

68	Amido de Milho, aroma natural de milho. Embalado em caixa de papelão contendo 200 gramas do produto, sendo inviolada, livre de insetos, microrganismos ou outras impurezas que venham a comprometer o armazenamento e a saúde humana.	UND.	1250
69	Isqueiro acendedor de fogão	UND.	100
70	Mistura para preparo de mingau, diversos sabores 400g	LATA	1250
71	Aveia em flocos, pacote com 200g, com identificação do produto e prazo de validade.	CX.	1250
72	Farinha de Trigo. Farinha de trigo com fermento. Embalagem primária: saco plástico atóxico transparente contendo 1000g. Embalagem secundária: fardo lacrado de 30 kg. Data de fabricação, validade, registro do empacotador contidos na embalagem. Isento de mofo, odores estranhos, substâncias nocivas e quaisquer outros tipos de impurezas.	KG	1250
73	Colorífico, composto por fubá enriquecido com ferro e ácido fólico e suspensão oleosa de urucum. O produto não deve conter quantidade significativa de proteínas, gorduras totais, gorduras saturadas, gorduras trans, fibra alimentar e sódio, embalagem contendo no mínimo 100g.	KG	1100
74	Palito de Dente com ponta, embalagem com 100 palitos.	cx	600
75	Guardanapo de Papel, folhas duplas, 30 x 30, embalagem com 50 unidades.	pct	1800
76	Fécula de Mandioca. Isenta de matérias estranhas, impurezas, insetos vivos ou mortos. Embalado em saco plástico de polietileno atóxico transparente, contendo 1000g do produto, fardo com 30Kg. Rotulagem de acordo com as normas da ANVISA.	KG	1300
77	Crema de Leite Ingredientes básicos: crema de leite e estabilizantes. Isento de gordura trans e glúten. Embalagem primária caixa TetraPak de 200g.	UND.	750
78	Leite condensado - Especificação: leite condensado, constituído de leite padronizado, açúcar e lactose, embalagem: lata de no mínimo 395g rotulada com papel impresso, de 1ª qualidade.	LATA	500
79	Leite pasteurizado tipo "c", in - natura "barriga mole", integral, embalagem de 1 litro e com rotulagem nutricional, conforme legislação vigente.	LT.	4200
80	Suco de Maracujá. Suco concentrado de frutas, sabor Maracujá; com alto teor de polpa de fruta, não-alcoólico, homogeneizado e pasteurizado. Ingredientes básicos: polpa e suco de fruta. Embalagem em garrafa de 500 ml. Rotulagem de acordo com as normas da ANVISA.	GF	200
81	Biscoito de povinho tipo "Pêta". Biscoito salgado tipo pêta. Ingredientes básicos: polvilho, gordura vegetal de palma, soro de leite, sal e ovos. Embalagem primária: saco plástico contendo de 50 a 500 gramas do produto. Rotulagem de acordo com as normas da ANVISA.	KG	300
82	Colher Descartável Refeição. Colher em poliestireno na cor branca. Dimensão (alt.) 165mm. Embalagem primária: pacote com 50 unidades.	PCT	1600
83	Colher Descartável Sobremesa. Colher em poliestireno na cor branca. Dimensão (alt.) 123mm. Embalagem primária: pacote com 50 unidades.	PCT	400
84	Copo Plástico branco 180ml. copo descartável de poliestireno com peso unitário aproximado de 0,75g. embalagem: caixa contendo 25 sacos plásticos com 100 unidades do produto.	CX	700
85	Copo Plástico branco 250ml. copo descartável de poliestireno com peso unitário aproximado de 0,80g. embalagem: caixa contendo: 25 sacos plásticos com 100 unidades do produto.	CX	800
86	Faca Descartável Refeição. Faca em poliestireno na cor branca. Dimensão (alt.) 165mm. Embalagem primária: pacote com 50 unidades.	PCT	1800
87	Garfo Descartável Refeição. Garfo em poliestireno na cor branca. Dimensão (alt.) 165mm. Embalagem primária: pacote com 50 unidades.	PCT	1800





88	Guardanapo. Papel absorvente, folha simples, na cor branca, 4 dobras, dimensoes minimas 23 x 22 cm, 100% celulose virgem. Embalagem: pacote com 50 unidades.	PCT	900
89	Prato Descartável Branco para Lanches. Prato descartável branco de 18 cm. Embalagem primária: saco plástico contendo 10 unidades do produto.	PCT	1550
90	Prato Descartável Branco para Refeições. Prato descartável branco de 21 cm. Embalagem primária: saco plástico contendo 10 unidades do produto.	PCT	1550
91	Prato Fundo Descartável Branco. Prato fundo descartável branco de 15 cm. Embalagem primária: saco plástico contendo 10 unidades do produto.	PCT	1550

SECRETARIA DO TRABALHO E ASSISTÊNCIA SOCIAL

ITEM	ESPECIFICAÇÃO	UNID.	QTDE
1	Pão massa fina sem corantes, com peso mínimo de 50g a unidade, fresco e macio.	UNID.	2000
2	Pão massa Grossa sem corantes, com peso mínimo de 50g a unidade, fresco e macio.	UNID.	2000
3	Batata Inglesa, de primeira qualidade, compacta e firme, apresentando grau de maturação que permita suportar a manipulação, o transporte e a conservação em condições adequadas para o consumo, com ausência de sujidades, parasitos e larvas.	KG	780
4	Cebola Nacional, de primeira qualidade, casca protetora, apresentando grau de maturação, tal que lhe permita suportar a manipulação, o transporte e a conservação em condições adequadas para o consumo, com ausência de sujidades, parasitos e larvas.	KG	910
5	Tomate de primeira qualidade, apresentando grau de maturação que permita suportar a manipulação, o transporte e a conservação em condições adequadas para o consumo, com ausência de sujidades, parasitos e larvas.	KG	910
6	Cenoura, de primeira qualidade, apresentando grau de maturação que permita suportar a manipulação, o transporte e a conservação em condições adequadas para o consumo, com ausência de sujidades, parasitos e larvas.	KG	611
7	Maracujá, de primeira qualidade, apresentando grau de maturação que permita suportar a manipulação, o transporte e a conservação em condições adequadas para o consumo, com ausência de sujidades, parasitos e larvas.	KG	325
8	Goiaba, apresentando grau de maturação que permita suportar a manipulação, o transporte e a conservação em condições adequadas para o consumo, com ausência de sujidades, parasitos e larvas.	KG	494
9	Chuchu, de primeira qualidade, apresentando grau de maturação que permita suportar a manipulação, o transporte e a conservação em condições adequadas para o consumo, com ausência de sujidades, parasitos e larvas.	KG	325
10	Beterraba, de primeira qualidade, apresentando grau de maturação que permita suportar a manipulação, o transporte e a conservação em condições adequadas para o consumo, com ausência de sujidades, parasitos e larvas.	KG	455
11	Alface Americana, em pé, apresentando grau de evolução completo do tamanho, aroma e cor próprias, com ausência de sujidades, parasitos e larvas.	MAÇO	299
12	Repolho Branco, de primeira qualidade, sem casca protetora, apresentando grau de maturação, tal que lhe permita suportar a manipulação, o transporte e a conservação em condições adequadas para o consumo, com ausência de sujidades, parasitos e larvas.	KG	215
13	Cheiro Verde de primeira qualidade, apresentando grau de maturação, tal que lhe permita suportar a manipulação, o transporte e a conservação em condições adequadas para o consumo, com ausência de sujidades, parasitos e larvas.	MAÇO	1105





14	Pimentão Verde, de primeira, apresentando grau de maturação que permita suportar a manipulação, o transporte e a conservação em condições adequadas para o consumo, com ausência de sujidades, parasitos e larvas	KG	910
15	Pimenta Cheiro de primeira qualidade, apresentando grau de maturação, tal que lhe permita suportar a manipulação, o transporte e a conservação em condições adequadas para o consumo, com ausência de sujidades, parasitos e larvas.	KG	455
16	Peixe, de primeira qualidade, fresco, embalagem em filme pvc transparente ou saco plástico transparente, com identificação do produto e prazo de validade.	KG	221
17	Frango de primeira qualidade, fresco, embalagem em filme pvc transparente ou saco plástico transparente, com identificação do produto e prazo de validade.	KG	1235
18	Frango. Corte de frango tipo peito de frango. Seguir a legislação vigente (Portaria nº210 de 10/11/98 do SDA/DIPOA). Registro do SIF. Aspecto firme, não amolecido e nem pegajoso. Cor amarelo-rosado sem escurecimento ou manchas esverdeadas e odor característico. Rotulagem obrigatória (RDC nº.360/359 de 23/12/03, RDC nº.259 de 20/09/02, RDC nº.123 de 13/05/04 e Portaria nº 210 de 10/11/98 MAPA, lei nº10.674). Embalagem primária: em sacos de polietileno atóxico. Cada peito de frango deve ser embalado individualmente. Embalagem secundária: caixa de papelão vedada contendo 10 a 20 kg do produto.	KG	295
19	Carne Bovina, moída, de primeira qualidade, fresco embalagem em filme pvc transparente ou saco plástico transparente, com identificação do produto e prazo de validade.	KG	1235
20	Carne Bovina (Patinho em Bfies). Carne bovina, tipo patinho, de 1ª qualidade, congelada, sem osso, cartilagens, resíduos e nervos, filetada. Cor, aroma e textura próprias do produto em bom estado. Não amolecida, pegajosa ou esverdeada. Produto deve possuir no máximo 8% de gordura. Deve seguir a legislação vigente e chegar congelado em temperatura de -12° C a - 18° C ao local de entrega. Registro no SIE ou SIF. Embalagem primária: polietileno atóxico contendo de 1 kg a 4 kg do produto.	KG	400
21	Carne Bovina em Iscas Congelada. Carne bovina obtida o músculo bovino cortada em iscas, com gordura máxima 15% e água 3% no máximo. Embalada em sacos de polietileno à vácuo contendo 1000 a 2000g do produto. Aspecto não pegajoso. Cor vermelha sem manchas esverdeadas e odor característico. Produto deve seguir a legislação vigente (Instrução Normativa nº 83 anexo II de 21/11/03 MAPA). Registro no SIF. Rotulagem obrigatória (RDC nº.360/359 de 23/12/03, RDC nº.259 de 20/09/02, RDC nº.123 de 13/05/04 e IN nº 83 Anexo II de 21/11/03, lei nº10.674).	KG	400
22	Ovo de galinha Tipo A. Tamanho médio (igual ou superior a 50g), branco, fresco e limpo e sem rachaduras. Embalagem primária em bandejas de 30 unidades envolvidas em invólucro de PVC atóxico e rotulagem de acordo com a ANVISA.	BANDEJA	350
23	Alho, de primeira qualidade, in natura, apresentando grau de maturação, que permita suportar a manipulação, o transporte e a conservação em condições adequadas para o consumo, com ausência de sujidades, parasitos e larvas.	KG	182
24	Laranja, de primeira qualidade, apresentando grau de maturação que permita suportar a manipulação, o transporte e a conservação em condições adequadas para o consumo, com ausência de sujidades, parasitos e larvas.	KG	299
25	Manga, de primeira qualidade, apresentando grau de maturação que permita suportar a manipulação, o transporte e a conservação em condições adequadas para o consumo, com ausência de sujidades, parasitos e larvas.	KG	247
26	Mamão, de primeira qualidade, apresentando grau de maturação que permita suportar a manipulação, o transporte e a conservação em condições adequadas para o consumo, com ausência de sujidades, parasitos e larvas.	KG	234





