



**ESTADO DA PARAÍBA
PREFEITURA MUNICIPAL DE GURINHÉM
SETOR DE CONTRATAÇÃO**

EDITAL - Licitação

PROCESSO ADMINISTRATIVO Nº 260615PE00011

LICITAÇÃO Nº. 00011/2026

MODALIDADE: PREGÃO ELETRÔNICO

CRITÉRIO: MENOR PREÇO POR LOTE

LEGISLAÇÃO: LEI 14.133/2021

Órgão Realizador do Certame:

PREFEITURA MUNICIPAL DE GURINHÉM

RUA CÔNEGO JOSÉ MARIA MESQUITA, 02 - CENTRO - GURINHÉM - PB.

CEP: 58356-000 - E-mail: licitacaogurinhem@gmail.com - Tel.: (83) 98859-8083.

O Órgão Realizador do Certame acima qualificado, inscrito no CNPJ 08.809.444/0001-84, doravante **denominado simplesmente ORC**, torna público para conhecimento de quantos possam interessar que fará realizar através do Pregoeiro, assessorado por sua Equipe de Apoio, sediado no endereço acima, às 08:00 horas do dia 03 de Julho de 2026, por meio do site abaixo indicado, licitação na modalidade Pregão nº 00011/2026, na forma eletrônica, com critério de julgamento menor preço por lote; tudo de acordo com este instrumento e em observância a Lei Federal nº 14.133, de 1º de Abril de 2021; Lei Federal nº 14.770, de 22 de Dezembro de 2023; Lei Complementar nº 123, de 14 de Dezembro de 2006; Decreto Federal nº 10.024, de 20 de Setembro de 2019; Decreto Municipal nº 0018, de 29 de Dezembro de 2023; Instrução Normativa nº 73 SEGES/ME, de 30 de Setembro de 2022; e legislação pertinente, consideradas as alterações posteriores das referidas normas; conforme os critérios e procedimentos a seguir definidos, almejando obter a melhor proposta para: AQUISIÇÃO DE ITENS DE MERCEARIA PARA ATENDIMENTO DAS SECRETARIAS DESTES MUNICÍPIO, CONFORME ESPECIFICAÇÕES NO TERMO REFERÊNCIA.

Data de abertura da sessão pública: 03/07/2026. Horário: 08:00 - horário de Brasília.

Data para início da fase de lances: 03/07/2026. Horário: 08:01 - horário de Brasília.

Local: www.selcorp.com.br

1.0.DO OBJETO

1.1.Constitui objeto da presente licitação: AQUISIÇÃO DE ITENS DE MERCEARIA PARA ATENDIMENTO DAS SECRETARIAS DESTES MUNICÍPIO, CONFORME ESPECIFICAÇÕES NO TERMO REFERÊNCIA.

1.2.As especificações do objeto ora licitado - quantitativo e condições -, encontram-se devidamente detalhadas no correspondente Termo de Referência - Anexo I deste instrumento.

1.3.A licitação será dividida em lotes, formados por um ou mais itens, conforme tabela constante do Termo de Referência - Anexo I, facultando-se ao licitante a participação em quantos lotes forem de seu interesse, devendo oferecer proposta para todos os itens que compõem o lote.

1.4.O critério de julgamento adotado será o menor preço do lote, observadas as exigências contidas neste instrumento e seus anexos quanto às especificações do objeto.

1.5.A contratação acima descrita, que será processada nos termos deste instrumento convocatório, especificações técnicas e informações complementares que o acompanham, quando for o caso, justifica-se: Pela necessidade da devida efetivação de compra para suprir demanda específica - AQUISIÇÃO DE ITENS DE MERCEARIA PARA ATENDIMENTO DAS SECRETARIAS DESTES MUNICÍPIO, CONFORME ESPECIFICAÇÕES NO TERMO REFERÊNCIA - considerada oportuna e imprescindível, bem como relevante medida de interesse público; e ainda, pela necessidade de desenvolvimento de ações continuadas para a promoção de atividades pertinentes, visando à maximização dos recursos em relação aos objetivos programados, observadas as diretrizes e metas definidas nas ferramentas de planejamento aprovadas.

1.6.Na referida contratação será concedido tratamento diferenciado e simplificado para as Microempresas, Empresas de Pequeno Porte e Equiparados, nos limites previstos da Lei 123/06, consideradas as hipóteses e condições determinadas no Art. 4º, da Lei 14.133/21. Todavia, serão afastados os benefícios estabelecidos nos Arts. 47 e 48, por estarem presentes, de forma isolada ou simultânea, as situações previstas nos Incisos II e III, do Art. 49, todos da Lei 123/06.

1.7.Todas as referências de tempo neste Edital, no respectivo aviso e durante a sessão pública obedecerão ao horário de Brasília - DF.

2.0.DA IMPUGNAÇÃO AO EDITAL E DO PEDIDO DE ESCLARECIMENTO

2.1.Informações ou esclarecimentos sobre esta licitação, serão prestados nos horários normais de expediente: das 08:00 as 13:00 horas.

2.2.Qualquer pessoa - cidadão ou licitante - é parte legítima para impugnar o Edital deste certame por irregularidade ou para solicitar esclarecimento sobre os seus termos, devendo

encaminhar o respectivo pedido, dirigido ao Pregoeiro, até 03 (três) dias úteis antes da data de abertura da sessão pública, por meio eletrônico, exclusivamente, da seguinte forma:

2.2.1.No endereço: www.selcorp.com.br.

2.3.0 Pregoeiro responderá aos pedidos de esclarecimentos ou impugnação no prazo de até três dias úteis, contado da data de seu recebimento, limitado ao último dia útil anterior à data da abertura do certame, e poderá requisitar subsídios formais aos responsáveis pela elaboração deste Edital e dos seus anexos.

2.4.A impugnação não possui efeito suspensivo, sendo a sua concessão medida excepcional que deverá ser motivada pelo Pregoeiro, nos autos do processo de licitação.

2.5.Acolhida a impugnação contra o Edital, será definida e publicada nova data para realização do certame, observados os prazos fixados na norma vigente.

2.6.As respostas aos pedidos de esclarecimentos e impugnações serão divulgadas em sítio eletrônico oficial do ORC e no sistema, dentro do prazo estabelecido no item 2.3, e vincularão os participantes e a Administração.

3.0.DOS ELEMENTOS PARA LICITAÇÃO

3.1.Aos participantes serão fornecidos os seguintes elementos que integram este Edital para todos os fins e efeitos:

3.1.1.ANEXO I - TERMO DE REFERÊNCIA - ESPECIFICAÇÕES;

3.1.2.ANEXO II - MODELO DE DECLARAÇÃO - de não empregar menor;

3.1.3.ANEXO III - MODELO DE DECLARAÇÃO - que a proposta compreende a integralidade dos custos;

3.1.4.ANEXO IV - MINUTA DO CONTRATO;

3.1.5.ANEXO V - MODELOS DE DECLARAÇÕES - cumprimento de requisitos normativos;

3.1.6.ANEXO VI - ESTUDO TÉCNICO PRELIMINAR - ETP.

3.2.A obtenção do Edital será feita da seguinte forma:

3.2.1.Pelos endereços eletrônicos:

3.2.1.1.<https://www.gurinhem.pb.gov.br>;

3.2.1.2.www.tce.pb.gov.br;

3.2.1.3.www.selcorp.com.br;

3.2.1.4.www.gov.br/pncp.

3.3.Salienta-se que é parte integrante do presente instrumento convocatório, na forma de anexo, o correspondente Estudo Técnico Preliminar - ETP, documento constitutivo da primeira etapa do planejamento de uma contratação que caracteriza o interesse público envolvido e a sua melhor solução; em atendimento ao requisito de publicidade determinado na norma vigente, que exige a publicação conjunta desses estudos com o respectivo Edital para garantir plena transparência e competitividade.

4.0.DO SUPORTE LEGAL

4.1.Esta licitação reger-se-á pela Lei Federal nº 14.133, de 1º de Abril de 2021; Lei Federal nº 14.770, de 22 de Dezembro de 2023; Lei Complementar nº 123, de 14 de Dezembro de 2006; Decreto Federal nº 10.024, de 20 de Setembro de 2019; Decreto Municipal nº 0018, de 29 de Dezembro de 2023; Instrução Normativa nº 73 SEGES/ME, de 30 de Setembro de 2022; e legislação pertinente, consideradas as alterações posteriores das referidas normas; que ficam fazendo partes integrantes deste Edital, independente de transcrição.

5.0.DO PRAZO E DOS RECURSOS ORÇAMENTÁRIOS

5.1.0 prazo máximo para a execução do objeto ora licitado, conforme suas características e as necessidades do ORC, e que admite prorrogação nas condições e hipóteses previstas na Lei 14.133/21, está abaixo indicado e será considerado a partir da emissão do Pedido de Compra:

Entrega: 5 (cinco) dias.

5.2.0 fornecimento será executado de acordo com as especificações definidas no correspondente Termo de Referência - Anexo I. Na hipótese do referido termo não estabelecer o local para a entrega, observada a demanda e oportunidade, essa será feita na sede do Contratante ou em uma das unidades administrativas, por ele indicada, que compõe a sua estrutura operacional.

5.3.0 prazo de vigência do correspondente contrato será determinado: 12 (doze) meses, considerado da data de sua assinatura; podendo ser prorrogado, nas hipóteses e nos termos dos Arts. 105 a 114, da Lei 14.133/21.

5.4.As despesas decorrentes do objeto deste certame, correrão por conta da seguinte dotação:

2.020-SEC.DE ADMINIST. PLANEJAMENTO E FINANÇAS / 02020.04.123.0015.2004 - MANUTENÇÃO DOS SERVIÇOS ADMINISTRATIVOS 02.030-SEC.DE AGRICULTURA E MEIO AMBIENTE / 02030.04.122.0015.2006 - GERENCIAMENTO DA SEC. DE AGRICULTURA E MEIO AMBIENTE 02.040-SECRETARIA DE EDUCAÇÃO / 02040.12.306.0005.2028 - PROGRAMA MERENDA ESCOLAR / 02040.12.361.0005.2008 - MANUTENÇÃO E DESENV. DO ENSINO FUND. MDE / 02040.12.361.0005.2032 - EXEC. DO PROGRAMA DINHEIRO DIRETO NA ESCOLA-PDDE / 02040.12.361.0005.2039 - MANUTENÇÃO E COORD. DO ENSINO BASICO - FUNDEB 40% / 02040.12.365.0013.2010 - MANUTENÇÃO DAS ATIVIDADES DO ENSINO INFANTIL / 02.060-FUNDO MUNICIPAL DE SAÚDE - FMS / 02060.10.301.0006.2013 - GESTÃO DE SERVIÇOS BÁSICOS DE SAÚDE - PAB FIXO / 02060.10.301.0006.2014 - MANUTENÇÃO DOS SERVIÇOS BÁSICOS DE SAÚDE - FMS / 02.070-SECRETARIA DE INFRA ESTRUTURA / 02070.04.122.0015.2025 - GERENCIAMENTO DA SECRETARIA DE INFRA ESTRUTURA / 02.080-FUNDO MUNICIPAL DE ASSIST.SOCIAL / 02080.08.122.0010.2022 - GERENCIAM.DO FUNDO MUNIC.DE ASSISTENCIA SOCIAL / 02080.08.244.0017.2029 - ASSISTENCIA INTEGRAL A FAMILIA (SERV. PSB/CRAS) / 02080.08.244.0017.2033 - MANUTENÇÃO DAS ATIVIDADES DO CREAS / 02080.08.244.0017.2018 - ASSISTENCIA EVENTUAL A FAMILIAS/PESSOAS - Elementos de Despesa: 3.3.90.30.07.00 GENEROS DE ALIMENTAÇÃO / 3.3.90.30.99.00 OUTROS MATERIAIS DE CONSUMO / 3.3.90.32.00.00 MATERIAL DE DISTRIBUICAO GRATUITA

.

6.0.DAS CONDIÇÕES DE PARTICIPAÇÃO

6.1.A licitação será realizada à distância e em sessão pública, por meio do sistema disponível no endereço eletrônico: www.selcorp.com.br.

6.2.Deverão ser observadas as normas e procedimentos estabelecidos pelo provedor do sistema, disponíveis no referido sítio eletrônico para acesso ao sistema e operacionalização.

6.3.Caberá ao licitante interessado em participar deste certame, acompanhar as operações no sistema eletrônico durante o processo licitatório e responsabilizar-se pelo ônus decorrente da perda de negócios diante da inobservância de mensagens emitidas pela Administração ou de sua desconexão; e comunicar imediatamente ao provedor do sistema qualquer acontecimento que possa comprometer o sigilo ou a segurança, para imediato bloqueio de acesso.

6.4.A participação neste certame é aberta a quaisquer interessados, inclusive as Microempresas e Empresas de Pequeno Porte, nos termos da legislação vigente.

6.5.Não poderão participar os interessados:

6.5.1.Que não atendam às condições deste Edital e seus anexos;

6.5.2.Estrangeiros que não tenham representação legal no Brasil com poderes expressos para receber citação e responder administrativa ou judicialmente;

6.5.3.Que estejam sob falência, concurso de credores, concordata ou em processo de dissolução ou liquidação;

6.5.4.Proibidos de participar de licitações e celebrar contratos administrativos, na forma da legislação vigente;

6.5.5.Cujo estatuto ou contrato social não incluir o objeto desta licitação; e

6.5.6.Que se enquadrem nas vedações previstas no Art. 14, da Lei 14.133/21.

6.6.0 presente Edital não possibilitará a participação das pessoas físicas: Consideradas as características e propriedades do objeto desta contratação, entende-se pela impossibilidade de participação da pessoa física, quer pelos próprios atributos do objeto, quer pelos requisitos exigidos para habilitação dos interessados; haja vista que para a sua devida execução, poderão ser demandados recursos financeiros ou uma estrutura de equipamentos e instalações, ou até a pluralidade de profissionais, incompatíveis para uma pessoa física. Portanto, conclui-se que a capacidade de uma pessoa física de garantir a execução da contratação, observadas ainda a dinâmica do mercado e a legislação pertinente, é bem menor que a de uma empresa, representando um potencial prejuízo para a Administração.

6.7.É vedada a participação de pessoas jurídicas reunidas em consórcio: As regulares dimensão e complexidade do objeto desta contratação bem como as circunstâncias concretas do mercado correspondente, não requerem a associação entre proponentes, haja vista a existência de inúmeras empresas aptas a preencherem as condições específicas exigidas no presente certame. Nesse contexto, entende-se que a formação de consórcios acarretaria risco da dominação de mercado, através de pactos para eliminar a competição, reduzindo o universo da disputa, podendo retratar na composição entre eventuais interessados, que em vez de estabelecerem disputa entre si, formalizariam acordo, na figura do consócio, para suprimir a concorrência no processo, prejudicando, em última análise, a obtenção de proposta mais vantajosa.

6.8.Não será permitida a participação de sociedades cooperativas: Pela natureza do objeto desta contratação e observado o modo como é usualmente executado no mercado em geral, entende-se presentes, de forma isolada ou simultânea, aspectos que desnaturam a atuação típica de uma cooperativa, seja pela própria natureza do objeto, seja a necessidade de subordinação jurídica entre o particular contratado e o obreiro, bem como de pessoalidade e habitualidade. Portanto, a participação de cooperativas potencializa a ocorrência de violação a princípios da licitação, como os da legalidade, economicidade e eficiência, expondo a Administração a vários riscos, dentre os quais o de enfrentar situações ambíguas e questionamentos legais, uma vez que as cooperativas possuem normas próprias das empresas tradicionais, afetando a segurança jurídica do certame; de ter que arcar com eventuais obrigações trabalhistas subsidiariamente; e a dificuldade de responsabilização e controle devido à natureza peculiar das cooperativas.

7.0.DO CREDENCIAMENTO

7.1.Poderão participar deste Pregão os interessados que estiverem previamente credenciados no sistema eletrônico de disputa à distância utilizado pelo ORC, acessando o seguinte endereço eletrônico: www.selcorp.com.br.

7.2.Os interessados deverão atender às condições e procedimento constantes do referido site, cujo credenciamento implica a responsabilidade do licitante ou de seu representante legal e a presunção de sua capacidade técnica para realização das transações inerentes ao certame.

7.3.O licitante responsabiliza-se exclusiva e formalmente pelas transações efetuadas em seu nome, assume como firmes e verdadeiras suas propostas e seus lances, inclusive os atos praticados, diretamente ou por seu representante, excluída a responsabilidade do provedor do sistema eletrônico ou do ORC por eventuais danos decorrentes de uso indevido das credenciais de acesso, ainda que por terceiros.

7.4.É de responsabilidade do cadastrado conferir a exatidão dos seus dados cadastrais no referido sistema e mantê-los atualizados junto aos órgãos responsáveis pela informação, devendo proceder, imediatamente, à correção ou à alteração dos registros tão logo identifique incorreção ou aqueles se tornem desatualizados.

7.5.A não observância do disposto no item anterior poderá ensejar desclassificação no momento da habilitação.

8.0.DA APRESENTAÇÃO DA PROPOSTA

8.1.Os licitantes encaminharão, exclusivamente por meio do sistema eletrônico, a proposta com o preço, conforme o critério de julgamento adotado neste Edital, até a data e o horário estabelecidos para abertura da sessão pública.

8.2.No cadastramento da proposta inicial, o licitante declarará, em campo próprio do sistema, relativamente às declarações necessárias e obrigatórias, sem prejuízo da exigência de outras declarações previstas em legislação específica e na Lei 14.133/21; tais como:

8.2.1.Que está ciente e concorda com as condições contidas no Edital e seus anexos, bem como de que a proposta apresentada 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 sua entrega em definitivo e que cumpre plenamente os requisitos de habilitação definidos no instrumento convocatório.

8.2.2.Que não emprega menor de 18 anos em trabalho noturno, perigoso ou insalubre e não emprega menor de 16 anos, salvo menor, a partir de 14 anos, na condição de aprendiz, nos termos do Art. 7º, XXXIII, da Constituição Federal.

