante, lacrada e íntegra, contendo rótulo com: nome do produto, sabor, lista de ingredientes (com destaque para possíveis alergênicos), informações nutricionais, número do lote, data de fabricação, prazo de validade não inferior a 12 (doze) meses a partir da entrega, peso líquido e identificação do fabricante (incluindo marca). Produto em conformidade com as normas da ANVISA.	UN	120	
47	Goiaba in natura, de primeira qualidade, variedade vermelha ou branca, inteira, fisiologicamente desenvolvida, com casca íntegra, coloração uniforme, sem machucados, rachaduras, fungos, pragas, larvas ou sujidades. Fruta com polpa firme, odor e sabor característicos da espécie, livre de qualquer substância nociva à saúde. Deve ser entregue em embalagem adequada (caixa plástica ventilada, papelão ou rede), que permita o transporte e o manuseio sem comprometer a integridade do fruto. Produto com prazo de validade compatível com produto fresco, preferencialmente para consumo em até 7 dias após a entrega, sob refrigeração. Deve atender às exigências sanitárias e de qualidade estabelecidas pela ANVISA e pelo Ministério da Agricultura (MAPA)	KG	200	
48	Goiabada tradicional, de coloração vermelho-escura, textura firme, lisa e uniforme, com sabor e aroma característicos da goiaba. Produto isento de grumos, cristais de açúcar aparentes, bolores, umidade excessiva, fermentação ou qualquer outro sinal de deterioração. Acondicionada em embalagem plástica ou cartonada,	UN	120	

	lacrada, própria para alimentos, com peso líquido de 250g, resistente ao transporte e manuseio. O rótulo da embalagem deve conter, de forma clara e legível: nome do produto, lista de ingredientes, informações nutricionais, número do lote, data de fabricação, prazo de validade não inferior a 12 (doze) meses a partir da entrega, e identificação completa do fabricante (incluindo marca). Produto em conformidade com as normas da ANVISA e demais legislações sanitárias vigentes.			
49	Granulado para confeitaria, nos tipos chocolate e colorido, próprio para cobertura e recheio de bolos, tortas, doces e sobremesas em geral, com textura crocante e formato cilíndrico fino e uniforme. Produto com sabor característico (chocolate ou frutado, conforme o tipo), coloração intensa e homogênea, isento de umidade excessiva, grumos, corpos estranhos, bolores ou qualquer sinal de deterioração. Acondicionado em embalagem plástica resistente e lacrada, com peso líquido de 500g, devidamente rotulada com as seguintes informações: nome do produto, tipo (chocolate e colorido), lista de ingredientes, informações nutricionais, número do lote, data de fabricação, prazo de validade não inferior a 12 (doze) meses a partir da entrega, e identificação do fabricante (incluindo marca). Produto em conformidade com as normas da ANVISA e demais legislações sanitárias vigentes.	UN	24	
50	Iogurte sabor morango, composto por leite pasteurizado, açúcar, fermento lácteo e polpa de morango, com textura cremosa, cor rosada e sabor característico da fruta. Produto isento de grumos, separação de fases, bolores ou fermentações indesejadas, devendo apresentar aspecto, odor e sabor próprios, conforme os padrões microbiológicos estabelecidos pela legislação vigente. Acondicionado em sacos plásticos atóxicos e lacrados, com capacidade de 1 litro, próprios para armazenamento refrigerado e transporte de produtos lácteos. A embalagem deve conter, de forma clara e legível: nome do produto, composição, informações nutricionais, número do lote, data de fabricação, prazo de validade compatível com produto lácteo refrigerado (mínimo de 20 dias a partir da entrega), nome e endereço do fabricante, e número de registro do estabelecimento no órgão competente (MAPA ou equivalente). Produto em conformidade com as normas sanitárias da ANVISA, do MAPA e demais regulamentações aplicáveis.	LT	1580	
51	Lanchinho mini tipo wafer, com recheio cremoso nos sabores morango, doce de leite e chocolate, acondicionado em embalagem individual de 30g. Produto crocante, com camadas de massa leve e recheio proporcional, isento de quebras excessivas, umidade, bolores ou qualquer sinal de deterioração. A embalagem deve ser original do fabricante, lacrada e apresentar, de forma clara e legível: nome do produto, sabor, lista de ingredientes (com destaque para alergênicos), informações nutricionais, número do lote, data de fabricação, prazo de validade não inferior a 12 (doze) meses a partir da entrega, peso	UN	4800	

	líquido e identificação completa do fabricante (incluindo marca). Produto em conformidade com as normas da ANVISA e demais regulamentações sanitárias vigentes.			
52	Leite condensado, consistente, de coloração branco-creme, sabor e aroma característicos, isento de grumos, cristais de açúcar, separação de fases ou qualquer sinal de fermentação ou deterioração. Acondicionado em embalagem metálica (lata) ou cartonada (TP) de 395g, própria para alimentos, lacrada e resistente ao transporte e armazenamento. A embalagem deve conter rótulo com as seguintes informações, de forma clara e legível: nome do produto, lista de ingredientes, informações nutricionais, número do lote, data de fabricação, prazo de validade não inferior a 12 (doze) meses a partir da entrega, peso líquido, nome e endereço do fabricante, e número de registro no órgão competente (MAPA). Produto em conformidade com os padrões sanitários e de rotulagem estabelecidos pela ANVISA e demais legislações vigentes.	UN	324	
53	Leite de coco tradicional, enriquecido com ácido fólico, vitamina B1 (tiamina) e vitamina B9 (ácido fólico), com coloração branca, textura líquida homogênea e sabor característico da fruta. Produto isento de grumos, separação de fases, fermentação, bolores ou qualquer sinal de deterioração, devendo apresentar aspecto, odor e sabor próprios. Acondicionado em embalagem plástica rígida ou garrafa PET, lacrada, com peso líquido de 500g (ou 500ml, conforme apresentação líquida), própria para alimentos, resistente ao transporte e ao armazenamento. A embalagem deve conter, de forma clara e legível: nome do produto, ingredientes (com destaque para as vitaminas adicionadas), informações nutricionais, número do lote, data de fabricação, prazo de validade não inferior a 12 (doze) meses a partir da entrega, peso líquido e identificação completa do fabricante (incluindo marca). Produto em conformidade com as normas da ANVISA e demais regulamentações sanitárias vigentes.	UN	300	
54	Leite em pó integral, instantâneo, com aspecto homogêneo, isento de grânulos, com coloração branco-amarelada, odor e sabor agradáveis, característicos, sem sinal de ranço, umidade excessiva, sujidades ou impurezas visíveis. Produto obtido pela desidratação do leite integral pasteurizado, com solubilidade adequada em água morna ou fria. Acondicionado em embalagem plástica laminada ou metalizada, lacrada, com peso líquido de 200g, própria para alimentos, resistente ao transporte e ao armazenamento. A embalagem deve conter, de forma clara e legível: nome do produto, lista de ingredientes, tabela nutricional, número do lote, data de fabricação, prazo de validade não inferior a 12 (doze) meses a partir da entrega, nome e endereço do fabricante, e número de registro no Ministério da Agricultura, Pecuária e Abastecimento (MAPA) e/ou no Ministério da Saúde, em conformidade com a Resolução CNNPA nº 12/78. Produto em total conformidade com as normas da ANVISA, MAPA e demais legislações sanitárias aplicáveis.	PCT	4800	

55	Leite UHT (ultra high temperature) integral tipo C, esterilizado por ultrapasteurização, com aspecto líquido homogêneo, coloração branco-opaca, e com odor e sabor característicos, isento de fermentação, grumos, separação de fases, ranço ou qualquer sinal de deterioração. Produto sem adição de conservantes ou substâncias estranhas à sua composição natural, e livre de qualquer elemento prejudicial à saúde. Acondicionado em embalagem cartonada tipo Tetra Pak, com fechamento hermético e adequada proteção contra luz e calor, com volume líquido de 1 litro, própria para transporte e armazenamento em temperatura ambiente. A embalagem deve conter, de forma clara e legível: nome do produto, tipo (integral), composição, informações nutricionais, número do lote, data de fabricação, prazo de validade não inferior a 3 (três) meses a partir da data de entrega, identificação do fabricante (incluindo nome, CNPJ e endereço), além de registro no Ministério da Agricultura (SIF/MAPA). Produto em conformidade com os padrões sanitários da ANVISA e do MAPA, e demais legislações vigentes.	LT	180	
56	Limão Taiti, de primeira qualidade, fisiologicamente desenvolvido, bem formado, com casca lisa, firme, íntegra e coloração verde uniforme, compatível com o grau de maturação ideal para consumo. O fruto deverá estar limpo, isento de sujidades, resíduos de defensivos agrícolas, pragas, doenças, danos mecânicos ou fisiológicos. Deverá apresentar odor e sabor típicos, sem sinais de apodrecimento, fermentação ou murchamento. Entregue em embalagem apropriada (caixas plásticas, de papelão ou de madeira ventilada), que permita o transporte e a conservação em boas condições até o destino final. Produto fresco, com prazo de validade compatível com sua natureza perecível, devendo ser armazenado em ambiente fresco ou sob refrigeração, preferencialmente para consumo em até 7 dias após a entrega. Produto em conformidade com as normas da ANVISA, MAPA e demais legislações sanitárias vigentes.	KG	150	
57	Maçã, de primeira qualidade, variedade nacional ou importada, fisiologicamente desenvolvida, bem formada, com casca íntegra, firme e coloração característica da variedade (vermelha, verde ou amarela), uniforme e brilhante. Fruta limpa, isenta de sujidades, resíduos de defensivos, danos mecânicos ou fisiológicos, pragas, doenças, pontos de podridão, rachaduras ou sinais de fermentação. Deve apresentar odor e sabor próprios da fruta, sem alteração de suas características naturais. Acondicionada em embalagem apropriada para transporte de frutas in natura, como caixas plásticas ou de papelão ventiladas, que garantam a integridade do produto até a entrega. Prazo de validade compatível com produto fresco, preferencialmente para consumo em até 7 dias após a entrega, sob refrigeração ou local fresco e arejado. Produto em conformidade com as normas da ANVISA e do MAPA	KG	180	

58	Macarrão para lasanha, tipo sêmola ou com ovos, de 1ª qualidade, em placas uniformes, retas, secas e firmes, com coloração amarelo-clara e odor característico, isento de fragmentos, grumos, pontos escurecidos, bolores, insetos, larvas, sujidades ou qualquer sinal de deterioração. Acondicionado em embalagem de polietileno transparente, hermeticamente fechada, com peso líquido de 500g, própria para alimentos e resistente ao transporte e armazenamento. A embalagem deve apresentar rótulo impresso ou adesivado com as seguintes informações, de forma clara e legível: nome do produto, lista de ingredientes, informações nutricionais, número do lote, data de fabricação, prazo de validade não inferior a 12 (doze) meses a partir da entrega, nome e endereço do fabricante e número de registro no órgão competente. Produto em conformidade com as normas sanitárias e de rotulagem da ANVISA e demais legislações vigentes.	PCT	60	
59	Macarrão tipo espaguete com ovos, elaborado à base de farinha de trigo enriquecida com ferro e ácido fólico, com adição de ovos, apresentando coloração amarelo-clara, odor e sabor característicos, textura firme e homogênea. Deverá conter, conforme padrão de qualidade: mínimo de 0,45g de colesterol e máximo de 13% de umidade por 100g de produto, isento de fragmentos, sujidades, bolores, larvas, insetos ou corpos estranhos. Acondicionado em embalagem plástica resistente e lacrada, com peso líquido de 500g, própria para alimentos e que garanta a integridade do produto até o consumo. O rótulo da embalagem deve apresentar, de forma clara e legível: nome do produto, lista de ingredientes, dados nutricionais, número do lote, data de fabricação, prazo de validade não inferior a 12 (doze) meses a partir da entrega, peso líquido, identificação do fabricante (nome, CNPJ, endereço) e número de registro no órgão competente. Produto em conformidade com as normas e resoluções sanitárias vigentes da ANVISA/MS.	PCT	480	
60	Mamão papaia, de primeira qualidade, fisiologicamente desenvolvido, bem formado, com casca firme, coloração amarelo-alaranjada típica da variedade, podendo conter tons esverdeados desde que não comprometam o amadurecimento adequado. Fruto limpo, isento de sujidades, resíduos de agrotóxicos, pragas, doenças, danos mecânicos ou fisiológicos (como manchas, rachaduras, apodrecimento ou amassados). Deve apresentar odor e sabor característicos, com polpa firme, suculenta e sem sinais de fermentação. Acondicionado em embalagem apropriada para frutas in natura (caixas plásticas ou de papelão ventiladas), que garanta proteção contra impactos durante o transporte. Produto com prazo de validade compatível com sua natureza perecível, preferencialmente para consumo em até 5 a 7 dias após a entrega, sob refrigeração adequada. Em conformidade com os padrões sanitários da ANVISA, MAPA e demais normas vigentes.	KG	340	

