



TERMO DE REFERÊNCIA

1. DO OBJETO

1.1 O presente instrumento apresenta como objeto a **Formalização de Ata de Registro de Preços destinada a Aquisição Parcelada de Gêneros Alimentícios Perecíveis e Não Perecíveis destinados à Secretaria de Assistência Social e aos Programas do Fundo Municipal de Assistência Social de Aliança – PE**, conforme especificações, quantitativos e exigências estabelecidas neste Termo de Referência.

2. DAS JUSTIFICATIVAS

2.1. A aquisição de gêneros alimentícios pelo Fundo Municipal de Assistência Social visa atender às demandas administrativas e institucionais, garantir suporte nos setores que compõem a rede socioassistencial desse município. (Secretaria, CRAS, CREAS, Criança Feliz, SCFV, Cozinha Comunitária e Cadastro Único).

2.2. Garantir o regular funcionamento da Secretaria e dos serviços socioassistenciais, através dos Centros de Referência de Assistência Social (CRAS), o Centro de Referência Especializado de Assistência Social (CREAS), o Serviço de Convivência e Fortalecimento de Vínculos (SCFV), Programa Criança Feliz, Cadastro Único/Programa Bolsa Família e Cozinha Comunitária, mantidos pelo Fundo municipal de Assistência Social que necessitam de gêneros alimentícios para preparação de lanches e refeições servidas durante os atendimentos.

2.3. A solicitação fundamenta-se na necessidade de assegurar suporte aos participantes de atividades socioeducativas, oficinas e grupos de convivência, bem como em eventos e ações, conforme preconiza a Tipificação Nacional dos Serviços Socioassistenciais e demais normativas do Sistema Único de Assistência Social (SUAS).

2.3.1. Secretaria

A aquisição de gêneros alimentícios pela Secretaria visa atender às demandas administrativas e institucionais, garantir suporte a eventos, reuniões intersetoriais, formações e demais ações da gestão.

2.3.2. CadÚnico

A aquisição dos alimentos tem como objetivo principal garantir o direito à alimentação adequada, conforme previsto na Constituição Federal e na Lei Orgânica da Assistência Social (LOAS), contribuindo para a promoção da dignidade humana, o fortalecimento da cidadania e o enfrentamento das desigualdades sociais.

Considerando o atual cenário socioeconômico, agravado por fatores como o desemprego, a informalidade, e os impactos pós-pandemia, muitas famílias cadastradas no CadÚnico encontram-se em situação de extrema pobreza, sendo a assistência alimentar uma ação emergencial e necessária para a garantia de suas necessidades básicas.

A entrega dos alimentos será realizada por meio de cestas básicas ou kits alimentares organizados e distribuídos pela Secretaria Municipal de Assistência Social, conforme critérios previamente definidos por avaliação técnica e cadastro atualizado no sistema do CadÚnico.

Com isso, a aquisição de alimentos torna-se essencial para a execução das políticas públicas de assistência social no município, fortalecendo a rede de proteção às famílias mais vulneráveis e promovendo maior equidade social.

2.3.3. CRAS

A aquisição de gêneros alimentícios visa atender às demandas do Centro de Referência de Assistência Social (CRAS) do Município da Aliança, no âmbito da Política de Assistência Social, conforme preconiza a Lei Orgânica da Assistência Social (LOAS – Lei nº 8.742/93) e a Tipificação Nacional dos Serviços Socioassistenciais.

O CRAS é responsável por ofertar o Serviço de Proteção e Atendimento Integral à Família (PAIF), atendendo famílias em situação de vulnerabilidade e risco social, identificadas por meio de critérios socioeconômicos, territoriais e de fragilidade social. Dentre as ações desenvolvidas, destaca-se a entrega eventual de cestas de alimentos ou gêneros alimentícios como medida emergencial e temporária de enfrentamento à insegurança alimentar.

2.3.4. CREAS

O CREAS é uma unidade pública responsável pela oferta de apoio, orientação e acompanhamento especializado a indivíduos e famílias com seus direitos violados ou ameaçados, em decorrência de violências, negligências, abusos, entre outras situações de vulnerabilidade social. O serviço é pautado nos princípios da proteção social especial de média complexidade do Sistema Único de Assistência Social (SUAS).

A aquisição de alimentos se faz necessária para:

- **Oferecer lanche e/ou alimentação adequada** durante os atendimentos prolongados e atividades em grupo realizadas com os usuários do serviço (crianças, adolescentes, mulheres, idosos e pessoas com deficiência);
- **Suporte às ações socioeducativas e oficinas** promovidas no CREAS, que muitas vezes envolvem dinâmicas de convivência e fortalecimento de vínculos familiares e comunitários;
- **Atendimento a situações emergenciais e de vulnerabilidade alimentar temporária**, identificadas pelas equipes técnicas durante os acompanhamentos familiares;
- **Garantir a dignidade e o acolhimento humanizado**, promovendo um ambiente mais receptivo e confortável para os usuários do serviço.

2.3.5. SCFV

A aquisição de gêneros alimentícios se faz necessária para atender às demandas do Serviço de Convivência e Fortalecimento de Vínculos (SCFV), programa integrante da Proteção Social Básica do Sistema Único de Assistência Social (SUAS). O SCFV tem como objetivo prevenir situações de risco social, por meio do fortalecimento de vínculos familiares e comunitários, e da promoção da convivência, socialização e desenvolvimento da autonomia dos participantes.

O público atendido pelo SCFV é composto, prioritariamente, por crianças, adolescentes, jovens, pessoas idosas e pessoas com deficiência em situação de vulnerabilidade social. As atividades realizadas incluem oficinas, encontros, rodas de conversa, atividades lúdicas, culturais e educativas, que, muitas vezes, são acompanhadas pela oferta de lanches, refeições ou complementação alimentar.