8.2.3.Que não possui, em sua cadeia produtiva, empregados executando trabalho degradante ou forçado, observando o disposto nos Incisos III e IV, do Art. 1º e no Inciso III, do Art. 5º da Constituição Federal.

8.2.4.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.

8.3.O licitante enquadrado como Microempresa ou Empresa de Pequeno Porte deverá declarar, ainda, em campo próprio do sistema eletrônico, que cumpre os requisitos estabelecidos no Art. 3º, da Lei 123/06, estando apto a usufruir do tratamento favorecido previsto em seus Arts. 42 a 49, observado o disposto nos §§ 1º ao 3º, do Art. 4º, da Lei 14.133/21:

8.3.1.No lote exclusivo para participação de microempresas e empresas de pequeno porte, a assinalação do campo "não" impedirá o prosseguimento no certame, para aquele lote; e

8.3.2.Nos lotes em que a participação não for exclusiva para microempresas e empresas de pequeno porte, a assinalação do campo "não" apenas produzirá o efeito de o licitante não ter direito ao tratamento favorecido previsto na Lei 123/06, mesmo que microempresa ou empresa de pequeno porte.

8.4.Os licitantes poderão retirar ou substituir a proposta, anteriormente inserida no sistema, até a abertura da sessão pública.

8.5.Não haverá ordem de classificação na etapa de apresentação da proposta pelo licitante, o que ocorrerá somente após os procedimentos de abertura da sessão pública e da fase de envio de lances.

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

8.7.Desde que disponibilizada a funcionalidade no sistema, o licitante poderá parametrizar o seu valor final mínimo quando do cadastramento da proposta e obedecerá às seguintes regras:

8.7.1.A aplicação do intervalo mínimo de diferença de valores, que incidirá tanto em relação aos lances intermediários quanto em relação ao lance que cobrir a melhor oferta; e

8.7.2.Os lances serão de envio automático pelo sistema, respeitado o valor final mínimo estabelecido e o intervalo de que trata o subitem anterior.

8.8.O valor final mínimo parametrizado no sistema poderá ser alterado pelo fornecedor durante a fase de disputa, sendo vedado valor superior a lance já registrado por ele no sistema.

8.9.O valor final mínimo parametrizado possuirá caráter sigiloso para os demais licitantes e para o ORC, podendo ser disponibilizado estrita e permanentemente aos órgãos de controle externo e interno.

8.10.Caberá ao licitante acompanhar as operações no sistema eletrônico durante o processo licitatório e se responsabilizar pelo ônus decorrente da perda de negócios diante da inobservância de mensagens emitidas pela Administração ou de sua desconexão.

8.11.O licitante deverá comunicar imediatamente ao provedor do sistema qualquer acontecimento que possa comprometer o sigilo ou a segurança, para imediato bloqueio de acesso.

8.12.A falsidade de declaração relativa ao cumprimento de qualquer condição sujeitará o licitante às sanções previstas na Lei 14.133/21, e neste Edital. O Pregoeiro poderá promover diligência destinada a esclarecer as informações declaradas.

9.0.DO PREENCHIMENTO DA PROPOSTA

9.1.O licitante deverá enviar sua **PROPOSTA** mediante o preenchimento, no sistema eletrônico, de todos os campos necessários e obrigatórios para o exame de forma objetiva da sua real adequação e exequibilidade, tais como:

9.1.1.Valor unitário do item: expresso em moeda corrente nacional;

9.1.2.Quantidade: conforme fixada no Termo de Referência - Anexo I;

9.1.3.Marca: se for da própria empresa deverá ser informado "própria";

9.1.4.Descrição do objeto: contendo as informações similares à especificação do Termo de Referência - Anexo I.

9.2.Todas as especificações do objeto contidas na proposta vinculam o Contratado.

9.3.Será cotado um único preço para cada item, com a utilização de duas casas decimais.

9.4.A quantidade de unidade a ser cotada está fixada no Termo de Referência - Anexo I.

9.5.A indicação de "própria" em campo específico, como por exemplo "marca", para o caso de bens produzidos pela própria empresa, é condição para a não identificação do licitante.

9.6.A apresentação das propostas implica obrigatoriedade do cumprimento das disposições nelas contidas, em conformidade com o que dispõe este Edital e seus anexos, assumindo o proponente o compromisso de executar o objeto licitado nos seus termos, bem como de fornecer os materiais, equipamentos, ferramentas e utensílios necessários, em quantidades e qualidades adequadas à perfeita execução contratual, promovendo, quando requerido, sua substituição.

9.7.No valor proposto estará incluso todos os custos operacionais, encargos previdenciários, trabalhistas, tributários, comerciais e quaisquer outros que incidam direta ou indiretamente no fornecimento dos bens.

9.8.0 preço ofertado, tanto na proposta inicial, quanto na etapa de lances, será de exclusiva responsabilidade do licitante, não lhe assistindo o direito de pleitear qualquer alteração, sob alegação de erro, omissão ou qualquer outro pretexto.

9.9.Se o regime tributário da empresa implicar o recolhimento de tributos em percentuais variáveis, a cotação adequada será a que corresponde à média dos efetivos recolhimentos da empresa nos últimos doze meses.

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

9.11.Os licitantes devem respeitar os preços máximos estabelecidos nas normas de regência de contratações públicas federais, quando participarem de licitações públicas.

9.12.As propostas ficarão disponíveis no sistema eletrônico e **qualquer elemento que possa identificar o licitante importa desclassificação da proposta** correspondente, sem prejuízo das sanções previstas neste Edital.

10.0.DA ABERTURA DA SESSÃO, CLASSIFICAÇÃO DAS PROPOSTAS E FORMULAÇÃO DE LANCES

10.1.A abertura da presente licitação dar-se-á automaticamente em sessão pública, por meio de sistema eletrônico, na data, horário e local indicados neste Edital.

10.2.Os licitantes poderão retirar ou substituir a proposta, anteriormente inserida no sistema, até a abertura da sessão pública:

10.2.1.Será desclassificada a proposta que identifique o licitante;

10.2.2.A desclassificação será sempre fundamentada e registrada no sistema, com acompanhamento em tempo real por todos os participantes;

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

10.3.0 sistema ordenará automaticamente as propostas classificadas, sendo que somente estas participarão da fase de lances.

10.4.0 sistema disponibilizará campo próprio para troca de mensagens entre o Pregoeiro e os licitantes.

10.5.Iniciada a fase competitiva, os licitantes poderão encaminhar lances exclusivamente por meio do sistema eletrônico, sendo imediatamente informados do seu recebimento e do valor consignado no registro:

10.5.1.0 lance deverá ser ofertado pelo valor do lote.

10.6.Os licitantes poderão oferecer lances sucessivos, observados o horário fixado para abertura da sessão e as regras estabelecidas neste Edital.

10.7.0 licitante somente poderá oferecer lance de valor inferior ao último por ele ofertado e registrado pelo sistema:

10.7.1.0 intervalo mínimo de diferença de valores entre os lances, que incidirá tanto em relação aos lances intermediários quanto em relação à proposta que cobrir a melhor oferta deverá ser de R\$ 100,00 (cem reais).

10.8.Desde que disponibilizada a funcionalidade no sistema:

10.8.1.0 licitante poderá, uma única vez, excluir seu último lance ofertado, no intervalo de quinze segundos após o registro no sistema, na hipótese de lance inconsistente ou inexequível;

10.8.2.0 Pregoeiro poderá, durante a disputa, como medida excepcional, excluir a proposta ou o lance que possa comprometer, restringir ou frustrar o caráter competitivo desse processo licitatório, mediante comunicação eletrônica automática via sistema. Eventual exclusão de proposta do licitante implica a retirada do licitante do certame, sem prejuízo do direito de defesa.

10.9.Será adotado para o envio de lances neste certame o modo de disputa "aberto", em que os licitantes apresentarão lances públicos e sucessivos, com prorrogações.

10.10.A etapa de lances da sessão pública terá duração de dez minutos e, após isso, será prorrogada automaticamente pelo sistema quando houver lance ofertado nos últimos dois minutos do período de duração da sessão pública.

10.11.A prorrogação automática da etapa de lances, de que trata o item anterior, será de dois minutos e ocorrerá sucessivamente sempre que houver lances enviados nesse período de prorrogação, inclusive no caso de lances intermediários.

10.12.Não havendo novos lances na forma estabelecida nos itens anteriores, a sessão pública encerrar-se-á automaticamente, e o sistema ordenará e divulgará os lances conforme a ordem final de classificação.

10.13.Definida a melhor proposta, se a diferença em relação à proposta classificada em segundo lugar for de pelo menos 5% (cinco por cento), o Pregoeiro poderá admitir o reinício da disputa aberta, para a definição das demais colocações:

10.13.1.Após o reinício previsto no item acima, os licitantes serão convocados para apresentar lances intermediários.

10.14.Encerrada a etapa de que trata o subitem anterior, o sistema ordenará e divulgará os lances segundo a ordem crescente.

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

10.16.Durante o transcurso da sessão pública, os licitantes serão informados, em tempo real, do valor do melhor lance registrado, vedada a identificação do licitante.

10.17.No caso de desconexão com o Pregoeiro, no decorrer da etapa competitiva do Pregão, o sistema eletrônico poderá permanecer acessível aos licitantes para a recepção dos lances.

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

10.19.Caso o licitante não apresente lances, concorrerá com o valor de sua proposta.

10.20.Em relação a lotes não exclusivos para participação de microempresas e empresas de pequeno porte, uma vez encerrada a etapa de lances, será efetivada a verificação automática do porte da entidade empresarial. 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 Arts. 44 e 45, da Lei 123/06.

10.21.Nessas condições, as propostas de microempresas e empresas de pequeno porte que se encontrarem na faixa de até cinco por cento acima da melhor proposta ou do melhor lance, serão consideradas empatadas com a primeira colocada.

10.22.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 cinco minutos controlados pelo sistema, contados após a comunicação automática para tanto.

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

10.24.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.

10.25.Só poderá haver empate entre propostas iguais, não seguidas de lances.

10.26.Havendo eventual empate entre propostas ou lances, o critério de desempate será aquele previsto no Art. 60, da Lei 14.133/21, nesta ordem:

10.26.1.Disputa final, hipótese em que os licitantes empatados poderão apresentar nova proposta em ato contínuo à classificação;

10.26.2.Avaliação do desempenho contratual prévio dos licitantes, para a qual deverão preferencialmente ser utilizados registros cadastrais para efeito de atesto de cumprimento de obrigações previstos na Lei 14.133/21;

10.26.3.Desenvolvimento pelo licitante de ações de equidade entre homens e mulheres no ambiente de trabalho, conforme regulamento;

10.26.4.Desenvolvimento pelo licitante de programa de integridade, conforme orientações dos órgãos de controle.

10.27.Persistindo o empate, será assegurada preferência, sucessivamente, aos bens produzidos por:

10.27.1. Empresas estabelecidas no território do Estado ou do Distrito Federal do ORC;

10.27.2. Empresas brasileiras;

10.27.3. Empresas que invistam em pesquisa e no desenvolvimento de tecnologia no País;

10.27.4. Empresas que comprovem a prática de mitigação, nos termos da Lei nº 12.187/09.

10.28.Esgotados todos os demais critérios de desempate previstos em lei, a escolha do licitante vencedor ocorrerá por sorteio, em ato público, para o qual todos os licitantes serão convocados, vedado qualquer outro processo.

10.29.Encerrada a etapa de envio de lances da sessão pública, na hipótese da proposta do primeiro colocado permanecer acima do preço máximo definido para a contratação, o Pregoeiro poderá negociar condições mais vantajosas, após definido o resultado do julgamento:

10.29.1.A negociação poderá ser feita com os demais licitantes, segundo a ordem de classificação inicialmente estabelecida, quando o primeiro colocado, mesmo após a negociação, for desclassificado em razão de sua proposta permanecer acima do preço máximo definido para a contratação;

10.29.2.A negociação será realizada por meio do sistema, podendo ser acompanhada pelos demais licitantes;

10.29.3.Concluída a negociação, se houver, o resultado será divulgado a todos os licitantes e registrado na ata da sessão pública, devendo esta ser anexada aos autos do processo;

10.29.4.O Pregoeiro solicitará ao licitante melhor classificado que, no prazo de 24 (vinte e quatro) horas, envie a sua **proposta atualizada**, adequada ao último lance ofertado e após a negociação realizada, acompanhada, se for o caso, dos documentos complementares, quando necessários à confirmação daqueles exigidos neste Edital e já apresentados;

10.29.5.É facultado ao Pregoeiro prorrogar o prazo estabelecido, a partir de solicitação fundamentada e aceita, feita também no sistema pelo licitante, antes de findo o prazo, ou de ofício, quando constatado que o prazo estabelecido não é suficiente.

10.30.Havendo necessidade, o Pregoeiro suspenderá a sessão, informando no sistema a nova data e horário para a sua continuidade, observado o intervalo mínimo de vinte e quatro horas.

10.31.Após a negociação do preço, o Pregoeiro iniciará a fase de julgamento da proposta.

11.0.DA FASE DE JULGAMENTO

11.1.Encerrada a etapa de negociação, o Pregoeiro verificará se o licitante provisoriamente classificado em primeiro lugar atende às condições de participação no certame, conforme previsto no Art. 14, da Lei 14.133/2021, legislação correlata e neste Edital.

11.2.Caso o licitante provisoriamente classificado em primeiro lugar tenha se utilizado de algum tratamento favorecido às Microempresas e Empresas de Pequeno Porte, o Pregoeiro verificará se faz jus ao benefício aplicado.

11.3.Verificadas as condições de participação e de utilização do tratamento favorecido, o Pregoeiro examinará a conformidade da proposta provisoriamente classificada em primeiro lugar quanto à adequação ao objeto estipulado e à compatibilidade do preço final em relação ao estipulado para contratação, conforme definido neste Edital e em seus anexos.

11.4.O Pregoeiro poderá convocar o licitante para enviar documento digital complementar, por meio do sistema, no prazo de 24 (vinte e quatro) horas, sob pena de não aceitação da proposta:

11.4.1.É facultado ao Pregoeiro prorrogar o prazo estabelecido, a partir de solicitação fundamentada e aceita, feita também no sistema pelo licitante, antes de findo o prazo, ou de ofício, quando constatado que o prazo estabelecido não é suficiente;

11.4.2.Dentre os documentos passíveis de solicitação pelo Pregoeiro, destacam os que contenham as características do produto ofertado, tais como marca, modelo, fabricante e procedência, encaminhados por meio do sistema eletrônico, ou, quando indicado pelo Pregoeiro, por outro meio eletrônico, sem prejuízo do seu ulterior envio pelo sistema eletrônico, sob pena de não aceitação da proposta.

11.5.Será desclassificada a proposta vencedora que:

11.5.1.Contiver vícios insanáveis;

11.5.2.Não obedecer às especificações técnicas contidas no Termo de Referência - Anexo I;

11.5.3.Apresentar preços inexequíveis ou permanecerem acima do preço máximo definido para a contratação;

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

11.5.5.Apresentar desconformidade com quaisquer outras exigências deste Edital ou seus anexos, desde que insanável.

11.6.É indicio de inexequibilidade das propostas valores inferiores a 50% (cinquenta por cento) do valor orçado pelo ORC; em tal situação, não sendo possível a imediata confirmação, será dada ao licitante a oportunidade de demonstrar a sua exequibilidade, sendo-lhe facultado o prazo de 24 (vinte e quatro) horas para apresentar, por meio do sistema eletrônico, a documentação que comprove a viabilidade da proposta:

11.6.1.É facultado ao Pregoeiro prorrogar o prazo estabelecido, a partir de solicitação fundamentada e aceita, feita também no sistema pelo licitante, antes de findo o prazo, ou de ofício, quando constatado que o prazo estabelecido não é suficiente;

11.6.2.A inexequibilidade, nessa hipótese, só será considerada após diligência do Pregoeiro, que comprove:

11.6.2.1.Que o custo do licitante ultrapassa o valor da proposta; e

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

11.6.3.Salienta-se que tais ocorrências não desclassificam automaticamente a proposta, apenas o lote correspondente.

11.7.O Pregoeiro poderá, no julgamento das propostas, sanar erros ou falhas que não alterem a sua substância e sua validade jurídica, atribuindo-lhes eficácia para fins de classificação.

11.8.Havendo necessidade, o Pregoeiro suspenderá a sessão pública inclusive para a realização de diligências com vistas ao saneamento de eventuais erros e falhas das propostas. Em qualquer hipótese, o seu reinício somente poderá ocorrer mediante aviso prévio no sistema com, no mínimo, vinte e quatro horas de antecedência e a ocorrência será registrada em ata.

11.9.Encerrada a fase de julgamento, após verificada a conformidade da proposta classificada em primeiro lugar quanto à adequação ao objeto estipulado e compatibilidade do preço final em relação ao estimado para a contratação, o Pregoeiro verificará a documentação de habilitação do licitante, observado o disposto neste Edital.

12.0.DA HABILITAÇÃO

12.1.Os documentos previstos neste instrumento, necessários e suficientes para demonstrar a capacidade do licitante de realizar o objeto da licitação, serão exigidos para fins de habilitação, conforme as disposições dos Arts. 62 a 70, da Lei 14.133/21.

12.2.Os licitantes deverão encaminhar, nos termos deste Edital, a documentação relacionada nos itens a seguir, para fins de **HABILITAÇÃO**:

12.3.PESSOA JURÍDICA:

12.3.1.Prova de inscrição no Cadastro Nacional da Pessoa Jurídica - CNPJ.

12.3.2.Prova de inscrição no cadastro de contribuintes Estadual e Distrital relativo à sede do licitante, pertinente ao seu ramo de atividade e compatível com o objeto contratual.