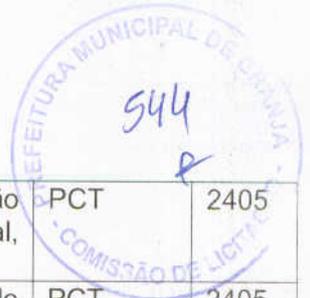
27	Melão, de primeira qualidade, apresentando grau de maturação que permita suportar a manipulação, o transporte e a conservação em condições adequadas para o consumo, com ausência de sujidades, parasitos e larvas.	KG	182
28	Banana, de primeira qualidade, apresentando grau de maturação que permita suportar a manipulação, o transporte e a conservação em condições adequadas para o consumo, com ausência de sujidades, parasitos e larvas.	KG	1400
29	Abacaxi, de primeira qualidade, apresentando grau de maturação que permita suportar a manipulação, o transporte e a conservação em condições adequadas para o consumo, com ausência de sujidades, parasitos e larvas.	UND	312
30	Melancia, de primeira qualidade, apresentando grau de maturação que permita suportar a manipulação, o transporte e a conservação em condições adequadas para o consumo, com ausência de sujidades, parasitos e larvas.	KG	299
31	Polpa de fruta de Goiaba, de primeira qualidade, embalagem em filme pvc transparente ou saco plástico transparente, com identificação do produto e prazo de validade	KG	396
32	Polpa de fruta de maracujá, de primeira qualidade, embalagem em filme pvc transparente ou saco plástico transparente, com identificação do produto e prazo de validade	KG	351
33	Polpa de fruta de acerola, de primeira qualidade, embalagem em filme pvc transparente ou saco plástico transparente, com identificação do produto e prazo de validade	KG	351
34	Polpa de fruta de cajá, de primeira qualidade, embalagem em filme pvc transparente ou saco plástico transparente, com identificação do produto e prazo de validade	KG	351
35	Batata doce, fresca, íntegra e frime, isenta de sujidades com grau de evolução completa do tamanho. Acondicionadas em monoblocos de PVC frestados.	KG	299
36	Arroz Branco. Grupo: beneficiado. Subgrupo: polido. Classe: longo fino. Tipo 1. O produto deve seguir as exigências da Lei Federal nº. 9972/00 Decreto nº. 6268 de 22/11/07 que institui a Classificação de produtos vegetais. Produto deve ser isento de matéria terrosa, livre de umidade - máximo de 14% - isento de parasitas e fungos, coloração característica da espécie e livre de fragmentos estranhos. Rotulagem obrigatória (de acordo com a RDC nº. 360/359 de 23/12/03, RDC nº. 259 de 20/09/02, RDC nº123 de 13/05/04 – ANVISA, lei nº.10674/03). Embalagem primária: saco plástico de polietileno atóxico contendo 1000g do produto.	KG	2120
37	Feijão Preto, tipo 1, novo, constituído de grãos inteiros, com teor de umidade máxima de 15%, isento de material terroso, sujidades, mistura de outras variedades e espécies, acondicionado em saco plástico, pacote contendo 01kg, com identificação do produto e prazo de validade.	KG	644
38	Feijão Cariquinha, novo, constituído de grãos inteiros, com teor de umidade máxima de 15%, isento de material terroso, sujidades, mistura de outras variedades e espécies, acondicionado em saco plástico, pacote contendo 01kg, com identificação do produto e prazo de validade.	KG	1040
39	Macarrão Espaguete. Macarrão longo, fino, tipo espaguete, sêmola de trigo, enriquecida com ferro e ácido fólico, corante natural de urucum, sem ovos. Embalagem primária plástica de 500g não furadas, estufadas, invioladas, livres de impurezas, umidade, insetos, microorganismos ou outras impurezas que venham a comprometer o armazenamento e a saúde humana. Fardo de 5 kg. Obrigatório conter a data de validade expressa na embalagem.	PCT	2210
40	Açúcar. Açúcar Cristal branco origem vegetal constituído da sacarose da cana de açúcar. Isento de matéria terrosa, livre de umidade, isento de parasitas e fungos, coloração característica da espécie e livre de fragmentos estranhos. Pó branco fino de fácil escoamento. Não deve ser empedrado. Rotulagem obrigatória (de acordo com a RDC nº. 360/359 de 23/12/03, RDC nº. 259 de	KG	2860





	20/09/02, RDC nº. 123 de 13/05/04 – ANVISA, lei nº.10674/03). Embalagem primária: saco plástico de polietileno atóxico contendo 1000g do produto.		
41	Café Torrado e Moído, embalagem à vácuo, 500g, características adicionais: de primeira qualidade, características, aspecto, cor, odor e sabor próprios. Com selo de pureza da associação brasileira de indústria do café – abic, com identificação do produto e prazo de validade.	PCT	1350
42	Tempero Completo, tempero completo sem pimenta, embalagem primária plástica, em potes contendo no mínimo 290 gramas do produto, inviolada, livre de insetos, microorganismos ou outras impurezas que venham a comprometer o armazenamento e a saúde humana. Composição Mínima: alho, sal, cebolinha, salsa, pimenta do reino etc. Obrigatório conter a data de fabricação e validade expressas na embalagem, bem como o número do lote.	UND.	650
43	Papel Filme, 28cm x 30m. filme plástico, tipo estirável, largura 28, aplicação embalar vidrarias, material pvc, comprimento 30. Descrição Complementar: Papel filme em PVC para envolver, proteger e conservar alimentos e outros.	UND.	26
44	Papel alumínio em rolo, isento de furos e rasgos, com dimensões aproximadas de 30 cm de largura x 7,5 m de comprimento, embalados individualmente, reembalados em caixa de papelão, conforme a praxe do fabricante forma a garantir a higiene e integridade do produto até o uso. A embalagem deverá conter externamente os dados de identificação, procedência e quantidade.	UND.	26
45	Caldo de Carne em caixa de papelão c/24 tabletes de 19g, com dados de identificação do produto, marca do fabricante, rótulo com ingredientes, valor nutricional, peso líquido, data de fabricação e prazo de validade	CX.	520
46	Caldo de frango em caixa de papelão c/24 tabletes de 19g, com dados de identificação do produto, marca do fabricante, rótulo com ingredientes, valor nutricional, peso líquido, data de fabricação e prazo de validade.	CX	520
47	Farinha de milho pré-cozido, tipo fina, pacote de 500g, com dados de identificação do produto, marca do fabricante, rótulo com ingredientes, valor nutricional, peso líquido, data de fabricação e prazo de validade.	PCT	1690
48	Margarina Vegetal, com sal, embalada em pote contendo 500g, com identificação do produto e prazo de validade.	UND.	1924
49	Farinha de mandioca quebradinha. Tipo 01, classe branca, grupo seca. Embalagem primária plástica transparente de 1 Kg, inviolada, livre de insetos, microorganismos ou outra impureza que venha a comprometer o armazenamento e a saúde humana.	KG	650
50	Leite em pó instantâneo. Composição: Leite integral, vitaminas (C, A e D), pirofosfato férrico e emulsificante lecitina de soja. Não Contém Glúten. Lata de 400 gramas.	LATA	2600
51	Vinagre de Álcool, claro, embalagem contendo 500ml, com identificação do produto e prazo de validade.	UND.	468
52	Sal Refinado, iodado, para consumo doméstico, pacote contendo 01kg, com identificação do produto e prazo de validade.	KG	468
53	Leite em pó instantâneo. Composição: Leite integral, vitaminas (C, A e D), pirofosfato férrico e emulsificante lecitina de soja. Não Contém Glúten. Lata de 400 gramas.	LATA	2600
54	Biscoito Cream Cracker. Pacote com no mínimo 350g Biscoito ou bolacha salgada tipo Cream Cracker amanteigada. Ingredientes básicos: farinha de trigo fortificada com ácido fólico e ferro, açúcar, fermentos químicos, sal, lecitina de soja. Embalagem dupla de polietileno atóxico, contendo no mínimo 350g do produto, Rotulagem de acordo com as normas da ANVISA.	PCT	2405





55	Biscoito de água e sal pacote com no mínimo 350g com dados de identificação do produto, marca do fabricante, rótulo com ingredientes, valor nutricional, peso líquido, data de fabricação e prazo de validade	PCT	2405
56	Biscoito doce pacote 400g com dados de identificação do produto, marca do fabricante, rótulo com ingredientes, valor nutricional, peso líquido, data de fabricação e prazo de validade	PCT	2405
57	Óleo de soja refinado. Produto deve seguir a legislação vigente (RDC nº. 270 de 22/09/05 – ANVISA). Aspecto límpido e isento de impurezas. Cor e odor característicos. Apresentar certificado de classificação vegetal. Rotulagem obrigatória (de acordo com a RDC nº. 360/359 de 23/12/03, RDC nº. 259 de 20/09/02, RDC nº123 de 13/05/04 – ANVISA, lei nº.10674/03). Embalagem primária: de garrafa plástica tipo PET atóxica contendo 900ml do produto.	GRF	910
58	Amido de Milho, aroma natural de milho. Embalado em caixa de papelão contendo 200 gramas do produto, sendo inviolada, livre de insetos, microrganismos ou outras impurezas que venham a comprometer o armazenamento e a saúde humana.	UND.	1040
59	Aveia em flocos, pacote com 200g, com identificação do produto e prazo de validade.	CX.	624
60	Farinha de Trigo. Farinha de trigo com fermento. Embalagem primária: saco plástico atóxico transparente contendo 1000g. Embalagem secundária: fardo lacrado de 30 kg. Data de fabricação, validade, registro do empacotador contidos na embalagem. Isento de mofo, odores estranhos, substâncias nocivas e quaisquer outros tipos de impurezas.	KG	468
61	Colorífico, composto por fubá enriquecido com ferro e ácido fólico e suspensão oleosa de urucum. O produto não deve conter quantidade significativa de proteínas, gorduras totais, gorduras saturadas, gorduras trans, fibra alimentar e sódio, embalagem contendo no mínimo 100g.	KG	468
62	Guardanapo de Papel, folhas duplas, 30 x 30, embalagem com 50 unidades.	pct	650
63	Achocolatado em pó, enriquecido com vitaminas e ferro, com soro de leite, aroma natural de chocolate e aroma natural de baunilha, livre de gordura trans. Embalagem primária laminada de alumínio de 200 a 100 gramas, inviolada, livre de insetos, larvas, microorganismos ou outras impurezas que venha a comprometer o armazenamento e saúde humana.	PCT	1040
64	Almondegas de carne bovina ao molho de Tomate, preparada, enlatada, em embalagem devidamente identificada com o nome do produto, da data de fabricação, composição mínima e data de validade, embalagem primaria 420g.	LATA	1820
65	Bebida láctea uht sabor chocolate 200ml, bebida pronta a base de soro de leite, em caixinha longa vida com canudo. embalagem primária própria intacta, constando a identificação do produto, marca, nome e endereço do fabricante, informação nutricional, lote e validade.	UND.	21060
66	Bebida láctea UHT sabor chocolate (fonte: de vitaminas, cálcio e ferro), com leite pasteurizado, embalagem de 1 Litro ml. A embalagem deve estar intacta, bem vedada e deve constar: data de fabricação de no máximo 1 mês da data de entrega do produto.	UND.	5772
67	Biscoito recheado emb.60g	PCT	14430
68	Biscoito Salgado tipo amanteigado, embalagens separadas, fazendo um total de no mínimo 138g, com prazo de validade de pelo menos 12 meses. Pacote com 06 embalagens.	PCT	676
69	Bolo Fofo diversos sabores, Ingredientes básicos: farinha de trigo enriquecida com ferro e ácido fólico, ovos, açúcar, margarina. Embalagem: bandeja com cobertura plástica contendo 500 g do produto. Rotulagem de acordo com as normas da ANVISA. Validade mínima de 05 dias da data entrega do produto.	UND.	2301
70	Bolo Luiz Felipe. Ingredientes básicos: farinha de trigo enriquecida com ferro e ácido fólico, ovos, açúcar, coco. Embalagem: bandeja com cobertura plástica	UND.	2301