Dessa forma, a aquisição regular de alimentos é essencial para:

- Proporcionar acolhimento e incentivo à permanência nas atividades;
- Contribuir para a segurança alimentar dos usuários;
- Apoiar ações pedagógicas e temáticas realizadas com os grupos atendidos;
- Atender às orientações nutricionais adequadas ao público do programa.

2.3.6. Criança Feliz

O Programa Criança Feliz (PCF), desenvolvido pelo Governo Federal em parceria com os municípios, tem como objetivo promover o desenvolvimento integral das crianças na primeira infância (0 a 6 anos), com foco especial naquelas em situação de vulnerabilidade social. No município da Aliança, o programa é executado por meio da Secretaria Municipal de Assistência Social, com a atuação de equipes técnicas e visitadores domiciliares.

Considerando a realidade local e as diretrizes do programa, torna-se necessário adquirir gêneros alimentícios destinados à complementação nutricional de crianças atendidas pelo Criança Feliz, especialmente aquelas em situação de insegurança alimentar identificadas durante as visitas domiciliares. A entrega de alimentos também é uma estratégia de fortalecimento de vínculos com as famílias, incentivando a participação nas ações socioeducativas do programa.

Justificativa da Necessidade:

- Atender às demandas nutricionais básicas de crianças em situação de vulnerabilidade social;
- Apoiar famílias em situação de insegurança alimentar temporária;
- Complementar ações de cuidado e proteção social realizadas pelo programa;
- Reforçar o vínculo entre os visitantes e as famílias beneficiárias, incentivando a adesão ao programa;
- Promover o desenvolvimento saudável das crianças na primeira infância, conforme os princípios do Estatuto da Criança e do Adolescente (ECA) e do Marco Legal da Primeira Infância.

2.3.7. Cozinha Comunitária

A aquisição de gêneros alimentícios se faz necessária para garantir o pleno funcionamento do Programa Cozinha Comunitária, que tem como objetivo promover a segurança alimentar e nutricional da população em situação de vulnerabilidade social, garantindo o acesso regular e permanente a refeições saudáveis, de qualidade e a baixo custo ou gratuitamente.

As cozinhas comunitárias são espaços públicos de produção e oferta de refeições prontas, voltadas especialmente para pessoas em situação de insegurança alimentar, desemprego, pobreza extrema, população em situação de rua, idosos, entre outros grupos prioritários atendidos por programas socioassistenciais.

A demanda por alimentos contempla produtos básicos como arroz, feijão, macarrão, carnes, hortifrutigranjeiros, leite, ovos, óleo, temperos e outros itens essenciais para a produção diária das refeições. A quantidade e a variedade dos alimentos devem atender às necessidades nutricionais mínimas recomendadas, conforme orientações do Guia Alimentar para a População Brasileira e os parâmetros estabelecidos pela equipe de nutrição responsável pelo cardápio do programa.

A aquisição visa manter a regularidade do serviço, com refeições oferecidas diariamente, contribuindo para a melhoria da qualidade de vida da população atendida, a redução da fome e a promoção da inclusão social. Além disso, fortalece a rede de proteção social do município, em consonância com as diretrizes do Sistema Único de Assistência Social (SUAS) e da Política Nacional de Segurança Alimentar e Nutricional.

Considerando a abertura de uma nova Cozinha Comunitária ainda neste exercício, com adequação do espaço já em andamento, faz-se necessária a adequação dos quantitativos previstos para a aquisição de gêneros alimentícios destinados ao atendimento da nova demanda.

Além deste fato, está prevista a abertura de mais uma cozinha comunitária com previsão de implantação no exercício de 2026, com o objetivo de ampliar o acesso à alimentação adequada e contribuir para a segurança alimentar e nutricional da população em situação de vulnerabilidade social. Essas duas novas cozinhas, quando estiverem em funcionamento irão ofertar diariamente mais 400 (quatrocentas) refeições/dias, o que representa um acréscimo significativo na quantidade de alimentos necessários para o preparo das refeições oferecidas.

Dessa forma, o aumento dos quantitativos de alimentos justifica-se pela necessidade de garantir o pleno funcionamento das novas unidades de cozinha comunitária, assegurando a continuidade e qualidade do serviço prestado à comunidade. Ressalta-se que a revisão nos quantitativos segue critérios técnicos e está alinhada com a média de consumo observada na cozinha comunitária já em funcionamento.

2.4. JUSTIFICATIVA DOS QUANTITATIVOS SOLICITADOS - As quantidades estimadas foram fixadas de acordo com necessidade apurada, levando em consideração a quantidade de programas atendidos e quantitativos de famílias extraídas da base do CADÚNICO.

2.4.1. As quantidades relacionadas foram dimensionadas nos Estudos Preliminares.

2.5. O Registro de Preços para fornecimento parcelado manterá as necessárias condições de darmos suporte e atendimento às famílias, garantindo a pronta aquisição dos itens registrados, conforme surgirem as demandas.



2.6. A escolha da modalidade de Pregão Eletrônico para a realização deste processo licitatório justifica-se pela maior rapidez em sua execução e a possibilidade de se obter preços mais vantajosos pela Administração, pois os licitantes têm a possibilidade de reduzir preços durante o próprio processo de escolha.

2.7. 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.

2.8.FUNDAMENTAÇÃO DA CONTRATAÇÃO

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

2.9.DESCRICÃO DA SOLUÇÃO COMO UM TODO

2.9.1 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 ampla competição entre os fornecedores e garante a obtenção dos produtos necessários pelo menor custo.