61	Manga variedade Espada, de primeira qualidade, fisiologicamente desenvolvida, bem formada, com casca firme e íntegra, coloração verde-clara com nuances amareladas (características da variedade), livre de manchas escuras, danos ou machucados. Fruto limpo, isento de sujidades, resíduos de defensivos agrícolas, pragas, doenças, danos mecânicos ou fisiológicos. Deve apresentar polpa suculenta, sabor adocicado característico, odor próprio da fruta e ausência de fibras excessivas, sem sinais de fermentação ou deterioração. Acondicionada em embalagem adequada para frutas in natura (caixas de papelão ou plástico ventiladas), que assegure a integridade do produto até o consumo. Prazo de validade compatível com fruta fresca, preferencialmente para consumo em até 7 dias após a entrega, sob refrigeração ou local fresco e ventilado. Produto em conformidade com as normas da ANVISA, MAPA e demais legislações sanitárias vigentes.	KG	340	
62	Maracujá amarelo, de primeira qualidade, fisiologicamente desenvolvido, bem formado, com casca firme, íntegra e coloração amarela vibrante, compatível com o estágio ideal de maturação para consumo. Fruto limpo, isento de sujidades, resíduos de defensivos, danos mecânicos ou fisiológicos (rachaduras, amassados, manchas), pragas e doenças. Deve apresentar polpa suculenta, com aroma e sabor intensos e característicos, sem sinais de fermentação, apodrecimento ou desidratação. Entregue em embalagem apropriada para transporte de frutas in natura (caixas plásticas ou de papelão ventiladas), que proteja contra impactos e contaminações. Produto com prazo de validade compatível com sua natureza perecível, preferencialmente para consumo em até 5 a 7 dias após a entrega, armazenado sob refrigeração ou em local fresco e arejado. Produto em conformidade com as normas da ANVISA, MAPA e demais regulamentações sanitárias vigentes.	KG	340	
63	Margarina vegetal com sal, de primeira qualidade, com teor lipídico mínimo de 65%, textura homogênea, coloração amarelo-clara, sabor e odor característicos, isenta de separação de fases, grumos ou sinais de rancificação. Acondicionada em pote plástico rígido e lacrado, com peso líquido de 500g, próprio para alimentos, resistente ao transporte e ao armazenamento refrigerado. O rótulo deve conter, de forma clara e legível: nome do produto, lista de ingredientes, teor de lipídios, informações nutricionais, número do lote, data de fabricação, prazo de validade não inferior a 6 (seis) meses a partir da entrega, identificação completa do fabricante (nome, CNPJ, endereço) e número de registro no Ministério da Agricultura ou conforme normas da ANVISA/MS. Produto deve ser mantido sob refrigeração entre 1°C e 10°C, e estar em conformidade com as normas sanitárias vigentes.	UN	200	

64	Melancia inteira, de primeira qualidade, fisiologicamente desenvolvida, bem formada, com casca firme, lisa e íntegra, de coloração verde com estrias mais claras (conforme variedade), apresentando som oco ao toque, indicando maturação adequada. Fruto limpo, livre de sujidades, pragas, doenças, resíduos de defensivos agrícolas, rachaduras, amassados, danos mecânicos ou fisiológicos. Deve apresentar polpa vermelha ou rosada, suculenta, doce, de textura firme e com sementes distribuídas uniformemente, sem sinais de fermentação ou deterioração. Entregue em embalagem apropriada para frutas de grande porte (caixas reforçadas ou diretamente acondicionada de forma segura), que garanta integridade durante o transporte e o manuseio. Produto com prazo de validade compatível com sua natureza perecível, preferencialmente para consumo em até 7 dias após a entrega, armazenado em local fresco, seco e ventilado. Em conformidade com os padrões estabelecidos pela ANVISA, MAPA e demais legislações sanitárias vigentes.	KG	500	
65	Milho para mungunzá (milho branco ou amarelo tipo canjica), grãos inteiros, secos, limpos, de coloração uniforme e aspecto brilhante, próprios para consumo humano. Isento de grãos mofados, fermentados, ardidos, danificados, quebrados, matérias estranhas ou impurezas, bem como de odores e sabores estranhos à natureza do produto. Acondicionado em embalagem plástica transparente ou laminada, lacrada, com peso líquido de 500g, própria para alimentos e resistente ao transporte e manuseio. O rótulo deve conter, de forma clara e legível: nome do produto, marca do fabricante, lista de ingredientes (se houver), número do lote, data de fabricação, prazo de validade não inferior a 12 (doze) meses a partir da entrega, peso líquido e identificação completa do fabricante (nome, CNPJ, endereço), em conformidade com as normas da ANVISA/MS e demais regulamentações sanitárias vigentes.	PCT	360	
66	Milho para pipoca, grãos inteiros, secos, duros e uniformes, com coloração amarelo-ouro característica, próprios para expansão (pipocamento), isentos de grãos partidos, mofados, ardidos ou fermentados. Produto deve apresentar odor e sabor próprios, sem presença de sujidades, impurezas, matérias estranhas ou qualquer sinal de deterioração. Acondicionado em embalagem plástica ou laminada, lacrada, com peso líquido de 500g, própria para alimentos e resistente ao transporte e armazenamento. O rótulo da embalagem deve conter, de forma clara e legível: nome do produto, marca do fabricante, lista de ingredientes (se houver), informações nutricionais, número do lote, data de fabricação, prazo de validade não inferior a 12 (doze) meses a partir da entrega, peso líquido e identificação completa do fabricante (nome, CNPJ, endereço), em conformidade com as normas da ANVISA/MS e demais legislações sanitárias vigentes.	PCT	120	

67	Milho verde em conserva, grãos tenros, inteiros, isentos de películas duras, fibras ou fragmentos, com coloração amarelo-clara uniforme, odor e sabor característicos, acondicionados em líquido conservante próprio para consumo humano. Produto deve estar enlatado em embalagem metálica com revestimento interno atóxico, hermeticamente fechada, com peso líquido de 300g (mínimo), e que preserve as propriedades do alimento durante o prazo de validade. O rótulo da lata deve conter, de forma clara e legível: nome do produto, lista de ingredientes, informações nutricionais, número do lote, data de fabricação, prazo de validade não inferior a 6 (seis) meses a partir da data da entrega, peso líquido e drenado, identificação completa do fabricante (nome, CNPJ, endereço), e número de registro no órgão competente. Produto em conformidade com as normas da ANVISA/MS, MAPA e demais legislações sanitárias vigentes.	UN	120	
68	Mistura para bolo pré-pronta, em pó, para preparo rápido, nos sabores diversos (como chocolate, baunilha, milho, laranja ou outros), composta por ingredientes como farinha de trigo enriquecida com ferro e ácido fólico, açúcar, fermentos químicos, aromatizantes e estabilizantes, entre outros permitidos pela legislação. Produto de fácil preparo, bastando a adição de ovos, leite e/ou margarina, conforme instruções da embalagem. Deve apresentar cor, odor e sabor característicos ao sabor especificado, sem grumos, umidade, bolores ou qualquer sinal de deterioração. Acondicionada em embalagem laminada ou plástica lacrada, com peso líquido de 450g, resistente ao transporte e ao armazenamento. O rótulo da embalagem deve conter, de forma clara e legível: nome do produto, sabor, modo de preparo, lista de ingredientes, informações nutricionais, número do lote, data de fabricação, prazo de validade não inferior a 12 (doze) meses a partir da entrega, peso líquido, nome e endereço do fabricante e número de registro no órgão competente. Produto em conformidade com as normas da ANVISA/MS e demais regulamentações sanitárias vigentes.	UN	260	
69	Mistura para mingau tradicional, em pó, instantânea ou de preparo rápido, composta por cereais (como farinha de arroz, milho ou aveia), enriquecida com vitaminas e minerais essenciais, tais como vitaminas A, B1, B3, B6, B12, C, ferro (Fe), zinco (Zn) e ácido fólico. Produto de fácil solubilidade, com sabor suave, coloração uniforme e odor característico, isento de grumos, bolores, umidade excessiva ou qualquer sinal de deterioração. Acondicionada em embalagem plástica ou laminada, lacrada, com peso líquido de 400g, própria para alimentos, resistente ao transporte e ao armazenamento. A embalagem deve conter rótulo com as seguintes informações, de forma clara e legível: nome do produto, marca do fabricante, ingredientes, informações nutricionais (com indicação dos micronutrientes adicionados), modo de preparo, número do lote, data de fabricação, prazo de validade não inferior a 12 (doze) meses a partir da entrega, peso líquido, e dados de identificação do fabricante	UN	240	

	(nome, CNPJ e endereço). Produto em conformidade com as normas e/ou resoluções sanitárias vigentes da ANVISA/MS			
70	Mortadela de frango, embutido cárneo industrializado, composto por carne mecanicamente separada de frango e outros ingredientes permitidos pela legislação, como gordura de frango, condimentos, proteínas vegetais e aditivos alimentares autorizados. Produto com textura firme e uniforme, coloração rosada característica, sabor e odor próprios, isento de mucosidade, bolores, manchas escuras, ranço, alterações ou qualquer sinal de deterioração. Deve ser entregue em peça inteira com peso líquido de 1kg, embalada a vácuo ou em embalagem plástica termoencolhível, hermeticamente fechada, própria para alimentos, resistente ao transporte e armazenamento refrigerado. O rótulo deve conter, de forma clara e legível: nome do produto, ingredientes, informações nutricionais, número do lote, data de fabricação, prazo de validade não inferior a 6 (seis) meses a partir da entrega, peso líquido, nome e endereço do fabricante, número de registro no órgão competente (SIF/MAPA ou equivalente). Transporte e armazenamento em temperatura entre 0°C e 5°C. Produto em conformidade com as normas da ANVISA, MAPA e demais legislações sanitárias vigentes.	KG	120	
71	Queijo mussarela fatiado, de primeira qualidade, elaborado com leite pasteurizado, fermento lácteo, coalho e sal, podendo conter conservadores permitidos pela legislação vigente. Produto com textura firme e elástica, coloração amarelo-palha, fatiado de forma uniforme, com odor e sabor característicos, isento de bolores, ranço, manchas, umidade excessiva ou qualquer sinal de deterioração. Acondicionado em embalagem plástica própria para alimentos, lacrada, com peso líquido de 1kg, contendo as fatias separadas de maneira que facilite o uso e evite aderência excessiva. A embalagem deve apresentar rótulo legível com as seguintes informações: nome do produto, lista de ingredientes, informações nutricionais, número do lote, data de fabricação, prazo de validade não inferior a 4 (quatro) meses a partir da entrega, peso líquido, identificação completa do fabricante (nome, CNPJ e endereço) e número de registro no órgão competente (SIF/MAPA ou equivalente). Transporte e armazenamento em temperatura de 1°C a 10°C. Produto em conformidade com as normas da ANVISA, MAPA e demais legislações sanitárias vigentes.	KG	80	
72	Óleo de soja comestível, 100% vegetal, puro, refinado, isento de colesterol, rico em vitamina E e com baixa acidez, próprio para o consumo humano, conforme padrões estabelecidos pela legislação vigente. Produto com coloração amarelo-clara translúcida, sem partículas em suspensão, odor e sabor neutros, livre de qualquer alteração que indique deterioração (como ranço ou turbidez). Acondicionado em embalagem do tipo PET transparente, resistente e lacrada, com volume de 900ml, com tampa de rosca ou lacre de segurança que garanta a integridade e a vedação do produto. O rótulo	UN	240	

	deve apresentar, de forma clara e legível: nome do produto, lista de ingredientes, informações nutricionais, identificação do lote, data de fabricação, prazo de validade não inferior a 12 (doze) meses a partir da data de entrega, volume líquido, marca comercial, nome e endereço do fabricante, CNPJ, e número de registro no órgão competente. Produto em conformidade com as normas da ANVISA/MS, do MAPA e com a legislação sanitária vigente.			
73	Orégano desidratado, folhas secas inteiras ou levemente fragmentadas da planta Origanum vulgare, de coloração verde característica, aroma forte e sabor intenso, próprios da especiaria. Produto isento de sujidades, insetos, bolores, umidade excessiva ou qualquer sinal de deterioração, fermentação ou contaminação. Acondicionado em embalagem plástica, metalizada ou transparente, hermeticamente fechada, com peso líquido de 100g, própria para alimentos, resistente ao transporte, à umidade e à luz. O rótulo da embalagem deve conter, de forma clara e legível: nome do produto, lista de ingredientes (quando aplicável), informações nutricionais, número do lote, data de fabricação, prazo de validade não inferior a 12 (doze) meses a partir da entrega, peso líquido, nome e CNPJ do fabricante, além do número de registro no órgão competente. Produto em conformidade com as normas e resoluções da ANVISA/MS e demais legislações sanitárias vigentes.	PCT	30	
74	Ovos de galinha, tipo A, com casca íntegra, limpa e sem rachaduras, peso médio individual de aproximadamente 50g, isentos de sujidades, odores anormais ou sinais de contaminação. Produto deve apresentar clara límpida, consistente e incolor; gema centralizada, firme, com coloração amarelo-alaranjada, e odor característico, sem alterações. Acondicionados em embalagem apropriada (como bandejas ou caixas), identificada com o nome comercial do produto, nome e endereço do fornecedor, dados do fabricante, data de embalagem, prazo de validade e número de registro no órgão competente do Ministério da Agricultura – MAPA. Transporte e armazenamento em temperatura ambiente controlada, em local seco, arejado e protegido de odores fortes, conforme legislação específica. Produto em conformidade com os padrões estabelecidos pela IN nº 01/2020 do MAPA, com o Regulamento Técnico de Produção, Identidade e Qualidade dos Ovos, e demais normas da ANVISA/MS e legislações sanitárias vigentes.	DZ	480	
75	Pão tipo panetone alto, massa adocicada, fermentada e fofa, com textura macia e uniforme, sabor agradável, recheado generosamente com ganache de chocolate cremoso e coberto com camada de chocolate ao leite e granulado decorativo. Produto deve apresentar coloração uniforme, aroma doce característico e ausência de pontos queimados, bolores, umidade excessiva ou qualquer sinal de deterioração. Acondicionado em embalagem plástica transparente lacrada, protegida externamente por caixa de papel cartão decorada, própria para alimentos, que assegure proteção contra luz, umidade e	UN	1500	

