ESTADO DE SERGIPE
MUNICIPIO DE PACATUBA
FUNDO MUNICIPAL DE ASSISTENCIA SOCIAL

EDITAL

PREGÃO ELETRÔNICO
PE 03/2026 –SRP

Torna-se público que o Fundo Municipal de Assistência Social de Pacatuba/SE, por meio do Departamento de Licitações e Contratos do Município, realizará **Pregão na forma Eletrônica**, com critério de julgamento **MENOR PREÇO POR ITEM,** nos termos da Lei nº 14.133, de 1º de abril de 2021, do Decreto Federal 11.462, de 31 de março de 2023 e demais legislação aplicável, Lei Complementar nº 123/2006 e redação dada pela Lei Complementar n° 147/2014, com alterações posteriores dos diplomas legais pertinentes, Decretos Municipais nº 2.115/2023, 448 de 13 de agosto de 2025 e 575/2026, de 16 de julho de 2026b, IN nº 73/2022, e ainda, de acordo com as condições estabelecidas nesse Edital.

Data Início de Acolhimento das Propostas: 24/11/2026 às 9h
Data Limite de Acolhimento das Propostas: 08/12/2026 às 8h59min.
Abertura da Sessão: 08/12/2026 às 9h.
Local: No site do licitanet: www.licitanet.com.br

1. OBJETO

1.1. O objeto da presente licitação é **SISTEMA DE REGISTRO DE PREÇOS PARA FUTURA E EVENTUAL AQUISIÇÃO PARCELADA DE GÊNEROS ALIMENTÍCIOS, DESTINADOS ATENDER AS NECESSIDADES DA SECRETARIA MUNICIPAL DE ASSISTÊNCIA SOCIAL E SEUS PARTÍCIPES, DE ACORDO COM AS QUANTIDADES E ESPECIFICAÇÕES CONSTANTES NESTE TERMO DE REFERÊNCIA.**

1.2. **Todos os itens** serão exclusivo para as Microempresas (ME) e Empresas de Pequeno Porte (EPP), em virtude do valor máximo estimado para cada item em atendimento aos preceitos do art. 48, inc. I e III da Lei Complementar n° 123, de 14 de dezembro de 2006, com a redação dada pela Lei Complementar n° 147, de 07 de agosto de 2014, assim comprovadas mediante apresentação, no ato da habilitação, de **certidão expedida, no ano em curso, emitida pela respectiva Junta Comercial**, na forma do artigo 8° da Instrução Normativa n° 103, de 30 de abril de 2007, do Departamento Nacional de Registro do Comércio - DNRC ou registro no MEI (Microempreendedor Individual);

1.3. Havendo mais de um item faculta-se ao fornecedor a participação em quantos forem de seu interesse. Entretanto, optando-se por participar de um lote quando for o caso, deve o fornecedor enviar proposta para todos os itens que o compõem;

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

2. PARTICIPAÇÃO NA LICITAÇÃO

2.1. PODERÁ PARTICIPAR desta licitação qualquer pessoa jurídica, regularmente estabelecida no País, cujo ramo de atividade constante de seus atos constitutivos seja compatível com o objeto do presente Certame, e que satisfaça todas as exigências, condições e normas contidas neste Edital e seus Anexos;

2.2. Para a concretização desse objetivo, a presente contratação observa rigorosamente a ordem de preferência estipulada pelo art. 3º, incisos I e II, do Decreto Municipal nº 575/2026, priorizando-se o desenvolvimento do mercado interno. Desse modo, o enquadramento do cenário de regionalização deste processo obedece à seguinte diretriz:

2.3. Prioridade ao Cenário Local: O certame será restrito à participação de microempresas, empresas de pequeno porte e microempreendedores individuais sediados neste Município, desde que a pesquisa de mercado demonstre a existência de, no mínimo, 3 (três) fornecedores locais aptos a atender às exigências do objeto, cumprindo o requisito do art. 6º, § 4º, da Lei Municipal nº 422/2026 e do art. 3º, inciso I, do Decreto Municipal nº 575/2026.

2.4. A participação nesta licitação importa à proponente na irrestrita aceitação das condições estabelecidas no presente Edital, bem como, a observância dos regulamentos, normas administrativas e técnicas aplicáveis, inclusive quanto a recursos. A não observância destas condições ensejará no sumário IMPEDIMENTO da proponente, no referido certame;

2.5. Não cabe aos licitantes, após sua abertura, alegação de desconhecimento de seus itens ou reclamação quanto ao seu conteúdo. Antes de elaborar suas propostas, as licitantes deverão ler atentamente o Edital e seus anexos, devendo estar em conformidade com as especificações do ANEXO I (TERMO DE REFERÊNCIA);

2.6. **Poderão participar deste PREGÃO ELETRÔNICO**: Somente poderão participar deste PREGÃO ELETRÔNICO, via internet, os interessados cujo objetivo social seja pertinente ao objeto do certame, que atendam a todas as exigências deste Edital e da legislação a ele correlata, inclusive quanto à documentação, e que estejam devidamente credenciadas, através do site https://licitanet.com.br/;

2.7.1 A participação no Pregão se dará por meio da digitação da senha pessoal e intransferível do licitante e subsequente encaminhamento da proposta de preços, exclusivamente por meio da Plataforma Eletrônica, observada data e horário limite estabelecidos.

2.7.2. Independentemente de declaração expressa, a simples apresentação de proposta implica submissão a todas as condições estipuladas neste Edital e seus anexos, sem prejuízo da estrita observância das normas contidas na legislação mencionada em seu preâmbulo;

2.7.3. Todos os custos decorrentes da elaboração e apresentação de propostas serão de responsabilidade exclusiva do licitante, não sendo do órgão licitante, em nenhuma hipótese responsável pelos mesmos. O licitante também é o único responsável pelas transações que forem efetuadas em seu nome no Sistema Eletrônico, ou pela sua eventual desconexão;

2.7.4. As Licitantes interessadas deverão proceder ao credenciamento antes da data marcada para início da sessão pública via internet;

2.7.5. O credenciamento dar-se-á pela atribuição de chave de identificação e de senha, pessoal e intransferível, para acesso ao Sistema Eletrônico, no site: https://licitanet.com.br/;

2.7.6. O credenciamento junto ao provedor do Sistema implica na responsabilidade legal única e exclusiva do Licitante, ou de seu representante legal e na presunção de sua capacidade técnica para realização das transações inerentes ao Pregão;

2.7.7. O uso da senha de acesso pelo Licitante é de sua responsabilidade exclusiva, incluindo qualquer transação efetuada diretamente ou por seu representante, não cabendo ao provedor do Sistema, ou do órgão licitante, promotora da licitação, responsabilidade por eventuais danos decorrentes do uso indevido da senha, ainda que, por terceiros;

2.7.8. A perda da senha ou a quebra de sigilo deverão ser comunicadas ao provedor do Sistema para imediato bloqueio de acesso;

2.8. Não poderão participar deste PREGÃO ELETRÔNICO, as empresas enquadradas nos casos a seguir:

2.8.1. Que se enquadrem nas seguintes vedações (**Art. 14 da Lei 14.133 de 1º de abril de 2021**):

a) autor do anteprojeto, do projeto básico ou do projeto executivo, pessoa física ou jurídica, quando a contratação versar sobre obra, serviços ou fornecimento de bens a ele relacionados;
b) 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 contratação versar sobre obra, serviços ou fornecimento de bens a ela necessários;

c) pessoa física ou jurídica que se encontre, ao tempo da contratação, impossibilitada de contratar em decorrência de sanção que lhe foi imposta;

d) 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 da Ata, ou que deles seja cônjuge, companheiro ou parente em linha reta, colateral ou por afinidade, até o terceiro grau;

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

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

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

2.8.1.2. Aplica-se o disposto na alínea "c" também ao fornecedor 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 fornecedor;

2.9.2. Organizações da Sociedade Civil de Interesse Público - OSCIP, atuando nessa condição (Acórdão nº 746/2014-TCU-Plenário); e

2.10. A participação na sessão pública da internet dar-se-á pela utilização da senha privativa do licitante.

2.10.1. Os documentos necessários à participação na presente licitação, compreendendo os documentos referentes à proposta de preço e à habilitação (e seus anexos), deverão ser apresentados no idioma oficial do Brasil, com valores cotados em moeda nacional do país;

2.10.2. Não serão aceitos documentos apresentados por meio de fitas, discos magnéticos, filmes ou cópias em fac-símile, mesmo autenticadas, salvo quando expressamente permitidos no Edital;

2.10.3. Admitem-se fotos, gravuras, desenhos, gráficos ou catálogos apenas como forma de ilustração dos itens constantes da proposta de preços;

2.10.4. Os licitantes devem estar cientes das condições para participação no certame e assumir a responsabilidade pela autenticidade de todos os documentos apresentados;

2.10.5. O fornecedor registrado deverá manter, durante toda a vigência da Ata de Registro, as mesmas condições de habilitação e qualificação exigidas na licitação;

2.10.6. Os licitantes interessados em usufruir dos benefícios estabelecidos pela Lei Complementar no 123/2006 deverão atender às regras de identificação, atos e manifestação de interesse, bem como aos demais avisos emitidos pela pregoeira ou pelo sistema eletrônico, nos momentos e tempos adequados;

3. DA APRESENTAÇÃO DAS PROPOSTAS E DOS DOCUMENTOS DE HABILITAÇÃO.

3.1. Os licitantes encaminharão, exclusivamente por meio do sistema, proposta com a descrição do objeto ofertado e o preço, até a data e o horário estabelecidos para abertura da sessão pública, quando, então, encerrar-se-á automaticamente a etapa de envio das propostas.

3.1.1. 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

3.1.2. 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.

3.1.3. 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).

3.1.4. As licitantes deverão encaminhar/anexar, via sistema, os documentos de habilitação exigidos pelo Edital, sob pena de inabilitação.

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

3.3. 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.

3.4. 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.

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

3.6. 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.

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

4. DO PREENCHIMENTO DA PROPOSTA

4.1. Para aceitabilidade da proposta, o(a) licitante que ofertou o menor preço deverá formular e encaminhar, após o término da etapa de lances, sua proposta por escrito, em conformidade com os lances eventualmente ofertados, devendo estar de acordo com as especificações constantes do Termo de Referência, Anexo I, deste Edital, e conter, ainda, os seguintes dados:

a) PRAZO DE VALIDADE DE, NO MÍNIMO, 60 (SESSENTA) DIAS, a contar da data marcada para a abertura da presente licitação. Em caso de omissão, considerar-se-á aceito o prazo citado nesta alínea;

b) PREÇO UNITÁRIO E TOTAL PARA O OBJETO LICITADO, fixo e irreajustável, limitado a 02 (duas) casas decimais, numérico e por extenso, expresso em moeda nacional;

c) DECLARAÇÃO no corpo da proposta, de que o preço ofertado inclui todos os custos e despesas inerentes ao objeto licitado, tais como: manutenção, seguro, equipamentos, impostos e taxas e outro mais que possa influir direta ou indiretamente no custo do Fornecimento. A falta de manifestação implicará em declaração de que todas as despesas já estão inclusas;

d) RAZÃO SOCIAL, ENDEREÇO, telefone, número do CNPJ, banco, agência, número da conta corrente;

4.2. O encaminhamento das propostas pressupõe o conhecimento e atendimento de todas as exigências contidas no Edital e seus anexos.

4.3. A empresa será responsável por todas as transações que forem efetuadas em seu nome no sistema eletrônico, assumindo como firmes e verdadeiras suas propostas e lances.

4.4. A proposta de preços deverá ser elaborada em conformidade com o disposto no Termo de Referência, incluindo todas as informações necessárias à perfeita compreensão dos produtos ofertados, sob pena de desclassificação.

4.5. Os preços deverão ser cotados em moeda corrente nacional pelo sistema eletrônico, o(a) licitante deverá preencher as informações no Campo "Informações Adicionais" ou anexá-las no campo apropriado do sistema **LICITANET**, sob pena de desclassificação e neles deverão estar inclusas todas e quaisquer despesas, salários, encargos sociais, trabalhistas e previdenciários, fardamento, materiais utilizados durante o período de fornecimento, tributos diretos e indiretos incidentes sobre o objeto licitado.

4.6. Em nenhuma hipótese poderá ser alterado o conteúdo da proposta inicialmente apresentada, salvo nos casos de ajustes de valores, após o encerramento da etapa de lances, se houver.

4.7. O(A) Licitante vencedor(a) do certame poderá apresentar com a sua proposta de preços a PLANILHA DE CUSTO, contendo composição clara do preço, todos os insumos, encargos em geral e lucro em relação ao preço final.

4.8. Ao disponibilizar sua proposta através do aplicativo www.licitanet.com.br, não poderá conter nenhum tipo de informação (logomarca, CNPJ, nome do(a) representante, telefone, endereço) que identifique a interessada, sob pena de desclassificação na participação do certame licitatório, observando-se que tal exigência refere-se apenas as informações inseridas nos **campos do sistema** (proposta inicial alimentada no sistema); os arquivos em "pdf" poderão seguir a formatação padrão do licitante incluindo dados da proponente (cabeçalho e demais dados pessoais), vez que os mesmos só ficarão disponíveis após fase de lances.

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

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

5.2. O Agente de Contratação (Pregoeiro) verificará as propostas apresentadas, desclassificando desde logo aquelas que não estejam em conformidade com os requisitos estabelecidos neste Edital, contenham vícios insanáveis, ilegalidades, ou não apresentem as especificações exigidas no Termo de Referência.

5.3. Também será desclassificada a proposta que identifique o licitante.

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

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

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

5.7. O sistema disponibilizará campo próprio para troca de mensagens entre o Agente de Contratação (Pregoeiro) e os licitantes. O Chat de mensagem, a critério da pregeoira poderá ficar inativo ou ativo conforme o caso e necessidade.

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

5.9. A disputa ocorrerá pelo valor **UNITÁRIO**.

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

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

5.12. O intervalo mínimo de diferença de valores entre os lances, que incidirá tanto em relação aos lances intermediários quanto em relação à proposta que cobrir a melhor oferta deverá ser de no mínimo igual ou superior aos valores definidos e especificados na tabela de itens do Termo de Referência deste Edital.

5.13. O intervalo entre os lances enviados pelo mesmo licitante não poderá ser inferior a 20 (vinte) segundos e o intervalo entre lances não poderá ser inferior a 03 (três) segundos, sob pena de serem automaticamente descartados pelo sistema os respectivos lances.

5.14. Será adotado para o envio de lances no pregão eletrônico o modo de disputa “aberto”, em que os licitantes apresentarão lances públicos e sucessivos, com prorrogações.

5.15. O procedimento seguirá de acordo com o modo de disputa adotado e estabelecido no item “5.14”, observando-se o seguinte:

5.15.1. Para o envio de lances no pregão eletrônico o modo de disputa “aberto”, os licitantes apresentarão lances públicos e sucessivos, com prorrogações.

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

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

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

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

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

5.16. Nos casos em que se verificarem ofertas manifestamente inferiores a uma realidade de mercado, sendo esses valores, passivos de serem declarados INEXEQUÍVEIS, o licitante será obrigado a apresentar **planilha de custo**

detalhada, Ata de SRP/Contratos e Notas Fiscais que comprove a capacidade de entrega no último valor apresentado, sob pena de decair do direito a adjudicação do objeto licitado.

5.16.1. Não serão aceitos preços com a incapacidade de comprovação de exequibilidade, sendo a licitante responsável pelos seus atos, tornando-se passiva das penalidades cabíveis nos casos em que forem constatadas reduções nos preços que impossibilite a Administração de alcançar a aquisição do objeto licitado.

6. FASE DE JULGAMENTO

6.1. Encerrada a etapa de negociação, a pregeoira 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, 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, mantido pela Controladoria-Geral da União (https://www.portaltransparencia.gov.br/sancoes/ceis); e
(b) Cadastro Nacional de Empresas Punidas – CNEP, mantido pela Controladoria-Geral da União (https://www.portaltransparencia.gov.br/sancoes/cnep).

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

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

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

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

6.6. Será desclassificada a proposta vencedora que:
6.6.1. Contiver vícios insanáveis;

6.6.2. Não obedecer às especificações técnicas contidas no Termo de Referência;

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

6.6.4. Não tiverem sua exequibilidade demonstrada, quando exigido pela Administração;

6.6.5. Apresentar desconformidade com quaisquer outras exigências deste Edital ou seus anexos, desde que insanável.

6.7. Em razão do objeto deste certame, poderá ser promovido diligência para comprovação de exequibilidade de propostas quando esta apresentar um desconto igual ou superior a 30% (trinta por cento) do valor orçado pela Administração, nos termos do Decreto Municipal nº 448, de 13 de agosto de 2025.

6.7.1. A inexequibilidade, na hipótese de que trata o **caput**, só será considerada após diligência da pregeoira, que comprove:

6.7.1.1. Que o custo do licitante ultrapassa o valor da proposta; e

6.7.1.2. Inexistirem custos de oportunidade capazes de justificar o vulto da oferta.

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

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

6.10. Erros no preenchimento da planilha não constituem motivo para a desclassificação da proposta. A planilha poderá ser ajustada pelo fornecedor, no prazo indicado pelo sistema, desde que não haja majoração do preço.

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

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

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

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

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

7. DA FASE DE HABILITAÇÃO

7.1. Os documentos previstos no Termo de Referência, necessários e suficientes para demonstrar a capacidade do licitante de realizar o objeto da licitação, **serão exigidos para fins de habilitação**, nos termos dos arts. 6 a 70 da Lei nº 14.133, de 2021 e nos itens 7.2 à 7.4 do TERMO DE REFERÊNCIA ANEXO A ESTE EDITAL.

7.1.1. A licitante deverá apresentar os documentos de habilitação expostos no Termo de Referência conforme previsto no item 7.1. deste Edital, sob pena de INABILITAÇÃO no certame.

7.2. Os documentos exigidos para fins de habilitação poderão ser apresentados em original, por cópia simples ou por cópia autenticada digitalmente. Nos casos de cópias simples, havendo dúvidas sobre a autenticidade do documento em questão, em sede de diligência, serão solicitadas outras comprovações que garantam a veracidade das informações ali expostas.

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

7.4. 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).

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

7.6. Na hipótese de a fase de habilitação anteceder a fase de apresentação de propostas e lances, os licitantes encaminharão, por meio do sistema, simultaneamente os documentos de habilitação e a proposta com o preço ou o percentual de desconto, observado o disposto no § 1º do art. 36 e no § 1º do art. 39 da Instrução Normativa SEGES nº 73, de 30 de setembro de 2022.

7.7. Os documentos relativos à habilitação 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. A documentação de habilitação deverá está vigente no momento que iniciar a fase de Habilitação.

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

7.9. 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): (a) 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 (b) atualização de documentos cuja validade tenha expirado após a data de recebimento das propostas;

7.10. Na análise dos documentos de habilitação, o responsável pela condução do processo poderá sanar erros ou falhas, que não alterem a substância dos documentos e sua validade jurídica, mediante decisão fundamentada, registrada em ata e acessível a todos, atribuindo-lhes eficácia para fins de habilitação e classificação.