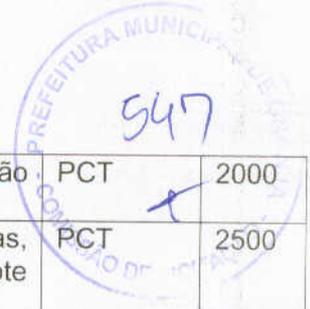
	contendo 500 g do produto. Rotulagem de acordo com as normas da ANVISA. Validade mínima de 05 dias da data entrega do produto.		
71	Carne de charque bovina. Dianteira, salgada, dessecada e com baixo percentual de gordura (no Máximo 15%). Registro do SIF. Produto deve seguir a legislação vigente (Instrução Normativa nº 22 de 24/11/05- MAPA). Rotulagem obrigatória (RDC nº 360/359 de 23/12/03, RDC nº 259 de 20/09/02, RDC nº 123 de 13/05/04 e IN nº22 de 24/11/05, lei nº10.674 de 16/05/03). Embalagem primária a vácuo em polietileno atóxico transparente com 500 gramas do produto.	PCT	1560
72	Catchup. Ingredientes básicos: Tomate, açúcar, vinagre, sal, amido modificado, cebola, alho, especiarias, aromatizantes e conservador sorbato de potássio. Isento de glúten. Embalagem primária: caixa Tetra Pak contendo no mínimo 300 gramas do produto. Rotulagem de acordo com as normas da ANVISA.	UND.	312
73	Creme de Leite Ingredientes básicos: creme de leite e estabilizantes. Isento de gordura trans e glúten. Embalagem primária caixa TetraPak de 200g.	UND.	468
74	Doce em barra sabor goiaba 300g pct c/30g	UND.	650
75	Extrato de tomate. Produto com os seguintes ingredientes: tomate, açúcar (máximo de 1%), sal (máximo de 5% de cloreto de sódio), isento de fermentações. Não deve indicar processamento defeituoso. Rotulagem de acordo com as normas da ANVISA. Embalagem em lata ou sachê contendo de 350 gramas do produto.	UND.	468
76	Leite condensado - Especificação: leite condensado, constituído de leite padronizado, açúcar e lactose, embalagem: lata de no mínimo 395g rotulada com papel impresso, de 1ª qualidade.	LATA	468
77	Farinha de milho flocada. Flocão de Milho précozido. Produto deve seguir a legislação vigente (RDC nº 273 de 22/09/05 – ANVISA e RDC nº 263 de 22/09/05 – ANVISA). Rotulagem obrigatória (de acordo com a RDC nº 360/359 de 23/12/03, RDC nº 259 de 20/09/02, RDC nº 123 de 13/05/04 – ANVISA, lei nº 10674/03). Embalagem primária: saco plástico de polietileno atóxico contendo 500g do produto.	UND.	988
78	Leite pasteurizado tipo "c", in - natura "barriga mole", integral, embalagem de 1 litro e com rotulagem nutricional, conforme legislação vigente.	LT.	2340
79	Milho para pipoca. Grupo: duro. Classe: amarelo. Tipo 1. O produto deve seguir as exigências da Lei Federal nº. 9972/00 Decreto nº. 6268 de 22/11/07 que institui a Classificação de produtos vegetais. Produto deve ser isento de matéria terrosa, livre de umidade - máximo de 14% - isento de parasitas e fungos, coloração característica da espécie e livre de fragmentos estranhos. Rotulagem obrigatória (de acordo com a RDC nº. 360/359 de 23/12/03, RDC nº. 259 de 20/09/02, RDC nº123 de 13/05/04 – ANVISA, lei nº.10674/03). Embalagem primária: saco plástico de polietileno atóxico contendo 500g do produto.	UND.	1534
80	Milho verde em conserva. Produto deverá conter apenas milho verde, água e sal. Sem adição de conservadores. Embalagem lata ou Tetra Pak contendo no mínimo 170 gramas do produto drenado, integra, sem ferrugem e sem amassamentos.	UND.	468
81	Ervilha em conserva. Produto deverá conter apenas ervilha, água e sal. Sem adição de conservadores. Embalagem lata ou Tetra Pak contendo 200 gramas do produto drenado, integra, sem ferrugem e sem amassamentos.	UND.	468
82	Pão - Pão massa fina tipo hot-dog. Embalado em saco plástico transparente de polietileno atóxico contendo 500g do produto (10 unidades), fardo com 10 pacotes. Com número de registro no MS e validade mínima de 7 dias. Rotulagem de acordo com as normas da ANVISA.	PCT	9880
83	Proteína texturizada de soja granulada - embalagem de no mínimo 400 gr.	PCT	1040





84	Refrigerante. Embalagem primária: garrafa PET de 2 litros. Embalagem secundária: fardo com 6 unidades. Livre de impurezas ou insetos que torne impróprio para o consumo humano. Validade mínima de 120 dias da data de entrega. Registro no Ministerio da Saúde. Sabores variados	GRF	7150
85	Salsicha Tipo Hot Dog. Embaladas em pacotes de 3 kg, congelada. Deverá apresentar textura, cor, odor e sabor característico. Produto não deve apresentar superfície úmida e/ou pegajosa, exsudato líquido ou partes flácidas ou de consistência anormal, com indícios de fermentação pútrida. Não será tolerada a presença de manchas esverdeadas ou pardacentas ou coloração sem uniformidade. Registro no SIF.	PCT	1064
86	Suco de Caju. Suco concentrado de frutas, sabor CAJU; com alto teor de polpa de fruta, não-alcoólico, homogeneizado e pasteurizado. Ingredientes básicos: polpa e suco de fruta. Embalagem em garrafa de 500 ml. Rotulagem de acordo com as normas da ANVISA.	GF	1090
87	Suco de Goiaba. Suco concentrado de frutas, sabor GOIABA; com alto teor de polpa de fruta, não-alcoólico, homogeneizado e pasteurizado. Ingredientes básicos: polpa e suco de fruta. Embalagem em garrafa de 500 ml. Rotulagem de acordo com as normas da ANVISA.	GF	1090
88	Suco de Maracujá. Suco concentrado de frutas, sabor Maracujá; com alto teor de polpa de fruta, não-alcoólico, homogeneizado e pasteurizado. Ingredientes básicos: polpa e suco de fruta. Embalagem em garrafa de 500 ml. Rotulagem de acordo com as normas da ANVISA.	GF	600
89	Suco pronto para beber, embalagem tetra pak c/200ml - contendo suco e/ou polpa de fruta concentrada, com canudo com identificação do produto, marca do fabricante, prazo de validade. O produto deverá ter registro no Ministério da Agricultura e/ou Ministério da Saúde, validade mínima de 06 meses a contar da data da entrega. Composição química na embalagem.	UND.	2925
90	Amendoim, produto de boa qualidade, sem, casca. Pct de 500g embalagem primaria saco polietileno atóxico e resistente, livre de impurezas e sujidades. Validade mínima de 06 meses a constar da data de entrega do produto	UND.	650
91	Doce caseiro feito a base de matéria prima de boa qualidade livre de sujeiras e/ou qualquer outro tipo de contaminações. Só serão aceitos doces com cor, sabor e aroma.	UND.	520
92	Bombom Recheado com creme de castanha de caju e coberto com chocolate ao leite. Pct. com 1 Kg.	PCT	1430
93	Goma de mascar. Caixa com 100 unidades.	CX	650
94	Bala doce, dura sortidas. Pacote com 600 Gr.	PCT	1430
95	Pirulito Sortidos. Pacote com 50 unidades 600 Gr.	PCT	1430
96	Macarrão tipo parafuso, à base de farinha com ovos, pacote contendo 500g, com identificação do produto e prazo de validade.	PCT	1820
97	Coco ralado acondicionado em embalagem metálica com 100g	PCT	1040
98	Colher Descartável Refeição. Colher em poliestireno na cor branca. Dimensão (alt.) 165mm. Embalagem primária: pacote com 50 unidades.	PCT	1000
99	Colher Descartável Sobremesa. Colher em poliestireno na cor branca. Dimensão (alt.) 123mm. Embalagem primária: pacote com 50 unidades.	PCT	1000
100	Copo Plástico branco 180ml. copo descartável de poliestireno com peso unitário aproximado de 0,75g. embalagem: caixa contendo 25 sacos plásticos com 100 unidades do produto.	CX	500
101	Copo Plástico branco 250ml. copo descartável de poliestireno com peso unitário aproximado de 0,80g. embalagem: caixa contendo: 25 sacos plásticos com 100 unidades do produto.	CX	1000
102	Faca Descartável Refeição. Faca em poliestireno na cor branca. Dimensão (alt.) 165mm. Embalagem primária: pacote com 50 unidades.	PCT	2000





103	Garfo Descartável Refeição. Garfo em poliestireno na cor branca. Dimensão (alt.) 165mm. Embalagem primária: pacote com 50 unidades.	PCT	2000
104	Guardanapo. Papel absorvente, folha simples, na cor branca, 4 dobras, dimensões mínimas 23 x 22 cm, 100% celulose virgem. Embalagem: pacote com 50 unidades.	PCT	2500
105	Prato Descartável Branco para Lanches. Prato descartável branco de 18 cm. Embalagem primária: saco plástico contendo 10 unidades do produto.	PCT	750
106	Prato Descartável Branco para Refeições. Prato descartável branco de 21 cm. Embalagem primária: saco plástico contendo 10 unidades do produto.	PCT	750
107	Prato Fundo Descartável Branco. Prato fundo descartável branco de 15 cm. Embalagem primária: saco plástico contendo 10 unidades do produto.	PCT	750

SECRETARIA DE SEGURANÇA PÚBLICA E DEFESA DA CIDADANIA

ITEM	ESPECIFICAÇÃO	UNID.	QTDE
1	Açúcar. Açúcar Cristal branco origem vegetal constituído da sacarose da cana de açúcar. Isento de matéria terrosa, livre de umidade, isento de parasitas e fungos, coloração característica da espécie e livre de fragmentos estranhos. Pó branco fino de fácil escoamento. Não deve ser empedrado. Rotulagem obrigatória (de acordo com a RDC nº. 360/359 de 23/12/03, RDC nº. 259 de 20/09/02, RDC nº. 123 de 13/05/04 – ANVISA, lei nº.10674/03). Embalagem primária: saco plástico de polietileno atóxico contendo 1000g do produto.	KG	100
2	Café Torrado e Moído, embalagem à vácuo, 500g, características adicionais: de primeira qualidade, características, aspecto, cor, odor e sabor próprios. Com selo de pureza da associação brasileira de indústria do café – abic, com identificação do produto e prazo de validade.	PCT	100
3	Isqueiro acendedor de fogão.	UNID.	6

5. LEVANTAMENTO DE MERCADO, QUE CONSISTE NA ANÁLISE DAS ALTERNATIVAS POSSÍVEIS, E JUSTIFICATIVA TÉCNICA E ECONÔMICA DA ESCOLHA DO TIPO DE SOLUÇÃO A CONTRATAR (ART.18º, §1º, INCISO V DA LEI FEDERAL N.º 14.133, DE 1º DE ABRIL DE 2021)

Considerando as demandas identificadas nesta análise, a resolução eficaz dessas necessidades requer a contratação de uma empresa especializada cuja área de atuação esteja alinhada com o escopo pretendido.

Procedemos à análise de contratações semelhantes realizadas por outros órgãos e entidades, consultando diferentes editais com o propósito de identificar eventuais metodologias, tecnologias ou inovações que pudessem oferecer um melhor atendimento às exigências da Administração. Não foram identificadas variações substanciais na execução do objeto, destacando-se que as diferenças observadas residem na modalidade de licitação aplicada, conforme as normativas vigentes.

Desta forma, a aquisição dos materiais delineados no presente Estudo Técnico Preliminar apresenta-se como um item frequentemente adquirido por órgãos públicos em todas as suas instâncias. Nesse contexto, verifica-se uma extensa gama de empresas qualificadas e prontas para fornecer os materiais em questão, atendendo plenamente aos requisitos estabelecidos no presente documento.

6. ESTIMATIVA DO VALOR DA CONTRATAÇÃO, ACOMPANHADA DOS PREÇOS UNITÁRIOS REFERENCIAIS, DAS MEMÓRIAS DE CÁLCULO E DOS DOCUMENTOS QUE LHE DÃO SUPORTE, QUE PODERÃO CONSTAR DE ANEXO CLASSIFICADO, SE A ADMINISTRAÇÃO OPTAR POR





PRESERVAR O SEU SIGILO ATÉ A CONCLUSÃO DA LICITAÇÃO (ART.18º, §1º, INCISO VI DA LEI FEDERAL N.º 14.133, DE 1º DE ABRIL DE 2021)

A análise de mercado foi realizada em conformidade com o procedimento administrativo de coleta de preços, proferida pela Comissão de Compras, designadas especificamente a este fim.

Nos termos do Decreto Municipal n.º 33/2023, de 23 de Maio de 2023, o procedimento de coleta de preços deve obedecer a regramento específico no que tange as formalidades, meios, ordem e mecanismos de coleta, cabendo ao setor de Compras e Serviços, a observância a estes procedimentos mínimos.

Deste modo, após o procedimento de coleta de preços, originou-se o mapa de preços ou orçamento de preços (anexo ao presente estudo), apresentando-se, assim, a estimativa para o objeto, de modo que este será o parâmetro a ser seguido para fins de limite do gasto e para balizamento quando do julgamento do certame.

7. DESCRIÇÃO DA SOLUÇÃO COMO UM TODO, INCLUSIVE DAS EXIGÊNCIAS RELACIONADAS À MANUTENÇÃO E À ASSISTÊNCIA TÉCNICA, QUANDO FOR O CASO (ART.18º, §1º, INCISO VII DA LEI FEDERAL N.º 14.133, DE 1º DE ABRIL DE 2021), conforme informações gerais a serem seguidas quanto ao procedimento:

7.1 SOLUÇÃO ADOTADA

MODALIDADE	Pregão Eletrônico para Registro de Preços
TIPO	Menor Preço por Lote
CRITÉRIO DE JULGAMENTO	Por Grupo
MODO DE DISPUTA	Aberto
FORMA DE FORNECIMENTO	De forma fracionada, conforme demanda.

7.2. JUSTIFICATIVA DO CRITÉRIO DE JULGAMENTO ESCOLHIDO.

Quanto à divisão técnica dos grupos os itens foram reunidos em virtude dos mesmos guardarem compatibilidade entre si, observando-se, inclusive as regras de mercado para a contratação dos serviços, de modo a manter a competitividade necessária à disputa.

No objeto em tela caso fosse adotado o critério de julgamento por item geraria um número muito grande de vencedores para o atendimento de um mesmo objeto, o que dificultaria a coordenação das atividades, pois as secretarias solicitantes não contam com servidores suficientes para fiscalizar e acompanhar um elevado número de contratos. Desta feita optamos pelo critério de julgamento menor Preço por Grupo.

