

## TERMO DE REFERÊNCIA - ESPECIFICAÇÕES

### 1. DO OBJETO

1.1. O presente instrumento apresenta como objeto a **formalização de Ata de Registro de Preços para aquisição parcelada de gêneros alimentícios perecíveis e não perecíveis destinados à Secretaria de Saúde, Estratégia da Família, Unidade Mista e ao programa CAPS, todos do Fundo Municipal de Saúde da Aliança – PE**, conforme especificações, quantitativos e exigências estabelecidas neste Termo de Referência.

### 2. DAS JUSTIFICATIVAS

2.1. A demanda se justifica pelo imperativo de garantir o fornecimento de Gêneros Alimentícios perecíveis e não perecíveis, nas dependências das diversas Unidades da Secretaria de Saúde visando atender o fornecimento de refeições aos servidores, colaboradores, usuários, pacientes e acompanhantes. O fornecimento de Gêneros Alimentícios é disponibilizado em internamentos nas dependências da Unidade Mista de Saúde e CAPS.

2.2. A aquisição de gêneros é justificada face ao interesse público de manter as atividades e serviços prestados nestas unidades de saúde e ainda garantir o fornecimento imprescindível de refeições prontas que servirá para o consumo e atendimento dos pacientes, servidores e colaboradores, durante o exercício de 2025.

2.3. A demanda, objeto deste termo, é rotineira e repetitiva e visa atender:

- Necessidades da Unidade Mista Municipal de Aliança – Belarmino Luiz Pessoa de Melo, por ser fundamental e de suma importância a aquisição destes gêneros alimentícios, visando garantir alimentação adequada a pacientes, usuários do SUS, em tratamento, onde a alimentação adequada pode melhorar o quadro clínico dos pacientes, vez que contribui no processo de cura, diminuindo o tempo de internamento.

- De igual modo, o fornecimento desses gêneros supre as necessidades do CAPS de Aliança, em eventos realizados no Centro de Atenção Psicossocial, bem como para a rotina de alimentação dos usuários que frequenta grupos terapêuticos dentro da unidade.

- Os gêneros alimentícios também são ofertados a servidores e colaboradores em período de trabalho na Unidade Mista e CAPS, bem como em ações de Estratégias de Saúde realizadas pela Secretaria.

2.4. A aquisição dos itens aqui relacionados é de extrema necessidade, em especial, para suprir a necessidade de oferta de alimentação aos pacientes que necessitam permanecer nas Unidades para atendimento/procedimento que demanda tempo prolongado, bem como dos funcionários desses serviços de saúde, através do Fundo Municipal de Saúde do Município de Aliança/PE.

2.5. A alimentação é fundamental para promoção e recuperação da saúde e será alcançado por meio da efetivação da contratação em questão, com vistas a manter a qualidade dos serviços de saúde prestados à comunidade e continuidade das atividades cotidianas destas unidades de saúde.



2.6. JUSTIFICATIVA DOS QUANTITATIVOS SOLICITADOS - As quantidades estimadas foram fixadas de acordo com necessidade apurada pelos setores, levando em consideração o quantitativo de refeições ofertadas e o quantitativo histórico de licitações e contratações anteriores.

2.6.1. As quantidades relacionadas, foram dimensionadas em Estudos Preliminares e objetivam a manutenção dos fornecimentos de itens para suprir a necessidade da Secretaria de Saúde, Estratégia da Família, Unidade Mista e ao programa CAPS, todos do Fundo-Municipal de Saúde do Município da Aliança – PE.

2.7. A natureza do objeto deste Termo, dadas suas características, enquadra-se como bens comuns, haja vista os padrões de desempenho, qualidade e todas as características gerais e específicas serem as usuais do mercado e passíveis de descrições sucintas, podendo, portanto, serem licitados por meio do Pregão Eletrônico.

2.8. Justifica-se a adoção do Sistema de Registro de Preços por se tratar de produtos cuja necessidade dar-se-á de forma variada e parcelada, além disso, existe a possibilidade de prorrogação da Ata com o interregno de 01(uma) ano o que garante o fornecimento até que nova licitação possa ser concluída.

2.9. FUNDAMENTO LEGAL - Decreto Municipal nº 07 de 26 de janeiro de 2024, Decreto Municipal nº 009 de 05 de fevereiro de 2024, Lei nº. 14.133/2021, e nas demais normas legais e regulamentares pertinentes ou outras que vierem a substituí-las.

## 2.10. FUNDAMENTAÇÃO DA CONTRATAÇÃO

2.10.1. A contratação está fundamentada nos estudos técnicos preliminares, documentos dos quais foram extraídos a necessidade do objeto, critérios de seleção do fornecedor, prazo e locais de entrega, recebimento do objeto, especificação do objeto, quantidade e preço de mercado, dentre outras diretrizes.

## 2.11. DESCRIÇÃO DA SOLUÇÃO COMO UM TODO

2.11.1. A solução como um todo para atendimento da demanda, conforme ETP – Estudo Técnico Preliminar, será efetivada pela realização de Registro de Preços, através de pregão eletrônico, do tipo menor preço por item, pois se trata de fornecimento de bens comuns cujas especificações podem ser definidas com precisão no presente Termo de Referência. Este modelo permite uma ampla competição entre os fornecedores e garante a obtenção dos produtos necessários pelo menor custo.

2.12. Os **Requisitos da Contratação** estão descritos nos tópicos específicos dos Estudos Técnicos Preliminares apresentados, que será divulgado no PNCP junto ao Edital.

2.13. **PARCELAMENTO DA SOLUÇÃO:** Adota-se o parcelamento da solução por ser bens divisíveis e não causar prejuízo para o conjunto da solução ou perda da economia de escala, portanto, o julgamento escolhido será POR ITENS.

2.14. Justifica-se, ainda, a vedação de participação de consórcio na presente licitação, haja vista o objeto ser comum e não envolver questões de alta complexidade ou de relevante vulto, em que empresas, isoladamente, não teriam condições de suprir os requisitos de habilitação do Edital, conforme



entendimento do TCU, registrado no Acórdão nº 22/2003, Plenário, Rel. Min. Benjamin Zymler, DOU de 05.02.2003.

### 3. DESCRIÇÃO DO OBJETO:

#### 3.1 ESPECIFICAÇÕES, QUANTITATIVOS E PREÇOS MÁXIMOS ADMITIDOS

ITEM	APRESENTAÇÃO	DESCRIÇÃO	MARCA	UNID.	QNTD.	VALOR UNIT.	VAOR TOTAL
1	Achocolatado em pó instantâneo.	Achocolatado em pó instantâneo, em pó homogêneo, cor marrom claro a escuro. Enriquecido com vitaminas, embalagem primária, própria, fechada a vácuo, constando identificação do produto, inclusive classificação e a marca, nome e endereço do fabricante, modo de preparo, data de fabricação, validade e lote visíveis, Embalagem com 400g.		Unid	465	7,55	3.510,75
2	Açúcar cana-de-açúcar tipo cristal.	Açúcar obtido da cana-de-açúcar, tipo cristal granulado, com aspecto, cor, cheiro próprios e sabor doce, com teor de sacarose mínimo de 99,8% p/p admitindo a umidade máxima de 0,04% p/p, sem fermentação, isento sujidades, parasitas, larvas, mate. Terrosos e detritos animais ou vegetais, acondicionado em saco plástico, atóxico, c/ peso líquido de 1kg.		Kg	1885	3,98	7.502,30
3	Adoçante dietético 100ml.	Adoçante dietético 100ml, aspecto físico líquido límpido transparente, ingredientes sacarina sódica, ciclamato de sódio e edulcorantes, prazo validade 1 ano, com bico dosador.		Unid	445	3,98	1.771,10
4	Alho, In Natura, 1ª qualidade.	Alho, In Natura, 1ª qualidade - Grupo comum; - embalagem de 1kg, com dizeres de rotulagem em pacotes e prazo de validade. Deverá ser transportados em carros higienizados em temperatura ambiente.		Kg	166	37,49	6.223,34
5	Amido de milho.	Amido de milho, produto de boa qualidade, em embalagem de caixa de papelão fino, acondicionado internamente em saco de papel impermeável ou saco de polietileno atóxico, resistente, termossoldado, Emb. c/ 200g.		Unid	663	5,04	3.341,52
6	Arroz subgrupo parboilizado.	Arroz subgrupo parboilizado, classe longo fino, tipo 1, não sendo necessário lavar para sua preparação. Validade mínima de 12 meses; embalagem primária saco polietileno atóxico, resistente, termo soldado. Data de fabricação, validade e lote visíveis.		Kg	2134	4,98	10.627,32
7	Aveia em flocos finos.	Aveia em flocos finos enriquecida com vitaminas e sais minerais, em caixa. Rótulo contendo informação nutricional, data fabricação, validade e lote. Validade mínima de 6 meses a partir da data da entrega do produto, Emb. c/ 250g.		Unid	678	9,77	6.624,06
8	Azeite de oliva extra virgem.	Azeite de oliva extra virgem, com dispositivo que permita seu fechamento após abertura da embalagem. Nível de acidez 0,1 a 0,5%. Rótulo contendo identificação do produto data de fabricação e prazo de validade. Garrafa com 500ml.		Unid	47	34,15	1.605,05
9	AZEITONA VERDE.	AZEITONA VERDE: conservadas em água e sal de coloração verde escuro, tamanhos médios, sem manchas. Embalagem 200 g. Com identificação na embalagem (rótulo) dos ingredientes, valor nutricional, peso, fornecedor, data de fabricação e validade. Validade mínima de 6 meses a contar da data de entrega		Pct	54	5,60	302,40



