



## EDITAL CONVOCATÓRIO Pregão Eletrônico Nº 2026.01.21.1

### 1ª Parte: PREÂMBULO

A **PREFEITURA MUNICIPAL DE ABAIARA** sito à Rua Expedito Oliveira das Neves, nº 70, Centro, Abaiara-CE, por intermédio do Ordenador de Despesas da Secretaria Municipal de Educação de Abaiara/CE, torna público, para conhecimento dos interessados, que no dia e hora abaixo indicados será realizada licitação, na modalidade **PREGÃO ELETRÔNICO**, do tipo **MENOR PREÇO**, que será regida pela Lei nº 14.133, de 01 de abril de 2021, observados os termos da Lei Complementar nº 123, de 14 de dezembro de 2006, assim como as exigências estabelecidas neste Edital. A presente licitação será realizada no ambiente da plataforma eletrônica: [www.comprasabaiaragov.com.br](http://www.comprasabaiaragov.com.br).

### 2ª Parte: DAS CLÁUSULAS EDITALÍCIAS

#### 1.0 DO OBJETO

1.1. A presente licitação tem por objeto a contratação de empresa(s) especializada(s) para fornecimento de gêneros alimentícios destinados ao atendimento dos programas de distribuição de merenda escolar para alunos da rede pública, incluindo o ensino integral, de interesse e de responsabilidade da Secretaria Municipal de Educação de Abaiara/CE, conforme anexos, partes integrantes deste edital.

#### 2.0 DO ACESSO AO EDITAL, DO LOCAL DE REALIZAÇÃO E DA CONDUÇÃO DO CERTAME.

2.1. O presente edital está disponível gratuitamente nos sítios eletrônicos:

[www.tce.ce.gov.br/licitacoes](http://www.tce.ce.gov.br/licitacoes), [www.comprasabaiaragov.com.br](http://www.comprasabaiaragov.com.br) e [www.abaiara.ce.gov.br](http://www.abaiara.ce.gov.br).

2.2. O certame será realizado no endereço eletrônico:

[www.comprasabaiaragov.com.br](http://www.comprasabaiaragov.com.br).

2.3. Os trâmites deste certame licitatório serão conduzidos pelo(a) Agente de Contratação do Município, juntamente com sua equipe de apoio.

#### 3.0 DAS DATAS E HORÁRIOS DO CERTAME

3.1. INÍCIO DO ACOLHIMENTO DAS PROPOSTAS: **23 de janeiro de 2026 às 08:30 horas.**

3.2. DATA DE ABERTURA DAS PROPOSTAS: **06 de fevereiro de 2026, às 08:30 horas.**

3.3. INÍCIO DA SESSÃO DE DISPUTA: **06 de fevereiro de 2026, às 09:00 horas.**

3.4. REFERÊNCIA DE TEMPO: Para todas as referências de tempo utilizadas pelo sistema será observado o horário de Brasília/DF.

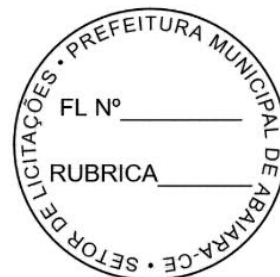
3.5. Na hipótese de não haver expediente ou ocorrendo qualquer fato superveniente que impeça a realização do certame na data prevista, a sessão será remarcada, para no mínimo 48h (quarenta e oito horas) a contar da respectiva data.

#### 4.0 DA SEDE DA ENTIDADE RESPONSÁVEL PELA LICITAÇÃO

4.1. A Prefeitura Municipal de Abaiara está localizada na Rua Expedito Oliveira das Neves, nº 70, Centro, Abaiara-CE, 63.240-000.

#### 5.0 DOS RECURSOS ORÇAMENTÁRIOS

5.1. A despesa decorrente desta licitação correrá à conta da(s) dotação(ões) orçamentária(s) constante(s) no quadro abaixo:



| Órgão | Unid. Orç. | Projeto/Atividade      | Natureza da despesa |
|-------|------------|------------------------|---------------------|
| 07    | 07.02      | 12.361.0027.2.034.0000 | 3.3.90.30.00        |

## 6.0 DA PARTICIPAÇÃO, DO CREDENCIAMENTO E DA DECLARAÇÃO

6.1. Os interessados em participar deste certame deverão estar credenciados junto ao Portal de Compras do Município de Abaiara/CE, com suporte técnico do sistema GM TECNOLOGIA (GM TECNOLOGIA & INFORMAÇÃO LTDA - Avenida República do Líbano, nº 251, Sala 1408 – Recife/PE, inscrita no CNPJ/MF sob o nº 15.464.263/0001-29).

6.1.1. As regras para credenciamento estarão disponíveis no sítio eletrônico constante no **subitem 2.2**, deste edital.

6.1.2. Qualquer dúvida em relação ao acesso no sistema operacional poderá ser esclarecida através da empresa associada (mencionada no item acima) pelo telefone **(81) 3877-1397**, ou através do e-mail: **comercial@gmcontato.com.br**.

6.2. Poderão participar desta licitação empresas sob a denominação de sociedades empresárias (sociedades em nome coletivo, em comandita simples, em comandita por ações, anônima e limitada) e de sociedades simples, associações, fundações e sociedades cooperativas regularmente estabelecidas neste País, cadastradas ou não no Sistema de Cadastramento Unificado de Fornecedores - SICAF e que satisfaçam todas as condições da legislação em vigor e deste edital.

6.3. Poderá participar desta licitação toda e qualquer pessoa jurídica isoladamente ou em consórcio, idônea cuja natureza seja compatível com o objeto licitado;

6.4. Em se tratando de empresas participantes em forma de Consórcio, deverão ser observadas as seguintes exigências:

6.4.1. Será admitida para efeito de habilitação técnica, a apresentação dos quantitativos de cada consorciado e, para efeito de habilitação econômico-financeira, o somatório dos valores de cada consorciado;

6.4.2 Para participantes em forma de consórcio, será acrescido 10% (dez por cento) sobre o valor exigido de licitante individual para fins de habilitação econômico-financeira;

6.4.3 O acréscimo previsto no item anterior não se aplica aos consórcios compostos, em sua totalidade, de microempresas e pequenas empresas, assim definidas em lei;

6.4.4 Em caso de ser declarado vencedor, o consórcio deverá, antes da celebração do contrato, promover a constituição e o registro do consórcio, nos termos do compromisso público ou particular de constituição de consórcio, subscrito pelos consorciados;

6.4.5 A substituição de consorciado deverá ser expressamente autorizada pelo órgão contratante e deverá ser apresentada a comprovação de que a nova empresa do consórcio possui, no mínimo, os mesmos quantitativos para efeito de habilitação técnica e os mesmos valores para efeito de qualificação econômico-financeira apresentados pela empresa substituída, para fins de habilitação do consórcio no processo licitatório que originou o contrato.

6.5. Será garantido aos licitantes enquadrados como microempresas, empresas de pequeno porte e as cooperativas, que se enquadrem nos termos do art. 34, da Lei Federal nº 11.488/2007, como critério de desempate, preferência de contratação, o previsto na Lei Complementar nº 123/2006, em seu Capítulo V – DO ACESSO AOS MERCADOS / DAS AQUISIÇÕES PÚBLICAS.

6.6. Tratando-se de microempresas e empresas de pequeno porte deverão declarar na Plataforma Eletrônica: [www.comprasabaiaragov.com.br](http://www.comprasabaiaragov.com.br), o exercício da preferência prevista na Lei Complementar nº 123/2006.

6.7. A participação implica a aceitação integral dos termos deste edital.

6.8. Não poderão disputar esta licitação:

6.8.1. Aquele que não atenda às condições deste edital e seu(s) anexo(s);

6.8.2. Autor do anteprojeto, do projeto básico ou do projeto executivo, pessoa física ou jurídica;





- 6.8.3. Empresa, isoladamente ou em consórcio, responsável pela elaboração do projeto básico ou do projeto executivo, ou empresa da qual o autor do projeto seja dirigente, gerente, controlador, acionista ou detentor de mais de 5% (cinco por cento) do capital com direito a voto, responsável técnico ou subcontratado;
- 6.8.4. Pessoa física ou jurídica que se encontre, ao tempo desta licitação, impossibilitada de participar em decorrência de sanção que lhe foi imposta;
- 6.8.5. Aquele que mantenha vínculo de natureza técnica, comercial, econômica, financeira, trabalhista ou civil com dirigente do órgão ou entidade contratante ou com agente público que desempenhe função na licitação ou atue na fiscalização ou na gestão do contrato, ou que deles seja cônjuge, companheiro ou parente em linha reta, colateral ou por afinidade, até o terceiro grau;
- 6.8.6. Empresas controladoras, controladas ou coligadas, nos termos da Lei nº 6.404, de 15 de dezembro de 1976, concorrendo entre si;
- 6.8.7. Pessoa física ou jurídica que, nos 5 (cinco) anos anteriores à divulgação deste edital, tenha sido condenada judicialmente, com trânsito em julgado, por exploração de trabalho infantil, por submissão de trabalhadores a condições análogas às de escravo ou por contratação de adolescentes nos casos vedados pela legislação trabalhista;
- 6.8.8. Não poderá participar, direta ou indiretamente, da licitação ou da execução do contrato, agente público do órgão ou entidade contratante, devendo ser observadas as situações que possam configurar conflito de interesses no exercício ou após o exercício do cargo ou emprego, nos termos da legislação que disciplina a matéria, conforme § 1º do art. 9º da Lei n.º 14.133, de 2021.
- 6.9. O impedimento de que trata o item 6.8.4 será também aplicado ao licitante que atue em substituição a outra pessoa, física ou jurídica, com o intuito de burlar a efetividade da sanção a ela aplicada, inclusive a sua controladora, controlada ou coligada, desde que devidamente comprovado o ilícito ou a utilização fraudulenta da personalidade jurídica do licitante.
- 6.10. A critério da Administração e exclusivamente a seu serviço, o autor dos projetos e a empresa a que se referem os itens 6.8.2 e 6.8.3 poderão participar no apoio das atividades de planejamento da contratação, de execução da licitação ou de gestão do contrato, desde que sob supervisão exclusiva de agentes públicos do órgão ou entidade.
- 6.11. Equiparam-se aos autores do projeto as empresas integrantes do mesmo grupo econômico.
- 6.12. A vedação de que trata o item 6.8.8 estende-se a terceiro que auxilie a condução da contratação na qualidade de integrante de equipe de apoio, profissional especializado ou funcionário ou representante de empresa que preste assessoria técnica.

## **7.0. DA FORMA DE APRESENTAÇÃO DA PROPOSTA INICIAL**

7.1. O cadastramento da proposta de preços inicial ocorrerá por meio de chave de acesso e senha, obtidas junto à plataforma eletrônica GM Tecnologia ([www.comprasabaiaragov.com.br](http://www.comprasabaiaragov.com.br)).

7.1.1. Com relação à **proposta inicial**, basta que a mesma seja **cadastrada (preenchida) na plataforma**, com a descrição do objeto ofertado e seus respectivos preços, até a data e o horário estabelecidos para abertura da sessão pública, **não sendo necessário o envio da proposta inicial como arquivo digitalizado em anexo.**

7.2. No preenchimento da proposta inicial, por meio da plataforma digital, deverá ser informado necessariamente o seguinte:

- Indicação em cada lote da especificação do objeto licitado com todos seus itens, de acordo com o disposto no ANEXO I – TERMO DE REFERÊNCIA deste Edital;
- Preço unitário de cada item e global do lote cotado, em algarismos, com no máximo 2 (duas) casas decimais;





c) Prazo de validade da proposta, que não poderá ser inferior a **60 (sessenta) dias**, a contar da data de sua apresentação;

7.3. O licitante deverá informar a condição de microempresa (ME) ou empresa de pequeno porte (EPP) que faz jus ao tratamento diferenciado da Lei Complementar nº 123, de 2006, ou cooperativa de que trata o artigo 34 da Lei nº 11.488, de 2007, **no ato do encaminhamento da proposta**, por intermédio de funcionalidade disponível no sistema eletrônico do site [www.comprasabaiaragov.com.br](http://www.comprasabaiaragov.com.br).

7.4. A licitante deverá apresentar, **no momento do cadastramento da sua PROPOSTA DE PREÇOS INICIAIS** como requisito de pré-habilitação, a comprovação da garantia no montante estipulado em **1% (um por cento)**, do valor estimado para a contratação, conforme previsto no art. 58 da Lei Federal nº 14.133/2021.

7.4.1. Essa garantia deverá ser emitida na mesma data do cadastro da proposta de preços iniciais, devendo ainda ser anexada na plataforma até a data e horário marcados para o início da sessão de disputa, em campo próprio, sob pena de desclassificação.

7.4.2. Para entendimento do valor "**Estimado da Contratação**" será considerado de acordo com o critério de julgamento, na seguinte forma:

I) **Global**: Entende-se por valor "Estimado da Contratação" o valor estimado orçado pela Administração.

II) **Lote**: Entende-se por valor "Estimado da Contratação" o valor estimado do lote orçado pela Administração, caso a licitação tenha mais de um lote, entende-se que o valor estimado da contratação será a soma dos valores estimados de cada lote que o licitante pretenda concorrer.

III) **Item**: Entende-se por valor "Estimado da Contratação" o valor total estimado do item orçado pela Administração, caso a licitação tenha mais de um item, entende-se que o valor estimado da contratação será a soma dos valores totais estimados de cada item que o licitante pretenda concorrer.

7.4.3. É importante esclarecer que a fase de lances, na qual a(s) proposta(s) são apresentada(s), é feita de forma sigilosa, de modo que a identificação dos licitantes é vedada até o encerramento dessa fase. A plataforma de disputa utilizada no certame garante que a identificação dos concorrentes só seja revelada após o término dos lances, momento em que o(a) pregoeiro(a) terá acesso ao documento de pré-habilitação (garantia de proposta).

7.4.4. A licitante poderá optar por uma das seguintes modalidades de garantia:

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

II) seguro-garantia;

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

IV) título de capitalização custeado por pagamento único, com resgate pelo valor total.

7.4.5. Optando por caução em dinheiro, o licitante deverá apresentar o comprovante de DEPÓSITO BANCÁRIO, a ser feito em nome da Prefeitura Municipal de Abaiara/CE, **Conta Corrente nº 5203-5 Agência nº 2300-0 - Banco do Brasil**, sendo que depósitos efetuados em caixas de autoatendimento, só serão validados após sua compensação.

7.4.6. Caso a modalidade de garantia seja seguro garantia, o licitante deverá fazer a comprovação da apólice ou de documento hábil expedido pela seguradora, cuja vigência será de no mínimo, 60 (sessenta) dias contados a partir da data de envio da mesma.

7.4.7. Caso a modalidade de garantia escolhida seja a fiança bancária, o licitante enviará o documento fornecido pela instituição que a concede, do qual deverá obrigatoriamente, constar:

- **Beneficiário**: Prefeitura Municipal de Abaiara/CE.

- **Objeto**: Garantia de proposta de preços final/readequada da licitação **PREGÃO ELETRÔNICO Nº 2026.01.20.1**.





- **Valor:** 1% (um por cento) do valor estimado da Proposta.

- **Prazo de Validade:** 60 (sessenta) dias.

7.5. A garantia de proposta, no caso de depósito bancário, será devolvida aos licitantes no prazo de 10 (dez) dias úteis, contado da assinatura do contrato ou da data em que for declarada fracassada a licitação.

7.6. Implicará execução do valor integral da garantia de proposta a recusa em assinar o contrato ou a não apresentação dos documentos de habilitação e/ou documentos complementares quando solicitados pelo condutor.

7.7. Excepcionalmente, será admitida a realização de diligência para que a licitante encaminhe o comprovante da garantia exigida, desde que o respectivo documento **já exista e tenha sido emitido na data do cadastramento na plataforma eletrônica da proposta inicial**.

7.7.1 - A diligência terá como única finalidade permitir a juntada de **documento preexistente**, em conformidade com o disposto no art. 64 da Lei nº 14.133/2021 e com a jurisprudência do Tribunal de Contas da União – Acórdão 781/2025 – TCU – Plenário, que veda a aceitação de documentos produzidos ou emitidos após o prazo estabelecido no edital.

7.8. 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 da desconexão da parte do próprio licitante.

7.8.1. O licitante deverá comunicar imediatamente ao provedor da plataforma eletrônica ([www.comprasabaiaragov.com.br](http://www.comprasabaiaragov.com.br)) qualquer acontecimento que possa comprometer o sigilo ou a segurança, para imediato bloqueio de acesso.

7.9. Os licitantes somente poderão retirar ou substituir as propostas, por eles apresentadas, até a data e horário de abertura da sessão pública.

7.9.1. A desistência de proposta somente poderá ocorrer até o horário de abertura da sessão pública (em conformidade com o disposto no Art. 18, § 4º, da Instrução Normativa SEGES/ME nº 73/2022 c/c entendimento do Tribunal de Contas da União – TCU, Acórdão nº 2132/2021).

7.10. Não será estabelecida, nessa etapa do certame, ordem de classificação entre as propostas apresentadas, o que somente ocorrerá após a fase de envio de lances.

7.11. Será vedada a identificação do licitante.

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

7.13. Nos valores propostos estarão inclusos todos os custos operacionais, encargos previdenciários, trabalhistas, tributários, comerciais e quaisquer outros que incidam direta ou indiretamente no fornecimento dos itens/prestação de serviço.

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

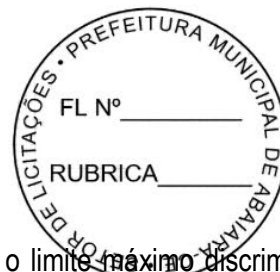
## **8.0. DA ABERTURA E CLASSIFICAÇÃO DAS PROPOSTAS INICIAIS**

8.1. Abertas as propostas iniciais, o(a) pregoeiro(a) fará as devidas verificações, avaliando a aceitabilidade das mesmas. Caso ocorra alguma desclassificação, esta deverá ser fundamentada e registrada no sistema, com acompanhamento em tempo real por todos os participantes.

8.2. Os preços deverão ser expressos em reais, com **até 2 (duas) casas** decimais em seus valores unitários e globais.

8.3. O sistema ordenará automaticamente as propostas classificadas pelo(a) pregoeiro(a) e somente estas participarão da etapa de lances.





8.4. Na elaboração da proposta inicial, o preço cotado poderá ultrapassar o limite máximo discriminado no **Anexo I - TERMO DE REFERÊNCIA** presente nos autos do processo em epígrafe; entretanto, na fase de lances, o lance final deverá atingir **preço** igual ou inferior ao limite máximo estipulado pela Administração e, caso o lote cotado seja composto de itens, o preço unitário destes deverá ser igual ou inferior aos limites previstos para cada item no Termo de Referência.

8.4.1. Caso não sejam realizados envios de lances, o licitante que cotou na proposta inicial o menor preço deverá reduzi-lo a um valor igual ou inferior ao limite máximo previsto pela Administração, junto ao Anexo I – Termo de Referência.

8.5. Serão desclassificadas as propostas que identifiquem o licitante, assim como quando não forem atribuídos valores a algum dos itens componentes do respectivo lote.

