



EDITAL CONVOCATÓRIO
Pregão Eletrônico Nº 2025.02.05.1

1ª Parte: PREÂMBULO

A **Prefeitura Municipal de Assaré** sito à Rua Dr. Paiva, nº 415, Vila Mota, Assaré-CE, por intermédio do(s) Ordenador(es) de Despesas da(s) Secretaria(s) Municipal(is) abaixo firmados, torna público, para conhecimento dos interessados, que no dia e hora abaixo indicados será realizada licitação na modalidade **PREGÃO ELETRÔNICO**, do tipo **MENOR PREÇO**, que será regida pela Lei nº 14.133, de 01 de abril de 2021, observados os termos da Lei Complementar nº 123, de 14 de dezembro de 2006, assim como as exigências estabelecidas neste Edital. A presente licitação será no Portal de Compras no site www.comprasassare.com.br.

2ª Parte: DAS CLÁUSULAS EDITALÍCIAS

1.0 - DO OBJETO

1.1. A presente licitação tem por objeto a Contratação para fornecimento de gêneros alimentícios, para atender as necessidades das Diversas Secretarias do Município de Assaré/CE, conforme anexos, partes integrantes deste edital.

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

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

www.tce.ce.gov.br/licitacoes, www.comprasassare.com.br, www.pncp.gov.br www.assare.ce.gov.br

2.2. O certame será realizado no endereço eletrônico:

www.comprasassare.com.br.

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

3.0 - DAS DATAS E HORÁRIOS DO CERTAME

3.1. INÍCIO DO ACOLHIMENTO DAS PROPOSTAS: **07 de Fevereiro de 2025 às 17:00 horas.**

3.2. DATA DE ABERTURA DAS PROPOSTAS: **20 de Fevereiro de 2025, às 08:30 horas.**

3.3. INÍCIO DA SESSÃO DE DISPUTA: **20 de Fevereiro de 2025, às 09:00 horas.**

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

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

4.0 - DA SEDE DA ENTIDADE RESPONSÁVEL PELA LICITAÇÃO

4.1. A Prefeitura Municipal de Assaré está localizada na Rua Dr. Paiva, nº 415, Vila Mota, Assaré-CE, 63.140-000, telefone: (88) 3535-1613.

5.0 - DOS RECURSOS ORÇAMENTÁRIOS

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



Órgão	Unid. Orç.	Projeto/Atividade	Elemento de Despesa
07	07	08.244.0112.2.040.0000	3.3.90.30.00
07	08	08.245.0224.2.052.0000	3.3.90.30.00
07	08	08.245.0224.2.051.0000	3.3.90.30.00
07	08	08.122.0222.2.042.0000	3.3.90.30.00
06	06	10.301.0511.2.032.0000	3.3.90.30.00
06	06	10.122.0112.2.029.0000	3.3.90.30.00
06	06	10.302.0522.2.036.0000	3.3.90.30.00
06	06	10.302.0522.2.037.0000	3.3.90.30.00
06	06	10.305.0531.2.039.0000	3.3.90.30.00
04	04	04.122.0112.2.006.0000	3.3.90.30.00
04	04	04.125.0343.2.008.0000	3.3.90.30.00
10	10	13.391.0112.2.066.0000	3.3.90.30.00
05	05	12.122.0112.2.010.0000	3.3.90.30.00
05	05	12.361.0423.2.018.0000	3.3.90.30.00
08	08	15.122.0112.2.055.0000	3.3.90.30.00
09	09	04.122.0112.2.059.0000	3.3.90.30.00

6.0 - DA PARTICIPAÇÃO, DO CREDENCIAMENTO E DA DECLARAÇÃO

6.1. Os interessados em participar deste certame deverão estar credenciados junto ao sistema GM TECNOLOGIA (GM TECNOLOGIA & INFORMAÇÃO LTDA no site www.comprasassare.com.br.

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

6.1.2. Qualquer dúvida em relação ao acesso no sistema operacional (www.comprasassare.com.br) poderá ser esclarecida através do com suporte técnico do sistema GM TECNOLOGIA (GM TECNOLOGIA & INFORMAÇÃO LTDA - Avenida República do Líbano, nº 251, Sala 1408 – Recife/PE, inscrita no CNPJ/MF sob o nº 15.464.263/0001-29) ou pelo(s) telefone(s)(88) 35351613 e (81) 3877-1397, ou ainda através do e-mail: boletos@brconectado.com.br.

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

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

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

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

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

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

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

6.4.5. A substituição de consorciado deverá ser expressamente autorizada pelo órgão contratante e deverá ser apresentada a comprovação de que a nova empresa do consórcio possui, no mínimo, os mesmos quantitativos para efeito de habilitação técnica e os mesmos valores para efeito de qualificação econômico-



financeira apresentados pela empresa substituída, para fins de habilitação do consórcio no processo licitatório que originou o contrato.

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

6.6. Tratando-se de microempresas e empresas de pequeno porte deverão declarar no Sistema GM TECNOLOGIA (GM TECNOLOGIA & INFORMAÇÃO LTDA) no site www.comprasassare.com.br, o exercício da preferência prevista na Lei Complementar nº 123/2006.

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

6.8. Não poderão disputar esta licitação:

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

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

6.8.3. Empresa, isoladamente ou em consórcio, responsável pela elaboração do projeto básico ou do projeto executivo, ou empresa da qual o autor do projeto seja dirigente, gerente, controlador, acionista ou detentor de mais de 5% (cinco por cento) do capital com direito a voto, responsável técnico ou subcontratado;

6.8.4. Pessoa física ou jurídica que se encontre, ao tempo desta licitação, impossibilitada de participar em decorrência de sanção que lhe foi imposta;

6.8.5. Aquele que mantenha vínculo de natureza técnica, comercial, econômica, financeira, trabalhista ou civil com dirigente do órgão ou entidade contratante ou com agente público que desempenhe função na licitação ou atue na fiscalização ou na gestão do contrato, ou que deles seja cônjuge, companheiro ou parente em linha reta, colateral ou por afinidade, até o terceiro grau;

6.8.6. Empresas controladoras, controladas ou coligadas, nos termos da Lei nº 6.404, de 15 de dezembro de 1976, concorrendo entre si;

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

6.8.8. Não poderá participar, direta ou indiretamente, da licitação ou da execução do contrato, agente público do órgão ou entidade contratante, devendo ser observadas as situações que possam configurar conflito de interesses no exercício ou após o exercício do cargo ou emprego, nos termos da legislação que disciplina a matéria, conforme § 1º do art. 9º da Lei n.º 14.133, de 2021.

6.9. O impedimento de que trata o item 6.8.4 será também aplicado ao licitante que atue em substituição a outra pessoa, física ou jurídica, com o intuito de burlar a efetividade da sanção a ela aplicada, inclusive a sua controladora, controlada ou coligada, desde que devidamente comprovado o ilícito ou a utilização fraudulenta da personalidade jurídica do licitante.

6.10. A critério da Administração e exclusivamente a seu serviço, o autor dos projetos e a empresa a que se referem os itens 6.8.2 e 6.8.3 poderão participar no apoio das atividades de planejamento da contratação, de execução da licitação ou de gestão do contrato, desde que sob supervisão exclusiva de agentes públicos do órgão ou entidade.

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

6.12. A vedação de que trata o item 6.8.8 estende-se a terceiro que auxilie a condução da contratação na qualidade de integrante de equipe de apoio, profissional especializado ou funcionário ou representante de empresa que preste assessoria técnica.



7.0 - DA FORMA DE APRESENTAÇÃO DA PROPOSTA INICIAL

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

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

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

- a) Indicação de cada lote da especificação do objeto licitado com todos seus itens, de acordo com o disposto no ANEXO I – TERMO DE REFERÊNCIA deste Edital;
- b) Preço unitário de cada item e global do lote cotado, em algarismos, com no máximo 2 (duas) casas decimais;
- c) Prazo de validade da proposta, que não poderá ser inferior a 60 (sessenta) dias, a contar da data de sua apresentação;

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

7.4. Incumbirá ao licitante acompanhar as operações no sistema eletrônico durante a sessão pública do Pregão, ficando responsável pelo ônus decorrente da perda de negócios, diante da inobservância de quaisquer mensagens emitidas pelo sistema ou da desconexão da parte do próprio licitante.

7.4.1. O licitante deverá comunicar imediatamente ao provedor da plataforma eletrônica (www.comprasassare.com.br) qualquer acontecimento que possa comprometer o sigilo ou a segurança, para imediato bloqueio de acesso.

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

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

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

7.7. Será vedada a identificação do licitante.

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

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

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

8.0 - DA ABERTURA E CLASSIFICAÇÃO DAS PROPOSTAS INICIAIS



- 8.1. Abertas as propostas iniciais, o(a) agente de contratação fará as devidas verificações, avaliando a aceitabilidade das mesmas. Caso ocorra alguma desclassificação, esta deverá ser fundamentada e registrada no sistema, com acompanhamento em tempo real por todos os participantes.
- 8.2. Os preços deverão ser expressos em reais, com **até 2 (duas) casas** decimais em seus valores unitários e globais.
- 8.3. O sistema ordenará automaticamente as propostas classificadas pelo(a) agente de contratação e somente estas participarão da etapa de lances.
- 8.4. Na elaboração da proposta inicial, o preço cotado poderá ultrapassar o limite máximo discriminado no **Anexo I - TERMO DE REFERÊNCIA** presente nos autos do processo em epígrafe; entretanto, na fase de lances, o lance final deverá atingir **preço** igual ou inferior ao limite máximo estipulado pela Administração, caso o lote cotado seja composto de itens, o preço unitário destes deverá ser igual ou inferior aos limites previstos para cada item no Termo de Referência.
- 8.4.1. Caso não sejam realizados envios de lances, o licitante que cotou na proposta inicial o menor preço deverá reduzi-lo a um valor igual ou inferior ao limite máximo previsto pela Administração, junto ao Anexo I – Termo de Referência.
- 8.5. Serão desclassificadas as propostas que identifiquem o licitante, assim como quando não forem atribuídos valores a algum dos itens componentes do respectivo lote.
- 8.6. A não desclassificação da proposta não impede o seu julgamento definitivo em sentido contrário, levado a efeito na fase de aceitação.
- 8.7. O sistema disponibilizará campo próprio para troca de mensagens entre o Agente de contratação e os licitantes.

9.0 - DA ETAPA DE LANCES

- 9.1. O(A) agente de contratação dará início à etapa competitiva no horário previsto no **subitem 3.3**, quando, então, os licitantes poderão encaminhar lances que deverão ser apresentados exclusivamente por meio do sistema eletrônico.
- 9.2. A disputa será realizada por lote, sendo os preços registrados na ata da sessão, quando, para efeito de lances, será considerado o valor global do respectivo lote.
- 9.2.1. Na fase de lances, o lance final deverá atingir preço em conformidade com o item 8.4 do Edital Convocatório, quanto ao preço global e unitário dos itens, quando for o caso. Caso não sejam realizados envios de lances, o licitante que cotou na proposta inicial o menor preço deverá reduzi-lo a um valor igual ou inferior ao limite máximo previsto pela Administração, junto ao Anexo I – Termo de Referência.
- 9.2.2. Os licitantes poderão ofertar lances sucessivos inferiores ao seu último lance registrado no sistema, ainda que este seja maior que o menor lance já ofertado por outro licitante.
- 9.2.3. Não serão aceitos dois ou mais lances de mesmo valor, prevalecendo aquele que for recebido e registrado em primeiro lugar.
- 9.2.4. Só poderá haver empate entre propostas iguais (não seguidas de lances), ou entre lances finais da fase fechada do modo de disputa aberto e fechado.
- 9.3. Durante a sessão pública de disputa, os licitantes serão informados, em tempo real, do valor do menor lance registrado. O sistema não identificará o autor dos lances ao(a) agente de contratação nem aos demais participantes.
- 9.4. No caso de desconexão entre o(a) agente de contratação e o sistema no decorrer da etapa competitiva, o sistema poderá permanecer acessível à recepção dos lances, retornando o(a) agente de contratação, quando possível, sem prejuízos dos atos realizados.



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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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



10.0 - DA NEGOCIAÇÃO DA PROPOSTA E DO LICITANTE ARREMATANTE

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

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

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

10.4. Quando o primeiro colocado, mesmo após a negociação, for desclassificado em razão de sua proposta permanecer acima do preço máximo definido para a contratação, a negociação poderá ser feita com os demais licitantes classificados, exclusivamente por meio do sistema, respeitada a ordem de classificação estabelecida no § 2º do art. 22, ou, em caso de propostas intermediárias empatadas, serão utilizados os critérios de desempate definidos no art. 28, ambos da Instrução Normativa SEGES/ME nº 73/2022.

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

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

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

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

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

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

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

11.2. Juntamente com a proposta de preços a licitante deverá apresentar a prova de garantia da mesma, no montante estipulado em **1% (um por cento)**, do valor estimado para a contratação, nos termos do Artigo 58 da Lei Federal nº 14.133/2021.

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

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

II) seguro-garantia;

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



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

11.2.2. Optando por caução em dinheiro, o licitante deverá apresentar o comprovante de DEPÓSITO BANCÁRIO, (com a identificação do depositante/licitante) a ser feito em nome da Prefeitura Municipal de Assaré, **Banco do Brasil - Agência nº 1020-0, Conta Corrente nº 3011-2**, sendo que depósitos efetuados em caixas de autoatendimento, só serão validados após sua compensação.

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

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

- **Beneficiário:** Prefeitura Municipal de Assaré.

- **Objeto:** Garantia da participação no PREGÃO ELETRÔNICO nº 2025.02.05.1.

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

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

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

11.4. Implicará execução do valor integral da garantia de proposta a recusa em assinar o contrato ou a não apresentação dos documentos para a contratação.

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

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

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

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

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

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

11.11. Iniciada a fase de julgamento, o agente de contratação verificará se o licitante provisoriamente classificado em primeiro lugar atende às condições de participação no certame, conforme previsto no art. 14 da Lei nº 14.133/2021, especialmente quanto à existência de sanção que impeça a participação no certame ou a futura contratação, mediante a consulta aos seguintes cadastros:

a) SICAF;

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

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

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

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

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



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

11.15.1. Contiverem vícios insanáveis e/ou condições ilegais;

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

12.0 - DA FASE DE HABILITAÇÃO

12.1. Os documentos de habilitação exigidos consistem nos seguintes:

- Habilitação Jurídica:

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

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

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

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

e) Comprovação de compromisso público ou particular de constituição de consórcio, subscrito pelos consorciados em se tratando de empresas organizadas sob esta forma, devendo ser realizada a indicação da empresa líder, que será responsável por sua representação perante a Administração e apresentar declaração



formal de responsabilidade solidária dos integrantes pelos atos praticados em consórcio, devidamente assinado por todos os representantes legais das empresas que farão parte da composição;

- Qualificação Técnica:

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

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

- Regularidade Fiscal, Social e Trabalhista:

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

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

i) Prova de regularidade perante a Fazenda Federal;

j) Prova de regularidade perante a Fazenda Estadual;

k) Prova de regularidade perante a Fazenda Municipal;

l) Prova de regularidade relativa à Seguridade Social;

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

n) Prova de regularidade perante a Justiça do Trabalho;

- Qualificação Econômico-financeira:

o) Balanço Patrimonial, Demonstração de Resultado de Exercício e demais demonstrações contábeis dos 2 (dois) últimos exercícios sociais;

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

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

- Declarações:

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

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

s) Declaração de que cumpre as exigências de reserva de cargos para pessoa com deficiência e para reabilitado da Previdência Social, previstas em lei e em outras normas específicas.

t) Declaração de que atendem aos requisitos de habilitação, e que responderá pela veracidade das informações prestadas, na forma da lei;



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

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

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

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

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

13.0 - DISPOSIÇÕES SOBRE A APLICAÇÃO DA LEI COMPLEMENTAR 123/2006

13.1. Havendo restrição quanto à regularidade fiscal e trabalhista da microempresa, da empresa de pequeno porte ou da cooperativa que se enquadre nos termos do art. 34, da Lei Federal nº 11.488/2007, será assegurado o prazo de **5 (cinco) dias úteis**, contados da convocação do(a) agente de contratação, para a regularização do(s) documento(s), podendo tal prazo ser prorrogado por igual período, conforme dispõe a Lei Complementar nº 123/2006.