	manuseio inadequado, com peso líquido de 400g. O rótulo da embalagem (interna ou externa) deve conter, de forma clara e legível: nome do produto, lista de ingredientes, informações nutricionais, data de fabricação, prazo de validade não inferior a 12 (doze) meses a partir da entrega, peso líquido, nome e endereço do fabricante, CNPJ, número de lote e registro no órgão competente, conforme exigido pelas normas da ANVISA/MS. Produto em conformidade com as legislações sanitárias e de rotulagem vigentes.			
76	Pão de cachorro-quente, tipo pão de leite, fermentado, assado, de formato alongado, com casca fina e macia, massa clara, textura leve e uniforme, com sabor levemente adocicado, sem sabor ou odor estranho. Produto deve apresentar-se fresco, macio, sem rachaduras, manchas, bolores ou sinais de umidade excessiva. Acondicionado em embalagem plástica transparente, lacrada, com 10 (dez) unidades de aproximadamente 50g cada, totalizando 500g, protegendo contra contaminação, ressecamento e deterioração. O rótulo da embalagem deve conter: nome do produto, lista de ingredientes, informações nutricionais, número do lote, data de fabricação, prazo de validade compatível com o tipo do produto (mínimo 7 dias a partir da entrega), peso líquido, nome e endereço do fabricante, CNPJ e demais dados exigidos pela legislação. Produto em conformidade com as normas e/ou resoluções vigentes da ANVISA/MS.	PCT	600	
77	Peito de frango, de primeira qualidade, inteiro, sem pele, ossos ou miúdos, isento de hematomas, penas, fraturas, escurecimentos, odores ou sinais de deterioração, devidamente higienizado e submetido a congelamento rápido (sistema IQF ou similar). O produto deve ser conservado a temperatura igual ou inferior a -12°C, e não deverá apresentar qualquer sinal de descongelamento parcial ou total no momento da entrega. Acondicionado em embalagem plástica atóxica, transparente ou impressa, lacrada, própria para alimentos, com peso líquido de 1kg, devendo constar na embalagem: nome do produto, lista de ingredientes (se aplicável), data de fabricação, prazo de validade, número do lote, nome e endereço do fabricante, CNPJ, e registro no órgão competente do Ministério da Agricultura – SIF/MAPA. Produto em conformidade com os padrões sanitários da ANVISA/MS, MAPA e demais legislações vigentes.	KG	480	
78	Pimentão verde e maduro, de primeira qualidade, entregue em partes iguais (50% verde e 50% maduro), com frutos fisiologicamente desenvolvidos, bem formados, firmes, com coloração própria da variedade (verde e vermelho ou amarelo, conforme a maturação), brilho natural, isentos de manchas, danos mecânicos, rachaduras, ferimentos por pragas, podridões, sujidades, parasitos ou larvas. Produto deve apresentar grau de maturação adequado que permita boa resistência à manipulação, transporte e conservação, estando apto para o consumo imediato. Acondicionado em caixas apropriadas, limpas, resistentes e ventiladas, próprias para transporte de hortifrutigranjeiros. Prazo de validade estimado: até 3 meses sob	KG	150	

	refrigeração adequada (temperatura entre 7°C e 10°C) ou de 7 a 30 dias em temperatura ambiente, desde que mantidas as condições ideais de armazenamento. Produto em conformidade com os padrões estabelecidos pela Comissão Nacional de Normas e Padrões para Alimentos – CNNPA, ANVISA/MS, e demais legislações sanitárias vigentes.			
79	Polpa de fruta concentrada, congelada, obtida a partir de frutas frescas, selecionadas, lavadas e higienizadas, submetidas a processos tecnológicos adequados para garantir sua pureza, conservação e qualidade nutricional. Produto 100% natural, sem adição de corantes, conservantes ou açúcares, com cor, aroma e sabor característicos da fruta utilizada. Deve apresentar-se congelada, em estado sólido, livre de cristais de gelo excessivos ou sinais de descongelamento, e isenta de impurezas, fermentações, mofo ou qualquer anomalia. Acondicionada em embalagem individual de 1kg, em saco de polietileno atóxico, lacrado, próprio para alimentos, resistente e com fechamento seguro, que garanta a integridade do produto até o momento da entrega e uso. O rótulo da embalagem deve conter, de forma clara e legível: nome do produto, tipo de fruta, peso líquido, data de fabricação, prazo de validade não inferior a 5 (cinco) meses a partir da entrega, lote, nome e endereço do fabricante, CNPJ, e registro nos órgãos competentes conforme normas da CNNPA, ANVISA/MS e MAPA, conforme o caso. Produto em conformidade com as legislações sanitárias vigentes.	KG	1680	
80	Presunto fatiado pré-cozido, elaborado a partir de carnes de aves (como frango ou peru), com adição de ingredientes permitidos (sal, condimentos, conservadores e estabilizantes), submetido a processo térmico adequado que assegure sua estabilidade microbiológica e qualidade higiênico-sanitária. Produto com fatias uniformes, textura firme e cor rosada característica, isento de odores estranhos, manchas escuras, umidade excessiva ou sinais de deterioração. Deve ser entregue refrigerado (temperatura entre 0°C e 4°C), devidamente acondicionado em embalagem plástica transparente, hermeticamente fechada, própria para alimentos, com peso líquido declarado, protegendo o produto de contaminação e garantindo sua integridade. A embalagem deve conter rótulo com as seguintes informações: nome do produto, ingredientes, informações nutricionais, lote, data de fabricação e validade não inferior a 4 (quatro) meses a partir da entrega, peso líquido, nome e endereço do fabricante, CNPJ, número de registro no órgão competente do Ministério da Agricultura (SIF/MAPA). Produto em conformidade com as normas da ANVISA/MS, MAPA e legislações sanitárias vigentes.	KG	80	

81	Queijo ralado, elaborado a partir de leite pasteurizado, curado e maturado, do tipo parmesão ou similar, com textura granulada fina, cor amarelo-clara, sabor e odor típicos do queijo curado, isento de umidade excessiva, grumos, fungos, bolores, ou quaisquer sinais de deterioração. Produto deve ser embalado em pacote plástico atóxico, lacrado, com fechamento hermético, com 100g de peso líquido, próprio para uso alimentício, que preserve as características sensoriais e microbiológicas do produto. A embalagem deve conter, de forma clara e legível: nome do produto, lista de ingredientes, informações nutricionais, data de fabricação, prazo de validade não inferior a 6 (seis) meses a partir da entrega, peso líquido, número do lote, identificação do fabricante (nome, CNPJ, endereço) e registro no órgão competente do MAPA/SIF. Produto em conformidade com os padrões da ANVISA/MS, MAPA e demais legislações sanitárias vigentes.	UN	80	
82	Refrigerante gaseificado, bebida não alcoólica, composto por água potável, açúcar ou adoçante, dióxido de carbono (CO2), acidulante, aroma natural e/ou artificial, corantes e conservadores permitidos, conforme o sabor (cola, guaraná, laranja, uva, limão, etc.). Deve apresentar-se límpido, com sabor, aroma e coloração característicos do tipo/sabor ofertado, livre de sedimentos, turvação, fermentações ou qualquer anomalia visual ou sensorial. Acondicionado em embalagem PET de 2 litros, resistente e lacrada, com tampa rosqueável de segurança, própria para alimentos e que mantenha a integridade do produto durante o transporte e armazenamento. A embalagem deverá conter rotulagem clara e completa com: nome do produto, sabor, ingredientes, informações nutricionais, peso/volume líquido (2 litros), data de fabricação, validade não inferior a 12 (doze) meses a partir da entrega, número do lote, nome e endereço do fabricante, CNPJ, e número de registro no órgão competente da ANVISA/MS. Produto em conformidade com as legislações sanitárias e regulamentações de bebidas não alcoólicas vigentes no Brasil.	UN	652	
83	Repolho in natura, de primeira qualidade, variedade verde, com cabeça compacta, folhas firmes e sobrepostas, coloração verde-clara a verde intensa, sem amarelamentos, sinais de murchamento ou abertura excessiva. O produto deve estar fisiologicamente desenvolvido, bem formado, limpo, com corte recente do talo, isento de sujidades, insetos, larvas, danos mecânicos, manchas, pragas ou qualquer sinal de deterioração, devendo apresentar grau de maturação que permita boa conservação e transporte. Deve ser entregue a granel ou em caixas apropriadas para hortifrutigranjeiros, com ventilação e resistência adequadas, em condições sanitárias que evitem contaminação. Prazo de validade estimado de até 3 meses sob refrigeração (entre 0°C e 5°C), ou de 7 a 30 dias em temperatura ambiente, desde que respeitadas as boas práticas de armazenamento. Produto em conformidade com os padrões estabelecidos pela	KG	120	

	Comissão Nacional de Normas e Padrões para Alimentos – CNNPA, ANVISA/MS e demais legislações sanitárias vigentes.			
84	Requeijão cremoso, obtido a partir de leite fluido desnatado e creme de leite, com adição de sal, acidulante (ácido lático), estabilizantes (como polifosfatos) e conservante permitido (ácido sórbico), conforme legislação vigente. Produto com textura uniforme e cremosa, coloração branco-amarelada, sabor e odor suaves e característicos, isento de grumos, separações de fase ou qualquer sinal de deterioração. Não contém glúten. Acondicionado em embalagem plástica rígida (pote ou bisnaga), com 200g de peso líquido, lacrada e própria para alimentos, garantindo a integridade do produto durante o transporte e armazenamento. A rotulagem deve apresentar: nome do produto, lista de ingredientes, informações nutricionais, peso líquido (200g), data de fabricação e validade não inferior a 1 (um) ano a partir da entrega, número do lote, nome e endereço do fabricante, CNPJ, e registro no órgão competente do Ministério da Agricultura (SIF/MAPA) ou da ANVISA, conforme o caso. Produto em conformidade com as normas sanitárias da ANVISA/MS, MAPA e legislações brasileiras aplicáveis.	UN	60	
85	Sal marinho refinado, iodado, obtido por evaporação da água do mar, isento de aditivos artificiais e com granulação uniforme. Produto destinado ao consumo humano, com teor de sódio e iodo dentro dos limites estabelecidos pela legislação vigente. Apresenta-se com coloração branca, sabor salgado característico, livre de impurezas visíveis, umidade excessiva, grumos, materiais estranhos ou qualquer sinal de contaminação. Acondicionado em embalagem plástica resistente e selada, com 1kg de peso líquido, adequada para alimentos, que garanta a integridade do produto durante transporte e armazenamento. O rótulo da embalagem deve conter: nome do produto, peso líquido (1kg), ingredientes, teor de iodo, nome e endereço do fabricante, CNPJ, número do lote, data de fabricação e prazo de validade, bem como informações nutricionais e número de registro nos órgãos competentes (ANVISA/MS). Produto em conformidade com a Resolução RDC nº 23/2013, da ANVISA, e demais normas sanitárias e de controle de qualidade vigentes no Brasil.	KG	36	
86	Salsicha de primeira qualidade, elaborada a partir de carnes selecionadas, com textura firme e coloração vermelho-alaranjada característica, apresentando odor e sabor típicos do produto, isenta de manchas, fissuras, bolhas ou qualquer sinal de deterioração. Produto pré-cozido e resfriado, devendo ser mantido em temperatura controlada entre 0°C e 4°C, desde a produção até a entrega, garantindo sua integridade e segurança alimentar. Deve ser acondicionada em embalagem primária plástica (a vácuo ou termoencolhível), disposta em fardos ou caixas secundárias apropriadas para transporte, assegurando proteção contra	KG	480	

	contaminação e violação. A rotulagem deve conter: nome do produto, informações nutricionais, ingredientes, peso líquido, data de fabricação, prazo de validade, número do lote, nome e endereço do fabricante, registro no órgão competente do Ministério da Agricultura (SIF/MAPA), CNPJ e demais informações exigidas por lei. Produto em conformidade com a legislação vigente da ANVISA/MS, MAPA e demais normas sanitárias aplicáveis à produção de produtos cárneos industrializados.			
87	Suco de fruta (integral ou néctar) envasado, pronto para consumo, acondicionado em embalagem cartonada tipo longa vida (Tetra Pak), com 200ml de volume líquido. Produto obtido a partir da polpa ou concentrado da fruta, podendo conter água potável, açúcar, estabilizantes e acidulantes permitidos pela legislação, com teor de fruta compatível à categoria declarada (suco 100%, néctar ou refresco). Deve apresentar-se com sabor, aroma e coloração próprios da fruta ofertada (ex.: uva, laranja, maçã, pêssego, etc.), livre de sedimentos estranhos, fermentações, turvações ou qualquer sinal de alteração. A embalagem deve estar íntegra, com lacre de segurança e impressão legível contendo: nome do produto, lista de ingredientes, informações nutricionais, data de fabricação, prazo de validade não inferior a 12 (doze) meses no ato da entrega, número do lote, volume (200ml), identificação do fabricante (nome, CNPJ, endereço) e número de registro no órgão competente (ANVISA/MS). Produto em conformidade com o Regulamento Técnico de Identidade e Qualidade de Bebidas, Resoluções da ANVISA e legislação vigente aplicável.	UN	4800	
88	Suco de fruta 100% integral ou néctar, pronto para o consumo, elaborado a partir da polpa ou concentrado de frutas, podendo conter adição de água potável, açúcar, acidulantes, conservantes e estabilizantes permitidos, conforme a categoria e legislação vigente. O produto deve apresentar coloração, sabor e aroma característicos da fruta declarada (ex.: uva, laranja, maçã, pêssego, etc.), livre de partículas estranhas, sedimentos não naturais, turvação indevida ou sinais de fermentação. Acondicionado em embalagem cartonada tipo longa vida (Tetra Pak ou similar), com 1 (um) litro de volume líquido, lacre de segurança intacto e sistema de fechamento que preserve a integridade do produto. O rótulo da embalagem deverá conter: nome do produto, lista de ingredientes, teor de fruta (especificando se é suco integral, néctar ou refresco), informações nutricionais, peso/volume líquido (1L), número do lote, data de fabricação, prazo de validade não inferior a 12 (doze) meses a partir da data de entrega, nome e endereço do fabricante, CNPJ e número de registro nos órgãos competentes (ANVISA/MS). Produto em conformidade com o Regulamento Técnico de Identidade e Qualidade de Sucos e Néctares, Resoluções da ANVISA e demais normativas sanitárias vigentes.	UN	240	