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

8.7. O sistema disponibilizará campo próprio para troca de mensagens entre o Pregoeiro(a) e os licitantes.

## **9.0. DA ETAPA DE LANCES**

9.1. O(A) pregoeiro(a) dará início à etapa competitiva no horário previsto no **subitem 3.3**, quando, então, os licitantes poderão encaminhar lances que deverão ser apresentados exclusivamente por meio do sistema eletrônico.

9.2. A disputa será realizada por lote, sendo os preços registrados na ata da sessão, quando, para efeito de lances, será considerado o valor global do respectivo lote.

9.2.1. Na fase de lances, o lance final deverá atingir preço em conformidade com o item 8.4 do Edital Convocatório, quanto ao preço global e unitário dos itens, quando for o caso. Caso não sejam realizados envios de lances, o licitante que cotou na proposta inicial o menor preço deverá reduzi-lo a um valor igual ou inferior ao limite máximo previsto pela Administração, junto ao Anexo I – Termo de Referência.

9.2.2. Os licitantes poderão ofertar lances sucessivos inferiores ao seu último lance registrado no sistema, ainda que este seja maior que o menor lance já ofertado por outro licitante.

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

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

9.3. Durante a sessão pública de disputa, os licitantes serão informados, em tempo real, do valor do menor lance registrado. O sistema não identificará o autor dos lances ao(a) pregoeiro(a) nem aos demais participantes.

9.4. No caso de desconexão entre o(a) pregoeiro(a) e o sistema no decorrer da etapa competitiva, o sistema poderá permanecer acessível à recepção dos lances, retornando o(a) pregoeiro(a), quando possível, sem prejuízos dos atos realizados.

9.4.1. Quando a desconexão do sistema eletrônico para o(a) Pregoeiro(a) persistir por um tempo superior a 10 (dez) minutos, a sessão pública será suspensa e reiniciada somente decorridas 24 (vinte e quatro) horas após a comunicação do fato aos participantes, no sítio eletrônico utilizado para a divulgação.

9.4.2. Caberá ao licitante a responsabilidade por qualquer ônus decorrente da perda de negócio diante da inobservância de quaisquer mensagens emitidas pelo sistema ou da desconexão da parte do próprio licitante.

9.5. O modo de disputa adotado para este certame será o **“Aberto e Fechado”**, nos termos do Art. 56, da Lei Federal nº 14.133/2021, do Art. 22, inciso II e do Art. 24, da Instrução Normativa SEGES/ME nº 73/2022, observados os seguintes termos:

9.5.1. A etapa inicial de envio de lances desta sessão pública terá duração de **15 (quinze) minutos**.





9.5.2. Encerrado o prazo previsto no item acima, o sistema encaminhará o aviso de fechamento iminente dos lances e, transcorrido o período de até **10 (dez) minutos**, aleatoriamente determinado, a recepção de lances será automaticamente encerrada.

9.5.3. Encerrado o prazo aleatoriamente determinado, conforme item acima (**até 10 minutos**), o sistema abrirá a oportunidade para que o autor da oferta de valor mais baixo e os autores das ofertas com valores até 10% (dez por cento) superior àquela possam ofertar um lance final e fechado em até **5 (cinco) minutos**, que será sigiloso até o encerramento deste prazo.

9.5.3.1. No procedimento de que trata o item acima, o licitante poderá optar por manter o seu último lance da etapa aberta ou por ofertar melhor lance.

9.5.4. Na ausência de, no mínimo, 3 (três) ofertas nas condições de que trata o item 9.5.3, os autores dos melhores lances subsequentes, na ordem de classificação, até o máximo de 3 (três), poderão oferecer um lance final e fechado em até 5 (cinco) minutos, que será sigiloso até o encerramento deste prazo.

9.5.5. Encerrados os prazos estabelecidos nos itens acima, o sistema ordenará e divulgará os lances, conforme disposto no § 2º do art. 22, da Instrução Normativa SEGES/ME nº 73/2022.

9.5.6. Definido o resultado do julgamento, o(a) Pregoeiro(a) poderá negociar condições mais vantajosas com o primeiro colocado, conforme previsão do Art. 61, da Lei nº 14.133/2021.

9.6. Após a etapa de envio de lances, o sistema identificará, em coluna própria, as microempresas e empresas de pequeno porte participantes, procedendo à comparação com os valores da primeira colocada, se esta for empresa de maior porte, assim como das demais classificadas, para o fim de aplicar-se o disposto nos artigos 44 e 45, da Lei Complementar nº 123/2006, regulamentada pelo Decreto nº 8538/2015.

9.7. Nessas condições, as propostas de microempresas e empresas de pequeno porte que se encontrarem com preço de até 5% (cinco por cento) acima da melhor proposta, ou melhor, lance serão consideradas empatadas com a primeira colocada, no caso desta não estar enquadrada como ME ou EPP.

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

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

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

9.11. Em caso de empate entre duas ou mais propostas, após encerradas todas as etapas transcritas acima, serão utilizados os critérios de desempate previstos no art. 60 da Lei nº 14.133, de 2021.

## **10.0 DA NEGOCIAÇÃO DA PROPOSTA E DO LICITANTE ARREMATANTE**

10.1. Encerrada a etapa de envio de lances eletrônicos da sessão pública, o(a) agente de contratação poderá negociar condições mais vantajosas com o primeiro colocado, conforme previsão do Art. 61, da Lei nº 14.133/2021.

10.2. Na hipótese da proposta do primeiro colocado permanecer acima do preço máximo definido para a contratação, o(a) agente de contratação poderá negociar condições mais vantajosas, após definido o resultado do julgamento, nos termos do Art. 30 da Instrução Normativa SEGES/ME nº 73/2022.

10.3. A negociação será realizada por meio do sistema e poderá ser acompanhada pelos demais licitantes.

10.4. Quando o primeiro colocado, mesmo após a negociação, for desclassificado em razão de sua proposta permanecer acima do preço máximo definido para a contratação, a negociação poderá ser feita com os





demais licitantes classificados, exclusivamente por meio do sistema, respeitada a ordem de classificação estabelecida no § 2º do art. 22, ou, em caso de propostas intermediárias empatadas, serão utilizados os critérios de desempate definidos no art. 28, ambos da Instrução Normativa SEGES/ME nº 73/2022.

10.5. Concluída a negociação, se houver, o resultado será registrado na ata da sessão pública, devendo esta ser anexada aos autos do processo de contratação.

10.6. O agente de contratação solicitará ao licitante mais bem classificado que, no prazo de **2 (duas) horas**, exclusivamente por meio do sistema, envie a sua proposta adequada ao último lance ofertado, após a negociação realizada, e ainda, se for o caso, dos documentos complementares, quando necessários à confirmação daqueles exigidos neste Edital e já apresentados.

10.7. É facultado ao agente de contratação prorrogar o prazo estabelecido no item acima, a partir de solicitação fundamentada feita no chat pelo licitante, antes de findo o prazo.

10.8. A não apresentação da proposta de preços finais, exclusivamente por meio do sistema, no sítio eletrônico [www.comprasabaiaragov.com.br](http://www.comprasabaiaragov.com.br), dentro do prazo estipulado no item 10.6, acarretará a desclassificação do proponente, sendo convocado o licitante subsequente, e assim sucessivamente, observada a ordem de classificação, sem prejuízo da sanção prevista no Art. 156, inciso III, da Lei nº 14.133/2021.

10.9. Após a negociação do preço, o agente de contratação iniciará a fase de aceitação e julgamento da proposta.

#### **11.0 DA APRESENTAÇÃO E DO JULGAMENTO DA(S) PROPOSTA(S) DE PREÇOS FINAL(IS)**

11.1. A proposta final deverá ser apresentada em via única original, com os preços ajustados ao menor lance, nos termos do Anexo II - Proposta de preços deste edital, assinada pelo representante legal do licitante, em linguagem clara e concisa, sem emendas, rasuras ou entrelinhas, com as especificações técnicas, quantitativos, devendo ser indicada a marca do produto e/ou fornecedor do serviço e demais informações relativas ao produto/serviço ofertado.

11.2. Prazo de validade não inferior a 60 (sessenta) dias, contados a partir da data da sua emissão.

11.3. O licitante não poderá cotar proposta com quantitativo de itens divergentes dos contidos no respectivo lote.

11.4. Na cotação do preço unitário não será admitido o fracionamento do centavo.

11.5. Nos preços propostos já estarão incluídas as despesas referentes a frete, tributos e demais ônus atinentes à entrega do objeto.

11.6. No caso da licitante ser cooperativa que executará (entregará) o objeto da licitação através de empregados, a mesma gozará dos privilégios fiscais e previdenciários pertinentes ao regime das cooperativas, devendo a proposta apresentar exequibilidade no aspecto tributário e sujeitar-se ao mesmo regime de qualquer outro agente econômico.

11.7. Após a apresentação da proposta não caberá desistência, sob pena de aplicações de possíveis sanções administrativas, observado o devido processo legal.

11.8. Iniciada a fase de julgamento, o(a) agente de contratação 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, especialmente quanto à existência de sanção que impeça a participação no certame ou a futura contratação, mediante a consulta aos seguintes cadastros:

a) SICAF;

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

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





11.9. A consulta aos cadastros será realizada em nome da empresa licitante e de seu sócio majoritário.

11.10. Constatada a existência de sanção, o licitante será reputado desclassificado, por falta de condição de participação.

11.11. Caso observada a inexistência de sanções impeditivas da participação, será iniciado o procedimento de julgamento da(s) proposta(s) de preços finais.

11.12. Para julgamento das propostas será adotado o critério de **MENOR PREÇO**, observado o estabelecido nas condições definidas neste edital e o disposto no Termo de Referência que norteia a contratação, sempre buscando alcançar a maior vantajosidade, quando serão desclassificadas as propostas que:

11.12.1. Contiverem vícios insanáveis e/ou condições ilegais;

11.12.2. Não obedecerem às especificações técnicas contidas no Termo de Referência;

11.12.3. Apresentarem preços manifestamente inexequíveis ou permanecerem acima do preço máximo definido para a contratação;

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

11.12.5. Apresentarem desconformidade com quaisquer outras exigências deste Edital ou seus anexos, desde que insanável.

11.12.6. Contiverem para o lote item com valor superior ao estimado pela Administração, independentemente do valor total do lote, devendo o licitante, readequar o valor do lote aos valores constantes no mapa de preços emitido pela plataforma eletrônica.

**11.13. Será considerado indício de inexecuibilidade das propostas, valores inferiores a 50% (cinquenta por cento) do valor orçado pela Administração, nos termos da Instrução Normativa SEGES/ME nº 73/2022.**

11.14. A inexecuibilidade, na hipótese de que trata o item anterior, só será considerada após diligência do agente de contratação, que venha a comprovar:

11.14.1. Que o preço de custo do licitante ultrapassa o valor da proposta; e

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

11.15. Se houver indícios de inexecuibilidade 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.

11.16. Toda desclassificação será sempre fundamentada e registrada na plataforma eletrônica.

11.17. Se a proposta de menor preço não for aceitável, o(a) agente de contratação examinará a proposta subsequente, observada a ordem de classificação, verificando sua compatibilidade e assim sucessivamente, até a apuração de uma proposta que atenda a este edital.

## **12.0 DA FASE DE HABILITAÇÃO**

12.1. Os documentos de habilitação exigidos consistem nos seguintes:

### **- Habilitação Jurídica:**

a) Ato constitutivo, estatuto ou contrato social em vigor e seus aditivos, devidamente registrado na Junta Comercial da sede do Licitante, em se tratando de sociedades comerciais, e, no caso de sociedades por ações, acompanhada de documentos de eleição de seus administradores;

b) Registro comercial e seus aditivos, no caso de empresa individual, devidamente registrado na Junta Comercial da sede do Licitante;

c) Inscrição do ato constitutivo, no caso de sociedades civis, acompanhadas de prova de diretoria em exercício;





d) Decreto de autorização, em se tratando de empresa ou sociedade estrangeira em funcionamento no País, e ato de registro ou autorização para funcionamento expedido pelo órgão competente, quando a atividade assim o exigir;

e) Comprovação de compromisso público ou particular de constituição de consórcio, subscrito pelos consorciados em se tratando de empresas organizadas sob esta forma, devendo ser realizada a indicação da empresa líder, que será responsável por sua representação perante a Administração e apresentar declaração formal de responsabilidade solidária dos integrantes pelos atos praticados em consórcio, devidamente assinado por todos os representantes legais das empresas que farão parte da composição;

#### **- Qualificação Técnica:**

f) Comprovação de aptidão para desempenho de atividade pertinente e compatível em características, quantidades e prazos com o objeto da licitação, sendo esta feita mediante a apresentação de atestado(s), fornecido(s) por pessoa(s) jurídica(s) de direito público ou privado;

f.1) Em sede de diligência, poderão ser requisitados documentos complementares, no sentido de comprovar o que está sendo afirmado no teor do atestado de qualificação técnica apresentado;

#### **- Regularidade Fiscal, Social e Trabalhista:**

g) Prova de inscrição no Cadastro Nacional da Pessoa Jurídica – CNPJ;

h) Prova de inscrição no Cadastro de Contribuintes Estadual e/ou Municipal, se houver, relativo ao domicílio ou sede do licitante, pertinente ao seu ramo de atividade e compatível com o objeto contratual;

i) Prova de regularidade perante a Fazenda Federal;

j) Prova de regularidade perante a Fazenda Estadual;

k) Prova de regularidade perante a Fazenda Municipal;

l) Prova de regularidade relativa à Seguridade Social;

m) Prova de regularidade relativa ao Fundo de Garantia por Tempo de Serviço – FGTS;

n) Prova de regularidade perante a Justiça do Trabalho;

#### **- Qualificação Econômico-financeira:**

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

o.1) A documentação exigida acima estará restrita ao último exercício social, no caso de empresas constituídas há menos de dois anos;

p) Certidão negativa de feitos sobre falência expedida pelo distribuidor da sede do licitante;

#### **- Declarações:**

q) 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;

r) Declaração emitida pela licitante de que não possui em seu quadro de pessoal, empregados menores de 18 (dezoito) anos em trabalho noturno, perigoso ou insalubre e menores de 16 (dezesseis) anos em qualquer trabalho, salvo na condição de aprendiz a partir de 14 (quatorze) anos, nos termos do inciso XXXIII, do Art. 7º da Constituição Federal;





- s) Declaração de que cumpre as exigências de reserva de cargos para pessoa com deficiência e para reabilitado da Previdência Social, previstas em lei e em outras normas específicas.
- t) Declaração de que atendem aos requisitos de habilitação, e que responderá pela veracidade das informações prestadas, na forma da lei;

12.2. Os Documentos que não tiverem prazo de validade declarado no próprio documento, da mesma forma que não conste previsão em legislação específica, deverão ter sido emitidos há, no máximo, 90 (noventa) dias, contados da data da realização da licitação ou, se emitidos por prazo indeterminado, conforme legislação do órgão expedidor.

12.2.1. Ficam excluídos da validade de 90 (noventa) dias os atestados técnicos e comprovações de inscrições.

12.3. Os licitantes vencedores deverão encaminhar/anexar, exclusivamente por meio do sítio eletrônico [www.comprasabaiaragov.com.br](http://www.comprasabaiaragov.com.br), em formato digital, os documentos de habilitação exigidos neste Edital, após solicitação do(a) Pregoeiro(a), por meio do sistema eletrônico, no prazo de 2 (duas) horas, podendo ser prorrogado, por igual período, nas situações elencadas no § 3º do art. 29, da Instrução Normativa SEGES/ME Nº 73, de 30 de setembro de 2022.

12.4. Os licitantes enquadrados como ME ou EPP deverão encaminhar a documentação de habilitação, ainda que haja alguma restrição de regularidade fiscal ou trabalhista, nos termos do Art. 43, § 1º, da Lei Complementar nº 123/2006.

12.5. A não apresentação dos documentos de habilitação exigidos neste edital, exclusivamente por meio de Plataforma, no sítio eletrônico [www.comprasabaiaragov.com.br](http://www.comprasabaiaragov.com.br), dentro do prazo estipulado no item 12.3, assim como o desatendimento a algum dos requisitos de habilitação, estipulados acima, acarretará na **inabilitação/desclassificação** do proponente, sendo convocado o licitante subsequente, e assim sucessivamente, observada a ordem de classificação, sem prejuízo da sanção prevista no Art. 156, inciso III, da Lei nº 14.133/2021.

### **13.0 DISPOSIÇÕES SOBRE A APLICAÇÃO DA LEI COMPLEMENTAR 123/2006**

13.1. Havendo restrição quanto à regularidade fiscal e trabalhista da microempresa, da empresa de pequeno porte ou da cooperativa que se enquadre nos termos do art. 34, da Lei Federal nº 11.488/2007, será assegurado o prazo de **05 (cinco) dias úteis**, contados da convocação do(a) pregoeiro(a), para a regularização do(s) documento(s), podendo tal prazo ser prorrogado por igual período, conforme dispõe a Lei Complementar nº 123/2006.

13.2. A não comprovação da regularidade fiscal e trabalhista, até o final do prazo estabelecido, implicará na decadência do direito, sem prejuízo das sanções cabíveis, sendo facultado ao(a) pregoeiro(a) convocar os licitantes remanescentes, por ordem de classificação.

### **14. DOS PEDIDOS DE ESCLARECIMENTOS E DA IMPUGNAÇÃO DO ATO CONVOCATÓRIO**

14.1. Os pedidos de esclarecimentos referentes ao presente processo licitatório deverão ser enviados ao(a) agente de contratação, até **3 (três) dias úteis** anteriores à data fixada para abertura das propostas, exclusivamente por meio eletrônico, informando o número deste pregão e o órgão interessado ou por meio da plataforma [www.comprasabaiaragov.com.br](http://www.comprasabaiaragov.com.br).

14.2. Nos pedidos de esclarecimentos encaminhados, os interessados deverão se identificar (CNPJ, Razão Social e nome do representante que pediu esclarecimentos, se pessoa jurídica, e CPF para pessoa física) e disponibilizar as informações para contato (endereço completo, telefone e e-mail).

14.3. Os esclarecimentos serão prestados pelo(a) agente de contratação por escrito, pela plataforma eletrônica aos interessados.





14.4. Até **3 (três) dias** úteis antes da data fixada para abertura das propostas, ~~qualquer~~ pessoa poderá impugnar o presente edital, mediante petição por escrito, exclusivamente por meio eletrônico, informando o número deste pregão e o órgão interessado ou por meio da plataforma [www.comprasabaiaragov.com.br](http://www.comprasabaiaragov.com.br).

14.5. Acolhida a petição contra o ato convocatório, a decisão será comunicada aos interessados, através da plataforma eletrônica.

14.6. As respostas aos pedidos de impugnações e esclarecimentos aderem a esse Edital tal como se dele fizessem parte, vinculando a Administração e os licitantes.

14.7. Deferida a impugnação contra o presente Edital, será definida e publicada nova data para realização do certame, observado, para esta, a contagem mínima do mesmo prazo inicial.