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

14.0 - DOS PEDIDOS DE ESCLARECIMENTOS E DA IMPUGNAÇÃO DO ATO CONVOCATÓRIO

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

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

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

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



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

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

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

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

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

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

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

15.0 - DOS RECURSOS ADMINISTRATIVOS

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

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

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

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

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

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

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

15.7. A decisão em grau de recurso será definitiva e dela dar-se-á conhecimento aos interessados através da plataforma **www.comprasassare.com.br**.

16.0 - DAS INFRAÇÕES ADMINISTRATIVAS E SANÇÕES

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

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

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

- a) Não enviar a proposta adequada ao último lance ofertado ou após a negociação;
- b) Recusar-se a enviar o detalhamento da proposta quando exigível;



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



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

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

16.10. A apuração de responsabilidade relacionada às sanções de impedimento de licitar e contratar e de declaração de inidoneidade para licitar ou contratar demandará a instauração de processo de responsabilização a ser conduzido por comissão composta por 2 (dois) ou mais servidores públicos pertencentes aos seus quadros permanentes, que avaliará fatos e circunstâncias conhecidos e intimará o licitante ou o adjudicatário para, no prazo de 15 (quinze) dias úteis, contado da data de sua intimação, apresentar defesa escrita e especificar as provas que pretenda produzir.

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

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

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

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

17.0 - DA ADJUDICAÇÃO E DA HOMOLOGAÇÃO

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

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

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

18.0 - DA CONTRATAÇÃO

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

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



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

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

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

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

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

18.5.1. A regra transcrita acima não se aplicará aos licitantes remanescentes convocados na forma item 18.4.1.

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

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

18.8. As condições contratuais estão definidas no **Anexo IV - Minuta do Contrato**, parte integrante deste edital.

19.0 - DAS DISPOSIÇÕES GERAIS

19.1. O Edital e seus anexos estão disponíveis, na íntegra, no Portal Nacional de Contratações Públicas (PNCP) e endereços eletrônicos constantes no item 2.1 deste Edital;

19.2. Será divulgada ata da sessão pública no sistema eletrônico;

19.3. Na contagem dos prazos estabelecidos neste edital excluir-se-ão os dias de início e incluir-se-ão os dias de vencimento.

19.4. Os prazos estabelecidos neste edital se iniciam e se vencem somente em dia de expediente na Prefeitura Municipal;

19.5. Esta licitação não importa necessariamente em contratação, podendo a autoridade competente revogá-la por razões de interesse público, anulá-la por ilegalidade de ofício ou por provocação de terceiros, mediante decisão devidamente fundamentada;

19.6. É facultada ao(a) agente de contratação ou à autoridade superior, em qualquer fase da licitação, a promoção de diligência destinada a esclarecer ou a complementar a instrução do processo licitatório;

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

19.8. Os casos omissos serão resolvidos pelo(a) agente de contratação, nos termos da legislação pertinente;

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



- 19.10. Os licitantes são responsáveis pela fidelidade e legitimidade das informações e dos documentos apresentados em qualquer fase da licitação;
- 19.11. Caberá ao licitante acompanhar as operações no sistema eletrônico, ficando responsável pelo ônus decorrente da perda de negócios diante da inobservância de quaisquer mensagens emitidas pelo sistema ou de sua desconexão;
- 19.12. O descumprimento de prazos estabelecidos neste edital e/ou pelo(a) agente de contratação, ou ainda o não atendimento às solicitações/convocações, ensejará DESCLASSIFICAÇÃO ou INABILITAÇÃO;
- 19.13. O desatendimento de exigências formais não essenciais não importará o afastamento do licitante, desde que seja possível o aproveitamento do ato, observados os princípios da isonomia e do interesse público;
- 19.14. Todas e quaisquer comunicações com o(a) agente de contratação deverão se dar por escrito, via chat da plataforma eletrônica, na “sala virtual” onde estará acontecendo o certame;
- 19.15. Fica terminantemente proibido ao(a) agente de contratação prestar quaisquer informações sobre o pregão já publicado e/ou em andamento, sob qualquer hipótese ou pretexto usando telefonia fixa ou móvel, como forma de garantir a lisura do certame;
- 19.16. O foro designado para julgamento de quaisquer questões judiciais resultantes deste edital será o da Comarca de Assaré, Estado do Ceará.

20.0 - DOS ANEXOS

20.1. Constituem anexos deste edital, dele fazendo parte:

ANEXO I - Termo de Referência

ANEXO II - Modelo de Proposta de Preços

ANEXO III - Modelos de Declarações

ANEXO IV - Minuta do Contrato

Assaré – CE, 05 de Fevereiro de 2025.

José Flávio Onofre Paiva
Ordenador(a) de Despesas
Fundo Geral

Noemita Rodrigues da Silva
Ordenador(a) de Despesa
Secretaria Municipal de Educação

Regina Alice Ferreira Furtado
Ordenador(a) de Despesa
Secretaria Municipal de Saúde

Maria Wilcassy Garcia Alves
Ordenador(a) de Despesa
Secretaria Municipal de Trabalho e Ação Social



ANEXO I TERMO DE REFERÊNCIA

1 - DO OBJETO

1.1 - Contratação para fornecimento de gêneros alimentícios, para atender as necessidades das Diversas Secretarias do Município de Assaré/CE.

2 - DA MODALIDADE DE LICITAÇÃO E DO CRITÉRIO DE JULGAMENTO

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

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

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

3 - JUSTIFICATIVA DA NECESSIDADE DA CONTRATAÇÃO

3.1 - A necessidade deste fornecimento através do processo licitatório, acima elencado se destina a suprir o consumo e manutenção das unidades administrativas, fundos e programas vinculados. A necessidade de realização do certame do presente procedimento, objetiva manter os trabalhos administrativos e operacionais rotineiros dos setores. Bem como, manter os serviços públicos em níveis aceitáveis ao funcionamento dos trabalhos, com economicidade, eficiência e continuidade com a finalidade dos produtos a serem adquiridos.

3.2 - Neste sentido, cada uma das Secretarias deste município desempenha um papel vital na construção de uma sociedade mais justa, inclusiva e saudável, e o acesso a alimentos de qualidade é um componente essencial para o sucesso de suas missões.

3.3 - A Secretaria de Assistência Social é responsável pela implementação de programas sociais essenciais para o bem-estar da população, tais como Criança Feliz, CREAS, CRAS, SCFV e Bolsa Família. Esses programas visam atender às necessidades básicas e promover a inclusão social de famílias em situação de vulnerabilidade. Ao garantir o fornecimento de gêneros alimentícios para esses programas, asseguramos a oferta de alimentação adequada para crianças, adolescentes, adultos e idosos assistidos, contribuindo para sua saúde e desenvolvimento integral.

3.4 - As unidades administrativas da Secretaria de Saúde, incluindo a MAC, CAPS, PSF e Agentes de Endemias, desempenham um papel fundamental na promoção da saúde e prevenção de doenças na comunidade. O fornecimento de gêneros alimentícios para essas unidades é essencial para garantir a oferta de alimentação balanceada para pacientes em tratamento, usuários dos serviços de saúde mental, profissionais da saúde e agentes de endemias em atividade de campo, promovendo assim a saúde e o bem-estar da população.

3.5 - A Secretaria de Educação é responsável pela gestão das escolas e creches municipais, locais onde milhares de crianças e adolescentes recebem educação e alimentação diariamente. O fornecimento de gêneros alimentícios para essas instituições é crucial para garantir refeições adequadas e nutritivas, contribuindo para o desenvolvimento físico e cognitivo dos alunos.



3.6 - O Fundo Geral composto pelas Secretarias de Administração, Infraestrutura, Demutran, Cultura e Agricultura também se beneficia desse fornecimento para eventos, atividades culturais e administrativas, assegurando alimentação de qualidade para servidores e participantes.

3.7 - Portanto, é imperativo compreender a necessidade premente e os benefícios inegáveis do abastecimento de gêneros alimentícios para atender às demandas das Secretarias Municipais de Assaré. Esta iniciativa não apenas visa suprir uma necessidade básica da população, mas também fortalecer os programas sociais, educacionais e de saúde, promovendo o desenvolvimento integral e sustentável do município.

4 - DA ESPECIFICAÇÃO, QUANTIDADES E VALOR MÁXIMO ESTIMADO

4.1 - A(s) empresa(s) a ser(em) contratada(s), deverá(ão) fornecer os produtos conforme descrição e limite máximo de valor especificados na planilha abaixo:

Lote 01 – Frutas e Verduras

Item	Descrição	Unid.	Quant.	Marca / Modelo	V. Unitário	V. Total
001	Abacaxi Havaí - Maduro, frutos de tamanho médio, no grau máximo de evolução no tamanho, aroma e sabor da espécie, uniforme, sem ferimentos ou defeitos.	KG	880		R\$ 9,40	R\$ 8.272,00
002	Batata doce de espécie lisa, firme e compacta, devendo ser graúda isenta de enfermidades, parasitas e larvas, material terroso e sujidades, sem danos físicos e mecânicos oriundos de manuseio e transporte.	KG	1.190		R\$ 5,33	R\$ 6.342,70
003	Batata inglesa de espécie lisa, firme e compacta, devendo ser graúda isenta de enfermidades, parasitas e larvas, material terroso e sujidades, sem danos físicos e mecânicos oriundos de manuseio e transporte.	KG	1.700		R\$ 9,83	R\$ 16.711,00
004	Baterraba de espécie lisa, firme e compacta, devendo ser graúda isenta de enfermidades, parasitas e larvas, material terroso e sujidades, sem danos físicos e mecânicos oriundos de manuseio e transporte.	KG	1.050		R\$ 6,00	R\$ 6.300,00
005	Cheiro verde In natura, de 1ª qualidade, com folhas integras, livres de fungos, transportadas em sacos plásticos transparentes de primeiro uso. Devem estar frescas, integras, sem traço de descoloração ou manchas.	MAÇO	1.650		R\$ 2,90	R\$ 4.785,00
006	Goiaba maduro, frutos de tamanho médio, no grau máximo de evolução no tamanho, aroma e sabor da espécie, uniforme, sem ferimentos ou defeitos.	KG	1.060		R\$ 6,12	R\$ 6.487,20
007	Jerimum de tamanho médio, variado no grau máximo de evolução no tamanho, aroma e sabor da espécie, sem ferimentos, firmes, tenras e com brilho.	KG	790		R\$ 5,30	R\$ 4.187,00
008	Macaxeira de tamanho médio, variado de evolução no tamanho, aroma e sabor da espécie, sem ferimentos, firmes, tenras e com brilho.	KG	1.150		R\$ 4,98	R\$ 5.727,00



009	Manga, com 80 a 90% de maturação, frutos de tamanho médio, no grau máximo de evolução no tamanho, aroma e sabor da espécie, sem ferimentos ou defeitos, firmes e com brilho livre de sujidades, parasitas e larvas.	KG	870		R\$ 4,98	R\$ 4.332,60
010	Maracujá, com 80 a 90% de maturação, frutos de tamanho médio, no grau máximo de evolução no tamanho, aroma e sabor da espécie, sem ferimentos ou defeitos, firmes e com brilho livre de sujidades, parasitas e larvas.	KG	940		R\$ 13,50	R\$ 12.690,00
011	Pepino, sem danificações físicas, casca íntegra com cor, sabor e aroma característico da espécie. Isenta de substâncias terrosas, sujidades parasitas e outras substâncias que as tornem impróprias para o consumo e estoque.	KG	660		R\$ 5,98	R\$ 3.946,80
012	Tomate, frutos de tamanho médio, no grau máximo de evolução no tamanho, aroma e sabor da espécie, sem ferimentos, firmes, tenras e com brilho.	KG	1.280		R\$ 8,00	R\$ 10.240,00
013	Aface In natura, de 1ª qualidade, pés com folhas íntegras, livres de fungos, transportadas em sacos plásticos transparentes de primeiro uso. Devem estar frescas, íntegras, sem traço de descoloração ou manchas.	MAÇO	1.600		R\$ 4,00	R\$ 6.400,00
014	Alho argentino, graúdo, de 1ª qualidade, embalado por Kg, livre de insetos, microorganismos ou outras impurezas que venham a comprometer o armazenamento e a saúde humana. Validade mínima de 120 dias da data de entrega do produto.	KG	280		R\$ 29,33	R\$ 8.212,40
015	Banana em pencas, de primeira qualidade, tamanho e coloração uniforme, com polpa firme e íntacta, sem danos físicos e mecânicos oriundos de manuseio e transporte.	KG	780		R\$ 6,26	R\$ 4.882,80
016	Cebola branca de espécie lisa, firme e compacta, devendo ser graúda isenta de enfermidades, parasitas e larvas, material terroso e sujidades, sem danos físicos e mecânicos oriundos de manuseio e transporte.	KG	800		R\$ 6,04	R\$ 4.832,00
017	Cenoura, firme e compacta, devendo ser graúda isenta de enfermidades, parasitas e larvas, material terroso e sujidades, sem danos físicos e mecânicos oriundos de manuseio e transporte.	KG	700		R\$ 6,62	R\$ 4.634,00
018	Chuchu, firme e compacta, devendo ser graúda isenta de enfermidades, parasitas e larvas, material terroso e sujidades, sem danos físicos e mecânicos oriundos de manuseio e transporte.	KG	700		R\$ 6,57	R\$ 4.599,00
019	Laranja de primeira, fresca, livre de resíduos de fertilizantes, sujicidas, parasitas e larvas, tamanhos e coloração uniformes, devendo ser bem desenvolvido e madura, com polpa firme e íntacta.	KG	540		R\$ 7,87	R\$ 4.249,80
020	Limão galego de primeira, fresco, livre de resíduos	KG	220		R\$ 8,00	R\$ 1.760,00



	de fertilizantes, sujidades, parasitas e larvas, tamanhos e coloração uniformes, devendo ser bem desenvolvido e maduro, com polpa firme e intacta.					
021	Maçã vermelha, nacional, frutos de tamanho médio, no grau máximo de evolução no tamanho, aroma e sabor da espécie, sem fermentos, firmes, tenras e com brilho.	KG	600		R\$ 16,00	R\$ 9.600,00
022	Mamão tipo formosa, com 80 a 90% de maturação, frutos de tamanho médio, no grau máximo de evolução no tamanho, aroma e sabor da espécie, sem fermentos ou defeitos, firmes e com brilho, livre de sujidades, parasitas e larvas	KG	520		R\$ 5,00	R\$ 2.600,00
023	Melancia redonda - com 80 a 90% de maturação, frutos de tamanho médio, no grau máximo de evolução no tamanho, aroma e sabor da espécie, sem fermentos ou defeitos, firmes e com brilho livre de sujidades, parasitas e larvas.	KG	540		R\$ 3,00	R\$ 1.620,00
024	Melão, com 80 a 90% de maturação, frutos de tamanho médio, no grau máximo de evolução no tamanho, aroma e sabor da espécie, sem fermentos ou defeitos, firmes e com brilho livre de sujidades, parasitas e larvas.	KG	560		R\$ 4,91	R\$ 2.749,60
025	Repolho branco espécie lisa, firme e compacta, devendo ser graúda isenta de enfermidades, parasitas e larvas, material terroso e sujidades, sem danos físicos e mecânicos oriundos de manuseio e transporte.	KG	700		R\$ 8,67	R\$ 6.069,00
026	Uva sem caroço roxa, frutos de tamanho médio, no grau máximo de evolução no tamanho, aroma e sabor da espécie, sem fermentos, firmes, tenras e com brilho.	KG	500		R\$ 14,67	R\$ 7.335,00
V. TOTAL						R\$ 159.564,90