10	<b>Bananada (doce de banana).</b>	Bananada (doce de banana) produto de boa qualidade. Doce em embalagem de 600 g. Validade mínima de 12 meses.	Unid	433	10,70	4.633,10
11	<b>Biscoito doce maisena.</b>	Biscoito doce maisena, apresentação retangular, sem cheiro. Rotulagem de acordo com a legislação. Pacote de 350g, data de fabricação e prazo de validade de no mínimo 04 meses.	Pct	2097	6,60	13.840,20
12	<b>Biscoito doce recheado.</b>	Biscoito doce recheado, apresentação redondo, diversos sabores, peso líquido aprox. 140 gr pct.	Pct	330	2,44	805,20
13	<b>Biscoito doce tipo maria.</b>	Biscoito doce tipo maria de boa qualidade, inteiros, constando identificação do produto: marca, fabricante, data da fabricação, validade e lote. Embalado em pacote resistente de plástico de 400g, Validade mínima de 6 meses a contar da data de entrega.	Pct	2097	5,00	10.485,00
14	<b>Biscoito salgado, TIPO ÁGUA E SAL.</b>	Biscoito salgado, TIPO ÁGUA E SAL, contendo cloreto de sódio em quantidade que acentue o sabor salgado, além dos substâncias normais do produto. Embalagem individualizadas em papel o sabor salgado, além dos substâncias normais do produto. Embalagem individualizadas em papel celofane em caixas de papelão a data de fabricação devesa estar em local visível da embalagem, não superior a 30 dias da data de entrega, bem como o prazo de validade Pct. de 400g.	Pct	1670	4,78	7.982,60
15	<b>Biscoito tipo cream cracker integral.</b>	Biscoito tipo cream cracker <b>integral</b> , crocante, inteiro, ingredientes básicos: farinha de trigo, gordura vegetal hidrogenada, água e sal. Rótulo com informação nutricional, validade, lote. Validade mínima de 6 meses a contar da data de entrega, Emb. c/400g.	Pct	2052	6,01	12.332,52
16	<b>Biscoito cream cracker tradicional.</b>	Biscoito tipo <b>cream cracker tradicional</b> , crocante, inteiro, ingredientes básicos: farinha de trigo, gordura vegetal hidrogenada, água e sal. Rótulo com informação nutricional, validade, lote. Validade mínima de 6 meses a contar da data de entrega, Emb. c/400g.	Pct	2072	4,15	8.598,80
17	<b>Café torrado e moído.</b>	Café torrado e moído c/ selo de pureza Abic, embalado a vácuo; aparência: pó homogêneo, fino; cor: variando do castanho claro ao castanho escuro; sabor e cheiros próprios; validade mínima de 6 meses; embalagem: primária, própria, fechada, constando identificação do produto, inclusive classificação, Emb. c/ 250 g.	Unid	2653	11,93	31.650,29
18	<b>Caldo de galinha.</b>	Caldo de galinha/carne em tabletes (cx c/ 6 tabletes), 57 g.	Caixa	320	2,11	675,20
19	<b>Canela em pó.</b>	Canela em pó. Embalagem primária: tubo ou saco plástico contendo de 40 g. validade mínima: 06 meses.	Unid	304	6,14	1.866,56
20	<b>Carne de charque.</b>	Carne de charque dianteira de primeira qualidade. Produto com sabor, odor e cor característicos do produto de boa qualidade, congelado ou resfriado*, em embalagem transparente resistente, com fechamento à vácuo ou outro fechamento bem lacrado, com denominação do nome do produto, fabricante, endereço, registro no Ministério da Agricultura (SIF, IMA), data de fabricação e validade.	kg	485	33,05	16.029,25



21	<b>Carne Moida Bovina</b>	CARNE BOVINA ACÉM MOIDA - in natura congelada. Aspecto próprio, não amolecida e nem pegajosa, cor própria sem manchas esverdeadas, cheiro e sabor próprio, com ausência de sujidades, parasitos e larvas. Devendo conter no máximo 10% de gordura deve ser isenta de cartilagens e de ossos e conter no máximo de 3% de aponevroses, com registro no SIF ou SISP em embalagem de 500 g, validade mínima de 30 (trinta) dias a partir da data de entrega.	Unidade	1052	15,50	16.306,00
22	<b>Carne bovina de 1º tipo acém, sem osso.</b>	Carne bovina de 1ª tipo acém, sem osso, resfriada, magra, sem pele, sem gordura, sem contrapeso, sem pontas e abas. Aspecto e cor característicos sem manchas esverdeadas, cheiro e sabor característico, com ausência de sujidades, parasitas e larvas. Embalado em sacos de polietileno transparente, atóxico, limpo, não violado, resistente, que garanta a qualidade do produto até o momento do consumo. Deverá conter na embalagem dados de identificação, procedência, data de validade, quantidade do produto, número do registro do SIF, SIE ou SIM. CATAT 476495	Unidade	2420	27,20	65.824,00
23	<b>CHÁ boldo CX 10 SACHÊS de 10 a 20g</b>	CHÁ CX. C/ 10 SACHÊS - ( <b>boldo</b> ) Descrição: Acondicionado em envelope individual, tipo sachê, com vedações mecânicas (selagem). Caixa com 10sachês, que variam os pesos de 10g a 20g, de acordo com o sabor. Validade de 1 ano a partir da data de fabricação.	Caixa	142	3,96	562,32
24	<b>Chá sabor camomila.</b>	CHÁ CX. C/ 10 SACHÊS - ( <b>camomila</b> ) Descrição: Acondicionado em envelope individual, tipo sachê, com vedações mecânicas (selagem). Caixa com 10sachês, que variam os pesos de 10g a 20g, de acordo com o sabor. Validade de 1 ano a partir da data de fabricação.	Caixa	142	3,88	550,96
25	<b>Chá sabor erva cidreira.</b>	CHÁ CX. C/ 10 SACHÊS - ( <b>cidreira</b> ) Descrição: Acondicionado em envelope individual, tipo sachê, com vedações mecânicas (selagem). Caixa com 10sachês, que variam os pesos de 10g a 20g, de acordo com o sabor. Validade de 1 ano a partir da data de fabricação.	Caixa	142	3,31	470,02
26	<b>Chá sabor erva doce.</b>	CHÁ CX. C/ 10 SACHÊS - ( <b>erva-doce</b> ) Descrição: Acondicionado em envelope individual, tipo sachê, com vedações mecânicas (selagem). Caixa com 10sachês, que variam os pesos de 10g a 20g, de acordo com o sabor. Validade de 1 ano a partir da data de fabricação.	Caixa	142	3,98	565,16
27	<b>Coco seco.</b>	Coco seco 100% natural de origem vegetal. Sem casca.	Unid.	210	3,62	760,20
28	<b>Colorífico em pó fino homogêneo.</b>	Colorífico em pó fino homogêneo, obtido de frutos maduros, de urucum, limpos dessecados e moídos de coloração amarelada, com aspecto com cor, cheiro e sabor próprio, isento de materiais estranhos e a sua espécie, acondicionados em saco plástico transparente e atóxico, hermeticamente, vedado e resistente, de 100 g.	Unid	1070	1,30	1.391,00
29	<b>Creme de leite com gordura Láctea.</b>	Creme de leite elaborado com gordura Láctea, contendo 21% a 40% de gordura, fabricado a partir de matériaprima selecionada, validade mínima de 3 meses e embalagem tetra Pack (caixinha) com peso líquido de 200g.	Unid	498	3,54	1.762,92



30	<b>Extrato de Tomate.</b>	Extrato de Tomate, preparado com frutos maduros, escolhidos são, sem pele e sementes, isentos de fermentação, podendo conter adição de 1% de açúcar e 5% de cloreto de sódio, massa mole, vermelha, validade mínima de 12 meses, embalagem lata de folha e flandres com verniz sanitário, Embalagem de 300 a 350 g.	Unid	1178	3,48	4.099,44
31	<b>Farinha de mandioca.</b>	Farinha de mandioca, torrada, seca, fina, tipo 1, em embalagem polietileno atóxico, resistente, termossoldado e/ou em filem de poliéster metalizado com polietileno.	Kg	404	6,79	2.743,16
32	<b>Farinha de trigo.</b>	Farinha de trigo especial com fermento, tipo 1, pacote de 1 kg, em embalagem polietileno atóxico, resistente, termossoldado e/ou em filem de poliéster metalizado com polietileno, com prazo de validade, identificação, data de fabricação. Validade mínima de 04 meses a partir da entrega.	Kg	445	4,95	2.202,75
33	<b>Feijão do tipo carioquinha.</b>	Feijão do tipo carioquinha, novo, tipo 1, constituído de grãos da mesma coloração, admitindo-se no máximo 5% de mistura de outras classes e até 10% de mistura de variedades da classe cores, isento de matéria terrosa, parasitas, pedaços de grãos ardidos, brotados, imaturos e mofados.	Kg	2064	6,95	14.344,80
34	<b>Feijão do tipo macassar.</b>	Feijão do tipo macassar, novo, tipo 1, constituído de grãos da mesma coloração, admitindo-se no máximo 5% de mistura de outras classes e até 10% de mistura de variedades da classe cores, isento de matéria terrosa, parasitas, pedaços de grãos ardidos, brotados, imaturos e mofados.	Kg	224	8,18	1.832,32
35	<b>Feijão do tipo preto.</b>	Feijão do tipo preto, novo, tipo 1, constituído de grãos da mesma coloração, isento de matéria terrosa, parasitas, pedaços de grãos ardidos, brotados, imaturos e mofados.	Kg	896	8,86	7.938,56
36	<b>Fígado bovino.</b>	Fígado bovino congelado. Produzido, embalados, rotulados e transportados em conformidade com as normas de legislação sanitária vigente. Deverá possuir registro no órgão oficial, Selo de Inspeção Estadual (S.I.E.) ou Selo de Inspeção Federal (S.I.F.). O prodto deve apresentar validade mínima de 10 meses a partir da data de entrega à unidade requisitante. Embalagem Lacrada.	kg	996	14,22	14.163,12
37 (Cota Reservada)	<b>Frango inteiro abatido.</b>	Frango inteiro abatido, com cor, odor e sabor característicos do produto, de boa qualidade, em embalagem transparente à vácuo, com denominação do nome do produto, fabricante, endereço, registro no Ministério da Agricultura (SIF, IMA OU SIM), data de fabricação e validade.	Kg	5.030	13,30	66.899,00
38 (Cota Principal)	<b>Frango inteiro abatido.</b>	Frango inteiro abatido, com cor, odor e sabor característicos do produto, de boa qualidade, em embalagem transparente à vácuo, com denominação do nome do produto, fabricante, endereço, registro no Ministério da Agricultura (SIF, IMA OU SIM), data de fabricação e validade.	Kg	15.090	13,30	200.697,00
39	<b>Fubá de milho.</b>	Fubá de milho amarelo, moinho d'água, enriquecido com ferro e ácido fólico, embalado em pacote plástico de 500g, resistente transparente. No seu rótulo deve constar prazo de validade visível, lote, informação nutricional e sobre glúten.	Unid	2800	3,32	9.296,00
40	<b>Goiaba de 1ª qualidade.</b>	Goiaba de 1ª qualidade, apresentando tamanho, cor e com formação uniforme, devendo ser bem desenvolvida e madura, com polpa intacta e firme sem danos físicos e mecânicos.	Kg	254	6,41	1.628,14
41	<b>Goiabada produto de boa qualidade.</b>	Goiabada produto de boa qualidade. Doce em pote. Validade mínima de 12 meses a contar da data da entrega do produto, Pote c/ 600g.	Unid	310	7,00	2.170,00