14.8. Não serão conhecidas as impugnações apresentadas fora do prazo legal e/ou subscritas por representante não habilitado legalmente, exceto quando se tratar de matéria de ordem pública.

14.9. As impugnações e os pedidos de esclarecimentos não suspendem os prazos previstos neste certame.

14.9.1. A concessão de efeito suspensivo à impugnação é medida excepcional e deverá ser motivada nos autos do presente processo.

14.10. A resposta à impugnação ou ao pedido de esclarecimento será divulgado por meio da plataforma eletrônica, no prazo de até 3 (três) dias úteis, limitado ao último dia útil anterior à data de abertura do certame.

## **15. DOS RECURSOS ADMINISTRATIVOS**

15.1. 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.

15.2. Declarado o vencedor, a intenção de recorrer deverá ser manifestada imediatamente, sob pena de preclusão, em campo próprio do sistema, quando será concedido o prazo de **3 (três) dias úteis** para apresentação das razões por escrito, exclusivamente por meio eletrônico, através da plataforma [www.comprasabaiaragov.com.br](http://www.comprasabaiaragov.com.br).

15.2.1. Os demais licitantes ficarão desde logo notificados a apresentar contrarrazões dentro de igual prazo, que começará a contar a partir do término do prazo do recorrente, sendo-lhes assegurado vista imediata dos elementos indispensáveis à defesa de seus interesses.

15.3. Não serão conhecidos os recursos intempestivos e/ou subscritos por representante não habilitado legalmente ou não identificado no processo licitatório para responder pelo proponente.

15.4. A ausência de manifestação imediata do licitante quanto à intenção de recorrer importará na preclusão desse direito e o processo poderá ser adjudicado ao licitante declarado vencedor.

15.5. O acolhimento de recurso importará na invalidação apenas dos atos insuscetíveis de aproveitamento.

15.6. 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.

15.7. A decisão em grau de recurso será definitiva e dela dar-se-á conhecimento aos interessados através da plataforma [www.comprasabaiaragov.com.br](http://www.comprasabaiaragov.com.br).

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

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

16.1.1. Deixar de entregar a documentação exigida para o certame ou não entregar qualquer documento que tenha sido solicitado pelo(a) pregoeiro(a) durante o certame;

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





- a) Não enviar a proposta adequada ao último lance ofertado ou após a negociação;
  - b) Recusar-se a enviar o detalhamento da proposta quando exigível;
  - c) Pedir para ser desclassificado quando encerrada a etapa competitiva; ou
  - d) Deixar de apresentar amostra, quando for o caso;
  - e) Apresentar proposta em desacordo com as especificações do edital;
- 16.1.3. Não celebrar o contrato ou não entregar a documentação exigida para a contratação, quando convocado dentro do prazo de validade de sua proposta;
- 16.1.3.1. Recusar-se, sem justificativa, a assinar o contrato ou, quando for o caso a ata de registro de preço, ou ainda aceitar ou retirar o instrumento equivalente no prazo estabelecido pela Administração;
- 16.1.4. Apresentar declaração ou documentação falsa exigida para o certame ou prestar declaração falsa durante a licitação;
- 16.1.5. Fraudar a licitação;
- 16.1.6. Comportar-se de modo inidôneo ou cometer fraude de qualquer natureza, em especial quando:
- a) Agir em conluio ou em desconformidade com a lei;
  - b) Induzir deliberadamente a erro no julgamento;
  - c) Apresentar amostra falsificada ou deteriorada, no caso de solicitação de amostras;
- 16.1.7. Praticar atos ilícitos com vistas a frustrar os objetivos da licitação;
- 16.1.8. Praticar ato lesivo previsto no art. 5º da Lei n.º 12.846, de 2013.
- 16.2. Com fulcro na Lei nº 14.133, de 2021, a Administração poderá, garantida a prévia defesa, aplicar aos licitantes e/ou adjudicatários as seguintes sanções, sem prejuízo das responsabilidades civil e criminal:
- 16.2.1. Advertência;
- 16.2.2. Multa;
- 16.2.3. Impedimento de licitar e contratar e;
- 16.2.4. Declaração de inidoneidade para licitar ou contratar, enquanto perdurarem os motivos determinantes da punição ou até que seja promovida sua reabilitação perante a própria autoridade que aplicou a penalidade.
- 16.3. Na aplicação das sanções serão considerados:
- 16.3.1. A natureza e a gravidade da infração cometida;
- 16.3.2. As peculiaridades do caso concreto;
- 16.3.3. As circunstâncias agravantes ou atenuantes;
- 16.3.4. Os danos que dela provierem para a Administração Pública;
- 16.3.5. A implantação ou o aperfeiçoamento de programa de integridade, conforme normas e orientações dos órgãos de controle.
- 16.4. A multa será recolhida em percentual de 0,5% a 30% incidente sobre o valor do contrato licitado, recolhida no prazo máximo de 30 (trinta) dias úteis, a contar da comunicação oficial.
- 16.4.1. Para as infrações previstas nos itens 16.1.1, 16.1.2 e 16.1.3, a multa será de 0,5% a 15% do valor do contrato licitado.
- 16.4.2. Para as infrações previstas nos itens 16.1.4, 16.1.5, 16.1.6, 16.1.7 e 16.1.8, a multa será de 15% a 30% do valor do contrato licitado.
- 16.5. As sanções de advertência, impedimento de licitar e contratar e declaração de inidoneidade para licitar ou contratar poderão ser aplicadas, cumulativamente ou não, à penalidade de multa.
- 16.6. Na aplicação da sanção de multa será facultada a defesa do interessado no prazo de 15 (quinze) dias úteis, contado da data de sua intimação.
- 16.7. A sanção de impedimento de licitar e contratar será aplicada ao responsável em decorrência das infrações administrativas relacionadas nos itens 16.1.1, 16.1.2 e 16.1.3, quando não se justificar a imposição de penalidade mais grave, e impedirá o responsável de licitar e contratar no âmbito da Administração Pública direta e indireta do ente federativo a qual pertencer o órgão ou entidade, pelo prazo máximo de 3 (três) anos.





16.8. Poderá ser aplicada ao responsável a sanção de declaração de inidoneidade para licitar ou contratar, em decorrência da prática das infrações dispostas nos itens 16.1.4, 16.1.5, 16.1.6, 16.1.7 e 16.1.8, bem como pelas infrações administrativas previstas nos itens 16.1.1, 16.1.2 e 16.1.3 que justifiquem a imposição de penalidade mais grave que a sanção de impedimento de licitar e contratar, cuja duração observará o prazo previsto no art. 156, §5º, da Lei n.º 14.133/2021.

16.9. A recusa injustificada do adjudicatário em assinar o contrato ou a ata de registro de preço, ou em aceitar ou retirar o instrumento equivalente no prazo estabelecido pela Administração, descrita no item 16.1.3.1., caracterizará o descumprimento total da obrigação assumida e o sujeitará às penalidades e à imediata perda da garantia de proposta em favor do órgão ou entidade promotora da licitação, quando tiver sido exigida, nos termos do art. 45, §4º da IN SEGES/ME n.º 73, de 2022.

16.10. A apuração de responsabilidade relacionada 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 públicos pertencentes aos seus quadros permanentes, que avaliará fatos e circunstâncias conhecidos e intimará o licitante ou o adjudicatário para, no prazo de 15 (quinze) dias úteis, contado da data de sua intimação, apresentar defesa escrita e especificar as provas que pretenda produzir.

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

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

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

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

## **17.0. DAS AMOSTRAS**

17.1 - Fica Facultado à(ao) Secretaria/Órgão Municipal Contratante, antes da adjudicação do objeto, solicitar amostra de todos produtos referentes aos itens dos lotes, para a competente análise, a qual emitirá laudo de aprovação ou não do referido produto.

17.1.1 - A amostra deverá ser entregue em até **05 (cinco) dias uteis**, a contar da convocação na plataforma eletrônica: [www.comprasabaiaragov.com.br](http://www.comprasabaiaragov.com.br), para ser submetido, previamente, ao Controle de Qualidade, onde será emitido Laudo Técnico (Aprovação/Reprovação) do produto apresentado, pelo Técnico designado pela Secretaria Solicitante, sob pena de preclusão do direito, bem como da eliminação sumária do Licitante/Proponente do processo licitatório, podendo assim o Pregoeiro proceder com a convocação em ordem classificatória dos demais remanescentes, a fim de atendimento ao solicitado.

17.1.2 - As referidas amostras somente serão recebidas na Sede da Secretaria de Educação do Município de Abaiara - CE, localizada à Rua Joaquim Leite da Cunha, nº 347, Centro – Abaiara/CE, nos horários de 07h00min as 11h00min e 13h00min as 17h00min, no prazo estabelecido, no caso de não aprovação do produto apresentado através da amostra, a licitante vencedora deverá proceder com a substituição do mesmo, uma única vez, no prazo não superior a **03 (três) dias uteis**, para nova análise por parte da Secretaria/Órgão.

17.1.3 - Se a licitante não proceder com a substituição da amostra anteriormente reprovada, no período





previsto no subitem anterior, por uma que seja posteriormente aprovada, esta não poderá ser contratada, podendo o Município convocar a licitante com melhor oferta subsequente, observada a ordem de classificação.

17.2 - A amostra será analisada pela **Nutricionista da Secretaria Municipal de Educação do Município de Abaiara/CE**, visando a verificar o atendimento às especificações técnicas exigidas no termo de referência a ser constatada a qualidade, eficiência e conformidade com as especificações solicitadas e com a Proposta de Preços apresentada.

## **18. DA ADJUDICAÇÃO E DA HOMOLOGAÇÃO**

18.1. Encerradas as fases de julgamento e habilitação e exauridos os recursos administrativos, o processo licitatório será encaminhado à autoridade superior para adjudicar o objeto e homologar o procedimento, observado o disposto no art. 71, da Lei nº 14.133, de 2021.

18.2. O titular da origem desta licitação se reserva ao direito de não homologar ou revogar o presente processo por razões de interesse público decorrentes de fato superveniente devidamente comprovado e mediante fundamentação escrita.

18.3. O sistema gerará ata circunstanciada, na qual estarão registrados todos os atos do procedimento e as ocorrências relevantes.

## **19. DA CONTRATAÇÃO**

19.1. A adjudicatária terá o prazo de **5 (cinco) dias úteis**, contados a partir da convocação, para a assinatura do contrato. Este prazo poderá ser prorrogado uma vez por igual período, desde que solicitado durante o seu transcurso e, ainda assim, se devidamente justificado e aceito.

19.2. O contratado estará obrigado a manter, durante toda a execução do contrato, em compatibilidade com as obrigações por ele assumidas, todas as condições exigidas para a habilitação na presente licitação.

19.3. Será facultado à Administração, quando o convocado não assinar o termo de contrato ou não aceitar ou não retirar o instrumento equivalente no prazo e nas condições estabelecidas, convocar os licitantes remanescentes, na ordem de classificação, para a celebração do contrato nas condições propostas pelo licitante vencedor.

19.4. Na hipótese de nenhum dos licitantes aceitar a contratação nos termos do item acima, a Administração, observados o valor estimado e sua eventual atualização nos termos do edital, poderá:

19.4.1. Convocar os licitantes remanescentes para negociação, na ordem de classificação, com vistas à obtenção de preço melhor, mesmo que acima do preço do adjudicatário;

19.4.2. Adjudicar e celebrar o contrato nas condições ofertadas pelos licitantes remanescentes, atendida a ordem classificatória, quando frustrada a negociação de melhor condição.

19.5. A recusa injustificada do adjudicatário em assinar o contrato ou em aceitar ou retirar o instrumento equivalente no prazo estabelecido pela Administração caracterizará o descumprimento total da obrigação assumida e o sujeitará às penalidades legalmente estabelecidas e à imediata perda da garantia de proposta em favor do órgão ou entidade licitante.

19.5.1. A regra transcrita acima não se aplicará aos licitantes remanescentes convocados na forma item

19.6. Será facultada à Administração a convocação dos demais licitantes classificados para a contratação de remanescente, em consequência de rescisão contratual, observados os mesmos critérios estabelecidos nos itens acima.

19.7. Decorrido o prazo de validade da proposta indicado no edital sem convocação para a contratação, ficarão os licitantes liberados dos compromissos assumidos.

19.8. As condições contratuais estão definidas no Anexo IV – Minuta do Contrato, parte integrante deste edital.





## **20. DAS DISPOSIÇÕES GERAIS**

- 20.1. O Edital e seus anexos estão disponíveis, na íntegra, no Portal Nacional de Contratações Públicas (PNCP) e endereços eletrônicos constantes no item 2.1 deste Edital;
- 20.2. Será divulgada ata da sessão pública no sistema eletrônico;
- 20.3. Na contagem dos prazos estabelecidos neste edital excluir-se-ão os dias de início e incluir-se-ão os dias de vencimento.
- 20.4. Os prazos estabelecidos neste edital se iniciam e se vencem somente em dia de expediente na Prefeitura Municipal;
- 20.5. Esta licitação não importa necessariamente em contratação, podendo a autoridade competente revogá-la por razões de interesse público, anulá-la por ilegalidade de ofício ou por provocação de terceiros, mediante decisão devidamente fundamentada;
- 20.6. É facultada ao(a) pregoeiro(a) ou à autoridade superior, em qualquer fase da licitação, a promoção de diligência destinada a esclarecer ou a complementar a instrução do processo licitatório;
- 20.7. 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;
- 20.8. Os casos omissos serão resolvidos pelo(a) pregoeiro(a), nos termos da legislação pertinente;
- 20.9. 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;
- 20.10. Os licitantes são responsáveis pela fidelidade e legitimidade das informações e dos documentos apresentados em qualquer fase da licitação;
- 20.11. Caberá ao licitante acompanhar as operações no sistema eletrônico, ficando responsável pelo ônus decorrente da perda de negócios diante da inobservância de quaisquer mensagens emitidas pelo sistema ou de sua desconexão;
- 20.12. O descumprimento de prazos estabelecidos neste edital e/ou pelo(a) pregoeiro(a), ou ainda o não atendimento às solicitações/convocações, ensejará DESCLASSIFICAÇÃO ou INABILITAÇÃO;
- 20.13. 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;
- 20.14. Todas e quaisquer comunicações com o(a) pregoeiro(a) deverão se dar por escrito, via chat da plataforma eletrônica, na “sala virtual” onde estará acontecendo o certame;
- 20.15. Fica terminantemente proibido ao(a) pregoeiro(a) prestar quaisquer informações sobre o pregão já publicado e/ou em andamento, sob qualquer hipótese ou pretexto usando telefonia fixa ou móvel, como forma de garantir a lisura do certame;
- 20.16. O foro designado para julgamento de quaisquer questões judiciais resultantes deste edital será o da Comarca de Abaiara, Estado do Ceará.

## **21. DOS ANEXOS**

- 21.1. Constituem anexos deste edital, dele fazendo parte:

**ANEXO I** – Termo de Referência

**ANEXO II** - Modelo de Proposta de Preços

**ANEXO III** - Modelos de Declarações

**ANEXO IV** - Minuta do Contrato





Abaiara/CE, 21 de janeiro de 2026.

.....  
Alrizio Sergio Alves Borges  
Ordenador(a) de Despesas  
Secretaria Municipal de Educação





**ANEXO I**

**TERMO DE REFERÊNCIA**

**ORÇAMENTO BÁSICO**





## TERMO DE REFERÊNCIA ORÇAMENTO BÁSICO

### 1 - OBJETO DA CONTRATAÇÃO

1.1 – Contratação de empresa(s) especializada(s) para fornecimento de gêneros alimentícios destinados ao atendimento dos programas de distribuição de merenda escolar para alunos da rede pública, incluindo o ensino integral, de interesse e de responsabilidade da Secretaria Municipal de Educação de Abaiara/CE.

### 2 - MODALIDADE DE LICITAÇÃO E DO CRITÉRIO DE JULGAMENTO

2.1 - Para o fornecimento deste objeto será adotada a modalidade de licitação denominada **PREGÃO**, em sua forma **ELETRÔNICA**, a qual observará os preceitos de direito público e, em especial as disposições da Lei Federal nº 14.133/2021, ao que determina a Lei Complementar nº 123/2006, Lei Complementar nº 147/2014 e outras normas aplicáveis à espécie.

2.2 - Para o julgamento das propostas será adotado o critério de **MENOR PREÇO (POR LOTE)**, observando todas as condições definidas no edital e seus anexos.

2.3 - A proposta final para o(s) lote(s) não poderá conter item(ns) com valor(es) superior(es) ao(s) estimado(s) pela administração, **sob pena de desclassificação**.

### 3 – JUSTIFICATIVAS DA NECESSIDADE DA CONTRATAÇÃO

3.1 – A justificativa da futura contratação baseia-se no atendimento ao disposto da **Resolução do FNDE Nº 26 de 17 de junho de 2013**, que prevê alimentação para os alunos matriculados nas redes públicas de ensino federal, estadual e municipal e desempenha um papel estratégico no quadro educacional como mecanismo de garantia para o acesso e permanência na escola, focando no bem estar das crianças e jovens.

3.2 - Trata-se de um elemento fundamental para promover a educação integral, criando condições favoráveis para o aprendizado e contribuindo para a formação de cidadãos saudáveis e ativos. Ao fornecer uma boa alimentação, a Administração Pública reforça o compromisso com a redução das desigualdades sociais e apoio incondicional.

3.3 – A finalidade é garantir uma refeição adequada aos estudantes do Ensino Infantil, Ensino Fundamental e Integral, tendo em vista as recomendações nutricionais estabelecidas por órgãos competentes. A merenda escolar é um instrumento primordial no combate a insegurança alimentar em casa. Estudos indicam que uma alimentação equilibrada melhora a concentração, o desempenho e a capacidade de assimilação de conhecimentos, fatores indispensáveis para o desenvolvimento de crianças e jovens saudáveis.

3.4 – Além disso, se feito de forma regular, contribui para o combate à fome e à desnutrição, problemas que afetam diretamente o rendimento e a permanência dos alunos nas instituições de ensino. Essa política pública promove a inclusão e a igualdade de oportunidades, uma vez que envolve crianças de diferentes contextos socioeconômicos e as insere em contextos com condições básicas para participar plenamente de





ambientes educacionais. A implementação dessa ação demonstra o compromisso da gestão com a erradicação de ciclos de pobreza.

3.5 – Por fim, de acordo com a **Lei Municipal nº 550/2023 de 01 de Dezembro de 2023** que institui a política de educação integral na rede municipal de ensino e define as diretrizes gerais e objetivos a serem alcançados, com isso requer o fornecimento das **per capita**s necessárias a fim de proporcionar aos alunos a segurança alimentar e nutricional, desta forma, contribuindo com o ensino e aprendizagem.

3.6 - Quanto à composição dos lotes, temos que os itens foram unificados em “LOTES” em virtude dos mesmos guardarem compatibilidade entre si, ou seja, estão divididos pela semelhança dos produtos/bens, observando-se, inclusive as regras mercadológicas para a aquisição dos produtos/bens, de modo a não prejudicar a concorrência entre os participantes, mantendo a competitividade necessária à disputa.