12.3.3.No caso de empresário individual: inscrição no Registro Público de Empresas Mercantis, a cargo da Junta Comercial da respectiva sede. Em se tratando de Microempreendedor Individual - MEI: Certificado da Condição de Microempreendedor Individual - CCMEI, cuja aceitação ficará condicionada à verificação da autenticidade no sítio www.portaldoempreendedor.gov.br. No caso de sociedade empresária, sociedade limitada unipessoal - SLU ou sociedade identificada como empresa individual de responsabilidade limitada - EIRELI: inscrição do ato constitutivo, estatuto ou contrato social no Registro Público de Empresas Mercantis, a cargo da Junta Comercial da respectiva sede, acompanhada de documento comprobatório de seus administradores. No caso de sociedade simples: inscrição do ato constitutivo no Registro Civil de Pessoas Jurídicas do local de sua sede, acompanhada de documento comprobatório de seus administradores. No caso de filial, sucursal ou agência de sociedade simples ou empresária: inscrição do ato constitutivo da filial, sucursal ou agência da sociedade simples ou empresária, respectivamente, no Registro Civil das Pessoas Jurídicas ou no Registro Público de Empresas Mercantis onde tem sede a matriz. Em se tratando de sociedade empresária estrangeira com atuação permanente no País: decreto de autorização para funcionamento no Brasil. Salienta-se que os documentos relacionados neste subitem deverão estar acompanhados de todas as alterações ou da consolidação respectiva.

12.3.4.Balanco patrimonial, demonstração de resultado de exercício e demais demonstrações contábeis dos dois últimos exercícios sociais. Os referidos documentos limitar-se-ão ao último exercício no caso de a pessoa jurídica ter sido constituída há menos de dois anos. As pessoas jurídicas criadas no exercício financeiro desta licitação deverão atender a todas as exigências da habilitação e poderão substituir os demonstrativos contábeis pelo balanço de abertura.

12.3.5.Prova de regularidade fiscal perante a Fazenda Nacional, mediante apresentação de certidão expedida conjuntamente pela Secretaria da Receita Federal do Brasil - RFB e pela Procuradoria-Geral da Fazenda Nacional - PGFN, referente a todos os créditos tributários federais e à Dívida

Ativa da União - DAU por elas administrados, inclusive aqueles relativos à Seguridade Social, nos termos da Portaria Conjunta nº 1.751, de 02 de outubro de 2014, do Secretário da Receita Federal do Brasil e da Procuradora-Geral da Fazenda Nacional.

12.3.6.Prova de regularidade com a Fazenda Estadual ou Distrital da sede do licitante, relativa à atividade em cujo exercício contrata ou concorre, mediante apresentação de certidão negativa, ou outro equivalente, na forma da lei.

12.3.7.Comprovação de regularidade relativa ao Fundo de Garantia por Tempo de Serviço - FGTS, apresentando o respectivo Certificado de Regularidade fornecido pela Caixa Econômica Federal.

12.3.8.Prova de inexistência de débitos inadimplidos perante a Justiça do Trabalho, mediante a apresentação de Certidão Negativa de Débitos Trabalhistas CNDT, nos termos do Título VII-A da Consolidação das Leis do Trabalho, aprovada pelo Decreto-Lei nº 5.452, de 1º de maio de 1943.

12.3.9.Declaração do licitante atestando que não emprega menor de dezoito anos em trabalho noturno, insalubre ou perigoso e nem menor de dezesseis anos, em qualquer trabalho, podendo existir menor, a partir de quatorze anos, na condição de aprendiz, nos termos do Art. 7º, Inciso XXXIII, da Constituição Federal, conforme modelo - Anexo II.

12.3.10.Declaração do licitante, sob pena de desclassificação, de que sua proposta econômica 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, conforme modelo - Anexo III.

12.3.11.Certidão negativa de feitos sobre falência expedida pelo distribuidor da sede do licitante, no máximo 30 (trinta) dias da data de solicitação do pregoeiro conforme item 12.4.

12.3.12.Consulta Consolidada de Pessoa Jurídica expedida pelo Tribunal de Contas da União, no máximo 30 (trinta) dias da data de solicitação do pregoeiro conforme item 12.4, no endereço eletrônico: www.tcu.gov.br

12.3.13.Comprovação de capacidade de desempenho anterior satisfatório, de atividade igual ou assemelhada ao objeto da licitação, feita através de atestado fornecido por pessoa jurídica de direito público ou privado.

12.3.14.Comprovação do cumprimento de requisitos normativos, conforme modelos - Anexo V:

12.3.14.1.Declaração de ciência dos termos do Edital;

12.3.14.2.Declaração de inexistir fato impeditivo;

12.3.14.3.Declaração de não possuir no quadro societário servidor da ativa do ORC;

12.3.14.4.Declaração de não utilizar trabalho degradante ou forçado;

12.3.14.5.Declaração de cumprimento da reserva de cargo para deficiente e de acessibilidade; e

12.3.14.6.Declaração de observância do limite de contratação com a Administração Pública.

12.4.Os documentos exigidos para habilitação serão enviados por meio do sistema, em formato digital, no prazo de 24 (vinte e quatro) horas, contado da solicitação do Pregoeiro, prorrogável por igual período, nas seguintes situações:

12.4.1.Por solicitação do licitante, mediante justificativa aceita pelo Pregoeiro; ou

12.4.2.De ofício, a critério do Pregoeiro, quando constatado que o prazo estabelecido não é suficiente para o envio dos documentos exigidos.

12.5.Será exigida a apresentação dos documentos de habilitação apenas do licitante vencedor:

12.5.1.Os documentos relativos à regularidade fiscal constantes deste Edital, somente serão exigidos em momento posterior ao julgamento das propostas, e apenas do licitante mais bem classificado.

12.6.A verificação pelo Pregoeiro, em sítios eletrônicos oficiais de órgãos e entidades emissores de certidões constitui meio legal de prova, para fins de habilitação.

12.7.Encerrado o prazo para envio da documentação de habilitação exigida neste certame, poderá ser admitida, mediante decisão fundamentada do Pregoeiro, a apresentação de novos documentos de habilitação ou a complementação de informações acerca dos documentos já apresentados pelos licitantes, em até 24 (vinte e quatro) horas, para:

12.7.1.A aferição das condições de habilitação do licitante, desde que decorrentes de fatos existentes à época da abertura do certame;

12.7.2.Atualização de documentos cuja validade tenha expirado após a data de recebimento das propostas;

12.7.3.Suprimento da ausência de documento de cunho declaratório emitido unilateralmente pelo licitante; e

12.7.4.Suprimento da ausência de certidão e/ou documento de cunho declaratório expedido por órgão ou entidade cujos atos gozem de presunção de veracidade e fé pública.

12.8.Findo o prazo assinalado sem o envio da nova documentação, restará preclusa essa oportunidade conferida ao licitante, implicando sua inabilitação.

12.9.Na hipótese de o licitante não atender às exigências para habilitação, o Pregoeiro examinará a proposta subsequente e assim sucessivamente, na ordem de classificação, até a apuração de uma proposta que atenda ao presente Edital, observados o prazo e os termos definidos neste instrumento para o envio da proposta e, se necessário, dos documentos complementares, adequada ao último lance ofertado:

12.9.1.Serão disponibilizados para acesso público os documentos de habilitação dos licitantes convocados para a apresentação da documentação habilitatória, após concluídos eventuais procedimentos da Comissão de Contratação, para sanar erros ou falhas que não alterem a substância dos documentos e a sua validade jurídica, observadas as disposições deste Edital.

12.10.A comprovação de regularidade fiscal e trabalhista das microempresas e empresas de pequeno porte somente será exigida para efeito de contratação, e não como condição para participação na licitação, observando-se o seguinte procedimento:

12.10.1.As microempresas e empresas de pequeno porte, por ocasião da participação nesta licitação, deverão apresentar toda a documentação exigida para comprovação de regularidade fiscal e trabalhista, dentre os documentos enumerados neste instrumento para efeito de habilitação, mesmo que esta apresente alguma restrição;

12.10.2.Na hipótese de haver alguma restrição relativa à regularidade fiscal e trabalhista quando da comprovação de que trata o subitem anterior, será assegurado prazo de cinco dias úteis, prorrogável por igual período, para a regularização da documentação, a realização do pagamento ou parcelamento do débito e a emissão de eventuais certidões negativas ou positivas com efeito de certidão negativa;

12.10.3.Para aplicação do disposto no subitem anterior, o prazo para regularização fiscal e trabalhista será contado a partir da divulgação do resultado da fase de habilitação. A prorrogação desse prazo poderá ser concedida, a critério do Pregoeiro, quando requerida pelo licitante, mediante apresentação de justificativa;

12.10.4.A abertura da fase recursal em relação ao resultado do certame ocorrerá após o prazo de regularização fiscal e trabalhista de que tratam os dois subitens anteriores;

12.10.5.A não regularização da documentação, no prazo acima previsto, implicará decadência do direito à contratação, sem prejuízo das sanções previstas no Art. 156, da Lei 14.133/21, sendo facultado ao ORC convocar os licitantes remanescentes, na ordem de classificação, ou revogar a licitação;

12.10.6.Se, na ordem de classificação, seguir-se outra microempresa ou empresa de pequeno porte com alguma restrição na documentação fiscal e trabalhista, será concedido o mesmo prazo para regularização.

12.11.Somente haverá a necessidade de comprovação do preenchimento de requisitos, mediante apresentação dos documentos originais não digitais, quando houver alguma dúvida em relação à integridade do documento digital ou quando a lei expressamente o exigir.

12.12.Não serão aceitos documentos de habilitação com indicação de CNPJ/CPF diferentes, salvo aqueles legalmente permitidos:

12.12.1.Se o licitante for a matriz, todos os documentos deverão estar em nome da matriz, e se o licitante for a filial, todos os documentos deverão estar em nome da filial, exceto aqueles que, pela própria natureza, comprovadamente, forem emitidos somente em nome da matriz.

12.13.Os documentos exigidos para fins de habilitação no certame deverão ser organizados na ordem descrita neste instrumento, precedidos por índice correspondente, apresentados em original; ou por cópia autenticada por cartório competente, ou pelo Pregoeiro, ou por membro da Equipe de Apoio ou da Comissão de Contratação; ou publicação em órgão da imprensa oficial. Estando perfeitamente legíveis, sem conter borrões, rasuras, emendas ou entrelinhas e dentro do prazo de validade, considerado o disposto neste Edital. A eventual ausência do referido índice não inabilitará o licitante, sendo que:

12.13.1.A prova de autenticidade de cópia de documento público ou particular poderá ser feita perante os agentes do ORC relacionados no item anterior, mediante apresentação de original ou de declaração de autenticidade por advogado, sob sua responsabilidade pessoal;

12.13.2.Quando o documento for obtido via Internet sua autenticidade será comprovada no endereço eletrônico nele indicado;

12.13.3.Poderá ser utilizada, a critério do Pregoeiro, a documentação cadastral de fornecedor, constante dos arquivos do ORC, para comprovação da autenticidade de elementos apresentados pelo licitante.

12.14.Na análise dos documentos de habilitação, a Comissão de Contratação poderá sanar erros ou falhas, que não alterem a substância dos documentos e sua validade jurídica, mediante decisão fundamentada, registrada em ata e acessível a todos, atribuindo-lhes eficácia para fins de habilitação e classificação.

12.15.Havendo necessidade, o Pregoeiro suspenderá a sessão pública inclusive para a realização de diligências com vistas ao saneamento de eventuais erros e falhas dos documentos de habilitação apresentados. Em qualquer hipótese, o seu reinício somente poderá ocorrer mediante aviso prévio no sistema com, no mínimo, vinte e quatro horas de antecedência e a ocorrência será registrada em ata.

13.0.DO ENCAMINHAMENTO DA PROPOSTA VENCEDORA

13.1.A proposta final do licitante declarado vencedor - **proposta atualizada** - deverá ser encaminhada no prazo de 24 (vinte e quatro) horas, a contar da solicitação do Pregoeiro no sistema eletrônico, e deverá:

13.1.1.Ser elaborada em consonância com as especificações constantes deste Edital e seus Anexos, redigida em língua portuguesa e impressa em uma via em papel timbrado do proponente, quando for o caso, sem emendas, rasuras, entrelinhas ou ressalvas; datada e assinada pelo licitante ou seu representante legal, com indicação: do valor global da proposta; do prazo de entrega; das condições de pagamento; e da sua validade;

13.1.2.Conter a indicação do banco, número da conta e agência do licitante vencedor, para fins de pagamento;

13.1.3.Estar adequada ao último lance ofertado e a negociação realizada, acompanhada, dos documentos complementares eventualmente solicitados, quando necessários à confirmação daqueles exigidos neste Edital e já apresentados.

13.2.Será cotado um único preço para cada item, com a utilização de duas casas decimais, sendo que, nesse último caso, a indicação em contrário está sujeita a correção, observando-se aos seguintes critérios:

13.2.1.Falta de dígitos: serão acrescidos zeros;

13.2.2.Excesso de dígitos: sendo o primeiro dígito excedente menor que cinco, todo o excesso será suprimido, caso contrário haverá o arredondamento do dígito anterior para mais e os demais excedentes suprimidos.

13.3.Os preços deverão ser expressos em moeda corrente nacional, o preço unitário e o total em algarismos e o valor global da proposta em algarismos e por extenso:

13.3.1.Existindo discrepância entre o preço unitário e total, resultado da multiplicação do preço unitário pela quantidade, o preço unitário prevalecerá;

13.3.2.No caso de divergência entre o valor numérico e o expresso por extenso, prevalecerá o valor expresso por extenso;

13.3.3.Fica estabelecido que havendo divergência de preços unitários para um mesmo produto, prevalecerá o de menor valor;

13.3.4.O deságio eventualmente obtido no valor do lote será repassado integralmente e de forma linear a todos os seus itens, sendo que, se após esse rateio restar valor unitário, para qualquer item do lote, superior ao estimado pelo ORC, será atribuído ao respectivo item o valor estimado, procedendo-se novo rateio para que seja preservado o deságio obtido no lote.

13.4.A proposta obedecerá aos termos deste Edital e seus Anexos, não sendo considerada aquela que não corresponda às especificações ali contidas ou que estabeleça vínculo à proposta de outro licitante.

13.5.A oferta deverá ser firme e precisa, limitada, rigorosamente, ao objeto deste Edital, sem conter alternativas de preço ou de qualquer outra condição que induza o julgamento a mais de um resultado.

13.6.No valor proposto estará incluso todos os custos operacionais, encargos previdenciários, trabalhistas, tributários, comerciais e quaisquer outros que incidam direta ou indiretamente no fornecimento dos bens; inclusive 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.

13.7.A proposta final deverá ser documentada nos autos e será levada em consideração no decorrer da execução do contrato e aplicação de eventual sanção ao Contratado:

13.7.1.Todas as especificações do objeto contidas na proposta vinculam o Contratado.

13.8.As propostas que contenham a descrição do objeto, o valor e os documentos complementares estarão disponíveis na internet, após a homologação.

13.9.O prazo de validade da proposta não será inferior a 60 (sessenta) dias, a contar da data de seu encaminhamento.

14.0.DOS RECURSOS

14.1.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 14.133/21.

14.2.Qualquer licitante poderá, durante o prazo concedido na sessão pública, que no presente certame será de 30 (trinta) minutos, de forma imediata após o término do julgamento das propostas e do ato de habilitação ou inabilitação, em campo próprio do sistema eletrônico, manifestar sua intenção de recorrer.

14.3.Quando o recurso apresentado impugnar o julgamento das propostas ou o ato de habilitação ou inabilitação do licitante:

14.3.1.A intenção de recorrer deverá ser manifestada imediatamente, sob pena de preclusão;

14.3.2.O prazo para apresentação das razões recursais será iniciado na data de intimação ou de lavratura da ata de habilitação ou inabilitação.

14.4.O prazo recursal é de 03 (três) dias úteis, contados da data de intimação ou de lavratura da ata.

14.5.As razões do recurso deverão ser apresentadas, exclusivamente, da seguinte forma:

14.5.1.Em campo próprio do sistema eletrônico.

14.6.O recurso será dirigido à autoridade que tiver editado o ato ou proferido a decisão recorrida, a qual poderá reconsiderar o ato ou a decisão no prazo de 03 (três) dias úteis, ou, nesse mesmo prazo, encaminhar o recurso com a sua manifestação à autoridade superior, a qual deverá proferir sua decisão no prazo de 10 (dez) dias úteis, contado do recebimento dos autos.

14.7.Os recursos interpostos fora do prazo não serão conhecidos.

14.8.O prazo para apresentação de contrarrazões ao recurso pelos demais licitantes será de 03 (três) dias úteis, contados da data da intimação pessoal ou da divulgação da interposição do recurso, assegurada a vista imediata dos elementos indispensáveis à defesa de seus interesses.

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

14.10.O acolhimento do recurso invalida tão somente os atos insuscetíveis de aproveitamento.

14.11.Os autos do processo permanecerão com vista franqueada aos interessados no seguinte sítio: www.selcorp.com.br.

15.0.DA HOMOLOGAÇÃO

15.1.Encerradas as fases de julgamento e habilitação, e exauridos os recursos administrativos, o processo licitatório será encaminhado à autoridade superior, que poderá:

15.1.1.Determinar o retorno dos autos para saneamento de irregularidades;

15.1.2.Revogar a licitação por motivo de conveniência e oportunidade;

15.1.3.Proceder à anulação da licitação, de ofício ou mediante provocação de terceiros, sempre que presente ilegalidade insanável;

15.2.4.Adjudicar o objeto e homologar a licitação.

16.0.DO CONTRATO

16.1.Após a homologação pela autoridade superior do ORC, o licitante vencedor será convocado para, dentro do prazo de 05 (cinco) dias consecutivos da data de recebimento da notificação, e

nas condições estabelecidas neste Edital e seus anexos, assinar o respectivo contrato, podendo o mesmo sofrer alterações nos termos definidos pela Lei 14.133/21:

16.1.1.0 prazo de convocação poderá ser prorrogado uma vez, por igual período, mediante solicitação da parte durante seu transcurso, devidamente justificada, e desde que o motivo apresentado seja aceito pela Administração;

16.1.2.A recusa injustificada do adjudicatário em assinar o contrato no prazo estabelecido pela Administração caracterizará o descumprimento total da obrigação assumida e o sujeitará às penalidades legalmente estabelecidas:

16.1.2.1.A regra do subitem anterior não se aplicará aos licitantes remanescentes convocados na forma estabelecida neste dispositivo;

16.1.3.Decorrido o prazo de validade da proposta indicado neste Edital sem convocação para a contratação, ficarão os licitantes liberados dos compromissos assumidos.