42	<b>Granola, mistura de cereais.</b>	Granola, mistura de cereais, frutas secas de alta qualidade rica em proteína, sais minerais, carboidratos e fibras, isento de açúcar ou similar. Deverá estar crocante livre de sujidade e contaminantes, acondicionada em saco plástico transparente, limpo, não violado, com rotulagem contendo dados de identificação, procedência, número de lote, quantidade do produto, data de fabricação/validade. O produto, no ato da entrega ao requerente, deverá apresentar validade mínima de 70% do prazo estipulado pelo fabricante na embalagem. embalados em pacotes com gramatura aproximada de 500 g	kg	198	13,15	2.603,70
43	<b>logurte natural, sabor morango.</b>	logurte natural, sabor morango, embalagem de 1L. Reposição do produto: no caso de alteração do mesmo antes do vencimento do prazo de validade e embalagens danificadas. Validade mínima de 45 (quarenta e cinco) dias a contar da data da entrega.	Litro	580	7,94	4.605,20
44	<b>Katchup.</b>	Katchup - composto a base de polpa e suco de tomate, sal, açúcar e outras substâncias permitidas, de consistência cremosa. Embalagem aproximada de 300 a 400g.	Unid	222	7,79	1.729,38
45	<b>Leite condensado.</b>	Leite condensado, em caixinha tetra pack, valor nutricional completo, data de validade e lote, Embalagem lata ou tetrapack de 395 g.	Unid	421	5,88	2.475,48
46	<b>Leite de coco 200 ml.</b>	Leite de coco 200 ml, contendo água, conservadores INS 202, INS 211 e INS 223, Acidulante INS 330, Espessantes INS 466, INS 412 e INS 415. Estabilizante INS 460; Emulsificantes INS 435 e INS 471. Não contendo glúten.	Garrafa	86	4,35	374,10
47	<b>Leite em pó integral.</b>	Leite em pó integral, instantâneo, de origem animal, enriquecido com no mínimo 8 vitaminas e minerais. Isento de gorduras trans. Embalado em embalagem aluminizada com 400g. No seu rótulo deverá ter informação sobre glúten, tabela nutricional com identificação da porção, modo de preparo, rendimento, prazo de validade e número de lote.	Unid	2434	14,99	36.485,66
48	<b>Leite UHT desnatado.</b>	Leite UHT desnatado prazo de validade 120 dias, características adicionais embalagem longa vida, embalagem de 1 litro contendo todas as informações nutricionais data de validade e número do lote	Litro	655	5,60	3.668,00
49	<b>Macarrão do tipo espaguete.</b>	Macarrão do tipo espaguete; seca, com ovos; fabricada a partir de matéria-prima selecionada, sã, limpa e boa qualidade; enriquecido com ferro e ácido fólico, embalagem resistente e termossoldado. Embalagem de 500g, de boa qualidade Validade mínima de 12 meses a partir da data da entrega.	Unid	2428	2,66	6.458,48
50	<b>Maionese cremosa.</b>	Maionese cremosa, TP. Composta de água, óleo vegetal, amido modificado, ovos pasteurizados, açúcar, vinagre, sal, suco de limão, conservador sorbato de potássio, estabilizantes: goma guar e goma xantana, acidulantes: ácido láctico e ácido cítrico, antioxidantes, Embalagem de 200 a 250g.	Unid	246	4,42	1.087,32
51	<b>Manteiga composição sem sal.</b>	Manteiga composição sem sal, não contem glutem. Informações adicionais. Validade mínima de 6 meses a contar da data da entrega. Embalagem 200 g.	Unid	570	15,18	8.652,60



52	<b>Margarina.</b>	Margarina produzida exclusivamente de gordura vegetal, com adição de sal, em potes de polipropileno com lacre de papel aluminizado entre a tampa e o pote, resistentes, que garantam a integridade do produto até o momento do consumo. Contendo peso líquido de 500g.	Unid	2275	5,82	13.240,50
53	<b>MASSA PARA LASANHA.</b>	MASSA PARA LASANHA. DESCRIÇÃO: massa alimentícia de sêmola de trigo, seca, lisa, vitaminada, isenta de sujidades. Embalagem plástica resistente e transparente. Rotulagem contendo informações dos ingredientes, composição nutricional, data de fabricação. PRAZO DE VALIDADE: mínimo de 06 (seis) meses, a partir da data da entrega na unidade requisitante. UNIDADE DE COMPRA: Emb. 500g.	Pct	74	9,62	711,88
54	<b>Massa para tapioca.</b>	Massa para tapioca (goma) hidratada de mandioca para tapioca. Acondicionado em embalagem de 1 kg, om data de validade mínima de 60 dias.	Kg	136	7,68	1.044,48
55	<b>Milho de munguzá.</b>	Milho de munguzá, grupo: misturado, subgrupo: despeliculada, classe: amarela, tipo: 1, milho seco processado em grãos crus, inteiros, para o preparo de munguzá, com aspectos, cor, cheiro e sabor próprio livre de fertilizantes, sujidades, parasitas, larvas e detritos, acondicionados em saco plástico resistente. A embalagem deve conter a validade de no mínimo 06 a 01 ano. Pacote com 500 g.	Unid	350	4,54	1.589,00
56	<b>Milho De Pipoca.</b>	Milho De Pipoca, Grupo Duro, Classe Amarela, Qualidade Tipo 1, 500g.	pct	106	4,29	454,74
57	<b>Milho verde em conserva.</b>	Milho verde em conserva, em grãos, em lata em folha de flandres com verniz sanitário. Rótulo com valor nutricional, informação sobre glúten, data de fabricação, validade e lote, em pote de 200g.	Unid	470	3,45	1.621,50
58	<b>Milho verde in - natura.</b>	MILHO VERDE IN - NATURA, APRESENTAÇÃO ESPIGA DE 1ª QUALIDADE, TAMANHO MÉDIO A GRANDE, CARACTERÍSTICAS ADICIONAL ÍNTEGRO E SEM FUNGOS.	kg	520	1,62	842,40
59	<b>Óleo de soja refinado.</b>	Óleo de soja refinado. Embalado em garrafas limpas, não amassadas, sem estufamentos, resistentes, que garantam a integridade do produto até o momento do consumo, contendo 900ml. A embalagem deverá conter externamente os dados de identificação e procedência, informações nutricionais, nº do lote, data de validade, quantidade do produto e nº de registro. O produto deverá apresentar a validade mínima de 10 meses a partir da data de entrega na unidade requisitante.	Unid	2200	7,54	16.588,00
60	<b>Orégano para tempero.</b>	Orégano para tempero. Embalagem primária: tubos ou sacos. Plásticos de 200g. Validade mínima: 12 meses.	Unid	94	10,46	983,24
61	<b>Ovos de Galinha.</b>	Ovos de Galinha - De primeira qualidade, médio, pesando em torno de 50g, acondicionados em bandejas limpas sem sujidades ou mofo, com 30 unidades cada, capaz de garantir as exigências necessárias quanto à quantidade no que se refere ao tamanho, além disso, que não tenha rachaduras, estejam quebrados, sujos ou fecundados, com data de postura não superior a 5 dias, no ato da entrega.	Bandeja	494	20,05	9.904,70