#### 4 - ESPECIFICAÇÕES, QUANTIDADES E VALOR MÁXIMO ESTIMADO

4.1 – A(s) empresa(s) a ser(em) contratada(s) deverá(ão) fornecer os produtos conforme descrição na planilha abaixo:

| Lote 01 – Merenda Escolar |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                               |       |          |           |             |             |
|---------------------------|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-------|----------|-----------|-------------|-------------|
| Item                      | Especificação                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                 | Marca | Qtde.    | Unid.     | Valor Unit. | Valor Total |
| 1                         | Açúcar Cristal, branco, puro e natural, embalado em sacos de polietileno atóxico transparente, embalagem de 1 kg. Com data de fabricação e prazo de validade de no mínimo 1 ano a partir da data de entrega na unidade requisitante. Isento de matéria terrosa, parasitas e insetos, e de detritos de animais e vegetais.                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                     |       | 5.000,00 | Kilograma | 5,56        | 27.800,00   |
| 2                         | Amido de milho, embalagem de 500 gramas. Não deve estar úmido, fermentado ou rançoso. Validade mínima de 6 meses após a data de entrega do produto.                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                           |       | 600,00   | Unidade   | 7,56        | 4.536,00    |
| 3                         | Arroz Branco Longo fino constituídos de grãos inteiros, sem glúten, com o máximo de 15% de umidade, com o rendimento após o cozimento de no mínimo 2,5 vezes superior ao peso anterior ao cozimento. Apresentar coloração branca com                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                          |       | 4.000,00 | Kilograma | 7,32        | 29.280,00   |
| 4                         | Arroz parboilizado Longo fino constituídos de grãos inteiros, sem glúten, com o máximo de 14% de umidade, com o rendimento após o cozimento de no mínimo 2,9 vezes superior ao peso anterior ao cozimento. Apresentar coloração branca com grão íntegro após o cozimento. Embalagem de 1 kg em sacos plásticos transparentes e atóxicos, limpos não violados, resistentes que garantam a integridade do produto até o momento do consumo. A embalagem deverá conter externamente os dados de identificação e procedência, informação nutricional, número do lote, data de validade, quantidade do produto. O produto deverá apresentar validade mínima de 1 ano (um) a partir da data de entrega na unidade requisitante registrada devidamente no Ministério da Agricultura. |       | 8.000,00 | Kilograma | 6,90        | 55.200,00   |
| 5                         | Farinha Mandioca, Sem adição de outros ingredientes. Isento de aditivos alimentares. Acondicionado em embalagem plástica contendo 1Kg do produto. Rotulagem contendo no mínimo as seguintes informações: denominação do produto, ingredientes, tabela                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                         |       | 1.000,00 | Kilograma | 6,00        | 6.000,00    |





|    |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                |          |            |       |           |
|----|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|----------|------------|-------|-----------|
|    | nutricional, prazo de validade, peso, lote e fabricante. Produto com validade mínima de 3 meses no momento da entrega.                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                         |          |            |       |           |
| 6  | Farinha de milho tipo flocão, Flocos de milho pré-cozido, tipo flocão, amarelo, com aspecto, cor, cheiro e sabor próprios! com ausência de umidade, Fermentação, ranço, isento de sujidades, parasitas e larvas. Sacos plásticos transparentes e atóxicos, tampos não violados, resistentes que garantam a integridade do produto até o momento do consumo, acondicionado em fardo lacrado. A embalagem deverá conter externamente os dados de identificação e procedência, informação nutricional, nº do lote, data de validade, quantidade do produto. O produto deverá apresentar validade mínima de 06(seis) meses a partir da data de entrega na unidade requisitante, pacotes de 500g.                   | 7.000,00 | Pacote     | 3,50  | 24.500,00 |
| 7  | Feijão de corda Grupo anão, classe cores, tipo 1, umidade entre 12 e 14%, embalado em saco plástico de polietileno transparente, embalagem de 01kg, data de fabricação e prazo de validade de no mínimo 12 meses, com registro no Ministério da Agricultura.                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                   | 2.000,00 | Quilograma | 10,03 | 20.060,00 |
| 8  | Feijão mulatinho, Tipo 1. Classe mulatinho novo, constituído de grãos inteiros e sadios com teor de umidade máxima de 15% isento de material terroso, sujidades e mistura de outras variedades e espécies embalagem de 1 kg em sacos plásticos transparentes e atóxicos, limpos não violados, resistentes que garantam integridade do produto até o momento do consumo. A embalagem deverá conter externamente os dados de identificação e procedência, informação nutricional, número do lote, data de validade, quantidade do produto. O produto deverá apresentar validade mínima de 12 (doze) meses a partir da data de entrega na unidade requisitante.                                                   | 2.000,00 | Kilograma  | 9,33  | 18.660,00 |
| 9  | Feijão preto 01 kg. Tipo 1. De acordo com as normas técnicas, os grãos devem estar sãos e limpos, isentos de matéria terrosa e parasitas. Livre de sujidade e de detritos animais e vegetais                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                   | 1.000,00 | Kilograma  | 13,13 | 13.130,00 |
| 10 | Macarrão, Vitaminado, espaguete, cor amarela, obtida pelo amassamento da farinha de trigo especial, ovos, e demais substâncias permitidas, isenta de corantes artificiais sujidades, parasitas, admitida umidade máxima 13%. Embalagem de 500g, em sacos plásticos transparentes e atóxicos, limpos não violados, resistentes que garantam integridade do produto até momento do consumo acondicionado em fardos lacrados A embalagem deverá conter externamente os dados de identificação e procedência, informação nutricional, número do lote, data de validade, quantidade do produto. O produto deverá apresentar validade mínima de 06 (seis) meses a partir da data de entrega na unidade requisitante. | 9.000,00 | Pacote     | 5,15  | 46.350,00 |





|              |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                              |          |           |       |                   |
|--------------|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|----------|-----------|-------|-------------------|
| 11           | Milho para pipoca, De 1ª Qualidade, Beneficiado, Polido Grupo Duro, Classe Amarelo, Tipo 1; Embalagem de 500g. Produto preparado com matéria prima sã e limpa, isenta de matéria terrosa, detritos animais, vegetais, parasitas e larvas. O produto deve apresentar teor máximo de                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                           | 600,00   | Pacote    | 5,96  | 3.576,00          |
| 12           | Milho verde em conserva, Sachê de 200g (peso drenado). Deverá possuir como ingredientes: milho verde e água. Sem adição de sal. Isento de aditivos alimentares. Rotulagem contendo no mínimo as seguintes informações: denominação do produto, ingredientes, tabela nutricional, prazo de validade, peso, lote e fabricante. Produto com validade mínima de 6 meses no momento da entrega.                                                                                                                                                                                                                                                   | 3.000,00 | Unidade   | 5,89  | 17.670,00         |
| 13           | Grãos de milho amarelo, com aspecto, cor, cheiro e sabor próprios com ausência de umidade fermentação, ranço, isento de sujidades parasitas e larvas. Embalagem de 500g em sacos plásticos transparentes e atóxicos, limpos não violados, resistentes que garantam a integridade do produto até o momento do consumo, acondicionados em fardo lacrados. A embalagem deverá conter externamente os dados de identificação e procedência, informação nutricional, número do lote, data de validade, quantidade do produto. O produto deverá apresentar validade mínima de 05(cinco) meses a partir da data de entrega na unidade requisitante. | 1.000,00 | Pacote    | 5,50  | 5.500,00          |
| 14           | Café torrado Moído em embalagem a vácuo de 250g, com informações nutricionais e data de validade mínima de 4 meses a partir da data de entrega.                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                              | 800,00   | Unidade   | 16,57 | 13.256,00         |
| 15           | Cacau em pó 50% CACAU EM PÓ, solúvel. Ingredientes: 50% cacau em pó. Embalagem com informações nutricionais, lista de ingredientes, marca do produto, data de validade e lote. Embalagem 33/60 com 200g.                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                     | 800,00   | Pacote    | 15,73 | 12.584,00         |
| 16           | Goma de tapioca, De 1ª qualidade, embalagem com 1 Kg, transparentes, resistentes. A embalagem deverá conter os dados de identificação e informações nutricionais do produto. Deverá apresentar validade mínima de 03 (três) meses a partir da data de fabricação.                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                            | 1.500,00 | Kilograma | 7,94  | 11.910,00         |
| <b>TOTAL</b> |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                              |          |           |       | <b>310.012,00</b> |

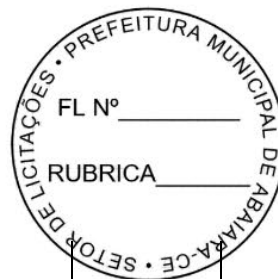
| Lote 02 – Merenda Escolar |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                  |       |          |           |             |             |
|---------------------------|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-------|----------|-----------|-------------|-------------|
| Item                      | Especificação                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                    | Marca | Qtde.    | Unid.     | Valor Unit. | Valor Total |
| 1                         | Carne bovina de 1ª coxão mole, acém ou músculo sem osso, congelada ou resfriada de 1ª qualidade, magra, sem pele, sem gordura, sem contra peso, sem pontas e abas, embalada a vácuo e impresso, em tinta, na embalagem plástica, o selo de inspeção (SIF, SIE ou SIM), e dados de origem, validade fabricação. Acondicionado em caixa de papelão, com identificação. Do produto. |       | 1.000,00 | Kilograma | 37,77       | 37.770,00   |
| 2                         | Carne de frango tipo coxa/sobrecoxa, produto congelado sem acúmulo de líquidos em seu interior. Deverá ser acondicionado em embalagens plásticas contendo 1kg do                                                                                                                                                                                                                 |       | 2.500,00 | Kilograma | 15,29       | 38.225,00   |





|   |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                              |          |           |       |            |  |
|---|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|----------|-----------|-------|------------|--|
|   | produto, Embalagem: deve estar intacta, polietileno, atóxica, contendo 01 kg. Rotulagem contendo no mínimo as seguintes informações: denominação do produto, ingredientes, tabela nutricional, prazo de validade, peso, lote e fabricante. Produto com registro no SIM, CISPOA ou SIF. O transporte do produto para entrega deverá realizado em veículo refrigerado ou caixa térmica assegurando a temperatura norecebimento conforme Portaria 78/2009. Validade mínima de 2 meses a contar da data          |          |           |       |            |  |
| 3 | Carne moida De 2ª, congelada. Pacotes de 500g. Aspecto próprio com ausência de sujidades, parasitas e larvas. Embalagem com informação nutricional data de fabricação e validade. Devendo ser entregue em transporte devidamente acondicionado. Informações nutricionais.                                                                                                                                                                                                                                    | 9.000,00 | Pacote    | 17,99 | 161.910,00 |  |
| 4 | Carne suína tipo pernil, Sem osso e sem pele, em peça de primeira qualidade, congelada devendo apresentar textura com aspecto próprio, cor própria (sem manchas esverdeadas ou azuladas), sabor e odo característicos, com ausência de sujidades, parasitas e larvas e isenta de aditivos ou substâncias estranhas ao produto que sejam impróprias para consumo ou que alterem suas características naturais.                                                                                                | 1.500,00 | Kilograma | 26,04 | 39.060,00  |  |
| 5 | Frango abatido in natura, inteiro, embalagem plástica individual devidamente acondicionada. Deverá constar na embalagem de forma clara e indelével: nome e endereço do matadouro, registro no órgão oficial destinado à fiscalização, Data de abate e validade do produto, com lacre original do fabricante e peso da embalagem. Deverá ser entregue congelado com identificação do sif.                                                                                                                     | 6.000,00 | Kilograma | 18,33 | 109.980,00 |  |
| 6 | Linguiça fresca de carne de frango, Pura e limpa de primeira qualidade, picada, em gomos uniformes e padronizados, adicionada de condimentos em proporções adequadas.                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                        | 1.000,00 | Kilograma | 19,06 | 19.060,00  |  |
| 7 | linguiça tipo toscana, Preparadas com carne suína pura e limpa de primeira qualidade, picada, não mista, adicionada de toucinho e condimentos, em gomos uniformes e padronizados, não admitindo superfície úmida, pegajosa, partes flácidas ou de consistência anormal, isenta de sujidades e materiais estranhos as suas composições normais.                                                                                                                                                               | 1.000,00 | Kilograma | 22,06 | 22.060,00  |  |
| 8 | Peito de frango com osso congelado, Embalagem: deve estar intacta, polietileno, atóxica, contendo 01 kg. Na embalagem deve conter as seguintes informações: identificação da empresa, peso, data de processamento e data de validade, identificação do tipo de carne, carimbo de inspeção estadual ou federal. Prazo de validade mínimo 03 meses a contar a partir da data de entrega. Embalagens com o S.I.F (Selo de Inspeção Federal), com informação nutricional data de fabricação e prazo de validade. | 6.000,00 | Kilograma | 23,73 | 142.380,00 |  |
| 9 | Proteína de soja Texturizada - sabor carne, produzidas a partir da soja                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                      | 3.000,00 | Pacote    | 9,16  | 27.480,00  |  |





|                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                            |  |  |  |  |                   |
|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|--|--|--|--|-------------------|
| descascada e desengordurada através da remoção parcial dos carboidratos. As proteínas de soja concentradas mantêm a maior parte das fibras originalmente presentes nos grãos de soja e devem conter pelo menos 65% de proteína em peso seco. Embalagem integra de 500 gramas, na embalagem deverá constar data da fabricação, data de validade e número do lote do produto. Validade mínima de 6 meses na data da entrega. |  |  |  |  |                   |
| <b>TOTAL</b>                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                               |  |  |  |  | <b>597.925,00</b> |

| Lote 03 – Merenda Escolar |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                        |       |          |        |             |             |
|---------------------------|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-------|----------|--------|-------------|-------------|
| Item                      | Especificação                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                          | Marca | Qtde.    | Unid.  | Valor Unit. | Valor Total |
| 1                         | Biscoito doce tipo Maria composição básica: farinha de trigo gordura vegetal hidrogenada, água, sal açúcar e demais substâncias permitidas. Serão rejeitados biscoitos mal cozidos, queimados e de características organolépticas anormais. Não podendo apresentar excesso de dureza e nem se apresentar quebradiço. Acondicionados em pacotes de polipropileno, atóxico hermeticamente vedados com no mínimo 400g (3x1) e embalados em caixa de papelão limpa, íntegra e resistente. A embalagem deve conter externamente os dados de identificação e procedência, informação nutricional, número de lote, data de validade, quantidade do produto. O produto deve apresentar data de validade mínima de 08 meses a partir da data de entrega na unidade requisitada. |       | 3.500,00 | Pacote | 7,10        | 24.850,00   |
| 2                         | Biscoito salgado Tipo cream cracker - composição básica: farinha de trigo gordura vegetal hidrogenada, água sal e demais substâncias permitidas. Serão rejeitados biscoitos mal cozidos, queimados ou com características organolépticas anormais não podendo apresentar excesso de dureza e nem apresentar quebradiços deverá ser acondicionada em                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                    |       | 3.000,00 | Pacote | 6,50        | 19.500,00   |
| 3                         | Biscoito doce, tipo rosquinha Sabor leite, coco ou chocolate (400g) composto no mínimo de farinha de trigo enriquecida com ferro e ácido fólico, gordura vegetal (soja ou palma), amido de milho, cacau em pó, corante natural de caramelo ou aromatizante. Sem ovos e livre de gordura trans. Embalagem contendo 400g, com identificação do produto, informação nutricional, marca do fabricante, data de fabricação, validade e peso líquido.                                                                                                                                                                                                                                                                                                                        |       | 2.500,00 | Pacote | 6,48        | 16.200,00   |
| 4                         | Pão massa fina, tipo Hot Dog Composta por farinha de trigo enriquecida com ferro e ácido fólico, gordura vegetal, água, sal e fermento biológico. Devendo ser acondicionada em pacotes de 500g, em sacos de polietileno atóxico, resistente, transparente de forma a manter a integridade do produto. A embalagem deverá conter externamente os dados de identificação e procedência, informação nutricional,                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                          |       | 3.000,00 | Pacote | 8,02        | 24.060,00   |





|                                                                                                  |  |  |  |  |  |                  |
|--------------------------------------------------------------------------------------------------|--|--|--|--|--|------------------|
| ingredientes, gramatura, número de lote, prazo de validade mínima de 48 dias a partir da entrega |  |  |  |  |  |                  |
| <b>TOTAL</b>                                                                                     |  |  |  |  |  | <b>84.610,00</b> |

| Lote 04 – Merenda Escolar |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                             |       |          |         |             |                   |
|---------------------------|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-------|----------|---------|-------------|-------------------|
| Item                      | Especificação                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                               | Marca | Qtde.    | Unid.   | Valor Unit. | Valor Total       |
| 1                         | Creme de leite uso culinário, UHT. Origem animal, embalado em tetrapak, não amassada, não estufada, deve ser resistente. A embalagem deverá conter externamente os dados de identificação, procedência, informações nutricionais, número do lote, quantidade de produto. Sem adição de gorduras trans. Acondicionados em embalagens de 200g.                                                                                                                                                                                                                                |       | 3.000,00 | Unidade | 5,01        | 15.030,00         |
| 2                         | Logurte palpa de frutas. Deverá possuir como primeiro ingrediente leite. Sabores diversos. Acondicionado em unidades de sachê contendo 1 litro. Rotulagem contendo no mínimo as seguintes informações: denominação do produto, ingredientes, tabela nutricional, prazo de validade, peso, lote e fabricante. Registro no SIM, CISPOA ou SIF. O transporte do produto para entrega deverá ser realizado em veículo refrigeração ou caixa térmica assegurando a temperatura no recebimento conforme Portaria 78/2009. Validade mínima de 15 dias a contar da data de entrega. |       | 3.000,00 | Litro   | 12,90       | 38.700,00         |
| 3                         | Leite integral Longa Vida. Deverá receber um tratamento térmico especial UHT (Ultra High Temperature), aquecido até 145°C por 3 segundos e resfriado rapidamente. Armazenado em embalagem de 1 litro, caixa multilaminada, cartonada, asséptica impermeável ao ar, luz germes e possui perfeita conservação do sabor e das qualidades nutritivas, composição nutricional, (100 g): máximo de 4g gordura                                                                                                                                                                     |       | 9.000,00 | Litro   | 8,26        | 74.340,00         |
| 4                         | Leite em pó integral, enzima lactase, maltodextrina, sódio, cálcio, ferro, zinco, vitaminas A, D e C. Com embalagem aproximada de 380g, informações nutricionais, nome do fabricante, nº de lote, data de fabricação, modo de preparo e armazenamento.                                                                                                                                                                                                                                                                                                                      |       | 4.500,00 | Pacote  | 14,78       | 66.510,00         |
| <b>TOTAL</b>              |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                             |       |          |         |             | <b>194.580,00</b> |