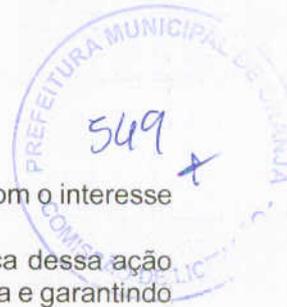
No que diz respeito ao princípio da Economicidade e em contratar a proposta mais vantajosa, individualizar a contratação do aludido objeto sobrecarrega a administração pública e encarece o contrato final, haja vista também que os licitantes possuem margem de negociação maior por estarem comercializando uma maior parcela (grupo) do objeto licitado, dessa forma na divisão por grupo do objeto em tela há um grande ganho para a Administração na economia de escala, tendo em vista que implicaria em aumento de quantitativos e conseqüentemente, numa redução de preços a serem pagos pela Administração.

7.3. JUSTIFICATIVA DA ADOÇÃO DO REGISTRO DE PREÇOS.

O modelo de registro de preços foi escolhido por proporcionar flexibilidade, visto que as quantidades necessárias de gêneros alimentícios e materiais descartáveis podem variar ao longo do tempo. A modalidade de registro permite ajustes conforme a demanda, atendendo ao disposto no Artigo 3º do Decreto Municipal 61/2023 de 26 de Dezembro de 2023.

A opção pela contratação por meio de registro de preços busca eficiência financeira, otimizando recursos públicos. Além disso, a transparência é assegurada, promovendo a conformidade com as





normativas legais vigentes, contribuindo para uma gestão pública responsável e alinhada com o interesse público.

Em resumo, a descrição da necessidade da contratação destaca a importância estratégica dessa ação para atender às demandas das secretarias municipais, promovendo eficiência, transparência e garantindo o fornecimento contínuo de alimentos e materiais essenciais para as atividades governamentais de Granja/CE.

8. JUSTIFICATIVAS PARA O PARCELAMENTO OU NÃO DA CONTRATAÇÃO (ART.18º, §1º, INCISO VIII DA LEI FEDERAL N.º 14.133, DE 1º DE ABRIL DE 2021).

O parcelamento do presente objeto se demonstra viável haja vista que a natureza genérica do objeto e variação de consumo ao longo do período demandado, tratando-se de itens os quais possuem necessidade frequente para o consumo.

Importa frisar que o art. 40º da Lei Federal n.º 14.133/21 destacou tal possibilidade, consoante as seguintes disposições:

Art. 40. O planejamento de compras deverá considerar a expectativa de consumo anual e observar o seguinte:

V - atendimento aos princípios:

b) do parcelamento, quando for tecnicamente viável e economicamente vantajoso;

Deste modo, o parcelamento é viável haja vista as demandas frequentes, contudo, em períodos diversos. Por sua vez, torna-se economicamente vantajoso que seja realizado nesse formato, posto que as compras são realizadas de acordo com a realidade momentânea do órgão, sem que seja necessário a formação de estoque, conservação, guarda, dentre outros fatores os quais implicam em gastos pela Administração ou na majoração final do preço contratado.

9. DEMONSTRATIVO DOS RESULTADOS PRETENDIDOS EM TERMOS DE ECONOMICIDADE E DE MELHOR APROVEITAMENTO DOS RECURSOS HUMANOS, MATERIAIS E FINANCEIROS DISPONÍVEIS (ART.18º, §1º, INCISO IX DA LEI FEDERAL N.º 14.133, DE 1º DE ABRIL DE 2021)

Os objetivos almejados por meio das aquisições propostas são os seguintes:

Eficácia: Garantir o atendimento pleno de todas as demandas relacionadas à aquisição de gêneros alimentícios e descartáveis, contribuindo para o suporte eficaz das atividades finalísticas do órgão.

Eficiência: Assegurar a continuidade e manutenção adequada dos materiais em questão dentro desta Secretaria, promovendo o uso racional dos recursos financeiros disponíveis.

Princípio da Economicidade: Buscar, por meio da Aquisição de Gêneros Alimentícios e Descartáveis, a obtenção da melhor relação custo-benefício possível. Esta meta visa maximizar a eficiência nos recursos financeiros, econômicos e administrativos disponíveis, possibilitando a realização de aquisições de maneira ágil, econômica e sustentável.

10. PROVIDÊNCIAS A SEREM ADOTADAS PELA ADMINISTRAÇÃO PREVIAMENTE À CELEBRAÇÃO DO CONTRATO, INCLUSIVE QUANTO À CAPACITAÇÃO DE SERVIDORES OU DE EMPREGADOS PARA FISCALIZAÇÃO E GESTÃO CONTRATUAL (ART.18º, §1º, INCISO X DA LEI FEDERAL N.º 14.133, DE 1º DE ABRIL DE 2021)

As providências adotadas pela Administração serão as de acompanhamento, gestão e fiscalização das eventuais contratações decorrentes do registro de preços.

A Prefeitura Municipal de Granja/CE dispõe de normativa disciplinar as quais apresentam os direcionamentos da competência e atividades as quais devem ser exercidas pelos servidores responsáveis pela fiscalização e gestão contratual, bem como, regulamenta tais atribuições.



Handwritten signature



A Prefeitura Municipal de Granja também promove atividades e ações no sentido de capacitar ou atualizar os servidores envolvidos no processo, de modo a propiciar mais qualificação desses servidores e minoração dos riscos envolvidos a relação contratual.

11. CONTRATAÇÕES CORRELATAS E/OU INTERDEPENDENTES (ART.18º, §1º, INCISO XI)

A aquisição de Gêneros Alimentícios e Outros Materiais de Consumo (Descartáveis) destinados às Unidades Administrativas da Prefeitura Municipal de Granja/CE está interligada de forma correlata e interdependente com a obtenção de Recarga de Gás Liquefeito de Petróleo (GLP 13 kg's) e Vasílamas de Botijão de 13 kg's. Essa conexão estratégica, devidamente considerada no Plano de Contratação Anual, evidencia a importância do fornecimento contínuo de GLP para o preparo de alimentos, assegurando o funcionamento adequado das cozinhas e refeitórios. Essa integração visa otimizar recursos, garantir eficiência operacional e atender satisfatoriamente às demandas das diversas unidades administrativas, conforme delineado no planejamento anual de contratações.

12. DESCRIÇÃO DE POSSÍVEIS IMPACTOS AMBIENTAIS E RESPECTIVAS MEDIDAS MITIGADORAS, INCLUÍDOS REQUISITOS DE BAIXO CONSUMO DE ENERGIA E DE OUTROS RECURSOS, BEM COMO LOGÍSTICA REVERSA PARA DESFAZIMENTO E RECICLAGEM DE BENS E REFUGOS, QUANDO APLICÁVEL (ART.18º, §1º, INCISO XII)

Não se fez observar a existência de possíveis impactos ambientais, razão pela qual este item não será considerado no planejamento.

13. POSICIONAMENTO CONCLUSIVO SOBRE A ADEQUAÇÃO DA CONTRATAÇÃO PARA O ATENDIMENTO DA NECESSIDADE A QUE SE DESTINA (ART.18º, §1º, INCISO XIII DA LEI FEDERAL N.º 14.133, DE 1º DE ABRIL DE 2021)

Os estudos preliminares evidenciaram que a contratação da solução descrita no presente estudo mostra-se possível tecnicamente e fundamentadamente necessária. Diante do exposto, declara-se ser viável a contratação pretendida.

14. JUSTIFICATIVAS:

a) Justificativa quanto ao fornecimento contínuo:

Os fornecimentos de Gêneros Alimentícios e Materiais Descartáveis para as Unidades Administrativas da Prefeitura Municipal de Granja/CE são de natureza contínua, conforme as definições estabelecidas para compras e serviços realizados pela Administração Pública.

No caso dos gêneros alimentícios, essas aquisições visam atender necessidades permanentes e prolongadas da administração, garantindo o suprimento regular e ininterrupto de alimentos essenciais para o funcionamento das diversas unidades administrativas. A continuidade desses fornecimentos é vital para a manutenção da atividade administrativa, uma vez que a interrupção poderia comprometer a operacionalidade das cozinhas e refeitórios, impactando diretamente o atendimento às demandas diárias.

Quanto aos materiais descartáveis, sua necessidade é de caráter contínuo, pois são essenciais para assegurar a higiene, o adequado descarte de resíduos e a manutenção das condições sanitárias nas instalações públicas. Esses serviços associados à aquisição de materiais descartáveis são indispensáveis para atingir objetivos de caráter indivisível, como a preservação do ambiente de trabalho e o cumprimento das normativas de saúde e segurança.

Dessa forma, a justificativa para considerar os fornecimentos de gêneros alimentícios e materiais descartáveis como de natureza contínua está alinhada com a manutenção da atividade administrativa, a atendimento de necessidades permanentes e prolongadas, bem como a garantia de condições adequadas de trabalho e segurança.

b) Justificativa quanto a adoção de critérios e práticas de sustentabilidade nas contratações públicas.

Não se aplica. Não foram adotados critérios e práticas de sustentabilidade no presente procedimento.





c) Justificativa quanto a indicação de marcas ou modelo

Para o presente objeto não foi feita a indicação de marcas específicas, haja vista não se tratar de procedimento o qual decorre de padronização prévia, de pré-qualificação específica ou de marcas pré-aprovadas pela Administração.

d) Justificativa quanto as amostras

A avaliação de amostras é uma das alternativas de que dispõe o gestor para assegurar a eficácia da contratação, pois, através dessa fase, é propiciado ao gestor o contato inicial com o produto/serviço a ser ofertado após a celebração do contrato. É através dessa fase que o gestor poderá proceder a uma avaliação do produto ou a uma série de testes, no intuito de verificar o atendimento do item cotado aos requisitos de qualidade, desempenho e, ainda, a especificação detalhada do objeto correspondente.

A exigência de amostras para avaliação, quando eficaz, poderia constituir-se em ganho de eficiência às compras do município, posto que permite a avaliação mais apurada e a verificação tangível dos produtos/serviços a serem ofertados, propiciando a escolha objetiva dos produtos/serviços ante as condições e especificações solicitadas no termo de referência.

Nesse aspecto, sabemos que possibilidade de exigência de amostra encontra embasamento na Lei Federal n.º 14.133/21, onde prevê:

Art. 17. O processo de licitação observará as seguintes fases, em sequência:
IV - de julgamento;

§ 3º Desde que previsto no edital, na fase a que se refere o inciso IV do caput deste artigo, o órgão ou entidade licitante poderá, em relação ao licitante provisoriamente vencedor, realizar análise e avaliação da conformidade da proposta, mediante homologação de amostras, exame de conformidade e prova de conceito, entre outros testes de interesse da Administração, de modo a comprovar sua aderência às especificações definidas no termo de referência ou no projeto básico.

A apresentação de amostras faz-se relevante, posto que é na fase de julgamento, ou seja, de escolha dos fornecedores que se é possível realizar a mensuração de preços e produtos, logo, a Administração pode fazer a aferição qualitativa do valor a ser empregado em determinada despesa, não levando em consideração apenas o critério de preços, o que por muitas vezes gera ineficiência na execução contratual, ao passo que nem sempre o preço ofertado corresponde ou se faz "jus" ao produto entregue pelo fornecedor e recebido pela Administração.

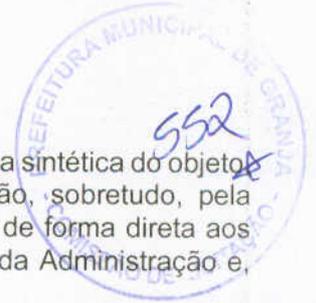
A finalidade da amostra vai muito mais além do que um simples procedimento burocrático, não obstante permite a Administração aferir a compatibilidade material entre o objeto ofertado pelo licitante e a solução hábil a satisfazer a real necessidade prospectada pela Administração.

Deste modo, considerando a relevância dos procedimentos de amostragem para o objeto, bem como, sabendo da necessidade de adoção de procedimentos para impulsionamento dos procedimentos relacionados aos produtos mencionados, logo, fica justificada a apresentação de amostras dos produtos, desde que ultrapassada a fase de lances, onde já se saiba o licitante o qual ofertou o menor valor, ou seja, já se sabe o licitante melhor classificado.

Portanto, considerando a previsão legal no ordenamento jurídico brasileiro, verificamos que se faz necessária a utilização da fase de amostragem, conforme disposto no item 3, alínea "d" deste ETP, de modo a aferir a qualidade dos produtos quando houver dúvidas, garantindo maior clareza no julgamento e maior eficiência na contratação, caso haja.

e) Justificativa quanto a subcontratação





Não será admitida a subcontratação do objeto, haja vista que, considerando a natureza sintética do objeto, não haverá ganho para o presente objeto em relação a eventual subcontratação, sobretudo, pela necessidade de fornecimento constante, conforme demanda, o qual deverá se dar de forma direta aos órgãos interessados, garantindo um melhor acompanhamento do objeto por parte da Administração e, por conseguinte, maior eficiência na contratação.