16.2.Na hipótese de o vencedor da licitação não assinar o contrato no prazo e nas condições estabelecidas, outro licitante poderá ser convocado, respeitada a ordem de classificação, para celebrar a contratação, ou instrumento hábil, nas condições propostas pelo licitante vencedor, sem prejuízo da aplicação das sanções previstas na Lei 14.133/21, e em outras legislações aplicáveis.

16.3.Na assinatura do contrato será exigida a comprovação de todas as condições de habilitação consignadas neste Edital, que deverão ser mantidas pelo Contratado durante a vigência do referido contrato.

16.4.0 contrato que eventualmente venha a ser assinado pelo licitante vencedor, poderá ser alterado com a devida justificativa, unilateralmente pelo Contratante ou por acordo entre as partes, nos casos e condições previstas nos Arts. 124 a 136 e sua extinção, formalmente motivada nos autos do processo, assegurados o contraditório e a ampla defesa, ocorrerá nas hipóteses e disposições dos Arts. 137 a 139, todos da Lei 14.133/21.

16.5.Nas alterações unilaterais a que se refere o inciso I, do caput do Art. 124, da Lei 14.133/21, o Contratado será obrigado a aceitar, nas mesmas condições contratuais, acréscimos ou supressões que se fizerem nas compras, de até o respectivo limite fixado no Art. 125, do mesmo diploma legal, do valor inicial atualizado do contrato. Nenhum acréscimo ou supressão poderá exceder o limite estabelecido, salvo as supressões resultantes de acordo celebrado entre os contratantes.

17.0.DO REAJUSTAMENTO EM SENTIDO ESTRITO - REAJUSTE

17.1.Os preços inicialmente contratados são fixos e irrealizáveis no prazo de um ano contado da data do orçamento estimado, em 26/05/2026.

17.2.Após o interregno de um ano, e independentemente de pedido do Contratado, os preços iniciais serão reajustados, mediante a aplicação, pelo Contratante, do seguinte parâmetro, exclusivamente para as obrigações iniciadas e concluídas após a ocorrência da anualidade: Índice Nacional de Preços ao Consumidor Amplo IPCA-IBGE.

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

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

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

17.6.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 então em vigor.

17.7.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.

17.8.0 registro da variação do valor contratual para fazer face ao reajuste de preços poderá ser realizado por simples apostila.

17.9.0 prazo para resposta ao pedido de restabelecimento do equilíbrio econômico-financeiro, quando for o caso, será de até um mês, contado da data do fornecimento da documentação comprobatória do fato imprevisível ou previsível de consequência incalculável, observadas as disposições dos Arts. 124 a 136, da Lei 14.133/21.

18.0.DA COMPROVAÇÃO DE EXECUÇÃO E RECEBIMENTO DO OBJETO

18.1.Executada a presente contratação e observadas as condições de adimplemento das obrigações pactuadas, os procedimentos e condições para receber o seu objeto pelo Contratante obedecerão, conforme o caso, às disposições do Art. 140, da Lei 14.133/21.

18.2.Serão designados pelo ORC representantes com atribuições de Gestor e Fiscal do respectivo contrato, nos termos da norma vigente, especialmente para acompanhar e fiscalizar a sua execução, respectivamente, permitida a contratação de terceiros para assistência e subsídio de informações pertinentes a essas atribuições.

19.0.DAS OBRIGAÇÕES DO CONTRATANTE E DO CONTRATADO

19.1.Obrigações do Contratante:

19.1.1.Efetuar o pagamento relativo ao objeto contratado efetivamente realizado, de acordo com as cláusulas do respectivo contrato ou outros instrumentos hábeis;

19.1.2.Proporcionar ao Contratado todos os meios necessários para a fiel execução do objeto da presente contratação, nos termos do correspondente instrumento de ajuste;

19.1.3.Notificar o Contratado sobre qualquer irregularidade encontrada quanto à qualidade dos produtos ou serviços, exercendo a mais ampla e completa fiscalização, o que não exime o Contratado de suas responsabilidades pactuadas e preceitos legais;

19.1.4.Outras obrigações estabelecidas e relacionadas na Minuta do Contrato - Anexo IV.

19.2.Obrigações do Contratado:

19.2.1.Responsabilizar-se por todos os ônus e obrigações concernentes à legislação fiscal, civil, tributária e trabalhista, bem como por todas as despesas e compromissos assumidos, a qualquer título, perante seus fornecedores ou terceiros em razão da execução do objeto contratado;

19.2.2.Substituir, arcando com as despesas decorrentes, os materiais ou serviços que apresentarem defeitos, alterações, imperfeições ou quaisquer irregularidades discrepantes às exigências do instrumento de ajuste pactuado, ainda que constatados somente após o recebimento ou pagamento;

19.2.3.Não transferir a outrem, no todo ou em parte, o objeto da contratação, salvo mediante prévia e expressa autorização do Contratante;

19.2.4.Manter, durante a vigência do contrato ou outros instrumentos hábeis, em compatibilidade com as obrigações assumidas, todas as condições de habilitação e qualificação exigidas no respectivo processo contratação direta por Dispensa de Licitação, conforme o caso, apresentando ao Contratante os documentos necessários, sempre que solicitado;

19.2.5.Emitir Nota Fiscal correspondente à sede ou filial da empresa que efetivamente participou do certame e consequentemente apresentou a documentação exigida na fase de habilitação;

19.2.6.Executar todas as obrigações assumidas sempre com observância a melhor técnica vigente, enquadrando-se, rigorosamente, dentro dos preceitos legais, normas e especificações técnicas correspondentes;

19.2.7.Outras obrigações estabelecidas e relacionadas na Minuta do Contrato - Anexo IV.

20.0.DO PAGAMENTO

20.1.O pagamento será realizado mediante processo regular e em observância às normas e procedimentos adotados pelo ORC, bem como as disposições dos Arts. 141 a 146 da Lei 14.133/21; da seguinte maneira: Para ocorrer no prazo de trinta dias, contados do período de adimplemento. 20.2.O desembolso máximo do período, não será superior ao valor do respectivo adimplemento, de acordo com o cronograma aprovado, quando for o caso, e sempre em conformidade com a disponibilidade de recursos financeiros.

20.3.Nenhum valor será pago ao Contratado enquanto pendente de liquidação qualquer obrigação financeira que lhe for imposta, em virtude de penalidade ou inadimplência, a qual poderá ser compensada com o pagamento pendente, sem que isso gere direito a acréscimo de qualquer natureza.

20.4.Nos casos de eventuais atrasos de pagamento nos termos deste instrumento, e desde que o Contratado não tenha concorrido de alguma forma para o atraso, será admitida a compensação financeira, devida desde a data limite fixada para o pagamento até a data correspondente ao efetivo pagamento da parcela. Os encargos moratórios devidos em razão do atraso no pagamento serão calculados com utilização da seguinte fórmula: $EM = N \times VP \times I$, onde: EM = encargos moratórios; N = número de dias entre a data prevista para o pagamento e a do efetivo pagamento; VP = valor da parcela a ser paga; e I = índice de compensação financeira, assim apurado: $I = (TX \div 100) \div 365$, sendo TX = percentual do IPCA-IBGE acumulado nos últimos doze meses ou, na sua falta, um novo índice adotado pelo Governo Federal que o substitua. Na hipótese do referido índice estabelecido para a compensação financeira 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 então em vigor.

21.0.DAS INFRAÇÕES ADMINISTRATIVAS E SANÇÕES

21.1.O licitante ou o Contratado será responsabilizado administrativamente, facultada a defesa no prazo legal do interessado, pelas infrações previstas no Art. 155, da Lei 14.133/21 e serão aplicadas, na forma, condições, regras, prazos e procedimentos definidos nos Arts. 156 a 163, do mesmo diploma legal, as seguintes sanções: a - advertência aplicada exclusivamente pela infração administrativa de dar causa à inexecução parcial do contrato, quando não se justificar a imposição de penalidade mais grave; b - multa de mora de 0,5% (zero vírgula cinco por cento) aplicada sobre o valor do contrato, por dia de atraso injustificado na execução do objeto da contratação; c - multa de 10% (dez por cento) sobre o valor do contrato por qualquer das infrações administrativas previstas no referido Art. 155; d - impedimento de licitar e contratar no âmbito da Administração Pública direta e indireta do ente federativo que tiver aplicado a sanção, pelo prazo máximo de três anos, aplicada ao responsável pelas infrações administrativas previstas nos incisos II, III, IV, V, VI e VII do caput do referido Art. 155, quando não se justificar a imposição de penalidade mais grave; e - declaração de inidoneidade para licitar ou contratar no âmbito da Administração Pública direta e indireta de todos os entes federativos, pelo prazo mínimo de três anos e máximo de seis anos, aplicada ao responsável pelas infrações administrativas previstas nos incisos VIII, IX, X, XI e XII do caput do referido Art. 155, bem como pelas infrações administrativas previstas nos incisos II, III, IV, V, VI e VII do caput do mesmo artigo que justifiquem a imposição de penalidade mais grave que a sanção referida no § 4º do referido Art. 156; f - aplicação cumulada de outras sanções previstas na Lei 14.133/21.

21.2.Se o valor da multa ou indenização devida não for recolhido no prazo de 15 (quinze) dias após a comunicação ao Contratado, será automaticamente descontado da primeira parcela do pagamento a que o Contratado vier a fazer jus, acrescido de juros moratórios de 1% (um por cento) ao mês, ou, quando for o caso, cobrado judicialmente.

22.0.DAS OBRIGAÇÕES PERTINENTES À LGPD

22.1.As partes contratantes deverão cumprir a Lei nº 13.709, de 14 de Agosto de 2018, que é a Lei Geral de Proteção de Dados Pessoais LGPD, quanto a todos os dados pessoais a que tenham acesso em razão deste certame ou do termo de ajuste que eventualmente venha a ser firmado, a partir da apresentação da proposta no procedimento de contratação, independentemente de declaração ou de aceitação expressa.

22.2.Os dados obtidos somente poderão ser utilizados para as finalidades que justificaram seu acesso e de acordo com a boa-fé e com os princípios do Art. 6º, da Lei 13.709/18.

22.3.É vedado o compartilhamento com terceiros de qualquer dado obtido, fora das hipóteses permitidas em Lei.

22.4.Outras obrigações estabelecidas e relacionadas na Minuta do Contrato - Anexo IV.

23.0.DAS DISPOSIÇÕES GERAIS

23.1.Será divulgada ata da sessão pública no sistema eletrônico.

23.2.Não havendo expediente ou ocorrendo qualquer fato superveniente que impeça a realização do certame na data marcada, a sessão será automaticamente transferida para o primeiro dia útil subsequente, no mesmo horário anteriormente estabelecido, desde que não haja comunicação em contrário, pelo Pregoeiro.

23.3.Todas as referências de tempo no Edital, nos seus anexos, no aviso e durante a sessão pública observarão o horário de Brasília - DF.

23.4.A homologação do resultado desta licitação não implicará direito à contratação.

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

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

23.7.Para todos os efeitos, na contagem dos prazos estabelecidos neste Edital e seus anexos, excluir-se-á o dia do início e incluir-se-á o do vencimento. Só se iniciam e vencem os prazos em dias de expediente no ORC.

23.8.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.

23.9.Em caso de divergência entre disposições do Edital e de seus anexos ou demais peças que compõem o processo, prevalecerá as do Edital.

23.10.O Edital e seus anexos também estão disponibilizados na íntegra no endereço eletrônico: www.selcorp.com.br; no Portal Nacional de Contratações Públicas PNCP; e poderão ser lidos, e quando for o caso obtidos, mediante processo regular e observados os procedimentos definidos pelo ORC, no endereço: Rua Cônego José Maria Mesquita, 02 - Centro - Gurinhém - PB, nos horários normais de expediente: das 08:00 as 13:00 horas; mesmo endereço e horário nos quais os autos do processo administrativo permanecerão com vista franqueada aos interessados.

23.11.Para dirimir eventuais controvérsias decorrentes deste certame, excluído qualquer outro, o foro competente é o da Gurinhém, Estado da Paraíba.

Gurinhém - PB, 19 de Junho de 2026.

MILANEZ SOARES DA SILVA
Pregoeiro Oficial



ESTADO DA PARAÍBA
PREFEITURA MUNICIPAL DE GURINHÉM
SETOR DE CONTRATAÇÃO

ANEXO I - PREGÃO ELETRÔNICO Nº 00011/2026

TERMO DE REFERÊNCIA - ESPECIFICAÇÕES

1.0.DO OBJETO

1.1.Constitui objeto desta licitação: AQUISIÇÃO DE ITENS DE MERCEARIA PARA ATENDIMENTO DAS SECRETARIAS DESTES MUNICÍPIO, CONFORME ESPECIFICAÇÕES NO TERMO REFERÊNCIA.

2.0.DA JUSTIFICATIVA

2.1.A contratação acima descrita, que será processada nos termos deste instrumento convocatório, especificações técnicas e informações complementares que o acompanham, quando for o caso, justifica-se: Pela necessidade da devida efetivação de compra para suprir demanda específica - AQUISIÇÃO DE ITENS DE MERCEARIA PARA ATENDIMENTO DAS SECRETARIAS DESTES MUNICÍPIO, CONFORME ESPECIFICAÇÕES NO TERMO REFERÊNCIA - considerada oportuna e imprescindível, bem como relevante medida de interesse público; e ainda, pela necessidade de desenvolvimento de ações continuadas para a promoção de atividades pertinentes, visando à maximização dos recursos em relação aos objetivos programados, observadas as diretrizes e metas definidas nas ferramentas de planejamento aprovadas.

2.2.As características e especificações do objeto ora licitado são:

1 - LOTE 1 - CEREAIS E DIVERSOS			
CÓDIGO	DISCRIMINAÇÃO	UNIDADE	QUANTIDADE
1	AÇAFRÃO DA TERRA, pacote c/100g, com identificação do produto, marca do fabricante, prazo de validade	PACOTE	150
2	ACHOCOLATADO EM PÓ, Mistura de cacau em pó solúvel, açúcar refinado, podendo conter leite em pó, extrato de malte, sal, com no mínimo 7 vitaminas e ferro. Isento de soja e farinhas em sua formulação, deve ser preparado com ingredientes são e limpos de primeira qualidade. O produto entregue não poderá ter validade inferior a 6 meses, com data de fabricação mínima de 30 dias. Embalagem em pacotes, potes ou latas de 400g. Deve ser declarada a marca e apresentada 01 amostra na menor embalagem original.	UNIDADE	100
3	AÇÚCAR CRISTAL BRANCO, acondicionado em pacote de 1kg. Embalagem com identificação clara do produto, marca do fabricante e prazo de validade informado.	KILO	8000
4	AÇÚCAR DEMERARA- ACONDICIONADO EM PACOTE DE 1KG, COM IDENTIFICAÇÃO CLARA DO PRODUTO, MARCA DO FABRICANTE E PRAZO DE VALIDADE INFORMADO.	KILO	910
5	ADOÇANTE LÍQUIDO - Ideal para diabéticos, à base de stevia, um edulcorante natural. Apresentação: frasco de 100 ml.	UNIDADE	65
6	AMIDO DE MILHO, produto amiláceo extraído do milho, sob a forma de pó, embalagem de 500g. O produto deverá apresentar validade mínima de 06 (seis) meses a partir da data de entrega na unidade requisitante.	UNIDADE	1040
7	ARROZ "TIPO 1", classe longo e fino, ideal para diversas preparações culinárias. Apresentado em embalagem de 1 kg, garantindo qualidade e sabor em cada grão.	KILO	15600
8	AVEIA EM FLOCOS FINOS, pacote com 200g, com identificação do produto, marca do fabricante, data de fabricação, e prazo de validade.	UNIDADE	4160
9	AZEITE DE OLIVA, Tipo Virgem, 100% puro, Embalagem de 500ml, com data de fabricação e prazo de validade mínimo de 8 meses a partir da data de recebimento.	UNIDADE	78
10	AZEITONA VERDE selecionada, sem caroço, em conserva, livre de manchas, com líquido translúcido e sem viscosidades. Grãos uniformes e firmes, garantindo qualidade e sabor. Embalagem: sachê contendo 120g.	UNIDADE	100
11	BATATA PALHA, 105g - Fina, sequinha e crocante, obtida a partir do processamento de batatas descascadas, raladas tipo palha, íntegras e fritas em óleo vegetal livre de ácidos graxos trans. Produto sem conservantes e corantes. Embalagem plástica de 105g, reforçada e hermeticamente fechada, contendo rótulo com informações nutricionais.	UNIDADE	100
12	BISCOITO DOCE SEM LACTOSE "TIPO MAISENA OU MARIA SEM RECHEIO E SEM COBERTURA, ISENTOS DE PROTEÍNA DO LEITE, LACTOSE E DE PRODUTOS DE ORIGEM ANIMAL, EMBALAGEM DE 400 G. EMBALAGEM: PLÁSTICA, RESISTENTE, ATÓXICA, COM PRAZO DE VALIDADE DE NO MÍNIMO 8 MESES	UNIDADE	100
13	BISCOITO DOCE SEM RECHEIO, TIPO MAISENA- ELABORADO COM COMPOSIÇÃO BÁSICA FARINHA DE TRIGO ENRIQUECIDA COM FERRO E ÁCIDO FÓLICO, GORDURA VEGETAL, SAL, AÇÚCAR, VITAMINAS DO COMPLEXO B E OUTRAS SUBSTÂNCIAS PERMITIDAS. O BISCOITO DEVERÁ ESTAR EM PERFEITO ESTADO DE CONSERVAÇÃO, SERÃO REJEITADOS BISCOITOS MAL COZIDOS, QUEIMADOS E DE CARACTERES ORGANOLÉPTICOS ANORMAIS. NÃO PODENDO APRESENTAR BISCOITOS QUEBRADIÇOS EM EXCESSO. ACONDICIONADO EM EMBALAGEM PRIMÁRIA EM POLIETILENO ATÓXICO TRANSPARENTE (EMBALAGEM DE 400 G - 3 X 1)	UNIDADE	7000