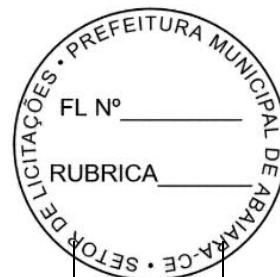
| Lote 05 – Merenda Escolar |                                                                                                                                                                                                        |       |        |           |             |             |
|---------------------------|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-------|--------|-----------|-------------|-------------|
| Item                      | Especificação                                                                                                                                                                                          | Marca | Qtde.  | Unid.     | Valor Unit. | Valor Total |
| 1                         | Alho in natura Bulbo de tamanho médio, com características íntegras e de primeira qualidade; isentos de sujidades, insetos, parasitas, larvas e corpos estranhos aderidos. Não deve apresentar lesões. |       | 800,00 | Kilograma | 27,13       | 21.704,00   |





|   |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                   |          |           |      |           |
|---|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|----------|-----------|------|-----------|
| 2 | Cabola branca, Tamanho médio, nova, de 1ª qualidade, com casca compacta e firme, sã, sem rupturas, sem lesões de origem física ou mecânica, isenta de partes pútridas, livre de enfermidades. Embalagem: em sacos plásticos resistentes, conforme quantidade solicitada, apresentando na embalagem a etiqueta de pesagem.                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                         | 600,00   | Kilograma | 8,20 | 4.920,00  |
| 3 | Colorífico, Fino homogêneo, obtido de frutos maduros de urucum, limpos, dessecados e moídos, de coloração amarela, com aspecto com cor, cheiro e sabor próprio, isento de materiais estranhos e a sua espécie, acondicionado em saco plástico transparente e atóxico, hermeticamente vedado e resistente. Pacotes de 100g. O colorífico deverá ser preparado com matérias primas de boa qualidade e não deverá apresentar cheiro acre ou rançoso. Não poderá conter substâncias estranhas à su                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                    | 2.500,00 | Pacote    | 1,45 | 3.625,00  |
| 4 | Extrato de tomate simples e concentrado, O produto deve estar isento de fermentações e não indicar processamento defeituoso, ingredientes tomate, sal e açúcar. Embalagem: deve estar intacta, embalagem tetra brix asséptico de 340 gramas, prazo de validade                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                    | 3.000,00 | Unidade   | 6,53 | 19.590,00 |
| 5 | Extrato de alho, Obtido a partir da polpa concentrada do alho livre de impurezas e sujidades, com data de fabricação e validade acondicionada em embalagens plásticas de 500ml.                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                   | 1.500,00 | Unidade   | 6,39 | 9.585,00  |
| 6 | Oleo de soja, Óleo refinado de soja sem colesterol, tendo sofrido processo tecnológico adequado como degomagem, neutralização, clarificação, frigorificação ou não t desodorização. Deverá apresentar aspecto, cheiro, sabor e cor peculiares e deverá estar isento de rango e de outras características indesejáveis Preparado a partir de grãos de soja são e limpos. Sem conservantes. Livre de matéria terrosa, parasitas e detritos animais e vegetais. Suas condições deverão estar de acordo com a NTA 02 e 50. Na rotulagem deverá conter as indicações correspondentes   classificação e designação Rotulagem Nutricional Obrigatória Embalagem em PETs (embalagem de polietileno tereftalato rígida de 900ml intactas e embaladas em caixas de papelão. Validade: No mínimo 12 (doze) meses a partir da data de entrega. A data de validade deverá constar da embalagem primaria e da embalagem secundaria. Obs: Na data da entrega a fabricação/ embalagem do produto deverá ser de no máximo 30 dias. | 2.000,00 | Unidade   | 9,69 | 19.380,00 |
| 7 | Sal, Contendo sal iodado não tóxico, com dosagem mínima de 10 mg e máxima de 15 mg de acordo com a legislação federal vigente. Com granulação uniforme e com cristais brancos, não pegajoso ou empedrado. Embalagens plásticas de 1Kg. A embalagem deverá conter externamente os dados de identificação e procedência, informação nutricional número do lote, prazo de validade quantidade do produto.                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                            | 800,00   | Kilograma | 1,61 | 1.288,00  |





|              |                                                                                                                                                                                                              |          |         |      |                   |
|--------------|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|----------|---------|------|-------------------|
| 8            | Sardinha lata, Ao próprio suco com óleo de soja, acondicionada em lata com peso líquido de 125g, 1ª qualidade. Embalagem íntegra, sem estufamentos ou amassados, contendo meses a partir da data da entrega. | 3.000,00 | Unidade | 6,35 | 19.050,00         |
| 9            | Tempero seco, Embalagens com informação nutricional, data de fabricação e prazo de validade. Pacotes de 100g.                                                                                                | 2.500,00 | Pacote  | 5,22 | 13.050,00         |
| 10           | Vinagre de álcool Para salada – garrafa plástica com 750ml,                                                                                                                                                  | 800,00   | Unidade | 2,56 | 2.048,00          |
| <b>TOTAL</b> |                                                                                                                                                                                                              |          |         |      | <b>114.240,00</b> |

| Lote 06 – Merenda Escolar |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                       |       |          |         |             |                  |
|---------------------------|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-------|----------|---------|-------------|------------------|
| Item                      | Especificação                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                         | Marca | Qtde.    | Unid.   | Valor Unit. | Valor Total      |
| 1                         | Ovos de galinha, Ovos brancos tipo médio, frescos, selecionados, com embalagem primária atóxica, com 30 unidades, a bandeja e embalagem secundária de papelão atóxico, resistente, não reutilizadas. Produto isento de rachaduras, estufamento da câmara interna, sem sujidades. Casca do ovo limpa, áspera, fosca. Cor, odor e aspectos característicos. A embalagem deverá estar devidamente rotulada conforme legislação vigente. Possuir registro nos Órgãos de Inspeção Sanitária. Transporte fechado conforme legislação vigente. O produto deverá apresentar validade mínima de 30 dias no momento da entrega. |       | 1.500,00 | Bandeja | 22,44       | 33.660,00        |
| <b>TOTAL</b>              |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                       |       |          |         |             | <b>33.660,00</b> |

4.2 - O valor máximo admitido para esta contratação é de **R\$ 1.335.027,00 (um milhão trezentos e trinta e cinco mil e vinte e sete reais)**, obtido através da **MÉDIA DE PREÇOS** dentre os unitários cotados nas pesquisas de preços realizadas pelo Setor de Pesquisa e Compras da Prefeitura Municipal de Abaiara nos termos da Instrução Normativa SEGES/ME Nº 65, de 07 de julho de 2021.

4.3 - Não serão aceitos para fins de contratação, preços unitários superiores aos valores constantes no orçamento acima.

4.4 - Caso o licitante seja o próprio fabricante do produto, o mesmo deverá indicar a marca de modo a não ser identificado, neste caso, deverá incluir o Termo "**MARCA PRÓPRIA**".

## 5 - ENTREGA E RECEBIMENTO DOS PRODUTOS

5.1 - Os produtos serão fornecidos de acordo com as solicitações requisitadas pela Secretaria Municipal contratante, devendo os mesmos serem entregues junto à sede desta, ou onde for mencionado nas respectivas Ordens de Compra, ficando a Administração no direito de solicitar apenas aquela quantidade que lhe for estritamente necessária, sendo as despesas com a entrega de responsabilidade da empresa Contratada.

5.2 - Os produtos deverão ser entregues no prazo de **até 10 (dez) dias úteis**, a contar do recebimento da respectiva Ordem de Compra.

5.3 - A Contratada ficará obrigada a trocar, as suas expensas, os produtos identificados como inadequados, sem ônus adicional para a administração municipal, garantindo a substituição por itens de qualidade equivalente ou superior.

5.4 - A Contratada deverá ter capacidade operacional e logística para atender à demanda da Secretaria





Municipal, garantindo o fornecimento contínuo e regular conforme necessário. Isso inclui a disponibilidade de infraestrutura adequada, frota de transporte e equipe qualificada para atender às exigências do contrato.

5.5 - A Contratada deverá efetuar as entregas em transporte adequado para tanto, sendo que os produtos deverão estar todos em embalagens apropriadas, contendo a identificação e data de industrialização e o prazo de validade, quando for o caso.

5.5.1 - O transporte e o desembarque da carga deverão acontecer a expensas da empresa CONTRATADA, no endereço indicado pelo responsável da Secretaria contratante.

5.6 - Caso a Prefeitura venha optar por entrega programada a contratada deverá dispor de instalações condizentes e compatíveis para a guarda e armazenamento dos produtos.

5.7 - O recebimento dos produtos será efetuado nos seguintes termos:

5.7.1 - **Provisoriamente**, para efeito de posterior verificação da conformidade do produto com a especificação;

5.7.2 - **Definitivamente**, após verificação da qualidade e quantidade do produto, pelo setor responsável pela solicitação e consequentemente aceitação.

## **6 – CLASSIFICAÇÃO DOS PRODUTOS, REQUISITOS DA CONTRATAÇÃO E REQUISITOS DE SUSTENTABILIDADE**

6.1 - Os produtos objeto da contratação são classificados como bens comuns, pois os padrões de desempenho e qualidade podem ser objetivamente definidos por meio de especificações usuais de mercado. Dessa forma a contratação deverá ser realizada por Pregão Eletrônico, permitindo que os empenhos e ordens de entrega aconteçam conforme necessidade da administração e disponibilidade orçamentária no decurso do prazo da vigência contratual.

6.2 - A contratada deverá apresentar comprovação de habilitação jurídica, técnica, fiscal, social e trabalhista e de qualificação econômico-financeira, dentro daqueles previstos nos arts. 66 a 69 da Lei nº 14.133/21.

6.3 - O fornecimento será realizado depois de emitida a ordem de compra, de acordo com a necessidade e com a programação da Secretaria e das unidades escolares.

6.4 - A contratada deverá realizar o fornecimento de alimentos diversos, de acordo com o especificado, atendendo o tipo de embalagem, unidade de medida e prazos de validade detalhados neste Termo de Referência.

6.5 - Os itens entregues deverão estar no **terço inicial de validade**, e apresentar as características constantes nas especificações do edital.

6.6 - Os licitantes deverão possuir logística suficiente de armazenagem. O desembarque, a qualidade física e condições das embalagens serão de responsabilidade do fornecedor até o momento da entrega.

6.6.1 - Isto posto, havendo qualquer anomalia qualitativa com lotes recebidos, durante o armazenamento e preparo, quando não ocasionado por condições internas de guarda e armazenagem de responsabilidade da Contratante, ou mesmo pelo fornecedor, este será comunicado para o imediato contato com a indústria para elucidar os fatos.

6.6.2 - Quando constatado que o problema não foi gerado pela Contratante e sim pelo fornecedor ou indústria, caberá à solicitação de coleta e reposição da mercadoria na mesma quantidade e em condições sanitárias para o preparo e consumo.

6.7 - Importante ressaltar que, quando da entrega, os alimentos deverão apresentar-se:

- a) Isentos de substâncias terrosas;
- b) Sem sujidades ou corpos estranhos aderidos à superfície externa;
- c) Sem parasitas, larvas ou outros animais, inclusive nas embalagens;
- d) Sem umidade externa anormal; isentos de odor e sabor estranhos;
- e) Embalados individualmente, conforme unidade pré-estabelecida;





f) Rotulados com a descrição dos ingredientes utilizados na sua preparação, de acordo com as normas técnicas, e com identificação fácil e legível das datas de fabricação e validade;

### **6.8 - Quanto às Amostras:**

6.8.1 – As amostras têm diversas finalidades, todas voltadas para a segurança alimentar e conformidade com as especificações estabelecidas no edital.

a) **Garantia da Qualidade:** As amostras permitem avaliar os gêneros alimentícios propostos pelos licitantes. Isso inclui aspectos e aparência essenciais para uma alimentação saudável e atrativa aos estudantes.

b) **Conformidade com Especificações:** A análise verifica se os produtos atendem às especificações técnicas estabelecidas. Isso inclui critérios como teor nutricional, validade, embalagem e outros requisitos determinados para a compra.

c) **Transparência e Imparcialidade:** A exigência promove transparência, garantindo que a escolha do vencedor seja feita com imparcialidade e baseada em critérios objetivos.

d) **Evitar Problemas Futuros:** A análise ajuda a evitar problemas futuros, prevenindo situações de desconformidade que poderiam surgir após a entrega e consumo.

e) **Atendimento às Necessidades Específicas do Município:** O município de Abaiara/CE pode ter características específicas em relação à cultura alimentar e às questões nutricionais da população local. A avaliação permite adaptar a oferta de merenda escolar de acordo com essas particularidades.

6.8.2 - Para explanação quanto ao pedido de amostras, o principal objetivo ao requerer, é a excelência na qualidade dos alimentos que serão oferecidos aos estudantes.

6.9 - A contratação dos gêneros alimentícios para execução do Programa da Merenda Escolar exige a observação de uma série de requisitos essenciais e suficientes para a escolha. Estes devem suprir a carência nutricional dos alunos, promovendo práticas sustentáveis conforme previsto na legislação e regulamentações, bem como atender padrões mínimos na busca pelo desenvolvimento nacional sustentável, conforme o inciso IV do art. 11 da Lei Federal 14.133/2021.

### **Requisitos da Contratação:**

- ✓ Qualidade comprovada por meio de laudos técnicos e atestados de conformidade;
- ✓ Compatibilidade dos preços ofertados com o mercado, observando-se a economicidade e a eficiência das despesas;
- ✓ Condição de pagamento e de execução do contrato que sejam compatíveis com a prática de mercado e a legislação vigente;
- ✓ Mecanismo de controle e de fiscalização, garantindo o cumprimento dos padrões estabelecidos.

### **Requisitos Gerais:**

- ✓ Produtos devidamente registrados e aprovados pela Agência Nacional de Vigilância Sanitária (ANVISA);
- ✓ Rótulos com informações nutricionais claras e detalhadas;
- ✓ Adequação dos produtos nas diretrizes nutricionais estabelecidas pelo Programa Nacional de Alimentação Escolar (PNAE);
- ✓ Capacidade de entrega dentro dos prazos requeridos pelo calendário escolar;
- ✓ Comprovação de boas práticas de fabricação e de armazenamento.

### **Requisitos Legais:**

- ✓ Cumprimento da Lei Federal nº 14.133/2021 e legislação correlata sobre licitações e contratos administrativos;
- ✓ Atendimento das normas municipais e estaduais de vigilância sanitária;
- ✓ Respeito das legislações trabalhistas e ambientais vigentes.





6.10 - Fora utilizado como fonte principal na definição das exigências a Lei Federal nº. 14.133/2021, assim como os princípios constitucionais das contratações públicas, especificações e exigências mínimas para o disposto acima.

6.11 - A contratação em questão **se refere a fornecimento contínuo** e será realizada para o período de **12 (doze) meses**, podendo ser prorrogada nos termos da Lei.

6.12 - A contratação em questão **envolve requisitos de práticas de sustentabilidade**, considerando que fora realizada busca no Guia Nacional de Licitações Sustentáveis 6ª edição - da CGU/AGU, setembro de 2023, e foi localizado manifestações sobre as práticas e ou critérios economicamente viáveis adotadas no referido objeto desta futura contratação.

#### **Requisitos de Sustentabilidade:**

- ✓ Promoção de práticas sustentáveis de produção, com menor impacto ao meio ambiente;
- ✓ Adequação do cardápio às necessidades específicas dos alunos, considerando restrições alimentares, intolerâncias e alergias;
- ✓ Incentivar o uso de embalagens recicláveis, retornáveis ou biodegradáveis, com menor impacto ambiental;
- ✓ Priorizar fornecedores locais ou regionais, reduzindo a distância percorrida no transporte e, consequentemente, as emissões de carbono;
- ✓ Entregas programadas de forma racionalizada para evitar desperdício de combustível e reduzir poluição.

6.13 - Essas diretrizes visam a proteção ambiental durante o fornecimento e ao implementar estes requisitos, o Município promove práticas mais responsáveis e sustentáveis, contribuindo para a preservação do meio ambiente, além de estabelecer um exemplo positivo na gestão, alinhando as práticas de contratação pública com os compromissos internacionais do Brasil para a proteção ambiental e a sustentabilidade.

## **7 - AMOSTRAS**

7.1 - Fica Facultado à(ao) Secretaria/Órgão Municipal Contratante, antes da adjudicação do objeto, solicitar amostra de todos produtos referentes aos itens dos lotes, para a competente análise, a qual emitirá laudo de aprovação ou não do referido produto.

7.1.1 - A amostra deverá ser entregue em até **05 (cinco) dias uteis**, a contar da convocação na plataforma eletrônica: [www.comprasabaiaragov.com.br](http://www.comprasabaiaragov.com.br), para ser submetido, previamente, ao Controle de Qualidade, onde será emitido Laudo Técnico (Aprovação/Reprovação) do produto apresentado, pelo Técnico designado pela Secretaria Solicitante, sob pena de preclusão do direito, bem como da eliminação sumária do Licitante/Proponente do processo licitatório, podendo assim o Pregoeiro proceder com a convocação em ordem classificatória dos demais remanescentes, a fim de atendimento ao solicitado.

7.1.2 - As referidas amostras somente serão recebidas na Sede da Secretaria de Educação do Município de Abaiara - CE, localizada à Rua Joaquim Leite da Cunha, nº 347, Centro – Abaiara/CE, nos horários de 07h00min as 11h00min e 13h00min as 17h00min, no prazo estabelecido, no caso de não aprovação do produto apresentado através da amostra, a licitante vencedora deverá proceder com a substituição do mesmo, uma única vez, no prazo não superior a **03 (três) dias uteis**, para nova análise por parte da Secretaria/Órgão.

7.1.3 - Se a licitante não proceder com a substituição da amostra anteriormente reprovada, no período previsto no subitem anterior, por uma que seja posteriormente aprovada, esta não poderá ser contratada, podendo o Município convocar a licitante com melhor oferta subsequente, observada a ordem de classificação.





7.2 - A amostra será analisada pela **Nutricionista da Secretaria Municipal de Educação do Município de Abaiara/CE**, visando a verificar o atendimento às especificações técnicas exigidas no termo de referência a ser constatada a qualidade, eficiência e conformidade com as especificações solicitadas e com a Proposta de Preços apresentada.

**7.3 - OBSERVAÇÕES QUANTO AS AMOSTRAS:** Serão rejeitadas as amostras que apresentem: Rotulagem em desacordo com a legislação vigente (Resoluções - RDC nº 359 e 360 de 23 de dezembro de 2003 e RDC nº 163 de 17 de agosto de 2006 e alterações posteriores). Produto em desacordo com as características exigidas nas especificações do produto. Características sensoriais da amostra visivelmente em desacordo com o rótulo da mesma. Não apresentação, dentro do prazo estipulado, de qualquer um dos documentos exigidos e/ou não conformidade de qualquer um dos documentos apresentados com o exigido no referido item. Não realização do teste de aceitabilidade quando exigido nas especificações do produto, bem como a reprovação do produto em análise sensorial, degustação e/ou teste de aceitabilidade realizados a critério da nutricionista responsável técnica pelo Programa Nacional de Alimentação Escolar do Município), mediante laudo elaborado pela mesma. Não entrega das amostras no prazo estipulado.