Entende-se que a subcontratação se mostra cabível quando o objeto a ser licitado requer execução complexa, de modo que alguma fase/etapa exija a participação de terceiros no fornecimento, haja vista os princípios da especialização e da concentração das atividades, o que não é o caso. Por esse motivo, fica vedada a subcontratação do objeto, ainda que parcial.

A presente vedação encontra fundamento no §2º do art. 122 da Lei Federal n.º 14.133/21, qual seja:

Art. 122.

§ 2º Regulamento ou edital de licitação poderão vedar, restringir ou estabelecer condições para a subcontratação.

§ 3º Será vedada a subcontratação de pessoa física ou jurídica, se aquela ou os dirigentes desta mantiverem vínculo de natureza técnica, comercial, econômica, financeira, trabalhista ou civil com dirigente do órgão ou entidade contratante ou com agente público que desempenhe função na licitação ou atue na fiscalização ou na gestão do contrato, ou se deles forem cônjuge, companheiro ou parente em linha reta, colateral, ou por afinidade, até o terceiro grau, devendo essa proibição constar expressamente do edital de licitação.

Neste sentido, considerando a faculdade legal e a justificativa acima apresentada, entendemos que a subcontratação em questão não é viável e se torna uma boa opção para a administração.

f) Justificativa quanto a garantia da contratação

Não haverá exigência da garantia da contratação nos termos possibilitados no artigo 96 e seguintes da Lei nº 14.133, de 2021, haja vista a baixa complexidade do objeto, o vulto da licitação, a natureza de pronta-entrega.

g) Justificativa quanto a vedação de participação de consórcio

Justifica-se a vedação à participação de interessadas que se apresentem constituídas sob a forma de consórcio, haja vista a plausibilidade da ampliação da competitividade, sobretudo, mediante a possibilidade de participação de empresas de pequeno e médio porte, especialmente pelo objeto tratar-se de aquisição, ou seja, de objeto divisível, onde a pluralidade de empresas pode ser facilmente utilizadas sem que haja a soma de capacidades para o mesmo fim.

Outro ponto quanto a não complexidade do objeto, reforça-se pelas exigências técnicas postuladas no projeto básico/termo de referência e, por conseguinte, neste edital, as quais limitaram, tão somente, as disposições constantes da Lei, condições estas suficientes para a execução de contratos dessa natureza, o que não tornará restrito o universo de possíveis licitantes individuais.

Ademais, entende-se que a ausência de consórcio não trará prejuízos à competitividade do certame, visto que, em regra, a formação de consórcios é admitida quando o objeto a ser licitado envolve questões de alta complexidade ou de relevante vulto, em que empresas, isoladamente, não teriam condições de suprir os requisitos de habilitação do edital, o que não é o caso.

Em outra vertente, com a atual definição postulada, a Administração visa aumentar o universo de possíveis competidores, bem como, a plena satisfação de suas necessidades prospectadas.

h) Justificativa quanto a adoção do SRP:



A utilização do Sistema de Registro de Preços - SRP para o presente objeto é viável haja vista as características genéricas do objeto, as quais são produtos de demandas constantes pelos mais diversos Órgãos participantes do objeto, nos termos do Decreto Municipal 61/2023 de 26 de Dezembro de 2023:

Art. 3º O SRP poderá ser adotado quando a Administração julgar pertinente, em especial:

I - quando, pelas características do objeto, houver necessidade de contratações permanentes ou frequentes;

II - quando for conveniente a aquisição de bens com previsão de entregas parceladas ou contratação de serviços remunerados por unidade de medida, como quantidade de horas de serviço, postos de trabalho ou em regime de tarefa;

III - quando for conveniente para atendimento a mais de um órgão ou a mais de uma entidade, inclusive nas compras centralizadas;

IV - quando for atender a execução descentralizada de programa ou projeto federal, por meio de compra nacional ou da adesão de que trata o § 2º do art. 32; ou

V - quando, pela natureza do objeto, não for possível definir previamente o quantitativo a ser demandado pela Administração.

Conforme se comprova pela consolidação de demandas decorrentes do procedimento de intenção de registro de preços realizada pela Órgão Gerenciador, embora haja as demandas das quantidades solicitadas por cada órgão participante no procedimento de Intenção de Registro de Preços - IRP, essas são variáveis a definidas de acordo com a necessidade de consumo que surge ao longo do exercício, logo, não havendo nesse momento, exatidão no quantitativo a ser efetivamente contratado.

Deste modo, considerando a manifestação dos mais diversos órgãos os quais quantificaram suas necessidades em sede de Intenção de Registro de Preços - IRP, o SRP se faz necessário, haja vista o claro enquadramento na hipótese do inciso III do art. 3º do Decreto Municipal 61/2023 de 26 de dezembro de 2023.

Por sua vez, considerando a natureza genérica do objeto e variação de consumo ao longo do período demandado na IRP, haverá entregas parceladas, enquadrando-se na hipótese do inciso II do art. 3º do Decreto Municipal 61/2023 de 26 de dezembro de 2023.

As compras parceladas ou progressivas são eficazes a Administração Pública, posto que não necessitam formação de estoque por parte da Administração, além de evitar o ônus com a vigilância e a redução do risco de perda do objeto pela validade em eventual armazenamento.

Quanto ao prazo, há a possibilidade de utilização de instrumento, qual seja a ata de registro de preços, a qual garantirá a permanência fixa pelo período de 01 (um) ano, podendo, ainda, ser prorrogado por mais 01 (um) ano, nos seguintes termos:

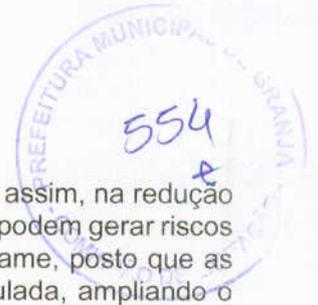
LEI N.º 14.133/21

Art. 84. O prazo de vigência da ata de registro de preços será de 1 (um) ano e poderá ser prorrogado, por igual período, desde que comprovado o preço vantajoso.

O SRP, segundo Marçal Justen Filho, "apresenta diversas virtudes, propiciando a redução de formalidades e a obtenção de ganhos econômicos para a Administração Pública". Tal o é que, diante de situação que se amolde às hipóteses previstas no art. 3º do Regulamento, a adoção do Sistema de Registro de Preços constitui-se em verdadeira obrigação para o gestor, devendo apresentar justificativa em caso de não adoção.

Ademais, a utilização do SRP também se demonstra vantajosa pela natural centralização de demandas, sobretudo pela realização e procedimento de intenção de registro de preços, onde, há a consolidação de





toda a estimativa para o objeto pelos mais diversos órgãos participantes, culminando, assim, na redução de procedimentos licitatórios distintos, o que propicia o princípio da eficiência, os quais podem gerar riscos de preços mais elevados e, ainda, possibilita a economia de escada quando do certame, posto que as propostas dos fornecedores serão elaboradas de acordo com a previsão total estipulada, ampliando o princípio da economicidade.

Outrossim, a adoção do Sistema de Registro de Preço possibilita o aumento na competitividade, porquanto possibilita a participação das pequenas e médias empresas nas Licitações, levando em conta a possibilidade de parcelamento das compras, obras e serviços a serem viabilizados, de modo que "a adoção do SRP determina, com absoluta certeza, flagrante economia, além do ganho em agilidade e segurança, com pleno atendimento ao princípio da eficiência, recentemente elevado a princípio constitucional da Administração Pública". (BITTENCOURT, 2003, p. 48).

Por fim, outro ponto a que se merece destaque é o fato que de a utilização do SRP não vincula a necessidade de existência de orçamento prévio por parte da Administração, posto que a garantia do preço será fixada pelo período de vigência da ata e, somente em havendo necessidade, realizar-se-á a devida contratação específica.

Logo, entende-se que a utilização do Sistema de Registro de Preço demonstra-se viável ao objeto.

15. RELAÇÃO DE ANEXOS:

a) Pesquisa de Preços Realizada pelo setor de Compras.

Granja/CE, --- de ----- de 2024.

UNIDADE TÉCNICA/RESPONSÁVEL	ÓRGÃO RESPONSÁVEL PELA DEMANDA
-----	-----



8



TERMO DE REFERÊNCIA

1. INTRODUÇÃO

1.1. Objetivo

Este Termo de Referência tem por finalidade fornecer elementos necessários e suficientes, os quais, baseados nos dados constantes dos estudos técnicos preliminares acostados aos autos, servirão para realização de procedimento administrativo, cujas especificações técnicas e demais condições encontram-se detalhados no presente documento, conforme disposto nos arts. 6º, incs. X, XIII e XXIII, 18, 23, 40, 41 e 82, da Lei nº 14.133/2021.

2.2. Integram o presente Termo de Referência como se nele estivessem escritos, os seguintes documentos:

- I) Definição dos Lotes/Itens e especificações dos produtos;
- II) Relação dos documentos de habilitação para o procedimento; e
- III) Estudo Técnico Preliminar – ETP.

2. INFORMAÇÕES PRIMÁRIAS, EXPOSIÇÃO DE NECESSIDADE, DETALHAMENTO E PLANEJAMENTO DO OBJETO.

2.1. Órgão Gerenciador:

Secretaria de Administração

2.2. Órgão(s) Interessado(s):

Secretaria Municipal de Educação, Juventude, Desporto e Lazer
Secretaria do Trabalho e Desenvolvimento Social
Secretaria de Saúde
Secretaria de Segurança Pública e Defesa da Cidadania

2.3. Objeto:

Seleção de empresa para registro de preços para futuras e eventuais aquisições de Gêneros Alimentícios e Outros Materiais de Consumo (Descartáveis) destinados ao atendimento diário das Diversas Unidades Administrativas(secretarias) da Prefeitura Municipal de Granja/CE

2.4. Justificativa:

A justificativa da necessidade do objeto e de seus quantitativos encontra-se pormenorizada em tópico específico constante dos Estudos Técnicos Preliminares - ETP, anexo ao presente documento.

2.5. Do Plano de Contratação Anual - PCA:

O objeto da contratação está previsto no Plano de Contratações Anual 2024, conforme detalhamento a seguir:

- ID do PCA no PNCP: 07954480000179-0-000010/2024.
- Data de publicação no PNCP: 25/01/2024.
- ID do item no PCA: 198 e 233.

2.6. Descrição da solução como um todo considerado o ciclo de vida do objeto e especificação do produto:

A descrição da solução como um todo encontra-se pormenorizada em tópico específico constante dos Estudos Técnicos Preliminares - ETP, anexo ao presente procedimento administrativo.





3. DA CLASSIFICAÇÃO ORÇAMENTÁRIA, DOS RECURSOS FINANCEIROS E ESTIMATIVA DA DESPESA

3.1. Não há classificação orçamentária para o presente objeto, haja vista se tratar de procedimento mediante Sistema de Registro de Preços – SRP, onde a finalidade primária é a fixação dos preços pelo período de registro. Por sua vez, a fixação de créditos orçamentários se dará quando do momento específico da contratação.

3.2. Valor global estimado:

R\$ 7.639.195,80 (Sete Milhões e Seiscentos e Trinta e Nove Mil e Cento e Noventa e Cinco Reais e Oitenta Centavos).

3.3. Justificativa quanto ao sigilo do orçamento:

Nos termos do art. 24 da Lei nº 14.133/2021, desde que justificado, o orçamento estimado da contratação poderá ter caráter sigiloso, sem prejuízo da divulgação do detalhamento dos quantitativos e das demais informações necessárias para a elaboração das propostas. Deste modo, para fins de ampliação da disputa e, conseqüentemente, da maior e melhores ofertas de preços, isso, pela evidente possibilidade de concorrência e melhores ofertas ante a incerteza de uma redução mínima do preço a ser ofertado, fica o presente orçamento considerado como sigiloso, de modo que este não deve ser divulgado para fins de edital, restando presente apenas na fase interna do procedimento e posteriormente, se e quando for o caso, para fins de negociação e enquadramento ao valor estimado da licitação.

3.4. Metodologia do orçamento:

Orçamento baseado em pesquisas de preços realizadas pelo Setor de Compras do município, conforme Mapa comparativo de preços em anexo aos autos.

4. REQUISITOS GERAIS DA CONTRATAÇÃO.

4.1. Sustentabilidade:

4.1.1. Os critérios de sustentabilidade serão aqueles que, eventualmente, estarão descritos na descrição da especificação dos itens do objeto, que se baseiam no Guia Nacional de Contratações Sustentáveis. No mais, o município ainda não dispõe de norma própria correspondente a tal temática, limitando-se tais exigências a construção das especificações, quando for o caso e ou as rotinas de fiscalização e padrões de desempenho, as quais analisarão tais requisitos, quando exigidos.