	COM RESPECTIVA INFORMAÇÃO NUTRICIONAL, COM DATA DE FABRICAÇÃO, LOTE E PRAZO DE VALIDADE DE NO MÍNIMO 08 MESES.		
14	BISCOITO DOCE TIPO MARIA, pacote de 400g, com identificação do produto, marca do fabricante, prazo de validade.	UNIDADE	12000
15	BISCOITO SALGADO SEM LACTOSE, CONSISTÊNCIA CROCANTE, SEM CORANTES ARTIFICIAIS, ISENTOS DE PROTEÍNA DO LEITE, LACTOSE E DE PRODUTOS DE ORIGEM ANIMAL, EMBALAGEM DE 400 G. EMBALAGEM PLÁSTICA, RESISTENTE, ATÓXICA, COM PRAZO DE VALIDADE DE NO MÍNIMO 8 MESES,	UNIDADE	100
16	BISCOITO SALGADO TIPO CREAM CRAKER pacote de 400g. Com identificação do produto, marca do fabricante, prazo de validade.	UNIDADE	15000
17	BISCOITO SALGADO TIPO CREAM CRACKER INTEGRAL- BISCOITO SALGADO, TIPO CREAM CRACKER, FORMULADO COM FARINHA DE TRIGO INTEGRAL E FARINHA DE TRIGO ENRIQUECIDA COM FERRO E ÁCIDO FÓLICO. PRODUTO CROCANTE, ASSADO, COM SABOR E ODOR CARACTERÍSTICOS, LIVRE DE SABORES RANÇOSOS OU ESTRANHOS. PACOTE DE 400G, COM IDENTIFICAÇÃO DO PRODUTO, MARCA DO FABRICANTE, PRAZO DE VALIDADE.. PRODUTO EM PERFEITO ESTADO DE CONSERVAÇÃO, ISENTO DE MATÉRIAS ESTRANHAS, SUJIDADES, PARASITAS OU LARVAS. FABRICADO CONFORME AS NORMAS DE BOAS PRÁTICAS DE FABRICAÇÃO (PORTARIA N° 326/97 DA ANVISA.	UNIDADE	100
18	BISCOITO TIPO ROSQUINHA, sabor leite, embalagem de 400g, conforme especificações detalhadas, incluindo identificação do produto, marca do fabricante e prazo de validade.	UNIDADE	5200
19	CACAU EM PÓ SOLÚVEL- 100% de cacau em pó. embalagem com informações nutricionais, lista de ingredientes, marca do produto, data de validade e lote. embalagem com 200g	PACOTE	1200
20	CAFÉ PURO, torrado e moído, procedente de grãos sãs, limpos e isentos de impurezas, acondicionado e pacote aluminado alto vácuo, íntegro, resistente, vedado hermeticamente e limpo. A embalagem deverá conter externamente os dados de identificação e procedência, número de lote data de fabricação, quantidade do produto, selo de pureza ABIC. o produto deverá apresentar validade mínima de 06 (seis) meses a partir da data de entrega. Embalagem c/ 250 ar.	UNIDADE	6500
21	CALDO DE CARNE, livre de gordura trans e conservadores, acondicionado em caixa de papel cartão. Embalagem contendo 24 unidades, com 19g por tablete.	DISPLAY	25
22	CALDO DE FRANGO, livre de gordura trans e conservadores, acondicionado em caixa de papel cartão. Embalagem contendo 24 unidades, com 19g por tablete.	DISPLAY	25
23	CANELA EM PÓ de sabor natural, em embalagem plástica de 100 gramas, devidamente lacrada ou hermeticamente fechada, isenta de sujidades. Produto com validade mínima de 12 meses e qualidade garantida, assegurando frescor e segurança no consumo.	UNIDADE	80
24	CATCHUP, polpa de tomate, açúcar líquido, vinagre, sal, amido modificado, conservador ácido sórbico, aroma natural de ketchup, acidulante ácido cítrico e realçador de sabor glutamato monossódico. O produto entregue deverá estar devidamente identificado na embalagem, com rotulagem conforme a legislação vigente. Prazo mínimo de validade de 6 meses, com data de fabricação de até 30 dias. Embalagens de 390 a 400g.	KILO	100
25	CHÁ, embalado em caixas de 20g, contendo 10 sachês individuais. Produto 100% natural, livre de conservantes, com sachês selados para manter o frescor e o aroma. Disponível nos sabores: Camomila, Erva-Doce e Cidreira.	CAIXA	500
26	COLORAU pacote c/ 100g, com identificação do produto, marca do fabricante, prazo de validade.	PACOTE	7800
27	CREME DE LEITE TRADICIONAL: Composto por creme de leite e estabilizante autorizado pela legislação, homogeneizado. Validade mínima de 12 meses, com data de fabricação de até 30 dias. Embalagens em caixinhas de aproximadamente 200g. A marca deve ser declarada, e deverá ser apresentada 01 amostra na menor embalagem original.	UNIDADE	4160
28	ERVILHA EM CONSERVA: Grãos inteiros, com tamanho e forma regulares, sem aditivos químicos, conservados em água e sal. Livre de fermentação, isento de matéria terrosa, parasitos e detritos animais. Embalagem em sachê com peso líquido de 200g.	UNIDADE	100
29	EXTRATO DE TOMATE simples concentrado, embalagem com 340g, com identificação do produto, marca do fabricante, prazo de validade.	SACHÊ	6500
30	FARINHA DE MANDIOCA - fina, branca, embalada em pacotes plásticos transparentes limpos e resistentes. A embalagem deverá conter dados de identificação procedência informações nutricionais, número de lote e quantidade do produto. Deverá apresentar validade mínima de 05(cinco) meses a partir da data de entrega. De acordo com a resolução 12/78 da cnpa (pct 1kg).	KILO	600
31	FARINHA DE TRIGO COM FERMENTO: Com fermento, limpa, desgerminada, de cor branca, isenta de umidade, fermentação e ranço. Enriquecida com ferro e ácido fólico. Embalagem de 1 kg. Prazo de validade mínimo de 6 meses a partir da data de recebimento.	UNIDADE	390
32	FARINHA DE TRIGO SEM FERMENTO: Sem fermento, limpa, desgerminada, de cor branca, isenta de umidade, fermentação e ranço. Enriquecida com ferro e ácido fólico. Embalagem de 1 kg. Prazo de validade mínimo de 6 meses a partir da data de recebimento.	UNIDADE	780
33	FEIJÃO CARIOCA - TIPO 1: Grãos inteiros e sadios, com umidade conforme a legislação vigente, isento de material terroso, sujidades e mistura de outras espécies. Acondicionado em pacote de 1 kg.	KILO	4420
34	FEIJÃO MACASSAR BRANCO, TIPO 1- EMBALADO EM SACOS PLÁSTICOS TRANSPARENTES, ACONDICIONADO EM FARDOS LACRADOS. A EMBALAGEM DEVERÁ CONTER DADOS DE IDENTIFICAÇÃO PROCEDÊNCIA INFORMAÇÕES NUTRICIONAIS, NÚMERO DE LOTE E QUANTIDADE DO PRODUTO. DEVERÁ APRESENTAR VALIDADE MÍNIMA DE 05(CINCO) MESES	KILO	4420

	A PARTIR DA DATA DE ENTREGA. DE ACORDO COM A RESOLUÇÃO 12/78 DA CNNPA (PCT 1KG).		
35	FEIJÃO MULATINHO, TIPO 1- CLASSE MULATINHO, EM PACOTES DE 1 KG, COM DATA DE EMBALAMENTO NÃO SUPERIOR A 30 DIAS. GRÃOS INTEIROS E SADIOS, COM UMIDADE CONFORME A LEGISLAÇÃO VIGENTE, ISENTOS DE MATERIAL TERROSO, SUJIDADES E MISTURA DE OUTRAS ESPÉCIES. ACONDICIONADO EM EMBALAGEM DE 1 KG..	KILO	260
36	FEIJÃO PRETO - TIPO 1: Classe preto, em pacotes de 1 kg, com data de embalagem não superior a 30 dias. Grãos inteiros e sadios, com umidade conforme a legislação vigente, isento de material terroso, sujidades e mistura de outras espécies. Acondicionado em embalagem de 1 kg.	KILO	2210
37	FERMENTO EM PÓ QUÍMICO- 250G FERMENTO EM PÓ QUÍMICO. EMBALAGEM DE 100G. VALIDADE MÍNIMA DE 12 MESES.	UNIDADE	200
38	FLOCOS DE MILHO (FLOCÃO), pacote de 500g. Com identificação do produto, marca do fabricante, prazo de validade.	UNIDADE	27300
39	IOGURTE INTEGRAL, diversos sabores. Acondicionados em embalagens plásticas atóxicas de 01(um) litro. Com prazo de validade mínimo de 30(trinta) dias a partir da data de entrega.	UNIDADE	19000
40	LEITE CONDENSADO, acondicionado em embalagem tetra pak de 395gr. Ingredientes: leite integral, açúcar e lactose. Não contém glúten. Embalagem, com identificação do produto, marca do fabricante, data de fabricação e validade.	UNIDADE	4550
41	LEITE DE COCO DE 500ML. Embalagem original do fabricante com identificação data de fabricação e prazo de validade do produto.	UNIDADE	4680
42	LEITE EM PÓ INTEGRAL bolsas c/ 200g. Com identificação do produto, marca do fabricante, prazo de validade (Fardo de 50 und).	FARDO	500
43	LEITE EM PÓ INTEGRAL SEM LACTOSE- OBTIDO POR DESIDRATAÇÃO DO LEITE DE VACA INTEGRAL E APTO AO CONSUMO EM DIETAS COM RESTRIÇÃO DE LACTOSE. INGREDIENTES: LEITE INTEGRAL, ENZIMA LACTASE, VITAMINAS A E D E EMULSIFICANTE LECITINA DE SOJA. CONSTAR REGISTRO NO SIF/DIPOA. EMBALAGEM LATA DE 400G. REPOSIÇÃO DO PRODUTO: NO CASO DE ALTERAÇÃO DO MESMO ANTES DA VALIDADE, PRAZO DE VALIDADE VENCIDO E EMBALAGENS DANIFICADA	UNIDADE	200
44	MACARRÃO TIPO ESPAGUETE PACOTE COM 500G, com identificação do produto, marca do fabricante, prazo de validade (Fardo de 20).	FARDO	1040
45	MACARRÃO TIPO PARAFUSO- 500G MASSA TIPO PARAFUSO, PACOTES PLÁSTICOS DE 500 GRAMAS, COM OVOS, RENDIMENTO MÍNIMO APÓS O COZIMENTO DE 02 VEZES A MAIS DO PESO ANTES DA COCÇÃO. ISENTOS DE QUALQUER SUBSTÂNCIA ESTRANHA OU NOCIVA. COM DATA DE FABRICAÇÃO E VALIDADE MÍNIMA DE 9 MESES.	UNIDADE	5000
46	MAIONESE TRADICIONAL: Composta por água, óleo vegetal, ovo pasteurizado, amido modificado, vinagre, açúcar, sal, cloreto de potássio, suco de limão, conservador, estabilizante, acidulante, corante natural de páprica, aromatizante e antioxidantes. O produto deverá estar identificado na embalagem, com rotulagem conforme a legislação vigente. Prazo mínimo de validade de 6 meses e data de fabricação de até 30 dias. Acondicionado em embalagens de 200g.	UNIDADE	100
47	MARGARINA CREMOSA VEGETAL, com sal, pote com 500g. Com identificação do produto, marca do fabricante, prazo de validade (caixa com 12).	CAIXA	250
48	MASSA PARA TAPIOCA (GOMA)- GOMA DE MANDIOCA PARA TAPIOCA, DE 1º QUALIDADE, EM EMBALAGEM DE 1 KG, A VÁCUO, ACONDICIONADA EM EMBALAGEM ORIGINAL DO FABRICANTE DO PRODUTO, COM ROTULAGEM DE ACORDO COM AS NORMAS DA ANVISA	KILO	2600
49	MILHO BRANCO PARA MUNGUNZÁ - Tipo 1 cor branca e despelculado, embalagem de 500g.	UNIDADE	4160
50	MILHO PARA PIPOCA, pacote com 500g. Com identificação do produto, marca do fabricante, prazo de validade.	UNIDADE	520
51	MILHO VERDE EM CONSERVA: Grãos inteiros, com tamanho e forma regulares, sem aditivos químicos, conservados em água e sal. Livre de fermentação, isento de matéria terrosa, parasitos e detritos animais. Acondicionado em sachê com peso líquido de 200g, garantindo qualidade e segurança alimentar.	UNIDADE	100
52	MOSTARDA 240g: Ingredientes: mostarda, açúcar, vinagre, sal, amido modificado, conservador (ácido sórbico), aroma natural de mostarda. O produto deverá ser entregue identificado de acordo com a legislação vigente, com rotulagem clara e indelével, incluindo informações como nome do produto, fabricante, data de fabricação, prazo de validade mínimo de 6 meses, peso líquido e condições de armazenamento. Embalagem: potes ou frascos de 240g.	UNIDADE	50
53	ÓLEO DE SOJA REFINADO, com 900 ml, com identificação do produto, marca do fabricante, prazo de validade.	UNIDADE	3640
54	ORÉGANO DESIDRATADO PARA TEMPERO - EMBALAGEM TRANSPARENTE INTEGRAL, SEM SUJIDADES E PRESENÇA DE CORPOS ESTRANHOS. PACOTE DE 100G, VALIDADE MÍNIMA DE 12 MESES.	UNIDADE	800
55	POLPA DE ACEROLA - 1KG DESCRIÇÃO: FRUTAS SELECIONADA, ISENTA DE CONTAMINAÇÃO. A EMBALAGEM DE 1 KG DEVE CONTER A VALIDADE DE NO MÍNIMO 06 A 01 ANO, COM OS REGISTROS OBRIGATÓRIOS DO MINISTÉRIO COMPETENTE. DEVERÁ SER TRANSPORTADO EM CARRO REFRIGERADO.	KILO	670
56	POLPA DE GOIABA - 1KG DESCRIÇÃO: FRUTAS SELECIONADA, ISENTA DE CONTAMINAÇÃO. A EMBALAGEM DE 1 KG DEVE CONTER A VALIDADE DE NO MÍNIMO 06 A 01 ANO, COM OS REGISTROS OBRIGATÓRIOS DO MINISTÉRIO COMPETENTE. DEVERÁ SER TRANSPORTADO EM CARRO REFRIGERADO.	KILO	670
57	POLPA DE MANGA - 1KG DESCRIÇÃO: FRUTAS SELECIONADA, ISENTA DE CONTAMINAÇÃO. A EMBALAGEM DE 1 KG DEVE CONTER A VALIDADE DE NO MÍNIMO 06 A 01 ANO, COM OS REGISTROS OBRIGATÓRIOS DO MINISTÉRIO COMPETENTE. DEVERÁ SER TRANSPORTADO EM CARRO REFRIGERADO.	KILO	670
58	QUEIJO PARMESÃO RALADO - 100g: Produto elaborado exclusivamente com leite de vaca, sem impurezas, sinais de bolor ou qualquer alteração de cheiro e sabor. O queijo parmesão deve ter sabor e aroma característicos do produto. A	UNIDADE	100

	embalagem deve estar intacta, bem vedada, contendo 100g do produto. O produto deve ser processado e embalado em condições higiênicas adequadas, garantindo sua qualidade e segurança alimentar.		
59	SAL REFINADO IODADO, pacote de 1 kg. Com identificação do produto, marca do fabricante, prazo de validade.	KILO	1144
60	SARDINHA, em lata com óleo de soja comestível com ômega 3, sem amassas, vazamentos e ferrugem, contendo 130g. Embalagem com dado de identificação do produto, marca do fabricante, data de fabricação e prazo de validade, peso líquido e registro no Ministério da Saúde e/ou Agricultura de acordo com a Resolução 12/78 da CNNPA.	UNIDADE	16250
61	TEMPERO CHIMICHURRI- MIX DE TEMPEROS E ESPECIARIAS DESIDRATADAS TIPO CHIMICHURRI, COMPOSTO POR SALSAS, ALHO, CEBOLA, ORÉGANO, MANJERICÃO E PIMENTA CALABRESA. O PRODUTO DEVE SER TOTALMENTE ISENTO DE SAL, AÇÚCAR, REALÇADORES DE SABOR (COMO GLUTAMATO MONOSSÓDICO), CORANTES OU CONSERVANTES ARTIFICIAIS. DEVE APRESENTAR-SE COM ASPECTO, COR E ODOR PRÓPRIOS, ACONDICIONADO EM EMBALAGEM HERMÉTICA ORIGINAL, RESISTENTE E TRANSPARENTE, CONTENDO EXTERNAMENTE OS DADOS DE IDENTIFICAÇÃO, LOTE, REGISTRO NO ÓRGÃO COMPETENTE E DATA DE VALIDADE. PACOTE DE 100G.	PACOTE	1000
62	TEMPERO, TIPO COMINHO- EM PÓ C/ 100G. COM IDENTIFICAÇÃO DO PRODUTO, MARCA DO FABRICANTE, PRAZO DE VALIDADE.	UNIDADE	6500
63	VINAGRE, embalagem plástica, 500ml. Com identificação do produto, marca do fabricante, prazo de validade.	UNIDADE	2340