7.11. 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.

7.12. 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.

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

7.14. Além dos documentos exigidos no Termo de Referência é obrigatório o envio das seguintes declarações, de acordo com o art. 63, inciso IV e § 1º e art. 68 da Lei 14133/2021, sob pena de inabilitação:

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

7.14.2 - Declaração de que suas propostas econômicas compreendem a integralidade dos custos para atendimento dos direitos trabalhistas assegurados na Constituição Federal, nas leis trabalhistas, nas normas infralegais, nas convenções coletivas de trabalho e nos termos de ajustamento de conduta vigentes na data de entrega das propostas.

7.14.3 – Declaração de proibição de trabalho noturno, perigoso ou insalubre a menores de dezoito e de qualquer trabalho a menores de dezesseis anos, salvo na condição de aprendiz, a partir de quatorze anos;

8. DOS RECURSOS

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

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

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

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

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

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

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

8.5. O recurso será dirigido à autoridade que tiver editado o ato ou proferido a decisão recorrida, a qual poderá reconsiderar sua decisão no prazo de 3 (três) dias úteis, ou, nesse mesmo prazo, encaminhar recurso para a autoridade superior, a qual deverá proferir sua decisão no prazo de 10 (dez) dias úteis, contado do recebimento dos autos.

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

8.7. O prazo para apresentação de contrarrazões ao recurso pelos demais licitantes será de 3 (três) dias úteis, contados da data da intimação pessoal ou da divulgação da interposição do recurso, assegurada a vista imediata dos elementos indispensáveis à defesa de seus interesses.

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

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

8.10. Os autos do processo permanecerão com vista franqueada aos interessados no sítio eletrônico https://www.pacatuba.se.gov.br/licitacoes.

9. DAS INFRAÇÕES ADMINISTRATIVAS E SANÇÕES

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

9.1.1. deixar de entregar a documentação exigida para o certame ou não entregar qualquer documento que tenha sido solicitado pelo/a pregoeiro/a durante o certame;

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

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

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

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

9.1.2.4. deixar de apresentar amostra;

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

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

9.1.4. 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;

9.1.5. apresentar declaração ou documentação falsa exigida para o certame ou prestar declaração falsa durante a licitação, fraudar a licitação, comportar-se de modo inidôneo ou cometer fraude de qualquer natureza, em especial quando:

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

9.1.5.2. induzir deliberadamente a erro no julgamento;

9.1.5.3. apresentar amostra falsificada ou deteriorada;

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

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

9.2. Com fulcro na Lei nº 14.133, de 2021, a Administração poderá, garantida a prévia defesa, aplicar aos licitantes e/ou adjudicatários as seguintes sanções, sem prejuízo das responsabilidades civil e criminal:

9.2.1 advertência;

9.2.2. multa;

9.2.3. impedimento de licitar e contratar e

9.2.4. declaração de inidoneidade para licitar ou contratar, enquanto perdurarem os motivos determinantes da punição ou até que seja promovida sua reabilitação perante a própria autoridade que aplicou a penalidade.

9.3. Na aplicação das sanções serão considerados:

9.3.1. a natureza e a gravidade da infração cometida.

9.3.2. as peculiaridades do caso concreto

9.3.3. as circunstâncias agravantes ou atenuantes

9.3.4. os danos que dela provierem para a Administração Pública

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

9.4. A multa será recolhida em percentual de 0,5% a 30% incidente sobre o valor do contrato ou instrumento similar licitado, recolhida no prazo máximo de **10 (dez) dias** úteis, a contar da comunicação oficial.

9.4.1. Para as infrações previstas nos itens **9.1.1, 9.1.2, e 9.1.3**, a multa será de até 10% do valor do contrato ou instrumento similar licitado.

9.4.2. Para as infrações previstas nos itens **9.1.4, 9.1.5, 9.1.6 e 9.1.7**, a multa será de até 20% do valor do contrato ou instrumento similar licitado.

9.5. As sanções de advertência, impedimento de licitar e contratar e declaração de inidoneidade para licitar ou contratar poderão ser aplicadas, cumulativamente ou não, à penalidade de multa.

9.6. Na aplicação da sanção de multa será facultada a defesa do interessado no prazo de 15 (quinze) dias úteis, contado da data de sua intimação.

9.7. A sanção de impedimento de licitar e contratar será aplicada ao responsável em decorrência das infrações administrativas relacionadas nos itens **9.1.1, 9.1.2, e 9.1.3**, quando não se justificar a imposição de penalidade mais grave, e impedirá o responsável de licitar e contratar no âmbito da Administração Pública direta e indireta do ente federativo a qual pertencer o órgão ou entidade, pelo prazo máximo de 3 (três) anos.

9.8. Poderá ser aplicada ao responsável a sanção de declaração de inidoneidade para licitar ou contratar, em decorrência da prática das infrações dispostas nos itens **9.1.5**, **9.1.6**, **9.1.7**, bem como pelas infrações administrativas previstas nos itens **9.1.1**, **9.1.2** e **9.1.3** que justifiquem a imposição de penalidade mais grave que a sanção de impedimento de licitar e contratar, cuja duração observará o prazo previsto no art. 156, §5º, da Lei n.º 14.133/2021.

9.9. A recusa injustificada do adjudicatário em assinar o contrato ou a ata de registro de preço, ou em aceitar ou retirar o instrumento equivalente no prazo estabelecido pela Administração, descrita no item **9.1.4**, caracterizará o descumprimento total da obrigação assumida e o sujeitará às penalidades.

9.10. 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.

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

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

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

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

10. DA IMPUGNAÇÃO 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, devendo protocolar o pedido até 3 (três) dias úteis antes da data da abertura do certame.

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

10.3. A impugnação e o pedido de esclarecimento poderão ser realizados por forma eletrônica, *pelo seguinte meio*: (sistema eletrônico) www.licitanet.com.br;

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

10.5. A concessão de efeito suspensivo à impugnação é medida excepcional e deverá ser motivada pela pregoeira, nos autos do processo de licitação.

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

11. DO REGISTRO DE PREÇOS

11.1. As regras referentes aos órgãos gerenciador e participantes, bem como a eventuais adesões são as que constam da minuta de Ata de Registro de Preços.

12. DA ATA DE REGISTRO DE PREÇOS

12.1. Homologado o resultado da licitação, o licitante mais bem classificado terá o prazo de **5 (cinco) dias**, contados a partir da data de sua convocação, para assinar a Ata de Registro de Preços, sob pena de decadência do direito à contratação, sem prejuízo das sanções previstas na Lei nº 14.133, de 2021.

12.2. 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.

12.3. A ata de registro de preços será assinada por meio de assinatura digital e disponibilizada em sítio eletrônico do órgão licitante.

12.4. 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.

12.5. O preço registrado, com a indicação dos fornecedores, será divulgado no DOM e disponibilizado durante a vigência da ata de registro de preços.

12.6. 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.

12.7. 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.

13. DA FORMAÇÃO DO CADASTRO DE RESERVA

13.1. Após a homologação da licitação, será incluído na ata, na forma de anexo, o registro:

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

13.1.2. dos licitantes que mantiverem sua proposta original.

13.2. Será respeitada, nas contratações, a ordem de classificação dos licitantes ou fornecedores registrados na ata.

13.2.1. A apresentação de novas propostas na forma deste item não prejudicará o resultado do certame em relação ao licitante mais bem classificado.

13.2.2. 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.

13.3. A habilitação dos licitantes que comporão o cadastro de reserva será efetuada quando houver necessidade de contratação dos licitantes remanescentes, nas seguintes hipóteses:

13.3.1. (a) quando o licitante vencedor não assinar a ata de registro de preços no prazo e nas condições estabelecidos no edital; ou

13.3.2. (b) 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.

13.4. 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:

13.4.1. 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

13.4.2. adjudicar e firmar o contrato ou instrumento similar nas condições ofertadas pelos licitantes remanescentes, observada a ordem de classificação, quando frustrada a negociação de melhor condição.

14. DAS DISPOSIÇÕES GERAIS

14.1. Será divulgada ata da sessão pública no sistema eletrônico.
14.2. 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 pregeoira.

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

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

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

14.6. Os licitantes assumem todos os custos de preparação e apresentação de suas propostas e a Administração não será, em nenhum caso, responsável por esses custos, independentemente da condução ou do resultado do processo licitatório.

14.7. Na contagem dos prazos estabelecidos neste Edital e seus Anexos, excluir-se-á o dia do início e incluir-se-á o do vencimento. Só se iniciam e vencem os prazos em dias de expediente na Administração.

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

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

14.10. O Edital e seus anexos estão disponíveis, na íntegra, no Portal Nacional de Contratações Públicas (PNCP) e endereço eletrônico https://www.pacatuba.se.gov.br.

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

14.11.1. ANEXO I – Termo de Referência

14.11.2. ANEXO II – Minuta de Ata de Registro de Preços

Pacatuba/SE, 23 de novembro de 2026.

AYDA DANIELLE SANTOS FERREIRA
Agente de Contratação/Pregoeira

ANEXO I

TERMO DE REFERENCIA CONSOLIDADO

1. OBJETO

Constitui objeto deste Termo de Referência o registro de preços para futura e eventual aquisição parcelada de gêneros alimentícios destinados ao atendimento das necessidades da Secretaria Municipal de Assistência Social e dos órgãos participantes, abrangendo exclusivamente os 155 itens declarados desertos no Pregão Eletrônico nº 3/2026, Processo Licitatório nº 3/2026, correspondentes aos itens 1 a 46 e 48 a 156 da numeração original, conforme especificações e quantitativos da planilha integrante deste instrumento. O item 47 do procedimento anterior não integra esta contratação, preservando-se o resultado nele obtido.

1.1. O objeto desta contratação não se enquadra como sendo bem de luxo, conforme art. 81° do Decreto Municipal nº 2.215 /2023.

1.2. Será adotado o procedimento auxiliar do Sistema de Registro de Preços, previsto nos arts. 82 a 86 da Lei nº 14.133/2021 e regulamentado pelo Decreto Municipal nº 2.115/2023, em razão da impossibilidade de definição precisa dos quantitativos que serão efetivamente consumidos durante a vigência da Ata.

1.3. A licitação será realizada na modalidade Pregão Eletrônico, adotando-se como critério de julgamento o MENOR PREÇO POR ITEM e modo de disputa em aberto, considerando que os produtos possuem ampla disponibilidade no mercado, elevada competitividade e fornecimento independente entre si, permitindo maior participação de fornecedores e obtenção da proposta mais vantajosa para a Administração.

2. DA FUNDAMENTAÇÃO E JUSTIFICATIVA DA CONTRATAÇÃO

2.1. A presente contratação encontra-se devidamente fundamentada no Estudo Técnico Preliminar (ETP) que concluiu pela viabilidade técnica e econômica da aquisição centralizada destes insumos. A aprovação do referido ETP ratifica o alinhamento desta demanda ao planejamento estratégico da Administração.

2.2. A aquisição de gêneros alimentícios é imprescindível para garantir o abastecimento contínuo das unidades vinculadas à Secretaria Municipal de Assistência Social, à Prefeitura Municipal e à Secretaria Municipal de Saúde. Tais insumos são vitais para a execução das políticas públicas, manutenção de programas socioassistenciais, ações educativas e atendimento em unidades de saúde, cuja interrupção causaria grave prejuízo e descontinuidade dos serviços ofertados à população.

2.3. A adoção do SRP ampara-se no art. 82 da Lei nº 14.133/2021 e enquadra-se rigorosamente nas hipóteses permissivas do art. 63, incisos II e III, do Decreto Municipal nº 2.115/2023, tendo em vista que:

- a) É imperativa a aquisição de bens com previsão de entregas parceladas ao longo do exercício (inciso II);
- b) A licitação é centralizada e conveniente para o atendimento a mais de um órgão/entidade do Município (inciso III);
- c) A natureza perene e flutuante do consumo alimentar das secretarias impede a definição rígida e prévia de um cronograma de esgotamento total, tornando a execução sob demanda a alternativa mais eficiente, pois reduz custos com armazenamento e mitiga o risco de perecimento/vencimento de produtos em estoque.

A presente contratação decorre da necessidade de realizar nova disputa dos itens declarados desertos no Pregão Eletrônico nº 3/2026, conforme registro na ata da sessão. Os itens 1 a 46 e 48 a 156 não receberam propostas, permanecendo sem atendimento as necessidades administrativas correspondentes.

Por meio do Ofício nº 418/2026, de 29 de outubro de 2026, a Secretaria Municipal da Inclusão, Assistência Social e do Trabalho solicitou avaliação e providências para aquisição dos itens não adjudicados.

A secretaria demandante e os órgãos participantes confirmaram a manutenção das demandas anteriormente apresentadas. A Secretaria Municipal de Planejamento conferiu a planilha dos itens desertos e promoveu a

adequação dos artefatos iniciais ao escopo da nova disputa.
Mantêm-se a aquisição parcelada, o Sistema de Registro de Preços e o julgamento pelo menor preço por item, conforme a solução indicada no Estudo Técnico Preliminar atualizado.

3. DAS CONTRATAÇÕES CENTRALIZADAS

3.1 Nos termos do art. 19, inciso I, da Lei nº 14.133/2021, e com fulcro nos artigos 41, §1º e 63 do Decreto Municipal nº 2.115/2023, a presente contratação será realizada de forma centralizada, mediante Sistema de Registro de Preços (SRP), por se tratar de bens cujas características padronizadas atendem de maneira uniforme a diversos órgãos e entidades participantes do Município, havendo necessidade de contratações frequentes pela Administração.

3.2 DA CONSOLIDAÇÃO DAS DEMANDAS

A presente contratação decorre da consolidação das demandas apresentadas pelos órgãos participantes mediante procedimento de Intenção de Registro de Preços (IRP), realizado por intermédio de comunicação eletrônica encaminhada aos órgãos da Administração Municipal.
Após manifestação formal dos interessados, foram consolidadas as necessidades da:

- Secretaria Municipal de Assistência Social (Órgão Gerenciador);
- Prefeitura Municipal de Pacatuba, através das Secretarias;
- Secretaria Municipal de Saúde.

Os quantitativos estimados constantes deste Termo de Referência resultam da consolidação das informações encaminhadas pelos órgãos participantes, considerando:
I – histórico de consumo dos exercícios anteriores;
II – ampliação das atividades administrativas;
III – estimativa de novos programas e ações governamentais;
IV – demanda projetada para o período de vigência da Ata;
V – margem técnica destinada ao atendimento de necessidades supervenientes.
Os quantitativos possuem natureza estimativa, não gerando obrigação de aquisição integral pela Administração, nos termos dos arts. 82 a 86 da Lei nº 14.133/2021.

4. DESCRIÇÃO DA AQUISIÇÃO.

ITEM	DESCRIÇÃO DO PRODUTO	UND	QTD	VLR	VLR TOTAL
1.	Abacaxi maduro de tamanho médio, no grau máximo de evolução do tamanho.	Kg	520	5,10	2.652,00
2.	Abóbora, tipo moranga de primeira qualidade	Kg	220	6,99	1.537,80
3.	AÇAFRÃO DA TERRA EM PÓ: acondicionado em embalagem de polietileno atóxico transparente, com identificação na embalagem (rótulo) dos ingredientes, peso, fornecedor, data de fabricação e validade. Isento de sujidades, parasitas, larvas e material estranho. Validade mínima de 06 (seis) meses a conta da data de entrega. Embalagem 30g.	PCT	200	2,63	526,00
4.	Acerola, boa qualidade tamanho e coloração uniforme, devendo ser bem desenvolvido e maduro, com polpas intactas e firmes	Kg	200	5,98	1.196,00
5.	Achocolatado em pó 400 gramas, instantâneo, elaborado a partir de açúcar, cacau, soro de leite em pó, enriquecido com vitaminas acondicionado em embalagem primária com	UND	458	6,92	3.169,36

	respectiva da data de fabricação/validade/lote e informação nutricional				
6.	Achocolatado liquido 200ml - a base deleite, soro de leite, água, açúcar, cacau em pó, minerais, vitaminas, sal, aromatizantes e acidulante ácido cítrico. Não contém glúten. Embalado em caixa de 200 ml, acompanhado de canudo. Produto com identificação da marca do fabricante, prazo de validade de no mínimo 6 meses e peso liquido	UND	9000	2,73	24.570,00
7.	AÇÚCAR CRISTAL, de 1ª qualidade, produto sem substâncias tóxicas ou estranhas macro e microscopicamente visíveis. Embalado em saco polietileno transparente, fechado hermeticamente, em embalagem de 1kg, devendo constar na embalagem, de forma legível, a data de fabricação e o prazo de VALIDADE MÍNIMA DE 06 MESES, a partir da data de entrega.	Kg	1620	3,81	6.172,20
8.	Adoçante dietético artificial líquido, a base de asparartame, não apresentar na composição xintol ou sorbitol ou frutose, frascos de polietileno atóxico. A embalagem deverá conter externamente os dados de identificação e procedência, informação nutricional, número de lote, quantidade do produto, número de registro. Deverá apresentar validade mínima de 6 (seis) meses a partir da data de entrega. Registro no ministério da saúde. Prazo de validade superior a 10 meses. De acordo com a portaria 38 de 13/01/98 anvisa e nta 83 (decreto 12.486/78). Embalagem com 100 ml	UND	30	5,92	177,60
9.	Alface crespa ou lisa de 1ª qualidade; - com folhas íntegras, livres de fungos, transportadas em sacos plásticos transparentes de primeiro uso. Embalagem individual por pé de alface pesando fornecimento por molhos. Comprado no produtor local da agricultura familiar	ML	230	5,24	1.205,20
10.	ALHO BRANCO: de 1ª qualidade. Bulbo de tamanho médio, com características íntegras. Isento de sujidades, insetos, parasitas, larvas e corpos estranhos aderidos à casca. Não deve apresentar quaisquer lesões de origem física, mecânica ou biológica.	Kg	370	24,43	9.039,10
11.	AMEIXA VERMELHA, de 1ª qualidade, grau médio de amadurecimento, no tamanho, aroma e sabor da espécie, uniformes, sem ferimentos ou defeitos e firme.	UND	210	15,51	3.257,10
12.	Amido de milho, em pó, produto amiláceo, extraído do milho, , fabricado a partir de matérias primas sãs e limpas, isentas de matéria terrosa e parasitas, não podendo se	UND	98	5,50	539,00

	apresentar úmido, fermentado ou rançoso. Aspecto: pó fino; cor: branca; odor e sabor próprios. Embalagem: caixa com peso líquido de 500g.				
13.	Amido de milho. Produto amiláceo extraído do milho. Embalagem de polietileno atóxico e secundária de caixa de papelão e resistente. Deve constar na embalagem, de forma legível, a data de fabricação e o prazo de validade mínima de 06 meses, a partir da data de entrega, identificação da marca do fabricante. Embalagem de 200g.	UND	60	3,44	206,40
14.	ARROZ TIPO AGULHA, do tipo 1, classe longo fino, produto sem substâncias tóxicas ou estranhas macro e microscopicamente visíveis. Acondicionado em saco polietileno transparente, fechado hermeticamente, em embalagem de 1 Kg, devendo constar da embalagem, de forma legível, a data de fabricação e o prazo de VALIDADE MÍNIMA DE 06 MESES, a partir da data de entrega, com identificação da marca do fabricante. O produto deverá estar de acordo às normas e resoluções vigentes.	Kg	580	4,85	2.813,00
15.	ARROZ TIPO PARBOILIZADO, do tipo 1, classe longo fino, produto sem substâncias tóxicas ou estranhas macro e microscopicamente visíveis. Acondicionado em saco polietileno transparente, fechado hermeticamente, em embalagem de 1kg, devendo constar da embalagem, de forma legível, a data de fabricação e o prazo de VALIDADE MÍNIMA DE 06 MESES, a partir da data de entrega, com identificação da marca do fabricante. O produto deverá estar de acordo às normas e resoluções vigentes.	Kg	800	4,85	3.880,00
16.	Atum ralado ao molho de tomate. Lata peso drenado 120 a 130g, peso líquido 170g. Sem amassamentos, ferrugens e estufamentos e que contenha data de fabricação e o prazo de validade mínima de 6 meses, a partir da data de entrega, com a identificação da marca do fabricante. O produto deverá estar de acordo às normas e resoluções vigentes.	Latas	100	6,94	694,00
17.	AVEIA EM FLOCOS (Finos), de 1ª qualidade, acondicionado em embalagem fechada hermeticamente em caixa de 170g a 200 g, devendo constar na embalagem, de forma legível, a data de fabricação e o prazo de VALIDADE MÍNIMA DE 06 MESES, a partir da data de entrega, identificação da marca do fabricante. O produto deverá estar de acordo	CX	140	4,50	630,00