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

2.11. **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.

2.12. 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	DESCRIÇÃO	DESCRIÇÃO DETALHADA	UNID.	QUANT.	VALOR UNIT.	VALOR TOTAL
1	Abacaxi, In natura	Abacaxi , In natura, de 1ª qualidade, maduro, frutos de tamanho médio, aroma e sabor da espécie, uniforme, isento de enfermidade, material terroso, umidade externa anormal, isenta de fertilizantes, sujidades, parasitas e larvas, sem danos físicos e mecânicos oriundos de manuseio e transporte.	Quilograma	300	7,74	2.322,00
2	Abóbora moranga	Abóbora Moranga , In Natura, de 1ª qualidade; peso médio de 1kg integro, consistência firme; casca livre de fungos. Deverá ser transportado em carros higienizados em temperatura ambiente.	Quilograma	250	5,44	1.360,00
3	Achocolatado em Pó	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	Unidade	1175	14,99	17.613,25



		fabricação, validade e lote visíveis, Embalagem com 400g.				
4	Achocolatado apresentação líquido	Achocolatado apresentação líquido , sabor chocolate prazo de validade 6 meses, características adicionais enriquecida com vitaminas, embalagem de 200 ml.	Unidade	3.300	2,04	6.732,00
5	Açúcar	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.	Quilograma	1405	5,20	7.306,00
6	Adoçante Dietético 100ml	Adoçante Dietético 100ml, aspecto físico líquido límpido transparente, ingredientes sacarinos sódica ciclamato de sódio e edulcorantes, prazo validade 1 ano, com bico dosador.	Unidade	220	6,60	1.452,00
7	Alho, In Natura	Alho , In Natura, 1ª qualidade - Grupo comum; - embalagem de 1kg, com dizeres de rotulagem em pacotes e prazo de validade. Deverá ser transportado em carros higienizados em temperatura ambiente.	Quilograma	230	33,63	7.734,90
8	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.	Unidade	250	5,00	1.250,00
9	Arroz Parboilizado	Arroz Parboilizado , tipo 1, de classe longo fina, de boa qualidade, polido de grãos inteiros, sem glúten, isentos de sujidades, de matéria terrosa, de parasitos, detritos animais e vegetais, isento de mofo, odores estranhos e de substancias nocivas acondicionados em embalagens plásticas resistentes, transparente e incolor com embalagem primaria de 01kg em plásticos atóxicos termos soldado. Embalagem 1kg.	Quilograma	2200	4,70	10.340,00
10	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.	Unidade	400	8,45	3.380,00
11	Banana Prata	Banana Prata , In Natura, de 1ª qualidade tamanho de médio a grande, casca livre de fungos; maturação natural. Devem estar íntegras, sem traço de descoloração ou manchas. Deverá ser transportado em carros higienizados em temperatura ambiente.	Quilograma	450	5,42	2.439,00
12	Bananada (Doce de Banana)	Bananada (Doce de Banana) produto de boa qualidade. Doce em embalagem de 600 g. Validade mínima de 12 meses.	Unidade	1025	6,42	6.580,50
13	Biscoito tipo Cream Cracker integral	Biscoito tipo cream cracker integral , crocante, inteiro, ingredientes básicos: farinha de trigo, gordura vegetal hidrogenada, água e sal. Rótulo com informação nutricional, validade, lote.	Pacote	2350	4,70	11.045,00



		Validade mínima de 6 meses a contar da data de entrega, Emb. c/350g.				
14	Biscoito tipo Cream Cracker tradicional	Biscoito tipo Cream Cracker tradicional, 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/350g.	Pacote	4100	4,80	19.680,00
15	Biscoito Salgado, TIPO ÁGUA E SAL	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 deverá estar em local visível da embalagem, não superior a 30 dias da data de entrega, bem como o prazo de validade Pct. de 350g.	Pacote	750	5,18	3.885,00
16	Biscoito Doce Maisena	Biscoito Doce Maisena , apresentação retangular, sem cheiro. Rotulagem de acordo com a legislação. Pacote de 400g, data de fabricação e prazo de validade de no mínimo 04 meses.	Pacote	3350	5,97	19.999,50
17	Biscoito Doce tipo Maria	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 350g, Validade mínima de 6 meses a contar da data de entrega.	Pacote	3350	5,60	18.760,00
18	Biscoito Doce Recheado	Biscoito Doce Recheado , apresentação redondo, diversos sabores, peso líquido aprox. 140 gramas pacote.	Pacote	5250	4,88	25.620,00
19	Biscoito de Leite	Biscoito de Leite , tipo rosquinha 800g composto de Farinha de trigo enriquecida com ferro ácido fólico, açúcar, gordura vegetal, açúcar líquido invertido, sal, coco ralado, fermentos químicos: bicarbonato de sódio, bicarbonato de amônio e pirofosfato ácido de sódio, aromatizante e emulsificante lecitina de soja.	Pacote	7250	6,79	49.227,50
20	Biscoito Wafer	Biscoito Wafer com Recheio de Chocolate 140g composto de Açúcar, farinha de trigo enriquecida com ferro e ácido fólico, gordura vegetal, cacau em pó, sal, emulsificante lecitina de soja, aromatizante e fermento químico bicarbonato de sódio.	Pacote	4000	3,69	14.760,00
21	Bolo de Bacia	Bolo de Bacia de trigo composto de Farinha de trigo (enriquecida com ferro, cálcio e vitaminas do Complexo b), ovos, açúcar, leite em pó, margarina e fermento. Acondicionado em forma de papel e embalado em plástico Transparente atóxico por Unidade. Unidade de 40g Pacote com 10 Unidades.	Pacote	37500	0,95	35.625,00