Lote 02 – Carnes e Frios

Item	Descrição	Unid.	Quant.	Marca / Modelo	V. Unitário	V. Total
001	Carne bovina (patinho), proveniente de machos da espécie bovina, sadios, abatidos sob inspeção veterinária. Sem osso, EXTRA LIMPA, com cor, cheiro e sabor próprio.	KG	2.150		R\$ 37,33	R\$ 80.259,50
002	Carne bovina em bifes de aproximadamente 120 gramas, limpa, isenta de aponevroses, pelancas, sebo e gordura isenta de aditivos ou substâncias estranhas que sejam impróprias ao consumo e que alterem suas características naturais. Deve possuir registro no SIF Serviço de Inspeção Federal ou IMA Instituto Mineiro de Agropecuária. Deverá ser entregue CONGELADO em Embalagem de 1 Kg.	KG	1.970		R\$ 34,33	R\$ 67.630,10
003	Carne suína tipo pernil, sem osso e sem pele, em peça, de primeira qualidade, congelada, devendo apresentar textura com aspecto próprio, cor própria (sem manchas esverdeadas ou azuladas),	KG	1.150		R\$ 24,67	R\$ 28.370,50



	sabor e odor característicos, com ausência de sujidades, parasitas e larvas e isenta de aditivos ou substâncias estranhas ao produto que sejam impróprias para o consumo ou que alterem suas características naturais.					
004	Filé de Peito de Frango, congelado, não temperado, de primeira qualidade, isento de aditivos ou substâncias estranhas que sejam impróprias ao consumo e que alterem suas características naturais (físicas, químicas e organolépticas). Acondicionado em Bandeja 1Kg.	BAND	1.420		R\$ 24,26	R\$ 34.449,20
005	Frango in natura, aspecto próprio, não amolecido, não pegajoso, cor própria, sem manchas esverdeadas, cheiro e sabor próprio, com ausência de sujidades, parasitos e larvas. Certificado de inspeção sanitária. Embalagem individual em kg.	KG	2.100		R\$ 12,33	R\$ 25.893,00
006	Coxa e sobrecoxa de frango – Temperatura 4 a 6° C - carne com aspecto próprio, não amolecido e nem pegajoso; cor, cheiro e sabor próprio, sem manchas esverdeadas, livres de parasitas e sujidades. Embalagem com identificação do SIF, data de fabricação e validade do produto. Embalagem com lacre original do fabricante.	KG	1.400		R\$ 13,20	R\$ 18.480,00
007	Linguiça fresca de carne de frango pura e limpa, de primeira qualidade, apresentando-se me gomos uniformes e adicionada de toucinho e condimentos naturais em proporções adequadas.	KG	620		R\$ 17,95	R\$ 11.129,00
008	Salsicha a granel tipo hot dog de boa qualidade, isenta de aditivos ou substâncias estranhas que sejam impróprias ao consumo e que alterem suas características naturais (físicas, químicas e organolépticas). deverá ser acondicionada em embalagem primária constituída de plástico atóxico transparente, isenta de sujidades e ou ação de microorganismos. devidamente selada, deverá conter externamente os dados de identificação, procedências, informações nutricionais, número de lote, data de validade, peso do produto, número do registro do ministério da agricultura sif/dipoa (departamento inspeção de produtos de origem animal).	KG	180		R\$ 13,20	R\$ 2.376,00
009	Mortadela de Frango, cozida Produzida com carne de frango, com cor, odor e sabor característico do produto, de boa qualidade, embalado adequadamente com rótulo contendo informação do produto e validade.	KG	420		R\$ 10,00	R\$ 4.200,00
010	Peru temperado/congelado. Deve possuir registro no SIF (Serviço de Inspeção Federal) ou IMA (Instituto Mineiro de Agropecuária). Deverá ser entregue CONGELADO, acondicionado embalagem individual, originais de fábrica, apresentando rótulo de acordo com a Portaria nº. 371, de 04 de setembro de 1997 e marca do produto, lote e prazo de validade. Após o descongelamento a perda de peso deverá ser no	KG	50		R\$ 37,01	R\$ 1.850,50



	máximo de 8% de acordo com a Portaria nº 210, de 10 de novembro de 1998 da Secretaria de Defesa agropecuária do MAPA. Validade mínima de 3 meses a contar da data de entrega.					
011	Queijo tipo Coalho. Elaborado com leite de vaca integral pasteurizado, coalho e sal. Textura firme e macia, cor branca. Produto de fabricação nacional, sem registro de irregularidades junto à ANVISA e certificado pelo Ministério da Agricultura - SIF. Prazo de validade mínimo de 45 dias, unidade 1.0 quilogramas.	KG	70		R\$ 35,33	R\$ 2.473,10
V. TOTAL						R\$ 277.110,90

Lote 03 – Gêneros Alimentícios I

Item	Descrição	Unid.	Quant.	Marca / Modelo	V. Unitário	V. Total
001	Achocolatado em Pó 550g, sache com 550 gramas. INGREDIENTES: Açúcar, cacau em pó, maltodextrina, minerais [cálcio (carbonato de cálcio) e ferro (fumarato ferroso)], soro de leite em pó, vitaminas [vitamina C (ácido L-ascórbico), Vitamina B3 (nicotinamida), vitamina B6 (cloridrato de piridoxina), vitamina B2 (riboflavina), vitamina A (acetato de retinila), vitamina D (colecalfiferol) e vitamina B12(cianocobalamina)], emulsificante lecitina de soja e aromatizante.	PCT	300		R\$ 9,10	R\$ 2.730,00
002	Açúcar cristal, branco, contendo no mínimo 98,3% de sacarose; livre de fermentação isenta de matéria terrosa, de parasito e de detritos animais e vegetais; aparência, cor e cheiro próprios do tipo de açúcar; sabor doce; validade mínima de 12 meses; embalagem primária: saco de polietileno atóxico.	KG	9.530		R\$ 5,00	R\$ 47.650,00
003	Amendoim moído 400g, Produto de boa qualidade, torrado, em embalagem primária, saco polietileno atóxico, resistente, termossoldado. Validade mínima de 6 meses a contar da data da entrega.	PCT	400		R\$ 6,33	R\$ 2.532,00
004	Amido de milho 500g, produto de boa qualidade, em embalagem de caixa de papelão fino, acondicionado internamente em saco de papel impermeável ou saco de polietileno atóxico, resistente, termossoldado.	EMB	170		R\$ 9,56	R\$ 1.625,20
005	Arroz agulhinha, tipo 1, beneficiado, polido, grãos inteiros, longo fino. Embalagem: sacos plásticos de polietileno transparente.	KG	3.350		R\$ 7,11	R\$ 23.818,50
006	Azeite de oliva extra virgem puro sem mistura, com acidez até 0,8%, embalagem escura de 500ml. Com identificação do produto e prazo de validade ideal para consumo.	UND	80		R\$ 36,63	R\$ 2.930,40
007	Biscoito tipo cream cracker 400g 3x1, Biscoito tipo cream cracker, crocante, inteiro, ingredientes básicos: farinha de trigo, gordura vegetal hidrogenada, água e sal. Rótulo com informação nutricional, validade, lote. Validade mínima de 6	PCT	1.485		R\$ 6,00	R\$ 8.910,00



	meses a contar da data de entrega.					
008	Biscoito tipo Maria 400g 3x1, os biscoitos ou bolachas deverão ser fabricados a partir de matérias primas sãs e limpas, isentas de matéria terrosa, parasitos, devendo estar em perfeito estado de conservação, rotulagem segundo os padrões da Resolução nº 259 de 20/09/2002 do Ministério da Saúde, a embalagem deverá conter externamente os dados de identificação e procedência, informação nutricional, número do lote, data de validade, quantidade do produto.	PCT	1.495		R\$ 7,00	R\$ 10.465,00
009	Café em pó torrado e moído 250g: Café em pó homogêneo, torrado e moído, TIPO SUPERIOR, sabor predominantemente arábico, com, no máximo, 20% de grãos tipo Conilon/Robusta. Embalagem: pacotes de 250g, tipo vácuo, contendo na embalagem a identificação do produto, a marca do fabricante, a data de fabricação, o prazo de validade não inferior a 10 (dez) meses contados da data de recebimento.	PCT	7.910		R\$ 14,67	R\$ 116.039,70
010	Cereal mucilon infantil 1000g sabores diversos. Contém derivados de trigo; pode conter leite, soja, centeio, cevada e aveia; contém glúten. Pacote contendo 1000g.	PCT	500		R\$ 34,74	R\$ 17.370,00
011	Farinha de mandioca - fina torrada, de primeira qualidade, seca, classe branca, tipo 1, isento de parasitas, sujidades e larvas. Embalagem de 1 kg.	KG	520		R\$ 5,00	R\$ 2.600,00
012	Flocos de milho pré-cozido; Composição mínima: farinha de milho flocada. Embalagem contendo 500g devidamente identificada com o nome do produto, data de fabricação, composição mínima, prazo de validade e peso líquido. Sem sal.	PCT	2.190		R\$ 2,00	R\$ 4.380,00
013	Farinha de trigo especial – Com fermento, limpa, desgerminada, de cor branca, isenta de umidade, fermentação e ranço, enriquecida com ferro e ácido fólico. Embalagem de 1 kg.	PCT	352		R\$ 7,00	R\$ 2.464,00
014	Farinha láctea, embalagem de 400g, inviolada, livre de insetos, microorganismos ou outras impurezas que venham a comprometer o armazenamento e a saúde humana.	EMB	150		R\$ 18,67	R\$ 2.800,50
015	Feijão de corda seco, tipo 1, aplicação alimentação, primeira qualidade, livre de materiais terrosos na superfície externa, livre de pragas e doenças e em perfeito estado de conservação e maturação.	KG	800		R\$ 7,83	R\$ 6.264,00
016	Feijão carioquinha especificação: feijão: carioca tipo 1, informações nutricionais: carboidratos 39g, proteínas 11g, fibra alimentar total 13g, cálcio 62mg e ferro 4mg. Devem estar de acordo com as exigências da legislação sanitária em vigor no país anvisa/ms. Embalagem: primária plástica transparente, atóxica resistente com 01 kg. validade: o produto deve conter data de fabricação de até 120 dias anteriores à data de entrega.	KG	800		R\$ 8,00	R\$ 6.400,00



017	Milho verde em conserva 170g, o produto deverá estar de acordo com a nta 02 e 31 (decreto 12.486 de 20/10/78) e demais legislações vigentes pertinentes ao produto. Ingredientes: grãos inteiros selecionados. Características: cor; sabor, odor e textura próprios do ingrediente. As informações nutricionais e ingredientes deverão se apresentarem de forma indelével dispostas diretamente na embalagem do produto, não devendo estar na forma de etiqueta (colada). A embalagem deverá estar intacta. Sachê contendo 170 g.	SACHE	400		R\$ 4,17	R\$ 1.668,00
V. TOTAL						R\$ 260.647,30

Lote 04 – Gêneros Alimentícios II

Item	Descrição	Unid.	Quant.	Marca / Modelo	V. Unitário	V. Total
001	Canela em pó, produto de primeira qualidade, embalagem de 100g.	EMB	90		R\$ 12,00	R\$ 1.080,00
002	Colorífico em pó, de 1ª qualidade, à base de fubá, urucum, óleo de soja. Pacote com 100g, sem sal. Validade mínima de 120 dias da data de entrega do produto.	PCT	705		R\$ 2,00	R\$ 1.410,00
003	Fermento químico em pó, pote de 250g com tampa rosqueável. Ingredientes: Amido de milho geneticamente modificado (espécies doadoras: agrobacterium tumefaciens, bacillus thuringiensis, sphingobium herbicidovorans, streptomyces viridochromogenes e zea mays), bicarbonato de sódio, fosfato monocálcico e carbonato de cálcio.	PT	150		R\$ 4,67	R\$ 700,50
004	Macarrão espaguete 500g, especificação: macarrão espaguete de trigo e soja. Devem estar de acordo com as exigências da legislação sanitária em vigor no país ANVISA/MS. Embalagem primária: plásticos, atóxico/unidade de 500 gramas. Validade: o produto deve conter data de fabricação de até 120 dias anteriores à data de entrega.	PCT	1.700		R\$ 4,33	R\$ 7.361,00
005	Macarrão tipo parafuso, elaborado com farinha de trigo especial, com ovos. Mínimo de 0,45g de colesterol/kg de massa; beta-caroteno (pró-vitamina A) na proporção de 2000 a 4000 UI/kg de massa. Rotulagem contendo informações dos ingredientes, composição nutricional, data de fabricação. Validade mínima de 6 (seis) meses, a partir da data de entrega. Pacotes com 500g do produto.	PCT	200		R\$ 6,17	R\$ 1.234,00
006	Maionese 500g - Maionese contendo os seguintes ingredientes: óleo vegetal e ovos pasteurizados entre outros. Embalagem: O produto deverá estar acondicionado em embalagem cartonada, com peso líquido de 500 (quinhentos) gramas e em embalagem secundária conforme embalagem do fornecedor. Rotulagem: As embalagens deverão ser rotuladas de acordo com a legislação vigente. Validade: Prazo de validade mínimo de 12 (doze)	EMB	295		R\$ 10,32	R\$ 3.044,40



	meses após a entrega					
007	Margarina com sal, 65% de lipídios, composto de no mínimo 65% de gordura de leite, podendo conter vitaminas e outras substâncias permitidas, com aspecto, cor, cheiro e sabor próprio, acondicionada em embalagem primária de 500g.	EMB	500		R\$ 6,00	R\$ 3.000,00
008	Milho de Pipoca 500g - Milho de Pipoca beneficiado, polido, grupo duro, classe amarelo, tipo 1, produto separado com matéria prima sã e limpa, isenta de matéria terrosa, detritos animais, vegetais, parasitas e larvas, bem como livre de umidade. Embalagem: O produto deverá estar acondicionado em embalagem primária de polietileno transparente, hermeticamente fechado por termosoldagem ou método que garanta a inviolabilidade do produto, embalagem primária em pacote plástico transparente, atóxico, com peso líquido de 500 gramas e embalagem secundária conforme embalagem do fornecedor. Rotulagem: O produto deverá ser rotulado de acordo com a legislação vigente. Validade: Prazo de validade mínimo de 6 (seis) meses, sendo que na entrega do produto, a data de fabricação máxima deverá ser de 15 (quinze) dias.	PCT	320		R\$ 3,97	R\$ 1.270,40
009	Molho de tomate tradicional em sachê de 340g, composto de tomate, cebola, sal, salsa, alho, amido de milho modificado transgênico, salsa, realçador de sabor glutamato monossódico e conservador sorbato de potássio. Devendo conter em suas informações nutricionais para porção de 60g: Valor energético 13kcal a 18kcal, carboidratos 2g a 4g, proteínas 0,6g a 0,9g, fibra alimentar 0g a 2g e sódio 265mg a 270mg.	EMB	620		R\$ 2,00	R\$ 1.240,00
010	Óleo vegetal de soja garrafa 900ml especificação: óleo de soja: óleo de soja refinado, tipo 1, garrafa plástica transparente com 900 ml. características: 100% natural, deve ser oleoso, transparente, isento de turvação, substâncias em suspensão ou depósito, cor própria, ausência de odor e sabor não característicos. Deverá apresentar validade mínima de 6 (seis) meses a partir da data de entrega.	EMB	1.400		R\$ 11,17	R\$ 15.638,00
011	Pimenta do reino moída embalagem com 100gr, pimenta moída em pó fino, obtida de frutos maduros de espécimes genuínos, grãos sadios, limpos, dessecados e moídos, de coloração cinza escuro, com cheiro e sabor próprios, isenta de impurezas e material estranhos a sua espécie, acondicionado em saco plástico transparente, atóxico, resistente e hermeticamente vedado.	EMB	375		R\$ 7,31	R\$ 2.741,25
012	Sal refinado iodado, acondicionado em pacote de 1kg, com granulação uniforme e com cristais brancos, com no mínimo de 98,5% de cloreto de sódio.	KG	350		R\$ 1,00	R\$ 350,00
013	Sardinha em lata, óleo comestível e sal, peso 125g, em conserva tipo extra, íntegra, sem	UND	1.000		R\$ 5,83	R\$ 5.830,00