	às normas e resoluções vigentes				
18.	Azeite de oliva, com acidez máxima de 0,8% (em ácido oleíco) – para temperar alimentos; embalagem com 500 ml. Prazo de validade mínimo de 6 (seis) meses a partir entrega.	UND	34	41,46	1.409,64
19.	Azeitona verde, em conserva, com caroço, frasco com 500g, produto próprio para consumo humano.	FR	60	26,45	1.587,00
20.	Bala sortida mastigável, bala sortidas de frutas nos sabores sortidos: uva, morango, laranja, abacaxi e cereja. Embalagem de 500g contendo aproximadamente 120 UND.	PCT	259	12,72	3.294,48
21.	BANANA PRATA: de 1ª qualidade (entrega metade verde, metade maduro) apresentando grau de maturação tal que lhe permita suportar a manipulação, o transporte e a conservação em condições adequadas para o consumo. Com ausência de sujidades, parasitos e larvas, de acordo com as normas vigentes da cnnpa. Fornecimento por kg.	Kg	520	5,43	2.823,60
22.	BATATA DOCE, características: de primeira qualidade, sem rama, tamanho e coloração uniformes, fresca, compacta e firme, sem lesões de origem sem rachaduras e cortes, sem danos físicos e mecânicos oriundos de manuseio e transporte, devendo ser bem desenvolvidas. Comprado no produtor local da agricultura familiar.	Kg	370	4,32	1.598,40
23.	BATATA INGLESA inteira, de colheita inteira, de colheita recente, livre de parasitas e larvas, sem umidade anormal, isenta de odor e sabor estranho, isenta de substâncias terrosas, sujidades ou corpos estranhos.	Kg	440	4,37	1.922,80
24.	BATATA PALHA EXTRA FINA, de 1ª qualidade, com coloração clara. Embalagem de 100 g, de alumínio plastificado, atóxica, resistente, hermeticamente vedada. Com rotulagem de acordo com Legislação Vigente e Selo de Inspeção do Órgão Competente. Prazo de VALIDADE MÍNIMA DE 30 DIAS, a partir da data de entrega.	PCT	300	7,01	2.103,00
25.	Bebida láctea, fermentada com polpa de frutas, – sabor morango, sabor ameixa, composta de leite integral e/ou leite integral reconstituído, xarope de açúcar, preparado de morango/ameixa, amido modificado, soro de leite reconstituído, fermento lácteo, estabilizante gelatina e acidulante ácido cítrico. Colorido artificialmente. Podendo conter glúten e traços de castanha de caju	UND	4300	6,90	29.670,00
26.	Biscoito doce tipo wafer, com recheio sabor chocolate, PCT com 35 g, devendo apresentar	UND	13000	2,93	38.090,00

	na embalagem as informações nutricionais e prazo de validade, sem gordura trans.				
27.	Biscoito doce-tipo maisena, livre de umidade, acondicionado em embalagem plástica transparente resistente original de fábrica em pacote tipo 3 em 1 com peso liquido de 400g. Embalagem secundária em caixa de papelão do fabricante	UND	1180	5,39	6.360,20
28.	Biscoito salgado especificação: embalagem de 144g com 6 UND de 24g cada, sabores variados (natural, integral, pizza, ervas, etc. Livre de insetos, mofo, impurezas que comprometam o consumo ou o armazenamento validade não inferior a 120 dias da data da entrega.	UND	5600	4,17	23.352,00
29.	BISCOITO SALGADO INTEGRAL: EMBALAGEM DE 144G COM 6 UND DE 24G CADA, ESPECIFICAÇÕES: farinha de trigo integral, farinha de trigo enriquecida com ferro, ácido fólico e vitaminas B3, B2 e B1, gordura vegetal, açúcar invertido, sal, fermentos químicos: bicarbonato de amônio, fosfato monocálcico e Bicarbonato de Sódio, Aromatizante e melhorador de farinha metabissulfito de sódio. Contém glúten. Alérgicos: contém derivados de trigo e soja. Pode conter cevada, leite, aveia e centeio. VALIDADE NÃO INFERIOR A 120 DIAS DA DIAS DA DATA DA ENTREGA. ENTREGA.	UND	2000	7,12	14.240,00
30.	BISCOITO DOCE (TIPO MARIA) - de 1ª qualidade. Deverá conter no rótulo ou impresso na embalagem os dados de fabricante, data de fabricação e o prazo de VALIDADE MÍNIMA DE 06 MESES, a partir da data de entrega, identificação da marca do fabricante. O produto deverá estar de acordo às normas e resoluções vigentes. Acondicionado em PCT de 350 a 400g	UND	2018	4,69	9.464,42
31.	BISCOITO SALGADO, tipo Cream Cracker, de 1ª qualidade. Deverá conter no rótulo ou impresso na embalagem os dados de fabricante, data de fabricação e o prazo de VALIDADE MÍNIMA DE 06 MESES, a partir da data de entrega, identificação da marca do fabricante. O produto deverá estar de acordo às normas e resoluções vigentes. Acondicionado em PCT de 350 a 400g	UND	2460	4,58	11.266,80
32.	BISCOITO TIPO ROSQUINHA - sabor coco, a base de: farinha de trigo, açúcar, gordura vegetal, lecitina de soja, amido de milho, açúcar invertido, leite de coco, coco ralado, leite integral, sal, aroma artificial de coco. Serão rejeitados biscoitos malcozidos, queimados e de características organolépticas	UND	1118	5,76	6.439,68

	anormais. Em embalagens de 350 g a 400g com todas as descrições técnicas na embalagem. E o prazo de VALIDADE MÍNIMA DE 06 MESES, a partir da data de entrega, com identificação da marca do fabricante. O produto deverá estar de acordo às normas e resoluções vigentes.				
33.	Bolo bacia de ovos. Produto de confeitaria obtido por cocção adequada de massa preparada. O produto assado preparado à base de farinha de trigo (a farinha de trigo a ser utilizada como matéria-prima na fabricação do bolo deve atender ao estabelecido na legislação resolução rdc 344/02), leite integral, açúcar, margarina, ovos de galinha, fermento químico e outras substâncias alimentícias que caracterizam o produto. Embalados individualmente em saco de polietileno, com marca do fabricante, data de fabricação e prazo de validade mínima de 07 dias do recebimento, o, com respectiva informação nutricional. Embalagem de 50g.	UND	6000	1,24	7.440,00
34.	Bolo bacia sabor cenoura. Produto de confeitaria obtido por cocção adequada de massa preparada. O produto assado preparado à base de farinha de trigo (a farinha de trigo a ser utilizada como matéria-prima na fabricação do bolo deverá atender ao estabelecido na legislação resolução rdc 344/02) ou amido de milho, açúcar, fermento químico ou biológico, deverá conter ovos, cenoura, manteiga, gordura e outras substâncias alimentícias que caracterizam o produto. Deverá ser apresentado no seguinte sabor: cenoura. Embalados individualmente em saco de polietileno, com marca do fabricante, data de fabricação e prazo de validade mínima de 07 dias da data de recebimento, com respectiva informação nutricional. Embalagem de 50g	UND	3000	1,39	4.170,00
35.	Bolo bacia sabor laranja. Produto de confeitaria obtido por cocção adequada de massa preparada. O produto assado preparado à base de farinha de trigo (a farinha de trigo a ser utilizada como matéria-prima na fabricação do bolo deverá atender ao estabelecido na legislação resolução rdc 344/02) ou amido de milho, laranja, açúcar, fermento químico ou biológico, deverá conter leite, ovos, manteiga, gordura e outras substâncias alimentícias que caracterizam o produto. Deverá ser apresentado no seguinte sabor: laranja. Embalados individualmente em saco de polietileno, com marca do fabricante, data de fabricação e prazo de validade mínima de 07	UND	6000	1,56	9.360,00

	dias recebimento, com respectiva informação nutricional. Embalagem de 50g.				
36.	Bolo de rolo, tipo rocambole de 50g, produto obtido por processamento tecnológico adequado, de massa preparada com farinha de trigo enriquecida (ferro, cálcio e vitaminas), fermento biológico, água, sal, manteiga ou margarina e ovos. Com recheio de goiabada não deve apresentar queimaduras e sua coloração deve mostrar tonalidades regulares. Não apresentar odor de fermentação, fumaça ou ovo. O produto deverá ser rotulado de acordo com a legislação vigente. Validade não superior a 30 (trinta) dias.	UND	3600	1,58	5.688,00
37.	Bolo inglês, tipo bacia de 50g, produto obtido por processamento tecnológico adequado, da massa preparada com farinha de trigo enriquecida (ferro, cálcio e vitaminas), fermento biológico, água, sal, manteiga ou margarina, ovos e essência de baunilha. Não deve apresentar queimaduras e sua coloração deve mostrar tonalidades regulares. O bolo deve ser leve, com coloração clara e uniforme. Não apresentar odor de fermentação, fumaça ou ovo. Embalado em saco plástico lacrado. O produto deverá ser rotulado de acordo com a legislação vigente. Validade não superior a 30 (trinta) dias.	UND	3100	1,69	5.239,00
38.	Bombom, c/recheio cremoso pacote com 1kg. Apresentação: pacote contendo 1kg. A embalagem primária deve ser aluminizada envolvendo o bombom e a secundária com plástico resistente e atóxico. Características: bombom com recheio cremoso, com camada crocante de wafer, coberto com chocolate ao leite, peso de aproximadamente 21,5g cada, contendo como ingredientes principais: açúcar, gordura vegetal, farinha de trigo enriquecido com ferro.	UND	165	48,30	7.969,50
39.	Broa de milho recheada 50g, produto obtido por processamento tecnológico adequado, de massa preparada com farinha de milho e farinha de trigo enriquecida (ferro, cálcio e vitaminas do complexo b), ovos, açúcar, margarina, leite em pó e fermento. Com os recheios de goiabada e doce de leite. Embalada em saco plástico lacrado. O produto deverá ser rotulado de acordo com a legislação vigente. Validade não superior a 30(trinta) dias.	UND	4700	1,22	5.734,00
40.	Broa de milho. O produto deve conter basicamente farinha de trigo especial, farinha de milho (a farinha de trigo e a farinha de milho	UND	4700	0,85	3.995,00

	a serem utilizadas como matérias-primas na fabricação da broa deverão atender ao estabelecido na legislação resolução rdc 344/02), ovos, açúcar, gordura vegetal, leite em pó integral, sal refinado, fermento químico e fibra de trigo (mínimo de 10). Embalados individualmente em saco de polietileno, com marca do fabricante, data de fabricação e prazo de validade mínima de 07 dias da data de recebimento, com respectiva informação nutricional. Embalagem de 50g				
41.	CACAU EM PÓ 100 - Produto solúvel composto de puro (100) pó de amêndoas de cacau moído sem a manteiga, sem adição de açúcar, sem glúten, sem lactose e sem aromatizantes em sua composição, embalagens primárias: plástico transparente com soldas resistentes, embalagens secundárias: caixas de papelão resistentes que contenham a origem e denominação do produto, informações nutricionais, peso, data de fabricação e data de validade do produto. Embalagens de 200 g. Produto com no mínimo 1 ano de validade	UND	500	19,42	9.710,00
42.	CAFÉ em pó - produto de 1ª qualidade, pacote com 250 g. O produto deverá atender as normas legais vigentes da Comissão Nacional de Normas e Padrões para Alimentos CNNPA. Embalagem contendo data de fabricação e prazo de VALIDADE MÍNIMA DE 06 MESES, a partir da data de entrega, identificação da marca do fabricante. O produto deverá estar de acordo às normas e resoluções vigentes	PCT	2760	14,94	41.234,40
43.	Café solúvel granulado, instantâneo, selo da abic, 100% puro, com selo de pureza, sem glúten. Embalagem tipo refil em pacote com peso líquido de 100g, embalagem com dizeres de rotulagem, contendo, informações dos ingredientes, composição nutricional, data de fabricação e prazo de validade de, no mínimo, 12 (doze) meses a contar da data de entrega do produto.	UND	120	5,16	619,20
44.	CAMARÃO CINZA FILÉ CONGELADO CARACTERÍSTICAS GERAIS O camarão cinza (Penaeus vannamei), descascado, eviscerado e congelado, segundo a Instrução Normativa nº 23, de 20 de agosto de 2019, é o produto cru, obtido de matéria-prima fresca, resfriada ou congelada, desprovido de cefalotórax, da carapaça e eviscerado, sem a manutenção do último segmento da carapaça e submetido a processo de congelamento rápido. O camarão deve ser mantido sob temperatura não	Kg	2000	37,37	74.740,00

	superior a -18C (dezoito graus Celsius negativos). O peso unitário do camarão dever de 6g a 9g. Na embalagem não poderá conter misturas de espécies. CARACTERÍSTICAS SENSORIAIS: Coloração própria da espécie, sem qualquer pigmentação estranha; Ausência de odor amoniacal, sulfídrico, ranço ou indicativo de putrefação; Ausência de sabor desagradável. CARACTERÍSTICAS MICROBIOLÓGICAS: Salmonella spp.: ausência em 25g; Estafilococos coagulase positiva/g: máximo 103; Escherichia coli/g: máximo 5x102.				
45.	CANELA EM PÓ, em forma de pó fino, íntegro, atóxico, resistente, vedado hermeticamente e limpo. A embalagem deverá conter externamente os dados de identificação e procedência, número do lote, data de fabricação, e data de validade, e quantidade do produto. Com VALIDADE MINIMA DE 06 MESES, a partir da data de entrega. O produto deverá estar de acordo às normas e resoluções vigentes. Potes de 30g a 35g.	UND	66	3,85	254,10
46.	Carne de 1 qualidade tipo coxão mole características gerais e a porção comestível proveniente do corte apropriado de carcaça traseira bovina, oriunda de estabelecimentos sob inspeção oficial características organolépticas cor vermelho, cook próprio, sabor próprio, aspecto próprio embaladas a vácuo em filme de polietileno, apropriado de acordo com as normas do ministério da agricultura, prazo de validade de 48h sob refrigeração e congelamento de lumiando deverá ser apresentado laudo de inspeção sanitária do estabelecimento e o produto devera possuir carimbo do sif ou se transportar até entrega final em condições de temperatura adequada, no ato da entrega não poderá ter transcorrido mais um terço do prazo de validade estabelecido produto	Kg	300	43,57	13.071,00
47.	Carne bovina moída - tipo acém congelada, proveniente de animais, sadios, abatidos sob inspeção veterinária, devendo apresentar coloração vermelho-vivo, odor característico e aspecto próprio não amolecido e nem pegajosa. Isento de: vestígios de descongelamento, excesso de gordura, cartilagem e a aponevroses, coloração arroxeada, acinzentada e esverdeada, odor forte e desagradável, parasitas, sujidades, larvas e qualquer substância contaminante. Acondicionado em embalagem de polietileno atóxica, transparente e resistente, a vácuo,	PCT	850	14,93	12.690,50

	contendo na embalagem a identificação do produto, peso, marca do fabricante, prazo de validade, carimbos oficiais e selo de inspeção do órgão competente e data de embalagem. Validade mínima de 06 meses, a contar da data de entrega.. PCT de 500g.				
48.	CARNE BOVINA SALGADA (Charque dianteira), 1ª qualidade, dessecada, de consistência firme, com cor, cheiro e sabor próprio, isento de sujidades, parasitas e materiais estranhos, acondicionada em saco plástico de polietileno apropriado e íntegro, de acordo com as normas do Ministério da Agricultura, da DIPOA, em PCT de 1 kg, com prazo de VALIDADE MÍNIMA DE 06 MESES, a partir da data da entrega. O produto deverá ser transportado de acordo com as normas técnicas da ANVISA	Kg	370	48,85	18.074,50
49.	Carne de hamburguer bovina, com 56g UND, embalado em caixas contendo 36 UND envelopadas individualmente, com identificação do produto, marca do fabricante, prazo de validade e peso liquido. O produto deverá ter registro no ministério da agricultura e/ou ministério da saúde	UND	6444	2,79	17.978,76
50.	Cebola branca, de 1ª qualidade, apresentando grau de maturação tal que lhe permita suportar a manipulação, o transporte e a conservação em condições adequadas para o consumo. Com ausência de sujidades, parasitos e larvas, de acordo com as normas vigentes da cnnpa. E com prazo de validade de até 03 meses sob refrigeração e de 07 a 30 dias em temperatura ambiente.	Kg	300	5,95	1.785,00
51.	Cebola vermelha, de 1ª qualidade, apresentando grau de maturação tal que lhe permita suportar a manipulação, o transporte e a conservação em condições adequadas para o consumo. Com ausência de sujidades, parasitos e larvas, de acordo com as normas vigentes da cnnpa.	Kg	80	6,79	543,20
52.	Cebolinha-fresca, de 1ª qualidade, tamanho e coloração uniformes, devendo ser bem desenvolvida, firme e intacta, isenta de enfermidades, material terroso e umidade externa anormal, sem danos físicos mecânicos oriundos do manuseio e transporte. Fornecimento por molhos. Comprado no produtor local da agricultura familiar.	ML	140	3,00	420,00
53.	Cenoura extra aa, in natura, cor laranja-vivo, procedente de espécies genuínas e sãs, frescas, firme, lisa, sem rugas, de aparência fresca. Isento de brotos, lesões de origem física,	Kg	300	5,18	1.554,00