62	<b>Panetone com frutas cristalizadas.</b>	Panetone com frutas cristalizadas: O produto deverá estar de acordo com a NTA 02 e 47, Resolução RDC nº 344/02, RDC nº 259/02 e RDC nº 360/03 da ANVISA/MS. Ingredientes mínimos: farinha de trigo enriquecida com ferro e ácido fólico, frutas cristalizadas, uvas passas, açúcar, gordura vegetal, ovo e/ou gema de ovo e manteiga. Poderá conter outros ingredientes desde que aprovados pela legislação vigente e que não descaracterizem o produto, os quais deverão ser declarados. Não deverá conter gordura trans, corantes artificiais e adoçantes dietéticos. Aspecto: próprio de massa cozida, bem assada, miolo poroso, leve e homogêneo; cor, sabor e cheiro próprios; sem cobertura; não deverá apresentar grumos duros, pontos negros, pardos ou avermelhados. Deverá ter peso líquido entre 400 e 500 gramas. Embalagem Primária: saco flexível individual, atóxico e resistente, disposto dentro de cartucho em papel cartão, contendo lote, data de validade e informações nutricionais. Deverá estar rotulado conforme legislação vigente. Embalagem Secundária: caixa de papelão lacrada.	Unid	25	20,12	503,00
63	<b>Pão de forma integral.</b>	Pão de forma integral fatiado verticalmente isento de gordura trans - acondicionado em pacotes com aproximadamente 500 grama - fatiado verticalmente com aproximadamente 25 gramas cada.- embalagens com aproximadamente 20 fatias.	pct	252	12,04	3.034,08
64	<b>PÃO DOCE.</b>	PÃO DOCE, pesando 50 gramas, simétrico, com uniformidade no assado, aroma e sabor típico de pão doce, sem incisão da massa. A casca deverá ser dourada na parte superior e marrom na inferior e macia. O miolo deverá ter textura macia, de cor branca, aveludado e elástico. O produto deverá ser produzido no dia da entrega.	Und	6.190	0,74	4.580,60
65	<b>Pão Francê.</b>	Pão Francês, de 50 gramas, simétrico, com uniformidade no assado, aroma e sabor típico. A casca deverá ser dourada na parte superior e marrom na inferior, com espessura aproximada de 1 a 2 mm, não dura e sim crocante, sem a presença de pestana ou incisão da massa. O produto deverá ser produzido no dia da entrega.	Und	32.240	0,76	24.502,40
66	<b>Peixe Tipo Corvina.</b>	Peixe Tipo Corvina Inteiro Congelado	kg	642	17,50	11.235,00
67	<b>Peru de natal Embalagem mín. 3 kg.</b>	Peru de natal - Embalagem mínima de 3 kg – Peru temperado/congelado com peso mínimo de 3 kg. – Deve possuir registro no SIF (Serviço de Inspeção Federal) ou IMA (Instituto Mineiro de Agropecuária). Deverá ser entregue CONGELADO, acondicionado embalagem individual, originais de fábrica, apresentando rótulo de acordo com a Portaria nº. 371, de 04 de setembro de 1997 e marca do produto, lote e prazo de validade. Após o descongelamento a perda de peso deverá ser no máximo de 8% de acordo com a Portaria nº 210, de 10 de novembro de 1998 da Secretaria de Defesa agropecuária do MAPA. – Validade mínima de 3 meses a contar da data de entrega. Marcas de Referência (Sadia, Perdigão, Seara)	Unid	7	37,00	259,00
68	<b>Polpa frutas concentrado sabor ACEROLA.</b>	Polpa de frutas - concentrado, sabor ACEROLA, embalagem de 1kg, na embalagem deve conter as informações nutricionais, prazo de validade de no mínimo 4 meses após a entrega.	kg	1912	13,49	25.792,88



69	<b>Polpa de frutas concentrado sabor CAJÁ.</b>	Polpa de frutas - concentrado, sabor CAJÁ, embalagem de 1kg, na embalagem deve conter as informações nutricionais, prazo de validade de no mínimo 4 meses após a entrega.	kg	2020	14,50	29.290,00
70	<b>Polpa frutas concentrado sabor Goiaba.</b>	Polpa de frutas - concentrado, sabor Goiaba, embalagem de 1kg, na embalagem deve conter as informações nutricionais, prazo de validade de no mínimo 4 meses após a entrega.	kg	2020	13,95	28.179,00
71	<b>Presunto (frango).</b>	Presunto (frango), produto de boa qualidade fatiado em embalagem bandeja de isopor com plástico, devidamente identificado com marca do produto, peso e data de validade e registro no SIF ou IMA.	kg	131	17,00	2.227,00
72	<b>Queijo ralado tipo parmesão.</b>	Queijo ralado tipo parmesão, validade de 6 meses a contar da data de entrega, Emb. c/ 50g.	Unid	436	3,40	1.482,40
73	<b>Queijo tipo coalho.</b>	Queijo tipo coalho, produto de boa qualidade. No rótulo deve conter dados do fabricante, prazo de validade, serviço de inspeção municipal (SIM), estadual (SIP) e/ou federal (SIF). Deve ser entregues embalados individualmente, em sacos plásticos resistentes, lacrados.	Kg	238	36,00	8.568,00
74	<b>Queijo tipo mussarela.</b>	Queijo tipo mussarela, boa qualidade, fatiada, em embalagem do tipo bandeja de isopor com filme plástico devidamente identificado com a marca do produto, peso e data de validade do produto. Na embalagem deverá haver transcrição do registro no SIM, SIF ou IMA.	kg	158	39,00	6.162,00
75	<b>Requeijão cremoso.</b>	Requeijão cremoso: copo, ingredientes: Creme de leite, soro de leite, caseinato de cálcio, água, sal, cloreto de cálcio, fermentos lácteos, enzima protease, estabilizantes polifosfato de sódio e difosfato de sódio, conservante sorbato de potássio. Não Contém Glúten. Deve ser conservado em temperatura abaixo de 10°C, com validade mínima de 75 dias a contar da data de entrega. 200g	UND	287	7,22	2.072,14
76	<b>Sal, refinado.</b>	Sal, refinado, iodado para consumo doméstico, embalagem contendo 1 Kg, com identificação do produto, marca do fabricante, ingredientes: cloreto de sódio, iodeto de potássio, com data de fabricação de no mínimo 12 (doze meses), resistentes e que garanta a integridade do produto até o momento do consumo. Registro no Ministério da Saúde com informações nutricionais no rótulo.	Kg	322	1,74	560,28
77	<b>Salsicha, origem carne frango e bovina.</b>	Salsicha, origem carne frango e bovina, tipo tradicional, ingredientes proteína de soja, amido, sal, condimentos naturais, características adicionais embaladas e resfriadas, tipo uso culinário.	Kg	455	15,00	6.825,00
78	<b>SORVETE BASE LEITE, SABOR CREME.</b>	SORVETE, TIPO SORVETE- BASE LEITE, SABOR CREME, FORMA APRESENTAÇÃO MASSA/ CREMOSO, TEMPERATURA CONSERVAÇÃO 0 A 4° C, PRAZO VALIDADE MÍNIMO 18 MESES Tratamento Diferenciado: - Aplicabilidade Decreto 7174: Não Aplicabilidade Margem de Preferência: Não. Embalagem 2 L.	Unid	30	21,88	656,40
79	<b>SUCO ARTIFICIAL EM PÓ.</b>	Suco em pó adoçado, colorido e aromatizado artificialmente, contendo no mínimo 1% de polpa desidratada, em sachês de 25g, sabores variados.	Unid.	2928	0,72	2.108,16
80	<b>Tempero misto cominho de 1ª qualidade.</b>	Tempero misto cominho de 1ª qualidade, Rótulo com fabricação, validade e lote, embalagem c/100g.	Unid	1048	3,00	3.144,00



81	<b>UVA PASSA DESIDRATADA.</b>	UVA PASSA DESIDRATADA sem caroço: Preparada com sacarose e frutas desidratadas, com tecnologia adequada, com aspecto, cor, cheiro e sabor característico, isenta de sujidades, detritos animais, vegetais e outras substâncias, acondicionada em saco plástico atóxico, vedado informação nutricional, data de fabricação e prazo de validade. - CNNPA nº 15, de 1977. Embalagem com 1Kg	kg	16	27,10	433,60
82	<b>Vinagre de vinho branco.</b>	Vinagre de vinho branco, produto natural, fermentado acético simples, isento de corantes artificiais, ácidos orgânicos e minerais estranhos, livres de sujidade, material terroso e detritos de animais ou vegetais, acondicionado em frasco plástico de 500 ml.	Unid	660	8,43	5.563,80
oitocentos e quarenta e oito mil, novecentos e doze reais e cinquenta e três centavos						<b>R\$ 848.912,53</b>

### 3.2. VALOR ESTIMADO E FONTE DE PESQUISA

3.2.1. O valor total para a contratação pretendida de todos os itens do presente Termo de Referência será de **R\$ 848.912,53** (oitocentos e quarenta e oito mil novecentos e doze reais e cinquenta e três centavos), tendo como base o valor mediano das consultas de preços obtidas na plataforma Fonte de Preços do portal <https://www.fontedeprecos.com.br>; que consolida diversas fontes de através das bases de preços: PORTAL DE COMPRAS PÚBLICAS, BLL, ComprasGovBR, BNC, NOTAIS FISCAIS, PNCP, LICITAÇÕES-E e LICITANET, etc.

### 3.3. PRERROGATIVAS DA LEI COMPLEMENTAR 123/2006

3.3.1. – Para efeito de julgamento do item **38**, este será disposto em COTA de 75% (AMPLA CONCORRÊNCIA) e o item **37** reservado para (MICROEMPRESAS – ME E EMPRESAS DE PEQUENO PORTE – EPP e MEI – MICROEEMPEENDEADOR INDIVIDUAL) e EXCLUSIVAS PARA MICROEMPRESAS – ME E EMPRESAS DE PEQUENO PORTE – EPP e MEI – MICROEEMPEENDEADOR INDIVIDUAL, conforme descrito no presente Termo de Referência, atendendo ao disposto no art. 48, inc. III, da Lei Complementar nº 123/2006, com redação dada pela Lei Complementar 147/2014.

3.3.2 - Havendo situações em que um mesmo licitante arremate os itens, em cota de 75% e 25%, esses valores serão unificados, tomando-se como base o MENOR.

3.3.3 – Os demais itens serão disputados de forma exclusiva para MICROEMPRESAS – ME E EMPRESAS DE PEQUENO PORTE – EPP e MEI – MICROEEMPEENDEADOR INDIVIDUAL, conforme descrito no presente Termo de Referência, atendendo ao disposto no art. 48, inc. I, da Lei Complementar nº 123/2006, com redação dada pela Lei Complementar 147/2014.

### 4. CLASSIFICAÇÃO DOS BENS COMUNS

4.1. O objeto da presente contratação caracteriza - se como de natureza comum, tendo em vista que são geralmente oferecidos por diversos fornecedores e facilmente comparáveis, entre si, de modo a permitir a decisão de compra com base no menor preço, por meio de especificações usuais praticadas no mercado.