22	Café Torrado e Moído	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.	Unidade	1325	17,35	22.988,75
23	Café Solúvel Granulado	Café Solúvel Granulado - 50gr -tipo refil - de primeira qualidade; - embalagem com dizeres de rotulagem, contendo, informações dos ingredientes, composição nutricional, data de fabricação e prazo de validade.	Unidade	440	5,20	2.288,00
24	Caldo de Galinha/Carne	Caldo de Galinha/Carne em tabletes (cx c/ 6 tabletes), 57 g.	Caixa	200	3,30	660,00
25	Canela em Pó	Canela em Pó. Embalagem primária: tubo ou saco plástico contendo de 40 g. validade mínima: 06 meses.	Unidade	175	5,92	1.036,00
26	Carne Acém Bovino – Resfriado	Carne Acém Bovino (com osso) Resfriado, de boa qualidade. Provenientes de animais sadios, abatidos sob inspeção veterinária. Durante o processamento, deve ser realizada a aparagem, deve apresentar-se livre de parasitase de qualquer substancia contaminante que possa alterá-la ou encobrir alguma alteração. Validade mínima: 3 meses	Quilograma	750	30,24	22.680,00
27	Carne Bovina c/ Filé ou chã de dentro	Carne Bovina - (capa de contra - filé ou chã de dentro) – Resfriado, de boa qualidade. Provenientes de animais sadios, abatidos sob inspeção veterinária. Durante o processamento, deve ser realizada a aparagem (eliminação de excessos de gorduras, cartilagens e aponeuroses) deve apresentar-se livre de parasitas e de qualquer substancia contaminante que possa alterá-la ou encobrir alguma alteração. Validade mínima: 3 meses	Quilograma	750	40,90	30.675,00
28	Carne de Frango (coxa ou sobrecoxa)	Carne de Frango (coxa ou sobrecoxa) – Resfriado, de boa qualidade, provenientes de animais sadios, abatidos sob inspeção veterinária. OBS: Com Laudo bromatológico a ser apresentado na entrega das amostras e apresentado juntamente com cada fatura de fornecimento parcelado, correspondente, nesse caso, aos produtos fornecidos no período a que se referir a fatura). Validade mínima: 6 meses	Quilograma	5750	12,99	74.692,50
29 (Cota Reservada)	Carne Moída Bovina In Natura	Carne Moída de 1° - máximo 10% de gordura- embalagem de 500gr a 1kg- de Primeira. Características técnicas: peça de carne bovina, congelada, sem Gordura (percentual admitido de até 10%). Carne de cor vermelha cereja, elástica, firme e com odor agradável, carne dianteiro. Embalagem: deve estar intacta. Acondicionada em sacos de polipropileno reforçado e revestido por Caixa de papelão (tipo KRAFT) ou caixa plástica limpa, de até 20 kg (embalados em Pacotes de 1 kg ou duas de 500 gramas de forma que não grudem nos demais, depois	Quilograma	1818	18,20	33.087,60



		de congelados, com a especificação do peso em cada pacote). A rotulagem deve conter no mínimo as seguintes informações: peso, data de processamento, data de validade, nº de registro em órgão competente (sim S.I.E ou S.I.F), procedência da carne, nome e/ou marca, lote e informações nutricionais. prazo de validade: mínimo de 6 meses. data de fabricação: máximo de 30 dias. apresentar em anexo a proposta documentos que comprovem a inspeção sanitária dos produtos fornecidos pela indústria (frigorífico), de acordo com a legislação vigente.				
30 (Cota Principal)	Carne Moída Bovina In Natura	Carne moída de 1° - máximo 10% de gordura- embalagem de 500gr a 1kg- de Primeira. Características técnicas: peça de carne bovina, congelada, sem Gordura (percentual admitido de até 10%). Carne de cor vermelha cereja, elástica, firme e com odor agradável, carne dianteiro. Embalagem: deve estar intacta. Acondicionada em sacos de polipropileno reforçado e revestido por Caixa de papelão (tipo KRAFT) ou caixa plástica limpa, de até 20 kg (embalados em Pacotes de 1 kg ou duas de 500 gramas de forma que não grudem nos demais, depois de congelados, com a especificação do peso em cada pacote). A rotulagem deve conter no mínimo as seguintes informações: peso, data de processamento, data de validade, nº de registro em órgão competente (sim S.I.E ou S.I.F), procedência da carne, nome e/ou marca, lote e informações nutricionais. prazo de validade: mínimo de 6 meses. data de fabricação: máximo de 30 dias. apresentar em anexo a proposta documentos que comprovem a inspeção sanitária dos produtos fornecidos pela indústria (frigorífico), de acordo com a legislação vigente.	Quilograma	5457	18,20	99.317,40
31	Carne de Gado em conserva, tipo fiambre	Carne de Gado em conserva , tipo fiambre, acondicionado em embalagem de 320 gramas de fácil abertura, com prazo de validade não inferior a 180 dias.	Unidade	2250	7,94	17.865,00
32 (Cota Reservada)	Frango inteiro abatido	Frango inteiro abatido , (congelado) 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 pesando entre 2 e 3 kg.	Quilograma	2175	14,20	30.885,00
33 (Cota Principal)	Frango inteiro abatido	Frango inteiro abatido , (congelado) 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 pesando entre 2 e 3 kg.	Quilograma	6525	14,20	92.655,00