	manchas, amassados, ferrugens e livres de sujidades					
014	Tempero pronto em sachê sabores variados, especificação: pacote 60g com 12 sachês de 5g cada, variados para carnes, arroz, feijão, frango, legumes, massas, entre outros.	EMB	250		R\$ 5,47	R\$ 1.367,50
015	Tempero caseiro condimentado sem pimenta líquido, embalagem adequada, resistente e atóxica, validade mínima de 6 (seis) meses, peso líquido 300 ml.	UND	170		R\$ 6,33	R\$ 1.076,10
016	Vinagre de álcool especificação: apresentação: garrafa plástica de 500ml. Vinagre ácido acético obtido mediante a fermentação acética de soluções aquosas de álcool procedente principalmente de matérias agrícolas. Padronizado, refiltrado, pasteurizado e envasado para a distribuição no comércio em geral. Com acidez de 4,15%, sem corantes, sem essências, sem adição de açúcares. De acordo com a RDC N>276/2005.	UND	255		R\$ 2,17	R\$ 553,35
017	Goma de Caroço - Pacote 1 Kg. Fécula de Mandioca tipo I. Rotulagem de acordo com a legislação vigente. O produto deverá conter o mínimo de 80% da validade a partir da data de entrega.	PCT	650		R\$ 7,86	R\$ 5.109,00
V. TOTAL						R\$ 53.005,50

Lote 05 – Leite e Derivados

Item	Descrição	Unid.	Quant.	Marca / Modelo	V. Unitário	V. Total
001	Leite em pó 200g, especificação: leite em pó integral instantâneo vitamina A e D 200gr, deve conter boa solubilidade e em uma porção deve conter cerca de 9% de proteína, 24% de cálcio e 4% de sódio. a embalagem deverá conter externamente os dados de identificação, procedência, informações nutricionais, número de lote, quantidade do produto, número do registro no ministério da agricultura/SIF/DIPOA e carimbo de inspeção do SIF. Deverá atender as especificações técnicas da portaria nº 369 de 04/09/1997 do ministério da agricultura e do abastecimento e do regulamento da inspeção industrial e sanitária de produtos de origem animal do ministério da agricultura.	PCT	800		R\$ 8,00	R\$ 6.400,00
002	Leite em pó desnatado, especificação: leite em pó desnatado, sem açúcar, obedecendo a legislação vigente, contendo procedência e validade, em embalagem apropriada e hermeticamente fechada. Deverá ser inspecionado pelo SIF ou SIE. Embalagem plástica de 200g.	PCT	700		R\$ 10,07	R\$ 7.049,00
003	Leite em pó sem lactose, especificação: composição básica: leite em pó integral, enzima lactase, maltodextrina, sódio, cálcio, ferro, zinco, vitaminas A, D e C. Apresentando porção de 26g;	PCT	310		R\$ 22,61	R\$ 7.009,10



82 kcal, 15g de carboidratos (9,3 açúcares, 4,4g glicose, 4,3 de galactose, 0g lactose), 4,7 g de proteínas, 4,9 g gorduras totais, 100 mg de sódio (na), 191 mg de cálcio. Fortificado com vitaminas: A, D e C. com embalagens apropriadas de 380 g. informações nutricionais, nome do fabricante, nº de lote, data de fabricação, modo de preparo e armazenamento. Embalagem plástica 300 g.						
V. TOTAL						R\$ 20.458,10

Lote 06 - Ovo

Item	Descrição	Unid.	Quant.	Marca / Modelo	V. Unitário	V. Total
001	Ovo de galinha bandeja com 30 unidades, ovo tipo extra, origem galinha, tamanho grande, branco. Com data de embalagem não superior a 07 (sete) dias. Acondicionado em embalagem tipo bandeja. Com selo de inspeção federal.	BAND	200		R\$ 23,00	R\$ 4.600,00
V. TOTAL						R\$ 4.600,00

Lote 07 – Alimentos Integrais

Item	Descrição	Unid.	Quant.	Marca / Modelo	V. Unitário	V. Total
001	Óleo vegetal de canola comestível - refinado, acondicionado em embalagem primária de garrafa PET de 900 ml, plástica resistente, lacrada, transparente, contendo externamente as informações nutricionais, data de fabricação, data de validade. Número de lote e número de registro. Com embalagem secundária resistente do tipo caixa de papelão. Prazo de validade mínima de 09 (nove) meses a partir da data do recebimento do produto.	UND	80		R\$ 23,64	R\$ 1.891,20
002	Biscoito salgado integral; deverá ser fabricado de matérias primas sãs e limpas, não devem estar mal assados ou com caracteres organolépticos anormais, ingredientes: farinha de trigo enriquecida com ferro e ácido fólico, gordura vegetal, fibra de trigo, açúcar, extrato de malte, sal, glicose, soro de leite, fermentos químicos: bicarbonato de amônio, bicarbonato de sódio e fosfato mono cálcico, estabilizante lecitina de soja. Embalagem contendo 400g tipo 3x1.	EMB	400		R\$ 8,33	R\$ 3.332,00
003	Margarina zero lactose, pote de 500g. Ingredientes: Água, óleos vegetais líquidos e hidrogenados, sal (1,8%), leite em pó desnatado, aroma: Idêntico ao natural de manteiga e natural de margarina, 15,00 U.I. De vitamina *A* por kg, estabilizante: Mono e diglicerídeos (INS 471) e ésteres de poliglicerol (INS 476), conservador sorbato de potássio (INS 202), acidulantes ácido cítrico (INS 330), antioxidante EDTA (INS 100) e BETA-CAROTENO (INS 160ai). NÃO CONTÉM GLÚTEN.	PT	100		R\$ 9,33	R\$ 933,00
004	Aveia em flocos finos, 100% natural sem aditivos ou conservantes, lacre de segurança, dados de	PCT	150		R\$ 5,38	R\$ 807,00



	identificação do produto, marca do fabricante, data de fabricação, prazo de validade, peso líquido. Resolução 12/78 da comissão nacional de normas e padrões para alimentos – CNNPA, embalagem 200 gramas.					
005	Arroz integral, tipo 1, pacote de 1kg, grão longo e fino, embalagem intacta e sem umidade, com rótulo, data de fabricação, lote e validade de no mínimo 12 meses a partir da data da entrega. Produto sem a presença de grãos quebrados, sujidades, insetos, mofo ou bolores. Cozimento adequado, sem empapamento.	KG	150		R\$ 9,67	R\$ 1.450,50
006	Adoçante dietético líquido stevia 80ml - líquido, a base de água, edulcorante natural: glicosídeos de esteviol, conservadores: benzoato de sódio e metilparabeno, acidulante: ácido cítrico. a embalagem deverá conter externamente os dados de identificação, procedência, informações nutricionais, número de lote, quantidade do produto. Validade mínima de 6 meses a partir da data de entrega. Embalagem de 80ml.	UND	80		R\$ 11,67	R\$ 933,60
007	Macarrão de arroz - sem glúten massa proveniente de arroz e sem misturas de outros tipos de macarrão, as informações nutricionais devem estar presente na embalagem validade de no mínimo 06 meses pacote de 500g.	PCT	150		R\$ 5,67	R\$ 850,50
V. TOTAL						R\$ 10.197,80

Lote 08 – Refrigerantes, Sucos e Água

Item	Descrição	Unid.	Quant.	Marca / Modelo	V. Unitário	V. Total
001	Achocolatado líquido em embalagem tetra-pak de 200ml. Achocolatado líquido pronto para beber, com a seguinte descrição: Bebida láctea sabor chocolate com os seguintes ingredientes: leite integral, açúcar, soro de leite, cacau, extrato de malte, sal, vitaminas e outros ingredientes que não descaracterizem e permitidos na legislação vigente. Embalagem tetra-pak de 200 ml com canudinho. Considera-se imprópria a embalagem defeituosa que exponha o produto a contaminação e alteração; deverá constar também a data de validade na embalagem.	UND	700		R\$ 2,47	R\$ 1.729,00
002	Água Mineral sem Gás. Características: Acondicionada em garrafa tipo pet, tampa com rosca e lacre. Suas condições deverão estar de acordo com o DEC. 3029 de 16/04/99 e RDC n°274, de 22/09/2005 e suas alterações posteriores. Embalagem apresentando Lote, data de fabricação e validade do produto. Validade mínima de um ano, sendo que o produto deverá ser entregue com no mínimo 10 meses até a sua validade. Embalagem: 12 garrafas de 500ml.	FRD	920		R\$ 17,87	R\$ 16.440,40
003	Refrigerante tipo "cola", contendo água gaseificada, açúcar, extrato de noz de cola, cafeína, corante caramelo, acidulante INS 338,	FRD	290		R\$ 62,00	R\$ 17.980,00



	fardo com 06 garrafas pet contendo 2 litros.					
004	Refrigerante tipo "Caju", contendo água gasificada, açúcar, suco natural de laranja 10%, aroma artificial, acidulante INS 330, conservador INS 211, estabilizantes INS 444 e INS 480, corante artificial INS 110. Não contém glúten, não alcoólico, contém açúcar, fardo com 06 garrafas pet contendo 2 litros.	FRD	160		R\$ 66,67	R\$ 10.667,20
005	Refrigerante tipo "laranja", contendo água gasificada, açúcar, suco natural de laranja 10%, aroma artificial, acidulante INS 330, conservador INS 211, estabilizantes INS 444 e INS 480, corante artificial INS 110. Não contém glúten, não alcoólico, contém açúcar, fardo com 06 garrafas pet contendo 2 litros.	FRD	210		R\$ 62,33	R\$ 13.089,30
006	Refrigerante sabores diversos (tipo: cola, laranja e guaraná), fardo com 12 garrafas pet contendo 250 ml.	FRD	460		R\$ 27,83	R\$ 12.801,80
007	Suco de fruta, volume de 200ml, sabores variados, pronto para o consumo, embalagem tetra pak, com polpa de frutas e dados de identificação do produto, data de fabricação, prazo de validade, peso líquido, o produto deverá ter registro no Ministério da Agricultura e/ou Saúde; pronto para beber.	UND	520		R\$ 3,00	R\$ 1.560,00
008	Polpa de fruta - Congelada, sabor variados, selecionada, isenta de contaminação, polpa a 1.30% de água a 2,68% de polpa bruta no máximo 2% de conservantes. Contendo na etiqueta o mínimo de informações, como: Nome do produto data de fabricação e data de validade, a embalagem de 1kg com validade de no mínimo 30 dias, com os registros obrigatórios do ministério competente. Deverá ser transportado em carro refrigerado ou caixas de isopor, conforme legislação vigente da secretaria da saúde. Entrega conforme requisições emitidas pelo órgão contratante.	KG	1.000		R\$ 19,00	R\$ 19.000,00
V. TOTAL						R\$ 93.267,70

Lote 09 – Bomboniere

Item	Descrição	Unid.	Quant.	Marca / Modelo	V. Unitário	V. Total
001	Bala de goma tipo "jujuba" 500g. Características: Sabores sortidos de frutas. Colorida e macia. Em pacote intacto com identificação completa do produto, lote, data de fabricação e validade do produto. Produto com validade igual ou superior a 06 meses a contar da data de entrega.	PCT	325		R\$ 16,81	R\$ 5.463,25
002	Bombons sortidos de chocolate, caixa contendo no mínimo 250g, de boa qualidade. Contendo: Bombom de chocolate ao leite, Bombom de chocolate ao leite recheado com amendoim caramelizado, Bombom recheado coberto com flocos e chocolate, Bombom recheado com coco,	CX	250		R\$ 13,86	R\$ 3.465,00



	Bombom ao leite areado, bombom de chocolate branco com recheio sabor chocolate branco, bombom de chocolate recheado com leite maltado, bombom de chocolate com recheio sabor morango, bombom recheado coberto com flocos e chocolate, bombom recheado coberto com biscoito sabor chocolate e chocolate branco, bombom de chocolate recheado com caramelo.					
003	Pirulito tipo pop sabores diversos; ingredientes: Açúcar, xarope de glucose, goma base, acidulante ácido cítrico, aromatizantes, regulador de acidez lactato de sódio, umectante glicerina e corante artificial vermelho 40. Alérgicos: Contém derivado de soja. Não contém glúten. Pacote contendo 50 unidades.	PCT	350		R\$ 15,33	R\$ 5.365,50
V. TOTAL						R\$ 14.293,75

Lote 10 – Bolos e Salgados

Item	Descrição	Unid.	Quant.	Marca / Modelo	V. Unitário	V. Total
001	Bolos diversos, obtidos a partir de matéria prima de primeira qualidade, a massa deve estar com boa aparência macia e aerada. Serão rejeitados bolos mal assados, queimados, amassados, "embatumados" aspecto de massa pesada e de características organolépticas anormais, devem estar livres de sujidades ou qualquer outro tipo de contaminantes como fungos ou bolores. O produto deverá ser embalado em pratos de papelão laminado específico para este fim e coberto com papel filme. Deve conter na embalagem etiqueta data de fabricação, validade e sabor.	KG	1.100		R\$ 20,27	R\$ 22.297,00
002	Kit salgados para festa, salgados fritos de farinha de trigo com recheios diversos, tipos: coxinha, bolinha de queijo, enroladinho de salsicha e pastéis. Embalagem (caixa) contendo 100 salgadinhos.	KIT	1.160		R\$ 64,67	R\$ 75.017,20
V. TOTAL						R\$ 97.314,20

Lote 11 – Pão

Item	Descrição	Unid.	Quant.	Marca / Modelo	V. Unitário	V. Total
001	Pão de diversos tipos (doce e salgado), massa leve, ingrediente: farinha de trigo, fermento, sal, açúcar, gordura vegetal e água.	UND	12.000		0,61	7.320,00
002	Pão de forma integral, fatiado, com 1º ingrediente farinha de trigo integral. Embalagem de 400g.	PCT	500		10,00	5.000,00
003	Pão de leite de boa qualidade com miolo branco e casca de cor dourada brilhante e homogênea. Serão rejeitados pães mal assados, queimados, amassados, achatados e embatumados aspecto massa pesada e de características organolépticas anormais. Pacote contendo 400g.	PCT	300		9,16	2.748,00



004	Pão tipo cachorro – quente, ingredientes: farinha de trigo, fermento, sal, açúcar, gordura vegetal, peso 500g, com 10 unidades de 50g. A embalagem deve conter data de fabricação e validade que deve ser de no mínimo 7 dias a contar da data da entrega.	PCT	1.500		8,00	12.000,00
V. TOTAL						R\$ 27.068,00

4.2 - O valor máximo admitido para esta contratação é de **R\$ 1.017.528,15 (um milhão dezessete mil quinhentos e vinte e oito reais e quinze centavos)**, obtido através da **MÉDIA** dos preços unitários cotados nas pesquisas de preços realizadas pelo Setor de Pesquisa e Compras do Município de Assaré/CE, nos termos da Instrução Normativa SEGES/ME Nº 65, de 7 de julho de 2021.