4.2. O objeto desta contratação não se enquadra como sendo de bem de luxo, nos termos da art. 20 da Lei 14.133/2021.

### 5. DOS CRITÉRIOS DE SELEÇÃO DO FORNECEDOR E DE JULGAMENTO DA PROPOSTA.



5.1. O fornecedor será selecionado por meio da realização de procedimento de **PREGÃO**, sob a forma **ELETRÔNICA**, com adoção do critério de julgamento pelo **MENOR PREÇO POR ITEM**.

5.2. As exigências de habilitação jurídica e de regularidade fiscal e trabalhista são as seguintes:

**5.3. Habilitação jurídica:**

**5.3.1.** No caso de empresário individual: inscrição no Registro Público de Empresas Mercantis, a cargo da Junta Comercial da respectiva sede;

**5.3.2.** Em se tratando de microempreendedor individual – MEI: Certificado da Condição de Microempreendedor Individual – CCMEI;

**5.3.3.** No caso de sociedade empresária ou empresa individual de responsabilidade limitada – EIRELI: ato constitutivo, estatuto ou contrato social em vigor, devidamente registrado na Junta Comercial da respectiva sede, acompanhado de documento comprobatório de seus administradores;

**5.3.4.** Inscrição no Registro Público de Empresas Mercantis onde opera, com averbação no Registro onde tem sede a matriz, no caso de ser a participante sucursal, filial ou agência;

**5.3.5.** No caso de sociedade simples: inscrição do ato constitutivo no Registro Civil das Pessoas Jurídicas do local de sua sede, acompanhada de prova da indicação dos seus administradores;

**5.3.6.** No caso de cooperativa: ata de fundação e estatuto social em vigor, com a ata da assembleia que o aprovou, devidamente arquivado na Junta Comercial ou inscrito no Registro Civil das Pessoas Jurídicas da respectiva sede, bem como o registro de que trata o art. 107 da Lei nº 5.764, de 1971;

**5.3.7.** No caso de empresa ou sociedade estrangeira em funcionamento no País: decreto de autorização;

**5.4.** Os documentos acima deverão estar acompanhados de todas as alterações ou da consolidação respectiva;

**5.5.** Cópia de cédula de identidade ou qualquer outro documento oficial de identificação com foto e do Cadastro de Pessoa Física (CPF), do(s) responsável(is) pela empresa.

**5.6. Regularidade fiscal e trabalhista:**

**5.6.1.** Prova de inscrição no Cadastro Nacional de Pessoas Jurídicas ou no Cadastro de Pessoas Físicas, conforme o caso;

**5.6.2.** Prova de regularidade fiscal perante a Fazenda Nacional, mediante apresentação de certidão expedida conjuntamente pela Secretaria da Receita Federal do Brasil (RFB) e pela Procuradoria-Geral da Fazenda Nacional (PGFN), referente a todos os créditos tributários federais e à Dívida Ativa da União (DAU) por elas administrados, inclusive aqueles relativos à Seguridade Social, nos termos da Portaria Conjunta nº 1.751, de 02/10/2014, do Secretário da Receita Federal do Brasil e da Procuradora-Geral da Fazenda Nacional.

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

**5.6.4.** Prova de inexistência de débitos inadimplidos perante a justiça do trabalho, mediante a apresentação de certidão negativa ou positiva com efeito de negativa, nos termos do Título VII-A da Consolidação das Leis do Trabalho, aprovada pelo Decreto-Lei nº 5.452, de 1º de maio de 1943;

**5.6.5.** Prova de regularidade para com as Fazendas Estadual e Municipal do domicílio ou sede do licitante;

**5.6.6.** A microempresa ou empresa de pequeno porte deverá apresentar toda a documentação exigida para efeito de comprovação de regularidade fiscal e trabalhista, mesmo que esta apresente alguma restrição, sob pena de inabilitação.

**5.7. Qualificação Econômico-Financeira**

**5.7.1** Certidão Negativa de Falência expedida pelo Distribuidor da sede do licitante ou de seu domicílio, dentro do prazo de validade previsto na própria certidão, ou na omissão desta, com antecedência máxima de 90 (noventa) dias contados da sua apresentação.

**5.7.2** Certidão Negativa de Falência referente aos processos distribuídos pelo PJe (processos judiciais eletrônicos) da sede do licitante ou de seu domicílio;

**5.7.3** As empresas sediadas no Estado de Pernambuco poderão retirar a respectiva certidão no link: ([www.tjpe.jus.br/certidaopje](http://www.tjpe.jus.br/certidaopje)), devendo ser emitidas as certidões de 1º e 2º grau para fins de licitação.

**5.8** A certidão descrita no subitem 5.7.2. somente é exigível quando a Certidão Negativa de Falência do Estado da sede do licitante ou de seu domicílio contiver a ressalva expressa de que não abrange os processos judiciais eletrônicos.

**5.9** As empresas sediadas em Pernambuco e constituídas após a implantação do Sistema Judwin (PJE), que ocorreu em 11 de maio de 2016 ou as comarcas que não emitem a Certidão descrita no item 5.7.1., poderão apresentar apenas as certidões descritas no item 5.7.3.

**5.10** Para os licitantes sediados em locais em que a verificação é centralizada serão aceita uma única certidão.

**5.11** Caberá ao licitante obter a Certidão Negativa de Falência de acordo com as disposições normativas do respectivo Estado da Federação da sede do licitante ou de seu domicílio.

**5.12** Da leitura do art. 70. III da Lei nº 14.133, de 2021, depreende-se que a exigência de qualificação econômico-financeira “poderá ser: dispensada, total ou parcialmente, (...) nas contratações em valores inferiores a 1/4 (um quarto) do limite para dispensa de licitação para compras em geral”.

Assim, a qualificação econômico-financeira será exigida para aos itens **17, 20, 21, 22, 37, 38, 47, 59, 65, 68, 69 e 70** que superam o valor de R\$ 15.681,39, para fins de Comprovação da boa situação financeira do licitante através do cumprimento dos índices de Liquidez Geral (LG), Solvência Geral (SG) e Liquidez Corrente, resultantes da aplicação das fórmulas abaixo, nos valores indicados:

Índice de Liquidez Geral (ILG) =	Ativo Circulante + Realizável a Longo prazo	≥ 1
	Passivo Circulante + Passivo não Circulante	
Índice de Liquidez Corrente (ILC) =	Ativo Circulante	≥ 1
	Passivo Circulante	
Índice de Solvência Geral (ISG) =	Ativo Total	≥ 1
	Passivo Circulante + Passivo não Circulante	



**5.13** Para fins de comprovação de Patrimônio Líquido e dos índices contábeis, o licitante deverá apresentar Balanço Patrimonial e demonstrações contábeis dos últimos 2 (dois) exercícios sociais, exigíveis e apresentados na forma da lei (incluindo o termo de abertura e termo de encerramento), salvo quando o licitante tiver sido constituído há menos de 02 (dois) anos, hipótese na qual tais documentos limitar-se-ão ao último exercício financeiro;

**5.14** Caso o licitante não possua índice maior ou igual a 1 em qualquer um dos coeficientes citados no subitem 5.13, deverá comprovar patrimônio líquido mínimo de 10% (dez por cento) do valor máximo admitido para a contratação;

**5.15** Os balanços e demonstrações devem conter os registros ou autenticação no órgão competente e estar devidamente assinados pelo administrador da empresa e pelo profissional habilitado junto ao Conselho Regional de Contabilidade – CRC.

**5.16.** As empresas criadas no exercício financeiro da licitação deverão atender a todas as exigências da habilitação e poderão substituir os demonstrativos contábeis pelo balanço de abertura, conforme art. 65, §1º, da Lei nº 14.133, de 2021;

**5.17** Caso o exercício financeiro anterior ao da licitação esteja encerrado há mais de 3 (três) meses da data da sessão pública de abertura deste Pregão, o Balanço Patrimonial poderá ser atualizado pelo Índice Nacional de Preços ao Consumidor Amplo (IPCA).

**• JUSTIFICATIVA DA EXIGÊNCIA DE QUALIFICAÇÃO ECONÔMICO-FINANCEIRA aos itens 17, 20, 21, 22, 37, 38, 47, 59, 65, 68, 69 e 70 :** Considerando a contratação possuir prazo de vigência de, pelo menos, 12 (doze) meses e os valores estimados serem superiores a R\$ 15.681,39, torna-se imprescindível realizar análise quanto a saúde financeira da pretensa contratada, de modo a evitar contratação com empresa incapaz de executar a avença durante toda vigência, com conseqüente prejuízo quanto a obtenção do objeto contratado ou descumprimento, pela contratada, das obrigações previstas em legislação específica e no contrato. Portanto, faz-se necessária a exigência de qualificação econômico-financeira pela necessidade de aferir a saúde financeira da CONTRATADA para cumprir com todas as obrigações exigidas durante o período de execução contratual.

**Para os itens inferiores a R\$ 15.681,39, a exigência de qualificação econômico-financeira será dispensada pelas razões a seguir expostas:**

O art. 37, inciso XXI, da Constituição Federal, determina que as exigências de qualificação técnica e econômica previstas em processos licitatórios deverão ser apenas as “indispensáveis à garantia do cumprimento das obrigações”. O dispositivo é reforçado pelo art. 9º da Lei nº 14.133, de 2021, senão veja-se:

“Art. 9º É vedado ao agente público designado para atuar na área de licitações e contratos, ressalvados os casos previstos em lei:

I – admitir, prever, incluir ou tolerar, nos atos que praticar, situações que: (...)

c) sejam impertinentes ou irrelevantes para o objeto específico do contrato; (...).” (grifos nossos)

Deste modo, as exigências editalícias para a habilitação, ainda que listadas pela legislação, devem ser examinadas pela Administração Pública conforme o caso concreto, a fim de que não sejam impertinentes ou



irrelevantes ao objeto a ser licitado. Assim, no momento da elaboração do instrumento convocatório, é mandatória a aplicação do princípio da proporcionalidade para a previsão de exigências de habilitação, evitando que o edital seja impugnado em razão da incompatibilidade dos seus requerimentos com o objeto.