7.3.1 – A amostra apresentada deverá ser identificada com um selo identificando o produto, a marca, o fornecedor, o item e o lote a qual se refere à amostra, conforme modelo abaixo:

|                   |
|-------------------|
| PRODUTO: .....    |
| MARCA: .....      |
| FORNECEDOR: ..... |
| ITEM: .....       |
| LOTE: .....       |

## 8 – DESCRIÇÃO DA SOLUÇÃO COMO UM TODO

8.1 - A solução proposta abrange a necessidade de contratação de empresa(s) especializada(s) para fornecimento de gêneros alimentícios destinados ao atendimento dos programas de distribuição de merenda escolar para alunos da rede pública, incluindo o ensino integral, de interesse e de responsabilidade da Secretaria Municipal de Educação de Abaiara/CE.

8.2 - A Descrição da solução encontra-se pormenorizada em Tópico específico dos Estudos Técnicos Preliminares (ETP), apêndice deste Termo de Referência.

## 9 - MODELO DE GESTÃO DO CONTRATO

9.1 - O contrato deverá ser executado fielmente pelas partes, de acordo com as cláusulas avençadas e as normas da Lei nº 14.133, de 2021, e cada parte responderá pelas consequências de sua inexecução total ou parcial.

9.2 - Em caso de impedimento, ordem de paralisação ou suspensão do contrato, o cronograma de execução será prorrogado automaticamente pelo tempo correspondente, anotadas tais circunstâncias mediante simples apostila.

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

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

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

9.6 - O fiscal do contrato acompanhará a execução do contrato, para que sejam cumpridas todas as





condições estabelecidas no mesmo, de modo a assegurar os melhores resultados para a Administração.

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

9.6.2 - Identificada qualquer inexatidão ou irregularidade, o fiscal do contrato emitirá notificações para a correção da execução do contrato, determinando prazo para o feito.

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

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

9.7 - O gestor do contrato acompanhará os registros realizados pelo(s) fiscal(is) do contrato, de todas as ocorrências relacionadas à execução do contrato e as medidas adotadas, informando, se for o caso, à autoridade superior àquelas que ultrapassem a sua competência.

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

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

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

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

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

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

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

9.11 - A contratada deverá manter preposto aceito pela Administração para representá-la na execução do contrato.

9.11.1 - A indicação ou a manutenção do preposto da empresa poderá ser recusada pelo órgão ou entidade, desde que devidamente justificada, devendo a empresa designar outro para o exercício da atividade.

## 10 - PAGAMENTO

### 10.1 - Preço

10.1.1 - O valor total estimado para a contratação é de **R\$ 1.335.027,00 (um milhão trezentos e trinta e cinco mil e vinte e sete reais)**





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

#### **10.2 - Forma de Pagamento**

10.2.1 - O pagamento será realizado através de ordem bancária, para crédito em banco, agência e conta corrente indicados pela contratada.

10.2.2 - Será considerado a data do pagamento o dia em que constar como emitida a ordem bancária para pagamento.

#### **10.3 - Prazo de Pagamento**

10.3.1 - O pagamento será efetuado no prazo máximo de até **30 (trinta) dias**, contados do recebimento da Nota Fiscal/Fatura.

10.3.2 - Considera-se ocorrido o recebimento da nota fiscal ou fatura quando o órgão contratante atestar a execução do objeto do contrato.

#### **10.4 - Condições de Pagamento**

10.4.1 - A emissão da Nota Fiscal/Fatura será precedida do recebimento definitivo do objeto da contratação, conforme disposto neste instrumento.

10.4.2 - O setor competente para proceder o pagamento deve verificar se a Nota Fiscal ou Fatura apresentada expressa os elementos necessários e essenciais do documento, tais como:

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

10.4.3 - Havendo erro na apresentação da Nota Fiscal/Fatura, ou circunstância que impeça a liquidação da despesa, o pagamento ficará sobrestado até que a contratada providencie as medidas saneadoras. Nesta hipótese, o prazo para pagamento iniciar-se-á após a comprovação da regularização da situação, não acarretando qualquer ônus para a contratante;

10.4.4 - A Nota Fiscal ou Fatura deverá ser obrigatoriamente acompanhada da comprovação da regularidade fiscal, constatada por meio de consulta on-line, mediante consulta aos sítios eletrônicos oficiais ou à documentação mencionada no art. 68 da Lei nº 14.133/2021.

10.4.5 - Previamente à emissão de nota de empenho e a cada pagamento, a Administração deverá realizar consulta para:

- a) verificar a manutenção das condições de habilitação exigidas na contratação;
- b) identificar possível razão que impeça a participação em licitação, no âmbito do órgão ou entidade, proibição de contratar com o Poder Público, bem como ocorrências impeditivas indiretas.

10.4.6 - Constatando-se a situação de irregularidade da contratada, será providenciada sua notificação, por escrito, para que, no prazo de 5 (cinco) dias úteis, regularize sua situação ou, no mesmo prazo, apresente sua defesa. O prazo poderá ser prorrogado uma vez, por igual período, a critério da contratante.

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

10.4.8 - Persistindo a irregularidade, a contratante deverá adotar as medidas necessárias à rescisão contratual nos autos do processo administrativo correspondente, assegurada à contratada a ampla defesa.





10.4.9 - Havendo a efetiva execução do objeto, os pagamentos serão realizados normalmente, até que se decida pela rescisão do contrato, caso a contratada não regularize sua situação.

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

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

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

## 11 - VIGÊNCIA E PRORROGAÇÃO

11.1 - O presente contrato terá vigência de **12 (doze) meses**, contados a partir da data de sua assinatura, podendo ser prorrogado na forma dos artigos 106 e 107 da Lei nº 14.133/2021.

## 12 - JUSTIFICATIVA PARA O PARCELAMENTO OU NÃO DA SOLUÇÃO

12.1 - O objeto a ser contratado é **tecnicamente viável sua divisão** em grupos/lotos, sendo que o parcelamento é mais satisfatório do ponto de vista de eficiência técnica, por manter a **qualidade** do fornecimento, haja vista que o gerenciamento é completamente possível, ressaltando que se vislumbra a efetividade de nível de **controle** pela Administração na execução deste, cumprimento das **obrigações contratuais** e observância de **prazos** com a concentração da **responsabilidade** do fornecimento e **resultados**.

12.2 - Essa diversidade não apenas enriquece o critério nutricional, mas também abre espaço para a participação de uma variedade de fornecedores, incluindo pequenos produtores locais e regionais, tornando o processo licitatório inclusivo, promovendo a concorrência e fomentando a economia local.

12.3 - Ao dividir os itens em lotes, é possível estabelecer critérios específicos para cada grupo de alimentos. Isso assegura atendimento aos padrões estabelecidos, permitindo uma melhor gestão na aquisição e garantindo que seja composta por alimentos frescos, saudáveis e seguros.

12.4 - É importante ressaltar que a divisão do objeto da licitação deve ser feita com coerência, bem como observar as legislações e normas vigentes relacionadas a licitações e contratos, para garantir a legalidade e a transparência do processo.

12.5 - Pelas razões expostas, **recomendamos que a contratação seja parcelada** em grupos/lotos, tendo por base a possibilidade da divisão e a ampliação da competitividade, pois ao dividir o objeto da licitação, levando-se em consideração a natureza dos itens, não fomenta somente o ganho de escala, mas também promove uma gestão mais econômica e sustentável e oferece oportunidades para otimizar a produção, os custos e os processos logísticos, proporcionando benefícios tanto para os fornecedores quanto para a contratante, resultando na **vantajosidade** para a Administração Pública, e não representar prejuízo ao conjunto ou ao complexo do objeto a ser contratado.

## 13 – ORIGEM DOS RECURSOS E DOTAÇÃO ORÇAMENTÁRIA

13.1 - As despesas do(s) futuro(s) contrato(s) correrá(ão) por conta de recursos oriundos Programa Nacional de Alimentação Escolar - PNAE, Salário Educação - QSE e Tesouro Municipal, são os previstos nas seguintes Dotações Orçamentárias:

| Órgão | Unid. Orç. | Projeto/Atividade      | Elemento de Despesa |
|-------|------------|------------------------|---------------------|
| 07    | 07.02      | 12.361.0027.2.034.0000 | 3.3.90.30.00        |





#### **14 - OBRIGAÇÕES DA CONTRATANTE E CONTRATADA**

14.1 - As obrigações da Contratante e Contratada estão dispostas na Minuta Contratual Anexo IV do Edital Convocatório.

#### **15 - DO FORO**

15.1 - Fica eleito o Foro da Comarca de Abaiara/CE para dirimir os litígios que decorrerem da execução do futuro Contrato que não possam ser compostos pela conciliação, conforme art. 92, §1º, da Lei nº 14.133/21.

Abaiara/CE, 21 de janeiro de 2026.

.....  
Alrizio Sergio Alves Borges  
Ordenador(a) de Despesas  
Secretaria Municipal de Educação





## ANEXO II PROPOSTA PADRONIZADA

A Prefeitura Municipal de Abaiara, Estado do Ceará.

Pela presente declaramos inteira submissão aos preceitos legais em vigor, especialmente os da Lei nº 14.133, de 01 de abril de 2021, bem como às cláusulas e condições da modalidade Pregão Eletrônico nº 2026.01.21.1.

Declaramos ainda, que não ocorreu fato que nos impeça de participar da mencionada Licitação. Assumimos o compromisso de bem e fielmente executar os serviços especificados no Anexo I, caso sejamos vencedor(es) da presente Licitação.

**Objeto:** Contratação de empresa(s) especializada(s) para fornecimento de gêneros alimentícios destinados ao atendimento dos programas de distribuição de merenda escolar para alunos da rede pública, incluindo o ensino integral, de interesse e de responsabilidade da Secretaria Municipal de Educação de Abaiara/CE, conforme especificações apresentadas a seguir.

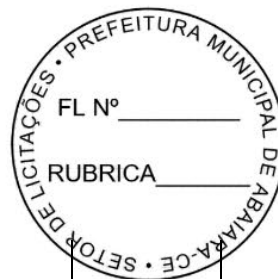
| Lote 01 – Merenda Escolar |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                           |       |          |           |             |             |
|---------------------------|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-------|----------|-----------|-------------|-------------|
| Item                      | Especificação                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                             | Marca | Qtde.    | Unid.     | Valor Unit. | Valor Total |
| 1                         | Açúcar Cristal, branco, puro e natural, embalado em sacos de polietileno atóxico transparente, embalagem de 1 kg. Com data de fabricação e prazo de validade de no mínimo 1 ano a partir da data de entrega na unidade requisitante. Isento de matéria terrosa, parasitas e insetos, ede detritos de animais e vegetais.                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                  |       | 5.000,00 | Kilograma |             |             |
| 2                         | Amido de milho, embalagem de 500 gramas. Não deve estar úmido, fermentado ou rançoso. Validade mínima de 6 meses após a data de entrega do produto.                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                       |       | 600,00   | Unidade   |             |             |
| 3                         | Arroz Branco Longo fino constituídos de grãos inteiros, sem glúten, com o máximo de 15% de umidade, com o rendimento após o cozimento de no mínimo 2,5 vezes superior ao peso anterior ao cozimento. Apresentar coloração branca com                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                      |       | 4.000,00 | Kilograma |             |             |
| 4                         | Arroz parborizado Longo fino constituídos de grãos inteiros, sem glúten, com o máximo de 14% de umidade, com o rendimento após o cozimento de no mínimo 2,9 vezes superior ao peso anterior ao cozimento. Apresentar coloração branca com grão íntegro após o cozimento. Embalagem de 1 kg em sacos plásticos transparentes e atóxicos, limpos não violados, resistentes que garantam a integridade do produto até o momento do consumo. A embalagem deverá conter externamente os dados de identificado e procedência informação nutricional, número do lote data de validade, quantidade do produto. O produto deverá apresentar validade mínima de 1 ano (um) a partir da data de entrega na unidade requisitante registrada devidamente no Ministério da Agricultura. |       | 8.000,00 | Kilograma |             |             |





|    |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                              |          |            |  |  |
|----|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|----------|------------|--|--|
| 5  | Farinha Mandioca, Sem adição de outros ingredientes. Isento de aditivos alimentares. Acondicionado em embalagem plástica contendo 1Kg do produto. Rotulagem contendo no mínimo as seguintes informações: denominação do produto, ingredientes, tabela nutricional, prazo de validade, peso, lote e fabricante. Produto com validade mínima de 3 meses no momento da entrega.                                                                                                                                                                                                                                                                                                                 | 1.000,00 | Kilograma  |  |  |
| 6  | Farinha de milho tipo flocão, Flocos de milho pré-cozido, tipo flocão, amarelo, com aspecto, cor, cheiro e sabor próprios! com ausência de umidade, Fermentação, ranço, isento de sujidades, parasitas e larvas. Sacos plásticos transparentes e atóxicos, tampos não violados, resistentes que garantam a integridade do produto até o momento do consumo, acondicionado em fardo lacrado. A embalagem deverá conter externamente os dados de identificação e procedência, informação nutricional, nº do lote, data de validade, quantidade do produto. O produto deverá apresentar validade mínima de 06(seis) meses a partir da data de entrega na unidade requisitante, pacotes de 500g. | 7.000,00 | Pacote     |  |  |
| 7  | Feijão de corda Grupo anão, classe cores, tipo 1, umidade entre 12 e 14%, embalado em saco plástico de polietileno transparente, embalagem de 01kg, data de fabricação e prazo de validade de no mínimo 12 meses, com registro no Ministério da Agricultura.                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                 | 2.000,00 | Quilograma |  |  |
| 8  | Feijão mulatinho, Tipo 1. Classe mulatinho novo, constituído de grãos inteiros e sadios com teor de umidade máxima de 15% isento de material terroso, sujidades e mistura de outras variedades e espécies embalagem de 1 kg em sacos plásticos transparentes e atóxicos, limpos não violados, resistentes que garantam integridade do produto até o momento do consumo. A embalagem deverá conter externamente os dados de identificação e procedência, informação nutricional, número do lote, data de validade, quantidade do produto. O produto deverá apresentar validade mínima de 12 (doze) meses a partir da data de entrega na unidade requisitante.                                 | 2.000,00 | Kilograma  |  |  |
| 9  | Feijão preto 01 kg. Tipo 1. De acordo com as normas técnicas, os grãos devem estar sãos e limpos, isentos de matéria terrosa e parasitas. Livre de sujidade e de detritos animais e vegetais                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                 | 1.000,00 | Kilograma  |  |  |
| 10 | Macarrão, Vitaminado, espaguete, cor amarela, obtida pelo amassamento da farinha de trigo especial, ovos, e demais substâncias permitidas, isenta de corantes artificiais sujidades, parasitas, admitida umidade máxima 13%. Embalagem de 500g, em sacos plásticos transparentes e atóxicos, limpos não violados, resistentes que garantam integridade do produto até momento do consumo acondicionado em fardos lacrados A embalagem deverá conter externamente os dados de identificação e procedência, informação nutricional, número do lote, data de                                                                                                                                    | 9.000,00 | Pacote     |  |  |





|              |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                              |  |          |           |  |  |
|--------------|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|--|----------|-----------|--|--|
|              | validade, quantidade do produto. O produto deverá apresentar validade mínima de 06 (seis) meses a partir da data de entrega na unidade requisitante.                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                         |  |          |           |  |  |
| 11           | Milho para pipoca, De 1ª Qualidade, Beneficiado, Polido Grupo Duro, Classe Amarelo, Tipo 1; Embalagem de 500g. Produto preparado com matéria prima sã e limpa, isenta de matéria terrosa, detritos animais, vegetais, parasitas e larvas. O produto deve apresentar teor máximo de                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                           |  | 600,00   | Pacote    |  |  |
| 12           | Milho verde em conserva, Sachê de 200g (peso drenado). Deverá possuir como ingredientes: milho verde e água. Sem adição de sal. Isento de aditivos alimentares. Rotulagem contendo no mínimo as seguintes informações: denominação do produto, ingredientes, tabela nutricional, prazo de validade, peso, lote e fabricante. Produto com validade mínima de 6 meses no momento da entrega.                                                                                                                                                                                                                                                   |  | 3.000,00 | Unidade   |  |  |
| 13           | Grãos de milho amarelo, com aspecto, cor, cheiro e sabor próprios com ausência de umidade fermentação, ranço, isento de sujidades parasitas e larvas. Embalagem de 500g em sacos plásticos transparentes e atóxicos, limpos não violados, resistentes que garantam a integridade do produto até o momento do consumo, acondicionados em fardo lacrados. A embalagem deverá conter externamente os dados de identificação e procedência, informação nutricional, número do lote, data de validade, quantidade do produto. O produto deverá apresentar validade mínima de 05(cinco) meses a partir da data de entrega na unidade requisitante. |  | 1.000,00 | Pacote    |  |  |
| 14           | Café torrado Moído em embalagem a vácuo de 250g, com informações nutricionais e data de validade mínima de 4 meses a partir da data de entrega.                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                              |  | 800,00   | Unidade   |  |  |
| 15           | Cacau em pó 50% CACAU EM PÓ, solúvel. Ingredientes: 50% cacau em pó. Embalagem com informações nutricionais, lista de ingredientes, marca do produto, data de validade e lote. Embalagem 33/60 com 200g.                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                     |  | 800,00   | Pacote    |  |  |
| 16           | Goma de tapioca, De 1ª qualidade, embalagem com 1 Kg, transparentes, resistentes. A embalagem deverá conter os dados de identificação e informações nutricionais do produto. Deverá apresentar validade mínima de 03 (três) meses a partir da data de fabricação.                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                            |  | 1.500,00 | Kilograma |  |  |
| <b>TOTAL</b> |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                              |  |          |           |  |  |