89	Tempero tipo cominho moído, 100g, composto por sementes secas e moídas de Cuminum cyminum L., podendo conter adição de outras especiarias naturais compatíveis, desde que informado na embalagem. Produto de coloração castanho-claro a marrom, com odor e sabor intensos, característicos e isento de impurezas, umidade excessiva ou grumos. O produto deverá ser entregue acondicionado em embalagem plástica ou laminada, resistente, selada e apropriada para alimentos, contendo 100g de peso líquido, com rótulo legível apresentando: nome do produto, ingredientes, peso líquido, data de fabricação, prazo de validade não inferior a 12 (doze) meses no ato da entrega, número do lote, informações nutricionais, nome e endereço do fabricante, CNPJ e registro no órgão competente (ANVISA/MS). Deve estar em conformidade com as normas da ANVISA, Resolução RDC nº 727/2022 (que dispõe sobre especiarias, temperos e condimentos) e demais legislações sanitárias vigentes.	PCT	72	
90	Tomate in natura, de primeira qualidade, com apresentação mista (50% verde e 50% maduro), colhido em ponto de maturação fisiológica adequado, de forma a permitir boa resistência ao transporte, manuseio e armazenamento, preservando suas características de frescor e qualidade. Os frutos devem estar bem formados, firmes, de coloração compatível com o estágio de maturação (verde-claro a vermelho), limpos, com superfície lisa, isentos de sujidades, rachaduras, picadas de insetos, pragas, larvas, doenças, danos mecânicos, fisiológicos ou qualquer sinal de deterioração. O produto deve ser acondicionado e entregue em caixas apropriadas para hortifrutigranjeiros, ventiladas e resistentes, em condições que preservem sua integridade física e higiênico-sanitária. Validade estimada: até 03 (três) meses sob refrigeração (entre 8°C e 12°C), ou entre 7 a 30 dias em temperatura ambiente, conforme as condições de conservação. Produto em conformidade com as normas da Comissão Nacional de Normas e Padrões para Alimentos – CNNPA, e demais legislações sanitárias vigentes da ANVISA/MS.	KG	240	
91	Uva in natura, de primeira qualidade, do tipo comum ou sem sementes (de acordo com a disponibilidade de mercado), com cachos bem formados, uniformes, com bagos firmes, íntegros, limpos, de coloração própria da variedade ofertada (verde, rosada ou roxa), com brilho natural e isentos de sujidades, manchas, rachaduras, sinais de fermentação, pragas, larvas, fungos ou quaisquer danos mecânicos ou fisiológicos. Os frutos devem estar em estágio de maturação fisiológica adequado ao consumo, permitindo boa conservação durante o transporte e armazenamento. Acondicionadas em embalagens apropriadas para hortifrutigranjeiros, ventiladas, limpas, resistentes e que permitam a integridade do produto até o local de entrega. Validade estimada: até 7 dias em temperatura ambiente ou até 20 dias sob refrigeração (entre 0°C e 5°C), conforme recomendações de boas práticas de conservação. Produto em	KG	144	

	conformidade com as normas da Comissão Nacional de Normas e Padrões para Alimentos – CNNPA, ANVISA/MS e demais legislações sanitárias vigentes.			
92	Vinagre tinto de vinho, obtido por fermentação acética de vinho tinto ou mosto de uva, destinado ao uso alimentar, com acidez mínima de 4%, aparência límpida, livre de sedimentos e com coloração característica. Deverá ser apresentado em embalagem plástica (PET) transparente ou âmbar, devidamente lacrada, com capacidade de 500ml, contendo rótulo com informações legíveis e completas, incluindo: nome do produto, lista de ingredientes (vinagre de vinho tinto e conservantes, se houver), acidez, peso/volume líquido, data de fabricação, prazo de validade (mínimo de 12 meses a partir da entrega), número do lote, nome e endereço do fabricante, CNPJ, número de registro no Ministério da Agricultura, Pecuária e Abastecimento (MAPA), ou na ANVISA, conforme o caso. O produto deverá estar em conformidade com as normas da ANVISA, MAPA, e as resoluções técnicas pertinentes, especialmente quanto ao Padrão de Identidade e Qualidade de Vinagres.	UN	72	

1.3. Os bens objeto desta contratação é caracterizado como comum, conforme justificativa neste Termo.

1.4. O prazo de vigência da ata de registro de preços será de 1 (um) ano e poderá ser prorrogado, por igual período, desde que comprovado o preço vantajoso, na forma do artigo 84 da Lei n°14.133, de 2021.

1.4.1. Em caso de prorrogação da ata de registro de preços, poderá ser renovado o(s) quantitativo(s) originalmente registrado.

2. FUNDAMENTAÇÃO E DESCRIÇÃO DA NECESSIDADE DA CONTRATAÇÃO

2.1. A presente contratação tem por objeto o registro de preços para aquisição de gêneros alimentícios, destinados ao Fundo Municipal de Assistência Social de São Francisco/SE e aos órgãos participantes, conforme itens e quantitativos da planilha deste Termo de Referência.

A aquisição é indispensável à manutenção regular das atividades e dos serviços socioassistenciais, garantindo o fornecimento contínuo de alimentos às unidades e aos usuários atendidos.

A adoção do Sistema de Registro de Preços (SRP) justifica-se pela natureza do objeto e pela imprevisibilidade da demanda. O sistema permite aquisições parceladas conforme a necessidade, evita estoques e perdas por vencimento de perecíveis, reduz custos de armazenamento e assegura o atendimento contínuo durante a vigência da ata. Possibilita ainda atender a mais de um órgão em um único procedimento, com padronização das especificações, ganho de escala, ampliação da competitividade, economicidade e celeridade.

A contratação observa os princípios da legalidade, impessoalidade, eficiência, economicidade, planejamento, interesse público, padronização e continuidade dos serviços públicos, previstos na Lei nº 14.133/2021.

2.2. O Estudo Técnico Preliminar (ETP) demonstrou a viabilidade técnica, operacional e econômica da contratação e indicou o SRP como a solução mais adequada, por permitir o atendimento parcelado das demandas, conferir flexibilidade à gestão, otimizar o uso dos recursos públicos e evitar estoques desnecessários, assegurando eficiência, eficácia e efetividade às ações do Fundo Municipal de Assistência Social e dos órgãos participantes.

3. DESCRIÇÃO DA SOLUÇÃO COMO UM TODO

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. REQUISITOS DA CONTRATAÇÃO

4.1. Sustentabilidade

4.1.1. A futura contratação deverá observar, sempre que aplicável, critérios de sustentabilidade, eficiência, qualidade e responsabilidade socioambiental, em conformidade com a Lei nº 14.133/2021, a Lei nº 12.305/2010 (Política Nacional de Resíduos Sólidos) e demais normas pertinentes, contemplando, entre outros, os seguintes requisitos:

4.1.2. Os gêneros alimentícios deverão apresentar elevado padrão de qualidade, segurança alimentar e valor nutricional, de modo a evitar perdas e desperdícios e a assegurar o melhor aproveitamento dos recursos públicos.

4.1.3. As embalagens deverão ser, preferencialmente, recicláveis, reutilizáveis ou biodegradáveis, resistentes e adequadas ao produto, vedado o uso de embalagens violadas, amassadas, estufadas, enferrujadas, com vazamentos ou que comprometam a integridade do alimento.

4.1.4. A contratada deverá adotar boas práticas de logística, transporte, armazenamento e manipulação, otimizando rotas e entregas sempre que possível, de modo a reduzir desperdícios e impactos ambientais.

4.1.5. A contratada será responsável pela destinação ambientalmente adequada dos resíduos de embalagens secundárias e de transporte (caixas, paletes, filmes plásticos e similares) gerados nas entregas, quando aplicável.

4.1.6. Sempre que possível e vantajoso à Administração, será dada preferência a produtos regionais e da sazonalidade local, bem como a fornecedores que adotem práticas sustentáveis, sem restrição indevida à competitividade.

4.2. Requisitos mínimos do Registro de Preços para Aquisição de Gêneros Alimentícios

4.2.1. A contratação para Registro de Preços destina-se à aquisição de gêneros alimentícios, para atender às necessidades do Fundo Municipal de Assistência Social de São Francisco e dos órgãos participantes, e deverá observar os requisitos mínimos a seguir.

Qualidade e conformidade dos produtos

4.2.1.2. Todos os produtos deverão ser novos, de primeira qualidade, próprios para o consumo humano, e atender integralmente às especificações constantes do Termo de Referência, bem como à legislação sanitária e de defesa do consumidor aplicáveis.

4.2.1.3. Os produtos deverão estar em conformidade com as normas e regulamentos da Agência Nacional de Vigilância Sanitária (ANVISA), do Ministério da Agricultura e Pecuária (MAPA), do INMETRO e dos serviços de vigilância sanitária estadual e municipal, devendo possuir, quando exigível, registro ou dispensa de registro, bem como os selos de inspeção oficial (SIF, SISP/SIE ou SIM), conforme a origem e a natureza do produto.

4.2.1.4. Os produtos de origem animal deverão estar obrigatoriamente registrados em serviço de inspeção oficial, devendo constar na embalagem o respectivo carimbo ou selo de inspeção.

4.2.1.5. A rotulagem deverá estar em língua portuguesa e conter, de forma legível, todas as informações obrigatórias previstas na legislação, tais como: denominação do produto, lista de ingredientes, informação nutricional, indicação de alergênicos e de glúten, conteúdo líquido, identificação do fabricante e do lote, data de fabricação e prazo de validade.

4.2.1.6. Os produtos deverão apresentar, no ato da entrega, prazo de validade remanescente mínimo de **[2/3 (dois terços)]** do prazo total de validade indicado pelo fabricante, ressalvados os produtos hortifrutigranjeiros e outros perecíveis, cujas condições de frescor serão avaliadas no recebimento, conforme o Termo de Referência.

4.2.1.7. Não serão aceitos produtos com características organolépticas alteradas (cor, odor, sabor, textura), com sinais de deterioração, infestação por pragas, presença de sujidades, fungos ou corpos estranhos, nem com embalagens violadas ou rotulagem ilegível, rasurada ou incompleta.

4.2.1.8. A Administração poderá, a qualquer tempo, exigir amostras, laudos laboratoriais, fichas técnicas ou outros documentos que comprovem a qualidade e a conformidade dos produtos, correndo as despesas por conta da contratada.

Documentação e regularidade sanitária

4.2.1.9. A contratada deverá manter regular, durante toda a vigência da Ata, a documentação sanitária e fiscal exigida pela legislação, em especial o alvará ou licença sanitária e o registro nos órgãos competentes, devendo apresentá-la sempre que solicitada.

4.2.1.10. A contratada deverá observar as boas práticas de fabricação, manipulação e distribuição de alimentos, conforme a regulamentação sanitária vigente, responsabilizando-se pela higiene e pelo controle de pragas em suas instalações, veículos e equipamentos.

Transporte, conservação e entrega

4.2.1.11. O transporte deverá ser realizado em veículos limpos, higienizados e adequados às características de cada produto, com cobertura e proteção contra intempéries, poeira e contaminações, vedado o transporte conjunto com produtos químicos, de limpeza ou quaisquer substâncias que possam comprometer a segurança do alimento.

4.2.1.12. Os produtos perecíveis, refrigerados e congelados deverão ser transportados e entregues em veículos com baú isotérmico ou refrigerado, mantidos nas temperaturas indicadas pelo fabricante e pela legislação sanitária, podendo a Administração verificar a temperatura no ato do recebimento e recusar o produto que estiver em desacordo.

4.2.1.13. Os produtos deverão ser entregues acondicionados em embalagens originais, íntegras e adequadas, de forma a assegurar sua integridade durante o transporte, o armazenamento e o manuseio, evitando perdas, danos ou desperdícios.

4.2.1.14. A entrega deverá ocorrer nos locais, dias e horários indicados pela Administração ou pelos órgãos participantes, dentro dos prazos estabelecidos no Termo de Referência, mediante Ordem de Fornecimento ou documento equivalente, de forma parcelada e conforme a demanda.

4.2.1.15. É de inteira responsabilidade da contratada todas as despesas relativas ao fornecimento, inclusive transporte, frete, carga, descarga, seguros, tributos, mão de obra e demais encargos necessários à perfeita execução do objeto, sem ônus adicional para a Administração.

4.2.16. A contratada responderá por quaisquer danos, perdas ou prejuízos causados aos produtos até o recebimento definitivo e o atesto da nota fiscal pela Administração.

4.3. Subcontratação

Não é admitida a subcontratação do objeto contratual.

4.4. Garantia da contratação

Não haverá exigência da garantia da contratação.

5. EXECUÇÃO DO OBJETO

Condições de Entrega

5.1. O prazo de entrega dos gêneros alimentícios é de **05 (cinco) dias corridos**, contados do envio da Ordem de Fornecimento ou da Nota de Empenho, devendo a entrega ocorrer de forma parcelada, conforme a demanda do Fundo Municipal de Assistência Social de São Francisco e dos órgãos participantes.

5.2. Os produtos deverão ser entregues em perfeitas condições de conservação, higiene e consumo, conforme as especificações, o prazo e o local constantes no edital e em seus anexos, acompanhados da

respectiva nota fiscal, que deverá indicar, para cada item, a descrição do produto, a marca, o fabricante, o lote e a data de validade.

5.3. O prazo de entrega não poderá ser excedido, sob pena de advertência e, posteriormente, de aplicação das penalidades previstas no edital e na Lei nº 14.133/2021.

5.4. Caso não seja possível cumprir o prazo, a Contratada deverá comunicar as razões por escrito, com antecedência mínima de **[02 (dois) dias úteis]** do término do prazo de entrega, para que o pedido de prorrogação seja analisado pela Administração, ressalvados os casos fortuitos e de força maior, devidamente comprovados.

5.5. Os produtos deverão atender às especificações técnicas e à legislação sanitária vigente, ser novos, de primeira qualidade, próprios para o consumo humano e estar dentro do prazo de validade, observado o prazo de validade remanescente mínimo previsto no item 4.2.6 deste Termo de Referência.

5.6. Se o Detentor da Ata não cumprir o prazo de entrega, sem justificativa formal aceita pelo Órgão Gerenciador e/ou Órgãos participantes, perderá o direito de fornecer os produtos adjudicados e se sujeitará às penalidades previstas no edital, podendo ser convocados os licitantes remanescentes, observada a ordem de classificação.

5.7. Os produtos deverão ser entregues na **Rua Nova Brasília, S/N, São Francisco/SE**, de segunda a sexta-feira, em dias úteis, das 08h00 às 12h00, ou em outros locais indicados pelos órgãos participantes, conforme a Ordem de Fornecimento.

5.8. Os produtos perecíveis, refrigerados e congelados deverão ser entregues em veículo com baú isotérmico ou refrigerado, mantidos nas temperaturas exigidas pelo fabricante e pela legislação sanitária, podendo a temperatura ser aferida no ato do recebimento.