2 - LOTE 2 - CARNES E FRIOS

CÓDIGO	DISCRIMINAÇÃO	UNIDADE	QUANTIDADE
1	CARNE BOVINA 2° - qualidade, tipo musculo chamberil, resfriada, com osso, com no maximo 10% de sebo e gordura. Com cor, cheiro e sabor próprios.	KILO	1500
2	CARNE BOVINA DE 1ª CONGELADA: MOÍDA, magra, obtida a partir da moagem de massas musculares de carcaças de bovinos sadios, abatidos sob inspeção veterinária e manipulados em condições higiênicas satisfatórias, isenta de tecidos inferiores como: ossos, cartilagens, gordura parcial, aponevroses, tendões, coágulos e nódulos linfáticos. Aditivos ou substâncias estranhas que sejam impróprias ao consumo e que alterem suas características naturais (físicas, químicas e organolépticas) não serão permitidos. Percentual de água inferior a 20% após o descongelamento. Deverá ser acondicionada em embalagem primária constituída de plástico atóxico transparente, com fechamento a vácuo. A embalagem deverá conter os dados de identificação, procedência, informação nutricional por porção, número do lote, data de validade, peso do produto, temperatura de estocagem, armazenamento e conservação, número do registro no MINISTÉRIO DA AGRICULTURA, e carimbo de inspeção do SIF ou SIE. Características gerais: o produto deverá apresentar cor vermelha brilhante e odor característico, sem sinais de fermentação pútrida ou partes esverdeadas. Prazo para consumo: mínimo de 10 meses da data de entrega, em pacotes de 500 gramas.	PACOTE	23400
3	CARNE BOVINA SEM OSSO CONGELADA CARNE BOVINA DE SEGUNDA MAGRA (PALETA, PATINHO): Obtida a partir de carcaças de bovinos sadios, abatidos sob inspeção veterinária e manipulados em condições higiênicas satisfatórias. O produto é magro, com pouca gordura, limpa, e apresenta aspecto, cor, cheiro e sabor próprios, sem sinais de alteração. A carne será acondicionada em sacos transparentes atóxicos, hermeticamente fechados, isentos de sujidades ou contaminação por micro-organismos. A embalagem de 1 kg deverá conter as informações de data de processamento, produto, marca/procedência, número do lote e data de validade (mínimo de 12 meses). O produto deverá ser mantido em temperatura de congelamento, garantindo sua qualidade e segurança para o consumo.	KILO	9100
4	CARNE BOVINA, ASEM COM OSSO: CARNE BOVINA DE SEGUNDA, MAGRA, CONGELADA, ISENTA DE CARTILAGEM E NERVOS, DEVE APRESENTAR ODOR CARACTERÍSTICO, COR VARIANDO DE VERMELHO CEREJA A ESCURO. NÃO SERÃO ACEITAS CARNES COM ODOR, COR E SABOR IMPRÓPRIOS AO PRODUTO E/OU ASPECTO AMOLECIDO, PEGAJOSO, ESVERDEADO E PARDACENTO, COM EXCESSO DE GORDURA, DE CARTILAGEM E NERVO. CONTENDO NA EMBALAGEM A IDENTIFICAÇÃO DO PRODUTO, INFORMAÇÕES NUTRICIONAIS PESO, MARCA DO FABRICANTE, PRAZO DE VALIDADE, CARIMBOS OFICIAIS E SELO DE INSPEÇÃO DO ÓRGÃO COMPETENTE, NÚMERO DO REGISTRO NO SIF, SIE E DATA DE EMBALAGEM. ACONDICIONADO EM EMBALAGEM DE POLIETILENO ATÓXICA, TRANSPARENTE E RESISTENTE, A VÁCUO, PESO LÍQUIDO DE 1 A 2 KG, CONTENDO NA EMBALAGEM A IDENTIFICAÇÃO DO PRODUTO, PESO, MARCA DO FABRICANTE, PRAZO DE VALIDADE, CARIMBOS OFICIAIS E SELO DE INSPEÇÃO DO ÓRGÃO COMPETENTE E DATA DE EMBALAGEM. NÃO SERÃO ACEITAS EMBALAGENS COM PESO MAIOR QUE O ESPECIFICADO NESTE. VALIDADE MÍNIMA DE 120 DIAS, A CONTAR DA DATA DE ENTREGA. O PRODUTO DEVERÁ SER TRANSPORTADO EM REFRIGERAÇÃO.	KILO	7800
5	CARNE SUÍNA- CARNE SUÍNA TIPO PERNIL, LOMBO OU PALETA, CONGELADA, SEM OSSO E SEM GORDURA. ASPECTO PRÓPRIO, NÃO AMOLECIDA OU PEGAJOSA, COR, CHEIRO E SABOR PRÓPRIOS. ACONDICIONADO EM EMBALAGEM PLÁSTICA TRANSPARENTE CONTENDO DE 1KG A 2KG. A EMBALAGEM DEVERÁ CONTER OS DADOS DE IDENTIFICAÇÃO, PROCEDÊNCIA, INFORMAÇÃO NUTRICIONAL POR PORÇÃO, NÚMERO DO LOTE, DATA DE VALIDADE, PESO DO PRODUTO, TEMPERATURA DE ESTOCAGEM, ARMAZENAMENTO E CONSERVAÇÃO, NÚMERO DO REGISTRO NO MINISTÉRIO DA AGRICULTURA, E CARIMBO DE INSPEÇÃO DO SIF OU SIE.	KILO	2000
6	CHARQUE de carne bovina, de primeira 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 micro-organismos. em pacote de 5 kg, devidamente selada, com especificação de peso, validade, produto e marca/procedência.	PACOTE	1300

7	FILÉ DE TILÁPIA- SEM ESPINHA, CONGELADO, FICANDO A DISPOSIÇÃO DAS ESCOLAS MUNICIPAIS. EMBALAGEM EM BOAS CONDIÇÕES, INSPECIONADA, CONSERVADA EM LOCAL ADEQUADO, CONFORME VIGILÂNCIA SANITÁRIA. EMBALAGEM INDIVIDUAL DE CERCA DE 01KG. A EMBALAGEM DEVERÁ CONTER OS DADOS DE IDENTIFICAÇÃO, PROCEDÊNCIA, INFORMAÇÃO NUTRICIONAL POR PORÇÃO, NÚMERO DO LOTE, DATA DE VALIDADE, PESO DO PRODUTO, TEMPERATURA DE ESTOCAGEM, ARMAZENAMENTO E CONSERVAÇÃO, NÚMERO DO REGISTRO NO MINISTÉRIO DA AGRICULTURA, E CARIMBO DE INSPEÇÃO DO SIF OU SIE.	KILO	2000
8	FRANGO INTEIRO CONGELADO - 1ª qualidade, sem cabeça, com sabor próprio, isento de manchas e parasitas. O produto será mantido em condições adequadas de congelamento, garantindo sua segurança e qualidade. Validade mínima de 3 meses na data de entrega, com embalagem adequada para preservação do frescor.	KILO	4420
9	LINGUIÇA DEFUMADA CALABRESA, preparada exclusivamente com carne não mista, toucinho e condimentos. Apresenta aspecto normal, textura firme, sem umidade excessiva ou pegajosidade, e isenta de sujidades, parasitas ou larvas. Mantida sob temperatura e refrigeração adequadas, é acondicionada em saco de polietileno, com validade mínima de 2 meses a partir da data de entrega.As condições do produto deverão estar em conformidade com a NTA-05 (Decreto 12.486 de 20/10/78), Instrução Normativa nº 4 de 31/03/00, SDA e suas posteriores alterações. Produto sujeito à verificação no ato da entrega. Embalagem: Variando de 2,5kg conforme especificado no pedido.	PACOTE	100
10	MORTADELA DE FRANGO: Constituída a partir de carne de frango triturada, combinada com condimentos e outras substâncias alimentares. O produto deve apresentar textura uniforme, sabor característico e até 25% de umidade, atendendo aos padrões de qualidade e segurança alimentar. Embalada em unidades de 2,5 kg.	PEÇA	50
11	MORTADELA MISTA: Produzida a partir da mistura de carnes bovina e suína trituradas, combinadas com condimentos e outras substâncias alimentares. O produto pode conter no máximo 10% de cubos de toucinho e até 25% de umidade, garantindo sabor característico e atendendo aos padrões de qualidade e segurança alimentar.	PEÇA	50
12	PEITO DE FRANGO COM OSSO - 1kg: Produto congelado, sem pele e com osso, proveniente de frango saudável, abatido conforme as normas sanitárias. O produto deve apresentar cor, sabor e textura típicos, sem gordura excessiva ou materiais estranhos. A embalagem deverá ser de polietileno transparente, atóxica, resistente e estar intacta, contendo 1kg de peito de frango com osso.	KILO	4550
13	PRESUNTO COZIDO DE PERU SEM GORDURA - 3,5 a 3,6 KG: Produto obtido a partir de carne de peru selecionada, sem gordura, cozido adequadamente, com textura firme, sabor característico e coloração uniforme. Livre de ossos, cartilagens e substâncias estranhas, com umidade dentro dos padrões permitidos por legislação. A embalagem será plástica, resistente, atóxica e hermeticamente fechada, com peso líquido aproximado de 3,5 KG. O prazo de validade será de no mínimo 6 meses, com data de fabricação de até 30 dias. O rótulo deverá seguir a legislação vigente, contendo nome do fabricante, número do registro no SIF, data de fabricação, prazo de validade e informações nutricionais.	PEÇA	30
14	PROTEÍNA DE SOJA texturizada em pacote c/ 400g em embalagem plástica. Com identificação do produto, marca do fabricante, prazo de validade.	UNIDADE	3900
15	QUEIJO MUSSARELA - Aproximadamente 3 KG: Produto elaborado com leite de vaca, proveniente de animais sadios, com formato de blocos ou paralelepípedos, crosta fina ou não formada, consistência semidura e textura fechada. A embalagem será a vácuo, plástica, flexível, atóxica e resistente, com peso aproximado de 3 kg. O rótulo deve conter as informações conforme a legislação vigente, incluindo a denominação "queijo muçarela", nome do fabricante, registro no SIF, data de fabricação e validade. Transporte em veículo fechado e isotérmico. A empresa deverá fornecer 01 amostra identificada na embalagem original.	PEÇA	40
16	QUEIJO PRATO - Aproximadamente 3 KG: Produto elaborado com leite de vaca, proveniente de animais sadios, com formato de blocos ou paralelepípedos, crosta fina ou não formada, consistência semidura e textura homogênea. A embalagem será a vácuo, plástica, flexível, atóxica e resistente, com peso aproximado de 3 kg. O rótulo deve conter as informações conforme a legislação vigente, incluindo a denominação "queijo prato", nome do fabricante, registro no SIF, data de fabricação e validade. Transporte em veículo fechado e isotérmico. A empresa deverá fornecer 01 amostra identificada para análise e aprovação prévia.	PEÇA	40
17	SALSICHA MISTA CONGELADA, Produto elaborado a partir de uma mistura de carne bovina, carne suína, carne mecanicamente separada de frango, carne mecanicamente separada de peru, miúdos suínos, gordura suína, água, proteína de soja, fécula de mandioca, sal, malto dextrina, condimentos naturais (alho em pó, cebola em pó, coentro em pó, extrato de alecrim, páprica doce em pó), regulador de acidez (lactato de sódio - INS 325), conservador (nitrito - INS 251), antioxidante (eritroblastos de sódio - INS 316), estabilizantes (tripolifosfato de sódio - INS 451i, poli fosfato de sódio - INS 452i), aroma natural de fumaça e noz moscada, corante natural de urucum (INS 160b). Produto sem glúten. Informações Nutricionais (por 100g): Carboidratos: 4,4%, Lipídeos: 16,8%, Proteínas: 13,6%, Valor Calórico Total (VCT): 223,2 kcal. Prazo de validade mínimo de 180 dias. Embalagem: Pacotes de 5kg.	PACOTE	150

3.0.DAS OBRIGAÇÕES DO CONTRATANTE

3.1.Efetuar o pagamento relativo ao objeto contratado efetivamente realizado, de acordo com as cláusulas do respectivo contrato ou outros instrumentos hábeis.

3.2.Proporcionar ao Contratado todos os meios necessários para a fiel execução do objeto da presente contratação, nos termos do correspondente instrumento de ajuste.

3.3. Notificar o Contratado sobre qualquer irregularidade encontrada quanto à qualidade dos produtos ou serviços, exercendo a mais ampla e completa fiscalização, o que não exime o Contratado de suas responsabilidades pactuadas e preceitos legais.

3.4. Outras obrigações estabelecidas e relacionadas na Minuta do Contrato - Anexo IV.

4.0. DAS OBRIGAÇÕES DO CONTRATADO

4.1. Responsabilizar-se por todos os ônus e obrigações concernentes à legislação fiscal, civil, tributária e trabalhista, bem como por todas as despesas e compromissos assumidos, a qualquer título, perante seus fornecedores ou terceiros em razão da execução do objeto contratado.

4.2. Substituir, arcando com as despesas decorrentes, os materiais ou serviços que apresentarem defeitos, alterações, imperfeições ou quaisquer irregularidades discrepantes às exigências do instrumento de ajuste pactuado, ainda que constatados somente após o recebimento ou pagamento.

4.3. Não transferir a outrem, no todo ou em parte, o objeto da contratação, salvo mediante prévia e expressa autorização do Contratante.

4.4. Manter, durante a vigência do contrato ou outros instrumentos hábeis, em compatibilidade com as obrigações assumidas, todas as condições de habilitação e qualificação exigidas no respectivo processo de contratação direta por Dispensa de Licitação, conforme o caso, apresentando ao Contratante os documentos necessários, sempre que solicitado.

4.5. Emitir Nota Fiscal correspondente à sede ou filial da empresa que efetivamente participou do certame e consequentemente apresentou a documentação exigida na fase de habilitação.

4.6. Executar todas as obrigações assumidas sempre com observância a melhor técnica vigente, enquadrando-se, rigorosamente, dentro dos preceitos legais, normas e especificações técnicas correspondentes.

4.7. Outras obrigações estabelecidas e relacionadas na Minuta do Contrato - Anexo IV.

5.0. DO PRAZO E DA VIGÊNCIA

5.1. O prazo máximo para a execução do objeto ora licitado, conforme suas características e as necessidades do ORC, e que admite prorrogação nas condições e hipóteses previstas na Lei 14.133/21, está abaixo indicado e será considerado da emissão do Pedido de Compra:

Entrega: 5 (cinco) dias.

5.2. Salvo disposições em contrário devidamente estabelecidas neste instrumento, o local para a entrega, observada a demanda e oportunidade, será na sede do Contratante ou em uma das unidades administrativas, por ele indicada, que compõe a sua estrutura operacional.

5.3. O prazo de vigência do correspondente contrato será determinado: 12 (doze) meses, considerado da data de sua assinatura; podendo ser prorrogado, nas hipóteses e nos termos dos Arts. 105 a 114, da Lei 14.133/21.

6.0. DO REAJUSTAMENTO EM SENTIDO ESTRITO - REAJUSTE

6.1. Os preços inicialmente contratados são fixos e irrealizáveis no prazo de um ano contado da data do orçamento estimado, em 26/05/2026.

6.2. Após o interregno de um ano, e independentemente de pedido do Contratado, os preços iniciais serão reajustados, mediante a aplicação, pelo Contratante, do seguinte parâmetro, exclusivamente para as obrigações iniciadas e concluídas após a ocorrência da anualidade: Índice Nacional de Preços ao Consumidor Amplo IPCA-IBGE.

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

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

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

6.6. 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 então em vigor.

6.7. 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.

6.8. O registro da variação do valor contratual para fazer face ao reajuste de preços poderá ser realizado por simples apostila.

6.9. O prazo para resposta ao pedido de restabelecimento do equilíbrio econômico-financeiro, quando for o caso, será de até um mês, contado da data do fornecimento da documentação comprobatória do fato imprevisível ou previsível de consequência incalculável, observadas as disposições dos Arts. 124 a 136, da Lei 14.133/21.

7.0. DO PAGAMENTO

7.1. O pagamento será realizado mediante processo regular e em observância às normas e procedimentos adotados pelo ORC, bem como as disposições dos Arts. 141 a 146 da Lei 14.133/21; da seguinte maneira: Para ocorrer no prazo de trinta dias, contados do período de adimplimento.

7.2. O desembolso máximo do período, não será superior ao valor do respectivo adimplimento, de acordo com o cronograma aprovado, quando for o caso, e sempre em conformidade com a disponibilidade de recursos financeiros.

7.3. Nenhum valor será pago ao Contratado enquanto pendente de liquidação qualquer obrigação financeira que lhe for imposta, em virtude de penalidade ou inadimplência, a qual poderá ser compensada com o pagamento pendente, sem que isso gere direito a acréscimo de qualquer natureza.

8.0. DA COMPROVAÇÃO DE EXECUÇÃO E RECEBIMENTO DO OBJETO

8.1.Executada a presente contratação e observadas as condições de adimplemento das obrigações pactuadas, os procedimentos e condições para receber o seu objeto pelo Contratante obedecerão, conforme o caso, às disposições do Art. 140, da Lei 14.133/21.

9.0.DOS PROCEDIMENTOS DE FISCALIZAÇÃO E GERENCIAMENTO

9.1.Serão designados pelo Contratante representantes com atribuições de Gestor e Fiscal do contrato, nos termos da norma vigente, especialmente para acompanhar e fiscalizar a sua execução, respectivamente, permitida a contratação de terceiros para assistência e subsídio de pertinentes a essas atribuições.

10.0.DAS INFRAÇÕES ADMINISTRATIVAS E SANÇÕES

10.1.O licitante ou o Contratado será responsabilizado administrativamente, facultada a defesa no prazo legal do interessado, pelas infrações previstas no Art. 155, da Lei 14.133/21 e serão aplicadas, na forma, condições, regras, prazos e procedimentos definidos nos Arts. 156 a 163, do mesmo diploma legal, as seguintes sanções: a - advertência aplicada exclusivamente pela infração administrativa de dar causa à inexecução parcial do contrato, quando não se justificar a imposição de penalidade mais grave; b - multa de mora de 0,5% (zero vírgula cinco por cento) aplicada sobre o valor do contrato, por dia de atraso injustificado na execução do objeto da contratação; c - multa de 10% (dez por cento) sobre o valor do contrato por qualquer das infrações administrativas previstas no referido Art. 155; d - impedimento de licitar e contratar no âmbito da Administração Pública direta e indireta do ente federativo que tiver aplicado a sanção, pelo prazo máximo de três anos, aplicada ao responsável pelas infrações administrativas previstas nos incisos II, III, IV, V, VI e VII do caput do referido Art. 155, quando não se justificar a imposição de penalidade mais grave; e - declaração de inidoneidade para licitar ou contratar no âmbito da Administração Pública direta e indireta de todos os entes federativos, pelo prazo mínimo de três anos e máximo de seis anos, aplicada ao responsável pelas infrações administrativas previstas nos incisos VIII, IX, X, XI e XII do caput do referido Art. 155, bem como pelas infrações administrativas previstas nos incisos II, III, IV, V, VI e VII do caput do mesmo artigo que justifiquem a imposição de penalidade mais grave que a sanção referida no § 4º do referido Art. 156; f - aplicação cumulada de outras sanções previstas na Lei 14.133/21.