**Lote 02 – Merenda Escolar**

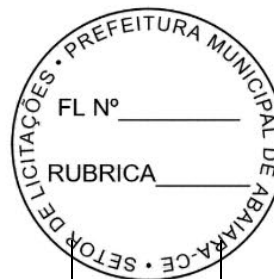
| Item | Especificação                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                    | Marca | Qtde.    | Unid.     | Valor Unit. | Valor Total |
|------|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-------|----------|-----------|-------------|-------------|
| 1    | Carne bovina de 1ª coxão mole, acém ou músculo sem osso, congelada ou resfriada de 1ª qualidade, magra, sem pele, sem gordura, sem contra peso, sem pontas e abas, embalada a vácuo e impresso, em tinta, na embalagem plástica, o selo de inspeção (SIF, SIE ou SIM), e dados de origem, validade fabricação. Acondicionado em caixa de papelão, com identificação. Do produto. |       | 1.000,00 | Kilograma |             |             |





|   |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                      |          |           |  |  |
|---|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|----------|-----------|--|--|
| 2 | Carne de frango tipo coxa/sobrecoxa, produto congelado sem acumulo de líquidos em seu interior. Deverá ser acondicionado em embalagens plásticas contendo 1kg do produto, Embalagem: deve estar intacta, polietileno, atóxica, contendo 01 kg. Rotulagem contendo no mínimo as seguintes informações: denominação do produto, ingredientes, tabela nutricional, prazo de validade, peso, lote e fabricante. Produto com registro no SIM, CISPOA ou SIF. O transporte do produto para entrega deverá realizado em veículo refrigerado ou caixa térmica assegurando a temperatura norecebimento conforme Portaria 78/2009. Validade mínima de 2 meses a contar da data | 2.500,00 | Kilograma |  |  |
| 3 | Carne moida De 2ª, congelada. Pacotes de 500g. Aspecto próprio com ausência de sujidades, parasitas e larvas. Embalagem com informação nutricional data de fabricação e validade. Devendo ser entregue em transporte devidamente acondicionado. Informações nutricionais.                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                            | 9.000,00 | Pacote    |  |  |
| 4 | Carne suína tipo pernil, Sem osso e sem pele, em peça de primeira qualidade, congelada devendo apresentar textura com aspecto próprio, cor própria (sem manchas esverdeadas ou azuladas), sabor e odo característicos, com ausência de sujidades, parasitas e larvas e isenta de aditivos ou substâncias estranhas ao produto que sejam impróprias para consumo ou que alterem suas características naturais.                                                                                                                                                                                                                                                        | 1.500,00 | Kilograma |  |  |
| 5 | Frango abatido in natura, inteiro, embalagem plástica individual devidamente acondicionada. Deverá constar na embalagem de forma Clara e indelével: nome e endereço do matadouro, registro no órgão oficial destinado à fiscalização, Data de abate e validade do produto, com lacre original do fabricante e peso da embalagem. Deverá ser entregue congelado com identificação do sif.                                                                                                                                                                                                                                                                             | 6.000,00 | Kilograma |  |  |
| 6 | Linguiça fresca de carne de frango, Pura e limpa de primeira qualidade, picada, em gomos uniformes e padronizados, adicionada de condimentos em proporções adequadas.                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                | 1.000,00 | Kilograma |  |  |
| 7 | linguiça tipo toscana, Preparadas com carne suína pura e limpa de primeira qualidade, picada, não mista, adicionada de toucinho e condimentos, em gomos uniformes e padronizados, não admitindo superfície úmida, pegajosa, partes flácidas ou de consistência anormal, isenta de sujidades e materiais estranhos as suas composições normais.                                                                                                                                                                                                                                                                                                                       | 1.000,00 | Kilograma |  |  |
| 8 | Peito de frango com osso congelado, Embalagem: deve estar intacta, polietileno, atóxica, contendo 01 kg. Na embalagem deve conter as seguintes informações: identificação da empresa, peso, data de processamento e data de validade, identificação do tipo de carne, carimbo de inspeção estadual ou federal. Prazo de validade mínimo 03 meses a contar a partir da data de entrega. Embalagens com o S.I.F(Selo de                                                                                                                                                                                                                                                | 6.000,00 | Kilograma |  |  |

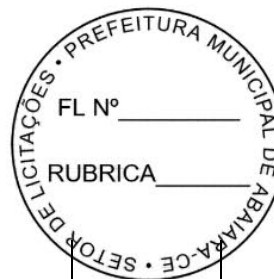




|              |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                   |  |          |        |  |  |
|--------------|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|--|----------|--------|--|--|
|              | Inspecção Federal), com informação nutricional data de fabricação e prazo de validade.                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                            |  |          |        |  |  |
| 9            | Proteína de soja Texturizada - sabor carne, produzidas a partir da soja descascada e desengordurada através da remoção parcial dos carboidratos. As proteínas de soja concentradas mantêm a maior parte das fibras originalmente presentes nos grãos de soja e devem conter pelo menos 65% de proteína em peso seco. Embalagem integra de 500 gramas, na embalagem deverá constar data da fabricação data de validade e número do lote do produto. Validade mínima de 6 meses na data da entrega. |  | 3.000,00 | Pacote |  |  |
| <b>TOTAL</b> |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                   |  |          |        |  |  |

| Lote 03 – Merenda Escolar |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                       |       |          |        |             |             |
|---------------------------|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-------|----------|--------|-------------|-------------|
| Item                      | Especificação                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                         | Marca | Qtde.    | Unid.  | Valor Unit. | Valor Total |
| 1                         | Biscoito doce tipo Maria composição básica: farinha de trigo gordura vegetal hidrogenada, água, sal açúcar e demais substâncias permitidas. Serão rejeitados biscoitos mal cozidos queimados e de características organolépticas anormais. Não podendo apresentar excesso de dureza e nem se apresentar quebradiço. Acondicionados em pacotes de polipropileno, atóxico hermeticamente vedados com no mínimo 400g (3x1) e embalados em caixa de papelão limpa, íntegra e resistente. A embalagem deve conter externamente os dados de identificação e procedência, informação nutricional, número de lote, data de validade, quantidade do produto. O produto deve apresentar data de validade mínima de 08 meses a partir da data de entrega na unidade requisitada. |       | 3.500,00 | Pacote |             |             |
| 2                         | Biscoito salgado Tipo cream cracker - composição básica: farinha de trigo gordura vegetal hidrogenada, água sal e demais substâncias permitidas. Serão rejeitados biscoitos mal cozidos, queimados ou com características organolépticas anormais não podendo apresentar excesso de dureza e nem apresentar quebradiços deverá ser acondicionada em                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                   |       | 3.000,00 | Pacote |             |             |
| 3                         | Biscoito doce, tipo rosquinha Sabor leite, coco ou chocolate (400g) composto no mínimo de farinha de trigo enriquecida com ferro e ácido fólico, gordura vegetal (soja ou palma), amido de milho, cacau em pó, corante natural de caramelo ou aromatizante. Sem ovos e livre de gordura trans. Embalagem contendo 400g, com identificação do produto, informação nutricional, marca do fabricante, data de fabricação, validade e peso líquido.                                                                                                                                                                                                                                                                                                                       |       | 2.500,00 | Pacote |             |             |
| 4                         | Pão massa fina, tipo Hot Dog Composto por farinha de trigo enriquecida com ferro e ácido fólico, gordura vegetal, água, sal e fermento biológico. Devendo ser acondicionada em pacotes de 500g, em                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                    |       | 3.000,00 | Pacote |             |             |



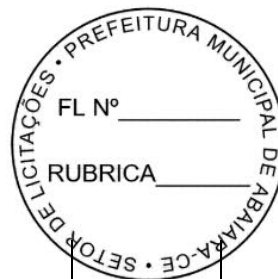


|                                                                                                                                                                                                                                                                                                             |  |  |  |  |  |
|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|--|--|--|--|--|
| sacos de polietileno atóxico, resistente, transparente de forma a manter a integridade do produto. A embalagem deverá conter externamente os dados de identificação e procedência, informação nutricional, ingredientes, gramatura, número de lote, prazo de validade mínima de 48 dias a partir da entrega |  |  |  |  |  |
| <b>TOTAL</b>                                                                                                                                                                                                                                                                                                |  |  |  |  |  |

| Lote 04 – Merenda Escolar |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                         |       |          |         |             |             |
|---------------------------|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-------|----------|---------|-------------|-------------|
| Item                      | Especificação                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                           | Marca | Qtde.    | Unid.   | Valor Unit. | Valor Total |
| 1                         | Creme de leite uso culinário, UHT. Origem animal, embalado em tetrapak, não amassada, não estufada, deve ser resistente. A embalagem deverá conter externamente os dados de identificação, procedência, informações nutricionais, número do lote, quantidade de produto. Sem adição de gorduras trans. Acondicionados em embalagens de 200g.                                                                                                                                                                                                                            |       | 3.000,00 | Unidade |             |             |
| 2                         | iogurte palpa de frutas, Deverá possuir como primeiro ingrediente leite. Sabores diversos. Acondicionado em unidades de sachê contendo 1 litro. Rotulagem contendo no mínimo as seguintes informações: denominação do produto, ingredientes, tabela nutricional, prazo de validade, peso, lote e fabricante. Registro no SIM, CISPOA ou SIF. O transporte do produto para entrega deverá realizado em veículo refrigeração ou caixa térmica assegurando a temperatura no recebimento conforme Portaria 78/2009. Validade mínima de 15 dias a contar da data de entrega. |       | 3.000,00 | Litro   |             |             |
| 3                         | Leite integral Longa Vida, Deverá receber um tratamento térmico especial UHT (Ultra High Temperature), aquecido até 145°C por 3 segundos e resfriado rapidamente. Armazenado em embalagem de 1 litro, caixa multilaminada, cartonada, asséptica impermeável ao ar, luz germes e possuir perfeita conservação do sabor e das qualidades nutritivas, composição nutricional, (100 g): máximo de 4g gordura                                                                                                                                                                |       | 9.000,00 | Litro   |             |             |
| 4                         | Leite em pó integral, enzima lactase, maltodextrina, sódio, cálcio, ferro, zinco, vitaminas A, D e C. Com embalagem aproximada de 380g, informações nutricionais, nome do fabricante, nº de lote, data de fabricação, modo de preparo e armazenamento.                                                                                                                                                                                                                                                                                                                  |       | 4.500,00 | Pacote  |             |             |
| <b>TOTAL</b>              |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                         |       |          |         |             |             |

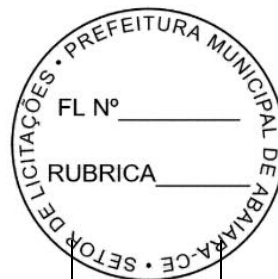
| Lote 05 – Merenda Escolar |                                                                                                                                                                                     |       |        |           |             |             |
|---------------------------|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-------|--------|-----------|-------------|-------------|
| Item                      | Especificação                                                                                                                                                                       | Marca | Qtde.  | Unid.     | Valor Unit. | Valor Total |
| 1                         | Alho in natura Bulbo de tamanho médio, com características íntegras e de primeira qualidade; isentos de sujidades, insetos, parasitas, larvas e corpos estranhos aderidos. Não deve |       | 800,00 | Kilograma |             |             |





|   |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                   |  |          |           |  |  |
|---|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|--|----------|-----------|--|--|
|   | apresentar lesões.                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                |  |          |           |  |  |
| 2 | Cabola branca, Tamanho médio, nova, de 1ª qualidade, com casca compacta e firme, sã, sem rupturas, sem lesões de origem física ou mecânica, isenta de partes pútridas, livre de enfermidades. Embalagem: em sacos plásticos resistentes, conforme quantidade solicitada, apresentando na embalagem a etiqueta de pesagem.                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                         |  | 600,00   | Kilograma |  |  |
| 3 | Colorífico, Fino homogêneo, obtido de frutos maduros de urucum, limpos, dessecados e moidos, de coloração amarela, com aspecto com cor, cheiro e sabor próprio, isento de materiais estranhos e a sua espécie, acondicionado em saco plástico transparente e atóxico, hermeticamente vedado e resistente. Pacotes de 100g. O colorífico deverá ser preparado com matérias primas de boa qualidade e não deverá apresentar cheiro acre ou rançoso. Não poderá conter substâncias estranhas à su                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                    |  | 2.500,00 | Pacote    |  |  |
| 4 | Extrato de tomate simples e concentrado, O produto deve estar isento de fermentações e não indicar processamento defeituoso, ingredientes tomate, sal e açúcar. Embalagem: deve estar intacta, embalagem tetra brix asséptico de 340 gramas, prazo de validade                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                    |  | 3.000,00 | Unidade   |  |  |
| 5 | Extrato de alho, Obtido a partir da polpa concentrada do alho livre de impurezas e sujidades, com data de fabricação e validade acondicionada em embalagens plásticas de 500ml.                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                   |  | 1.500,00 | Unidade   |  |  |
| 6 | Oleo de soja, Óleo refinado de soja sem colesterol, tendo sofrido processo tecnológico adequado como degomagem, neutralização, clarificação, frigorificação ou não t desodorização. Deverá apresentar aspecto, cheiro, sabor e cor peculiares e deverá estar isento de rango e de outras características indesejáveis Preparado a partir de grãos de soja são e limpos. Sem conservantes. Livre de matéria terrosa, parasitas e detritos animais e vegetais. Suas condições deverão estar de acordo com a NTA 02 e 50. Na rotulagem deverá conter as indicações correspondentes   classificação e designação Rotulagem Nutricional Obrigatória Embalagem em PETs (embalagem de polietileno tereftalato rígida de 900ml intactas e embaladas em caixas de papelão. Validade: No mínimo 12 (doze) meses a partir da data de entrega. A data de validade deverá constar da embalagem primaria e da embalagem secundaria. Obs: Na data da entrega a fabricação/ embalagem do produto deverá ser de no máximo 30 dias. |  | 2.000,00 | Unidade   |  |  |
| 7 | Sal, Contendo sal iodado não tóxico, com dosagem mínima de 10 mg e máxima de 15 mg de acordo com a legislação federal vigente. Com granulação uniforme e com cristais brancos, não pegajoso ou empedrado. Embalagens plásticas de 1Kg. A embalagem deverá conter externamente os dados de identificação e                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                         |  | 800,00   | Kilograma |  |  |





|              |                                                                                                                                                                                                              |  |          |         |  |  |
|--------------|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|--|----------|---------|--|--|
|              | procedência, informação nutricional número do lote, prazo de validade quantidade do produto.                                                                                                                 |  |          |         |  |  |
| 8            | Sardinha lata, Ao próprio suco com óleo de soja, acondicionada em lata com peso líquido de 125g, 1ª qualidade. Embalagem íntegra, sem estufamentos ou amassados, contendo meses a partir da data da entrega. |  | 3.000,00 | Unidade |  |  |
| 9            | Tempero seco, Embalagens com informação nutricional, data de fabricação e prazo de validade. Pacotes de 100g.                                                                                                |  | 2.500,00 | Pacote  |  |  |
| 10           | Vinagre de álcool Para salada – garrafa plástica com 750ml,                                                                                                                                                  |  | 800,00   | Unidade |  |  |
| <b>TOTAL</b> |                                                                                                                                                                                                              |  |          |         |  |  |

| Lote 06 – Merenda Escolar |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                       |       |          |         |             |             |
|---------------------------|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-------|----------|---------|-------------|-------------|
| Item                      | Especificação                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                         | Marca | Qtde.    | Unid.   | Valor Unit. | Valor Total |
| 1                         | Ovos de galinha, Ovos brancos tipo médio, frescos, selecionados, com embalagem primária atóxica, com 30 unidades, a bandeja e embalagem secundária de papelão atóxico, resistente, não reutilizadas. Produto isento de rachaduras, estufamento da câmara interna, sem sujidades. Casca do ovo limpa, áspera, fosca. Cor, odor e aspectos característicos. A embalagem deverá estar devidamente rotulada conforme legislação vigente. Possuir registro nos Órgãos de Inspeção Sanitária. Transporte fechado conforme legislação vigente. O produto deverá apresentar validade mínima de 30 dias no momento da entrega. |       | 1.500,00 | Bandeja |             |             |
| <b>TOTAL</b>              |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                       |       |          |         |             |             |

Valor Total da Proposta R\$. (.....)

Proponente: .....

Endereço: .....

CNPJ/CPF: .....

Data da Abertura: .....

Horário: .....

Prazo de Execução: Conforme Edital.

Validade da Proposta: 60 (sessenta) dias

Data: .....

.....

Assinatura do Proponente





### ANEXO III

#### MODELOS DE DECLARAÇÕES

#### DECLARAÇÃO I (letra “q” do item 12.1)

#### Pregão Eletrônico nº 2026.01.21.1

(NOMINA E QUALIFICA O FORNECEDOR), DECLARA, para os devidos fins de direito, especialmente para fins de prova em processo licitatório, junto ao Município de Abaiara/CE, que sua proposta econômicas compreende a integralidade dos custos para atendimento dos direitos trabalhistas assegurados na Constituição Federal, nas leis trabalhistas, nas normas infralegais, nas convenções coletivas de trabalho e nos termos de ajustamento de conduta vigentes na data de entrega da proposta.

Pelo que, por ser a expressão da verdade, firma a presente, sob as penas da Lei.

Cidade/Estado, .....

.....  
DECLARANTE





## DECLARAÇÃO II (letra “r” do item 12.1)

### Pregão Eletrônico nº 2026.01.21.1

(NOMINA E QUALIFICA O FORNECEDOR), DECLARA, para os devidos fins de direito, especialmente para fins de prova em processo licitatório, junto ao Município de Abaiara/CE, que não possui em seu quadro de pessoal, empregados menores de 18 (dezoito) anos em trabalho noturno, perigoso ou insalubre e menores de 16 (dezesesseis) anos em qualquer trabalho, salvo na condição de aprendiz a partir de 14 (quatorze) anos, nos termos do inciso XXXIII, do Art. 7º da Constituição Federal.

Pelo que, por ser a expressão da verdade, firma a presente, sob as penas da Lei.

Cidade/Estado, .....

.....  
DECLARANTE





### DECLARAÇÃO III (letra “s” do item 12.1)

#### Pregão Eletrônico nº 2026.01.21.1

(NOMINA E QUALIFICA O FORNECEDOR), DECLARA, para os devidos fins de direito, especialmente para fins de prova em processo licitatório, junto ao Município de Abaiara/CE, 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.

Pelo que, por ser a expressão da verdade, firma a presente, sob as penas da Lei.

Cidade/Estado, .....

.....  
DECLARANTE





**DECLARAÇÃO IV (letra “t” do item 12.1)**

**Pregão Eletrônico nº 2026.01.21.1**

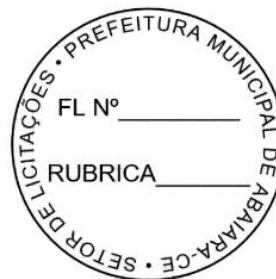
(NOMINA E QUALIFICA O FORNECEDOR), DECLARA, para os devidos fins de direito, especialmente para fins de prova em processo licitatório, junto ao Município de Abaiara/CE, que atendemos aos requisitos de habilitação, e que responderemos pela veracidade das informações prestadas, na forma da lei.

Pelo que, por ser a expressão da verdade, firma a presente, sob as penas da Lei.

Cidade/Estado, .....

.....  
DECLARANTE





## ANEXO IV MINUTA DO CONTRATO

Contrato Administrativo nº ....., que entre si  
celebram o Município de Abaiara/CE, por intermédio da(o)  
Secretaria/Fundo Municipal de  
..... e .....

O **MUNICÍPIO DE ABAIARA**, Estado do Ceará, pessoa jurídica de direito público interno, inscrita no CNPJ/MF sob o nº ....., através da Secretaria Municipal de Educação, inscrito no CNPJ nº ....., neste ato representada por seu(sua) Ordenador(a) de Despesas, o(a) Sr(a).  
....., residente e domiciliado(a) nesta Cidade, apenas denominado de **CONTRATANTE**, e de outro lado ....., estabelecida na  
....., inscrita(o) no CNPJ sob o nº  
....., neste ato representada por ....., Função  
....., apenas denominada(o) de **CONTRATADA(O)**, resolvem firmar o presente Contrato, tendo em vista às disposições da Lei nº 14.133, de 1º de abril de 2021, e demais legislação aplicável, decorrente do Pregão Eletrônico nº 2026.01.21.1, mediante as cláusulas e condições a seguir enunciadas.

### CLÁUSULA PRIMEIRA - DO FUNDAMENTO LEGAL

1.1 - Processo de Licitação na modalidade Pregão Eletrônico nº 2026.01.21.1, de acordo de acordo com as normas gerais da Lei nº 14.133, de 1º de abril de 2021, devidamente homologado pelo(a) Sr(a).  
....., Ordenador(a) de Despesas da Secretaria Municipal de Educação.