5.9. O recebimento observará as seguintes etapas e critérios de conferência:
a) conferência da quantidade e da correspondência com a Ordem de Fornecimento e a nota fiscal;
b) verificação da integridade, higiene e adequação das embalagens, vedado o recebimento de embalagens violadas, amassadas, estufadas, enferrujadas, com vazamentos ou sinais de contaminação;
c) verificação da rotulagem, que deverá estar em língua portuguesa e conter as informações obrigatórias, em especial lote, data de fabricação, prazo de validade e selo de inspeção oficial, quando exigível;
d) verificação do prazo de validade, que deverá atender ao mínimo exigido neste Termo de Referência;

e) avaliação das características organolépticas (cor, odor, sabor, textura e aparência), bem como da ausência de sujidades, fungos, pragas ou corpos estranhos;
f) aferição da temperatura, no caso de produtos perecíveis, refrigerados e congelados;
g) conformidade da marca, do peso ou volume e das demais características com as descrições constantes no Termo de Referência, admitida variação de peso ou conteúdo líquido apenas dentro dos limites de tolerância previstos na regulamentação metrológica e sanitária aplicável.

5.10. Os produtos serão recebidos provisoriamente, mediante Termo de Recebimento Provisório, nos termos do art. 140, inciso I, da Lei nº 14.133/2021, para posterior verificação de conformidade pelo fiscal técnico do contrato, designado pelo Fundo Municipal de Assistência Social.

5.11. Os produtos que não atenderem às especificações serão recusados e devolvidos ao Detentor da Ata, que deverá substituí-los no prazo máximo de **[48 (quarenta e oito) horas]**, contado da notificação, sem ônus para o Órgão Gerenciador e/ou Órgãos participantes, sem prejuízo da aplicação das sanções cabíveis. Tratando-se de produtos perecíveis, a Administração poderá fixar prazo menor, em razão da necessidade do serviço.

5.12. Conferida a conformidade, os produtos serão recebidos definitivamente, nos termos do art. 140, inciso II, da Lei nº 14.133/2021, no prazo de **[02 (dois) dias úteis]** contados do recebimento provisório. Após o recebimento definitivo, será realizado o atesto na nota fiscal, autorizando o pagamento.

5.13. O recebimento provisório ou definitivo não exclui a responsabilidade da Contratada pela qualidade dos produtos nem pelos vícios aparentes ou ocultos, nos termos do Código de Defesa do Consumidor (Lei nº 8.078/1990).

5.14. Constatada a ocorrência de problemas de segurança alimentar (contaminação, intoxicação ou suspeita de), a Contratada deverá recolher imediatamente o lote afetado e prestar as informações necessárias aos órgãos de vigilância sanitária e à Administração.

5.15. Todas as despesas relativas à entrega, inclusive transporte, frete, carga, descarga, seguros, tributos e demais encargos, correrão por conta da Contratada, sem ônus adicional para o Órgão Gerenciador e/ou Órgãos participantes.

6. DAS OBRIGACOES DAS PARTES

6.1. A DETENTORA DA ATA obriga-se a:

6.1.1. Fornecer os produtos dos itens em que se sagrou vencedora da licitação, de acordo com as especificações, as quantidades e as condições estabelecidas no Termo de Referência, neste Edital e na Ata de Registro de Preços;
6.1.2. Assumir a responsabilidade por todos os encargos previdenciários, fiscais, comerciais e obrigações sociais e trabalhistas previstos na legislação em vigor, obrigando-se a quitá-los na época própria, uma vez que seus empregados não manterão qualquer vínculo empregatício com o Município de São Francisco/SE;
6.1.3. Manter, durante toda a vigência da Ata de Registro de Preços, em compatibilidade com as obrigações assumidas, todas as condições de habilitação e qualificação exigidas na licitação;
6.1.4. Realizar o fornecimento de forma parcelada, mediante Ordem de Fornecimento/Nota de Empenho autorizada pela autoridade competente, observados o prazo e as condições da cláusula 5;
6.1.5. Responsabilizar-se integralmente pela entrega dos produtos, inclusive por todas as despesas de transporte, carga, descarga, seguro e demais custos relacionados ao fornecimento;
6.1.6. Não alegar a indisponibilidade ou a falta dos produtos como motivo de força maior para justificar atraso, má execução ou inexecução do objeto, o que não a eximirá das sanções previstas pelo descumprimento dos prazos e das demais condições estabelecidas;
6.1.7. Comunicar formalmente ao ÓRGÃO GERENCIADOR E/OU ÓRGÃOS PARTICIPANTES, na forma e no prazo do subitem 5.3, os motivos que impossibilitem o cumprimento do prazo de entrega, acompanhados da devida comprovação;
6.1.8. Atender às determinações regulares emitidas pelo fiscal ou gestor da Ata ou por autoridade superior (art. 137, II, da Lei nº 14.133/2021) e prestar os esclarecimentos e informações por eles solicitados;
6.1.9. Reparar, corrigir, remover ou substituir, às suas expensas, no todo ou em parte, no prazo fixado pelo fiscal, os produtos em que se verificarem vícios, defeitos, incorreções, violação ou inadequação de acondicionamento e transporte, na forma do subitem 5.6;
6.1.10. Responsabilizar-se pelos vícios e danos decorrentes do objeto, nos termos da legislação vigente, bem como por todo e qualquer dano causado à Administração ou a terceiros, não excluindo ou reduzindo essa responsabilidade a fiscalização ou o acompanhamento exercido pelo ÓRGÃO GERENCIADOR E/OU ÓRGÃOS PARTICIPANTES, que poderá descontar dos pagamentos devidos, ou da garantia, se exigida, o valor correspondente aos prejuízos sofridos.

6.2. O ÓRGÃO GERENCIADOR obriga-se a:
6.2.1. Exigir da DETENTORA DA ATA o fiel cumprimento do Termo de Referência, do Edital e da Ata de Registro de Preços, bem como o zelo no fornecimento dos produtos e no cumprimento dos prazos;
6.2.2. Proporcionar à DETENTORA DA ATA as condições necessárias ao regular fornecimento dos produtos, inclusive o acesso ao local de entrega, nos dias e horários estabelecidos;
6.2.3. Notificar formal e tempestivamente a DETENTORA DA ATA sobre as irregularidades observadas no cumprimento da Ata de Registro de Preços;

6.2.4. Receber o objeto no prazo e nas condições estabelecidos neste Edital e seus Anexos, verificando a sua conformidade com as especificações;
6.2.5. Acompanhar e fiscalizar o cumprimento das obrigações da DETENTORA DA ATA, por meio de comissão ou servidor especialmente designado;
6.2.6. Efetuar o pagamento à DETENTORA DA ATA pelo fornecimento efetivamente realizado, no prazo e na forma estabelecidos neste Edital e seus Anexos;
6.2.7. Não responder por compromissos assumidos pela DETENTORA DA ATA com terceiros, ainda que vinculados à execução do objeto, nem por danos causados a terceiros por atos da DETENTORA DA ATA, de seus empregados, prepostos ou subordinados.

7. MODELO DE GESTÃO DA ATA DE REGISTRO DE PREÇOS

7.1 A Ata de Registro de Preços deverá ser executada 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.

7.2 Em caso de impedimento, ordem de paralisação ou suspensão da Ata de Registro de Preços, o cronograma de execução será prorrogado automaticamente pelo tempo correspondente, anotadas tais circunstâncias mediante simples apostila.

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

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

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

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

7.7 O fiscal técnico da Ata de Registro de Preços acompanhará a execução da Ata de Registro de Preços, para que sejam cumpridas todas as condições estabelecidas na Ata de Registro de Preços, de modo a assegurar os melhores resultados para a Administração.
7.7.1 O fiscal técnico da Ata de Registro de Preços anotará no histórico de gerenciamento da Ata de Registro de Preços todas as ocorrências relacionadas à execução da Ata de Registro de Preços, com a

descrição do que for necessário para a regularização das faltas ou dos defeitos observados. (Lei nº 14.133, de 2021, art. 117, §1º);
7.7.2 Identificada qualquer inexatidão ou irregularidade, o fiscal técnico da Ata de Registro de Preços emitirá notificações para a correção da execução da Ata de Registro de Preços, determinando prazo para a correção.
7.7.3 O fiscal técnico da Ata de Registro de Preços informará ao gestor da Ata de Registro de Preços, 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.
7.7.4 No caso de ocorrências que possam inviabilizar a execução da Ata de Registro de Preços nas datas aprazadas, o fiscal técnico da Ata de Registro de Preços comunicará o fato imediatamente ao gestor da Ata de Registro de Preços.
7.7.5 O fiscal técnico da Ata de Registro de Preços comunicar ao gestor da Ata de Registro de Preços, em tempo hábil, o término da Ata de Registro de Preços sob sua responsabilidade, com vistas à renovação tempestiva ou à prorrogação contratual.

7.8 O fiscal administrativo da Ata de Registro de Preços verificará a manutenção das condições de habilitação da contratada, acompanhará o empenho, o pagamento, as garantias, as glosas e a formalização de apostilamento e termos aditivos, solicitando quaisquer documentos comprobatórios pertinentes, caso necessário (Art. 23, I e II, do Decreto Municipal nº 02, de 2024).
7.8.1 Caso ocorram descumprimento das obrigações contratuais, o fiscal administrativo da Ata de Registro de Preços atuará tempestivamente na solução do problema, reportando ao gestor da Ata de Registro de Preços para que tome as providências cabíveis, quando ultrapassar a sua competência.

7.9 O gestor da Ata de Registro de Preços coordenará a atualização do processo de acompanhamento e fiscalização da Ata de Registro de Preços contendo todos os registros formais da execução no histórico de gerenciamento da Ata de Registro de Preços, 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 da Ata de Registro de Preços para fins de atendimento da finalidade da administração.
7.9.1 O gestor da Ata de Registro de Preços 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.
7.9.2 O gestor da Ata de Registro de Preços acompanhará os registros realizados pelos fiscais da Ata de Registro de Preços, de todas as ocorrências relacionadas à execução da Ata de Registro de Preços e as medidas adotadas, informando, se for o caso, à autoridade superior àquelas que ultrapassarem a sua competência.
7.9.3 O gestor da Ata de Registro de Preços 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.
7.9.4 O gestor da Ata de Registro de Preços tomará providências para a formalização de processo administrativo de responsabilização para fins de aplicação de sanções, a ser conduzido pela Comissão Permanente de Processo Administrativo do Município.

7.10 O fiscal administrativo da Ata de Registro de Preços comunicará ao gestor da Ata de Registro de Preços, em tempo hábil, o término da Ata de Registro de Preços sob sua responsabilidade, com vistas à tempestiva renovação ou prorrogação contratual.

7.11 O gestor da Ata de Registro de Preços deverá elaborará 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.

7.12 O gestor da Ata de Registro de Preços e/ou fiscal da Ata de Registro de Preços deverá enviar a documentação pertinente ao setor de contratos para a formalização dos procedimentos de liquidação e pagamento, no valor dimensionado pela fiscalização e gestão nos termos da Ata de Registro de Preços, devendo observar e lançar no sistema eletrônico de cronologia de pagamento:

a) o relatório e/ou registro próprio de acompanhamento do fiscal da Ata de Registro de Preços sobre a comprovação da execução da despesa;
b) a apresentação de planilhas de controle, ordem de fornecimento, cupons diários, registros fotográficos, dentre outros, quando necessário.
b.1) entende-se por planilhas de controle: relatório de consumo de combustível diário, lista de controle de consumo de refeições, lista de controle e cadastro de distribuição de material gratuito, dentre outros.
c) a conferência da nota fiscal em conformidade a nota de empenho (NE), analisando valores unitários e fonte de recurso;
d) a conferência da conformidade entre a ordem de fornecimento com a nota de empenho e verificar atendimento na totalidade – NE ordinário, NE Global e NE Estimativo;
e) a conferência se o valor total do empenho é suficiente para o pagamento da nota fiscal;
f) a assinatura no carimbo de Atesto do fiscal de contrato/Ata de Registro de Preços na nota fiscal;
g) a assinatura do gestor de contrato/Ata de Registro de Preços no carimbo ratifico na nota fiscal;
h) a conferência e a assinatura no carimbo de Validez da nota fiscal;
i) as certidões negativas de regularidade fiscal obrigatórias;
j) o envio do comprovante de pagamento da taxa municipal, conforme Lei nº 862/2016;
k) a conferência da informação complementar na nota fiscal sobre a conta bancária do credor para receber o pagamento;
l) a conferência da vigência do contrato ou ata de registro de preço.

7.13 Além do disposto acima, a fiscalização contratual obedecerá às seguintes rotinas:

7.13.1 A entrega dos produtos será de inteira responsabilidade do licitante vencedor do item, ficando ainda, responsável por toda despesa decorrente do transporte do produto licitado;
7.13.2 Providenciar a imediata correção das deficiências e/ou irregularidades apontadas pela CONTRATANTE, bem como substituir, sem ônus adicionais e de imediato para cumprimento dos prazos de entrega estabelecidos no Termo de Referência, contados da comunicação desta Administração, o(s) produtos cujos padrões de qualidade, segurança e finalidade não se prestem ao seu fim específico.

8. DO PAGAMENTO

8.1. **LIQUIDAÇÃO**

8.1.1. Recebida a Nota Fiscal ou documento de cobrança equivalente, correrá o prazo de dez dias úteis para fins de liquidação, na forma desta seção, prorrogáveis por igual período, nos termos do art. 7º, §3º da Instrução Normativa SEGES/ME nº 77/2022.
8.1.1.1 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.

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

8.1.2.1 o prazo de validade;
8.1.2.2 a data da emissão;
8.1.2.3 os dados do contrato e do órgão contratante;
8.1.2.4 o período respectivo de execução do contrato;
8.1.2.5 o valor a pagar; e
8.1.2.6 eventual destaque do valor de retenções tributárias cabíveis.

8.1.3. 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;

8.1.4. A Nota Fiscal ou Fatura deverá ser obrigatoriamente acompanhada da comprovação da documentação mencionada no art. 68 da Lei nº 14.133/2021

8.1.5. Previamente à emissão de nota de empenho e a cada pagamento, a Administração deverá realizar consulta a situação de regularidade fiscal do contratado, caso conste irregularidade 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.

8.1.6. 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.

8.1.7. 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.

8.1.8. 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 a Regularização fiscal.

8.2. **PRAZO DE PAGAMENTO**
8.2.1 O pagamento será efetuado no prazo máximo de até 10 (dez) dias, úteis, contados do recebimento da Nota Fiscal/Fatura.
8.2.2 Considera-se ocorrido o recebimento da nota fiscal ou fatura quando o órgão contratante atestar a execução do objeto do contrato.
8.2.3 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 IPCA-E de correção monetária.