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

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

5 - DA ENTREGA E RECEBIMENTO DOS PRODUTOS

5.1 - Os produtos serão fornecidos de acordo com as solicitações requisitadas pelas Secretarias Contratantes, devendo os mesmos serem entregues junto ao almoxarifado das contratantes, ou onde for mencionado nas respectivas Ordens de Compra, ficando a Administração no direito de solicitar apenas aquela quantidade que lhe for estritamente necessária, sendo as despesas com a entrega de responsabilidade da empresa Contratada.

5.2 - A empresa fornecedora dos itens deverá estar de acordo com todas as **normas sanitárias vigentes**, garantindo a segurança e qualidade dos alimentos fornecidos, podendo ser requerido a qualquer tempo documentação comprobatória para fim de verificações. Isso inclui a observância das boas práticas de manipulação, armazenamento e transporte de alimentos, conforme estabelecido pela legislação sanitária local e nacional.

5.3 - Os produtos deverão ser entregues no prazo de **05 (cinco) dias**, a contar do recebimento da respectiva Ordem de Compra.

5.4 - Os produtos entregues deverão estar no terço inicial de validade, e conforme as características constantes nas especificações deste Termo de Referência.

5.5 - Na entrega, as frutas e alimentos prontos para consumo deverão apresentar-se: isentos de substâncias terrosas, sem sujidades ou corpos estranhos aderidos à superfície externa, sem parasitas, larvas ou outros, inclusive nas embalagens, sem umidade externa anormal, sem odor e/ou aparência estranha, embalados individualmente, conforme unidade pré-estabelecida e rotulados com a descrição dos ingredientes utilizados na sua preparação, de acordo com as normas.

5.6 - Os alimentos devem estar livres de qualquer tipo de contaminação física, química ou biológica que possa representar riscos à saúde dos consumidores, atendendo aos padrões de higiene e segurança alimentar estabelecidos pela legislação vigente.

5.7 - A Contratada ficará obrigada a trocar, as suas expensas, os produtos que vierem a ser recusados por justo motivo, sendo que o ato do recebimento não importará a sua aceitação.

5.8 - A Contratada deverá efetuar as entregas em transporte adequado para tanto, sendo que os produtos deverão estar todos em embalagens fechadas, contendo a identificação da data de industrialização e o prazo



de validade, quando for o caso.

5.9 - Os fornecedores devem se comprometer a realizar a troca imediata dos produtos identificados como inadequados, no prazo de 48h (quarenta e oito horas), sem ônus adicional para a administração municipal, garantindo a substituição por itens de qualidade equivalente ou superior.

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

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

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

5.11.2 - Definitivamente, após verificação da qualidade e quantidade do produto, pelo setor responsável pela solicitação e conseqüentemente aceitação.

6 - DA CLASSIFICAÇÃO DOS PRODUTOS E DOS REQUISITOS DA CONTRATAÇÃO

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

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

6.3 - Todos os produtos devem estar em conformidade com as normativas legais brasileiras pertinentes e regulamentações ambientais.

6.4 - Critérios Ambientais Aplicáveis: Escolha por produtos que adota o uso de embalagens recicláveis, biodegradáveis ou reutilizáveis, reduzindo o uso de plásticos e outros materiais prejudiciais ao meio ambiente.

6.5 - Não será admitida a subcontratação do objeto contratual.

7 - DESCRIÇÃO DA SOLUÇÃO COMO UM TODO

7.1 - Analisadas as soluções viáveis, fixamos que a opção escolhida para atender às necessidades das Secretarias do Município de Assaré/CE foi a Contratação para fornecimento de gêneros alimentícios destinados ao atendimento das necessidades das diversas Secretarias do Município de Assaré/CE. A escolha por essa contratação alinha-se aos princípios de eficiência, economicidade e transparência que regem as contratações públicas, assegurando o fornecimento dos itens de qualidade de maneira justa e competitiva.

7.2 - A solução escolhida atende integralmente às necessidades da administração pública, proporcionando um apoio ao ambiente de trabalho, visando à produtividade e o abastecimento contínuo e regular dos itens alimentícios necessários, atendendo às necessidades operacionais diárias dos órgãos. Dessa forma, essa solução contempla a compra de gêneros alimentícios que é, portanto, essenciais para o bom funcionamento dos diversos serviços oferecidos pela administração pública municipal.

8 - DO MODELO DE GESTÃO DO CONTRATO

8.1 - 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 conseqüências de sua inexecução total ou parcial.



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

8.3 - 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.

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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



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

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

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

9 - DO PAGAMENTO

9.1 - Preço

9.1.1 - O valor total estimado para a contratação é de **R\$ 1.017.528,15 (um milhão dezessete mil quinhentos e vinte e oito reais e quinze centavos)**.

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

9.2 - Forma de Pagamento

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

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

9.3 - Prazo de Pagamento

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

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

9.4 - Condições de Pagamento

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

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

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

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

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

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



- a) verificar a manutenção das condições de habilitação exigidas na contratação;
- b) identificar possível razão que impeça a participação em licitação, no âmbito do órgão ou entidade, proibição de contratar com o Poder Público, bem como ocorrências impeditivas indiretas.
- 9.4.6 - Constatando-se a situação de irregularidade da contratada, será providenciada sua notificação, por escrito, para que, no prazo de 5 (cinco) dias úteis, regularize sua situação ou, no mesmo prazo, apresente sua defesa. O prazo poderá ser prorrogado uma vez, por igual período, a critério da contratante.
- 9.4.7 - Não havendo regularização ou sendo a defesa considerada improcedente, a contratante deverá comunicar aos órgãos responsáveis pela fiscalização da regularidade fiscal quanto à inadimplência da contratada, bem como quanto à existência de pagamento a ser efetuado, para que sejam acionados os meios pertinentes e necessários para garantir o recebimento de seus créditos.
- 9.4.8 - Persistindo a irregularidade, a contratante deverá adotar as medidas necessárias à rescisão contratual nos autos do processo administrativo correspondente, assegurada à contratada a ampla defesa.
- 9.4.9 - Havendo a efetiva execução do objeto, os pagamentos serão realizados normalmente, até que se decida pela rescisão do contrato, caso a contratada não regularize sua situação.
- 9.4.10 - Quando do pagamento, será efetuada a retenção tributária prevista na legislação aplicável.
- 9.4.10.1 - Independentemente do percentual de tributo inserido na planilha, no pagamento serão retidos na fonte os percentuais estabelecidos na legislação vigente.
- 9.4.11 - A contratada regularmente optante pelo Simples Nacional, nos termos da Lei Complementar nº 123, de 2006, não sofrerá a retenção tributária quanto aos impostos e contribuições abrangidos por aquele regime. No entanto, o pagamento ficará condicionado à apresentação de comprovação, por meio de documento oficial, de que faz jus ao tratamento tributário favorecido previsto na referida Lei Complementar.

10 - DA VIGÊNCIA E PRORROGAÇÃO

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

11 - DA JUSTIFICATIVA PARA O PARCELAMENTO OU NÃO DA SOLUÇÃO

11.1 - O objeto a ser contratado é tecnicamente viável para divisão, sendo que o parcelamento da solução é mais satisfatório do ponto de vista de eficiência técnica, por manter a qualidade do fornecimento, considerando o cumprimento das obrigações contratuais e observância de prazos com a concentração da responsabilidade do fornecimento e garantia dos resultados.

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

11.3 - No objeto em tela, caso fosse adotado o critério de julgamento por item, poderia se gerar um número muito grande de vencedores para o atendimento de um mesmo objeto, o que dificultaria a coordenação das atividades, pois a Secretaria requerente não conta com servidores suficientes para fiscalizar e acompanhar um elevado número de contratos.

11.4 - 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. Dessa forma, na divisão por lote 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.



13 - DOTAÇÃO ORÇAMENTÁRIA

13.1 - As despesas do futuro contrato correrão por conta de recursos oriundos do Tesouro Municipal, previstos nas seguintes dotações orçamentárias:

Órgão	Unid. Orç.	Projeto/Atividade	Elemento de Despesa
07	07	08.244.0112.2.040.0000	3.3.90.30.00
07	08	08.245.0224.2.052.0000	3.3.90.30.00
07	08	08.245.0224.2.051.0000	3.3.90.30.00
07	08	08.122.0222.2.042.0000	3.3.90.30.00
06	06	10.301.0511.2.032.0000	3.3.90.30.00
06	06	10.122.0112.2.029.0000	3.3.90.30.00
06	06	10.302.0522.2.036.0000	3.3.90.30.00
06	06	10.302.0522.2.037.0000	3.3.90.30.00
06	06	10.305.0531.2.039.0000	3.3.90.30.00
04	04	04.122.0112.2.006.0000	3.3.90.30.00
04	04	04.125.0343.2.008.0000	3.3.90.30.00
10	10	13.391.0112.2.066.0000	3.3.90.30.00
05	05	12.122.0112.2.010.0000	3.3.90.30.00
05	05	12.361.0423.2.018.0000	3.3.90.30.00
08	08	15.122.0112.2.055.0000	3.3.90.30.00
09	09	04.122.0112.2.059.0000	3.3.90.30.00

14 - DAS OBRIGAÇÕES DA CONTRATANTE E CONTRATADA

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

15 - DO FORO

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

Assaré/CE, 05 de Fevereiro de 2025.

José Flávio Onofre Paiva
Ordenador(a) de Despesas
Fundo Geral

Maria Wilcassy Garcia Alves
Ordenador(a) de Despesa
Secretaria Municipal de Trabalho e Ação Social

Noemita Rodrigues da Silva
Ordenador(a) de Despesa
Secretaria Municipal de Educação

Regina Alice Ferreira Furtado
Ordenador(a) de Despesa
Secretaria Municipal de Saúde



ANEXO II PROPOSTA PREÇOS

A Prefeitura Municipal de Assaré, Estado do Ceará.

Pela presente declaramos inteira submissão aos preceitos legais em vigor, especialmente os da Lei nº 14.133/21, bem como às cláusulas e condições da modalidade Pregão Eletrônico nº 2025.02.05.1.

Declaramos ainda, que não ocorreu fato que nos impeça de participar da mencionada Licitação.

Declaramos ainda, que em nossa proposta os valores apresentados englobam todas as despesas com tributos, impostos, contribuições fiscais, parafiscais ou taxas, inclusive, porventura, com serviços de terceiros, que incidam direta ou indiretamente no valor dos serviços cotados que venham a onerar o objeto desta contratação.

Assumimos o compromisso de bem e fielmente fornecer os produtos especificados no Anexo I, caso sejamos vencedor(es) da presente Licitação.

Objeto: Contratação para fornecimento de gêneros alimentícios, para atender as necessidades das Diversas Secretarias do Município de Assaré/CE, conforme especificações apresentadas abaixo.

Lote 01 – Frutas e Verduras

Item	Descrição	Unid.	Quant.	Marca / Modelo	V. Unitário	V. Total
001	Abacaxi Havaí - Maduro, frutos de tamanho médio, no grau máximo de evolução no tamanho, aroma e sabor da espécie, uniforme, sem ferimentos ou defeitos.	KG	880			
002	Batata doce de espécie lisa, firme e compacta, devendo ser graúda isenta de enfermidades, parasitas e larvas, material terroso e sujidades, sem danos físicos e mecânicos oriundos de manuseio e transporte.	KG	1.190			
003	Batata inglesa de espécie lisa, firme e compacta, devendo ser graúda isenta de enfermidades, parasitas e larvas, material terroso e sujidades, sem danos físicos e mecânicos oriundos de manuseio e transporte.	KG	1.700			
004	Baterraba de espécie lisa, firme e compacta, devendo ser graúda isenta de enfermidades, parasitas e larvas, material terroso e sujidades, sem danos físicos e mecânicos oriundos de manuseio e transporte.	KG	1.050			
005	Cheiro verde In natura, de 1ª qualidade, com folhas integras, livres de fungos, transportadas em sacos plásticos transparentes de primeiro uso. Devem estar frescas, integras, sem traço de descoloração ou manchas.	MAÇO	1.650			
006	Goiaba maduro, frutos de tamanho médio, no grau máximo de evolução no tamanho, aroma e sabor da espécie, uniforme, sem ferimentos ou defeitos.	KG	1.060			
007	Jerimum de tamanho médio, variado no grau máximo de evolução no tamanho, aroma e sabor da espécie, sem ferimentos, firmes, tenras e com brilho.	KG	790			
008	Macaxeira de tamanho médio, variado de	KG	1.150			



	evolução no tamanho, aroma e sabor da espécie, sem ferimentos, firmes, tenras e com brilho.					
009	Manga, com 80 a 90% de maturação, frutos de tamanho médio, no grau máximo de evolução no tamanho, aroma e sabor da espécie, sem ferimentos ou defeitos, firmes e com brilho livre de sujidades, parasitas e larvas.	KG	870			
010	Maracujá, com 80 a 90% de maturação, frutos de tamanho médio, no grau máximo de evolução no tamanho, aroma e sabor da espécie, sem ferimentos ou defeitos, firmes e com brilho livre de sujidades, parasitas e larvas.	KG	940			
011	Pepino, sem danificações físicas, casca íntegra com cor, sabor e aroma característico da espécie. Isenta de substâncias terrosas, sujidades parasitas e outras substâncias que as tornem impróprias para o consumo e estoque.	KG	660			
012	Tomate, frutos de tamanho médio, no grau máximo de evolução no tamanho, aroma e sabor da espécie, sem ferimentos, firmes, tenras e com brilho.	KG	1.280			
013	Aface In natura, de 1ª qualidade, pés com folhas íntegras, livres de fungos, transportadas em sacos plásticos transparentes de primeiro uso. Devem estar frescas, íntegras, sem traço de descoloração ou manchas.	MAÇO	1.600			
014	Alho argentino, graúdo, de 1ª qualidade, embalado por Kg, livre de insetos, microorganismos ou outras impurezas que venham a comprometer o armazenamento e a saúde humana. Validade mínima de 120 dias da data de entrega do produto.	KG	280			
015	Banana em pencas, de primeira qualidade, tamanho e coloração uniforme, com polpa firme e intacta, sem danos físicos e mecânicos oriundos de manuseio e transporte.	KG	780			
016	Cebola branca de espécie lisa, firme e compacta, devendo ser graúda isenta de enfermidades, parasitas e larvas, material terroso e sujidades, sem danos físicos e mecânicos oriundos de manuseio e transporte.	KG	800			
017	Cenoura, firme e compacta, devendo ser graúda isenta de enfermidades, parasitas e larvas, material terroso e sujidades, sem danos físicos e mecânicos oriundos de manuseio e transporte.	KG	700			
018	Chuchu, firme e compacta, devendo ser graúda isenta de enfermidades, parasitas e larvas, material terroso e sujidades, sem danos físicos e mecânicos oriundos de manuseio e transporte.	KG	700			
019	Laranja de primeira, fresca, livre de resíduos de fertilizantes, sujidades, parasitas e larvas, tamanhos e coloração uniformes, devendo ser bem desenvolvido e madura, com polpa firme e	KG	540			



	intacta.					
020	Limão galego de primeira, fresco, livre de resíduos de fertilizantes, sujidades, parasitas e larvas, tamanhos e coloração uniformes, devendo ser bem desenvolvido e maduro, com polpa firme e intacta.	KG	220			
021	Maçã vermelha, nacional, frutos de tamanho médio, no grau máximo de evolução no tamanho, aroma e sabor da espécie, sem ferimentos, firmes, tenras e com brilho.	KG	600			
022	Mamão tipo formosa, com 80 a 90% de maturação, frutos de tamanho médio, no grau máximo de evolução no tamanho, aroma e sabor da espécie, sem ferimentos ou defeitos, firmes e com brilho, livre de sujidades, parasitas e larvas	KG	520			
023	Melancia redonda - com 80 a 90% de maturação, frutos de tamanho médio, no grau máximo de evolução no tamanho, aroma e sabor da espécie, sem ferimentos ou defeitos, firmes e com brilho livre de sujidades, parasitas e larvas.	KG	540			
024	Melão, com 80 a 90% de maturação, frutos de tamanho médio, no grau máximo de evolução no tamanho, aroma e sabor da espécie, sem ferimentos ou defeitos, firmes e com brilho livre de sujidades, parasitas e larvas.	KG	560			
025	Repolho branco espécie lisa, firme e compacta, devendo ser graúda isenta de enfermidades, parasitas e larvas, material terroso e sujidades, sem danos físicos e mecânicos oriundos de manuseio e transporte.	KG	700			
026	Uva sem caroço roxa, frutos de tamanho médio, no grau máximo de evolução no tamanho, aroma e sabor da espécie, sem ferimentos, firmes, tenras e com brilho.	KG	500			
V. TOTAL						