34	Charque P.A	Charque P.A – Carne bovina salgada e dessecada, não deverá apresentar aspecto úmido, amolecido, pegajoso, áreas de coloração anormal e quantidades anormais de tecido conectivo e aponevrose; com umidade máxima de 45%, capa de gordura máxima de 20%; sem exudato. A embalagem que apresentar perda de vácuo será rejeitada. com laudo bromatológico a ser apresentado na entrega das amostras e apresentado juntamente com cada fatura de fornecimento parcelado, correspondendo, nesse caso, aos produtos fornecidos no período a que se referir a fatura).	Quilograma	1250	31,66	39.575,00
35	Chá sabor Boldo	Chá sabor Boldo , embalagem com, no mínimo, 10 saquinhos, prazo de validade mínimo de 6 meses a partir da entrega, devendo constar na embalagem, de forma legível, data de fabricação e prazo de validade.	Caixa	275	4,55	1.251,25
36	Chá sabor camomila	Chá sabor camomila , embalagem com, no mínimo, 10 saquinhos, prazo de validade mínimo de 6 meses a partir da entrega, devendo constar na embalagem, de forma legível, data de fabricação e prazo de validade.	Caixa	275	5,32	1.463,00
37	Coco Seco 100% natura	Coco Seco 100% natural de origem vegetal. Sem casca.	Unidade	2000	4,59	9.180,00
38	Colorífico em Pó fino	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.	Unidade	1300	1,60	2.080,00
39	Crema de Leite	Crema de Leite elaborado com gordura Láctea, contendo 21% a 40% de gordura, fabricado a partir de matéria prima selecionada, validade mínima de 3 meses e embalagem tetra Pack (caixinha) com peso líquido de 200g.	Unidade	1900	3,20	6.080,00
40	Extrato de Tomate	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, Emb. aproximado c/ 340 g.	Unidade	2450	3,51	8.599,50
41	Farinha de Mandioca	Farinha de Mandioca , torrada, seca, fina, tipo 1, em embalagem polietileno atóxico, resistente, termossoldado e/ou em filem de poliéster metalizado com polietileno em embalagem de 1 kg.	Quilograma	150	9,70	1.455,00
42	Farinha de Trigo	Farinha de Trigo especial com fermento, tipo 1, pacote de 1 kg, em embalagem polietileno atóxico, resistente, termossoldado	Quilograma	290	5,26	1.525,40



		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.				
43	Feijão do tipo Carioquinha	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 em embalagem de 1 kg,	Quilograma	100	8,20	820,00
44	Fubá de Milho	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.	Unidade	12.550	1,79	22.464,50
45	Goiabada	Goiabada produto de boa qualidade. Doce em pote. Validade mínima de 12 meses a contar da data da entrega do produto, Pote c/ 600g.	Unidade	525	9,46	4.966,50
46	logurte Natural	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	1.750	9,50	16.625,00
47	Laranja Pêra	Laranja Pêra - de ótima qualidade, compacta, fresca e firme. Isenta de sujidades, tamanho e coloração uniformes, devendo ser bem desenvolvidas.	Quilograma	50	6,76	338,00
48	Leite Condensado	Leite Condensado , em caixinha tetra pack, valor nutricional completo, data de validade e lote, Emb. c/ 395 g.	Unidade	1150	5,90	6.785,00
49	Leite em Pó Integral	Leite em Pó Integral , com teor de matéria gorda mínimo de 26%, acondicionado em saco plástico atóxico e impermeável, pacote de 200g, prazo de validade mínima de 04 meses a partir da data de entrega.	Unidade	2.400	7,97	19.128,00
50	Leite UHT Desnatado	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	600	6,69	4.014,00
51	Leite de Coco 200 ml	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.	Unidade	1250	5,79	7.237,50
52	Maça Nacional	Maça Nacional - tamanho grande, de 1ª qualidade. O produto não deverá apresentar problemas com coloração não características, não estar machucada, perfurado, muito maduro e nem muito verde.	Quilograma	50	12,28	614,00
53	Macarrão do Tipo Espaguete	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,	Unidade	1.750	4,34	7.595,00



		embalagem resistente e termossoldado. Embalagem de 400g, de boa qualidade. Validade mínima de 12 meses a partir da data da entrega.				
54	Macarrão tipo parafuso	Macarrão tipo Parafuso - Massa seca com ovos, fabricado a partir de matérias-primas são e limpas, isentas de matéria terrosa e parasitos. Com unidade máxima de 13%, teste de cozimento (após 15 minutos em água fervente o macarrão deve amolecer sem desmanchar). Embalado em pct de 500g	Unidade	750	4,00	3.000,00
55	Mamão (formosa)	Mamão (formosa), In Natura, de 1ª qualidade - semi maduro, consistência firme, tamanho de médio a grande, casca livre de fungos. Devem estar íntegras, sem traço de descoloração ou manchas. Deverá ser transportado em carros higienizados em temperatura ambiente.	Quilograma	50	5,29	264,50
56	Margarina	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.	Unidade	1325	8,40	11.130,00
57	Massa para Tapioca	Massa para Tapioca (goma) hidratada de mandioca para tapioca. Acondicionado em embalagem de 1 kg, om data de validade mínima de 60 dias.	Quilograma	650	5,72	3.718,00
58	Melancia, In Natura	Melancia , In Natura, tamanho médio, casca livre de fungos. Devem estar íntegras. Deverá ser transportado em carros higienizados em temperatura ambiente.	Quilograma	50	4,09	204,50
59	Melão, In Natura	Melão , In Natura, comum de 1ª qualidade - semi maduro, consistência firme, casca íntegra. Deverá ser transportado em carros higienizados em temperatura ambiente.	Quilograma	50	6,55	327,50
60	Milho de Munguzá	Milho de Munguzá , grupo: misturado, subgrupo: despelculada, classe: amarela, tipo: 1, milho seco processado em grãos crus, inteiros, para o preparo de mungunzá, 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.	Unidade	4325	3,34	14.445,50
61	Milho de Pipoca	Milho de Pipoca , Grupo Duro, Classe Amarela, Qualidade Tipo 1, 500g.	Unidade	665	2,92	1.941,80
62	Óleo de Soja refinado	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.	Unidade	700	7,64	5.348,00