8.3. **FORMA DE PAGAMENTO**
8.3.1 O pagamento será realizado através de ordem bancária, para crédito em banco, agência e conta corrente indicados pelo contratado.
8.3.2 Será considerada data do pagamento o dia em que constar como emitida a ordem bancária para pagamento.
8.3.3 Quando do pagamento, será efetuada a retenção tributária prevista na legislação aplicável.
8.3.3.1 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.
8.3.4 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.

9. DAS INFRAÇÕES ADMINISTRATIVAS E SANÇÕES

9.1. Comete infração administrativa, nos termos da Lei nº 14.133, de 2021, o contratado que:
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 documentação falsa ou prestar declaração falsa durante a execução do contrato;
f) 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.

9.2. Serão aplicadas ao contratado que incorrer nas infrações acima descritas as seguintes sanções:
I. **Advertência**, quando o contratado der causa à inexecução parcial do contrato, sempre que não se justificar a imposição de penalidade mais grave (art. 156, §2º, da Lei nº 14.133, de 2021);
II. **Impedimento de licitar e contratar**, quando praticadas as condutas descritas nas alíneas "b", "c" e "d" do subitem acima deste Contrato, sempre que não se justificar a imposição de penalidade mais grave (art. 156, § 4º, da Lei nº 14.133, de 2021);
III. **Declaração de inidoneidade para licitar e contratar**, quando praticadas as condutas descritas nas alíneas "e", "f", "g" e "h" do subitem acima deste Contrato, bem como nas alíneas "b", "c" e "d", que justifiquem a imposição de penalidade mais grave (art. 156, §5º, da Lei nº 14.133, de 2021).
IV. **Multa:**
1. moratória de 0,5% (zero cinco por cento) por dia de atraso injustificado sobre o valor da parcela inadimplida, até o limite de 30 (trinta) dias;

2. moratória de 0,5% (zero cinco por cento) por dia de atraso injustificado sobre o valor total do contrato, até o máximo de 15% (quinze por cento), pela inobservância do prazo fixado para apresentação, suplementação ou reposição da garantia.
I- O atraso superior a 30 (trinta) dias autoriza a Administração a promover a extinção do contrato por descumprimento ou cumprimento irregular de suas cláusulas, conforme dispõe o inciso I do art. 137 da Lei n. 14.133, de 2021.

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

9.4. Todas as sanções previstas neste Contrato poderão ser aplicadas cumulativamente com a multa (art. 156, §7º, da Lei nº 14.133, de 2021).
9.4.1 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).
9.4.2 Se a multa aplicada e as indenizações cabíveis forem superiores ao valor do pagamento eventualmente devido pelo Contratante ao Contratado, além da perda desse valor, a diferença será descontada da garantia prestada ou será cobrada judicialmente (art. 156, §8º, da Lei nº 14.133, de 2021).

9.4.3 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.

9.5. A aplicação das sanções realizar-se-á em processo administrativo que assegure o contraditório e a ampla defesa ao 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.

9.6. Na aplicação das sanções serão considerados (art. 156, §1º, da Lei nº 14.133, de 2021):
a) a natureza e a gravidade da infração cometida;
b) as peculiaridades do caso concreto;
c) as circunstâncias agravantes ou atenuantes;
d) os danos que dela provierem para o Contratante;
e) a implantação ou o aperfeiçoamento de programa de integridade, conforme normas e orientações dos órgãos de controle.

9.7. 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).

9.8. 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).

9.9. 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).
9.9.1 Da mesma forma deverá, no prazo máximo de 15(quinze) dias úteis contado da data de aplicação de sanção, informar e manter atualizados os dados relativos às sanções por ela aplicadas, para fins de publicidade https://saofrancisco.se.gov.br.

9.10. 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 14.133/21.

9.11. Os débitos do contratado para com a Administração contratante, resultantes de multa administrativa e/ou indenizações, não inscritos em dívida ativa, poderão ser compensados, total ou parcialmente, com os créditos devidos pelo referido órgão decorrentes deste mesmo contrato ou de outros contratos administrativos que o contratado possua com o mesmo órgão ora contratante, conforme dispõe o art. 187 da Lei 14.133/2021.

10. FORMA E CRITÉRIOS DE SELEÇÃO DO FORNECEDOR E FORMA DE FORNECIMENTO

10.1. Forma de seleção e critério de julgamento da proposta

10.1.1 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.

Regime de Execução

10.2. O regime de execução do objeto será de empreitada por preço unitário.

Exigências de habilitação

10.3. Para fins de habilitação, deverá o interessado comprovar os seguintes requisitos:

HABILITAÇÃO JURÍDICA:

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

10.3.2 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;

10.3.3 Sociedade empresária, sociedade limitada unipessoal – SLU ou empresário individual: inscrição do ato constitutivo, estatuto ou contrato social no Registro Público de Empresas Mercantis, a cargo da Junta Comercial da respectiva sede, acompanhada dos documentos que comprovem a identidade e os poderes de representação de seus administradores ou representantes legais, conforme o caso;

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

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

10.3.6 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;

10.3.7 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.

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

REGULARIDADE FISCAL E TRABALHISTA:

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

10.3.10 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.

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

10.3.12 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 VIIA da Consolidação das Leis do Trabalho, aprovada pelo Decreto-Lei nº 5.452, de 1º de maio de 1943;

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

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

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

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

QUALIFICAÇÃO ECONÔMICO – FINANCEIRA

10.3.16 Certidão negativa de feitos sobre falência ou concordata (natureza cível), expedida pelo distribuidor da sede do licitante.

QUALIFICAÇÃO TÉCNICA

10.3.18 Comprovação de aptidão da licitante para o fornecimento de bens compatíveis em características, quantidades e prazos com o objeto desta licitação, por meio de atestado(s) ou certidão(ões) de capacidade técnica, emitido(s) por pessoa jurídica de direito público ou privado de complexidade equivalente ou superior à do objeto licitado.

10.3.18.1 Os atestados de capacidade técnica poderão ser apresentados em nome da matriz ou da filial da licitante.

10.3.18.2 O atestado deverá conter, no mínimo, a identificação da pessoa jurídica emitente, a descrição dos bens fornecidos, os quantitativos, o período do fornecimento e a declaração de que as obrigações foram cumpridas satisfatoriamente.

10.3.18.3 Será admitida a apresentação de mais de um atestado para a comprovação da aptidão, inclusive somando quantitativos de fornecimentos distintos, observada a pertinência com o item licitado.

10.3.18.4 A licitante disponibilizará todas as informações necessárias à comprovação da legitimidade dos atestados e, quando solicitado pela Administração, apresentará cópia do contrato ou da nota fiscal que deu suporte ao fornecimento, o endereço atual da contratante e o local em que foi realizada a entrega, entre outros documentos.

10.3.19. Licença Sanitária expedida pelo Órgão Sanitário local, em plena vigência, comprovando que a empresa possui condições higiênico-sanitárias para o fornecimento de alimentos, em consonância com as Leis Federal e Municipal.

10.3.20. Apresentar as **DECLARAÇÕES** constantes dos modelos anexos ao edital, devidamente preenchidas, datadas e assinadas pelo representante legal da licitante, em conformidade com a Lei nº 14.133/2021.

10.3.21. Caso admitida a participação de cooperativas, será exigida a seguinte documentação complementar:

10.3.21.1 A relação dos cooperados que atendem aos requisitos técnicos exigidos para a contratação e que executarão o contrato, com as respectivas atas de inscrição e a comprovação de que estão domiciliados na localidade da sede da cooperativa, respeitado o disposto nos arts. 4º, inciso XI, 21, inciso I e 42, §§2º a 6º da Lei n. 5.764, de 1971;

10.3.21.2 A declaração de regularidade de situação do contribuinte individual – DRSCI, para cada um dos cooperados indicados;

10.3.21.3 A comprovação do capital social proporcional ao número de cooperados necessários à prestação do serviço;

10.3.21.4 O registro previsto na Lei n. 5.764, de 1971, art. 107;

10.3.21.5 A comprovação de integração das respectivas quotas-partes por parte dos cooperados que executarão o contrato; e

10.3.21.6 Os seguintes documentos para a comprovação da regularidade jurídica da cooperativa:

a) ata de fundação;

b) estatuto social com a ata da assembleia que o aprovou;

c) regimento dos fundos instituídos pelos cooperados, com a ata da assembleia;

d) editais de convocação das três últimas assembleias gerais extraordinárias;

e) três registros de presença dos cooperados que executarão o contrato em assembleias gerais ou nas reuniões seccionais; e

f) ata da sessão que os cooperados autorizaram a cooperativa a contratar o objeto da licitação;

10.3.21.7A última auditoria contábil-financeira da cooperativa, conforme dispõe o art. 112 da Lei n. 5.764, de 1971, ou uma declaração, sob as penas da lei, de que tal auditoria não foi exigida pelo órgão fiscalizador.

10.3.22 Após a entrega dos documentos para habilitação, não será permitida a substituição ou a apresentação de novos documentos, salvo em sede de diligência, para (Lei 14.133/21, art. 64, e IN 73/2022, art. 39, §4º):

10.3.22.1 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

10.3.22.2 atualizações de documentos cuja validade tenha expirado após a data de recebimento das propostas.

10.3.23. 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.

10.3.24. Na hipótese de o licitante não atender às exigências para habilitação, a pregoeira examinará a proposta subsequente e assim sucessivamente, na ordem de classificação, até a apuração de uma proposta que atenda ao presente edital.

11. DISPOSIÇÕES GERAIS SOBRE HABILITAÇÃO

11.1. Não serão aceitos documentos de habilitação com indicação de CNPJ/CPF diferentes, salvo aqueles legalmente permitidos.

11.2. Se o fornecedor for a matriz, todos os documentos deverão estar em nome da matriz, e se o fornecedor for a filial, todos os documentos deverão estar em nome da filial, exceto para atestados de capacidade técnica, e no caso daqueles documentos que, pela própria natureza, comprovadamente, forem emitidos somente em nome da matriz.

11.3. Serão aceitos registros de CNPJ de fornecedor matriz e filial com diferenças de números de documentos pertinentes ao CND e ao CRF/FGTS, quando for comprovada a centralização do recolhimento dessas contribuições.

12. ESTIMATIVA DO VALOR DA CONTRATAÇÃO

12.1. O preço que será tomado como referência é a média obtida por esta administração municipal, conforme pesquisa de preços elaborada seguindo as orientações da Instrução Normativa nº 65/2021 e relatório constante no processo.

13. DOS CRÉDITOS ORÇAMENTÁRIOS

13.1. As despesas decorrentes da contratação objeto deste Pregão correrão à conta dos recursos consignados no Orçamento Programa do Fundo Municipal de Assistência Social, Prefeitura Municipal e Fundo Municipal de Saúde de São Francisco/SE para os exercícios alcançados pelo prazo de validade da Ata de Registro de Preços, tomada as devidas cautelas de realização de empenho prévio a cada necessidade de compra/serviço, cujos programas de trabalho e elementos de despesas específicos constarão nas respectivas Notas de Empenhos.

13.2. No(s) exercício(s) seguinte(s), a execução do Contrato ficará assegurada mediante a emissão da Nota de Empenho à conta do elemento de despesa, da mesma natureza, constante na Lei Orçamentária respectiva.

14. DISPOSIÇÕES FINAIS

14.1 As informações contidas neste Termo de Referência não são classificadas como sigilosas (exceto o custo estimado da contratação, que possui caráter sigiloso até o julgamento das propostas).

ESTADO DE SERGIPE
FUNDO MUNICIPAL DE ASSISTÊNCIA SOCIAL DE SÃO FRANCISCO

ANEXO II – MINUTA ATA DE REGISTRO DE PREÇOS Nº _____/2026

PREGÃO ELETRÔNICO Nº. ____/2026 - SRP
PROCESSO ADMINISTRATIVO Nº ____/2026

Aos ___ dias do mês de _____ do ano de 2026, **O FUNDO MUNICIPAL DE ASSISTÊNCIA SOCIAL DE SÃO FRANCISCO, ESTADO DE SERGIPE**, sediado na Rua Nova Brasília, s/nº, centro, nesta cidade de São Francisco/SE, inscrito no CNPJ N°. 14.627.928/0001-05, aqui representado pela sua Secretária Municipal a Sra. **Vanessa Cruz Garcez Guimarães**, maior, capaz, inscrita no CPF nº 000.***.***-54, doravante denominado **ORGÃO GERENCIADOR** e **PREFEITURA**, pessoa jurídica de Direito Público interno com sede na Praça Santos Sobrinho, nº 246 – Centro, nesta cidade de São Francisco/SE, inscrita no CNPJ N°. 13.118.435/0001-87, representada pelo Senhor **Eduardo Barbosa Guimarães,** agente público, maior, capaz, inscrito no CPF nº 661.***.***-15 e **FUNDO MUNICIPAL DE SAÚDE DE SÃO FRANCISCO/SE,** por intermédio de sua **Secretaria**, inscrito no CNPJ sob nº 11.446.327/0001-08, localizado à Rua Vereador Ermílio Santana Nascimento, s/nº, centro, nesta cidade de São Francisco/SE, neste ato representado pela sua Secretária Municipal a Srª. **ISABELLA MARIA COSTA NASCIMENTO,** Agente Público, maior, capaz, inscrita no RG nº 3.656.XXX-4 SSP/SE e CPF n° 040.573.XXX-60 doravante denominados **ORGÃOS PARTICIPANTES,** RESOLVE registrar os preços da empresa _____, inscrita no CNPJ sob o nº._____, com sede _____, representada pelo(a) Sr(a)._____, (nacionalidade), (estado civil), (profissão), RG Nº_____- SSP/___, inscrito no CPF/MF sob o no _____-__, residente e domiciliado na_____, indicada e qualificada nesta ATA, de acordo com a classificação por ela alcançada e na(s) quantidade(s) cotada(s), atendendo as condições previstas no Edital de licitação, sujeitando-se as partes às normas constantes na Lei nº 14.133, de 1º de abril de 2021, no Decreto n.º 11.462, de 31 de março de 2023, Decretos Municipal nºs. 179/2023 e 121/2025 e em conformidade com as disposições a seguir:

CLÁUSULA PRIMEIRA - DO OBJETO

1.1. A presente Ata tem por objeto o Registro de Preços para a Aquisição de Gêneros Alimentícios para atender às necessidades do Fundo Municipal de Assistência Social São Francisco e órgãos participantes, conforme especificações e exigências estabelecidas no anexo I do Edital do Pregão Eletrônico SRP n°. ____/2026.