4.2. Indicação de marcas ou modelo:

4.2.1. Não se aplica.

4.3. Da vedação de utilização de marca/produto

4.3.1. Não se aplica.

4.4. Da exigência de amostra:

4.4.1. A justificativa para fins de exigência de amostras é aquela constante do Estudo Técnico Preliminar - ETP.

4.4.2. Procedimentos:

4.4.2.1. Ultrapassada a fase de lances, caso haja dúvida acerca da compatibilidade dos produtos ofertados com as especificações técnicas mínimas fixadas no Termo de Referência, sobretudo quanto a padrões de qualidade e desempenho que não possa ser aferida apenas pela proposta de preços ofertada, o(a) Pregoeiro(a) poderá solicitar a apresentação de AMOSTRA, sob pena de não aceitação da proposta.





4.4.2.2. A apresentação das amostras deverá ser realizada em até 05 (cinco) dias úteis a contar da solicitação feita pelo Pregoeiro(a), com a possibilidade de prorrogação por igual período mediante requerimento formal da empresa interessada, sujeito à avaliação pela administração para concessão da prorrogação. As amostras devem ser entregues diretamente na sede da Secretaria de Administração, localizada na Praça da Matriz, S/N - Centro - CEP: 62.430-000, durante o horário de expediente, das 08:00h às 12:00h.

4.4.2.3. No caso de não haver entrega da amostra ou ocorrer atraso na entrega, sem justificativa aceita, ou havendo entrega de amostra fora das especificações previstas, a proposta será recusada.

4.4.2.4. A Secretaria de Administração designará servidor para o recebimento das amostras.

4.4.2.5. Posteriormente, será iniciada a etapa de averiguação das amostras requeridas, caso a amostra não seja aceita, o pregoeiro poderá solicitar amostra do segundo colocado, caso entenda necessário para verificar a compatibilidade dos produtos ofertados com as especificações técnicas, até que haja o atendimento deste requisito pelos interessados.

4.4.2.6. As amostras, quando requeridas, serão submetidas a testes de preparo, rendimento e qualidade, onde serão avaliadas pelo(s) Nutricionista(s), o(s) qual(is) expedirá(ão) parecer Favorável ou Desfavorável da amostra avaliada, de acordo com especificações descritas termo de referência e resultados destes testes;

4.4.2.7. Caso seja requerida, a licitante deverá entregar sua amostra, em embalagem igual à que será entregue por ocasião do fornecimento, devidamente identificada, com a respectiva ficha técnica do produto e laudo físico-químico e microbiológico de laboratório qualificado, como forma de garantir a qualidade dos alimentos oferecidos.

4.4.2.8. As amostras dos produtos deverão obedecer a todas as especificações exigidas e deverão ser apresentadas conforme determinado no edital.

4.4.2.9. Após o recebimento e conferência das amostras não será permitido substituí-las, sendo analisadas somente as amostras que forem recebidas no dia e hora marcados, conforme informações, marcas e demais características constantes em sua proposta de preços.

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

4.4.2.11. Após a divulgação do resultado final do certame, as amostras requeridas deverão ser recolhidas pelos fornecedores no prazo de até **05 (cinco) dias úteis**, exceto aquelas as quais forem submetidas aos testes de preparo e utilização, onde, após esse prazo poderão vir a serem descartadas pela Administração, sem direito a ressarcimento.

4.5. Da subcontratação:

4.5.1. Não é admitida a subcontratação do objeto contratual, conforme previsão constante do Estudo Técnico Preliminar - ETP.

4.6. Garantia da contratação:

4.6.1. Não haverá exigência da garantia da contratação consoante os dispostos nos artigos 96 e seguintes da Lei nº 14.133, de 2021, bem como, pelas razões constantes do Estudo Técnico Preliminar - ETP.

5. DAS CONDIÇÕES E PRAZOS DE ENTREGA/FORNECIMENTO

5.1. Local de entrega do Objeto

5.1.1. Os produtos deverão ser entregues em até **05 (CINCO) DIAS**, a contar da emissão da **ORDEM DE COMPRA/AUTORIZAÇÃO DE FORNECIMENTO/NOTA DE EMPENHO**.

5.1.2. Os produtos deverão ser entregues no(a) sede da Secretaria ou nos locais determinados pela CONTRATANTE.





5.2. Forma de entrega, acompanhamento e fiscalização da entrega

5.2.1. O fornecimento dos produtos licitados poderá ser feito de forma fracionada ou em sua totalidade, de acordo com a necessidade do órgão interessado durante o prazo de contratação, mediante a expedição de periódicas de **ORDEM DE COMPRA/AUTORIZAÇÃO DE FORNECIMENTO/NOTA DE EMPENHO**, pelo órgão demandante, constando a relação e a quantidade de itens a serem entregues.

5.2.2. A entrega dos itens será acompanhada e fiscalizada por servidor do órgão demandante, o qual deverá atestar os documentos da despesa, quando comprovada a fiel e correta entrega para fins de pagamento.

5.2.3. A presença da fiscalização do órgão demandante não elide nem diminui a responsabilidade da empresa contratada.

5.2.4. Caberá ao servidor designado rejeitar totalmente ou em parte, qualquer bem que não esteja de acordo com as exigências, bem como, determinar prazo para substituição do item eventualmente fora de especificação.

5.3. Prazo para entrega

5.3.1. Os produtos deverão ser entregues em até **05 (CINCO) DIAS CORRIDOS**, a contar da emissão da **Ordem de Compra/Nota de Empenho**, que será enviada à contratada através de e-mail ou outro meio que comprove o seu recebimento.

5.3.2. A demanda correspondente a **ORDEM DE COMPRA/AUTORIZAÇÃO DE FORNECIMENTO/NOTA DE EMPENHO** deverá ser entregue em remessa única.

6. DA FORMA DE RECEBIMENTO DO OBJETO E PAGAMENTO

6.1. Da forma de recebimento (provisório e definitivo)

6.1.1. Os bens serão recebidos **provisoriamente**, de forma sumária, no ato da entrega, juntamente com a nota fiscal ou instrumento de cobrança equivalente, pelo(a) responsável pelo acompanhamento e fiscalização do contrato, para efeito de posterior verificação de sua conformidade com as especificações constantes no Termo de Referência e na proposta.

6.1.2. Os bens 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 02 (dois) dias, a contar da notificação da contratada, às suas custas, sem prejuízo da aplicação das penalidades.

6.1.3. O recebimento **definitivo** ocorrerá no prazo de 10 (dez) 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.

6.1.4. Para as 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, o prazo máximo para o recebimento definitivo será de até 05 (cinco) dias úteis.

6.1.5. 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.

6.1.6. 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 pertine à parcela incontroversa da execução do objeto, para efeito de liquidação e pagamento.

6.1.7. 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.





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

6.1.9. Pós conclusão dos procedimentos quanto ao recebimento, serão realizados os atos correspondentes a liquidação e pagamento da despesa.

6.2. Forma de pagamento

6.2.1. O Pagamento será efetuado na proporção de entrega dos produtos, em até **30 (trinta) dias** após a emissão da nota fiscal ou instrumento de cobrança equivalente, mediante a constatação da entrega definitiva, através de atesto do recebimento dos produtos e o encaminhamento da documentação necessária, observada todas as disposições pactuadas, bem como, a ordem cronológica de pagamentos.

6.2.2. Para fins de instrução dos procedimentos de pagamento, além dos documentos citados no subitem anterior, o fornecedor deverá enviar obrigatoriamente a comprovação da regularidade fiscal e trabalhista, constante da seguinte documentação:

- a) Nota Fiscal/fatura discriminativa, em via única, devidamente atestada pelo gestor do contrato;
- b) Prova de Regularidade relativa aos Tributos Federais e à Dívida Ativa da União, inclusive em relação as contribuições sociais;
- c) Prova de Regularidade relativa a Fazenda Estadual;
- d) Prova de Regularidade relativa a Fazenda Municipal;
- e) Prova de Regularidade relativa ao FGTS;
- f) Prova de Regularidade relativa à Justiça do trabalho (Certidão Negativa de Débitos Trabalhistas - CNDT).

6.2.3. O setor competente quanto aos pagamentos realizará a consulta dos documentos apresentados por meio de verificação on-line ao SICAF ou, na impossibilidade de acesso ao referido Sistema, mediante consulta aos sítios eletrônicos oficiais ou à documentação mencionada no art. 68 da Lei nº 14.133, de 2021.

6.2.4. A Administração deverá realizar consulta ao SICAF para:

6.2.4.1. verificar a manutenção das condições de habilitação exigidas no edital;

6.2.4.2. identificar possível razão que impeça a participação em licitação, no âmbito do órgão ou entidade, que implique proibição de contratar com o Poder Público, bem como ocorrências impeditivas indiretas.

6.2.5. Constatando-se, junto ao SICAF, 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.

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

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

6.2.8. Havendo a efetiva execução do objeto, os pagamentos serão realizados normalmente, até que se decida pela rescisão do contrato, caso o contratado não regularize sua situação junto ao SICAF.

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

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





6.2.11. 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.

6.2.12. 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.

7. DO PRAZO DE VIGÊNCIA

7.1. O contrato produzirá seus jurídicos e legais efeitos a partir da data de sua assinatura e vigorará 12 (doze) meses, prorrogável por até 10 anos, na forma dos artigos 106 e 107 da Lei nº 14.133, de 2021.

7.1.1. O fornecimento de bens descritos é enquadrado como continuado conforme disposto no Estudo Técnico Preliminar, sendo a vigência plurianual mais vantajosa considerando a necessidade de manutenção dos fornecimentos de forma contínua, no entanto, considerando que a estimativa prevista para a licitação é de um ano, o contrato terá vigência inicial de 12 meses, conforme disposto no item 7.1 deste Termo de Referência.

8. REQUISITOS ESPECÍFICOS DO PROCEDIMENTO

8.1. Da forma de apresentação das propostas

8.1.1. Na proposta de preços deverá constar as especificações detalhadas do item, quantidade solicitada, marca, o valor unitário e total, já considerando todas as despesas, tributos, impostos, taxas, encargos e demais despesas que incidam direta ou indiretamente sobre os produtos, mesmo que não estejam registrados neste documento.

8.1.2. A licitante deverá garantir a entrega dos itens sem qualquer defeito de fabricação, e se caso constatado alguma imperfeição, terão os itens devolvidos e a licitante submetida às penalidades da Lei, além do registro da falha no Cadastro de Fornecedores Municipais.

8.1.3. Será considerada vencedora a licitante cuja proposta contenha o **MENOR PREÇO POR LOTE**, desde que atenda as exigências contidas neste Termo de Referência.

9. MODELO DE GESTÃO DO CONTRATO

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

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

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

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

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





- 9.6. A execução do contrato deverá ser acompanhada e fiscalizada pelo(s) fiscal(is) do contrato, ou pelos respectivos substitutos (Lei nº 14.133, de 2021, art. 117, caput).
- 9.7. 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.
- 9.8. O fiscal do contrato anotar 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. (Lei nº 14.133, de 2021, art. 117, §1º).
- 9.9. Identificada qualquer inexatidão ou irregularidade, o fiscal do contrato emitirá notificações para a correção da execução do contrato, determinando prazo para a correção.
- 9.10. 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.
- 9.11. No caso de ocorrências que possam inviabilizar a execução do contrato nas datas aprazadas, o fiscal do contrato comunicará o fato imediatamente ao gestor do contrato.
- 9.12. O fiscal do contrato comunicará ao gestor do contrato, em tempo hábil, o término do contrato sob sua responsabilidade, com vistas à renovação tempestiva ou à prorrogação contratual.
- 9.13. O fiscal administrativo do contrato verificará a manutenção das condições de habilitação da contratada, acompanhará o empenho, o pagamento, as garantias, as glosas e a formalização de apostilamento e termos aditivos, solicitando quaisquer documentos comprobatórios pertinentes, caso necessário.
- 9.14. Caso ocorram descumprimento das obrigações contratuais, o fiscal administrativo do contrato atuará tempestivamente na solução do problema, reportando ao gestor do contrato para que tome as providências cabíveis, quando ultrapassar a sua competência.
- 9.15. O gestor do contrato coordenará a atualização do processo de acompanhamento e fiscalização do contrato contendo todos os registros formais da execução no histórico de gerenciamento do contrato, a exemplo da ordem de compra/nota de empenho, do registro de ocorrências, das alterações e das prorrogações contratuais, elaborando relatório com vistas à verificação da necessidade de adequações do contrato para fins de atendimento da finalidade da administração.
- 9.16. O gestor do contrato acompanhará a manutenção das condições de habilitação da contratada, para fins de empenho de despesa e pagamento, e anotar os problemas que obstem o fluxo normal da liquidação e do pagamento da despesa no relatório de riscos eventuais.
- 9.17. O gestor do contrato acompanhará os registros realizados pelos fiscais do contrato, de todas as ocorrências relacionadas à execução do contrato e as medidas adotadas, informando, se for o caso, à autoridade superior àquelas que ultrapassarem a sua competência.
- 9.18. O gestor do contrato emitirá documento comprobatório da avaliação realizada pelos fiscais técnico, administrativo e setorial quanto ao cumprimento de obrigações assumidas pelo contratado, com menção ao seu desempenho na execução contratual, baseado nos indicadores objetivamente definidos e aferidos, e a eventuais penalidades aplicadas, devendo constar do cadastro de atesto de cumprimento de obrigações.
- 9.19. O gestor do contrato tomará providências para a formalização de processo administrativo de responsabilização para fins de aplicação de sanções, a ser conduzido pela comissão de que trata o art. 158 da Lei nº 14.133, de 2021, ou pelo agente ou pelo setor com competência para tal, conforme o caso.
- 9.20. O fiscal administrativo do contrato comunicará ao gestor do contrato, em tempo hábil, o término do contrato sob sua responsabilidade, com vistas à tempestiva renovação ou prorrogação contratual.
- 9.21. O gestor do contrato deverá elaborar relatório final com informações sobre a consecução dos objetivos que tenham justificado a contratação e eventuais condutas a serem adotadas para o aprimoramento das atividades da Administração.