63	Ovos de Galinha	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	825	18,70	15.427,50
64	Pão de Forma Integral	Pão de Forma Integral fatiado verticalmente isento de gordura trans.- acondicionado em pacotes com aproximadamente 500 gramas. - fatiado verticalmente com aproximadamente 25 gramas cada.- embalagens com aproximadamente 20 fatias.	Pacote	2.000	8,50	17.000,00
65	Pão Francês, de 50 gramas	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.	Quilograma	2590	16,28	42.165,20
66	Pertence para Canja	Pertence para Canja Congelado	Quilograma	3000	4,00	12.000,00
67	Peito de Frango	Peito de Frango , sem pele, congelado. Produzido, embalado, rotulado e transportado em conformidade com as normas da legislação sanitária vigente. Deverá possuir registro no órgão oficial, Selo de Inspeção Municipal (S.I.M.), Selo de Inspeção Estadual (S.I.E.) ou Selo de Inspeção Federal (S.I.F.). O produto deve apresentar validade mínima de 10 meses a partir da data de entrega unidade requisitante. Embalagem lacrada	Quilograma	2.275	18,68	42.497,00
68	Presunto (frango)	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.	Quilograma	250	22,00	5.500,00
69	Polpa de Frutas	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.	Quilograma	1050	12,95	13.597,50
70	Proteína Texturizada Soja	Proteína Texturizada Soja , Composição Básica Proteína De Soja 50% E Carboidrato 30%, Apresentação Farinha, Aspecto Físico Sólido. Embalagem com 400g.	Pacote	1100	7,49	8.239,00
71	Queijo tipo Coalho	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.	Quilograma	100	36,45	3.645,00
72	Queijo tipo Muçarela	Queijo tipo Muçarela , boa qualidade, fatiada, em embalagem do tipo bandeja de isopor com filme plástico devidamente	Quilograma	400	45,00	18.000,00



		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.				
73	Queijo Ralado tipo Parmesão	Queijo Ralado tipo Parmesão , validade de 6 meses a contar da data de entrega, Emb. c/ 50g.	Unidade	350	6,85	2.397,50
74	Refrigerante 200 ml	Refrigerante, pacote com 12 unidades , composto de extrato de guaraná , água gaseificada, açúcar, extrato de semente de guaraná, corantes artificiais, acondicionado em garrafa pet de 200ml	Fardo	410	17,50	7.175,00
75	Refrigerante 200 ml	Refrigerante, pacote com 12 unidades , composto de extrato de cola , água gaseificada, açúcar, extratos vegetais, cafeína, caramelo, corantes artificiais, acondicionado em garrafa pet de 200 ml	Fardo	410	16,80	6.888,00
76	Refrigerante 200 ml	Refrigerante, pacote com 12 unidades , composto de extrato de laranja , água gaseificada, açúcar, suco de laranja, corantes artificiais, acondicionado em garrafa pet de 200 ml	Fardo	410	18,00	7.380,00
77	Refrigerante 2 litros	Refrigerante , composto de extrato de laranja , água gaseificada, açúcar, suco de laranja, corantes artificiais, acondicionado em garrafa pet de 2 litros	unidade	550	9,82	5.401,00
78	Refrigerante 2 litros	Refrigerante , composto de extrato de cola , água gaseificada, açúcar, extratos vegetais, cafeína, caramelo, corantes artificiais, acondicionado em garrafa pet de 02 litros.	unidade	550	9,50	5.225,00
79	Refrigerante 2 litros	Refrigerante , composto de extrato de guaraná , água gaseificada, açúcar, extrato de semente de guaraná, corantes artificiais, acondicionado em garrafa pet de 2 litros	unidade	550	6,20	3.410,00
80	Repolho, In Natura	Repolho , In Natura, de 1ª qualidade - isento de fungos e sujidade. Deverá ser transportados em carros higienizados em temperatura ambiente.	Quilograma	500	4,20	2.100,00
81	Sal, refinado, iodado	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.	Quilograma	440	2,20	968,00
82	Salsicha, origem carne frango e bovina	Salsicha , origem carne frango e bovina, tipo tradicional, ingredientes proteína de soja, amido, sal, condimentos naturais, características adicionais embaladas e resfriadas, tipo uso culinário.	Quilograma	1300	9,00	11.700,00
83	Sardinha em óleo conservante comestível	Sardinha em óleo conservante comestível, apresentação inteiro, embalagem com 125 g, com identificação do produto, marca do fabricante e prazo de validade mínimo de 12 meses, registro no Ministério competente, (embalagens em perfeitas condições: sem machucões e/ou ferrugem).	Unidade	11.550	4,06	46.893,00



84	Tempero misto cominho	Tempero misto cominho de 1ª qualidade, Rótulo com fabricação, validade e lote, embalagem c/100g.	Unidade	1140	1,22	1.390,80
85	Vinagre de Álcool	Vinagre de Álcool – acidez volátil: 4.0%, líquido transparente, contendo fermentado acético de álcool, água e conservante. Embalagem garrafa plástica de 500 ml, sem corantes, sem essências e sem adição de açúcares. Deve constar na embalagem a informação nutricional, data de validade, fabricação.	Unidade	580	3,50	2.030,00
86	Coentro, In natura	Coentro , In natura, 1ª qualidade - com folhas integras, livres de fungos; transportadas em sacos plásticos transparentes de primeiro uso. Devem estar frescas, íntegras, sem traço de descoloração ou manchas, Deverá ser transportado em carros higienizados em temperatura ambiente.	Molho	1750	2,07	3.622,50
um milhão, cento e oitenta e dois mil, setecentos e setenta reais e trinta e cinco centavos						1.182.770,35

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\$ 1.182.770,35 (um milhão, cento e oitenta e dois mil, setecentos e setenta reais e trinta e cinco centavos)**, tendo como base o valor mediano das consultas de preços obtidas na plataforma Fonte de Preços que consolida diversas fontes de pesquisa de preços públicos, como: Compras Gov BR e PNCP, etc.