CLÁUSULA SEGUNDA – DO VALOR, ESPECIFICAÇÕES E QUANTITATIVOS

2.1. De acordo com a adjudicação no site www.bnc.org.br da Bolsa Nacional de Compras (BNC), segue abaixo o(s) Item(ns) e quantidade(s) arrematado(s) pela empresa, tal como o valor unitário e global final homologado:

		QUANTIDADE						
TEM	**ESPECIFICAÇÃO**	**FMAS**	**PM**	**FMS**	**UNID.**	**MARCA**	**VL. UNIT.**	**VL. TOTAL**

2.2. O valor total da presente Ata de Registro de Preços é de R$ xxxxxxxx (xxxxxxxxxxxxxxxxxxxxxxxx).

2.3. **ÓRGÃO(S) GERENCIADOR E PARTICIPANTE(S)**

2.3.1. O órgão gerenciador será o Fundo Municipal de Assistência Social de São Francisco/SE.

2.3.2. Além do gerenciador, São Órgãos e entidades públicas participantes do registro de preços.

CLÁUSULA TERCEIRA – DA ADESÃO À ATA DE REGISTRO DE PREÇOS

3.1. Não será admitida a adesão à ata de registro de preços decorrente desta licitação para qualquer órgão ou entidade da Administração Pública Federal, Estadual e Municipal.

3.2. Vedação a acréscimo de quantitativos.

3.2.1. É vedado efetuar acréscimos nos quantitativos fixados na ata de registro de preços.

CLÁUSULA QUARTA – VALIDADE, FORMALIZAÇÃO DA ATA DE REGISTRO DE PREÇOS E CADASTRO RESERVA

4.1. O prazo de vigência da ata de registro de preços será de 12 (doze) meses e poderá ser prorrogado, por igual período, desde que comprovado o preço vantajoso, em conformidade com o art. 84 da Lei 14.133/2021.

4.1.1 Em caso de prorrogação da ata de registro de preços, poderá ser renovado o(s) quantitativo(s) originalmente registrado.

4.1.2. O contrato decorrente da ata de registro de preços terá sua vigência estabelecida no próprio instrumento contratual e observará no momento da contratação e a cada exercício financeiro a disponibilidade de créditos orçamentários, bem como a previsão no plano plurianual, quando ultrapassar 1 (um) exercício financeiro.

4.1.3. Na formalização do contrato ou do instrumento substituto deverá haver a indicação da disponibilidade dos créditos orçamentários respectivos.

4.2. A contratação com os fornecedores registrados na ata será formalizada pelo órgão ou pela entidade interessada por intermédio de instrumento contratual, emissão de nota de empenho de despesa, autorização de compra ou outro instrumento hábil, conforme o art. 95 da Lei nº 14.133, de 2021.
4.2.1. O instrumento contratual de que trata o item 4.2. deverá ser assinado no prazo de validade da ata de registro de preços.

4.3. Os contratos decorrentes do sistema de registro de preços poderão ser alterados, observado o art. 124 da Lei nº 14.133, de 2021.
4.4. Após a homologação da licitação ou da contratação direta, deverão ser observadas as seguintes condições para formalização da ata de registro de preços:
4.4.1. Serão registrados na ata os preços e os quantitativos do adjudicatário, devendo ser observada a possibilidade de o licitante oferecer ou não proposta em quantitativo inferior ao máximo previsto no edital e se obrigar nos limites dela.
4.4.2. Será incluído na ata, na forma de anexo, o registro dos licitantes ou dos fornecedores que:
4.4.2.1. Aceitarem cotar os bens, as obras ou os serviços com preços iguais aos do adjudicatário, observada a classificação da licitação; e
4.4.2.2. Mantiverem sua proposta original.
4.4.3. Será respeitada, nas contratações, a ordem de classificação dos licitantes ou dos fornecedores registrados na ata.

4.5. O registro a que se refere o item 4.4.2 tem por objetivo a formação de cadastro de reserva para o caso de impossibilidade de atendimento pelo signatário da ata.

4.6. Para fins da ordem de classificação, os licitantes ou fornecedores que aceitarem reduzir suas propostas para o preço do adjudicatário antecederão aqueles que mantiverem sua proposta original.

4.7. A habilitação dos licitantes que comporão o cadastro de reserva a que se refere o item 4.4.2.2 somente será efetuada quando houver necessidade de contratação dos licitantes remanescentes, nas seguintes hipóteses:
4.7.1. Quando o licitante vencedor não assinar a ata de registro de preços, no prazo e nas condições estabelecidos no edital; e
4.7.2. Quando houver o cancelamento do registro do licitante ou do registro de preços nas hipóteses previstas no item 9.

4.8. O preço registrado com indicação dos licitantes e fornecedores será divulgado no Sítio Oficial do Município e ficará disponibilizado durante a vigência da ata de registro de preços.

4.9. Após a homologação da licitação ou da contratação direta, o licitante mais bem classificado ou o fornecedor, no caso da contratação direta, será convocado para assinar a ata de registro de preços, no

prazo e nas condições estabelecidos no edital de licitação ou no aviso de contratação direta, sob pena de decair o direito, sem prejuízo das sanções previstas na Lei nº 14.133, de 2021.
4.9.1. O prazo de convocação poderá ser prorrogado 1 (uma) vez, por igual período, mediante solicitação do licitante ou fornecedor convocado, desde que apresentada dentro do prazo, devidamente justificada, e que a justificativa seja aceita pela Administração.

4.10.A ata de registro de preços será assinada por meio de assinatura digital e disponibilizada no Sistema de Registro de Preços.

4.11. Quando o convocado não assinar a ata de registro de preços no prazo e nas condições estabelecidos no edital ou no aviso de contratação, e observando o item 4.7 e subitens, fica facultado à Administração convocar os licitantes remanescentes do cadastro de reserva, na ordem de classificação, para fazê-lo em igual prazo e nas condições propostas pelo primeiro classificado.

4.12. Na hipótese de nenhum dos licitantes que trata o item 4.4.2.1, aceitar a contratação nos termos do item anterior, a Administração, observados o valor estimado e sua eventual atualização nos termos do edital ou do aviso de contratação direta, poderá:
4.12.1. Convocar para negociação os demais licitantes ou fornecedores remanescentes cujos preços foram registrados sem redução, observada a ordem de classificação, com vistas à obtenção de preço melhor, mesmo que acima do preço do adjudicatário; ou
4.12.2. Adjudicar e firmar o contrato nas condições ofertadas pelos licitantes ou fornecedores remanescentes, atendida a ordem classificatória, quando frustrada a negociação de melhor condição.

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

CLÁUSULA QUINTA – ALTERAÇÃO OU ATUALIZAÇÃO DOS PREÇOS REGISTRADOS

5.1. Os preços registrados poderão ser alterados ou atualizados em decorrência de eventual redução dos preços praticados no mercado ou de fato que eleve o custo dos bens, das obras ou dos serviços registrados, nas seguintes situações:
5.1.1. Em caso de força maior, caso fortuito ou fato do príncipe ou em decorrência de fatos imprevisíveis ou previsíveis de consequências incalculáveis, que inviabilizem a execução da ata tal como pactuada, nos termos da alínea “d” do inciso II do caput do art. 124 da Lei nº 14.133, de 2021;
5.1.2. Em caso de criação, alteração ou extinção de quaisquer tributos ou encargos legais ou a superveniência de disposições legais, com comprovada repercussão sobre os preços registrados;
5.1.3. Na hipótese de previsão no edital ou no aviso de contratação direta de cláusula de reajustamento ou repactuação sobre os preços registrados, nos termos da Lei nº 14.133, de 2021.
5.1.3.1. No caso do reajustamento, deverá ser respeitada a contagem da anualidade e o índice previstos para a contratação;

5.1.3.2. No caso da repactuação, poderá ser a pedido do interessado, conforme critérios definidos para a contratação.

CLÁUSULA SEXTA – NEGOCIAÇÃO DE PREÇOS REGISTRADOS

6.1. Na hipótese de o preço registrado tornar-se superior ao preço praticado no mercado por motivo superveniente, o órgão ou entidade gerenciadora convocará o fornecedor para negociar a redução do preço registrado.
6.1.1. Caso não aceite reduzir seu preço aos valores praticados pelo mercado, o fornecedor será liberado do compromisso assumido quanto ao item registrado, sem aplicação de penalidades administrativas.
6.1.2. Na hipótese prevista no item anterior, o gerenciador convocará os fornecedores do cadastro de reserva, na ordem de classificação, para verificar se aceitam reduzir seus preços aos valores de mercado e não convocará os licitantes ou fornecedores que tiveram seu registro cancelado.
6.1.3. Se não obtiver êxito nas negociações, o órgão ou entidade gerenciadora procederá ao cancelamento da ata de registro de preços, adotando as medidas cabíveis para obtenção de contratação mais vantajosa.
6.1.4. Na hipótese de redução do preço registrado, o gerenciador comunicará aos órgãos e às entidades que tiverem firmado contratos decorrentes da ata de registro de preços para que avaliem a conveniência e a oportunidade de diligenciarem negociação com vistas à alteração contratual, observado o disposto no art. 124 da Lei nº 14.133, de 2021.

6.2. Na hipótese de o preço de mercado tornar-se superior ao preço registrado e o fornecedor não poder cumprir as obrigações estabelecidas na ata, será facultado ao fornecedor requerer ao gerenciador a alteração do preço registrado, mediante comprovação de fato superveniente que supostamente o impossibilite de cumprir o compromisso.
6.2.1. Neste caso, o fornecedor encaminhará, juntamente com o pedido de alteração, a documentação comprobatória ou à planilha de custos que demonstre a inviabilidade do preço registrado em relação às condições inicialmente pactuadas.
6.2.2. Não hipótese de não comprovação da existência de fato superveniente que inviabilize o preço registrado, o pedido será indeferido pelo órgão ou entidade gerenciadora e o fornecedor deverá cumprir as obrigações estabelecidas na ata, sob pena de cancelamento do seu registro, nos termos do item 9.1, sem prejuízo das sanções previstas na Lei nº 14.133, de 2021, e na legislação aplicável.
6.2.3. Na hipótese de cancelamento do registro do fornecedor, nos termos do item anterior, o gerenciador convocará os fornecedores do cadastro de reserva, na ordem de classificação, para verificar se aceitam manter seus preços registrados, observado o disposto no item 4.7.
6.2.4. Se não obtiver êxito nas negociações, o órgão ou entidade gerenciadora procederá ao cancelamento da ata de registro de preços, nos termos do item 9.4, e adotará as medidas cabíveis para a obtenção da contratação mais vantajosa.

6.2.5. Na hipótese de comprovação da majoração do preço de mercado que inviabilize o preço registrado, conforme previsto no item 6.2 e no item 6.2.1, o órgão ou entidade gerenciadora atualizará o preço registrado, de acordo com a realidade dos valores praticados pelo mercado.
6.2.6. O órgão ou entidade gerenciadora comunicará aos órgãos e às entidades que tiverem firmado contratos decorrentes da ata de registro de preços sobre a efetiva alteração do preço registrado, para que avaliem a necessidade de alteração contratual, observado o disposto no art. 124 da Lei nº 14.133, de 2021.

CLÁUSULA SÉTIMA – REMANEJAMENTO DAS QUANTIDADES REGISTRADAS NA ATA DE REGISTRO DE PREÇOS

7.1. As quantidades previstas para os itens com preços registrados nas atas de registro de preços poderão ser remanejadas pelo órgão ou entidade gerenciadora entre os órgãos ou as entidades participantes e não participantes do registro de preços.

7.2. O remanejamento somente poderá ser feito:
7.2.1. De órgão ou entidade participante para órgão ou entidade participante; ou
7.2.2. De órgão ou entidade participante para órgão ou entidade não participante.

7.3. O órgão ou entidade gerenciadora que tiver estimado as quantidades que pretende contratar será considerado participante para efeito do remanejamento.

7.4. Na hipótese de remanejamento de órgão ou entidade participante para órgão ou entidade não participante, serão observados os limites previstos no art. 32 do Decreto nº 11.462, de 2023.

7.5. Competirá ao órgão ou à entidade gerenciadora autorizar o remanejamento solicitado, com a redução do quantitativo inicialmente informado pelo órgão ou pela entidade participante, desde que haja prévia anuência do órgão ou da entidade que sofrer redução dos quantitativos informados.

7.6. Caso o remanejamento seja feito entre órgãos ou entidades dos Estados, do Distrito Federal ou de Municípios distintos, caberá ao fornecedor beneficiário da ata de registro de preços, observadas as condições nela estabelecidas, optar pela aceitação ou não do fornecimento decorrente do remanejamento dos itens.

7.7. Na hipótese da compra centralizada, não havendo indicação pelo órgão ou pela entidade gerenciadora, dos quantitativos dos participantes da compra centralizada, nos termos do item 7.3, a distribuição das quantidades para a execução descentralizada será por meio do remanejamento.

CLÁUSULA OITAVA – DA ENTREGA E CRITÉRIOS DE ACEITAÇÃO DO OBJETO

8.1. Os critérios das Obrigações de entrega e aceitação do objeto estão previstos no Termo de Referência.

CLÁUSULA NONA – CANCELAMENTO DO REGISTRO DO LICITANTE VENCEDOR E DOS PREÇOS REGISTRADOS

9.1. O registro do fornecedor será cancelado pelo gerenciador, quando o fornecedor:
9.1.1. Descumprir as condições da ata de registro de preços, sem motivo justificado;
9.1.2. Não retirar a nota de empenho, ou instrumento equivalente, no prazo estabelecido pela Administração sem justificativa razoável;
9.1.3. Não aceitar manter seu preço registrado, na hipótese prevista no artigo 27, § 2º, do Decreto nº 11.462, de 2023; ou
9.1.4. Sofrer sanção prevista nos incisos III ou IV do caput do art. 156 da Lei nº 14.133, de 2021.
9.1.4.1. Na hipótese de aplicação de sanção prevista nos incisos III ou IV do caput do art. 156 da Lei nº 14.133, de 2021, caso a penalidade aplicada ao fornecedor não ultrapasse o prazo de vigência da ata de registro de preços, poderá o órgão ou a entidade gerenciadora poderá, mediante decisão fundamentada, decidir pela manutenção do registro de preços, vedadas contratações derivadas da ata enquanto perdurarem os efeitos da sanção.