10.2.Se o valor da multa ou indenização devida não for recolhido no prazo de 15 (quinze) dias após a comunicação ao Contratado, será automaticamente descontado da primeira parcela do pagamento a que o Contratado vier a fazer jus, acrescido de juros moratórios de 1% (um por cento) ao mês, ou, quando for o caso, cobrado judicialmente.

11.0.DA COMPENSAÇÃO FINANCEIRA

11.1.Nos casos de eventuais atrasos de pagamento nos termos deste instrumento, e desde que o Contratado não tenha concorrido de alguma forma para o atraso, será admitida a compensação financeira, devida desde a data limite fixada para o pagamento até a data correspondente ao efetivo pagamento da parcela. Os encargos moratórios devidos em razão do atraso no pagamento serão calculados com utilização da seguinte fórmula: $EM = N \times VP \times I$, onde: EM = encargos moratórios; N = número de dias entre a data prevista para o pagamento e a do efetivo pagamento; VP = valor da parcela a ser paga; e I = índice de compensação financeira, assim apurado: $I = (TX \div 100) \div 365$, sendo TX = percentual do IPCA-IBGE acumulado nos últimos doze meses ou, na sua falta, um novo índice adotado pelo Governo Federal que o substitua. Na hipótese do referido índice estabelecido para a compensação financeira 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 então em vigor.

12.0.DO MODELO DE PROPOSTA

12.1.É parte integrante deste Termo de Referência o modelo de proposta correspondente, podendo o licitante utilizá-lo como referência - Anexo 01.

TEOBALDO SÉRGIO DE PAIVA
Secretario de Administração



ESTADO DA PARAÍBA
PREFEITURA MUNICIPAL DE GURINHÉM
SETOR DE CONTRATAÇÃO

ANEXO 01 AO TERMO DE REFERÊNCIA - PROPOSTA

PREGÃO ELETRÔNICO N° 00011/2026

PROPOSTA

REFERENTE: PREGÃO ELETRÔNICO N° 00011/2026
PREFEITURA MUNICIPAL DE GURINHÉM - PB.

OBJETO: AQUISIÇÃO DE ITENS DE MERCEARIA PARA ATENDIMENTO DAS SECRETARIAS DESTE MUNICÍPIO, CONFORME ESPECIFICAÇÕES NO TERMO REFERÊNCIA.

PROPONENTE:
CNPJ:

Prezados Senhores,

Nos termos da licitação em epígrafe, apresentamos proposta conforme abaixo:

1 - LOTE 1 - CEREAIS E DIVERSOS						
CÓDIGO	DISCRIMINAÇÃO	MARCA/MODELO	UNIDADE	QUANTIDADE	PREÇO UNIT.	PREÇO TOTAL
1	AÇAFRÃO DA TERRA, pacote c/100g, com identificação do produto, marca do fabricante, prazo de validade		PACOTE	150		
2	ACHOCOLATADO EM PÓ, Mistura de cacau em pó solúvel, açúcar refinado, podendo conter leite em pó, extrato de malte, sal, com no mínimo 7 vitaminas e ferro. Isento de soja e farinhas em sua formulação, deve ser preparado com ingredientes são e limpos de primeira qualidade. O produto entregue não poderá ter validade inferior a 6 meses, com data de fabricação mínima de 30 dias. Embalagem em pacotes, potes ou latas de 400g. Deve ser declarada a marca e apresentada 01 amostra na menor embalagem original.		UNIDADE	100		
3	AÇÚCAR CRISTAL BRANCO, acondicionado em pacote de 1kg. Embalagem com identificação clara do produto, marca do fabricante e prazo de validade informado.		KILO	8000		
4	AÇÚCAR DEMERARA- ACONDICIONADO EM PACOTE DE 1KG, COM IDENTIFICAÇÃO CLARA DO PRODUTO, MARCA DO FABRICANTE E PRAZO DE VALIDADE INFORMADO.		KILO	910		
5	ADOÇANTE LÍQUIDO - Ideal para diabéticos, à base de stevia, um edulcorante natural. Apresentação: frasco de 100 ml.		UNIDADE	65		
6	AMIDO DE MILHO, produto amiláceo extraído do milho, sob a forma de pó, embalagem de 500g. O produto deverá apresentar validade mínima de 06 (seis) meses a partir da data de entrega na unidade requisitante.		UNIDADE	1040		
7	ARROZ "TIPO 1", classe longo e fino, ideal para diversas preparações culinárias. Apresentado em embalagem de 1 kg, garantindo qualidade e sabor em cada grão.		KILO	15600		
8	AVEIA EM FLOCOS FINOS, pacote com 200g, com identificação do produto, marca do fabricante, data de fabricação, e prazo de validade.		UNIDADE	4160		
9	AZEITE DE OLIVA, Tipo Virgem, 100% puro, Embalagem de 500ml, com data de fabricação e prazo de validade mínimo de 8 meses a partir da data de recebimento.		UNIDADE	78		

10	AZEITONA VERDE selecionada, sem caroço, em conserva, livre de manchas, com líquido translúcido e sem viscosidades. Grãos uniformes e firmes, garantindo qualidade e sabor. Embalagem: sachê contendo 120g.		UNIDADE	100		
11	BATATA PALHA, 105g - Fina, sequinha e crocante, obtida a partir do processamento de batatas descascadas, raladas tipo palha, íntegras e fritas em óleo vegetal livre de ácidos graxos trans. Produto sem conservantes e corantes. Embalagem plástica de 105g, reforçada e hermeticamente fechada, contendo rótulo com informações nutricionais.		UNIDADE	100		
12	BISCOITO DOCE SEM LACTOSE "TIPO MAISENA OU MARIA SEM RECHEIO E SEM COBERTURA, ISENTOS DE PROTEÍNA DO LEITE, LACTOSE E DE PRODUTOS DE ORIGEM ANIMAL, EMBALAGEM DE 400 G. EMBALAGEM: PLÁSTICA, RESISTENTE, ATÓXICA, COM PRAZO DE VALIDADE DE NO MÍNIMO 8 MESES		UNIDADE	100		
13	BISCOITO DOCE SEM RECHEIO, TIPO MAIZENA-ELABORADO COM COMPOSIÇÃO BÁSICA FARINHA DE TRIGO ENRIQUECIDA COM FERRO E ÁCIDO FÓLICO, GORDURA VEGETAL, SAL, AÇÚCAR, VITAMINAS DO COMPLEXO B E OUTRAS SUBSTÂNCIAS PERMITIDAS. O BISCOITO DEVERÁ ESTAR EM PERFEITO ESTADO DE CONSERVAÇÃO, SERÃO REJEITADOS BISCOITOS MAL COZIDOS, QUEIMADOS E DE CARACTERES ORGANOLÉPTICOS ANORMAIS. NÃO PODENDO APRESENTAR BISCOITOS QUEBRADIÇOS EM EXCESSO. ACONDICIONADO EM EMBALAGEM PRIMÁRIA EM POLIETILENO ATÓXICO TRANSPARENTE (EMBALAGEM DE 400 G - 3 X 1) COM RESPECTIVA INFORMAÇÃO NUTRICIONAL, COM DATA DE FABRICAÇÃO, LOTE E PRAZO DE VALIDADE DE NO MÍNIMO 08 MESES.		UNIDADE	7000		
14	BISCOITO DOCE TIPO MARIA, pacote de 400g, com identificação do produto, marca do fabricante, prazo de validade.		UNIDADE	12000		
15	BISCOITO SALGADO SEM LACTOSE, CONSISTÊNCIA CROCANTE, SEM CORANTES ARTIFICIAIS, ISENTOS DE PROTEÍNA DO LEITE, LACTOSE E DE PRODUTOS DE ORIGEM ANIMAL, EMBALAGEM DE 400 G. EMBALAGEM PLÁSTICA, RESISTENTE, ATÓXICA, COM PRAZO DE VALIDADE DE NO MÍNIMO 8 MESES,		UNIDADE	100		
16	BISCOITO SALGADO TIPO CREAM CRAKER pacote de 400g. Com identificação do produto, marca do fabricante, prazo de validade.		UNIDADE	15000		
17	BISCOITO SALGADO TIPO CREAM CRACKER INTEGRAL- BISCOITO SALGADO, TIPO CREAM CRACKER, FORMULADO COM FARINHA DE TRIGO INTEGRAL E FARINHA DE TRIGO ENRIQUECIDA COM FERRO E ÁCIDO FÓLICO. PRODUTO CROCANTE, ASSADO, COM SABOR E ODOR CARACTERÍSTICOS, LIVRE DE SABORES RANÇOSOS OU ESTRANHOS. PACOTE DE 400G, COM IDENTIFICAÇÃO DO PRODUTO, MARCA DO FABRICANTE, PRAZO DE VALIDADE.. PRODUTO EM PERFEITO ESTADO DE CONSERVAÇÃO, ISENTO DE MATÉRIAS ESTRANHAS, SUJIDADES, PARASITAS OU LARVAS. FABRICADO CONFORME AS NORMAS DE BOAS PRÁTICAS DE FABRICAÇÃO (PORTARIA N° 326/97 DA ANVISA.		UNIDADE	100		
18	BISCOITO TIPO ROSQUINHA, sabor leite, embalagem de 400g, conforme especificações detalhadas, incluindo identificação do produto, marca do fabricante e prazo de validade.		UNIDADE	5200		
19	CACAU EM PÓ SOLÚVEL- 100% de cacau em pó. embalagem com informações nutricionais, lista de ingredientes, marca do produto, data de validade e lote. embalagem com 200g		PACOTE	1200		
20	CAFÉ PURO, torrado e moído, procedente de grãos sãs, limpos e isentos de impurezas, acondicionado e pacote aluminado alto vácuo, íntegro, resistente, vedado hermeticamente e limpo. A embalagem deverá conter externamente os dados de identificação e procedência, número de lote data de fabricação, quantidade do		UNIDADE	6500		

	produto, selo de pureza ABIC. o produto deverá apresentar validade mínima de 06 (seis) meses a partir da data de entrega. Embalagem c/ 250 ar.				
21	CALDO DE CARNE, livre de gordura trans e conservadores, acondicionado em caixa de papel cartão. Embalagem contendo 24 unidades, com 19g por tablete.	DISPLAY	25		
22	CALDO DE FRANGO, livre de gordura trans e conservadores, acondicionado em caixa de papel cartão. Embalagem contendo 24 unidades, com 19g por tablete.	DISPLAY	25		
23	CANELA EM PÓ de sabor natural, em embalagem plástica de 100 gramas, devidamente lacrada ou hermeticamente fechada, isenta de sujidades. Produto com validade mínima de 12 meses e qualidade garantida, assegurando frescor e segurança no consumo.	UNIDADE	80		
24	CATCHUP, polpa de tomate, açúcar líquido, vinagre, sal, amido modificado, conservador ácido sórbico, aroma natural de ketchup, acidulante ácido cítrico e realçador de sabor glutamato monossódico. O produto entregue deverá estar devidamente identificado na embalagem, com rotulagem conforme a legislação vigente. Prazo mínimo de validade de 6 meses, com data de fabricação de até 30 dias. Embalagens de 390 a 400g.	KILO	100		
25	CHÁ, embalado em caixas de 20g, contendo 10 sachês individuais. Produto 100% natural, livre de conservantes, com sachês selados para manter o frescor e o aroma. Disponível nos sabores: Camomila, Erva-Doce e Cidreira.	CAIXA	500		
26	COLORAU pacote c/ 100g, com identificação do produto, marca do fabricante, prazo de validade.	PACOTE	7800		
27	CREME DE LEITE TRADICIONAL: Composto por creme de leite e estabilizante autorizado pela legislação, homogeneizado. Validade mínima de 12 meses, com data de fabricação de até 30 dias. Embalagens em caixinhas de aproximadamente 200g. A marca deve ser declarada, e deverá ser apresentada 01 amostra na menor embalagem original.	UNIDADE	4160		
28	ERVILHA EM CONSERVA: Grãos inteiros, com tamanho e forma regulares, sem aditivos químicos, conservados em água e sal. Livre de fermentação, isento de matéria terrosa, parasitos e detritos animais. Embalagem em sachê com peso líquido de 200g.	UNIDADE	100		
29	EXTRATO DE TOMATE simples concentrado, embalagem com 340g, com identificação do produto, marca do fabricante, prazo de validade.	SACHÊ	6500		
30	FARINHA DE MANDIOCA - fina, branca, embalada em pacotes plásticos transparentes limpos e resistentes. A embalagem deverá conter dados de identificação procedência informações nutricionais, número de lote e quantidade do produto. Deverá apresentar validade mínima de 05(cinco) meses a partir da data de entrega. De acordo com a resolução 12/78 da cnpa (pct 1kg).	KILO	600		
31	FARINHA DE TRIGO COM FERMENTO: Com fermento, limpa, desgerminada, de cor branca, isenta de umidade, fermentação e ranço. Enriquecida com ferro e ácido fólico. Embalagem de 1 kg. Prazo de validade mínimo de 6 meses a partir da data de recebimento.	UNIDADE	390		
32	FARINHA DE TRIGO SEM FERMENTO: Sem fermento, limpa, desgerminada, de cor branca, isenta de umidade, fermentação e ranço. Enriquecida com ferro e ácido fólico. Embalagem de 1 kg. Prazo de validade mínimo de 6 meses a partir da data de recebimento.	UNIDADE	780		
33	FEIJÃO CARIOCA - TIPO 1: Grãos inteiros e sadios, com umidade conforme a legislação	KILO	4420		

	vigente, isento de material terroso, sujidades e mistura de outras espécies. Acondicionado em pacote de 1 kg.				
34	FEIJÃO MACASSAR BRANCO, TIPO 1- EMBALADO EM SACOS PLÁSTICOS TRANSPARENTES, ACONDICIONADO EM FARDOS LACRADOS. A EMBALAGEM DEVERÁ CONTER DADOS DE IDENTIFICAÇÃO PROCEDÊNCIA INFORMAÇÕES NUTRICIONAIS, NÚMERO DE LOTE E QUANTIDADE DO PRODUTO. DEVERÁ APRESENTAR VALIDADE MÍNIMA DE 05(CINCO) MESES A PARTIR DA DATA DE ENTREGA. DE ACORDO COM A RESOLUÇÃO 12/78 DA CNNPA (PCT 1KG).	KILO	4420		
35	FEIJÃO MULATINHO, TIPO 1- CLASSE MULATINHO, EM PACOTES DE 1 KG, COM DATA DE EMBALAMENTO NÃO SUPERIOR A 30 DIAS. GRÃOS INTEIROS E SADIOS, COM UMIDADE CONFORME A LEGISLAÇÃO VIGENTE, ISENTO DE MATERIAL TERROSO, SUJIDADES E MISTURA DE OUTRAS ESPÉCIES. ACONDICIONADO EM EMBALAGEM DE 1 KG..	KILO	260		
36	FEIJÃO PRETO - TIPO 1: Classe preto, em pacotes de 1 kg, com data de embalagem não superior a 30 dias. Grãos inteiros e sadios, com umidade conforme a legislação vigente, isento de material terroso, sujidades e mistura de outras espécies. Acondicionado em embalagem de 1 kg.	KILO	2210		
37	FERMENTO EM PÓ QUÍMICO- 250G FERMENTO EM PÓ QUÍMICO. EMBALAGEM DE 100G. VALIDADE MÍNIMA DE 12 MESES.	UNIDADE	200		
38	FLOCOS DE MILHO (FLOCÃO), pacote de 500g. Com identificação do produto, marca do fabricante, prazo de validade.	UNIDADE	27300		
39	IOGURTE INTEGRAL, diversos sabores. Acondicionados em embalagens plásticas atóxicas de 01(um) litro. Com prazo de validade mínimo de 30(trinta) dias a partir da data de entrega.	UNIDADE	19000		
40	LEITE CONDENSADO, acondicionado em embalagem tetra pak de 395gr. Ingredientes: leite integral, açúcar e lactose. Não contém glúten. Embalagem, com identificação do produto, marca do fabricante, data de fabricação e validade.	UNIDADE	4550		
41	LEITE DE COCO DE 500ML. Embalagem original do fabricante com identificação data de fabricação e prazo de validade do produto.	UNIDADE	4680		
42	LEITE EM PÓ INTEGRAL bolsas c/ 200g. Com identificação do produto, marca do fabricante, prazo de validade (Fardo de 50 und).	FARDO	500		
43	LEITE EM PÓ INTEGRAL SEM LACTOSE- OBTIDO POR DESIDRATAÇÃO DO LEITE DE VACA INTEGRAL E APTO AO CONSUMO EM DIETAS COM RESTRIÇÃO DE LACTOSE. INGREDIENTES: LEITE INTEGRAL, ENZIMA LACTASE, VITAMINAS A E D E EMULSIFICANTE LECITINA DE SOJA. CONSTAR REGISTRO NO SIF/DIPOA. EMBALAGEM LATA DE 400G. REPOSIÇÃO DO PRODUTO: NO CASO DE ALTERAÇÃO DO MESMO ANTES DA VALIDADE, PRAZO DE VALIDADE VENCIDO E EMBALAGENS DANIFICADA	UNIDADE	200		
44	MACARRÃO TIPO ESPAGUETE PACOTE COM 500G, com identificação do produto, marca do fabricante, prazo de validade (Fardo de 20).	FARDO	1040		
45	MACARRÃO TIPO PARAFUSO- 500G MASSA TIPO PARAFUSO, PACOTES PLÁSTICOS DE 500 GRAMAS, COM OVOS, RENDIMENTO MÍNIMO APÓS COZIMENTO DE 02 VEZES A MAIS DO PESO ANTES DA COCÇÃO. ISENTO DE QUALQUER SUBSTÂNCIA ESTRANHA OU NOCIVA. COM DATA DE FABRICAÇÃO E VALIDADE MÍNIMA DE 9 MESES.	UNIDADE	5000		
46	MAIONESE TRADICIONAL: Composta por água, óleo vegetal, ovo pasteurizado, amido modificado, vinagre, açúcar, sal, cloreto de potássio, suco de limão, conservador, estabilizante, acidulante, corante natural de páprica, aromatizante e antioxidantes. O produto deverá estar identificado na embalagem, com rotulagem conforme a legislação vigente. Prazo	UNIDADE	100		