	mecânica ou biológica matéria terrosa, sujidades ou corpos estranhos aderido superfície externa, livre de enfermidades, insetos, parasitas e larvas.				
54.	Chá solúvel, de primeira qualidade, nos sabores: boldo do chile, camomila, capim santo, cítrico, erva cidreira, erva-doce gengibre hortelã, maça e canela, cravo e canela sene, embalado em caixas contendo 10 saches, com peso líquido peso líquido dede 1313 gg unidade	CX	130	4,85	630,50
55.	Chocolate em barra – chocolate ao leite, em barra, indicado no preparo de bombons, ovos de páscoa, trufas, bolos e sobremesas. Embalagem individual com peso líquido de 01 kg.	Kg	270	39,55	10.678,50
56.	Chuchu extra aa, in natura, pouca rugosidade tamanho médio, procedente de espécies genuínas, sãs e frescas, polpa íntegra e firme. Isento de lesões de origem física, mecânica ou biológica matéria terrosa, sujidades ou corpos estranhos aderidos à superfície externa, livre de enfermidades, insetos, parasitas e larvas. Fornecimento por kg.	Kg	210	5,25	1.102,50
57.	Coco ralado natural branco sem açúcar, a base de polpa de coco, sem sujidades, sem parasitas e sem lar os e sem larvas as aa embalagem deverá estar e conter todas as integra informações de acordo as especificações técnicas da ANVISA com peso com peso liquido 01 kg	Kg	250	5,70	1.425,00
58.	Coentro, de primeira qualidade hortaliça classificada como verdura cor verde fresca aspecto e sabor próprio isenta de sinais de apodrecimento, sujidades e materiais terrosos. Fornecimento por molhos. Comprado no produtor local da agricultura familiar.	ML	240	3,13	751,20
59.	COLORÍFICO EM PÓ (colorau), de 1ª qualidade, homogêneo. Produto sem substâncias tóxicas ou estranhas macro e microscopicamente visíveis. Acondicionado em saco de polietileno transparente fechado hermeticamente, em embalagem com 97 a 100g, devendo conter no rótulo ou impresso na embalagem os dados do fabricante, data de fabricação e o prazo de VALIDADE MÍNIMA DE 06 MESES, a partir da data de entrega, identificação da marca do fabricante. O produto deverá estar de acordo às normas e resoluções vigentes	PCT	398	0,95	378,10
60.	Condimento misto completo pimenta e cominho em pó, temperar PCT 97g para informações nutricionais no rotulo do produto, com especificação de data de fabricação, prazo	PCT	378	1,08	408,24

	de validade mínima de ano e dados do fabricante				
61.	Couve, de ótima qualidade, sem defeitos, com folhas verdes sem traços de descoloração turgescente, intactas, firmes e bem desenvolvidas. Deverão apresentar coloração e tamanhos uniformes e típicos da variedade. Não serão permitidos defeitos nas verduras que afetem a sua formação e sua aparência, estar livre de enfermidades e insetos, não estar danificada por qualquer lesão de origem física ou mecânica que afete a aparência. Fornecimento por molhos. Comprado no produtor local da agricultura familiar	ML	150	2,84	426,00
62.	CRAVO DA ÍNDIA, secos e limpos, acondicionado em saco de polietileno, íntegro, atóxico, resistente, vedado hermeticamente. A embalagem deverá conter externamente os dados de identificação de procedência, número de lote, data de fabricação, quantidade do produto. O produto deverá apresentar VALIDADE MÍNIMA DE 06 MESES, a partir da data de entrega. Pacote de 8 a 10g.	PCT	100	4,81	481,00
63.	CREME DE LEITE: UHT, homogeneizado, que seja produzido a partir de creme de leite, leite em pó, espessante, estabilizantes, sem glúten, com mínimo de 17 de gordura. Embalagem tetra brik de 200 g. Deve conter registro do Ministério da Agricultura na embalagem. Prazo de VALIDADE MÍNIMA DE 06 MESES, a partir da data da entrega.	UND	220	2,62	576,40
64.	Doce de banana (bananada), banana em massa ou pasta homogênea e de consistência que possibilite o corte. Obtido das partes comestíveis desintegradas da banana, com açúcar, contendo pectina, ajustador de ph. Isento de sujidades, larvas e parasitos, com aspecto, cor, cheiro e sabor próprios. Acondicionado em embalagem de 600g, embalados em caixa de papelão reforçado com validade mínima de 11 meses a contar da data da entrega. Entrega. Caixa com 30 UND	CX	106	26,28	2.785,68
65.	Doce de goiaba (goiabada), goiabada em massa ou pasta homogênea e de consistência que possibilite o corte obtido das partes comestíveis desintegradas da goiaba, com açúcar, contendo pectina, ajustador de ph: isento de sujidades, larvas e parasitos, com aspecto, cor, cheiro e sabor próprios, acondicionado em embalagem de 6000, embalados em caixa de papelão reforçado com validade mínima de 11 meses a contar da data	CX	52	5,65	293,80

	da entrega caixa com 30 UND				
66.	Ervilha verde em conserva. Ingredientes: ervilha, água e sal. Acondicionados em sachês de200g (peso drenado), contendo grãos inteiros imersos em salmoura (água e sal), sem conservantes artificiais. O produto deverá apresentar registro no órgão competente, com cheiro e gosto próprio, não deverá apresentar problemas com presença de impureza, cheiro e sabor não característico, embalagens estufadas e/ou com perfurações, não deve apresentar peso insatisfatório. A embalagem deverá estar intacta e prazo de validade mínimo de 06 meses a partir da data da entrega	UND	264	3,52	929,28
67.	Extrato de tomate, concentrado, isento de peles e sementes, acondicionado em recipiente de folha de flandres, íntegro, resistente, vedado hermeticamente e limpo, com tampa à vácuo. À vácuo. A embalagem deverá conter externamente os dados de identificação e procedência, informações nutricionais, número de lote, data de validade, quantidade do produto. Deverá apresentar validade mínima de 6 (seis) meses a partir da data de entrega, pacote com peso liquido de 350g	UND	650	2,06	1.339,00
68.	Farinha de mandioca fina, branca, crua, embalada em PCT plásticos, transparentes, limpos, não violados, resistentes, acondicionados em fardos. A embalagem deverá conter externamente os dados de identificação, procedência, informações nutricionais, número de lote, quantidade do produto. Deverá apresentar validade mínima de 05 (cinco) meses a partir da data de entrega. De acordo com a resolução 12/78 da cnnpa. Pacote com 01kg	Kg	275	6,48	1.782,00
69.	Farinha de milho flocada características gerais: obtida de grãos de milho, flocada, grãos sadios e limpos. Cor e sabor característicos devendo obedecer à legislação vigente, embalada em PCT de 500g. Prazo mínimo de validade de quatro meses e data de fabricação de até 30 dias. Dias	Kg	750	3,16	2.370,00
70.	Farinha de trigo com fermento características: classificação farinha de trigo especial especificidade de uso: preparo de pães caseiros diversos, bolos e biscoitos, rendimento satisfatório. Não deverá apresentar cor escura ou mistura com outras farinhas, formação de grumos (umidade), resíduos ou embalagem: impurezas. Intacta, acondicionada em PCT de	Kg	670	4,48	3.001,60

	polietileno transparente				
71.	Farinha láctea 400g, com fonte de ferro e 11 vitaminas, embalagem com identificação do produto. Marca do fabricante, prazo de validade, peso liquido e de acordo com ANVISA	UND	96	6,64	637,44
72.	FEIJÃO CARIOCA, grupo 1, classe cores, tipo 1, constituído de grãos inteiros, isento de sujidades, parasitas, materiais terrosos e detritos animais ou vegetais, acondicionado em embalagem primária saco plástico atóxico transparente íntegro (embalagem: 1kg), com respectiva informação nutricional, data de fabricação/validade/lote- embalagem secundária plástico resistente. PRAZO DE VALIDADE MÍNIMA DE 06 MESES, a partir da data de entrega.	Kg	970	6,06	5.878,20
73.	FEIJÃO FRADINHO, grupo 1, classe cores, tipo 1, constituído de grãos inteiros, isento de sujidades, parasitas, materiais terrosos e detritos animais ou vegetais, acondicionado em embalagem primária saco plástico atóxico transparente íntegro (embalagem: 1kg), com respectiva informação nutricional, data de fabricação/validade/lote- embalagem secundária plástico resistente. PRAZO DE VALIDADE MÍNIMA DE 06 MESES, a partir da data de entrega.	Kg	2800	6,69	18.732,00
74.	Fermento em pó químico 100g: características técnicas: formado de substancias ou mistura de substâncias químicas que, pela influencia do calor e/ou da umidade, produz desprendimento gasoso capaz de expandir massas, aumentando-lhes o volume e a porosidade. No rótulo deve constar as denominações "fermento químico", embalagem primária: potes de polietileno resistente, em frasco de 100g. Data de fabricação: máximo de 30 dias. Prazo de validade: mínimo de 06 meses. Meses.	UND	36	4,92	177,12
75.	FÍGADO BOVINO, congelado, de abate recente. - Coloração: cor própria sem manchas esverdeadas; - Textura e odor: característico; Características físico-químicas: não amolecido, não pegajoso e isento de sujidades. Deverá ser congelado à temperatura de -18C (dezoito graus centígrados negativos) ou inferior. As características microbiológicas deverão estar de acordo com os critérios e padrões estabelecidos na RDC nº 12 de 02/01/01, ANVISA. Embalagem plástica, transparente, atóxica e resistente, contendo peso líquido de 1 kg. Rotulagem: deverá estar de acordo com a	Kg	500	14,95	7.475,00

	legislação vigente. No rótulo das embalagens deverão estar impressas de forma clara e indelével as seguintes informações: - Nome e endereço do abatedouro, constando obrigatoriamente registro no SIF; - Identificação completa do produto, constando a sua especificação; - Data do envasamento, prazo de validade e prazo máximo de consumo; - Temperatura e condições de estocagem, armazenamento e conservação; - Peso líquido. Transporte: em condi				
76.	FILÉ DE MERLUZA - cortes de filé de merluza congelados a -18ºc, sem espinhas, não amolecidos, não pegajosos e com cor, cheiro e aspecto próprios, sem manchas esverdeadas, isentos de toda e qualquer evidência de decomposição. Embalagem em saco de polietileno, atóxica, asséptica, intacta e resistente que garanta a integridade do produto até o momento do consumo, devidamente rotulada de acordo com a legislação, nº do registro no SIF, SIE ou SIM. EMBALAGEM DE 900G A 1KG. Data de fabricação: máximo de 45 dias. Data de validade: mínimo de 04 meses a partir da entrega	Kg	750	33,51	25.132,50
77.	FLOCÃO DE ARROZ PARA CUSCUZ, em cor branca, de 1ª qualidade, embalado em saco polietileno fechado hermeticamente, com 500g, sem substâncias estranhas macro e microscopicamente visíveis. O produto e sua embalagem devem estar de acordo com as normas legais vigentes do Ministério da Agricultura e ANVISA. A embalagem deverá estar intacta e o PRAZO DE VALIDADE MÍNIMO DEVE SER DE 06 MESES, a partir da data de entrega.	PCT	1400	3,96	5.544,00
78.	FLOCÃO DE MILHO PARA CUSCUZ, em cor amarela, de 1ª qualidade, embalado em saco polietileno fechado hermeticamente, com 500g, sem substâncias estranhas macro e microscopicamente visíveis. O produto e sua embalagem devem estar de acordo com as normas legais vigentes do Ministério da Agricultura e ANVISA. A embalagem deverá estar intacta e o PRAZO DE VALIDADE MÍNIMO DEVE SER DE 06 MESES, a partir da data de entrega.	PCT	8160	1,49	12.158,40
79.	Fórmula infantil de seguimento com 400g formula infantil para lactentes de 06 a 12 meses com proteínas lácteas, óleos vegetais, enriquecida com vitaminas, nucleotídeos,	UND	80	67,96	5.436,80

	minerais, ferro e outros oligoelementos. Com no mínimo 80% do prazo de validade.				
80.	Fórmula infantil em pó, com ferro para lactentes de 0 à 6 meses com 800g. Informação nutricional: lactose, concentrado proteico de soro do leite, oleína de palma, leite desnatado, óleo de palmiste, canola e milho, sais minerais (citrato de cálcio, cloreto de potássio, citrato de potássio, cloreto de magnésio, citrato de sódio, sulfato ferroso, de zinco e de cobre, iodeto de potássio, sulfato de manganês, selenato de sódio), vitaminas (c, e, a, b6, b2, d, b1, k, niacina, pantotenato de cálcio, ácido fólico e biotina), óleo de peixe, lecitina de soja, ácido graxo araquidônico, larginina, l-carnitina, taurina, bitartarato de colina, inositol e l-histidina. Não contém glúten. Unidade contendo 800gr. A validade do produto deverá ser no mínimo de 02 anos.	UND	50	101,96	5.098,00
81.	Frango cortes de peito, sem osso congelado. Contendo identificação do produto, marca do fabricante, prazo de validade, marcas e carimbos oficiais, de acordo com as portarias do ministério da agricultura com prazo com prazo de validade.	Kg	340	20,43	6.946,20
82.	Frango, coxa e sobrecoxa de frango, congelado (à -18°c) acondicionado em embalagem primária de plástico especificado data validade inspecionada pelo sif	Kg	550	11,45	6.297,50
83.	Frango, inteiro, frango resfriado, inteiro, limpo, provenientes de aves sadias, abatidas sob inspeção veterinária. A embalagem deverá ser plástica atóxica, resistente, ser rotulada e contendo as seguintes informações: nome e endereço do abatedouro, contendo obrigatoriamente o registro no sif, identificação completa do produto, da data de fabricação, prazo de validade e prazo máximo de consumo, temperatura de estocagem, armazenamento e conservação, peso liquido. Pode ser congelado. O produto não deverá apresentar superfície úmida, pegajosa ou partes flácidas ou com indícios de fermentação pútrida. O produto entregue não deverá ter validade menor que seis meses	Kg	590	13,87	8.183,30
84.	Fubá de milho, aplicação culinária em geral, aspecto físico pó, cor amarela, matéria-prima milho. A embalagem deverá conter externamente os dados de identificação e procedência, informações nutricionais, número de lote, data de fabricação, data de validade, quantidade do produto e atender as	UND	110	2,10	231,00

	especificações técnicas dos órgãos de vigilância sanitária em legislação vigente. Prazo de validade de no mínimo 06 meses a partir da entrega do produto. PCT de 500g.				
85.	Goiaba de primeira qualidade, com características bem definida, sã, inteira e limpa. Devendo ser bem desenvolvida, isenta de enfermidades, parasitas e larvas, material terroso e sujidades, sem danos físicos e mecânicos oriundos do manuseio e transporte, de colheita recente, livre de resíduos de fertilizantes	Kg	280	6,31	1.766,80
86.	Inhame, de boa qualidade, fresco, compacto e firme, livre de materiais terrosos, sem danos físicos e mecânicos oriundos do manuseio e transporte uniforme de aproximadamente 1 kg de acordo com a resolução 12/78 da cnnpa. Comprado no produtor local da agricultura familiar	Kg	120	8,28	993,60
87.	Iogurte vitamina de frutas em garrafinha com 170g – sabor morango ingredientes: leite integral, leite em pó, fermentos lácteos, frutas naturais. Sabor natural da fruta, sem pedaços de frutas. Produto próprio para o consumo humano. Normas de produção e embalagem que sigam as orientações sanitárias vigentes. Validade mínima de 30 (trinta) dias a contar da data de entrega.	UND	8000	5,88	47.040,00
88.	Jenipapo de 1ª qualidade, apresentando grau de maturação tal que lhe permita suportar manipulação, o transporte e a conservação em condições adequadas para o consumo. Com ausência de sujidades, parasitas e larvas, de acordo com as normas vigentes da cnnpa.	Kg	200	14,69	2.938,00
89.	Laranja pera-laranja média, nova, de 1.ª qualidade, grau de amadurecimento médio, com casca sã, sem rupturas, íntegra com todas as partes comestíveis aproveitáveis. Aspecto, cor e sabor característicos. A embalagem secundária deve ser em monoblocos plásticos e limpos	Kg	350	2,41	843,50
90.	Leite de coco – 500 ml leite de coco natural integral concentrado isento de sujidades, parasitas, larvas, com aspecto cor, cheiro e sabor próprios. Acondicionado em vidros apropriados em frasco de 500 ml deverá conter externamente os dados de identificação, procedência, informações nutricionais, número do lote, data de validade, quantidade de produto e atender as especificações técnicas da ANVISA e inmetro. Prazo de validade de no mínimo 6 meses a partir da	FRANCO	340	4,22	1.434,80

	entrega do produto.				
91.	Leite em pó integral, 100% de origem animal instantâneo, enriquecido com vitaminas a, c, e e d, com embalagem primária em papel aluminizado, e secundaria de papelão reforçado, validade mínima 08(oito meses) meses; a partir da data de entrega composição química em PCT com embalagem 200g.	UND	2160	6,46	13.953,60
92.	Limão verde, de primeira, fresco, livre de resíduos de fertilizantes, sujicidas, parasita e lar as e larvas, as, tamanhas amanhas e coloração uniformes, devendo ser bem desenvolvido e maduro, com polpa firme e intacta	Kg	50	4,91	245,50
93.	Linguiça defumada, tipo calabresa, preparada com carne não mista, toucinho e condimentos, com aspecto normal, firme, sem umidade, não pegajosa, isenta de sujidades, parasitas e larvas, mantida em temperatura e refrigeração adequada, acondicionada em saco de polietileno. A embalagem deverá conter dados de procedência, data de validade, quantidade do produto de acordo com a legislação vigente. Vigente. Pacote dede 500g. 500g.	PCT	110	30,46	3.350,60
94.	Maçã nacional in natura extra, sem caroço , procedente de espécie genuína e sã, fresca, com grau de maturação adequado para o consumo. Isento de lesões de origem física, mecânica, ou biológica matéria terrosa, sujidades ou corpos estranhos aderidos à superfície externa, livre de enfermidades, insetos, parasitas e larvas.	Kg	340	12,77	4.341,80
95.	MACARRÃO SÊMOLA, de 1ª qualidade, tipo espaguete, embalado em saco polietileno transparente fechado hermeticamente, com 500 gramas, contendo no rótulo ou impresso na embalagem os dados de fabricante, data de fabricação e prazo de VALIDADE MÍNIMA DE 06 MESES, a partir da data de entrega, de acordo com as normas legais vigentes da ANVISA.	UND	1150	2,20	2.530,00
96.	MACARRÃO TIPO PARAFUSO, de 1ª qualidade, tipo parafuso, embalado em saco polietileno transparente fechado hermeticamente, com 500 gramas, contendo no rótulo ou impresso na embalagem os dados de fabricante, data de fabricação e prazo de VALIDADE MÍNIMA DE 06 MESES, a partir da data de entrega, de acordo com as normas legais vigentes da ANVISA.	UND	650	3,56	2.314,00
97.	Macaxeira-tipo branca, fresca e com casca inteira, não fibrosa, com peso liquido 1000 gramas, isenta de umidade, raízes medianas, firme e compacta, sabor e cor próprios da	Kg	272	4,18	1.136,96