Essa relativa discricionariedade administrativa se justifica através do raciocínio do legislador: não há imposição legal para que a Administração exija a cumprimento integral de todos os elementos previstos nos art. 62 a 70. Em verdade, o diploma normativo licitatório estabelece um limite máximo para os documentos e informações que podem ser exigidos dos licitantes, permitindo à Administração analisar quais se aplicam ao objeto licitado e quais não possuem relevância para a contratação.

Logo, foram dispensados parte da documentação (qualificação econômico-financeira), aos itens inferiores a R\$ 15.681,39, conforme o art. 70, III, da lei nº 14.133/2021, "dispõe que as exigências de habilitação poderão ser dispensadas, total ou parcialmente, nas contratações entrega imediata, nas contratações em valores inferiores a ¼ (um quarto) do limite para dispensa de licitação para compras em geral e nas contratações de produto para pesquisa e desenvolvimento até o valor de R\$ 300.000,00 (trezentos mil reais)".

#### 5.18. Da regularidade sanitária

**5.18.1.** As empresas deverão apresentar Licença de funcionamento da Vigilância Sanitária Estadual ou Municipal, em vigor, da sede do licitante.

#### 5.19. DO CRITÉRIO DE JULGAMENTO:

5.19.1. O critério de julgamento da proposta é o **MENOR PREÇO POR ITEM** admitindo-se como critérios de aceitabilidade preços compatíveis com os de mercado.

- a) As regras de desempate entre propostas serão as discriminadas no edital.
- b) O modo de disputa deverá ser o aberto;
- c) O intervalo mínimo de diferença de valores entre os lances, que incidirá tanto em relação aos lances intermediários quanto em relação à proposta que cobrir a melhor oferta deverá ser de R\$ 0,01 (um centavo).
- d) As propostas dos licitantes têm prazo de validade de, no mínimo, 60 (sessenta) dias, contados da data de sessão de abertura do certame.

#### 6. MODELO DE EXECUÇÃO DO OBJETO, PRAZO DE ENTREGA E CRITÉRIOS DE ACEITAÇÃO DO OBJETO:

**6.1.** O objeto será executado de **forma parcelada**, conforme demandas da Secretaria, por um período de **12 (doze) meses** nos quantitativos estabelecidos pela Secretaria demandante;

**6.2.** A entrega dos produtos deverá ser realizada no período das 08:00h às 16:00h, de segunda a sexta-feira, após agendamento prévio feito por telefone ou e-mail, no seguinte endereço: **Secretaria de Saúde, situada Praça João Batista, S/N, - Centro, Aliança - PE, 55.890-000.**



**6.3.** Prazo para entrega dos gêneros: O prazo de entrega será de 08 (oito) dias úteis, contados da expedição da Ordem de Fornecimento, em remessa de fornecimento integral.

**6.4.** O produto ofertado deverá ser acondicionado conforme praxe do fabricante, garantindo sua integridade ao uso e rotulado conforme legislação em vigor. O produto ofertado deverá atender aos dispositivos da Lei nº. 8.078/90 (Código de Defesa do Consumidor) e as demais legislações pertinentes.

#### **6.5. DO RECEBIMENTO DO OBJETO**

**6.5.1.** Os produtos serão recebidos provisoriamente no prazo de 02 (dois) dias, pelo responsável pelo acompanhamento e fiscalização do contrato, para efeito de posterior verificação de sua conformidade com as especificações constantes neste Termo de Referência e na proposta.

**6.5.2.** Os produtos poderão ser rejeitados, no todo ou em parte, inclusive antes do recebimento provisório, quando em desacordo com as especificações constantes no Termo de Referência e na proposta, devendo ser substituídos no prazo de 24 (vinte e quatro) horas, a contar da notificação da contratada, às suas custas, sem prejuízo da aplicação das penalidades.

**6.5.3.** O recebimento definitivo ocorrerá no prazo de 03 (três) dias úteis, a contar do recebimento da nota fiscal ou instrumento de cobrança equivalente pela Administração, após a verificação da qualidade e quantidade do material e consequente aceitação mediante termo detalhado.

**6.5.4.** Na hipótese de a verificação a que se refere o subitem anterior não ser procedida dentro do prazo fixado, reputar-se-á como realizada, consumando-se o recebimento definitivo no dia do esgotamento do prazo.

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

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

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

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

6.6. O objeto contratado deverá ser entregue conforme os pedidos de empenhamento feitos pela SECRETARIA demandante, conforme quantidade e especificações pactuadas, observando as disposições do Termo de Referência, do contrato, da Proposta da Detentora, da Nota de Empenho ou outro documento equivalente, devendo também ser acondicionado adequadamente a fim de permitir completa segurança durante o transporte.

6.7. A validade mínima dos produtos no ato da entrega será de 04 (quatro meses), caso não esteja especificada na descrição do item.

6.8. Não será aceito entrega condicionada a pedido com quantitativo mínimo, ficando a cargo da Secretaria Demandante, solicitar, conforme a sua necessidade.

## 7. DOS ÓRGÃOS QUE INTEGRAM O REGISTRO DE PREÇOS E DA ADESÃO À ATA

### 7.1. ÓRGÃO GERENCIADOR:

7.1.1. Fundo Municipal de Saúde de Aliança;

### 7.2 Dos Órgãos Participantes:

7.2.1 Sem órgãos participantes;

### 7.3. DA ADESÃO À ATA DE REGISTRO DE PREÇOS.

7.3.1. Não será admitida adesão à Ata de Registro de Preços decorrente desta licitação.

## 8. DA VALIDADE DA ATA DE REGISTRO DE PREÇOS E VIGÊNCIA DO CONTRATO

8.1. A validade da Ata de Registro de Preços será de 1 (um) ano, contado a partir do primeiro dia útil subsequente à data de divulgação no PNCP, podendo ser prorrogada por igual período, mediante a anuência do fornecedor, desde que comprovado o preço vantajoso.

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

## 9. CONVOCAÇÃO PARA ASSINATURA DA ATA DE REGISTRO DE PREÇOS



**9.1.** A convocação para assinatura da Ata de Registro de Preços será realizada presencialmente e/ou por publicação no Diário Oficial e/ou via e-mail (informado pelo adjudicatário em sua proposta), com aviso de recebimento, acompanhado do anexo da ata de registro de preços, se for o caso, para impressão, assinatura e devolução via postal e ou e-mail. Através do mesmo endereço eletrônico, o Gerenciador da Ata de Registro enviará as comunicações necessárias durante a execução do contrato.

**9.2.** O prazo para assinatura e devolução será de até 3 (três) dias úteis, a contar da data de confirmação do recebimento do e-mail. A recusa injustificada do adjudicatário em assinar a ata de registro de preços, caracterizará o descumprimento total da obrigação assumida, após a devida notificação, sujeitando-a à perda do direito à contratação, sem prejuízo das demais penalidades cabíveis previstas em Lei e no instrumento convocatório.

**9.3.** Apenas em função da total impossibilidade da utilização de e-mail, far-se-á a remessa da ata de registro por via postal, para assinatura destes documentos pela adjudicatária.

**9.4.** As comunicações oficiais referentes à presente contratação poderão ser realizadas através de e-mail da contratante, reputando-se válidas as enviadas em e-mail incluído na proposta ou documentos apresentados pela empresa.

**9.5.** A ciência do ato será a data de confirmação da leitura do seu teor pelo destinatário, sendo considerada válida, na ausência de confirmação, a comunicação na data do término do prazo de 2 (dois) dias úteis, contados a partir da data do seu envio.

**9.6.** O adjudicatário deverá manter todas as condições de habilitação para fins de assinatura de Ata de Registro de Preços.

**9.7.** A convocação para o fornecimento do produto será feita após assinatura de Ata de Registro de Preços, será realizada através da emissão e encaminhamento da Nota de Empenho ou Ordem de Serviço ao Adjudicatário.

**9.8.** A recusa da empresa em receber a Ordem de Fornecimento após assinatura da Ata de Registro de Preços, durante a vigência da proposta, caracteriza-se como descumprimento total da obrigação assumida, sujeitando-a à aplicação de penalidades na forma prevista neste termo.

## **10 DO TERMO DE CONTRATO OU INSTRUMENTO EQUIVALENTE**

**10.1.** Após a homologação da licitação, em sendo realizada a contratação, poderá ser firmado Termo de Contrato ou emitido instrumento equivalente.

**10.2.** O adjudicatário terá o prazo de 03 (três) dias úteis, contados a partir da data de sua convocação, para assinar o Termo de Contrato ou aceitar instrumento equivalente, conforme o caso (Nota de Empenho/Carta Contrato/Autorização) sob pena de decair do direito à contratação, sem prejuízo das sanções previstas no Edital.

**10.2.1.** Alternativamente à convocação para comparecer perante o órgão para a assinatura do Termo de Contrato ou aceite do instrumento equivalente, a Administração poderá encaminhá-lo para assinatura ou aceite



do fornecedor registrado, mediante correspondência postal com aviso de recebimento (AR) ou meio eletrônico, para que seja assinado ou aceito no prazo de 03 (três) dias, a contar da data de seu recebimento;

**10.2.2.** O prazo previsto no subitem anterior poderá ser prorrogado, por igual período, por solicitação justificada do adjudicatário e aceita pela Administração.

**10.3.** O Aceite da Nota de Empenho ou do instrumento equivalente, emitida à empresa adjudicada, implica no reconhecimento de que:

**10.3.1.** A Referida Nota está substituindo o contrato, aplicando-se à relação de negócios ali estabelecida as disposições da Lei nº 14.133 de 2021.