9.2. O cancelamento de registros nas hipóteses previstas no item 9.1 será formalizado por despacho do órgão ou da entidade gerenciadora, garantidos os princípios do contraditório e da ampla defesa.

9.3. Na hipótese de cancelamento do registro do fornecedor, o órgão ou a entidade gerenciadora poderá convocar os licitantes que compõem o cadastro de reserva, observada a ordem de classificação.

9.4.O cancelamento dos preços registrados poderá ser realizado pelo gerenciador, em determinada ata de registro de preços, total ou parcialmente, nas seguintes hipóteses, desde que devidamente comprovadas e justificadas:
9.4.1. Por razão de interesse público;
9.4.2. A pedido do fornecedor, decorrente de caso fortuito ou força maior; ou
9.4.3. Se não houver êxito nas negociações, nas hipóteses em que o preço de mercado tornar-se superior ou inferior ao preço registrado, nos termos do artigos 26, § 3º e 27, § 4º, ambos do Decreto nº 11.462, de 2023.

CLÁUSULA DÉCIMA – DAS OBRIGAÇÕES DAS PARTES

10.1. Os critérios das Obrigações do Órgão Gerenciador/Contratante e do Detentor de Ata/Contratada estão previstos no Termo de Referência.

CLÁUSULA DÉCIMA PRIMEIRA – DAS PENALIDADES

11.1 O descumprimento da Ata de Registro de Preços ensejará aplicação das penalidades estabelecidas no edital.

11.1.1. As sanções também se aplicam aos integrantes do cadastro de reserva no registro de preços que, convocados, não honrarem o compromisso assumido injustificadamente após terem assinado a ata.

11.2.É da competência do gerenciador a aplicação das penalidades decorrentes do descumprimento do pactuado nesta ata de registro de preço (art. 7º, inc. XIV, do Decreto nº 11.462, de 2023), exceto nas hipóteses em que o descumprimento disser respeito às contratações dos órgãos ou entidade participante, caso no qual caberá ao respectivo órgão participante a aplicação da penalidade (art. 8º, inc. IX, do Decreto nº 11.462, de 2023).

11.3.O órgão ou entidade participante deverá comunicar ao órgão gerenciador qualquer das ocorrências previstas no item 9.1, dada a necessidade de instauração de procedimento para cancelamento do registro do fornecedor.

CLÁUSULA DÉCIMA SEGUNDA – CONDIÇÕES GERAIS

12.1. As condições gerais de execução do objeto, tais como os prazos para entrega e recebimento, as obrigações da Administração e do fornecedor registrado, penalidades e demais condições do ajuste, encontram-se definidos no Termo de Referência, ANEXO AO EDITAL.

12.2. Para dirimir, na esfera judicial, as questões oriundas do presente Contrato será competente o Foro da Comarca de Cedro de São João, Estado de Sergipe, com a renúncia a qualquer outro, por mais especial que seja.

12.3. E para firmeza e como prova de assim haverem, entre si, ajustado, foi lavrada a presente Ata de Registro de Preços que, lida e achada conforme, e assinada em 02 (duas) vias, de igual teor e forma, pelos signatários deste instrumento e pelas testemunhas abaixo nomeadas, tendo sido arquivada uma via no setor de Licitação deste Município.

São Francisco (SE), _____.

_____

FUNDO MUNICIPAL DE ASSISTÊNCIA SOCIAL
Órgão Gerenciador

_____

PREFEITURA MUNICIPAL
Órgão Participante

_____

FUNDO MUNICIPAL DE SAÚDE
Órgão Participante

_____

[inserir razão social da empresa]
[inserir representante legal da empresa]
FORNECEDOR REGISTRADO

Testemunhas:

_____ **RG N°.** _____

_____ **RG N°.** _____

ESTADO DE SERGIPE
FUNDO MUNICIPAL DE ASSISTÊNCIA SOCIAL DE SÃO FRANCISCO

ANEXO III – CADASTRO RESERVA

Seguindo a ordem de classificação, segue relação de fornecedores que aceitaram cotar os itens com preços iguais ao adjudicatário:

Item do TR	Fornecedor (razão social, CNPJ/MF, endereço, contatos, representante)						
X	Especificação	Marca/Modelo (se exigida no edital)	Unid.	Quant. Máxima	Quant. Mínima	Valor Unit.	Prazo garantia ou validade

Seguindo a ordem de classificação, segue relação de fornecedores que mantiveram sua proposta original:

Item do TR	Fornecedor (razão social, CNPJ/MF, endereço, contatos, representante)						
X	Especificação	Marca/Modelo (se exigida no edital)	Unid.	Quant. Máxima	Quant. Mínima	Valor Unit.	Prazo garantia ou validade

ESTADO DE SERGIPE
FUNDO MUNICIPAL DE ASSISTÊNCIA SOCIAL DE SÃO FRANCISCO

ANEXO IV – MODELO DE DECLARAÇÕES

DATA (POR EXTENSO)

O FUNDO MUNICIPAL DE ASSISTÊNCIA SOCIAL DE SÃO FRANCISCO /SE
REFERENTE AO PREGÃO ELETRÔNICO Nº XX/2026
A/C: SR.(A) XXXXXXXXXXXXXXXXXXX – PREGOEIRO(A)

A Empresa (RAZÃO SOCIAL), sito à (ENDEREÇO COMPLETO), inscrita no CNPJ sob Nº (NÚMERO), neste ato representado pelo Sr.(a) (NOME DO REPRESENTANTE LEGAL), inscrito no Registro Nacional sob o Nº (NÚMERO DO RG) e CPF. Nº (NÚMERO DO CPF), DECLARA para os devidos fins que:

1.1. Que cumpre os requisitos estabelecidos no Artigo 3° da Lei Complementar Nº 123, de 2006, estando apta a usufruir do tratamento favorecido estabelecido em seus Arts. 42 a 49, quando a empresa for classificada como ME/EPP. **( ) SIM ( ) NÃO**
1.2. Que está ciente e concorda com as condições contidas no edital e seus anexos, bem como de que a proposta apresentada compreende a integralidade dos custos para atendimento dos direitos trabalhistas assegurados na Constituição Federal, nas leis trabalhistas, nas normas infralegais, nas convenções coletivas de trabalho e nos termos de ajustamento de conduta vigentes na data de sua entrega em definitivo e que cumpre plenamente os requisitos de habilitação definidos no instrumento convocatório. **( ) SIM ( ) NÃO**
1.3. Que cumpre os requisitos para a habilitação definidos no Edital e que a proposta apresentada está em conformidade com as exigências editalícias. **( ) SIM ( ) NÃO**
1.4. Que inexistem fatos impeditivos para sua habilitação no certame, ciente da obrigatoriedade de declarar ocorrências posteriores. **( ) SIM ( ) NÃO**
1.5. Que não emprega menor de 18 anos em trabalho noturno, perigoso ou insalubre e não emprega menor de 16 anos, salvo menor, a partir de 14 anos, na condição de aprendiz, nos termos do Artigo 7°, XXXIII, da Constituição. **( ) SIM ( ) NÃO**
1.6. Que a proposta foi elaborada de forma independente, nos termos da Instrução Normativa SLTI/MP Nº 2, de 16 de setembro de 2009. **( ) SIM ( ) NÃO**
1.7. Que não possui, em sua cadeia produtiva, empregados executando trabalho degradante ou forçado, observando o disposto nos incisos III e IV do Art. 1º e no inciso III do Art. 5º da Constituição Federal. **( ) SIM ( ) NÃO**

Estou ciente que a declaração falsa relativa ao cumprimento de qualquer condição, sujeitará o licitante às sanções previstas em lei e no edital do referido pregão eletrônico.

ASSINATURA DO REPRESENTANTE LEGAL DA EMPRESA
(ANEXAR A PROCURAÇÃO DO MESMO)
(Imprimir em Papel Timbrado)

ESTADO DE SERGIPE
FUNDO MUNICIPAL DE ASSISTÊNCIA SOCIAL DE SÃO FRANCISCO

ANEXO V – MODELO DE PROPOSTA DE PREÇOS
(Apresentar em papel timbrado da proponente)

O FUNDO MUNICIPAL DE ASSISTÊNCIA SOCIAL DE SÃO FRANCISCO/SE
REFERENTE AO PREGÃO ELETRÔNICO Nº XX/2026
A/C: SR.(A) XXXXXXXXXXXXXXXXXXX – PREGOEIRO(A)

Apresentamos proposta de preços para os fins de participação do Pregão Eletrônico nº. ___/2026, que tem por objeto o Registro de Preços para a Aquisição de Gêneros Alimentícios para atender às necessidades do Fundo Municipal de Assistência Social São Francisco e órgãos participantes, conforme especificações abaixo:

Item	ESPECIFICAÇÃO	Marca	Und	Quant.	V. Unit	V. Total
01						
02						
	VALOR TOTAL					

Declaramos que, no caso de sermos vencedor(es) do referido processo licitatório, estaremos aptos à imediata entrega do(s) produto(s) logo após assinatura da Ata de Registro de Preços e permaneceremos durante sua vigência de até 01(um) ano.
A nossa proposta totalizou em R$ ---------- (----------).
Manteremos nossa proposta válida até 60 (dias) dias de sua abertura.

"Declaramos também que, no caso de sermos vencedor(es) do referido processo licitatório, seremos os responsáveis por todas as despesas, diretas ou indiretas, decorrentes do fretamento, como fornecimento da mão de obra, motorista, combustível, equipamentos, manutenções, pagamentos de seguros, tributos, impostos, encargos, taxas e demais obrigações vinculadas à legislação tributária, trabalhista e previdenciária, resultantes da execução dos serviços e que seremos responsáveis pelos danos causados por nossos empregados ao patrimônio do Fundo Municipal de Assistência Social de São Francisco, Estado de Sergipe".

Dados pessoais do Representante Legal:
Nome:----------; RG n°. ----------: e CPF n°. ----------:
Dados Bancários:
Banco; Agência; Conta Corrente.

Sem mais,

_____
Carimbo e assinatura do Representante Legal

ANEXO VI - DECLARAÇÃO

XXXXXXXX, inscrito no CNPJ n.º XXXXXXXX, por intermédio de seu representante legal, o(a) Sr.(a) XXXXXXXX, portador(a) da Carteira de Identidade n.º XXXXXXXX e do CPF n.º XXXXXXXX, DECLARA, para os devidos fins, que tem pleno conhecimento das regras contidas no edital de licitação e que possui as condições de habilitação previstas no edital, bem como:

1. DECLARAÇÃO DE ATENDIMENTO À POLÍTICA AMBIENTAL DE LICITAÇÃO SUSTENTÁVEL

Que atesta o atendimento à política pública ambiental de licitação sustentável, em especial que se responsabiliza integralmente com a logística reversa dos produtos, embalagens e serviços pós consumo no limite da proporção que fornecerem ao poder público, assumindo a responsabilidade pela destinação final, ambientalmente adequada.

2. DECLARAÇÃO DE RESERVA DE CARGOS

Que para fins do disposto no inciso IV do art. 63 da Lei Federal n.º 14.133/2021, 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.

Cidade/(UF), ___ de _____ de 2026.

_____
(nome e número da identidade do declarante)

ANEXO VII – MODELO DE DECLARAÇÃO

DECLARAÇÃO LGPD.

XXXXXXXX, inscrito no CNPJ n.º XXXXXXXX, por intermédio de seu representante legal, o(a) Sr.(a) XXXXXXXX, portador(a) da Carteira de Identidade n.º XXXXXXXX e do CPF n.º XXXXXXXX, DECLARA, para os devidos fins, que tem pleno conhecimento das regras contidas no edital de licitação e que possui as condições de habilitação previstas no edital, bem como tem ciência de que:

1. Como condição para participar desta licitação e ser contratado(a), o(a) interessado(a) deve fornecer para a Administração Pública diversos dados pessoais, entre eles:

1.1. aqueles inerentes a documentos de identificação;
1.2. referentes a participações societárias;
1.3. informações inseridas em contratos sociais;
1.4. endereços físicos e eletrônicos;
1.5. estado civil;
1.6. eventuais informações sobre cônjuges;
1.7. relações de parentesco;
1.8. número de telefone;
1.9. sanções administrativas que esteja cumprindo perante a Administração Pública;
1.10. informações sobre eventuais condenações no plano criminal ou por improbidade administrativa; dentre outros necessários à contratação.

2. Essas informações constarão do processo administrativo e serão objeto de tratamento por parte da Administração Pública.

3.O tratamento dos dados pessoais relacionados aos processos de contratação se presume válido, legítimo e, portanto, juridicamente adequado.

_____

(data)

_____

representante legal

ANEXO VIII
DECLARAÇÃO DE PARENTESCO

O Fundo Municipal de Assistência Social de ____
Att.: Pregoeira e Equipe de Apoio

PREGÃO ELETRÔNICO N° ____/2026

[NOME], inscrito no CNPJ/CPF sob o n.º XXXXXXXX, com sede no(a) XXXXXXXX, neste ato representado por [NOME E QUALIFICAÇÃO], inscrito(a) no CPF sob o n.º XXXXXXXX, portador da carteira de identidade n.º XXXXXXXX, residente e domiciliado no(a) XXXXXXXX, e-mail XXXXXXXX e telefone XXXXXXXX.

DECLARA, sob as penas da lei, que na qualidade de proponente de procedimento licitatório sob a modalidade Pregão instaurada pelo Fundo Municipal de _____, não possuir cônjuge, companheiro ou parentes e nem nosso quadro funcional empregado público ou membro comissionado de órgão direto ou indireto da Administração Municipal de _____.

Por ser verdade, firmamos o presente.

_____

(data)

_____

representante legal