	espécie, isenta de enfermidades, parasita e lar as e larvas, material terroso e sujidades, sem danos físicos e mecânicos, oriundos do manuseio e transporte, colheita recente. Comprado no produtor local da agricultura familiar.				
98.	Mamão-características gerais: mamão formosa – de 1ª qualidade, casca sã. Apresentando tamanho e cor uniformes, sem rupturas, sem danos físicos e mecânicos, isento de partes pútridas. Devendo estar bem desenvolvidos e maduros, devendo apresentar 80 a 90% de maturação. Embalagem: em sacos plásticos resistentes, conforme quantidade solicitada, apresentando na embalagem etiqueta de pesagem.	Kg	120	3,46	415,20
99.	Manteiga com sal. Manteiga de primeira qualidade. Ingrediente obrigatório: creme de leite pasteurizado obtido a partir do leite de vaca. Consistência sólida, pastosa à temperatura de 20c, textura lisa e uniforme, sem manchas ou pontos de coloração, sabor suave, característico, sem odor e sabor estranho. O produto deverá ser rotulado de acordo com a legislação vigente. Prazo de validade mínima de 06 meses, a partir da data de entrega. O produto deverá ser transportado de acordo com as normas técnicas da anvisa. Embalagem: 500g	UND	245	23,82	5.835,90
100.	Maracujá, de primeira, tamanho e colorações uniformes, devendo ser bem desenvolvido e madura, com polpas intactas e firmes, livres de resíduo de fertilizantes, sujidades, parasitas e larvas, sem danos físicos e mecânicos oriundos do manuseio e transporte.	Kg	250	4,70	1.175,00
101.	MARGARINA, COM SAL E SEM GORDURA TRANS; de 60 até 80 de lipídios; podendo conter vitamina e outras substâncias permitidas; com aspecto cor, cheiro e sabor próprios. Deve conter no rótulo ou impresso na embalagem os dados de fabricante, data de fabricação e prazo de VALIDADE MÍNIMA DE 06 MESES, a partir da data de entrega, de acordo com as normas legais vigentes da ANVISA. O produto deverá ser transportado de acordo com as normas técnicas da ANVISA. Embalagem plástica de 250g.	UND	570	6,47	3.687,90
102.	Massa pronta para pastel, produto obtido por processamento tecnológico adequado, de massa preparada com farinha de trigo enriquecida (ferro, ácido fólico, água, gordura vegetal, sal, conservador sorbato de potássio e	Kg	350	11,53	4.035,50

	acidulante ácido cítrico). Pode conter glúten. Embalagem plástica, transparente, com solda íntegra, tamanho grande, pacote de 01 kg.				
103.	Maxixe – in natura, 1ª qualidade – isento de fungos e sujidade. Deverá ser transportado em carros higienizados em temperatura ambiente. Acondicionados em sacos plásticos transparentes de primeiro uso. Comprado no produtor local da agricultura familiar.	Kg	30	8,18	245,40
104.	Melancia, redonda, graúda, de primeira, livre de sujidades, parasitas e larvas, tamanho e coloração uniformes, devendo ser bem desenvolvida e madura, com polpa firme e intacta.	Kg	350	1,59	556,50
105.	Melão, boa qualidade, tamanho e coloração uniforme, devendo ser bem desenvolvido e maduro, com polpas intactas e firmes, livres de resíduo de fertilizantes, sujidades, parasitas e larvas, sem danos físicos e mecânicos oriundos do manuseio e transporte.	Kg	290	6,77	1.963,30
106.	MILHO PARA MUNGUNZÁ, grupo duro, classe amarelo, tipo 1 peso líquido 500g, acondicionado em saco polietileno fechado hermeticamente sem substância estranha macro e microscopicamente visíveis. VALIDADE MÍNIMA DE 6 MESES, a partir da data de entrega. Embalagem plástica de 500g.	UND	1000	3,28	3.280,00
107.	MILHO PARA PIPOCA, grupo duro, classe amarelo, tipo 1 peso líquido 500g, acondicionado em saco polietileno fechado hermeticamente sem substância estranha macro e microscopicamente visíveis. VALIDADE MÍNIMA DE 6 MESES, a partir da data de entrega.	UND	330	2,69	887,70
108.	Milho verde espiga - o produto deverá apresentar registro no órgão competente, deverá apresentar odor agradável, sabor agradável ao produto, consistência firme, não deverá apresentar perfurações, machucados, coloração não característica	UND	900	2,21	1.989,00
109.	Milho verde em conserva. Ingredientes: milho, água e sal. Acondicionados em sachês de 200g (peso drenado), contendo grãos inteiros imersos em salmoura (água e sal), sem conservantes artificiais. O produto deverá apresentar registro no órgão competente, com cheiro e gosto próprio, não deverá apresentar problemas com presença de impureza, cheiro e sabor não característico, embalagens estufadas e/ou com perfurações, não deve apresentar peso insatisfatório. A embalagem deverá estar intacta e prazo de validade	UND	300	2,98	894,00

	mínimo de 06 meses a partir da data da entrega.				
110.	Mistura para mingau, dos 03 tipos: arroz, milho e multicerais. Produto contendo nutriprotect+, probiótico bifidus bl e nutrientes essenciais como zinco, vitamina, vitamina amina c e c e ferro de melhor absorção. Embalagem de 400g.	UND	100	5,98	598,00
111.	Molho de tomate--extrato de tomate, de 1 qualidade, PCT com peso liquido de 350g, integra original de fábrica, sem amassados ou abaulamentos, sem conservantes. Informações nutricionais no rótulo do produto, com especificação da data de fabricação e dados do fabricante. Com prazo de validade mínima de 06 meses 06 meses a partir da da data de entrega. Registro no ministério da agricultura e/ou ministério da saúde.	UND	1100	2,04	2.244,00
112.	Mortadela, de 1 qualidade, com data de validade estampada no pacote, 30 dias contados da data da entrega embalagem fechada	Kg	150	10,34	1.551,00
113.	Óleo vegetal tipo soja, embalagem pet transparente original de fábrica com 900ml informações nutricionais no rotulo do produto, com especificação de data de fabricação, prazo de validade mínima de 06 meses a 01 ano e dados fabricante.	UND	605	8,30	5.021,50
114.	Orégano desidratado, constituído de folhas, ovaladas, secas, limpas de cor verde pardacenta. Acondicionado em pacote plástico, integro, atóxico, resistente, fechado e limpo, peso líquido de 10g. Validade mínima de 12 (doze) meses rotulagem de acordo com a legislação vigente no ato da entrega, a validade mínima deverá ser igual ou superior a 80% do prazo total da validade, contado a partir	UND	80	3,17	253,60
115.	OVOS DE GALINHA, branco, grande, de 1ª qualidade, isento de sujidades, fungos e substâncias tóxicas; deverão ser entregues acondicionados em cartelas, em embalagem apropriada; com data de VALIDADE MÍNIMA DE 20 DIAS, a partir da data de entrega. Inspecionados pelo Ministério da Agricultura.	Dúzias	680	5,88	3.998,40
116.	PANETTONE FRUTAS CRISTALIZADAS E GOTAS DE CHOCOLATE PESANDO MÍNIMO DE 400 G, embalado em saco plástico e caixa individualizada, contendo: farinha de trigo enriquecida com ferro e ácido fólico, açúcar, uva passas, frutas cristalizadas, gordura vegetal, ovo integral, gema de ovo, manteiga extrato de malte, sal, óleo de milho, aromatizantes, emulsificantes, mono e	UND	1650	16,42	27.093,00

	diglicerídeos de ácido graxos proprinato de cálcio e ácido ascórbico contem glúten, produto de 1º. Linha				
117.	Pão de forma integral fatiado verticalmente isento de gordura trans. Acondicionado em PCT com 500 gramas fatiado verticalmente com aproximadamente 25 gramas cada - embalagens com aproximadamente 20 fatias	PCT	500	6,46	3.230,00
118.	Pão de queijo, pão em forma de bolinho, feito com massa de polvilho, queijo, ovos, leite, de peso leite, de peso líquido de 50g.	UND	600	0,67	402,00
119.	Pão hamburguer 100g, sem gergelim. Embalagem em saco de polietileno vedado, tendo especificado na embalagem o nome do fornecedor, data de fabricação e prazo de validade. Pacote com 1000 gr, com 10 UND com 10 UND dede 100 gr.	PCT	900	11,33	10.197,00
120.	Pão tipo forma fatiado características gerais massa leve farinha de trigo fermento sal açúcar, gordura tipo vegetal e água, com casca, fatiado, cortado em fatias será rejeitado o pão queimado mal cozido com odor e sabor desagradável, presença de fungos e não será permitida a adição de farelos e de corantes de qualquer natureza em sua confecção. Isento de parasita, sujidades, larvas e material estranho acondicionado em embalagem de polietileno resistente e atóxico com 10 UND cada contendo na embalagem a identificação do produto, marca do fabricante, prazo de validade data de embalagem, peso líquido validade mínima de os (cinco) dias a contar no ato da entrega, unidade utilizada: em utilizada: em pacote de 500g	PCT	940	6,76	6.354,40
121.	Pão, tipo francês - peso líquido de 50g, ingredientes: farinha de trigo, fermento biológico, sal e melhorador de farinha.	UND	7300	0,45	3.285,00
122.	PÃO MASSA FINA TIPO HOT DOG, 1ª qualidade, ingredientes: farinha de Trigo, açúcar, gordura vegetal, sal, água e fermento acondicionados em sacos plásticos de polietileno, com prazo de validade de 07 dias da data de entrega, pacote com10 UND com 50 gramas cada de pão.	PCT	5040	5,15	25.956,00
123.	Peixe, em posta, espécie dourado, apresentação posta congelado, temperatura de - 18°c. Características extras: sem vísceras, sem manchas, parasitas ou fungos. Acondicionado em saco plástico transparente atóxico, embalado em caixa de papelão. Prazo de validade de no mínimo 6 meses a partir da entrega do produto.	Kg	60	32,09	1.925,40
124.	PEIXE, TIPO TAMBAQUI, deverá ser de primeira	Kg	200	16,18	3.236,00

	qualidade atendendo ao disposto na legislação de alimentos com caraterísticas de cada produto (organolépticas, físico-químicas, microbiológicas, microscópicas, toxicológicas), estabelecida pela agência nacional de vigilância sanitária – ANVISA e próprias para o consumo. Comprado no produtor local da piscicultura familiar.				
125.	Peixe, sardinha com molho de tomate comestível, embalagem enlatada de 125 gramas; rotulagem de acordo com as normas da ANVISA. As latas não podem estar amassadas, enferrujadas ou estufadas. Registro no órgão competente e fiscalizada pelo sif..	UND	670	4,83	3.236,10
126.	Pimentão verde de primeira, tamanho e coloração uniformes, sem lesões de origem física ou mecânica, perfurações e cortes	Kg	170	6,78	1.152,60
127.	Pipoca doce, pacote com no mínimo 10g. Características: embalagem contendo informações do produto, marca do fabricante, da data fabricação e validade. Produto com validade igual ou superior a 06 meses a contar da data de entrega. Fardo contendo 50 pct de 10g cada	FD	453	7,16	3.243,48
128.	Pirulito em formato de coração, em pacote 500g. Características: pacote com 50 UND, em embalagem contendo informações do produto, marca do fabricante, data da fabricação e validade. Produto com validade igual ou superior a 06 meses a contar da data de entrega..	PCT	353	16,29	5.750,37
129.	Pirulitos – PCT com 100 UND, sabores variados, colorido e aromatizado artificialmente. O produto deverá apresentar registro no órgão competente, não deverá apresentar misturas inadequadas ao produto, presença de impurezas, coloração não característica, sabor alterado e peso insatisfatório.	PCT	283	14,23	4.027,09
130.	POLPA DE FRUTA CONGELADA SABOR UVA - Polpa de fruta não fermentada, não alcoólica, sem glúten e sem conservantes químicos ou aditivos de qualquer natureza, de primeira qualidade, pasteurizada, congelada, 100, sem substâncias tóxicas ou estranhas macro e microscopicamente visíveis, com análise de qualidade laboratorial aprovada, quanta a pureza, teor de frutose e acidez, percentual de polpa, cor, sabor e aroma do produto final Pacote de 1 kg. Com informações nutricionais no rótulo, prazo de validade mínima de 06 meses a partir da data de entregar dados do	Kg	300	8,52	2.556,00

	fabricante, com registro no Ministério da Agricultura. O produto deverá ser transportado de acordo com as normas técnicas da ANVISA.				
131.	POLPA DE FRUTA INTEGRAL SABOR GOIABA, de primeira qualidade, pasteurizada, congelada, 100, sem substâncias tóxicas ou estranhas macro e microscopicamente visíveis, com análise de qualidade laboratorial aprovada, quanta a pureza, teor de frutose e acidez, percentual de polpa, cor, sabor e aroma do produto final Pacote de 1 kg. Com informações nutricionais no rótulo, prazo de validade mínima de 06 meses a partir da data de entrega e dados do fabricante, com registro no Ministério da Agricultura. O produto deverá ser transportado de acordo com as normas técnicas da ANVISA	Kg	220	16,83	3.702,60
132.	Polpa de frutas - caju, tipo natural, características adicionais: concentrado, pasteurizada, congelada, sem açúcar, com aspecto cor, cheiro e sabor próprio, ausente de substâncias estranhas a sua composição, acondicionado em plástico transparente, atóxico, contendo 01kg cada. Registrado no órgão competente, validade de 12 meses. Temperatura de recebimento a -18ºc.	Kg	220	9,22	2.028,40
133.	Polpa de frutas - manga, tipo natural, características adicionais: concentrado, pasteurizada, congelada, sem açúcar, com aspecto cor, cheiro e sabor próprio, ausente de substâncias estranhas a sua composição acondicionado em plástico transparente, atóxico, contendo 01kg cada. Registrado no órgão competente, validade de 12 meses. Temperatura de recebimento a -18ºc.	Kg	220	8,07	1.775,40
134.	Polpa de frutas – acerola, tipo natural, características adicionais: concentrado, pasteurizada, congelada, sem açúcar, com aspecto cor, cheiro e sabor próprio, ausente de substâncias estranhas a sua composição, acondicionado em plástico transparente, atóxico, contendo 01kg cada. Registrado no órgão competente, validade de 12 meses. Temperatura de recebimento a -18ºc	Kg	220	16,37	3.601,40
135.	POLPA DE FRUTA INTEGRAL SABOR MARACUJA, de primeira qualidade, pasteurizada, congelada, 100, sem substâncias tóxicas ou estranhas macro e microscopicamente visíveis, com análise de qualidade laboratorial aprovada, quanta a pureza, teor de frutose e acidez, percentual de polpa, cor, sabor e aroma do produto final	Kg	100	10,12	1.012,00

	Pacote de 1 kg. Com informações nutricionais no rótulo, prazo de validade mínima de 06 meses a partir da data de entrega e dados do fabricante, com registro no Ministério da Agricultura. O produto deverá ser transportado de acordo com as normas técnicas da ANVISA				
136.	POLPA DE FRUTA INTEGRAL SABOR GRAVIOLA, de primeira qualidade, pasteurizada, congelada, 100, sem substâncias tóxicas ou estranhas macro e microscopicamente visíveis, com análise de qualidade laboratorial aprovada, quanta a pureza, teor de frutose e acidez, percentual de polpa, cor, sabor e aroma do produto final Pacote de 1 kg. Com informações nutricionais no rótulo, prazo de validade mínima de 06 meses a partir da data de entrega e dados do fabricante, com registro no Ministério da Agricultura. O produto deverá ser transportado de acordo com as normas técnicas da ANVISA	Kg	100	10,04	1.004,00
137.	Polpa de frutas – cajá, tipo natural, características adicionais: concentrado, pasteurizada, congelada, sem açúcar, com aspecto cor, cheiro e sabor próprio, ausente de substâncias estranhas a sua composição, acondicionado em plástico transparente, atóxico, contendo 01kg cada. Registrado no órgão competente, validade de 12 meses. Temperatura de recebimento a -18ºc.	Kg	160	9,58	1.532,80
138.	Preparado sólido para refresco, contendo açúcar aciludante, antiumectante, aromatizante aroma natura de fruta, corante inorgânico, antioxidante, corante artificial e sabores variados. Embalagem com 35 g.	UND	1200	1,07	1.284,00
139.	Presunto pré-cozido, produto em que a carne deve ser firme e úmida, mas não molhada. Sem capa de gordura, sem manchas amarelas ou verdes. A embalagem do produto à vácuo com materiais adequados para a condições previstas de armazenamento e que garantam a hermeticidade da embalagem e proteção apropriada contra a contaminação deve conter registro no ministério da agricultura e carimbo de inspeção do sif, data de fabricação, peso e validade mínima de 120 dias a partir da data de entrega estampada no rótulo. Deverá atender as especificações técnicas da portaria nº 369 de 04/09/1997 do ministério da agricultura e do abastecimento e do regulamento da inspeção industrial e sanitária de produtos de origem animal.	Kg	300	34,09	10.227,00
140.	Queijo, tipo mussarela, de 1ª qualidade,	Kg	300	35,83	10.749,00

	fatiado, com ingredientes leite, conservação 0 a 10°c. produto próprio para o consumo humano e em conformidade com a legislação sanitária em vigor. apresentação em barra, acondicionada em embalagem plástica apropriada, transparente, limpa, resistente e inviolável. a embalagem original deverá ser a vácuo e conter externamente os dados de identificação, procedência, informações nutricionais, número do lote, data de validade, quantidade de produto, número do registro no ministério da agricultura/sif/dipoa, carimbo de inspeção do sif e atender as especificações técnicas da anvisa e inmetro. prazo de validade mínima de 90 dias 90 dias a partir da data de entrega. conservação em ambiente refrigerado. fornecido por kg. entregar fatiado				
141.	quiabo de tamanho regular de 1ª qualidade, apresentando tamanho, cor e com formação uniforme, devendo ser bem desenvolvido, sem danos físicos e mecânicos oriundos do manuseio e transporte. comprado no produtor local da agricultura familiar	Kg	30	10,70	321,00
142.	Refrigerante, em garrafa tipo pet; composto de extrato de cola / guaraná / laranja / limão, água gaseificada, açúcar; isento de corantes artificiais, com validade mínima 03 (três) meses a contar da data da entrega; livre de sujidades, parasitas e larvas; acondicionado em garrafa contendo 2 litros cada; e suas condições deverão estar de acordo com a portaria 544, de 16 de novembro de 1998 e suas alterações posteriores; produto sujeito a verificação no ato da entrega aos procedimentos administrativos determinados pelo mapa	UND	910	13,21	12.021,10
143.	Repolho-características gerais: repolho – verde, novo, de 1ª qualidade, folhas sãs, sem rupturas, com coloração uniforme, sem manchas, livre de enfermidades, isento de partes pútridas. não deve estar danificado por qualquer lesão de origem física ou mecânica. suficientemente desenvolvido, em perfeito estado de conservação e maturação. embalagem: em sacos plásticos resistentes, conforme quantidade solicitada, apresentando na embalagem etiqueta de pesagem.	Kg	150	7,40	1.110,00
144.	REQUEIJÃO CREMOSO TRADICIONAL - produto de primeira qualidade e com sabor, cor e odor característico. De textura cremosa, sem adição de amido. Elaborado com creme de leite pasteurizado e/ou manteiga, leite pasteurizado	UND	500	7,86	3.930,00