**10.3.2.** A contratada se vincula à sua proposta e às previsões contidas no Edital e seus anexos;

**10.3.3.** A contratada reconhece que as hipóteses de rescisão são aquelas previstas nos artigos 137 à 139 da Lei no 14.133/2021 e reconhece os direitos da Administração previstos nos artigos 124 e 126 da mesma Lei.

**10.4.** Previamente à contratação, a Administração realizará consulta ao Consulta Consolidada de Pessoa Jurídica do TCU, para identificar possível suspensão temporária de participação em licitação, no âmbito do órgão, proibição de contratar com o Poder Público, bem como ocorrências impeditivas indiretas.

**10.5.** Na assinatura do Contrato será exigida a comprovação das condições de habilitação consignadas no Edital, que deverão ser mantidas pelo licitante durante a vigência do Contrato ou da Ata de Registro de Preços.

**10.6.** Na hipótese de o vencedor da licitação não comprovar as condições de habilitação consignadas no Edital ou se recusar a assinar o Contrato, a Administração, sem prejuízo da aplicação das sanções das demais cominações legais cabíveis a esse licitante, poderá convocar outro licitante, respeitada a ordem de classificação, para, após a comprovação dos requisitos para habilitação, analisada a proposta e eventuais documentos.

## **11. DAS OBRIGAÇÕES DA CONTRATADA**

**11.1** Além dos deveres previstos na minuta do contrato, o contratada deve cumprir todas as obrigações constantes no Edital, seus anexos e sua proposta, assumindo como exclusivamente suas os riscos e as despesas decorrentes da boa e perfeita execução do objeto e, ainda:

**11.1.1** efetuar a entrega do objeto em perfeitas condições, conforme especificações, prazo e local constantes no Termo de Referência, acompanhado da respectiva nota fiscal;

**11.1.2** responsabilizar-se pelos vícios e danos decorrentes do objeto, de acordo com os artigos 12, 13 e 17 a 27, do Código de Defesa do Consumidor (Lei nº 8.078, de 1990);

**11.1.3** substituir, reparar ou corrigir, às suas expensas, no prazo fixado neste Termo de Referência, o objeto com avarias ou defeitos;

**11.1.4** 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;



- 11.1.5** manter, durante toda a execução do contrato, em compatibilidade com as obrigações assumidas, todas as condições de habilitação e qualificação exigidas na licitação;
- 11.1.6** indicar preposto para representá-la durante a execução do contrato;
- 11.1.7** Durante a entrega dos materiais, o fornecedor deverá:
- 11.1.8** Atender prontamente às solicitações da Secretaria demandante no fornecimento dos materiais nas quantidades e especificações constantes neste Termo de Referência de acordo com a necessidade deste Município, a partir da solicitação do Setor Responsável;
- 11.1.9** Indenizar quaisquer danos ou prejuízos causados a Secretaria demandante ou a terceiros, por ação ou omissão no fornecimento do presente;
- 11.1.10** Não transferir a outrem, no todo ou em parte, o objeto desta contratação;
- 11.1.11** Prestar as informações e os esclarecimentos solicitados pela contratante;
- 11.1.12** Responsabilizar-se pelo custeio das despesas referentes ao transporte, e qualquer outra que advenha da entrega dos produtos.

## **12. DAS OBRIGAÇÕES DA CONTRATANTE:**

- 12.1** Além dos deveres previstos na minuta do contrato, são obrigações da Contratante:
- 12.1.1** receber o objeto no prazo e condições estabelecidas no Termo de Referência;
- 12.1.2** verificar minuciosamente, no prazo fixado, a conformidade dos bens recebidos provisoriamente com as especificações constantes do Edital e da proposta, para fins de aceitação e recebimento definitivo;
- 12.1.3** comunicar à Contratada, por escrito, sobre imperfeições, falhas ou irregularidades verificadas no objeto fornecido, para que seja substituído, reparado ou corrigido;
- 12.1.4** acompanhar e fiscalizar o cumprimento das obrigações da Contratada, através de comissão/servidor especialmente designado;
- 12.1.5** efetuar o pagamento à Contratada no valor correspondente ao fornecimento do objeto, no prazo e forma estabelecidos no Edital e seus anexos;
- 12.1.6** Providenciar publicação do instrumento contratual no Diário Oficial do Município e no PNCP, como condição de validade, no prazo previsto em lei.
- 12.2** A Administração não responderá por quaisquer compromissos assumidos pela Contratada com terceiros, ainda que vinculados à execução do Contrato, bem como por qualquer dano causado a terceiros em decorrência de ato da Contratada, de seus empregados, prepostos ou subordinados.
- 12.3** Assegurar os recursos orçamentários e financeiros para custear a aquisição dos produtos e prover os pagamentos dentro dos prazos convencionados.

## **13. DA PROPOSTA DE PREÇOS**



13.1 Nas propostas de preços deverão estar inclusos os gastos com o frete e entrega.

#### 14. DA SUBCONTRATAÇÃO

14.1. Não será admitida a subcontratação do objeto licitatório.

#### 15. DA ALTERAÇÃO SUBJETIVA

15.1. É admissível a fusão, cisão ou incorporação da contratada com/em outra pessoa jurídica, desde que sejam observados pela nova pessoa jurídica todos os requisitos de habilitação exigidos na licitação original; sejam mantidas as demais cláusulas e condições do contrato; não haja prejuízo à execução do objeto pactuado e haja a anuência expressa da Administração à continuidade do contrato.

#### 16. DA GESTÃO E FISCALIZAÇÃO DA EXECUÇÃO

16.1. 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).

16.1.1. A gestão do contrato será de responsabilidade da servidora **ÉRIKA RAPHAELA FERREIRA DA SILVA OLIVEIRA**, enquanto a fiscalização da avença será exercida por **CLÁUDIA MARIA ALMEIDA**.

16.1.2. A gestão da Ata de Registro de Preços será de responsabilidade da servidora **ÉRIKA RAPHAELA FERREIRA DA SILVA OLIVEIRA**, enquanto a fiscalização da avença será exercida por **CLÁUDIA MARIA ALMEIDA**.

**Fiscalização (Lei nº 14.133, de 2021, art. 117):**

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

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

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

16.5. O fiscal do contrato informará ao gestor do contrato, em tempo hábil, a situação que demandar decisão ou adoção de medidas que ultrapassem sua competência, para que adote as medidas necessárias e saneadoras, se for o caso. No caso de ocorrências que possam inviabilizar a execução do contrato nas datas aprazadas, o fiscal contrato comunicará o fato imediatamente ao gestor do contrato.

16.6. 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 à prorrogação contratual.



**16.7.** 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.

**16.8.** Caso ocorra 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.

**16.9. Gestor do Contrato:**

**16.9.1.** Coordenar as atividades relacionadas à fiscalização;

**16.9.2.** Acompanhar os registros realizados pelo fiscal do contrato das ocorrências relacionadas à execução do contrato e as medidas adotadas, e informar à autoridade superior aquelas que ultrapassarem a sua competência;

**16.9.3.** Acompanhar a manutenção das condições de habilitação do contratado, para fins de empenho de despesa e de pagamento, e anotar os problemas que obstem o fluxo normal da liquidação e do pagamento da despesa no relatório de riscos eventuais;

**16.9.4.** Coordenar a rotina de acompanhamento e de fiscalização do contrato, cujo histórico de gerenciamento deverá conter todos os registros formais da execução, a exemplo da ordem de serviço, do registro de ocorrências, das alterações e das prorrogações contratuais, e elaborar relatório com vistas à verificação da necessidade de adequações do contrato para fins de atendimento da finalidade da administração;

**16.9.5.** Coordenar os atos preparatórios à instrução processual e ao envio da documentação pertinente ao setor de contratos para a formalização dos procedimentos relativos à prorrogação, à alteração, ao reequilíbrio, ao pagamento, à eventual aplicação de sanções e à extinção dos contratos, entre outros;

**16.9.6.** Elaborar o relatório final de que trata a alínea "d" do inciso VI do § 3º do art. 174 da Lei nº 14.133, de 2021, com as informações obtidas durante a execução do contrato;

**16.9.7.** Coordenar a atualização contínua do relatório de riscos durante a gestão do contrato, com apoio do(s) fiscal(is);

**16.9.8.** Emitir documento comprobatório da avaliação realizada pelo(s) fiscal(is) quanto ao cumprimento de obrigações assumidas pelo contratado, com menção ao seu desempenho na execução contratual, baseado em indicadores objetivamente definidos e aferidos, e a eventuais penalidades aplicadas, a constarem do cadastro de atesto de cumprimento de obrigações conforme disposto em regulamento;

**16.9.9.** Realizar o recebimento definitivo do objeto do contrato, mediante termo detalhado que comprove o atendimento das exigências contratuais; e

**16.9.10.** Tomar 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 competente para tal, conforme o caso.

## 17. DA LIQUIDAÇÃO E PAGAMENTO

### 17.1. Liquidação

17.1. Recebida a Nota Fiscal ou documento de cobrança equivalente, correrá o prazo de dez dias úteis para fins de liquidação.

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

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

- I - a data da emissão;
- II - os dados do contrato e do órgão contratante;
- III - os itens fornecidos;
- IV - o valor a pagar; e
- V - eventual destaque do valor de retenções tributárias cabíveis.

17.4. Havendo erro na apresentação da nota fiscal ou instrumento de cobrança equivalente, ou circunstância que impeça a liquidação da despesa, esta ficará sobrestada até que o contratado providencie as medidas saneadoras, reiniciando-se o prazo após a comprovação da regularização da situação, sem ônus ao contratante;

17.5. A nota fiscal ou instrumento de cobrança equivalente deverá ser obrigatoriamente acompanhado da comprovação da regularidade fiscal e trabalhista, constatada por meio de consulta *on-line* aos sítios eletrônicos oficiais ou à documentação mencionada no art. 68 da Lei nº 14.133, de 2021.