10. DAS OBRIGAÇÕES E RESPONSABILIDADES:

10.1. As partes se obrigam reciprocamente a cumprir integralmente as disposições do instrumento convocatório da Lei Nº. 14.133.

10.2. São obrigações do contratante, nos termos do art. 92, X, XI e XIV da Lei Federal n.º 14.133/21:

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

10.2.2. Receber o objeto no prazo e condições estabelecidas no Termo de Referência.

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

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

10.2.5. Comunicar a empresa para emissão de Nota Fiscal no que pertine à parcela incontroversa da execução do objeto, para efeito de liquidação e pagamento, quando houver controvérsia sobre a execução do objeto, quanto à dimensão, qualidade e quantidade, conforme o art. 143 da Lei nº 14.133, de 2021.

10.2.6. Efetuar o pagamento ao Contratado do valor correspondente ao fornecimento do objeto, no prazo, forma e condições estabelecidos no presente Contrato.

10.2.7. Aplicar ao Contratado as sanções previstas na lei e neste Contrato.

10.2.8. Cientificar o órgão de representação judicial do Município para adoção das medidas cabíveis quando do descumprimento de obrigações pelo Contratado.

10.2.9. Explicitamente emitir decisão sobre todas as solicitações e reclamações relacionadas à execução do presente Contrato, ressalvados os requerimentos manifestamente impertinentes, meramente protelatórios ou de nenhum interesse para a boa execução do ajuste.

10.2.10. A Administração terá o prazo de 01 (um) mês, nos termos do art. 123, parágrafo único, da Lei n.º 14.133/2021, a contar da data do protocolo do requerimento para decidir, admitida a prorrogação motivada, por igual período.

10.2.11. Responder eventuais pedidos de reestabelecimento do equilíbrio econômico-financeiro feitos pelo contratado no prazo máximo de 01 (um) mês, nos termos do art. 123, parágrafo único, da Lei n.º 14.133, de 2021.

10.2.12. Notificar os emitentes das garantias quanto ao início de processo administrativo para apuração de descumprimento de cláusulas contratuais.

10.2.13. A Administração não responderá por quaisquer compromissos assumidos pelo Contratado com terceiros, ainda que vinculados à execução do contrato, bem como por qualquer dano causado a terceiros em decorrência de ato do Contratado, de seus empregados, prepostos ou subordinados.

10.2.14. Indicar o local e horário em que deverão ser entregues os produtos/materiais/equipamentos.

10.2.15. Permitir ao pessoal da CONTRATADA acesso ao local da entrega desde que observadas as normas de segurança.

10.3. São obrigações do contratado, nos termos do art. 92, XIV, XVI e XVII da Lei Federal n.º 14.133/21:

10.3.1. O Contratado deve cumprir todas as obrigações constantes do Contrato e em seus anexos, assumindo como exclusivamente seus os riscos e as despesas decorrentes da boa e perfeita execução do objeto, observando, ainda, as obrigações a seguir dispostas:

a) Entregar o objeto acompanhado do manual do usuário, com uma versão em português, e da relação da rede de assistência técnica autorizada, se for o caso.

b) Responsabilizar-se pelos vícios e danos decorrentes do objeto, de acordo com o Código de Defesa do Consumidor (Lei nº 8.078, de 1990).

c) 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.





- d) Atender às determinações regulares emitidas pelo fiscal ou gestor do contrato ou autoridade superior (art. 137, II, da Lei n.º 14.133, de 2021) e prestar todo esclarecimento ou informação por eles solicitados.
- e) Reparar, corrigir, remover, reconstruir ou substituir, às suas expensas, no total ou em parte, no prazo fixado pelo fiscal do contrato, os bens nos quais se verificarem vícios, defeitos ou incorreções resultantes da execução ou dos materiais empregados.
- f) Responsabilizar-se pelos vícios e danos decorrentes da execução do objeto, bem como por todo e qualquer dano causado à Administração ou terceiros, não reduzindo essa responsabilidade a fiscalização ou o acompanhamento da execução contratual pelo contratante, que ficará autorizado a descontar dos pagamentos devidos ou da garantia, caso exigida, o valor correspondente aos danos sofridos.
- g) Quando não for possível a verificação da regularidade no Sistema de Cadastro de Fornecedores – SICAF, o contratado deverá entregar ao setor responsável pela fiscalização do contrato, junto com a Nota Fiscal para fins de pagamento, os seguintes documentos: 1) prova de regularidade relativa à Seguridade Social; 2) certidão conjunta relativa aos tributos federais e à Dívida Ativa da União; 3) certidões que comprovem a regularidade perante a Fazenda Estadual ou Distrital do domicílio ou sede do contratado; 4) Certidão de Regularidade do FGTS – CRF; e 5) Certidão Negativa de Débitos Trabalhistas – CNDT.
- h) Responsabilizar-se pelo cumprimento de todas as obrigações trabalhistas, previdenciárias, fiscais, comerciais e as demais previstas em legislação específica, cuja inadimplência não transfere a responsabilidade ao contratante e não poderá onerar o objeto do contrato.
- i) Comunicar ao Fiscal do contrato, no prazo de 24 (vinte e quatro) horas, qualquer ocorrência anormal ou acidente que se verifique no local da execução do objeto contratual.
- j) Paralisar, por determinação do contratante, qualquer atividade que não esteja sendo executada de acordo com a boa técnica ou que ponha em risco a segurança de pessoas ou bens de terceiros.
- k) Manter durante toda a vigência do contrato, em compatibilidade com as obrigações assumidas, todas as condições exigidas para habilitação na licitação.
- l) Cumprir, durante todo o período de execução do contrato, a reserva de cargos prevista em lei para pessoa com deficiência, para reabilitado da Previdência Social ou para aprendiz, bem como as reservas de cargos previstas na legislação (art. 116, da Lei n.º 14.133, de 2021).
- m) Comprovar a reserva de cargos a que se refere a cláusula acima, no prazo fixado pelo fiscal do contrato, com a indicação dos empregados que preencheram as referidas vagas (art. 116, parágrafo único, da Lei n.º 14.133, de 2021).
- n) Guardar sigilo sobre todas as informações obtidas em decorrência do cumprimento do contrato.
- o) Arcar com o ônus decorrente de eventual equívoco no dimensionamento dos quantitativos de sua proposta, inclusive quanto aos custos variáveis decorrentes de fatores futuros e incertos, devendo complementá-los, caso o previsto inicialmente em sua proposta não seja satisfatório para o atendimento do objeto da contratação, exceto quando ocorrer algum dos eventos arrolados no art. 124, II, d, da Lei nº 14.133, de 2021.
- p) Cumprir, além dos postulados legais vigentes de âmbito federal, estadual ou municipal, as normas de segurança do contratante.
- q) Alocar os empregados necessários, com habilitação e conhecimento adequados, ao perfeito cumprimento das cláusulas deste contrato, fornecendo os materiais, equipamentos, ferramentas e utensílios demandados, cuja quantidade, qualidade e tecnologia deverão atender às recomendações de boa técnica e a legislação de regência.
- r) Orientar e treinar seus empregados sobre os deveres previstos na Lei nº 13.709, de 14 de agosto de 2018, se for o caso, adotando medidas eficazes para proteção de dados pessoais a que tenha acesso por força da execução deste contrato.
- s) Conduzir os trabalhos com estrita observância às normas da legislação pertinente, cumprindo as determinações dos Poderes Públicos, mantendo sempre limpo o local de execução do objeto e nas melhores condições de segurança, higiene e disciplina.





- t) Submeter previamente, por escrito, ao contratante, para análise e aprovação, quaisquer mudanças nos métodos executivos que fujam às especificações do memorial descritivo ou instrumento congênera.
- u) Não permitir a utilização de qualquer trabalho do menor de dezesseis anos, exceto na condição de aprendiz para os maiores de quatorze anos, nem permitir a utilização do trabalho do menor de dezoito anos em trabalho noturno, perigoso ou insalubre.
- v) Assinar e devolver a ordem de compra ao Município de [CIDADE]/CE no prazo máximo de 24 (vinte e quatro) horas, a contar da data do seu recebimento.
- w) Entregar os itens licitados no prazo máximo estabelecido no termo de referência, contados do recebimento da ordem de compra, nos locais determinados pelo órgão solicitante, observando rigorosamente as especificações contidas no termo de referência, nos anexos e disposições constantes de sua proposta de preços, assumindo a responsabilidade pelo pagamento de todos os impostos, taxas e quaisquer ônus de origem federal, estadual e municipal, bem como, quaisquer encargos judiciais ou extrajudiciais, sejam trabalhistas, previdenciários, fiscais e comerciais resultantes da execução do contrato que lhes sejam imputáveis, inclusive com relação a terceiros, em decorrência da celebração do contrato.
- x) A reparar, corrigir, remover ou substituir, às suas expensas, no total ou em parte, o objeto do contrato em que se verificarem vícios, defeitos ou incorreções.
- y) Responsabilizar-se pelos danos causados diretamente à Administração ou a terceiros, decorrentes de sua culpa ou dolo na execução do contrato, não excluindo ou reduzindo essa responsabilidade a fiscalização ou o acompanhamento pelo órgão interessado.
- z) Aceitar, nas mesmas condições contratuais, os acréscimos ou supressões que se fizerem no fornecimento, até 25% (vinte e cinco por cento) do valor inicial atualizado do contrato, na forma do art. 125º da Lei n.º 14.133/21.
- aa) Prestar os esclarecimentos que forem solicitados pelo Município de [CIDADE]/CE, cujas reclamações se obriga a atender prontamente, bem como dar ciência ao mesmo, imediatamente e por escrito, de qualquer anormalidade que verificar quando da execução do contrato.
- bb) No caso de constatação da inadequação do objeto licitado às normas e exigências especificadas no termo de referência, no edital ou na proposta de preços da CONTRATADA, a CONTRATANTE os recusará, devendo no prazo máximo de 24 (vinte e quatro) horas ser adequados às supracitadas condições.

11. INFRAÇÕES E SANÇÕES ADMINISTRATIVAS (art. 92, XIV)

11.1. Comete infração administrativa, nos termos da Lei nº 14.133, de 2021, o licitante/adjudicatário que, com dolo ou culpa:

- a) deixar de entregar a documentação exigida para o certame ou não entregar qualquer documento que tenha sido solicitado pelo/a pregoeiro/a durante o certame;
- b) Salvo em decorrência de fato superveniente devidamente justificado, não mantiver a proposta em especial quando:
- b.1) não enviar a proposta adequada ao último lance ofertado ou após a negociação;
- b.2) recusar-se a enviar o detalhamento da proposta quando exigível;
- b.3) pedir para ser desclassificado quando encerrada a etapa competitiva; ou
- b.4) deixar de apresentar amostra;
- b.5) apresentar proposta ou amostra em desacordo com as especificações do edital;
- c) não celebrar ata de registro de preços e o contrato ou não entregar a documentação exigida para a assinatura de tais instrumentos, quando convocado dentro do prazo de validade de sua proposta;
- d) recusar-se, sem justificativa, a assinar a ata de registro de preço ou contrato, ou a aceitar ou retirar o instrumento equivalente no prazo estabelecido pela Administração;





- e) apresentar declaração ou documentação falsa exigida para o certame ou prestar declaração falsa durante a licitação;
- f) fraudar a licitação;
- g) comportar-se de modo inidôneo ou cometer fraude de qualquer natureza, em especial quando:
- h) agir em conluio ou em desconformidade com a lei;
- i) induzir deliberadamente a erro no julgamento;
- j) apresentar amostra falsificada ou deteriorada;
- k) praticar atos ilícitos com vistas a frustrar os objetivos da licitação;
- l) praticar ato lesivo previsto no art. 5º da Lei n.º 12.846, de 2013.