	desnatado, concentrado proteico de leite. Acondicionado em embalagens de no máximo 200 g que contenham especificados o local de origem do produto, peso, data de embalagem e data de vencimento. Produto conservado sob refrigeração durante a entrega. Produto sem glúten. Produto obtido em estabelecimentos com registro na Coordenadoria de Inspeção Industrial e Sanitária de produtos de origem animal (SISPOA), expedido pela Secretaria Estadual de Agricultura e Abastecimento, Ministério da agricultura ou Serviço de inspeção Municipal (SIM), além de possuir registro junto ao CRMV-RS, com anotação de responsabilidade técnica contratada. Embalagem os dados do fabricante, data de fabricação e prazo de VALIDADE MÍNIMA DE 06 MESES, a partir da data de entrega.				
145.	SAL REFINADO IODADO, de 1ª qualidade, sem substâncias estranhas macro e microscopicamente visíveis. Acondicionado em saco polietileno transparente hermeticamente fechado, com 1kg, contendo no rótulo ou impresso na embalagem os dados do fabricante, data de fabricação e prazo de VALIDADE MÍNIMA DE 06 MESES, a partir da data de entrega.	Kg	255	1,61	410,55
146.	SALSICHA PARA HOT DOG, de boa qualidade e procedência. Acondicionado em saco polietileno transparente hermeticamente fechado, em embalagem de com 1 kg, contendo no rótulo ou impresso na embalagem os dados do fabricante, data de fabricação e prazo de VALIDADE MININA DE 06 MESES, a partir da data de entrega	Kg	850	7,91	6.723,50
147.	Suco de caixa concentrado prontos para consumo, elaborados com frutas frescas e selecionados. Caixinha de 01 litro acondicionadas. Sabores variados.	UND	3560	8,47	30.153,20
148.	Suco de néctar da fruta (caixinha de 200 ml); sabor de maracujá; simples; composto de polpa de maracujá, agua potável, açúcar podendo ser adicionado de ácidos; possuindo no mínimo 40% da polpa da fruta; sem aromatizantes artificiais; apresentando cor, aroma e sabor próprios; com validade mínima de 140 dias na data da entrega; embalagem primaria caixa cartonada aluminizada, hermeticamente fechada, atóxica, com canudo embalado acoplado, contendo 200 ml; e suas condições deverão estar de acordo com a legislação vigente.	UND	10000	1,79	17.900,00

149.	Suco de néctar da fruta (caixinha de 200 ml); sabor de uva; simples; composto de polpa de uva, a, agua potável, açúcar podendo ser adicionado de ácidos; possuindo no mínimo 40% da polpa da fruta; sem aromatizantes artificiais; apresentando cor, aroma e sabor próprios; com validade mínima de 140 dias na data da entrega; embalagem primaria caixa cartonada aluminizada, hermeticamente fechada, atóxica, com canudo embalado acoplado, contendo 200 ml; e suas condições deverão estar de acordo com a legislação vigente.	UND	10000	1,77	17.700,00
150.	Sardinha em óleo. Conservada em óleo de soja. Embalagem lata abre - fácil. A embalagem deverá conter externamente de externamente os dados de identificação, procedência, informações número informações nutricionais, número de fabricação de lote, data de fabricação, embalagem os dados do fabricante, e prazo de prazo de validade mínima de 06 meses, a partir da data de entrega. Entrega. Peso drenado entre 83 eb84 84 g.	UND	480	4,74	2.275,20
151.	TANGERINA MEXERICA, fresca com frutos de 60 a 70 de maturação climatizada. Cor amarela alaranjada, com aspecto, cheiro e sabor característico, polpa firme e intacta, isenta de enfermidades, parasitas, larvas, material terroso e sujidades. Sem danos físicos e mecânicos oriundos do manuseio e transporte, de colheita recente e livre de resíduos de fertilizantes.	Kg	350	5,08	1.778,00
152.	Tomate- longa vida extra aa, in natura, procedente de espécies genuínas e sãs, frescas, polpa íntegra e firme, coloração uniforme, casca lisa e firme. Isento de lesões de origem física, mecânica ou biológica matéria terrosa, sujidades ou corpos estranhos aderidos à superfície externa, livre de enfermidades, insetos, parasitas e larvas	Kg	360	7,25	2.610,00
153.	Uva, sem caroço para aplicação alimentar. Espécimes vegetais genuínos e sãos, serem frescos, ter atingido o grau máximo de tamanho, aroma em cor da espécie e variedade, apresentar grau máximo de maturação tal que lhes permita suporta manipulação, transporte e conservação em condições adequadas para o consumo, estar livre de enfermidades, insetos e sujidades, não estar danificado por qualquer lesão de origem física ou mecânica que afete a sua aparência. A polpa deverá se apresentar intacta e firme. Não	Kg	400	11,92	4.768,00

	serão permitidos manchas ou defeitos na casca. Embalagem: o produto deverá estar acondicionado em embalagem plástica, flexível, atóxica, resistente, transparente.				
154.	VINAGRE DE ÁLCOOL, de 1ª qualidade. Acondicionado em garrafa pet com 500ml, contendo no rótulo ou impresso na embalagem os dados do fabricante, data de fabricação e prazo de VALIDADE MÍNIMA DE 06 MESES, a partir da data de entrega.	UND	250	2,02	505,00

A descrição dos itens observará rigorosamente a pesquisa de preços consolidada, mantendo as especificações técnicas padronizadas e compatíveis com as práticas usuais de mercado.

Os itens serão **julgados individualmente (menor preço por item)**, não havendo formação de lotes, uma vez que:

- os produtos são independentes entre si;
- possuem ampla oferta no mercado;
- são comercializados por diversos fornecedores;
- não existe interdependência técnica entre os itens;
- o parcelamento por item amplia a competitividade;
- favorece a participação de microempresas e empresas de pequeno porte;
- reduz o risco de fracasso parcial da licitação;
- possibilita maior economicidade para a Administração.

Em atendimento ao art. 40, inciso V, alínea "b", da Lei nº 14.133/2021, conclui-se que **o** parcelamento por item constitui a solução técnica e economicamente mais vantajosa, pois amplia a competitividade, evita restrições indevidas ao mercado e permite que empresas especializadas disputem apenas os itens compatíveis com sua atividade econômica, aumentando a probabilidade de obtenção dos menores preços.

A planilha desta contratação contempla exclusivamente os itens 1 a 46 e 48 a 156 do Pregão Eletrônico nº 3/2026, totalizando 155 itens, mantidas as descrições, unidades de fornecimento e quantidades conferidas pelo Planejamento e confirmadas pelos órgãos envolvidos.

O item 47 fica excluído.

Os quantitativos deverão permanecer discriminados por órgão participante e consolidados por item.

5.3 JUSTIFICATIVA DOS QUANTITATIVOS

Os quantitativos constantes deste Termo de Referência possuem natureza exclusivamente estimativa.

Foram obtidos mediante consolidação das demandas encaminhadas pelos órgãos participantes durante o procedimento de Intenção de Registro de Preços (IRP), considerando:

I – histórico de consumo;

II – projeção de crescimento da demanda;

III – manutenção dos serviços públicos;

IV – margem de segurança para demandas extraordinárias;

V – vigência da futura Ata de Registro de Preços.

Em razão das características do Sistema de Registro de Preços, não existe obrigação de aquisição integral dos quantitativos registrados.

As contratações ocorrerão conforme a necessidade da Administração, observada a disponibilidade orçamentária.

5.4 DO PARCELAMENTO DA CONTRATAÇÃO

Nos termos do art. 40, inciso V, alínea "b", da Lei nº 14.133/2021, foi realizada análise acerca da forma de

adjudicação do objeto.

Verificou-se que os gêneros alimentícios possuem características independentes, ampla disponibilidade no mercado e são comercializados por diversos fornecedores especializados.

Não há dependência técnica entre os produtos, tampouco necessidade operacional que justifique seu agrupamento em lotes.

Dessa forma, conclui-se que a adjudicação por item:

- Amplia significativamente a competitividade;
- Favorece a participação de microempresas e empresas de pequeno porte;
- Reduz barreiras de acesso ao certame;
- Evita concentração de mercado;
- Possibilita maior disputa entre fornecedores;
- Aumenta a probabilidade de obtenção dos menores preços;
- Atende ao princípio da seleção da proposta mais vantajosa previsto no art. 11 da lei nº 14.133/2021.

Além disso, o julgamento por item reduz o risco de fracasso da licitação, uma vez que eventual insucesso em determinado item não compromete a contratação dos demais produtos.

Conclui-se, portanto, que o parcelamento por item representa a solução técnica, econômica e juridicamente mais adequada para o atendimento do interesse público.

6. DOS REQUISITOS DE CONTRATAÇÃO

6.1 Requisitos Gerais

A futura contratação deverá observar rigorosamente as disposições da Lei nº 14.133/2021, do Decreto Municipal nº 2.115/2023, da legislação sanitária vigente e das demais normas aplicáveis ao fornecimento de gêneros alimentícios.

Os produtos deverão ser novos, de primeiro uso, próprios para consumo humano, livres de impurezas, deterioração, contaminação, umidade excessiva, odores estranhos, alterações físicas, químicas ou microbiológicas, devendo atender integralmente aos padrões de qualidade exigidos pelos órgãos oficiais de fiscalização.

Todos os alimentos industrializados deverão apresentar:

- Embalagem original do fabricante;
- Lacre inviolado, quando aplicável;
- Identificação completa do fabricante;
- Número do lote;
- Data de fabricação;
- Prazo de validade;
- Composição do produto;
- Peso líquido;
- Registro ou dispensa de registro perante o órgão competente, quando exigido pela legislação.

Os produtos perecíveis deverão ser entregues em condições adequadas de conservação, obedecendo às temperaturas recomendadas pelo fabricante e pela legislação sanitária.

O transporte deverá ocorrer em veículos apropriados para alimentos, devidamente higienizados e, quando necessário, refrigerados, garantindo a manutenção da qualidade dos produtos até a entrega.

Não serão aceitos produtos:

- Vencidos;
- Com embalagens violadas;

- Amassados ou danificados;
- Com alteração de cor, odor ou textura;
- Fora das especificações deste termo de referência.

6.2 Prazo de validade

No momento da entrega, os produtos deverão possuir, no mínimo:

- 80% do prazo de validade originalmente estabelecido pelo fabricante para os produtos não perecíveis;
- Validade compatível com o consumo imediato para produtos perecíveis, observadas as recomendações sanitárias.

Produtos com prazo inferior somente poderão ser aceitos mediante autorização expressa da Administração, desde que não comprometam o consumo previsto.

6.3 Qualidade dos produtos

Os produtos deverão obedecer aos padrões estabelecidos pela:

- Agência Nacional de Vigilância Sanitária – ANVISA;
- Ministério da Agricultura e Pecuária – MAPA, quando aplicável;
- Código de Defesa do Consumidor;
- Normas da Vigilância Sanitária Estadual e Municipal;
- Demais normas técnicas aplicáveis ao objeto.

Sempre que solicitado pela fiscalização, a contratada deverá apresentar certificados de qualidade, fichas técnicas, laudos laboratoriais ou quaisquer documentos que comprovem a conformidade dos produtos fornecidos.

6.4 Sustentabilidade

Na execução da contratação deverão ser observadas práticas sustentáveis, sempre que compatíveis com o objeto, especialmente:

- Redução da utilização de embalagens desnecessárias;
- Utilização de embalagens recicláveis quando disponíveis no mercado;
- Adequada destinação dos resíduos produzidos durante o transporte;
- Observância das normas ambientais aplicáveis.

7. CRITERIOS DE SELEÇÃO DO FORNECEDOR

7.1. Será selecionado o fornecedor que apresente proposta com menor preço por item, e que cumpra as exigências relativas ao objeto constantes neste Termo de Referência, bem como os critérios de habilitação elencados no Edital.

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

- **Pessoa física**: cédula de identidade (RG) ou documento equivalente que, por força de lei, tenha validade para fins de identificação em todo o território nacional.
- **Empresário individual**: inscrição no Registro Público de Empresas Mercantis, a cargo da Junta Comercial da respectiva sede.
- **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-negócios/pt-br/empreendedor.
- **Sociedade empresária, sociedade limitada unipessoal – SLU ou sociedade identificada como empresa individual de responsabilidade limitada - EIRELI**: inscrição do ato constitutivo, estatuto ou contrato social no Registro Público de Empresas Mercantis, a cargo da Junta Comercial da respectiva sede,

acompanhada de documento comprobatório de seus administradores.

- **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.
- **Sociedade simples**: inscrição do ato constitutivo no Registro Civil de Pessoas Jurídicas do local de sua sede, acompanhada de documento comprobatório de seus administradores.
- **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.
- **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. Os documentos apresentados deverão estar acompanhados de todas as alterações ou da consolidação respectiva.
- **Alvará Sanitário** ou **Licença Sanitária/Licença de Funcionamento,** expedido pela Vigilância Sanitária Municipal, em vigor, em nome da licitante, ou documento público que certifique/declare que a licitante é isenta nos termos da normatização de seu respectivo Estado.

6.3 Habilitação fiscal, social e trabalhista

- Prova de inscrição no Cadastro Nacional de Pessoas Jurídicas (Cartão CNPJ) ou no Cadastro de Pessoas Físicas (CPF), conforme o caso.
- Prova de inscrição no cadastro de contribuintes [Estadual/Distrital] ou [Municipal/Distrital] relativo ao domicílio ou sede do fornecedor, pertinente ao seu ramo de atividade e compatível com o objeto contratual.
- Prova de regularidade fiscal perante a Fazenda Nacional.

- Prova de regularidade fiscal perante a Fazenda Estadual, relativo ao domicílio ou sede do fornecedor.
- Prova de regularidade fiscal perante a Fazenda Municipal, relativo ao domicílio ou sede do fornecedor.
    - Prova de regularidade com o Fundo de Garantia do Tempo de Serviço (FGTS).
    - Prova de inexistência de débitos inadimplidos perante a Justiça do Trabalho.
- 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.
- 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.

6.4 Qualificação Econômico-Financeira

- Certidão negativa de falência expedida pelo distribuidor da sede do fornecedor.

Caso a empresa esteja em recuperação judicial, poderá participar da licitação desde que demonstre viabilidade econômica, mediante autorização judicial ou documentação equivalente.

I – Alvará Sanitário

A empresa deverá possuir Licença ou Alvará Sanitário expedido pela Vigilância Sanitária competente, válido na data da licitação.

Caso determinado produto seja isento dessa exigência, deverá ser apresentada declaração do órgão competente.

II – Responsabilidade Sanitária

A contratada deverá observar integralmente:

- RDC da ANVISA aplicáveis;
- Código Sanitário;
- normas da Vigilância Sanitária Estadual;
- normas da Vigilância Sanitária Municipal;
- demais legislações pertinentes.

7. DAS PENALIDADES

7.1 O descumprimento ensejará aplicação de penalidades, conforme as infrações previstas no art. 155 da Lei nº 14.133, de 2021, quais sejam:

7.1.1 Dar causa à inexecução parcial do contrato;

7.1.2 Dar causa à inexecução parcial do contrato que cause grave dano à Administração, ao funcionamento dos serviços públicos ou ao interesse coletivo;

7.1.3 Dar causa à inexecução total do contrato;

7.1.4 Deixar de entregar a documentação exigida para o certame;

7.1.5 Não manter a proposta, salvo em decorrência de fato superveniente devidamente justificado;

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

7.1.7 Ensejar o retardamento da execução ou da entrega do objeto da licitação sem motivo justificado;

7.1.8 Apresentar declaração ou documentação falsa exigida para o certame ou prestar declaração falsa durante o Pregão eletrônico ou a execução do contrato;

7.1.9 Fraudar a Pregão eletrônico ou praticar ato fraudulento na execução do contrato;

7.1.10 Comportar-se de modo inidôneo ou cometer fraude de qualquer natureza;

7.1.10.1 Considera-se comportamento inidôneo, entre outros, a declaração falsa quanto às condições de participação, quanto ao enquadramento como ME/EPP ou o conluio entre os fornecedores, em qualquer momento do Pregão, mesmo após o encerramento da fase de lances;

7.1.11 Praticar atos ilícitos com vistas a frustrar os objetivos deste certame;

7.1.12 Praticar ato lesivo previsto no art. 5º da Lei 12.846/2013.

7.2 O fornecedor que cometer qualquer das infrações discriminadas nos subitens anteriores ficará sujeito, sem prejuízo da responsabilidade civil e criminal, às seguintes sanções:

a) Advertência pela falta do subitem 7.1.1 deste Termo de Referência, quando não se justificar a imposição de penalidade mais grave;

b) Multa, calculada na forma do contrato, com base no total do valor da contratação e será aplicada ao responsável por qualquer das infrações administrativas previstas no item 7.1 deste Termo de Referência, no percentual de até 10% (dez por cento), na hipótese de cometimento das infrações previstas nos itens 7.1.1 a 7.1.7, e até 20% (vinte por cento), se cometidas infrações previstas nos itens 7.1.8 a 7.1.12;

1) O valor da multa poderá ser descontado das faturas devidas à CONTRATADA;

2) A multa pode ser aplicada isoladamente ou juntamente com as penalidades definidas nos itens “c” e “d” abaixo:

c) Impedimento de licitar e contratar no âmbito da Administração Pública direta e indireta do ente federativo que tiver aplicado a sanção, pelo prazo máximo de 03 (três) anos, nos casos dos subitens 7.1.2 a 7.1.7 deste Termo de Referência, quando não se justificar a imposição de penalidade mais grave;

d) Declaração de inidoneidade para licitar ou contratar, que impedirá o responsável de licitar ou contratar no âmbito da Administração Pública direta e indireta de todos os entes federativos, pelo prazo mínimo de 03 (três) anos e máximo de 06 (seis) anos, nos casos dos subitens 7.1.2 a 7.1.12 deste Termo de Referência;

7.3 Na aplicação das sanções serão considerados:

7.3.1 A natureza e a gravidade da infração cometida;

7.3.2 As peculiaridades do caso concreto;

7.3.3 As circunstâncias agravantes ou atenuantes;

7.3.4 Os danos que dela provierem para a Administração Pública;

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

7.4 Se a multa aplicada e as indenizações cabíveis forem superiores ao valor de pagamento eventualmente devido pela Administração à CONTRATADA, além da perda desse valor, a diferença será descontada da garantia prestada ou será cobrada judicialmente;

7.5 A aplicação de qualquer das penalidades previstas realizar-se-á em processo administrativo que assegurará o contraditório e a ampla defesa ao fornecedor/adjudicatário, observando-se o rito procedimental previsto no Capítulo I do Título IV da Lei 14.133/2021 – Das Infrações e Sanções Administrativas.