### CLÁUSULA SEGUNDA - DO OBJETO

2.1 - O presente Instrumento tem por objeto a contratação de empresa(s) especializada(s) para fornecimento de gêneros alimentícios destinados ao atendimento dos programas de distribuição de merenda escolar para alunos da rede pública, incluindo o ensino integral, de interesse e de responsabilidade da Secretaria Municipal de Educação de Abaiara/CE, conforme especificações constantes no Anexo I do Edital Convocatório, nos quais a Contratada sagrou-se vencedora, na forma discriminada no quadro abaixo:

.....

2.2. Vinculam a este contrato, independentemente de transcrição:

2.2.1. Termo de Referência;

2.2.2. Edital da Licitação;

2.2.3. Proposta do contratado;

2.2.4. Eventuais anexos dos documentos supracitados.

### CLÁUSULA TERCEIRA – DO PRAZO DE VIGÊNCIA





3.1. O prazo de vigência do contrato é de **12 (doze) meses** contados da data de sua assinatura, prorrogável por até 10 (dez) anos, na forma dos artigos 105, 106 e 107, da Lei nº 14.133, de 2021.

#### **CLÁUSULA QUARTA – DOS MODELOS DE EXECUÇÃO E GESTÃO CONTRATUAIS**

4.1. O regime de execução contratual, os modelos de gestão e de execução, assim como os prazos e condições de conclusão, entrega, observação e recebimento do objeto constam no Termo de Referência, vinculado a este Contrato.

#### **CLÁUSULA QUINTA – DA SUBCONTRATAÇÃO**

5.1. Não será admitida a subcontratação do objeto contratual.

#### **CLÁUSULA SEXTA – DO PREÇO, DO PAGAMENTO E DO REAJUSTE**

6.1. O valor total da contratação é de R\$. (.....).

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

6.3. Os pagamentos serão efetuados no prazo máximo de 30 (trinta) dias, contados da data do recebimento da Nota Fiscal, através de Transferência Bancária para o fornecedor.

6.4. Os preços inicialmente contratados são fixos e irrevogáveis no prazo de um ano contado da data do orçamento estimado.

6.5. Após o interregno de um ano, os preços iniciais poderão ser reajustados, mediante a aplicação, pelo contratante, do IPCA (Índice de Preços ao Consumidor Amplo), exclusivamente para as obrigações iniciadas e concluídas após a ocorrência da anualidade.

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

6.7. No caso de atraso ou não divulgação do índice de reajustamento, o contratante pagará ao contratado a importância calculada pela última variação conhecida, liquidando a diferença correspondente tão logo seja divulgado o índice definitivo.

6.8. Nas aferições finais, o índice utilizado para reajuste será, obrigatoriamente, o definitivo.

6.9. Caso o índice estabelecido para reajustamento venha a ser extinto ou de qualquer forma não possa mais ser utilizado, será adotado, em substituição, o que vier a ser determinado pela legislação em vigor.

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

6.11. O reajuste será realizado por apostilamento, conforme previsão do Art. 136, da Lei 14.133/2021.

#### **CLÁUSULA SÉTIMA – DAS OBRIGAÇÕES DO CONTRATANTE**

7.1. São obrigações do Contratante:

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

7.3. Receber o objeto no prazo e condições estabelecidas no Termo de Referência, vinculado a este contrato;

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

7.5. Acompanhar e fiscalizar a execução do contrato e o cumprimento das obrigações pelo Contratado;





- 7.6. Comunicar a empresa para emissão de Nota Fiscal no que pertine à parcela ~~incontroversa~~ da execução do objeto, para efeito de liquidação e pagamento, quando houver controvérsia sobre a execução do objeto, quanto à dimensão, qualidade e quantidade, conforme Art. 143, da Lei nº 14.133/2021;
- 7.7. Efetuar o pagamento ao Contratado do valor correspondente ao fornecimento do objeto, no prazo, forma e condições estabelecidos no presente Contrato;
- 7.8. Aplicar ao Contratado as sanções previstas na lei e neste Contrato;
- 7.9. Cientificar a Procuradoria Geral do Município para adoção das medidas cabíveis, quando do descumprimento de obrigações pelo Contratado;
- 7.10. Explicitamente emitir decisão sobre todas as solicitações e reclamações relacionadas à execução do presente Contrato, ressalvados os requerimentos manifestamente impertinentes, meramente protelatórios ou de nenhum interesse para a boa execução do ajuste.
- 7.10.1. A Administração terá o prazo de 10 (dez) dias úteis, a contar da data do protocolo do requerimento, para decidir, admitida a prorrogação por igual período, quando motivada.
- 7.11. Responder eventuais pedidos de reestabelecimento do equilíbrio econômico-financeiro feitos pelo contratado, no prazo máximo de 15 (quinze) dias úteis.
- 7.12. A Administração não responderá por quaisquer compromissos assumidos pelo Contratado com terceiros, ainda que vinculados à execução do contrato, bem como por qualquer dano causado a terceiros em decorrência de ato do Contratado, de seus empregados, prepostos ou subordinados.

#### **CLÁUSULA OITAVA – DAS OBRIGAÇÕES DO CONTRATADO**

- 8.1. O Contratado deve cumprir todas as obrigações constantes deste Contrato e em suas peças vinculadas, assumindo como exclusivamente seus os riscos e as despesas decorrentes da boa e perfeita execução do objeto, observando, ainda, as obrigações a seguir dispostas:
- 8.2. Responsabilizar-se pelos vícios e danos decorrentes do objeto, de acordo com o Código de Defesa do Consumidor (Lei nº 8.078, de 1990);
- 8.3. Comunicar ao contratante, no prazo máximo de 24 (vinte e quatro) horas que antecede a data da entrega, os motivos que impossibilitem o cumprimento do prazo previsto, com a devida comprovação;
- 8.4. Atender às determinações regulares emitidas pelo fiscal ou gestor do contrato ou autoridade superior (art. 137, II, da Lei nº 14.133, de 2021) e prestar todo esclarecimento ou informação por eles solicitados;
- 8.5. Reparar, corrigir, remover, reconstruir ou substituir, às suas expensas, no total ou em parte, no prazo fixado pelo fiscal do contrato, os produtos/bens nos quais se verificarem vícios, defeitos ou incorreções resultantes da execução ou dos materiais empregados;
- 8.6. Responsabilizar-se pelos vícios e danos decorrentes da execução do objeto, bem como por todo e qualquer dano causado à Administração ou terceiros, não reduzindo essa responsabilidade a fiscalização ou o acompanhamento da execução contratual pelo contratante, que ficará autorizado a descontar dos pagamentos devidos, o valor correspondente aos danos sofridos;
- 8.7. O contratado deverá entregar ao setor responsável pela fiscalização do contrato, junto com a Nota Fiscal para fins de pagamento, os seguintes documentos: 1) prova de regularidade relativa à Seguridade Social; 2) certidão conjunta relativa aos tributos federais e à Dívida Ativa da União; 3) certidões que comprovem a regularidade perante a Fazenda Estadual ou Distrital e Municipal do domicílio ou sede do contratado; 4) Certidão de Regularidade do FGTS – CRF; e 5) Certidão Negativa de Débitos Trabalhistas – CNDT;
- 8.8. Responsabilizar-se pelo cumprimento de todas as obrigações trabalhistas, previdenciárias, fiscais, comerciais e as demais previstas em legislação específica, cuja inadimplência não transfere a responsabilidade ao contratante e não poderá onerar o objeto do contrato;
- 8.9. Comunicar ao Fiscal do contrato, em tempo hábil, qualquer ocorrência anormal ou acidente que se verifique no local da execução do objeto contratual.





- 8.10. Paralisar, por determinação do contratante, qualquer atividade que não esteja sendo executada de acordo com a boa técnica ou que ponha em risco a segurança de pessoas ou bens de terceiros.
- 8.11. Manter durante toda a vigência do contrato, em compatibilidade com as obrigações assumidas, todas as condições exigidas para habilitação na licitação;
- 8.12. Cumprir, durante todo o período de execução do contrato, a reserva de cargos prevista em lei para pessoa com deficiência, para reabilitado da Previdência Social ou para aprendiz, bem como as reservas de cargos previstas na legislação (art. 116, da Lei n.º 14.133, de 2021);
- 8.13. Comprovar a reserva de cargos a que se refere a cláusula acima, no prazo fixado pelo fiscal do contrato, com a indicação dos empregados que preencheram as referidas vagas (art. 116, parágrafo único, da Lei n.º 14.133, de 2021);
- 8.14. Guardar sigilo sobre todas as informações obtidas em decorrência do cumprimento do contrato;
- 8.15. Arcar com o ônus decorrente de eventual equívoco no dimensionamento dos quantitativos de sua proposta, inclusive quanto aos custos variáveis decorrentes de fatores futuros e incertos, devendo complementá-los, caso o previsto inicialmente em sua proposta não seja satisfatório para o atendimento do objeto da contratação, exceto quando ocorrer algum dos eventos arrolados no art. 124, II, d, da Lei nº 14.133, de 2021.
- 8.16. Cumprir, além dos postulados legais vigentes de âmbito federal, estadual ou municipal, as normas de segurança do contratante;
- 8.17. Alocar os empregados necessários, com habilitação e conhecimento adequados, ao perfeito cumprimento das cláusulas deste contrato, fornecendo os materiais, equipamentos, ferramentas e utensílios demandados, cuja quantidade, qualidade e tecnologia deverão atender às recomendações de boa técnica e a legislação de regência;
- 8.18. Orientar e treinar seus empregados sobre os deveres previstos na Lei nº 13.709, de 14 de agosto de 2018, adotando medidas eficazes para proteção de dados pessoais a que tenha acesso por força da execução deste contrato;
- 8.19. Conduzir os trabalhos com estrita observância às normas da legislação pertinente, cumprindo as determinações dos Poderes Públicos.
- 8.20. Submeter previamente, por escrito, ao contratante, para análise e aprovação, quaisquer mudanças nos métodos executivos que fujam às especificações do memorial descritivo ou instrumento congênere.
- 8.21. Não permitir a utilização de qualquer trabalho do menor de dezesseis anos, exceto na condição de aprendiz para os maiores de quatorze anos, nem permitir a utilização do trabalho do menor de dezoito anos em trabalho noturno, perigoso ou insalubre.

## **CLÁUSULA NONA – DA GARANTIA DE EXECUÇÃO CONTRATUAL**

- 9.1. Não haverá exigência de garantia contratual da execução.

## **CLÁUSULA DÉCIMA – DAS INFRAÇÕES E SANÇÕES ADMINISTRATIVAS**

- 10.1. Comete infração administrativa, nos termos da Lei nº 14.133, de 2021, o contratado que:

- a) Der causa à inexecução parcial do contrato;
- b) Der causa à inexecução parcial do contrato que cause grave dano à Administração ou ao funcionamento dos serviços públicos ou ao interesse coletivo;
- c) Der causa à inexecução total do contrato;
- d) Ensejar o retardamento da execução ou da entrega do objeto da contratação sem motivo justificado;
- e) Apresentar documentação falsa ou prestar declaração falsa durante a execução do contrato;
- f) Praticar ato fraudulento na execução do contrato;
- g) Comportar-se de modo inidôneo ou cometer fraude de qualquer natureza;





h) Praticar ato lesivo previsto no art. 5º da Lei nº 12.846, de 1º de agosto de 2013.

10.2. Serão aplicadas ao contratado que incorrer nas infrações acima descritas as seguintes sanções:

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

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

10.2.3. Declaração de inidoneidade para licitar e contratar, quando praticadas as condutas descritas nas alíneas “e”, “f”, “g” e “h” do subitem acima deste Contrato, bem como nas alíneas “b”, “c” e “d”, que justifiquem a imposição de penalidade mais grave (art. 156, §5º, da Lei nº 14.133, de 2021).

10.2.4. Multa:

10.2.4.1. Moratória de 1% (um por cento) por dia de atraso injustificado sobre o valor da parcela inadimplida, até o limite de 20 (vinte) dias;

10.2.4.2. O atraso superior a 20 (vinte) dias autoriza a Administração a promover a extinção do contrato por descumprimento ou cumprimento irregular de suas cláusulas, conforme dispõe o inciso I do art. 137 da Lei nº 14.133, de 2021.

10.2.4.3. Compensatória de 10% (dez por cento) sobre o valor total do contrato, no caso de inexecução total do objeto.

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

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

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

10.4.2. Se a multa aplicada e as indenizações cabíveis forem superiores ao valor do pagamento eventualmente devido pelo Contratante ao Contratado, além da perda desse valor, a diferença poderá ser cobrada judicialmente (art. 156, §8º, da Lei nº 14.133, de 2021).

10.4.3. Previamente ao encaminhamento à cobrança judicial, a multa poderá ser recolhida administrativamente no prazo máximo de 15 (quinze) dias úteis, a contar da data do recebimento da comunicação enviada pela autoridade competente.

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

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

a) A natureza e a gravidade da infração cometida;

b) As peculiaridades do caso concreto;

c) As circunstâncias agravantes ou atenuantes;

d) Os danos que dela provierem para o Contratante;

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

10.7. Os atos previstos como infrações administrativas na Lei nº 14.133, de 2021, que também sejam tipificados como atos lesivos na Lei nº 12.846, de 2013, serão apurados e julgados conjuntamente, nos mesmos autos, observados o rito procedimental e autoridade competente definidos na referida Lei (art. 159).

10.8. A personalidade jurídica do Contratado poderá ser desconsiderada sempre que utilizada com abuso do direito para facilitar, encobrir ou dissimular a prática dos atos ilícitos previstos neste Contrato ou para provocar





confusão patrimonial, e, nesse caso, todos os efeitos das sanções aplicadas à ~~pessoa~~ jurídica serão estendidos aos seus administradores e sócios com poderes de administração, à pessoa jurídica sucessora ou à empresa do mesmo ramo com relação de coligação ou controle, de fato ou de direito, com o Contratado, observados, em todos os casos, o contraditório, a ampla defesa e a obrigatoriedade de análise jurídica prévia (art. 160, da Lei nº 14.133, de 2021).

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

10.10. As sanções de impedimento de licitar e contratar e declaração de inidoneidade para licitar ou contratar são passíveis de reabilitação na forma do art. 163 da Lei nº 14.133/21.

10.11. Os débitos do contratado para com a Administração contratante, resultantes de multa administrativa e/ou indenizações, não inscritos em dívida ativa, poderão ser compensados, total ou parcialmente, com os créditos devidos pelo Município decorrentes deste mesmo contrato ou de outros contratos administrativos que o contratado possua com o Município contratante, na forma da Instrução Normativa SEGES/ME nº 26, de 13 de abril de 2022.

#### **CLÁUSULA DÉCIMA PRIMEIRA – DA EXTINÇÃO CONTRATUAL**

11.1.1. O contrato pode ser extinto antes do prazo nele fixado, sem ônus para o Contratante, quando esta não dispuser de créditos orçamentários para sua continuidade ou quando entender que o contrato não mais lhe oferece vantagem.

11.1.2. A extinção nesta hipótese ocorrerá na próxima data de aniversário do contrato, desde que haja a notificação do contratado pelo contratante nesse sentido com pelo menos 2 (dois) meses de antecedência desse dia.

11.1.3. Caso a notificação da não-continuidade do contrato de que trata este subitem ocorra com menos de 2 (dois) meses da data de aniversário, a extinção contratual ocorrerá após 2 (dois) meses da data da comunicação.

11.2. O contrato pode ser extinto antes de cumpridas as obrigações nele estipuladas, ou antes, do prazo nele fixado, por algum dos motivos previstos no artigo 137 da Lei nº 14.133/21, bem como amigavelmente, assegurados o contraditório e a ampla defesa.

11.2.1. Nesta hipótese, aplicam-se também os artigos 138 e 139 da mesma Lei.

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

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

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

#### **CLÁUSULA DÉCIMA SEGUNDA – DA FONTE DE RECURSOS E DA DOTAÇÃO ORÇAMENTÁRIA**

12.1. As despesas decorrentes da presente contratação correrão à conta de recursos oriundos do Programa Nacional de Alimentação Escolar - PNAE, Salário Educação - QSE e Tesouro Municipal, previsto nas dotações orçamentárias abaixo discriminadas:

.....





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

### **CLÁUSULA DÉCIMA TERCEIRA – DOS CASOS OMISSOS**

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

### **CLÁUSULA DÉCIMA QUARTA - DA GESTÃO E FISCALIZAÇÃO DO CONTRATO**

14.1 - A gestão do contrato será exercida por Representante da Administração, formalmente designado pelo(a) ordenador(a) de despesas, para acompanhar a execução do instrumento contratual, com vistas à promoção das medidas necessárias à fiel execução das condições previstas no instrumento contratual.

14.2 - A fiscalização da contratação será exercida por Representante da Administração, formalmente designado pelo(a) ordenador(a) de despesas, ou pessoa física ou jurídica contratada, com as atribuições de subsidiar ou assistir o Gestor de Contrato, de acordo com o estabelecido no art. 67, da Lei Federal nº 8.666/1993.

14.2.1 - A fiscalização de que trata este item não exclui nem reduz a responsabilidade da Contratada, inclusive perante terceiros, por qualquer irregularidade, ainda que resultante de imperfeições técnicas, vícios redibitórios, ou emprego de material inadequado ou de qualidade inferior, e, na ocorrência desta, não implica em corresponsabilidade dos órgãos ou de seus agentes e prepostos, de conformidade com o art. 70, da Lei 8.666/1993.

14.3 - Fica designado o servidor(a) o Sr(a). \_\_\_\_\_, inscrito(a) no CPF sob o nº \_\_\_\_\_, especialmente, para este fim conforme Portaria nº \_\_\_\_\_, de \_\_\_\_\_, para a fiscalização do referido Contrato.

### **CLÁUSULA DÉCIMA QUINTA – DAS ALTERAÇÕES**

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

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

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

### **CLÁUSULA DÉCIMA SEXTA – DA PUBLICAÇÃO**

16.1. Incumbirá ao contratante divulgar o presente instrumento no Portal Nacional de Contratações Públicas (PNCP), na forma prevista no art. 94 da Lei 14.133, de 2021, bem como no respectivo sítio oficial na Internet, em atenção à Lei nº. 12.527, de 2011.

### **CLÁUSULA DÉCIMA SÉTIMA – DO FORO**

17.1. O Foro competente para dirimir quaisquer dúvidas oriundas do presente Contrato é o da Comarca de Abaiara/CE, sendo este o foro eleito para dirimir os litígios que decorrerem da execução deste Termo de Contrato que não puderem ser compostos pela conciliação, conforme art. 92, §1º, da Lei nº 14.133/21.





Declaram as partes que este Contrato corresponde à manifestação final, completa e exclusiva de acordo entre elas celebrado, assinando o mesmo, na presença das testemunhas abaixo, para que surta seus jurídicos e legais efeitos.

Abaiara/CE, .....

.....  
**CONTRATANTE**

.....  
**CONTRATADA**

**TESTEMUNHAS:**

1. .... CPF .....

2. .... CPF .....