Lote 02 – Carnes e Frios

Item	Descrição	Unid.	Quant.	Marca / Modelo	V. Unitário	V. Total
001	Carne bovina (patinho), proveniente de machos da espécie bovina, sadios, abatidos sob inspeção veterinária. Sem osso, EXTRA LIMPA, com cor, cheiro e sabor próprio.	KG	2.150			
002	Carne bovina em bifes de aproximadamente 120 gramas, limpa, isenta de aponevroses, pelancas, sebo e gordura isenta de aditivos ou substâncias estranhas que sejam impróprias ao consumo e que alterem suas características naturais. Deve possuir registro no SIF Serviço de Inspeção Federal ou IMA Instituto Mineiro de Agropecuária. Deverá ser entregue CONGELADO em Embalagem de 1 Kg.	KG	1.970			
003	Carne suína tipo pernil, sem osso e sem pele, em	KG	1.150			



	peça, de primeira qualidade, congelada, devendo apresentar textura com aspecto próprio, cor própria (sem manchas esverdeadas ou azuladas), sabor e odor característicos, com ausência de sujidades, parasitas e larvas e isenta de aditivos ou substâncias estranhas ao produto que sejam impróprias para o consumo ou que alterem suas características naturais.					
004	Filé de Peito de Frango, congelado, não temperado, de primeira qualidade, isento de aditivos ou substâncias estranhas que sejam impróprias ao consumo e que alterem suas características naturais (físicas, químicas e organolépticas). Acondicionado em Bandeja 1Kg.	BAND	1.420			
005	Frango in natura, aspecto próprio, não amolecido, não pegajoso, cor própria, sem manchas esverdeadas, cheiro e sabor próprio, com ausência de sujidades, parasitos e larvas. Certificado de inspeção sanitária. Embalagem individual em kg.	KG	2.100			
006	Coxa e sobrecoxa de frango – Temperatura 4 a 6° C - carne com aspecto próprio, não amolecido e nem pegajoso; cor, cheiro e sabor próprio, sem manchas esverdeadas, livres de parasitas e sujidades. Embalagem com identificação do SIF, data de fabricação e validade do produto. Embalagem com lacre original do fabricante.	KG	1.400			
007	Linguíça fresca de carne de frango pura e limpa, de primeira qualidade, apresentando-se me gomos uniformes e adicionada de toucinho e condimentos naturais em proporções adequadas.	KG	620			
008	Salsicha a granel tipo hot dog de boa qualidade, isenta de aditivos ou substâncias estranhas que sejam impróprias ao consumo e que alterem suas características naturais (físicas, químicas e organolépticas). deverá ser acondicionada em embalagem primária constituída de plástico atóxico transparente, isenta de sujidades e ou ação de microorganismos. devidamente selada, deverá conter externamente os dados de identificação, procedências, informações nutricionais, número de lote, data de validade, peso do produto, número do registro do ministério da agricultura sif/dipoa (departamento inspeção de produtos de origem animal).	KG	180			
009	Mortadela de Frango, cozida Produzida com carne de frango, com cor, odor e sabor característico do produto, de boa qualidade, embalado adequadamente com rótulo contendo informação do produto e validade.	KG	420			
010	Peru temperado/congelado. Deve possuir registro no SIF (Serviço de Inspeção Federal) ou IMA (Instituto Mineiro de Agropecuária). Deverá ser entregue CONGELADO, acondicionado embalagem individual, originais de fábrica, apresentando rótulo de acordo com a Portaria nº.	KG	50			



	371, de 04 de setembro de 1997 e marca do produto, lote e prazo de validade. Após o descongelamento a perda de peso deverá ser no máximo de 8% de acordo com a Portaria nº 210, de 10 de novembro de 1998 da Secretaria de Defesa agropecuária do MAPA. Validade mínima de 3 meses a contar da data de entrega.					
011	Queijo tipo Coalho. Elaborado com leite de vaca integral pasteurizado, coalho e sal. Textura firme e macia, cor branca. Produto de fabricação nacional, sem registro de irregularidades junto à ANVISA e certificado pelo Ministério da Agricultura - SIF. Prazo de validade mínimo de 45 dias, unidade 1.0 quilogramas.	KG	70			
V. TOTAL						

Lote 03 – Gêneros Alimentícios I

Item	Descrição	Unid.	Quant.	Marca / Modelo	V. Unitário	V. Total
001	Achocolatado em Pó 550g, sache com 550 gramas. INGREDIENTES: Açúcar, cacau em pó, maltodextrina, minerais [cálcio (carbonato de cálcio) e ferro (fumarato ferroso)], soro de leite em pó, vitaminas [vitamina C (ácido L-ascórbico), Vitamina B3 (nicotinamida), vitamina B6 (cloridrato de piridoxina), vitamina B2 (riboflavina), vitamina A (acetato de retinila), vitamina D (colecalfiferol) e vitamina B12(cianocobalamina)], emulsificante lecitina de soja e aromatizante.	PCT	300			
002	Açúcar cristal, branco, contendo no mínimo 98,3% de sacarose; livre de fermentação isenta de matéria terrosa, de parasito e de detritos animais e vegetais; aparência, cor e cheiro próprios do tipo de açúcar; sabor doce; validade mínima de 12 meses; embalagem primária: saco de polietileno atóxico.	KG	9.530			
003	Amendoim moído 400g, Produto de boa qualidade, torrado, em embalagem primária, saco polietileno atóxico, resistente, termossoldado. Validade mínima de 6 meses a contar da data da entrega.	PCT	400			
004	Amido de milho 500g, produto de boa qualidade, em embalagem de caixa de papelão fino, acondicionado internamente em saco de papel impermeável ou saco de polietileno atóxico, resistente, termossoldado.	EMB	170			
005	Arroz agulhinha, tipo 1, beneficiado, polido, grãos inteiros, longo fino. Embalagem: sacos plásticos de polietileno transparente.	KG	3.350			
006	Azeite de oliva extra virgem puro sem mistura, com acidez até 0,8%, embalagem escura de 500ml. Com identificação do produto e prazo de validade ideal para consumo.	UND	80			
007	Biscoito tipo cream cracker 400g 3x1, Biscoito tipo cream cracker, crocante, inteiro, ingredientes básicos: farinha de trigo, gordura vegetal	PCT	1.485			



	hidrogenada, água e sal. Rótulo com informação nutricional, validade, lote. Validade mínima de 6 meses a contar da data de entrega.					
008	Biscoito tipo Maria 400g 3x1, os biscoitos ou bolachas deverão ser fabricados a partir de matérias primas sãs e limpas, isentas de matéria terrosa, parasitos, devendo estar em perfeito estado de conservação, rotulagem segundo os padrões da Resolução nº 259 de 20/09/2002 do Ministério da Saúde, a embalagem deverá conter externamente os dados de identificação e procedência, informação nutricional, número do lote, data de validade, quantidade do produto.	PCT	1.495			
009	Café em pó torrado e moído 250g: Café em pó homogêneo, torrado e moído, TIPO SUPERIOR, sabor predominantemente arábico, com, no máximo, 20% de grãos tipo Conilon/Robusta. Embalagem: pacotes de 250g, tipo vácuo, contendo na embalagem a identificação do produto, a marca do fabricante, a data de fabricação, o prazo de validade não inferior a 10 (dez) meses contados da data de recebimento.	PCT	7.910			
010	Cereal mucilon infantil 1000g sabores diversos. Contém derivados de trigo; pode conter leite, soja, centeio, cevada e aveia; contém glúten. Pacote contendo 1000g.	PCT	500			
011	Farinha de mandioca - fina torrada, de primeira qualidade, seca, classe branca, tipo 1, isento de parasitas, sujidades e larvas. Embalagem de 1 kg.	KG	520			
012	Flocos de milho pré-cozido; Composição mínima: farinha de milho flocada. Embalagem contendo 500g devidamente identificada com o nome do produto, data de fabricação, composição mínima, prazo de validade e peso líquido. Sem sal.	PCT	2.190			
013	Farinha de trigo especial – Com fermento, limpa, desgerminada, de cor branca, isenta de umidade, fermentação e ranço, enriquecida com ferro e ácido fólico. Embalagem de 1 kg.	PCT	352			
014	Farinha láctea, embalagem de 400g, inviolada, livre de insetos, microorganismos ou outras impurezas que venham a comprometer o armazenamento e a saúde humana.	EMB	150			
015	Feijão de corda seco, tipo 1, aplicação alimentação, primeira qualidade, livre de materiais terrosos na superfície externa, livre de pragas e doenças e em perfeito estado de conservação e maturação.	KG	800			
016	Feijão carioquinha especificação: feijão: carioca tipo 1, informações nutricionais: carboidratos 39g, proteínas 11g, fibra alimentar total 13g, cálcio 62mg e ferro 4mg. Devem estar de acordo com as exigências da legislação sanitária em vigor no país anvisa/ms. Embalagem: primária plástica transparente, atóxica resistente com 01 kg. validade: o produto deve conter data de fabricação	KG	800			



	de até 120 dias anteriores à data de entrega.					
017	Milho verde em conserva 170g, o produto deverá estar de acordo com a nta 02 e 31 (decreto 12.486 de 20/10/78) e demais legislações vigentes pertinentes ao produto. Ingredientes: grãos inteiros selecionados. Características: cor; sabor, odor e textura próprios do ingrediente. As informações nutricionais e ingredientes deverão se apresentarem de forma indelével dispostas diretamente na embalagem do produto, não devendo estar na forma de etiqueta (colada). A embalagem deverá estar intacta. Sachê contendo 170 g.	SACHE	400			
V. TOTAL						

Lote 04 – Gêneros Alimentícios II

Item	Descrição	Unid.	Quant.	Marca / Modelo	V. Unitário	V. Total
001	Canela em pó, produto de primeira qualidade, embalagem de 100g.	EMB	90			
002	Colorífico em pó, de 1ª qualidade, à base de fubá, urucum, óleo de soja. Pacote com 100g, sem sal. Validade mínima de 120 dias da data de entrega do produto.	PCT	705			
003	Fermento químico em pó, pote de 250g com tampa rosqueável. Ingredientes: Amido de milho geneticamente modificado (espécies doadoras: agrobacterium tumefaciens, bacillus thuringiensis, sphingobium herbicidovans, streptomyces viridochromogenes e zea mays), bicarbonato de sódio, fosfato monocálcico e carbonato de cálcio.	PT	150			
004	Macarrão espaguete 500g, especificação: macarrão espaguete de trigo e soja. Devem estar de acordo com as exigências da legislação sanitária em vigor no país ANVISA/MS. Embalagem primária: plásticos, atóxico/unidade de 500 gramas. Validade: o produto deve conter data de fabricação de até 120 dias anteriores à data de entrega.	PCT	1.700			
005	Macarrão tipo parafuso, elaborado com farinha de trigo especial, com ovos. Mínimo de 0,45g de colesterol/kg de massa; beta-caroteno (pró-vitamina A) na proporção de 2000 a 4000 UI/kg de massa. Rotulagem contendo informações dos ingredientes, composição nutricional, data de fabricação. Validade mínima de 6 (seis) meses, a partir da data de entrega. Pacotes com 500g do produto.	PCT	200			
006	Maionese 500g - Maionese contendo os seguintes ingredientes: óleo vegetal e ovos pasteurizados entre outros. Embalagem: O produto deverá estar acondicionado em embalagem cartonada, com peso líquido de 500 (quinhentos) gramas e em embalagem secundária conforme embalagem do fornecedor. Rotulagem: As embalagens deverão	EMB	295			



	ser rotuladas de acordo com a legislação vigente. Validade: Prazo de validade mínimo de 12 (doze) meses após a entrega					
007	Margarina com sal, 65% de lipídios, composto de no mínimo 65% de gordura de leite, podendo conter vitaminas e outras substâncias permitidas, com aspecto, cor, cheiro e sabor próprio, acondicionada em embalagem primária de 500g.	EMB	500			
008	Milho de Pipoca 500g - Milho de Pipoca beneficiado, polido, grupo duro, classe amarelo, tipo 1, produto separado com matéria prima sã e limpa, isenta de matéria terrosa, detritos animais, vegetais, parasitas e larvas, bem como livre de umidade. Embalagem: O produto deverá estar acondicionado em embalagem primária de polietileno transparente, hermeticamente fechado por termosoldagem ou método que garanta a inviolabilidade do produto, embalagem primária em pacote plástico transparente, atóxico, com peso líquido de 500 gramas e embalagem secundária conforme embalagem do fornecedor. Rotulagem: O produto deverá ser rotulado de acordo com a legislação vigente. Validade: Prazo de validade mínimo de 6 (seis) meses, sendo que na entrega do produto, a data de fabricação máxima deverá ser de 15 (quinze) dias.	PCT	320			
009	Molho de tomate tradicional em sachê de 340g, composto de tomate, cebola, sal, salsa, alho, amido de milho modificado transgênico, salsa, realçador de sabor glutamato monossódico e conservador sorbato de potássio. Devendo conter em suas informações nutricionais para porção de 60g: Valor energético 13kcal a 18kcal, carboidratos 2g a 4g, proteínas 0,6g a 0,9g, fibra alimentar 0g a 2g e sódio 265mg a 270mg.	EMB	620			
010	Óleo vegetal de soja garrafa 900ml especificação: óleo de soja: óleo de soja refinado, tipo 1, garrafa plástica transparente com 900 ml. características: 100% natural, deve ser oleoso, transparente, isento de turvação, substâncias em suspensão ou depósito, cor própria, ausência de odor e sabor não característicos. Deverá apresentar validade mínima de 6 (seis) meses a partir da data de entrega.	EMB	1.400			
011	Pimenta do reino moída embalagem com 100gr, pimenta moída em pó fino, obtida de frutos maduros de espécimes genuínos, grãos sadios, limpos, dessecados e moídos, de coloração cinza escuro, com cheiro e sabor próprios, isenta de impurezas e material estranhos a sua espécie, acondicionado em saco plástico transparente, atóxico, resistente e hermeticamente vedado.	EMB	375			
012	Sal refinado iodado, acondicionado em pacote de 1kg, com granulação uniforme e com cristais brancos, com no mínimo de 98,5% de cloreto de sódio.	KG	350			