7.6 É de competência da autoridade competente do órgão gerenciador a aplicação das penalidades decorrentes do descumprimento do pactuado neste Termo de Referência e no respectivo contrato, exceto nas hipóteses em que o descumprimento disser respeito às contratações dos órgãos ou entidades participantes, caso no qual caberá ao respectivo órgão ou entidade participante a aplicação da penalidade.

7.7 Para a garantia da ampla defesa e contraditório, as notificações serão enviadas eletronicamente para os endereços de e-mail informados na proposta comercial, bem como os cadastrados pela empresa no SICAF.

7.8 Os endereços de e-mail informados na proposta comercial e/ou cadastrados no SICAF serão considerados de uso contínuo da empresa, não cabendo alegação de desconhecimento das comunicações a eles comprovadamente enviadas.

7.9 É uma solução que eu sempre defendi e até já tinha usado, mas sem apoio "oficial", como ocorre agora com a inserção dela nos modelos de documentos oficiais.

8. OBRIGAÇÕES DO CONTRATANTE

a) Prestar todas as informações necessárias para que a FORNECEDORA possa fornecer dentro das especificações recomendadas.
b) Receber e atestar as notas fiscais correspondentes, por intermédio do Fiscal do contrato, indicado pela autoridade competente da Administração .
c) Efetuar o pagamento das notas fiscais correspondentes aos serviços prestados, no prazo máximo de até 30 (trinta) dias úteis, a contar do recebimento das mesmas na Controladoria Interna Administrativa e Financeira.
d) Rejeitar, no todo ou em parte, os serviços em desacordo com o especificado.
e) Alocar recursos financeiros necessários para cobrir as despesas de execução deste contrato, efetuando os pagamentos em dia, e na forma convencionada.
f) Tomar todas as providências necessárias ao fiel cumprimento das cláusulas do contrato.
g) Notificar a FORNECEDORA, caso se verifique alguma irregularidade ao presente Contrato.

9. OBRIGAÇÕES DA CONTRATADA

A Contratada obriga-se a:

A contratada obriga-se a:

I – fornecer os produtos rigorosamente de acordo com este Termo de Referência;

II – atender todas as Ordens de Fornecimento emitidas pelos órgãos participantes;

III – responsabilizar-se integralmente pelo transporte, carga, descarga e entrega;

IV – entregar produtos novos, próprios para consumo humano e dentro do prazo de validade;

V – substituir imediatamente os produtos recusados;

VI – manter todas as condições de habilitação durante toda a vigência da Ata;

VII – responder integralmente pelos encargos:

- trabalhistas;
- previdenciários;
- fiscais;
- comerciais;
- securitários;
- ambientais.

VIII – reparar todos os prejuízos causados à Administração ou a terceiros;

IX – permitir ampla fiscalização dos órgãos participantes;

X – comunicar imediatamente qualquer fato que possa comprometer o fornecimento;

XI – manter atualizados seus dados cadastrais;

XII – não transferir a terceiros as obrigações assumidas sem autorização da Administração;

XIII – observar integralmente a legislação sanitária.

10. MODELO DE EXECUÇÃO DO OBJETO

10.1 Entrega e critérios de aceitação dos produtos

O fornecimento será realizado de forma parcelada, durante toda a vigência da Ata de Registro de Preços, conforme necessidade dos órgãos participantes.

Cada aquisição ocorrerá mediante emissão de Ordem de Fornecimento.

As entregas deverão ocorrer nos locais indicados pela Administração.

O prazo máximo de entrega será de até 05 (cinco) dias úteis, contados do recebimento da Ordem de Fornecimento, salvo prazo diverso expressamente estabelecido para produtos perecíveis ou situações emergenciais previstas no edital.

A contratada será responsável por todos os custos de:

- Embalagem;
- Transporte;
- Seguro;
- Descarga;
- Impostos;
- Tributos;
- Encargos trabalhistas;
- Demais despesas necessárias ao cumprimento do objeto.

10.2 DO RECEBIMENTO DOS PRODUTOS

- O recebimento provisório ocorrerá no ato da entrega, mediante conferência quantitativa dos produtos solicitados.
- O recebimento definitivo ocorrerá após a verificação da conformidade dos produtos entregues com as especificações deste Termo de Referência, podendo o fiscal rejeitar total ou parcialmente os itens que apresentarem vícios, defeitos, inadequações ou desconformidades.
- Os produtos rejeitados deverão ser substituídos pela contratada no prazo máximo de 02 (duas) horas, sem ônus para a Administração.

10.3 DA SUBCONTRATAÇÃO

- Não será admitida a subcontratação total ou parcial do objeto, salvo hipótese expressamente autorizada pela Administração, nos termos da Lei nº 14.133/2021.

11. MODELO DE GESTÃO DO CONTRATO

11.1 O contrato deverá ser executado fielmente pelas partes, de acordo com as cláusulas avençadas e as normas da Lei nº 14.133, de 2021 e com o decreto municipal 2115 de dezembro de 2023, e cada parte responderá pelas consequências de sua inexecução total ou parcial

11.1.1 A execução do contrato deverá ser acompanhada e fiscalizada pelo(s) fiscal(is) do contrato, ou pelos respectivos substitutos (Decreto Municipal 2.115 de dezembro de 2023, art 20°).

11.2 O fiscal do contrato anotará em registro próprio todas as ocorrências relacionadas à execução do contrato, determinando o que for necessário para a regularização das faltas ou dos defeitos observados

11.3 O fiscal do contrato informará a seus superiores, em tempo hábil para a adoção das medidas convenientes, a situação que demandar decisão ou providência que ultrapasse sua competência.

11.4 O contratado será obrigado a reparar, corrigir, remover, reconstruir ou substituir, a suas expensas, no total ou em parte, o objeto do contrato em que se verificarem vícios, defeitos ou incorreções resultantes de sua execução ou de materiais nela empregados

11.5 O contratado será responsável pelos danos causados diretamente à Administração ou a terceiros em razão da execução do contrato, e não excluirá nem reduzirá essa responsabilidade a fiscalização ou o acompanhamento pelo contratante.

11.6 Somente o contratado será responsável pelos encargos trabalhistas, previdenciários, fiscais e comerciais resultantes da execução do contrato, quando couber

11.7 A inadimplência do contratado em relação aos encargos trabalhistas, fiscais e comerciais não transferirá à Administração a responsabilidade pelo seu pagamento e não poderá onerar o objeto do contrato, quando couber.

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

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

12. DO PAGAMENTO E EQUILIBRIO ECONOMICO-FINANCEIRO

12.1 DO PAGAMENTO

12.1.1Deverá ser realizado o pagamento por meio de crédito em conta bancária de titularidade da Contratada, no prazo de até 30 dias, em havendo indicação futura de recurso federal, o prazo é de 10 dias para pagamento a contar da liquidação da despesa, conforme Instrução Normativa Seges/ME nº 77/2022, contados a partir da apresentação da Nota Fiscal ou Fatura, devidamente certificada pelo fiscal do contrato, responsável pelo recebimento do objeto.

12.1.2. O aceite da execução do objeto será feito mediante o devido atesto da Nota Fiscal ou Fatura, correspondendo tão somente ao objeto contratado e efetivamente recebido.

12.2 DA MEDIÇÃO E DO ATESTE DA EXECUÇÃO

A medição dos fornecimentos será realizada com base nas Ordens de Fornecimento efetivamente atendidas pela Contratada e nos quantitativos efetivamente entregues e recebidos pelos órgãos participantes.

Para fins de pagamento, somente serão considerados os produtos efetivamente fornecidos, aceitos e atestados pelo fiscal do contrato ou servidor formalmente designado pela Administração.

No ato da entrega, a Contratada deverá apresentar documento contendo, no mínimo:

I – número da Ordem de Fornecimento;

II – identificação do órgão requisitante;

III – descrição dos produtos entregues;

IV – quantitativos fornecidos;

V – data e horário da entrega;
VI – identificação do responsável pelo recebimento.
O fiscal do contrato realizará a conferência quantitativa e qualitativa dos produtos entregues, verificando sua conformidade com as especificações constantes no Termo de Referência, Ata de Registro de Preços e Ordem de Fornecimento.
Constatada a regular execução do objeto, será emitido o respectivo atesto, autorizando a liquidação da despesa e posterior pagamento.
Os produtos rejeitados em razão de desconformidade, inadequação sanitária, deterioração, quantidade divergente ou descumprimento das especificações contratuais não serão considerados para fins de medição e pagamento até sua regular substituição pela Contratada.
A medição será realizada por evento, entrega ou solicitação atendida, conforme a natureza da demanda de cada órgão participante, observando-se sempre os quantitativos efetivamente executados.
12.3. Para fins de verificação da manutenção dos critérios de habilitação, o(a) contratado(a) deverá, na forma do inciso XVI do artigo 92 da Lei nº. 14.133/2021, apresentar, junto ao documento de cobrança, prova de regularidade perante o FGTS – CRF, Certidões Negativas de Débitos junto às Fazendas Federal, Estadual e Municipal do domicílio do contratado, bem como a Certidão Negativa de Débitos Trabalhistas.
12.3.1. Na hipótese de restar configurada a ausência de algum dos documentos exigidos ou que a empresa não está regular perante um ou mais dos órgãos elencados no item 12.1.3, o ente contratante deve dar continuidade aos trâmites relativos ao pagamento pelos fornecimentos já regularmente executados e, concomitantemente, notificar a Contratada para que apresente o(s) documento(s) ausente(s) ou adote as providências necessárias à sua regularização fiscal e trabalhista junto aos órgãos competentes, conforme o caso, concedendo -lhe prazo específico para faze -lo.
12.3.2. Uma vez constatada a irregularidade, a emissão de novas ordens de fornecimento deve ser suspensa até que seja comprovada pela Contratada a sua regularidade fiscal e trabalhista, na forma do item 12.3
12.3.3. Se, transcorrido o prazo concedido sem que a Contratada tenha apresentado o documento faltante ou a comprovação de sua regularidade fiscal e trabalhista, o ente contratante deve adotar as providências cabíveis relativas à rescisão contratual com espeque no inciso I do artigo 137 da Lei nº 14.133/2021.
12.4. Não haverá pagamento antecipado.
12.5. No caso de atraso de pagamento, será utilizado, para atualização do valor o Índice Nacional de Preços ao Consumidor – INPC/IBGE.
12.5.1. Será considerada data do pagamento o dia em que constar como emitida a ordem bancária para pagamento.
12.6. DO EQUILÍBRIO ECONÔMICO -FINANCEIRO
12.6.1. Os preços inicialmente contratados são fixos e irreajustáveis no período de 12 meses.

13. DA ESTIMATIVA DA CONTRATAÇÃO4

Valor estimado da contratação é de **R$ 957.730,85 (novecentos e cinquenta e sete mil setecentos e trinta reais e oitenta e cinco centavos).** calculado pela soma dos quantitativos multiplicados pelos respectivos preços unitários de referência.
A formação dos preços aproveita a pesquisa que instruiu o procedimento anterior, identificada no Relatório de Cotação nº 58794, emitido em 3 de julho de 2026, acompanhada de nota técnica complementar que registra a avaliação da atualidade e da compatibilidade das referências e fundamenta sua utilização na nova disputa.
Eventuais referências que demandem atualização deverão ser complementadas antes da publicação, refletindo-se os resultados na planilha estimativa.
O cálculo compreende exclusivamente os itens 1 a 46 e 48 a 156, excluindo-se o valor estimado do item 47. A memória de cálculo, a pesquisa original, eventuais complementações e a nota técnica complementar integram a instrução.
O valor consolidado deverá ser o mesmo registrado no Estudo Técnico Preliminar e nos demais documentos da

contratação.

14. DA ADEQUAÇÃO ORÇAMENTARIA

a. Os recursos para pagamentos dos serviços a serem contratados, correrão à conta dos recursos da dotação orçamentária indicada na ordem de serviço.

15. DA VIGENCIA DA ATA

O prazo de vigência da Ata de Registro de Preços poderá ser prorrogado por igual período. Em ocorrendo a prorrogação, fica expressamente prevista e autorizada a renovação do quantitativo inicialmente registrado, nos estritos termos do PARECER n. 00075/2024/DECOR/CGU/AGU, desde que:

a) Seja devidamente comprovada a vantajosidade dos preços;
b) Seja respeitado o princípio da anualidade das contratações públicas e observada a expectativa de consumo anual;
c) A prorrogação da Ata com a renovação dos quantitativos seja celebrada por meio de termo aditivo dentro do prazo original de sua vigência."

16. DO ÓRGÃO GERENCIADOR DO SISTEMA DE REGISTRO DE PREÇOS

O Fundo Municipal de Assistência Social será o órgão gerenciador da ata de registro de preços e deverá:

a) Assinar a ata de registro de preços;
b) Remanejar os quantitativos da ata, observados os procedimentos dispostos no decreto municipal de N° 2.115 de 26 de dezembro de 2023;
c) Aplicar, garantida a ampla defesa e o contraditório, as penalidades decorrentes de infrações no procedimento licitatório;
d) Fica vedada a adesão à Ata por órgãos externos não participantes, ante a limitação operacional da Administração para gerir demandas externas e o caráter excepcional do instituto, nos termos do Acórdão 1297/2015-TCU-Plenário, possibilitando-se apenas a adesão por eventual órgão deste Município que não tenha manifestado interesse preliminar ao Aviso de Intenção de Registro de Preços.

17. DOS ORGÃOS E ENTIDADES PARTICIPES

17.1 Serão participes deste Processo Auxiliar o Fundo Municipal de Saúde e a Prefeitura Municipal de Pacatuba
17.2 Compete ao órgão ou entidade participante:

a) Garantir que os atos relativos à sua inclusão no registro de preços estejam formalizados e aprovados pela autoridade competente, no prazo estabelecido pelo órgão gerenciador;
b) manifestar, junto ao órgão ou entidade gerenciadora, mediante a utilização da intenção de registro de preços, sua concordância com o objeto a ser licitado, antes da realização do procedimento licitatório;
c) auxiliar tecnicamente, por solicitação do órgão ou entidade gerenciadora, as atividades de instrução processual para realização do processo de contratação;
d) tomar conhecimento da ata de registros de preços, inclusive de eventuais alterações, para o correto cumprimento de suas disposições;
e) assegurar-se, quando do uso da ata de registro de preços, que a contratação a ser procedida atenda aos seus interesses, sobretudo quanto aos valores praticados, informando ao órgão gerenciador eventual desvantagem quanto à sua utilização;
f) zelar pelos atos relativos ao cumprimento das obrigações assumidas e pela aplicação de eventuais penalidades decorrentes do descumprimento do pactuado na ata de registro de preços ou de obrigações contratuais;
g) aplicar, garantida a ampla defesa e o contraditório, as penalidades decorrentes do descumprimento do pactuado na ata de registro de preços, em relação à sua demanda registrada, ou do descumprimento das

obrigações contratuais, em relação às suas próprias contratações, informando as ocorrências ao órgão ou entidade gerenciadora, e registrar pertinentes;

h) prestar informações, quando solicitadas, ao órgão ou entidade gerenciadora quanto à contratação e à execução da demanda destinada ao seu órgão ou entidade.

18. DO CADASTRO RESERVA

18.1 Após a homologação da licitação, deverão ser observadas as seguintes condições para formalização da ata de registro de preços:

18.1.1 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;

18.1.2 Será incluído na ata, na forma de anexo, o registro dos licitantes ou dos fornecedores que:

18.1.2.1 Aceitarem cotar os bens, as obras ou os serviços com preços iguais aos do adjudicatário, observada a classificação da licitação; e

18.1.2.2 Mantiverem sua proposta original.

18.2 Será respeitada, nas contratações, a ordem de classificação dos licitantes ou dos fornecedores registrados na ata.

18.3 O registro a que se refere este tópico tem por objetivo a formação de cadastro de reserva para o caso de impossibilidade de atendimento pelo signatário da ata.

18.4 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.

18.5 A habilitação dos licitantes que comporão o cadastro de reserva somente será efetuada quando houver necessidade de contratação dos licitantes remanescentes, nas seguintes hipóteses:

18.5.1 Quando o licitante vencedor não assinar a ata de registro de preços, no prazo e nas condições estabelecidos no edital e

18.5.2 Quando houver o cancelamento do registro do licitante ou do registro de preços nas hipóteses previstas no item 18.

18.5.3 Na hipótese de nenhum dos licitantes que trata o item 18.1.2.1, aceitar a contratação nos termos do item anterior, a Administração, observados o valor estimado e sua eventual atualização nos termos do edital, poderá:

18.5.3.1 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

18.5.3.2 Adjudicar e firmar o contrato nas condições ofertadas pelos licitantes ou fornecedores remanescentes, atendida a ordem classificatória, quando frustrada a negociação de melhor condição.

18.5.3.1 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

18.5.3.2 Adjudicar e firmar o contrato nas condições ofertadas pelos licitantes ou fornecedores Adjudicar e firmar o contrato nas condições ofertadas pelos licitantes ou fornecedores remanescentes, atendida a ordem classificatória, quando frustrada a negociação de melhor condição.

19. DO REAJUSTE E DA ATUALIZAÇÃO DOS PREÇOS REGISTRADOS

19.1 Os preços registrados na Ata de Registro de Preços serão fixos e irreajustáveis pelo período de 12 (doze) meses, contados da data da apresentação das propostas, nos termos do art. 92, inciso V, da Lei nº 14.133/2021.

19.2 Após o interregno mínimo de 12 (doze) meses, os preços poderão ser reajustados, mediante aplicação de índice oficial que reflita a variação efetiva dos custos do mercado de GLP, preferencialmente o Índice Nacional

de Preços ao Consumidor Amplo – IPCA/IBGE, ou outro índice que venha a substituí-lo, desde que devidamente previsto no edital e no instrumento contratual.

19.3 No âmbito do Sistema de Registro de Preços, os valores registrados poderão ser revistos a qualquer tempo, para mais ou para menos, em decorrência de fatos supervenientes ou variações de mercado que alterem significativamente os custos inicialmente pactuados, conforme disposto nos arts. 82 a 86 da Lei nº 14.133/2021.

19.3 Na hipótese de redução dos preços praticados no mercado, a Administração poderá promover a negociação com o fornecedor registrado para adequação dos valores, visando assegurar a vantajosidade da contratação, podendo, inclusive, proceder ao cancelamento do registro, caso não haja êxito na negociação.

19.3 Por outro lado, caso haja elevação dos custos que torne inviável a manutenção do preço registrado, o fornecedor poderá solicitar a revisão dos valores, mediante comprovação documental da ocorrência de fato superveniente que impacte diretamente a formação de preços, cabendo à Administração analisar a pertinência do pleito, nos termos do art. 124, inciso II, alínea “d”, da Lei nº 14.133/2021.