17.6. A Administração deverá realizar consulta *on-line* aos sítios eletrônicos oficiais para: a) verificar a manutenção das condições de habilitação exigidas no edital; b) identificar possível razão que impeça a participação em licitação, no âmbito do órgão ou entidade, proibição de contratar com o Poder Público, bem como ocorrências impeditivas indiretas.

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

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

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



17.10. Havendo a efetiva execução do objeto, os pagamentos serão realizados normalmente, até que se decida pela rescisão do contrato, caso o contratado não regularize sua situação fiscal e ou trabalhista.

#### **17.11. Prazo de pagamento**

17.12. O pagamento será efetuado em até 30 (trinta) dias, e de acordo com a quantidade solicitada e efetivamente entregue conforme o valor fixado na proposta pela contratada, devendo ser apresentados os seguintes documentos:

17.13. Nota fiscal eletrônica original da contratada devidamente atestada por servidor designado pela secretaria do contratante;

17.14. Certidões de regularidade com os tributos federais, estaduais e municipais pertinentes, INSS, CNDT e FGTS;

17.15. Atesto do setor competente.

17.16. No caso de atraso pelo Contratante, haverá incidência de atualização monetária sobre o valor devido pela variação acumulada do IPCA/IBGE ocorrida entre a data final prevista para pagamento e a data de sua efetiva realização

#### **17.17. Forma de pagamento**

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

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

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

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

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

### **18. DO REAJUSTE**

18.1. Os preços inicialmente contratados são fixos e irrevogáveis no prazo de um ano contado da data do orçamento estimado de 17/03/2025.



**18.2.** Após o interregno de um ano e condicionado a solicitação de pedido do contratado, os preços iniciais serão reajustados, mediante a aplicação, pelo contratante, do índice IPCA/IBGE, exclusivamente para as obrigações iniciadas e concluídas após a ocorrência da anualidade.

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

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

**18.5.** Nas aferições finais, o(s) índice(s) utilizado(s) para reajuste será(ão), obrigatoriamente, o(s) definitivo(s).

**18.6.** Caso o(s) índice(s) estabelecido(s) para reajustamento venha(m) a ser extinto(s) ou de qualquer forma não possa(m) mais ser utilizado(s), será(ão) adotado(s), em substituição, o(s) que vier(em) a ser determinado(s) pela legislação então em vigor.

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

**18.8.** O reajuste será realizado por apostilamento.

**18.9.** Durante a vigência da Ata, os preços registrados serão fixos e irrevogáveis, exceto nas hipóteses, devidamente comprovadas, de ocorrência de situação prevista na Alínea "d" do inciso II do artigo 124 da Lei Federal nº 14.133/2021 ou de redução dos preços praticados no mercado.

**18.10.** Mesmo comprovada a situação do item anterior, a Administração, se julgar conveniente, poderá optar por cancelar a Ata e iniciar outro processo licitatório.

**18.11.** Comprovada a redução dos preços praticados no mercado nas mesmas condições do registro e, definido o novo preço máximo a ser pago pela Administração, os fornecedores registrados serão convocados pelo Município de Aliança para alteração, por aditamento, do preço da Ata.

## 19. DA GARANTIA DE EXECUÇÃO

**19.1.** Não haverá exigência de garantia contratual da execução, pelas razões abaixo:

**19.1.1.** Não há complexidade e vultuosidade na presente licitação, não comprometendo o cumprimento das obrigações.

## 20. INFRAÇÕES ADMINISTRATIVAS E SANÇÕES

20.1. Comete infração administrativa, nos termos do art. 155 da Lei nº 14.133, de 2021, o licitante ou o adjudicatário que:

20.1.1. Convocado dentro do prazo de validade da proposta, não comparecer para assinar o instrumento contratual;



- 20.1.2. Deixar de entregar documentação exigida durante a licitação ou para fins de assinatura do contrato;
- 20.1.3. Salvo em decorrência de fato superveniente devidamente justificado, não manter a proposta, em especial quando:
- 20.1.3.1. Não enviar a proposta adequada ao último lance ofertado ou após a negociação;
  - 20.1.3.2. Recusar-se a enviar o detalhamento da proposta quando exigível;
  - 20.1.3.3. Desistir dos lances ofertados, a menos que haja erro material reconhecido;
  - 20.1.3.4. Desistir da proposta após encerrada a etapa competitiva ou der causa à sua desclassificação ao não oferecer, mesmo após negociação, proposta compatível com o valor máximo do orçamento estimado;
  - 20.1.3.5. Apresentar proposta em desacordo com as especificações do Edital.
- 20.1.4. Apresentar declaração ou documentação falsa exigida para o certame ou prestar declaração falsa durante a licitação;
- 20.1.5. Fraudar a licitação;
- 20.1.6. Praticar atos ilícitos com vistas a frustrar os objetivos da licitação;
- 20.1.7. Comportar-se de modo inidôneo ou cometer fraude de qualquer natureza, em especial quando:
- 20.1.7.2. Agir em conluio ou em desconformidade com a lei;
  - 20.1.7.3. Induzir deliberadamente a erro no julgamento;
- 20.1.8. Cometer fraude de qualquer natureza;
- 20.1.9. Praticar ato lesivo previsto no art. 5º da Lei nº 12.846, de 1º de agosto de 2013;
- 20.2. Os licitantes ou adjudicatários que incorram em infrações sujeitam-se às seguintes sanções administrativas, sem prejuízo das responsabilidades civil e criminal:
- 20.2.1. Multa;
  - 20.2.2. Impedimento de Licitar e Contratar com o Município de Aliança, pelo prazo de até 03 (três) anos;
  - 20.2.3. Declaração de inidoneidade para licitar ou contratar com a Administração Pública direta e indireta de todos os entes federativos, pelo prazo mínimo de 03 (três) e máximo de 06 (seis) anos.
- 20.3. As sanções previstas nos itens 20.2.2 e 20.2.3 poderão ser aplicadas cumulativamente com a multa.
- 20.4. A penalidade de multa será aplicada de acordo com as seguintes regras:
- 20.4.1. Multa de 1% (um por cento) a 5% (cinco por cento) sobre o valor estimado para o lote/item do qual participou, observado o valor mínimo de 10.000,00 (dez mil reais) e o máximo de R\$ 100.000,00 (cem mil reais), a ser aplicada a quem cometer a infração prevista no item 20.1.1;
  - 20.4.2. Multa de 0,5% (zero vírgula cinco por cento) até 1% (um por cento) sobre o valor total do lote/item do qual participou, observado o valor mínimo de R\$ 2.000,00 (dois mil reais) e máximo de R\$ 50.000,00 (cinquenta mil reais), a ser aplicada a quem cometer a infração prevista nos itens 20.1.2 e 20.1.3;
  - 20.4.3. Multa de 10% (dez por cento) até 30% (trinta por cento) sobre o valor estimado para o lote/item do qual participou nos casos das infrações previstas nos itens 20.1.4, 20.1.5., 20.1.6., 20.1.7, 20.1.8 e 20.1.9.



20.5. Além da multa, aplicada conforme os itens precedentes, será aplicável a penalidade de Impedimento de Licitar e Contratar o Município de Aliança, nos seguintes casos e condições:

20.5.1. No cometimento da infração prevista no item 20.1.1: de 6 a 12 meses;

20.5.2. No cometimento das infrações previstas nos itens 20.1.2. e 20.1.3: até 6 meses;

20.6. Além da multa, aplicada conforme os itens precedentes será aplicável a penalidade de declaração de inidoneidade para licitar e contratar com a Administração Pública direta e indireta de todos os entes federativos, no cometimento das infrações previstas nos itens 20.1.4, 20.1.5, 20.1.6, 20.1.7, 20.1.8 e 20.1.9: de 03 a 6 anos;

20.7. Na fixação das penalidades, dentro das faixas de multa, bem como dos prazos previstos nos itens 17.5 e 17.6. deverão ser observadas:

20.7.1. A natureza e a gravidade da infração cometida;

20.7.2. As peculiaridades do caso concreto;

20.7.3. Circunstâncias gerais agravantes ou atenuantes da infração

20.7.4. Os danos para a Administração Pública resultantes da infração;

20.7.5. A vantagem auferida em virtude da infração;

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

20.8. Em caso de reincidência na prática de infração sancionada com a mesma penalidade objeto de condenação definitiva anterior, ocorrida no prazo igual ou inferior a 12 (dozes) meses, contados da data de publicação da decisão definitiva da condenação anterior, as faixas de multa e os prazos previstos neste Edital poderão ser majorados em até 50% (cinquenta por cento), observados os limites máximos previstos em lei.

20.9. As penalidades deverão ser registradas no Cadastro Nacional de Empresas Inidôneas e Suspensas (Ceis) e no Cadastro Nacional de Empresas Punidas (Cnep), no prazo máximo de 15 (quinze) dias úteis, contados da data da decisão definitiva de aplicação da sanção.

20.10. Nenhuma penalidade será aplicada sem o devido Processo Administrativo.

## 21. DOS RECURSOS ORÇAMENTÁRIOS.

21.1. As despesas para atender a esta licitação serão pagas com orçamento previsto para o exercício de 2025, na classificação orçamentária abaixo:

**10.122.0012.2037-0000 – Manutenção das Atividades da Secretaria de Saúde**

**10.301.0012.2106.0000 – Manutenção da Estratégia Saúde da Família**

**10.302.0012.2110.0000 - Manutenção e Desenvolvimento das Atividades da Unidade Mista**

**10.302.0012.2133.0000 – Manutenção das Atividades do CAPS Municipal**

**3.3.90.30.00 – Material de Consumo**

Aliança - PE, 17 de março de 2025.



Responsável pela elaboração do documento:

*CMA*

**CLÁUDIA MARIA ALMEIDA**  
Secretária Adjunta de Saúde

Termo de Referência aprovado por:

*[Signature]*

**Karla Danielle da Silva Guedes**  
Secretária Municipal de Saúde