3.3. PRERROGATIVAS DA LEI COMPLEMENTAR 123/2006

3.3.1. – Para efeito de julgamento dos itens 30 e 33 serão dispostos em **COTA de 75% (AMPLA CONCORRÊNCIA)** e os itens 29 e 32 reservados para **(MICROEMPRESAS – ME E EMPRESAS DE PEQUENO PORTE – EPP e MEI – MICROEMPREENDEDOR INDIVIDUAL)** e **EXCLUSIVAS PARA MICROEMPRESAS – ME E EMPRESAS DE PEQUENO PORTE – EPP e MEI – MICROEMPREENDEDOR 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 – MICROEMPREENDEDOR INDIVIDUAL)** e **EXCLUSIVAS PARA MICROEMPRESAS – ME E EMPRESAS DE PEQUENO PORTE – EPP e MEI – MICROEMPREENDEDOR 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 assembléia 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. Em caso de Certidão Positiva de Falência com Efeito de Negativa, faz-se necessário que o documento mencione se o licitante já teve o plano de recuperação homologado em juízo e se está apto econômica e financeiramente a participar do procedimento licitatório.

5.7.3. 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.

5.8 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, aos itens **3, 14, 16, 17, 18, 19, 21, 22, 26, 27, 28, 29, 30, 31, 32, 33, 34, 44, 46, 49, 64, 65, 67, 72 e 83**, 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	

5.8.1. Para fins de comprovação 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;

5.8.2 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.

5.9. 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;

5.10 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).

5.11. JUSTIFICATIVA DA EXIGÊNCIA DE QUALIFICAÇÃO ECONÔMICO-FINANCEIRA AOS ITENS 3, 14, 16, 17, 18, 19, 21, 22, 26, 27, 28, 29, 30, 31, 32, 33, 34, 44, 46, 49, 64, 65, 67, 72 e 83. Considerando que a vigência da contratação será de até 12 (doze) meses e os valores estimados serem superiores a R\$ 15.681,39, superior a ¼ do valor de Dispensa, 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 consequente 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.

5.12 QUALIFICAÇÃO TÉCNICA

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

5.12.2 Caso a empresa seja isenta do documento exigido no subitem anterior, deverá apresentar Certificado de Isenção junto ao órgão competente ou declaração da empresa ou documento equivalente que comprove a dispensa, sendo posteriormente sua validade e regularidade avaliada pelo Pregoeiro.

5.13.DO CRITÉRIO DE JULGAMENTO:

5.13.1 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 e fechado**;
- c) Os lances deverão ser apresentados em moeda corrente nacional, com até 02 (duas) casas decimais, após a vírgula (R\$ 0,00).
- 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 do objeto licitado 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 da Secretaria de Municipal de Assistência Social, Cidadania e Mulher, situada Avenida Domingos Braga, S/N, - Centro, Aliança - PE, CEP - 55.890-000.

6.3. Prazo para entrega do produto é de 08 (oito) dias, contados da expedição da Ordem de Fornecimento, em remessa de fornecimento parcelado.

6.4. Os gêneros alimentícios, excluindo os hortifrutigranjeiros, deverão ter, no mínimo, 75% do prazo de sua validade total na data da entrega.

6.5.O produto ofertado deverá atender aos dispositivos da Lei nº. 8.078/90 (Código de Defesa do Consumidor) e as demais legislações pertinentes.

6.6. DO RECEBIMENTO DO OBJETO

6.6.1. Os produtos serão recebidos provisoriamente no prazo de 02 (dois) dias úteis, 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.

6.6.2. 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.

6.6.3. O recebimento definitivo ocorrerá no prazo de 03 (três) dias úteis, a contar do recebimento provisório.

6.6.4. 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.



6.6.5. 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.

6.6.6. 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.

6.6.7. 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.

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

6.7. 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 Assistência Social 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. Durante a vigência da ata, o órgão ou a entidade não participante interessada em aderir à Ata de Registro deverá encaminhar ao órgão gerenciador pedido de adesão, devendo ser observado o disposto no Decreto Municipal nº 009/2024.

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.

8.1.1. No caso de prorrogação do prazo de vigência da Ata de Registro de Preços, as quantidades registradas poderão ser renovadas, nos termos do art. 20 do Decreto Municipal nº 009/2024, cuja redação foi alterada pelo Decreto Municipal nº 020/2025.

8.1.2. Justifica-se a possibilidade de renovação da Ata de Registro de Preços e seus quantitativos em razão da economia processual em demandas recorrentes.

9. CONVOCAÇÃO PARA ASSINATURA DA ATA DE REGISTRO DE PREÇOS

9.1. Homologado o resultado da licitação, terá o adjudicatário o prazo de 03 (três) dias úteis, contados a partir da data de sua convocação, para assinar a Ata de Registro de Preços, cujo prazo de validade encontra-se nela fixado, sob pena de decair do direito à contratação, sem prejuízo das sanções previstas neste Edital.