013	Sardinha em lata, óleo comestível e sal, peso 125g, em conserva tipo extra, íntegra, sem manchas, amassados, ferrugens e livres de sujidades	UND	1.000			
014	Tempero pronto em sachê sabores variados, especificação: pacote 60g com 12 sachês de 5g cada, variados para carnes, arroz, feijão, frango, legumes, massas, entre outros.	EMB	250			
015	Tempero caseiro condimentado sem pimenta líquido, embalagem adequada, resistente e atóxica, validade mínima de 6 (seis) meses, peso líquido 300 ml.	UND	170			
016	Vinagre de álcool especificação: apresentação: garrafa plástica de 500ml. Vinagre ácido acético obtido mediante a fermentação acética de soluções aquosas de álcool procedente principalmente de matérias agrícolas. Padronizado, refiltrado, pasteurizado e envasado para a distribuição no comércio em geral. Com acidez de 4,15%, sem corantes, sem essências, sem adição de açúcares. De acordo com a RDC N>276/2005.	UND	255			
017	Goma de Caroço - Pacote 1 Kg. Fécula de Mandioca tipo I. Rotulagem de acordo com a legislação vigente. O produto deverá conter o mínimo de 80% da validade a partir da data de entrega.	PCT	650			
V. TOTAL						

Lote 05 – Leite e Derivados

Item	Descrição	Unid.	Quant.	Marca / Modelo	V. Unitário	V. Total
001	Leite em pó 200g, especificação: leite em pó integral instantâneo vitamina A e D 200gr, deve conter boa solubilidade e em uma porção deve conter cerca de 9% de proteína, 24% de cálcio e 4% de sódio. a embalagem deverá conter externamente os dados de identificação, procedência, informações nutricionais, número de lote, quantidade do produto, número do registro no ministério da agricultura/SIF/DIPOA e carimbo de inspeção do SIF. Deverá atender as especificações técnicas da portaria nº 369 de 04/09/1997 do ministério da agricultura e do abastecimento e do regulamento da inspeção industrial e sanitária de produtos de origem animal do ministério da agricultura.	PCT	800			
002	Leite em pó desnatado, especificação: leite em pó desnatado, sem açúcar, obedecendo a legislação vigente, contendo procedência e validade, em embalagem apropriada e hermeticamente fechada. Deverá ser inspecionado pelo SIF ou SIE. Embalagem plástica de 200g.	PCT	700			
003	Leite em pó sem lactose, especificação: composição básica: leite em pó integral, enzima	PCT	310			



	lactase, maltodextrina, sódio, cálcio, ferro, zinco, vitaminas A, D e C. Apresentando porção de 26g; 82 kcal, 15g de carboidratos (9,3 açúcares, 4,4g glicose, 4,3 de galactose, 0g lactose), 4,7 g de proteínas, 4,9 g gorduras totais, 100 mg de sódio (na), 191 mg de cálcio. Fortificado com vitaminas: A, D e C. com embalagens apropriadas de 380 g. informações nutricionais, nome do fabricante, nº de lote, data de fabricação, modo de preparo e armazenamento. Embalagem plástica 300 g.					
V. TOTAL						

Lote 06 - Ovo

Item	Descrição	Unid.	Quant.	Marca / Modelo	V. Unitário	V. Total
001	Ovo de galinha bandeja com 30 unidades, ovo tipo extra, origem galinha, tamanho grande, branco. Com data de embalagem não superior a 07 (sete) dias. Acondicionado em embalagem tipo bandeja. Com selo de inspeção federal.	BAND	200			
V. TOTAL						

Lote 07 – Alimentos Integrais

Item	Descrição	Unid.	Quant.	Marca / Modelo	V. Unitário	V. Total
001	Óleo vegetal de canola comestível - refinado, acondicionado em embalagem primária de garrafa PET de 900 ml, plástica resistente, lacrada, transparente, contendo externamente as informações nutricionais, data de fabricação, data de validade. Número de lote e número de registro. Com embalagem secundária resistente do tipo caixa de papelão. Prazo de validade mínima de 09 (nove) meses a partir da data do recebimento do produto.	UND	80			
002	Biscoito salgado integral; deverá ser fabricado de matérias primas sãs e limpas, não devem estar mal assados ou com caracteres organolépticos anormais, ingredientes: farinha de trigo enriquecida com ferro e ácido fólico, gordura vegetal, fibra de trigo, açúcar, extrato de malte, sal, glicose, soro de leite, fermentos químicos: bicarbonato de amônio, bicarbonato de sódio e fosfato mono cálcico, estabilizante lecitina de soja. Embalagem contendo 400g tipo 3x1.	EMB	400			
003	Margarina zero lactose, pote de 500g. Ingredientes: Água, óleos vegetais líquidos e hidrogenados, sal (1,8%), leite em pó desnatado, aroma: Idêntico ao natural de manteiga e natural de margarina, 15,00 U.I. De vitamina *A* por kg, estabilizante: Mono e diglicerídeos (INS 471) e ésteres de poliglicerol (INS 476), conservador sorbato de potássio (INS 202), acidulantes ácido cítrico (INS 330), antioxidante EDTA (INS 100) e BETA-CAROTENO (INS 160ai). NÃO CONTÉM GLÚTEN.	PT	100			



004	Aveia em flocos finos, 100% natural sem aditivos ou conservantes, lacre de segurança, dados de identificação do produto, marca do fabricante, data de fabricação, prazo de validade, peso líquido. Resolução 12/78 da comissão nacional de normas e padrões para alimentos – CNNPA, embalagem 200 gramas.	PCT	150			
005	Arroz integral, tipo 1, pacote de 1kg, grão longo e fino, embalagem intacta e sem umidade, com rótulo, data de fabricação, lote e validade de no mínimo 12 meses a partir da data da entrega. Produto sem a presença de grãos quebrados, sujidades, insetos, mofo ou bolores. Cozimento adequado, sem empapamento.	KG	150			
006	Adoçante dietético líquido stevia 80ml - líquido, a base de água, edulcorante natural: glicosídeos de esteviol, conservadores: benzoato de sódio e metilparabeno, acidulante: ácido cítrico. a embalagem deverá conter externamente os dados de identificação, procedência, informações nutricionais, número de lote, quantidade do produto. Validade mínima de 6 meses a partir da data de entrega. Embalagem de 80ml.	UND	80			
007	Macarrão de arroz - sem glúten massa proveniente de arroz e sem misturas de outros tipos de macarrão, as informações nutricionais devem estar presente na embalagem validade de no mínimo 06 meses pacote de 500g.	PCT	150			
V. TOTAL						

Lote 08 – Refrigerantes, Sucos e Água

Item	Descrição	Unid.	Quant.	Marca / Modelo	V. Unitário	V. Total
001	Achocolatado líquido em embalagem tetra-pak de 200ml. Achocolatado líquido pronto para beber, com a seguinte descrição: Bebida láctea sabor chocolate com os seguintes ingredientes: leite integral, açúcar, soro de leite, cacau, extrato de malte, sal, vitaminas e outros ingredientes que não descaracterizem e permitidos na legislação vigente. Embalagem tetra-pak de 200 ml com canudinho. Considera-se imprópria a embalagem defeituosa que exponha o produto a contaminação e alteração; deverá constar também a data de validade na embalagem.	UND	700			
002	Água Mineral sem Gás. Características: Acondicionada em garrafa tipo pet, tampa com rosca e lacre. Suas condições deverão estar de acordo com o DEC. 3029 de 16/04/99 e RDC n°274, de 22/09/2005 e suas alterações posteriores. Embalagem apresentando Lote, data de fabricação e validade do produto. Validade mínima de um ano, sendo que o produto deverá ser entregue com no mínimo 10 meses até a sua validade. Embalagem: 12 garrafas de 500ml.	FRD	920			



003	Refrigerante tipo "cola", contendo água gaseificada, açúcar, extrato de noz de cola, cafeína, corante caramelo, acidulante INS 338, fardo com 06 garrafas pet contendo 2 litros.	FRD	290			
004	Refrigerante tipo "Caju", contendo água gasificada, açúcar, suco natural de laranja 10%, aroma artificial, acidulante INS 330, conservador INS 211, estabilizantes INS 444 e INS 480, corante artificial INS 110. Não contém glúten, não alcoólico, contém açúcar, fardo com 06 garrafas pet contendo 2 litros.	FRD	160			
005	Refrigerante tipo "laranja", contendo água gasificada, açúcar, suco natural de laranja 10%, aroma artificial, acidulante INS 330, conservador INS 211, estabilizantes INS 444 e INS 480, corante artificial INS 110. Não contém glúten, não alcoólico, contém açúcar, fardo com 06 garrafas pet contendo 2 litros.	FRD	210			
006	Refrigerante sabores diversos (tipo: cola, laranja e guaraná), fardo com 12 garrafas pet contendo 250 ml.	FRD	460			
007	Suco de fruta, volume de 200ml, sabores variados, pronto para o consumo, embalagem tetra pak, com polpa de frutas e dados de identificação do produto, data de fabricação, prazo de validade, peso líquido, o produto deverá ter registro no Ministério da Agricultura e/ou Saúde; pronto para beber.	UND	520			
008	Polpa de fruta - Congelada, sabor variados, selecionada, isenta de contaminação, polpa a 1.30% de água a 2,68% de polpa bruta no máximo 2% de conservantes. Contendo na etiqueta o mínimo de informações, como: Nome do produto data de fabricação e data de validade, a embalagem de 1kg com validade de no mínimo 30 dias, com os registros obrigatórios do ministério competente. Deverá ser transportado em carro refrigerado ou caixas de isopor, conforme legislação vigente da secretaria da saúde. Entrega conforme requisições emitidas pelo órgão contratante.	KG	1.000			
V. TOTAL						

Lote 09 – Bomboniere

Item	Descrição	Unid.	Quant.	Marca / Modelo	V. Unitário	V. Total
001	Bala de goma tipo "jujuba" 500g. Características: Sabores sortidos de frutas. Colorida e macia. Em pacote intacto com identificação completa do produto, lote, data de fabricação e validade do produto. Produto com validade igual ou superior a 06 meses a contar da data de entrega.	PCT	325			
002	Bombons sortidos de chocolate, caixa contendo no mínimo 250g, de boa qualidade. Contendo: Bombom de chocolate ao leite, Bombom de	CX	250			



	chocolate ao leite recheado com amendoim caramelizado, Bombom recheado coberto com flocos e chocolate, Bombom recheado com coco, Bombom ao leite areado, bombom de chocolate branco com recheio sabor chocolate branco, bombom de chocolate recheado com leite maltado, bombom de chocolate com recheio sabor morango, bombom recheado coberto com flocos e chocolate, bombom recheado coberto com biscoito sabor chocolate e chocolate branco, bombom de chocolate recheado com caramelo.					
003	Pirulito tipo pop sabores diversos; ingredientes: Açúcar, xarope de glucose, goma base, acidulante ácido cítrico, aromatizantes, regulador de acidez lactato de sódio, umectante glicerina e corante artificial vermelho 40. Alérgicos: Contém derivado de soja. Não contém glúten. Pacote contendo 50 unidades.	PCT	350			
V. TOTAL						

Lote 10 – Bolos e Salgados

Item	Descrição	Unid.	Quant.	Marca / Modelo	V. Unitário	V. Total
001	Bolos diversos, obtidos a partir de matéria prima de primeira qualidade, a massa deve estar com boa aparência macia e aerada. Serão rejeitados bolos mal assados, queimados, amassados, "embatumados" aspecto de massa pesada e de características organolépticas anormais, devem estar livres de sujidades ou qualquer outro tipo de contaminantes como fungos ou bolores. O produto deverá ser embalado em pratos de papelão laminado específico para este fim e coberto com papel filme. Deve conter na embalagem etiqueta data de fabricação, validade e sabor.	KG	1.100			
002	Kit salgados para festa, salgados fritos de farinha de trigo com recheios diversos, tipos: coxinha, bolinha de queijo, enroladinho de salsicha e pastéis. Embalagem (caixa) contendo 100 salgadinhos.	KIT	1.160			
V. TOTAL						

Lote 11 – Pão

Item	Descrição	Unid.	Quant.	Marca / Modelo	V. Unitário	V. Total
001	Pão de diversos tipos (doce e salgado), massa leve, ingrediente: farinha de trigo, fermento, sal, açúcar, gordura vegetal e água.	UND	12.000			
002	Pão de forma integral, fatiado, com 1º ingrediente farinha de trigo integral. Embalagem de 400g.	PCT	500			
003	Pão de leite de boa qualidade com miolo branco e casca de cor dourada brilhante e homogênea. Serão rejeitados pães mal assados, queimados, amassados, achatados e embatumados aspecto	PCT	300			



Prefeitura de
Assaré
Juntos por um futuro melhor!

	massa pesada e de características organolépticas anormais. Pacote contendo 400g.					
004	Pão tipo cachorro – quente, ingredientes: farinha de trigo, fermento, sal, açúcar, gordura vegetal, peso 500g, com 10 unidades de 50g. A embalagem deve conter data de fabricação e validade que deve ser de no mínimo 7 dias a contar da data da entrega.	PCT	1.500			
						V. TOTAL

Valor Total da Proposta: R\$

Proponente:

Endereço:

CNPJ:

Telefone: e-mail:

Representante Legal:

CPF:

Data da Abertura:

Horário de Abertura:

Prazo de Entrega: Conforme Edital e Contrato.

Validade da Proposta: 60 (sessenta) dias.

Data:

.....
Assinatura do Proponente



ANEXO III
MODELOS DE DECLARAÇÕES

DECLARAÇÕES

1 - A empresa [NOMINA E QUALIFICA O FORNECEDOR], por meio de seu representante legal, [NOMINA E QUALIFICA O REPRESENTANTE], DECLARA para todos os fins legais e em atendimento ao EDITAL de LICITAÇÃO do Pregão Eletrônico nº 2025.02.05.1, que possui aptidão financeira para a execução do CONTRATO e que a sua PROPOSTA DE PREÇO compreende a integralidade dos custos para atendimento dos direitos trabalhistas assegurados na Constituição Federal, nas leis trabalhistas, nas normas infralegais, nas convenções coletivas de trabalho e nos termos de ajustamento de conduta vigentes na data de entrega das propostas.

2 - (NOMINA E QUALIFICA O FORNECEDOR), DECLARA, para os devidos fins de direito, especialmente para fins de prova em processo licitatório, Pregão Eletrônico nº 2025.02.05.1, junto ao Município de Assaré/CE, que não possui em seu quadro de pessoal, empregados menores de 18 (dezoito) anos em trabalho noturno, perigoso ou insalubre e menores de 16 (dezesseis) anos em qualquer trabalho, salvo na condição de aprendiz a partir de 14 (quatorze) anos, nos termos do inciso XXXIII, do Art. 7º da Constituição Federal.

3 - A empresa [NOMINA E QUALIFICA O FORNECEDOR], por meio de seu representante legal, [NOMINA E QUALIFICA O REPRESENTANTE], doravante denominado Licitante, para fins do disposto no item 12.1. alínea “s” do Edital Convocatório do Pregão Eletrônico nº 2025.02.05.1, declara, sob as penas da lei, em especial ao Art. 299 do Código Penal Brasileiro que atende à reserva de cargos prevista em lei para pessoa com deficiência e para reabilitado da Previdência Social, conforme as regras de acessibilidade previstas na legislação.

4 - Declaro para os devidos fins que a empresa _____, inscrita no Cadastro Nacional de Pessoas Jurídicas – CNPJ sob o nº _____, DECLARA, sob as penas da lei, que cumpre todos os requisitos habilitatórios solicitados deste Pregão Eletrônico nº 2025.02.05.1, e que responderá pela veracidade das informações prestadas, na forma da lei, caso a empresa seja a detentora da melhor proposta neste Processo.