19.4 A atualização dos preços registrados deverá observar o equilíbrio econômico-financeiro da contratação, sendo vedada qualquer alteração que não esteja devidamente fundamentada em elementos técnicos e documentais idôneos.

19.5 A eventual revisão ou reajuste de preços não implicará alteração automática dos contratos decorrentes da ata de registro de preços, devendo ser formalizada por meio de termo aditivo ou instrumento equivalente, após análise da vantajosidade e da disponibilidade orçamentária.

20. DA NEGOCIAÇÃO DOS PREÇOS REGISTRADOS

20.1 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.

20.1.1 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.

20.1.2 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.

20.1.3 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.

20.1.4 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 artigo 124 da Lei 14.133/2021.

20.2 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.

20.2.1 Neste caso, o fornecedor encaminhará, juntamente com o pedido de alteração, a documentação comprobatória ou a planilha de custos que demonstre a inviabilidade do preço registrado em relação às condições inicialmente pactuadas.

20.2.2 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 respectiva ata, sob pena de cancelamento do seu registro, nos termos do item 19.1.1 sem prejuízo das sanções previstas na Lei 14.133/2021, e na legislação aplicável.

20.2.3 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 18.5.

20.2.4 Se não obtiver êxito nas negociações, o órgão ou entidade gerenciadora procederá ao cancelamento da ata de registro de preços, nos termos do item 18.4, e adotará as medidas cabíveis para a obtenção da contratação mais vantajosa.

20.2.5 Na hipótese de comprovação da majoração do preço de mercado que inviabilize o preço registrado, conforme previsto no item 20.2 e no item 20.2.1, o órgão ou entidade gerenciadora atualizará o preço registrado, de acordo com a realidade dos valores praticados pelo mercado.

20.2.6 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 artigo 124 da Lei 14.133/2021.

21. DO CANCELAMENTO DO REGISTRO DO LICITANTE VENCEDOR E DOS PREÇOS REGISTRADOS

21.1 O registro do fornecedor será cancelado pelo gerenciador, quando o fornecedor:

21.1.1 Descumprir as condições da ata de registro de preços, sem motivo justificado;

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

21.1.3 Não aceitar manter seu preço registrado, na hipótese prevista no subitem 21.2.2 deste TR; ou Sofrer sanção prevista nos incisos III ou IV do *caput* do artigo 156 da Lei 14.133/2021.

21.1.3.1 Na hipótese de aplicação de sanção prevista nos incisos III ou IV do *caput* do art. 156 da Lei14.133/2021, 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.

21.2 O cancelamento de registros nas hipóteses previstas no item 21.1 será formalizado por despacho do órgão ou da entidade gerenciadora, garantidos os princípios do contraditório e da ampla defesa.

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

21.4 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:

21.4.1 Por razão de interesse público;

21.4.2 A pedido do fornecedor, decorrente de caso fortuito ou força maior; ou

21.4.3 Se não houver êxito nas negociações, nas hipóteses em que o preço de mercado se tornar superior ou inferior ao preço registrado.

22. DOS IMPACTOS AMBIENTAIS

22.1 A execução do objeto poderá gerar resíduos orgânicos e materiais recicláveis decorrentes do fornecimento, acondicionamento e consumo dos alimentos e bebidas.

A contratada deverá adotar, sempre que tecnicamente viável, práticas que minimizem os impactos ambientais da execução contratual, incluindo a utilização preferencial de embalagens recicláveis, a redução do desperdício de alimentos, o adequado acondicionamento dos produtos e a destinação ambientalmente adequada dos resíduos gerados.

A execução deverá observar os princípios do desenvolvimento sustentável e da responsabilidade ambiental previstos no art. 5º da Lei nº 14.133/2021.

23. DA REGIONALIZAÇÃO

23.1 JUSTIFICATIVA DA REGIONALIZAÇÃO E DEFINIÇÃO DO CENÁRIO DE PARTICIPAÇÃO

A definição do cenário de participação deste certame tem como objetivo primordial o fomento à economia local e à sua região de influência, nos termos do art. 2º, incisos I e II, da Lei Municipal nº 422/2026.

Para a concretização desse objetivo, a presente contratação observa rigorosamente a ordem de preferência estipulada pelo art. 3º, incisos I e II, do Decreto Municipal nº 575/2026, priorizando-se o desenvolvimento do mercado interno. Desse modo, o enquadramento do cenário de regionalização deste processo obedece à seguinte diretriz:

- Prioridade ao Cenário Local: O certame será restrito à participação de microempresas, empresas de pequeno porte e microempreendedores individuais sediados neste Município, desde que a pesquisa de mercado demonstre a existência de, no mínimo, 3 (três) fornecedores locais aptos a atender às exigências do objeto, cumprindo o requisito do art. 6º, § 4º, da Lei Municipal nº 422/2026 e do art. 3º, inciso I, do Decreto Municipal nº 575/2026.

- Adoção Subsidiária do Cenário Microrregional: Restando técnica ou mercadologicamente inviável a adoção do cenário estritamente local, o certame adotará o Cenário Microrregional, ampliando a participação aos fornecedores sediados nos municípios integrantes da microrregião definida em regulamento, desde que comprovada a existência de, no mínimo, 3 (três) fornecedores aptos neste escopo ampliado, em estrita observância ao art. 3º, inciso II, do Decreto Municipal nº 575/2026.

24. DISPOSIÇOS GERAIS

a) Todas as solicitações, notificações, advertências e demais comunicações referentes à execução deste contrato, incluindo, mas não se limitando a demandas de serviço, e quaisquer outras informações pertinentes, serão encaminhadas pela Administração Pública para o endereço de e-mail eletrônico indicado pela Contratada no momento da assinatura do contrato.
b) A Contratada é obrigada a verificar diariamente o e-mail eletrônico indicado, incluindo as pastas de spam e lixo eletrônico, sendo sua exclusiva responsabilidade o acompanhamento regular das mensagens recebidas.
c) O não atendimento ou a inércia da Contratada em relação a qualquer comunicação enviada pela Administração Pública, após o transcurso do prazo concedido para manifestação ou cumprimento da demanda (quando aplicável), será caracterizado como descumprimento total ou parcial do contrato, conforme o caso específico e a gravidade da omissão, sujeitando a Contratada às sanções previstas na Lei nº 14.133/2021 e demais cláusulas deste Termo de Referência e do contrato.

Pacatuba/SE, 06 de novembro de 2026

TAYS COELHO QUITERIO - 006.281.685-35

CHEFE DE DEPARTAMENTO
FUNDO MUNICIPAL DE ASSISTENCIA SOCIAL

PABLO FIGUEIREDO BRAYNER
SECRETÁRIO MUNICIPAL DE PLANEJAMENTO
Órgão Auxiliar de Elaboração do TR.

APROVO

MARIA SILVA MENESES
GESTORA DO FUNDO MUNICIPAL DE ASSISTENCIA SOCIAL

APROVO

ALEX DOS SANTOS
SECRETÁRIO MUNICIPAL DE EDUCAÇÃO

APROVO

FAUSTILENE MELO SANTOS
SECRETÁRIA MUNICIPAL DE CULTURA

APROVO

JAILTON GOMES DE MELO
SECRETARIO MUNICIPAL DE TRANSPORTES

APROVO

GENIVALDO VIEIRA DOS SANTOS
SECRETÁRIO MUNICIPAL DE MEIO AMBIENTE
SECRETÁRIO INTERINO DE TURISMO

APROVO

ROSIVANIA BATISTA LEMOS MONTES
GESTORA DO FUNDO MUNICIPAL DE SAÚDE

APROVO

MONFREDO SANTOS INACIO
SECRETÁRIO MUNICIPLA DE ADMINISTRAÇÃO

APROVO

EDMUNDO SERRA NETO
SECRETÁRIO MUNICIPAL DE OBRAS E SERVIÇOS URBANOS

ANEXO II - MINUTA DE ATA DE REGISTRO DE PREÇOS

FUNDO MUNICIPAL DE ASSISTÊNCIA SOCIAL por intermédio da Secretaria, com sede na **xxxxxxxxxxxxxx**, na cidade de **Pacatuba/SE,** inscrito(a) no CNPJ sob o nº **xxxxxxx**, neste ato representado pela Sra **xxxxxxxx**, Secretária, considerando o julgamento da licitação na modalidade de pregão, na forma eletrônica, para REGISTRO DE PREÇOS nº **XX/2026**, processo administrativo n.º **XX/2026**, RESOLVE registrar os preços da(s) empresa(s) indicada(s) e qualificada(s) nesta ATA, de acordo com a classificação por ela(s) alcançada(s) e na(s) quantidade(s) cotada(s), atendendo as condições previstas no Edital de licitação ou Aviso da Contratação Direta, sujeitando-se as partes às normas constantes na nos termos da Lei nº 14.133, de 1º de abril de 2021, do Decreto Federal 11.462, de 31 de março de 2023 e demais legislação aplicável, Lei Complementar nº 123/2006 e redação dada pela Lei Complementar n° 147/2014, com alterações posteriores dos diplomas legais pertinentes, Decretos Municipais nº 2.115/2023, 448 de 13 de agosto de 2025 e 575/2026, de 16 de julho de 2026, IN nº 73/2022, e em conformidade com as disposições a seguir:

1. DO OBJETO

1.1. A presente Ata tem por objeto o **SISTEMA DE REGISTRO DE PREÇOS PARA FUTURA E EVENTUAL AQUISIÇÃO PARCELADA DE GÊNEROS ALIMENTÍCIOS DESTINADOS AO ATENDIMENTO DAS NECESSIDADES DA SECRETARIA MUNICIPAL DE ASSISTÊNCIA SOCIAL E DOS ÓRGÃOS PARTICIPANTES**, que é parte integrante desta Ata, assim como as propostas cujos preços tenham sido registrados, independentemente de transcrição.

2. DOS PREÇOS, ESPECIFICAÇÕES E QUANTITATIVOS

2.1. O preço registrado, as especificações do objeto, as quantidades mínimas e máximas de cada item, fornecedor(es) e as demais condições ofertadas na(s) proposta(s) são as que seguem:

XXXXXXXXXXXXXXXXXXXXXXXXXXXXXXXXXXXXXXXXXXXXXXXX

3. ÓRGÃO(S) GERENCIADOR

3.1. O órgão gerenciador será o FUNDO MUNICIPAL DE ASSISTÊNCIA SOCIAL

3.2. Participantes:

- Prefeitura Municipal de Pacatuba
- Fundo Municipal de Saúde

4. DA VIABILIDADE DE ADESÃO A ATA DE REGISTRO DE PREÇOS DE ÓRGÃO OU ENTIDADE.

4.1. Fica vedada a adesão à Ata por órgãos externos não participantes, ante a limitação operacional da Administração para gerir demandas externas e o caráter excepcional do instituto, nos termos do Acórdão 1297/2015-TCU-Plenário, possibilitando-se apenas a adesão por eventual órgão deste Município que não tenha manifestado interesse preliminar ao Aviso de Intenção de Registro de Preços.

5. VALIDADE, FORMALIZAÇÃO DA ATA DE REGISTRO DE PREÇOS E CADASTRO RESERVA

5.1. O prazo de vigência da ata de registro de preços oriunda do presente procedimento será de 1 (um) ano e poderá ser prorrogado, por igual período e com a possibilidade de renovação do quantitativo, com a anuência do fornecedor, desde que

a) comprovado o preço vantajoso.

b) haja previsão expressa no edital e

c) o tema tenha sido tratado no planejamento da contratação;

d) a prorrogação da Ata de Registro ocorra dentro do prazo de vigência.

Nos termos do parecer n° 453/2024 da Advocacia Geral da União e do Decreto Municipal 2115/2023

Art. 75°.

5.1.1 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.

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

5.2. 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.

5.2.1. O instrumento contratual de que trata o item 5.2. deverá ser assinado no prazo de validade da ata de registro de preços.

5.4. Após a homologação da licitação ou da contratação direta, deverão ser observadas as seguintes condições para formalização da ata de registro de preços:

5.4.1. 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 ou no aviso de contratação direta e se obrigar nos limites dela;
5.4.2. Será incluído na ata, na forma de anexo, o registro dos licitantes ou dos fornecedores que:

5.4.2.1. Aceitarem cotar os bens, as obras ou os serviços com preços iguais aos do adjudicatário, observada a classificação da licitação; e
5.4.2.2. Mantiverem sua proposta original.

5.4.3. Será respeitada, nas contratações, a ordem de classificação dos licitantes ou dos fornecedores registrados na ata.

5.5. O registro a que se refere o item 5.4.2 tem por objetivo a formação de cadastro de reserva para o caso de impossibilidade de atendimento pelo signatário da ata.

5.6. 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.

5.7. A habilitação dos licitantes que comporão o cadastro de reserva a que se refere o item 5.4.2.2 somente será efetuada quando houver necessidade de contratação dos licitantes remanescentes, nas seguintes hipóteses:

5.7.1. Quando o licitante vencedor não assinar a ata de registro de preços, no prazo e nas condições estabelecidos no edital ou no aviso de contratação direta; e

5.7.2. Quando houver o cancelamento do registro do licitante ou do registro de preços nas hipóteses previstas no item 9.

5.8. O preço registrado com indicação dos licitantes e fornecedores será divulgado no PNCP e ficará disponibilizado durante a vigência da ata de registro de preços.

5.9. 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.

5.9.1. 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.

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

5.11. 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 observado o disposto no item 5.7, 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.

5.12. Na hipótese de nenhum dos licitantes que trata o item 5.4.2.1, 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:

5.12.1. 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

5.12.2. Adjudicar e firmar o contrato ou instrumento similar nas condições ofertadas pelos licitantes ou fornecedores remanescentes, atendida a ordem classificatória, quando frustrada a negociação de melhor condição.

5.13. 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.

6. ALTERAÇÃO OU ATUALIZAÇÃO DOS PREÇOS REGISTRADOS

6.1. Os preços registrados poderão ser alterados ou atualizados em decorrência de eventual redução dos preços praticados no mercado ou de fato que eleve o custo dos bens, das obras ou dos serviços registrados, nas seguintes situações:

6.1.1. 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;

6.1.2. 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;

6.1.3. 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.

6.1.3.1. No caso do reajustamento em sentido estrito, deverá ser respeitada a contagem da anualidade (interregno mínimo de 12 meses) e aplicado o Índice Nacional de Preços ao Consumidor Amplo (IPCA/IBGE), com data-base vinculada à data do orçamento estimado da contratação, nos termos do art. 25, inciso III, do Decreto Federal nº 11.462/2023, art. 92, §3º, da Lei n.º 14.133/21, bem como Acórdão TCU nº 1587/2023 - Plenário.;

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

7. NEGOCIAÇÃO DE PREÇOS REGISTRADOS

7.1. 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.

7.1.1. Caso não aceite reduzir seu preço aos valores praticados pelo mercado, o fornecedor será liberado do compromisso assumido quanto ao item registrado, sem aplicação de penalidades administrativas.

7.1.2. 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.

7.1.3. 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.

7.1.4. Na hipótese de redução do preço registrado, o gerenciador comunicará aos órgãos e às entidades que tiverem firmado a 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.

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

7.2.1. Neste caso, o fornecedor encaminhará, juntamente com o pedido de alteração, a documentação comprobatória ou a planilha de custos que demonstre a inviabilidade do preço registrado em relação às condições inicialmente pactuadas.

7.2.2. 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.

7.2.3. 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 5.7.

7.2.4. 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.

7.2.5. Na hipótese de comprovação da majoração do preço de mercado que inviabilize o preço registrado, conforme previsto no item 7.2 e no item 7.2.1, o órgão ou entidade gerenciadora atualizará o preço registrado, de acordo com a realidade dos valores praticados pelo mercado.

7.2.6. O órgão ou entidade gerenciadora comunicará aos órgãos e às entidades que tiverem firmado a 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.

8. REMANEJAMENTO DAS QUANTIDADES REGISTRADAS NA ATA DE REGISTRO DE PREÇOS

8.1. 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 do registro de preços.

8.2. O remanejamento somente poderá ser feito:

8.2.1. De órgão ou entidade participante para órgão ou entidade participante; ou

8.2.2. De órgão ou entidade participante para órgão ou entidade não participante.

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

8.4. Na hipótese de remanejamento de órgão ou entidade participante para órgão ou entidade não participante, serão observados os limites previstos no Decreto Municipal nº 2.115/2023.

8.5. 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.

8.6. 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.

8.7. 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 8.3, a distribuição das quantidades para a execução descentralizada será por meio do remanejamento.

9. 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 Decreto Municipal nº 2.115/2023; 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 se tornar superior ou inferior ao preço registrado, nos termos do artigos 26, § 3º e 27, § 4º, ambos do Decreto Municipal nº 2.115/2023.

10. DAS PENALIDADES

10.1. O descumprimento da Ata de Registro de Preços ensejará aplicação das penalidades estabelecidas no edital ou no aviso de contratação direta.

10.1.1. 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.

10.2. É da competência do gerenciador a aplicação das penalidades decorrentes do descumprimento do pactuado nesta ata de registro de Decreto Municipal nº 2.115/2023 e , 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 Decreto Municipal nº 2.115/2023 e Lei 14.133/2021.

10.3. 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.

11. CONDIÇÕES GERAIS

11.1. 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.

11.2. No caso de adjudicação por preço global de grupo de itens, só será admitida a contratação de parte de itens do grupo se houver prévia pesquisa de mercado e demonstração de sua vantagem para o órgão ou a entidade.

11.3. A Gestão da Ata deverá ser acompanhada pelo servidor _____, lotado na Secretaria Municipal de _____, ou pelos respectivos substitutos, permitida a contratação de terceiros para assisti-los e subsidiá-los com informações pertinentes a essa atribuição.

11.4. A Fiscalização da Ata deverá ser fiscalizada pelo servidor _____, lotado na Secretaria Municipal de _____, ou pelos respectivos substitutos, permitida a contratação de terceiros para assisti-los e subsidiá-los com informações pertinentes a essa atribuição.

Para firmeza e validade do pactuado, a presente Ata foi lavrada em **2 (duas)** vias de igual teor, que, depois de lida e achada em ordem, vai assinada pelas partes e encaminhada cópia aos demais órgãos participantes (se houver).

....., ... de..... de 2026.

_____
ORGAO GERENCIADOR

_____
FORNECEDORES

GESTOR:

FISCAL:
TESTEMUNHAS:
1-_____
2-_____

APENDICE “A”
ANEXO DA ATA DE REGISTRO DE PREÇOS

CADASTRO DE RESERVA

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

XXXXXXXXXXXXXXXXXXXXXXXXXXXXXXXXXXXXXXXXXXXX

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

XXXXXXXXXXXXXXXXXXXXXXXXXXXXXXXXXXXXXXXSXXXXX

ORGAO GERENCIADOR

_____

ORGAO PARTICIPANTE

_____

FORNECEDORES