9.2. A referida notificação poderá ser realizada, a critério da Administração Municipal, por email e/ou publicação no Diário Oficial do Município e/ou por correspondência postal com aviso de recebimento



9.3. O prazo estabelecido 9.1 poderá ser prorrogado uma única vez, por igual período, quando solicitado pelo(s) licitante(s) vencedor(s), durante o seu transcurso, e desde que devidamente aceito.

9.4 É facultado à Administração Municipal, quando o convocado não assinar a Ata de Registro de Preços no prazo e condições estabelecidos, convocar os licitantes remanescentes, na ordem de classificação, para, após a comprovação dos requisitos para habilitação, analisada a proposta e eventuais documentos complementares e, feita a negociação, assinar a Ata de Registro de Preços.

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

9.6. Na assinatura da Ata de Registro de Preços será exigida a comprovação das condições de habilitação consignadas no edital, que deverão ser mantidas pelo licitante vencedor durante a vigência da Ata de Registro de Preços.

9.7. Na hipótese de o licitante vencedor não comprovar as condições de habilitação consignadas no edital, a Administração convocará os demais licitantes, na ordem de classificação, para, após a comprovação dos requisitos para habilitação, analisada a proposta e eventuais documentos complementares e, feita a negociação, assinar a Ata de Registro de Preços.

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 fornecedor registrado terá o prazo de 03 (três) dias úteis, contados a partir da data de sua notificação, para assinar o Termo de Contrato ou aceitar instrumento equivalente, conforme o caso (Nota de Empenho/Contrato/Autorização), sob pena de decair do direito à contratação, sem prejuízo das sanções previstas neste Edital.

10.2.1. A referida notificação poderá ser realizada, a critério da Administração Municipal, por email e/ou publicação no Diário Oficial do Município e/ou por correspondência postal com aviso de recebimento

10.2.2. O prazo previsto no item 10.2 poderá ser prorrogado, por igual período, por solicitação justificada do fornecedor registrado e aceita pela Administração.

10.3. O Aceite da Nota de Empenho ou do instrumento equivalente, emitida ao adjudicatário, 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 14.133/2021;

10.3.2. O contratado 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 a 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.

10.6. O contrato 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.



10.7. Na hipótese de fornecedor registrado 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, a contratada deve cumprir todas as obrigações constantes no Edital, seus anexos e sua proposta, assumindo como exclusivamente seus 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 neste 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 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;

11.1.8 Indenizar quaisquer danos ou prejuízos causados a Secretaria demandante ou a terceiros, por ação ou omissão no fornecimento do presente;

11.1.9 Não transferir a outrem, no todo ou em parte, o objeto desta contratação;

11.1.10 Prestar as informações e os esclarecimentos solicitados pela contratante;

11.1.11 Responsabilizar-se pelo custeio das despesas referentes ao transporte, e qualquer outra que advinha 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 neste 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, que deverão ser suportados pelo licitante vencedor.

14. DA SUBCONTRATAÇÃO

14.1. Não será admitida a subcontratação do objeto.

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 de servidor **Érika Raphaela Ferreira da Silva Oliveira**, enquanto a fiscalização da avença será exercida por servidor **Carol Alves de Azevedo Silva**.

16.1.2. A gestão da Ata de Registro de Preços será de responsabilidade do servidor **Érika Raphaela Ferreira da Silva Oliveira**, enquanto a fiscalização da avença será exercida por servidor **Carol Alves de Azevedo Silva**.

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 inexecução 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 apazadas, o fiscal do 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. 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 - Data da emissão;
- II - Dados do contrato e do órgão contratante;
- III – Itens fornecidos;
- IV - Valor a pagar; e
- V - Eventual destaque do valor de retenções tributárias cabíveis.

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

17.4. 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.

17.5. 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.

17.6. 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.

17.7. 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.

17.8. 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.

17.9. 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.

17.10. Prazo de pagamento

17.11. 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:

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

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

17.14. Atesto do setor competente.

17.15. 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



17.16. O prazo de que trata o item 17.11 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.

17.17. 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 indicado na proposta, 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 irreajustáveis no prazo de um ano contado da data do orçamento estimado de 03/09/2025.

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 irreajustáveis, 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 mantiver 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:

20.1.7.1 Agir em conluio ou em desconformidade com a lei;

20.1.7.2 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 R\$ 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 20.5 e 20.6 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:



08.122.0002.2039.0000 – Manutenção e Desenvolvimento das Atividades da Secretaria de Assistência Social, Cidadania e Mulher
08.244.0022.2090.0000- IGD/PAB
08.244.0019.2088.0000-Manutenção do CRAS
08.243.0019.2089.0000-Manutenção do CREAS
08.244.0018.2130.0000-Manutenção do Serviço de Convivência e Fortalecimento de Vínculos
08.244.0019.2091.0000- Primeira Infância no SUAS- Programa Criança Feliz
08.244.0019.2131.0000- Manutenção do Programa de Segurança Alimentar e Nutricional
3.3.90.30.00 – Material de Consumo

Aliança - PE, 29 de setembro de 2025.

Responsável pela elaboração do documento:

Rúbia Virginio da Silva Dias
Coordenadora de Benefícios Eventuais

Janaina Lourenço Ribeiro
Assessora de Planejamento de Gestão

José Ailton da Silva
Coordenador do CadÚnico/Programa Bolsa Família

Assyria Nadya Oliveira de Moraes
Diretora da Proteção Social Básica

Eva Maria Eustáquio de Araújo
Coordenadora do CREAS

Salete Maria da Silva Andrade
Coordenadora da Primeira Infância no SUAS

Carol Alves de Azevedo Silva
Nutricionista