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

Cidade/Estado,

.....
DECLARANTE



ANEXO IV MINUTA DO CONTRATO

Contrato que entre si fazem o Município de Assaré/CE, através da e a empresa, para o fim que nele se declara.

O **MUNICÍPIO DE ASSARÉ/CE**, pessoa jurídica de direito público, inscrito no CNPJ/MF sob o n.º 07.587.983/0001-53, através da, neste ato representada por seu/sua Ordenador(a) de Despesas, o(a) Sr(a)., residente e domiciliado(a), apenas denominado de **CONTRATANTE**, e de outro lado, estabelecida na, inscrita no CNPJ/MF sob o n.º, neste ato representada por, portador(a) do CPF nº, apenas denominada de **CONTRATADA**, resolvem firmar o presente Contrato, oriundo do Processo de **Pregão Eletrônico nº 2025.02.05.1**, em conformidade com as disposições contidas na Lei Federal nº. 14.133, 01 de abril de 2021, mediante as cláusulas e condições a seguir.

CLÁUSULA PRIMEIRA - DA FUNDAMENTAÇÃO LEGAL

1.1 - Processo de Licitação na modalidade Pregão Eletrônico nº 2025.02.05.1, de acordo de acordo com as normas gerais da Lei nº 14.133, de 1º de abril de 2021, devidamente homologado/autorizado pelo(a) Sr(a)., Ordenador(a) de Despesas da

CLÁUSULA SEGUNDA - DO OBJETO

2.1 - O presente Instrumento tem por objeto a, na forma discriminada no quadro abaixo:

.....

2.2 - São anexos a este instrumento e vinculam esta contratação, independentemente de transcrição:

- 2.2.1. Termo de Referência;
- 2.2.2. Edital da Licitação;
- 2.2.3. Proposta do contratado;
- 2.2.4. Eventuais anexos dos documentos supracitados.

CLÁUSULA TERCEIRA - DA VIGÊNCIA E PRORROGAÇÃO

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

3.1.1 - A prorrogação de que trata este item é condicionada ao ateste, pela autoridade competente, de que as condições e os preços permanecem vantajosos para a Administração, permitida a negociação com o contratado.

CLÁUSULA QUARTA - DOS MODELOS DE EXECUÇÃO E DE GESTÃO CONTRATUAL

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

CLÁUSULA QUARTA - DA SUBCONTRATAÇÃO

5.1 - Não será admitida a subcontratação do objeto contratual.



CLÁUSULA SEXTA - DA ORIGEM DOS RECURSOS

6.1 - As despesas deste Contrato correrão por conta de recursos oriundos do Tesouro Municipal, previstos nas seguintes Dotações Orçamentárias:

Órgão	Unid. Orç.	Projeto/Atividade	Elemento de Despesa
..

CLÁUSULA SÉTIMA - DO PAGAMENTO

7.1 - Preço

7.1.1 - O valor total do contrato é de R\$ (.....).

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

7.2 - Forma de Pagamento

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

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

7.3 - Prazo de Pagamento

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

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

7.4 - Condições de Pagamento

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

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

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

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

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

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

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



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

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

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

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

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

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

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

CLÁUSULA OITAVA - DO REAJUSTE E DO REESTABELECIMENTO DO EQUILÍBRIO ECONÔMICO-FINANCEIRO

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

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

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

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

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

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

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

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

8.9 - Poderá ser reestabelecida a relação que as partes pactuaram inicialmente entre os encargos da contratada e a retribuição da Administração para a justa remuneração do fornecimento, desde que objetivando o reestabelecimento do equilíbrio econômico-financeiro inicial do contrato, na hipótese de sobrevirem fatos imprevisíveis ou previsíveis, porém de consequências incalculáveis, retardadores ou impeditivos da execução do ajustado, ou ainda, em caso de força maior, caso fortuito ou fato do príncipe, configurando álea econômica extraordinária e extracontratual, nos termos do Art. 124, Inciso II, alínea "d" da Lei 14.133/2021, devendo ser formalizado através de ato administrativo.

8.10 - O pedido de reestabelecimento do equilíbrio econômico-financeiro deverá ser formulado durante a vigência do contrato e antes de eventual prorrogação nos termos do art. 107 da Lei nº 14.133/2021.



CLÁUSULA NONA - DAS OBRIGAÇÕES DA CONTRATANTE

- 9.1 - Exigir o cumprimento de todas as obrigações assumidas pela Contratada, de acordo com o presente contrato;
- 9.2 - Receber o objeto no prazo e condições estabelecidas no Termo de Referência, vinculado ao presente contrato;
- 9.3 - Notificar a Contratada, 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;
- 9.4 - Acompanhar e fiscalizar a execução do contrato e o cumprimento das obrigações pela Contratada;
- 9.5 - 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 Art. 143, da Lei nº 14.133/2021;
- 9.6 - Efetuar o pagamento à Contratada do valor correspondente ao fornecimento do objeto, no prazo, forma e condições estabelecidos no Termo de Referência e no presente Contrato;
- 9.7 - Aplicar à Contratada as sanções previstas na lei e no presente Contrato;
- 9.8 - Cientificar o Órgão competente para adoção das medidas cabíveis, quando do descumprimento de obrigações pela Contratada;
- 9.9 - Explicitamente emitir decisão sobre todas as solicitações e reclamações relacionadas à execução do Contrato, ressalvados os requerimentos manifestamente impertinentes, meramente protelatórios ou de nenhum interesse para a boa execução do ajuste;
- 9.9.1 - A Administração terá o prazo de 10 (dez) dias úteis, a contar da data do protocolo do requerimento, para decidir, admitida a prorrogação por igual período, quando motivada;
- 9.10 - Responder eventuais pedidos de reestabelecimento do equilíbrio econômico-financeiro feitos pela contratada, no prazo máximo de 15 (quinze) dias úteis;
- 9.11 - A Administração não responderá por quaisquer compromissos assumidos pela Contratada com terceiros, ainda que vinculados à execução do contrato, bem como por qualquer dano causado a terceiros em decorrência de ato da Contratada, de seus empregados, prepostos ou subordinados.

CLÁUSULA DÉCIMA - DAS OBRIGAÇÕES DA CONTRATADA

- 10.1 - Responsabilizar-se pelos vícios e danos decorrentes do objeto, de acordo com o Código de Defesa do Consumidor (Lei nº 8.078, de 1990);
- 10.2 - Comunicar à 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;
- 10.3 - Atender às determinações regulares emitidas pelo fiscal ou gestor do contrato ou autoridade superior (art. 137, II, da Lei nº 14.133, de 2021) e prestar todo esclarecimento ou informação por eles solicitados;
- 10.4 - Reparar, corrigir, remover, reconstruir ou substituir, às suas expensas, no total ou em parte, no prazo fixado pelo fiscal do contrato, os produtos/materiais nos quais se verificarem vícios, defeitos ou incorreções resultantes da execução ou dos materiais empregados;
- 10.5 - Responsabilizar-se pelos vícios e danos decorrentes da execução do objeto, bem como por todo e qualquer dano causado à Administração ou terceiros, não reduzindo essa responsabilidade a fiscalização ou o acompanhamento da execução contratual pelo contratante, que ficará autorizado a descontar dos pagamentos devidos, o valor correspondente aos danos sofridos;
- 10.6 - Entregar ao setor responsável pela fiscalização do contrato, junto com a Nota Fiscal para fins de pagamento, os seguintes documentos: 1) prova de regularidade relativa à Seguridade Social; 2) certidão conjunta relativa aos tributos federais e à Dívida Ativa da União; 3) certidões que comprovem a regularidade



- perante a Fazenda Estadual ou Distrital e Municipal do domicílio ou sede da contratada; 4) Certidão de Regularidade do FGTS - CRF; e 5) Certidão Negativa de Débitos Trabalhistas - CNDT;
- 10.7 - 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;
- 10.8 - Comunicar ao Fiscal do contrato, em tempo hábil, qualquer ocorrência anormal ou acidente que se verifique no local da execução do objeto contratual;
- 10.9 - Paralisar, por determinação da 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;
- 10.10 - Manter durante toda a vigência do contrato, em compatibilidade com as obrigações assumidas, todas as condições exigidas para habilitação;
- 10.11 - 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 nº 14.133, de 2021);
- 10.12 - 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 nº 14.133, de 2021);
- 10.13 - Guardar sigilo sobre todas as informações obtidas em decorrência do cumprimento do contrato;
- 10.14 - 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;
- 10.15 - Cumprir, além dos postulados legais vigentes de âmbito federal, estadual ou municipal, as normas de segurança da Contratante;
- 10.16 - Alocar os empregados necessários, com habilitação e conhecimento adequados, ao perfeito cumprimento das cláusulas do 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;
- 10.17 - Orientar e treinar seus empregados sobre os deveres previstos na Lei nº 13.709, de 14 de agosto de 2018, adotando medidas eficazes para proteção de dados pessoais a que tenha acesso por força da execução deste contrato;
- 10.18 - Conduzir os trabalhos com estrita observância às normas da legislação pertinente, cumprindo as determinações dos Poderes Públicos;
- 10.19 - Submeter previamente, por escrito, ao contratante, para análise e aprovação, quaisquer mudanças nos métodos executivos que fujam às especificações do memorial descritivo ou instrumento congênere;
- 10.20 - Não permitir a utilização de qualquer trabalho do menor de dezesseis anos, exceto na condição de aprendiz para os maiores de quatorze anos, nem permitir a utilização do trabalho do menor de dezoito anos em trabalho noturno, perigoso ou insalubre.

CLÁUSULA DÉCIMA PRIMEIRA - DAS INFRAÇÕES E SANÇÕES ADMINISTRATIVAS

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

- a) Der causa à inexecução parcial do contrato;
- b) Der causa à inexecução parcial do contrato que cause grave dano à Administração ou ao funcionamento dos serviços públicos ou ao interesse coletivo;
- c) Der causa à inexecução total do contrato;



- d) Ensejar o retardamento da execução ou da entrega do objeto da contratação sem motivo justificado;
- e) Apresentar documentação falsa ou prestar declaração falsa durante a execução do contrato;
- f) Praticar ato fraudulento na execução do contrato;
- g) Comportar-se de modo inidôneo ou cometer fraude de qualquer natureza;
- h) Praticar ato lesivo previsto no art. 5º da Lei nº 12.846, de 1º de agosto de 2013.
- 11.2. Serão aplicadas ao contratado que incorrer nas infrações acima descritas as seguintes sanções:
- 11.2.1. Advertência, quando o contratado der causa à inexecução parcial do contrato, sempre que não se justificar a imposição de penalidade mais grave (art. 156, §2º, da Lei nº 14.133, de 2021);
- 11.2.2. Impedimento de licitar e contratar, quando praticadas as condutas descritas nas alíneas “b”, “c” e “d” do subitem acima deste Contrato, sempre que não se justificar a imposição de penalidade mais grave (art. 156, § 4º, da Lei nº 14.133, de 2021);
- 11.2.3. Declaração de inidoneidade para licitar e contratar, quando praticadas as condutas descritas nas alíneas “e”, “f”, “g” e “h” do subitem acima deste Contrato, bem como nas alíneas “b”, “c” e “d”, que justifiquem a imposição de penalidade mais grave (art. 156, §5º, da Lei nº 14.133, de 2021).
- 11.2.4. Multa:
- 11.2.4.1. Moratória de 1% (um por cento) por dia de atraso injustificado sobre o valor da parcela inadimplida, até o limite de 20 (vinte) dias;
- 11.2.4.2. O atraso superior a 20 (vinte) dias autoriza a Administração a promover a extinção do contrato por descumprimento ou cumprimento irregular de suas cláusulas, conforme dispõe o inciso I do art. 137 da Lei nº. 14.133, de 2021.
- 11.2.4.3. Compensatória de 10% (dez por cento) sobre o valor total do contrato, no caso de inexecução total do objeto.
- 11.3. A aplicação das sanções previstas neste Contrato não exclui, em hipótese alguma, a obrigação de reparação integral do dano causado ao Contratante (art. 156, §9º, da Lei nº 14.133, de 2021)
- 11.4. Todas as sanções previstas neste Contrato poderão ser aplicadas cumulativamente com a multa (art. 156, §7º, da Lei nº 14.133, de 2021).
- 11.4.1. Antes da aplicação da multa será facultada a defesa do interessado no prazo de 15 (quinze) dias úteis, contado da data de sua intimação (art. 157, da Lei nº 14.133, de 2021)
- 11.4.2. Se a multa aplicada e as indenizações cabíveis forem superiores ao valor do pagamento eventualmente devido pelo Contratante ao Contratado, além da perda desse valor, a diferença poderá ser cobrada judicialmente (art. 156, §8º, da Lei nº 14.133, de 2021).
- 11.4.3. Previamente ao encaminhamento à cobrança judicial, a multa poderá ser recolhida administrativamente no prazo máximo de 15 (quinze) dias úteis, a contar da data do recebimento da comunicação enviada pela autoridade competente.
- 11.5. A aplicação das sanções realizar-se-á em processo administrativo que assegure o contraditório e a ampla defesa ao Contratado, observando-se o procedimento previsto no caput e parágrafos do art. 158 da Lei nº 14.133, de 2021, para as penalidades de impedimento de licitar e contratar e de declaração de inidoneidade para licitar ou contratar.
- 11.6. Na aplicação das sanções serão considerados (art. 156, §1º, da Lei nº 14.133, de 2021):
- a) A natureza e a gravidade da infração cometida;
- b) As peculiaridades do caso concreto;
- c) As circunstâncias agravantes ou atenuantes;
- d) Os danos que dela provierem para o Contratante;
- e) A implantação ou o aperfeiçoamento de programa de integridade, conforme normas e orientações dos órgãos de controle.



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

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

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

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

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

CLÁUSULA DÉCIMA SEGUNDA - DA EXTINÇÃO CONTRATUAL

12.1 - O contrato se extingue quando cumpridas as obrigações de ambas as partes, ainda que isso ocorra antes do prazo estipulado para tanto.

12.2 - Se as obrigações não forem cumpridas no prazo estipulado, a vigência ficará prorrogada até a conclusão do objeto, caso em que deverá a Administração providenciar a readequação do cronograma fixado para o contrato.

12.2.1 - Quando a não conclusão do contrato referida no item anterior decorrer de culpa da contratada:

- a) Ficará ele constituído em mora, sendo-lhe aplicáveis as respectivas sanções administrativas; e
- b) Poderá a Administração optar pela extinção do contrato e, nesse caso, adotará as medidas admitidas em lei para a continuidade da execução contratual.

12.3 - Constituem motivos para extinção do contrato, a qual deverá ser formalmente motivada nos presentes autos, as situações previstas no Art. 137, da Lei nº 14.133/2021, assegurados o contraditório e a ampla defesa, com observância às previsões contidas nos artigos 138 e 139 da referida Lei.

CLÁUSULA DÉCIMA TERCEIRA - DOS CASOS OMISSOS

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

CLÁUSULA DÉCIMA QUARTA - DAS ALTERAÇÕES CONTRATUAIS

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



14.2 - A Contratada é obrigada a aceitar, nas mesmas condições contratuais, os acréscimos ou supressões que se fizerem necessários, até o limite de 25% (vinte e cinco por cento) do valor inicial atualizado do contrato.

14.3 - As alterações contratuais deverão ser promovidas mediante celebração de termo aditivo.

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

CLÁUSULA DÉCIMA QUINTA - DA PUBLICAÇÃO

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

CLÁUSULA DÉCIMA SEXTA - DO FORO

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

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

Assaré/CE,

.....
CONTRATANTE

.....
CONTRATADA

TESTEMUNHAS:

1. CPF

2. CPF