11.1.1. Serão aplicadas ao licitante/adjudicatário que incorrer nas infrações acima descritas, garantida a defesa prévia, sem prejuízo das responsabilidades civil e criminal, as seguintes sanções:

- a) advertência;
- b) multa;
- c) impedimento de licitar e contratar e
- d) declaração de inidoneidade para licitar ou contratar, enquanto perdurarem os motivos determinantes da punição ou até que seja promovida sua reabilitação perante a própria autoridade que aplicou a penalidade.

11.1.2. Na aplicação das sanções serão considerados:

- a) a natureza e a gravidade da infração cometida.
- b) as peculiaridades do caso concreto
- c) as circunstâncias agravantes ou atenuantes
- d) os danos que dela provierem para a Administração Pública
- e) a implantação ou o aperfeiçoamento de programa de integridade, conforme normas e orientações dos órgãos de controle.

11.1.3. Para fins de dosimetria e cálculo das penalidades acima impostas, estas tomarão como base os parâmetros delineados no tópico a seguir.

11.2. Comete infração administrativa, nos termos da Lei nº 14.133, de 2021, o contratado que, com dolo ou culpa:

- a) der causa à inexecução parcial do contrato;
- b) der causa à inexecução parcial do contrato que cause grave dano à Administração ou ao funcionamento dos serviços públicos ou ao interesse coletivo;
- c) der causa à inexecução total do contrato;
- d) ensejar o retardamento da execução ou da entrega do objeto da contratação sem motivo justificado;
- e) apresentar documentação falsa ou prestar declaração falsa durante a execução do contrato;
- f) praticar ato fraudulento na execução do contrato;
- g) comportar-se de modo inidôneo ou cometer fraude de qualquer natureza;
- h) praticar ato lesivo previsto no art. 5º da Lei nº 12.846, de 1º de agosto de 2013.

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

- a) **Advertência**, quando o contratado der causa à inexecução parcial do contrato, sempre que não se justificar a imposição de penalidade mais grave (art. 156, §2º, da Lei nº 14.133, de 2021);
- b) **Impedimento de licitar e contratar**, quando praticadas as condutas descritas nas alíneas "b", "c" e "d" do subitem acima, sempre que não se justificar a imposição de penalidade mais grave (art. 156, § 4º, da Lei nº 14.133, de 2021);
- c) **Declaração de inidoneidade para licitar e contratar**, quando praticadas as condutas descritas nas alíneas "e", "f", "g" e "h" do subitem acima, bem como nas alíneas "b", "c" e "d", que justifiquem a imposição de penalidade mais grave (art. 156, §5º, da Lei nº 14.133, de 2021).





d) **Multa:**

d.1) Moratória de 1% (um por cento) por dia de atraso injustificado sobre o valor da parcela inadimplida, até o limite de 30 (trinta) dias;

d.2) Compensatória de 30% (trinta por cento) sobre o valor total do contrato, no caso de inexecução total do objeto.

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

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

11.2.4. Antes da aplicação da multa será facultada a defesa do interessado no prazo de 05 (CINCO) DIAS úteis, contado da data de sua intimação (art. 157, da Lei nº 14.133, de 2021)

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

11.2.6. Previamente ao encaminhamento à cobrança judicial, a multa poderá ser recolhida administrativamente no prazo máximo de 30 (trinta) dias, a contar da data do recebimento da comunicação enviada pela autoridade competente.

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

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

a) a natureza e a gravidade da infração cometida;

b) as peculiaridades do caso concreto;

c) as circunstâncias agravantes ou atenuantes;

d) os danos que dela provierem para o Contratante;

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

11.2.9. Os atos previstos como infrações administrativas na Lei nº 14.133, de 2021, ou em outras leis de licitações e contratos da Administração Pública que também sejam tipificados como atos lesivos na Lei nº 12.846, de 2013, serão apurados e julgados conjuntamente, nos mesmos autos, observados o rito procedimental e autoridade competente definidos na referida Lei (art. 159).

11.2.10. A personalidade jurídica do Contratado poderá ser desconsiderada sempre que utilizada com abuso do direito para facilitar, encobrir ou dissimular a prática dos atos ilícitos previstos neste Contrato ou para provocar confusão patrimonial, e, nesse caso, todos os efeitos das sanções aplicadas à pessoa jurídica serão estendidos aos seus administradores e sócios com poderes de administração, à pessoa jurídica sucessora ou à empresa do mesmo ramo com relação de coligação ou controle, de fato ou de direito, com o Contratado, observados, em todos os casos, o contraditório, a ampla defesa e a obrigatoriedade de análise jurídica prévia (art. 160, da Lei nº 14.133, de 2021).

11.2.11. O Contratante deverá, no prazo máximo 05 (CINCO) DIAS úteis, contado da data de aplicação da sanção, informar e manter atualizados os dados relativos às sanções por ela aplicadas, para fins de publicidade no Cadastro Nacional de Empresas Inidôneas e Suspensas (Ceis) e no Cadastro Nacional de Empresas Punidas (Cnep), instituídos no âmbito do Poder Executivo Federal. (Art. 161, da Lei nº 14.133, de 2021).

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

11.2.13. Os débitos do contratado para com a Administração contratante, resultantes de multa administrativa e/ou indenizações, não inscritos em dívida ativa, poderão ser compensados, total ou





parcialmente, com os créditos devidos pelo referido órgão decorrentes deste mesmo contrato ou de outros contratos administrativos que o contratado possua com o mesmo órgão ora contratante.

12. DA EXTINÇÃO CONTRATUAL (art. 92, XIX)

10.1. O contrato se extingue quando vencido o prazo nele estipulado, independentemente de terem sido cumpridas ou não as obrigações de ambas as partes contraentes.

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

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

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

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

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

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

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

10.3. O termo de rescisão, sempre que possível, será precedido:

10.3.1. Balanço dos eventos contratuais já cumpridos ou parcialmente cumpridos;

10.3.2. Relação dos pagamentos já efetuados e ainda devidos;

10.3.3. Indenizações e multas.

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

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

13. DOS CASOS OMISSOS (art. 92, III)

10.6. Os casos omissos serão decididos pelo(s) órgão(s) demandante(s), segundo as disposições contidas na Lei nº 14.133, de 2021, nos regulamentos e normas locais específicas, nas normas federais aplicáveis e, subsidiariamente, pelas normas e princípios gerais em Direito Admitidas.

Granja/CE, ---- de ----- de 2024

SECRETÁRIO DE ADMINISTRAÇÃO





PREFEITURA MUNICIPAL DE GRANJA
ANEXO I

1. DOS ITENS/LOTES:

1.1. **Justificativa quanto ao quantitativo:** A definição dos quantitativos deu-se com base em levantamento pautado pelo histórico de utilização de exercícios anteriores e/ou em consonância com as necessidades das possíveis contratação prospectadas a longo prazo de vigência contratual, estipuladas por este(s) órgãos(s).

1.2. Os quantitativos totais estipulados, bem como, a definição dos parâmetros e quantitativos para efeitos de formulação de proposta de preços constam do Anexo I deste Projeto Básico/Termo de Referência.

A) DOS QUANTITATIVOS TOTAIS DA LICITAÇÃO, OBEDECENDO A DISPOSIÇÃO DOS ITENS QUANTO A FORMULAÇÃO DAS PROPOSTAS DE PREÇOS (EM ATENDIMENTO AOS INCISOS I E III DO ART. 48 DA LEI Nº 123/2006).

GRUPO 01: COTA PRINCIPAL 75% (AMPLA PARTICIPAÇÃO)					
ITEM	ESPECIFICAÇÃO	UNID.	QTDE	VALOR MÁXIMO ACEITÁVEL	
				Unit	Total
1	PÃO MASSA FINA - Pão massa fina sem corantes, com peso mínimo de 50g a unidade, fresco e macio.	UND	31500		
2	PÃO MASSA GROSSA - Pão massa grossa sem corantes, com peso mínimo de 50g a unidade, fresco e macio.	UND	31500		
3	BISCOITO CREAM CRACKER - Biscoito cream cracker. pacote com no mínimo 350g biscoito ou bolacha salgada tipo cream cracker amanteigada. ingredientes básicos: farinha de trigo fortificada com ácido fólico e ferro, açúcar, fermentos químicos, sal, lecitina de soja. embalagem dupla de polietileno atóxico, contendo no mínimo 350g do produto, rotulagem de acordo com as normas da anvisa.	PCT	9154		
4	BISCOITO DE ÁGUA E SAL - Biscoito de água e sal pacote com no mínimo 350g com dados de identificação do produto, marca do fabricante, rótulo com ingredientes, valor nutricional, peso líquido, data de fabricação e prazo de validade	PCT	9559		
5	BISCOITO DOCE - biscoito doce pacote com no mínimo 350g com dados de identificação do produto, marca do fabricante, rótulo com ingredientes, valor nutricional, peso líquido, data de fabricação e prazo de validade	PCT	9559		
6	BISCOITO RECHEADO EMB.60G - Biscoito recheado emb.60g	PCT	10823		
7	BISCOITO SALGADO TIPO AMANTEIGADO - Biscoito salgado tipo amanteigado, embalagens separadas, fazendo um total de no mínimo 138g, com prazo de validade de pelo menos 12 meses. pacote com 06 embalagens.	PCT	507		
8	BOLO FOFO DIVERSOS SABORES - Bolo fofo diversos sabores, ingredientes básicos: farinha de trigo enriquecida com ferro e ácido fólico, ovos, açúcar, margarina. embalagem: bandeja com cobertura plástica	UND	1951		





	contendo 500 g do produto. rotulagem de acordo com as normas da anvisa. validade minima de 05 dias da data entrega do produto.				
9	BOLO LUIZ FELIPE - Bolo Luiz Felipe. ingredientes básicos: farinha de trigo enriquecida com ferro e ácido fólico, ovos, açúcar, coco. embalagem: bandeja com cobertura plástica contendo 500 g do produto. rotulagem de acordo com as normas da ANVISA. validade mínima de 05 dias da data entrega do produto.	UND	1951		
10	PÃO - PÃO MASSA FINA TIPO HOT-DOG - Pão - pão massa fina tipo hot-dog. embalado em saco plástico transparente de polietileno atoxico contendo 500g do produto (10 unidades), fardo com 10 pacotes. com numero de registro no ms e validade minima de 7 dias. rotulagem de acordo com as normas da anvisa.	PCT	7710		
11	BISCOITO DE POVILHO TIPO "PÊTA" - Biscoito de povilho tipo "pêta". biscoito salgado tipo pêta. ingredientes básicos: polvilho, gordura vegetal de palma, soro de leite, sal e ovos. embalagem primária: saco plástico contendo de 50 a 500 gramas do produto. rotulagem de acordo com as normas da anvisa.	KG	450		

GRUPO 02: COTA RESERVADA 25% (PARA ME E EPP)

ITEM	ESPECIFICAÇÃO	UNID.	QTDE	VALOR MÁXIMO ACEITÁVEL	
				Unit	Total
1	PÃO MASSA FINA - Pão massa fina sem corantes, com peso mínimo de 50g a unidade, fresco e macio.	UND	10500		
2	PÃO MASSA GROSSA - Pão massa grossa sem corantes, com peso mínimo de 50g a unidade, fresco e macio.	UND	10500		
3	BISCOITO CREAM CRACKER - Biscoito cream cracker. pacote com no mínimo 350g biscoito ou bolacha salgada tipo cream cracker amanteigada. ingredientes básicos: farinha de trigo fortificada com ácido fólico e ferro, açúcar, fermentos químicos, sal, lecitina de soja. embalagem dupla de polietileno atoxico, contendo no mínimo 350g do produto, rotulagem de acordo com as normas da anvisa.	PCT	3051		
4	BISCOITO DE ÁGUA E SAL - Biscoito de água e sal pacote com no mínimo 350g com dados de identificação do produto, marca do fabricante, rotulo com ingredientes, valor nutricional, peso liquido, data de fabricação e prazo de validade	PCT	3186		
5	BISCOITO DOCE - biscoito doce pacote com no mínimo 350g com dados de identificação do produto, marca do fabricante, rotulo com ingredientes, valor nutricional, peso liquido, data de fabricação e prazo de validade	PCT	3186		
6	BISCOITO RECHEADO EMB.60G - Biscoito recheado emb.60g	PCT	3607		
7	BISCOITO SALGADO TIPO AMANTEIGADO - Biscoito salgado tipo amanteigado, embalagens separadas, fazendo um total de no mínimo 138g, com prazo de	PCT	169		