	mínimo de validade de 6 meses e data de fabricação de até 30 dias. Acondicionado em embalagens de 200g.				
47	MARGARINA CREMOSA VEGETAL, com sal, pote com 500g. Com identificação do produto, marca do fabricante, prazo de validade (caixa com 12).	CAIXA	250		
48	MASSA PARA TAPIOCA (GOMA)- GOMA DE MANDIOCA PARA TAPIOCA, DE 1º QUALIDADE, EM EMBALAGEM DE 1 KG, A VÁCUO, ACONDICIONADA EM EMBALAGEM ORIGINAL DO FABRICANTE DO PRODUTO, COM ROTULAGEM DE ACORDO COM AS NORMAS DA ANVISA	KILO	2600		
49	MILHO BRANCO PARA MUNGUNZÁ - Tipo 1 cor branca e despelculado, embalagem de 500g.	UNIDADE	4160		
50	MILHO PARA PIPOCA, pacote com 500g. Com identificação do produto, marca do fabricante, prazo de validade.	UNIDADE	520		
51	MILHO VERDE EM CONSERVA: Grãos inteiros, com tamanho e forma regulares, sem aditivos químicos, conservados em água e sal. Livre de fermentação, isento de matéria terrosa, parasitos e detritos animais. Acondicionado em sachê com peso líquido de 200g, garantindo qualidade e segurança alimentar.	UNIDADE	100		
52	MOSTARDA 240g: Ingredientes: mostarda, açúcar, vinagre, sal, amido modificado, conservador (ácido sórbico), aroma natural de mostarda. O produto deverá ser entregue identificado de acordo com a legislação vigente, com rotulagem clara e indelével, incluindo informações como nome do produto, fabricante, data de fabricação, prazo de validade mínimo de 6 meses, peso líquido e condições de armazenamento. Embalagem: potes ou frascos de 240g.	UNIDADE	50		
53	ÓLEO DE SOJA REFINADO, com 900 ml, com identificação do produto, marca do fabricante, prazo de validade.	UNIDADE	3640		
54	ORÉGANO DESIDRATADO PARA TEMPERO - EMBALAGEM TRANSPARENTE INTEGRA, SEM SUJIDADES E PRESENÇA DE CORPOS ESTRANHOS. PACOTE DE 100G, VALIDADE MÍNIMA DE 12 MESES.	UNIDADE	800		
55	POLPA DE ACEROLA - 1KG DESCRIÇÃO: FRUTAS SELECIONADA, ISENTA DE CONTAMINAÇÃO. A EMBALAGEM DE 1 KG DEVE CONTER A VALIDADE DE NO MÍNIMO 06 A 01 ANO, COM OS REGISTROS OBRIGATÓRIOS DO MINISTÉRIO COMPETENTE. DEVERÁ SER TRANSPORTADO EM CARRO REFRIGERADO.	KILO	670		
56	POLPA DE GOIABA - 1KG DESCRIÇÃO: FRUTAS SELECIONADA, ISENTA DE CONTAMINAÇÃO. A EMBALAGEM DE 1 KG DEVE CONTER A VALIDADE DE NO MÍNIMO 06 A 01 ANO, COM OS REGISTROS OBRIGATÓRIOS DO MINISTÉRIO COMPETENTE. DEVERÁ SER TRANSPORTADO EM CARRO REFRIGERADO.	KILO	670		
57	POLPA DE MANGA - 1KG DESCRIÇÃO: FRUTAS SELECIONADA, ISENTA DE CONTAMINAÇÃO. A EMBALAGEM DE 1 KG DEVE CONTER A VALIDADE DE NO MÍNIMO 06 A 01 ANO, COM OS REGISTROS OBRIGATÓRIOS DO MINISTÉRIO COMPETENTE. DEVERÁ SER TRANSPORTADO EM CARRO REFRIGERADO.	KILO	670		
58	QUEIJO PARMESÃO RALADO - 100g: Produto elaborado exclusivamente com leite de vaca, sem impurezas, sinais de bolor ou qualquer alteração de cheiro e sabor. O queijo parmesão deve ter sabor e aroma característicos do produto. A embalagem deve estar intacta, bem vedada, contendo 100g do produto. O produto deve ser processado e embalado em condições higiênicas adequadas, garantindo sua qualidade e segurança alimentar.	UNIDADE	100		
59	SAL REFINADO IODADO, pacote de 1 kg. Com identificação do produto, marca do fabricante, prazo de validade.	KILO	1144		
60	SARDINHA, em lata com óleo de soja comestível com ômega 3, sem amassas,	UNIDADE	16250		

	vazamentos e ferrugem, contendo 130g. Embalagem com dado de identificação do produto, marca do fabricante, data de fabricação e prazo de validade, peso líquido e registro no Ministério da Saúde e/ou Agricultura de acordo com a Resolução 12/78 da CNNPA.					
61	TEMPERO CHIMICHURRI- MIX DE TEMPEROS E ESPECIARIAS DESIDRATADAS TIPO CHIMICHURRI, COMPOSTO POR SALSA, ALHO, CEBOLA, ORÉGANO, MANJERICÃO E PIMENTA CALABRESA. O PRODUTO DEVE SER TOTALMENTE ISENTO DE SAL, AÇÚCAR, REALÇADORES DE SABOR (COMO GLUTAMATO MONOSSÓDICO), CORANTES OU CONSERVANTES ARTIFICIAIS. DEVE APRESENTAR-SE COM ASPECTO, COR E ODOR PRÓPRIOS, ACONDICIONADO EM EMBALAGEM HERMÉTICA ORIGINAL, RESISTENTE E TRANSPARENTE, CONTENDO EXTERNAMENTE OS DADOS DE IDENTIFICAÇÃO, LOTE, REGISTRO NO ÓRGÃO COMPETENTE E DATA DE VALIDADE. PACOTE DE 100G.		PACOTE	1000		
62	TEMPERO, TIPO COMINHO- EM PÓ C/ 100G. COM IDENTIFICAÇÃO DO PRODUTO, MARCA DO FABRICANTE, PRAZO DE VALIDADE.		UNIDADE	6500		
63	VINAGRE, embalagem plástica, 500ml. Com identificação do produto, marca do fabricante, prazo de validade.		UNIDADE	2340		

2 - LOTE 2 - CARNES E FRIOS

CÓDIGO	DISCRIMINAÇÃO	MARCA/MODELO	UNIDADE	QUANTIDADE	PREÇO UNIT.	PREÇO TOTAL
1	CARNE BOVINA 2° - qualidade, tipo musculo chambaril, resfriada, com osso, com no maximo 10% de sebo e gordura. Com cor, cheiro e sabor próprios.		KILO	1500		
2	CARNE BOVINA DE 1ª CONGELADA: MOÍDA, magra, obtida a partir da moagem de massas musculares de carcaças de bovinos sadios, abatidos sob inspeção veterinária e manipulados em condições higiênicas satisfatórias, isenta de tecidos inferiores como: ossos, cartilagens, gordura parcial, aponevroses, tendões, coágulos e nódulos linfáticos. Aditivos ou substâncias estranhas que sejam impróprias ao consumo e que alterem suas características naturais (físicas, químicas e organolépticas) não serão permitidos. Percentual de água inferior a 20% após o descongelamento. Deverá ser acondicionada em embalagem primária constituída de plástico atóxico transparente, com fechamento a vácuo. A embalagem deverá conter os dados de identificação, procedência, informação nutricional por porção, número do lote, data de validade, peso do produto, temperatura de estocagem, armazenamento e conservação, número do registro no MINISTÉRIO DA AGRICULTURA, e carimbo de inspeção do SIF ou SIE. Características gerais: o produto deverá apresentar cor vermelha brilhante e odor característico, sem sinais de fermentação pútrida ou partes esverdeadas. Prazo para consumo: mínimo de 10 meses da data de entrega, em pacotes de 500 gramas.		PACOTE	23400		
3	CARNE BOVINA SEM OSSO CONGELADA CARNE BOVINA: CARNE BOVINA DE SEGUNDA MAGRA (PALETA, PATINHO): Obtida a partir de carcaças de bovinos sadios, abatidos sob inspeção veterinária e manipulados em condições higiênicas satisfatórias. O produto é magro, com pouca gordura, limpa, e apresenta aspecto, cor, cheiro e sabor próprios, sem sinais de alteração. A carne será acondicionada em sacos transparentes atóxicos, hermeticamente fechados, isentos de sujidades ou contaminação por micro-organismos. A embalagem de 1 kg deverá conter as informações de data de processamento, produto, marca/procedência, número do lote e data de validade (mínimo de 12 meses). O		KILO	9100		

	produto deverá ser mantido em temperatura de congelamento, garantindo sua qualidade e segurança para o consumo.				
4	CARNE BOVINA, ACEM COM OSSO: CARNE BOVINA DE SEGUNDA, MAGRA, CONGELADA, ISENTA DE CARTILAGEM E NERVOS, DEVE APRESENTAR ODOR CARACTERÍSTICO, COR VARIANDO DE VERMELHO CEREJA A ESCURO. NÃO SERÃO ACEITAS CARNES COM ODOR, COR E SABOR IMPRÓPRIOS AO PRODUTO E/OU ASPECTO AMOLECIDO, PEGAJOSO, ESVERDEADO E PARDACENTO, COM EXCESSO DE GORDURA, DE CARTILAGEM E NERVO. CONTENDO NA EMBALAGEM A IDENTIFICAÇÃO DO PRODUTO, INFORMAÇÕES NUTRICIONAIS PESO, MARCA DO FABRICANTE, PRAZO DE VALIDADE, CARIMBOS OFICIAIS E SELO DE INSPEÇÃO DO ÓRGÃO COMPETENTE, NÚMERO DO REGISTRO NO SIF, SIE E DATA DE EMBALAGEM. ACONDICIONADO EM EMBALAGEM DE POLIETILENO ATÓXICA, TRANSPARENTE E RESISTENTE, A VÁCUO, PESO LÍQUIDO DE 1 A 2 KG, CONTENDO NA EMBALAGEM A IDENTIFICAÇÃO DO PRODUTO, PESO, MARCA DO FABRICANTE, PRAZO DE VALIDADE, CARIMBOS OFICIAIS E SELO DE INSPEÇÃO DO ÓRGÃO COMPETENTE E DATA DE EMBALAGEM. NÃO SERÃO ACEITAS EMBALAGENS COM PESO MAIOR QUE O ESPECIFICADO NESTE. VALIDADE MÍNIMA DE 120 DIAS, A CONTAR DA DATA DE ENTREGA. O PRODUTO DEVERÁ SER TRANSPORTADO EM REFRIGERAÇÃO.	KILO	7800		
5	CARNE SUÍNA- CARNE SUÍNA TIPO PERNIL, LOMBO OU PALETA, CONGELADA, SEM OSSO E SEM GORDURA. ASPECTO PRÓPRIO, NÃO AMOLECIDA OU PEGAJOSA, COR, CHEIRO E SABOR PRÓPRIOS. ACONDICIONADO EM EMBALAGEM PLÁSTICA TRANSPARENTE CONTENDO DE 1KG A 2KG. A EMBALAGEM DEVERÁ CONTER OS DADOS DE IDENTIFICAÇÃO, PROCEDÊNCIA, INFORMAÇÃO NUTRICIONAL POR PORÇÃO, NÚMERO DO LOTE, DATA DE VALIDADE, PESO DO PRODUTO, TEMPERATURA DE ESTOCAGEM, ARMAZENAMENTO E CONSERVAÇÃO, NÚMERO DO REGISTRO NO MINISTÉRIO DA AGRICULTURA, E CARIMBO DE INSPEÇÃO DO SIF OU SIE.	KILO	2000		
6	CHARQUE de carne bovina, de primeira 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 micro-organismos. em pacote de 5 kg, devidamente selada, com especificação de peso, validade, produto e marca/procedência.	PACOTE	1300		
7	FILÉ DE TILÁPIA- SEM ESPINHA, CONGELADO, FICANDO A DISPOSIÇÃO DAS ESCOLAS MUNICIPAIS. EMBALAGEM EM BOAS CONDIÇÕES, INSPECIONADA, CONSERVADA EM LOCAL ADEQUADO, CONFORME VIGILÂNCIA SANITÁRIA. EMBALAGEM INDIVIDUAL DE CERCA DE 01KG. A EMBALAGEM DEVERÁ CONTER OS DADOS DE IDENTIFICAÇÃO, PROCEDÊNCIA, INFORMAÇÃO NUTRICIONAL POR PORÇÃO, NÚMERO DO LOTE, DATA DE VALIDADE, PESO DO PRODUTO, TEMPERATURA DE ESTOCAGEM, ARMAZENAMENTO E CONSERVAÇÃO, NÚMERO DO REGISTRO NO MINISTÉRIO DA AGRICULTURA, E CARIMBO DE INSPEÇÃO DO SIF OU SIE.	KILO	2000		
8	FRANGO INTEIRO CONGELADO - 1ª qualidade, sem cabeça, com sabor próprio, isento de manchas e parasitas. O produto será mantido em condições adequadas de congelamento, garantindo sua segurança e qualidade. Validade mínima de 3 meses na data de entrega, com embalagem adequada para preservação do frescor.	KILO	4420		
9	LINGUIÇA DEFUMADA CALABRESA, preparada exclusivamente com carne não mista, toucinho e condimentos. Apresenta aspecto normal, textura firme, sem umidade excessiva ou pegajosidade, e isenta de	PACOTE	100		

	sujeidades, parasitas ou larvas. Mantida sob temperatura e refrigeração adequadas, é acondicionada em saco de polietileno, com validade mínima de 2 meses a partir da data de entrega.As condições do produto deverão estar em conformidade com a NTA-05 (Decreto 12.486 de 20/10/78), Instrução Normativa nº 4 de 31/03/00, SDA e suas posteriores alterações. Produto sujeito à verificação no ato da entrega. Embalagem: Variando de 2,5kg conforme especificado no pedido.				
10	MORTADELA DE FRANGO: Constituída a partir de carne de frango triturada, combinada com condimentos e outras substâncias alimentares. O produto deve apresentar textura uniforme, sabor característico e até 25% de umidade, atendendo aos padrões de qualidade e segurança alimentar. Embalada em unidades de 2,5 kg.	PEÇA	50		
11	MORTADELA MISTA: Produzida a partir da mistura de carnes bovina e suína trituradas, combinadas com condimentos e outras substâncias alimentares. O produto pode conter no máximo 10% de cubos de toucinho e até 25% de umidade, garantindo sabor característico e atendendo aos padrões de qualidade e segurança alimentar.	PEÇA	50		
12	PEITO DE FRANGO COM OSSO - 1kg: Produto congelado, sem pele e com osso, proveniente de frango saudável, abatido conforme as normas sanitárias. O produto deve apresentar cor, sabor e textura típicos, sem gordura excessiva ou materiais estranhos. A embalagem deverá ser de polietileno transparente, atóxica, resistente e estar intacta, contendo 1kg de peito de frango com osso.	KILO	4550		
13	PRESUNTO COZIDO DE PERU SEM GORDURA - 3,5 a 3,6 KG: Produto obtido a partir de carne de peru selecionada, sem gordura, cozido adequadamente, com textura firme, sabor característico e coloração uniforme. Livre de ossos, cartilagens e substâncias estranhas, com umidade dentro dos padrões permitidos por legislação. A embalagem será plástica, resistente, atóxica e hermeticamente fechada, com peso líquido aproximado de 3,5 KG. O prazo de validade será de no mínimo 6 meses, com data de fabricação de até 30 dias. O rótulo deverá seguir a legislação vigente, contendo nome do fabricante, número do registro no SIF, data de fabricação, prazo de validade e informações nutricionais.	PEÇA	30		
14	PROTEÍNA DE SOJA texturizada em pacote c/ 400g em embalagem plástica. Com identificação do produto, marca do fabricante, prazo de validade.	UNIDADE	3900		
15	QUEIJO MUSSARELA - Aproximadamente 3 KG: Produto elaborado com leite de vaca, proveniente de animais sadios, com formato de blocos ou paralelepípedos, crosta fina ou não formada, consistência semidura e textura fechada. A embalagem será a vácuo, plástica, flexível, atóxica e resistente, com peso aproximado de 3 kg. O rótulo deve conter as informações conforme a legislação vigente, incluindo a denominação "queijo muçarela", nome do fabricante, registro no SIF, data de fabricação e validade. Transporte em veículo fechado e isotérmico. A empresa deverá fornecer 01 amostra identificada na embalagem original.	PEÇA	40		
16	QUEIJO PRATO - Aproximadamente 3 KG: Produto elaborado com leite de vaca, proveniente de animais sadios, com formato de blocos ou paralelepípedos, crosta fina ou não formada, consistência semidura e textura homogênea. A embalagem será a vácuo, plástica, flexível, atóxica e resistente, com peso aproximado de 3 kg.	PEÇA	40		

	O rótulo deve conter as informações conforme a legislação vigente, incluindo a denominação "queijo prato", nome do fabricante, registro no SIF, data de fabricação e validade. Transporte em veículo fechado e isotérmico. A empresa deverá fornecer 01 amostra identificada para análise e aprovação prévia.					
17	SALSICHA MISTA CONGELADA, Produto elaborado a partir de uma mistura de carne bovina, carne suína, carne mecanicamente separada de frango, carne mecanicamente separada de peru, miúdos suínos, gordura suína, água, proteína de soja, fécula de mandioca, sal, malto dextrina, condimentos naturais (alho em pó, cebola em pó, coentro em pó, extrato de alecrim, páprica doce em pó), regulador de acidez (lactato de sódio - INS 325), conservador (nitrito - INS 251), antioxidante (eritroblastos de sódio - INS 316), estabilizantes (tripolifosfato de sódio - INS 451i, poli fosfato de sódio - INS 452i), aroma natural de fumaça e noz moscada, corante natural de urucum (INS 160b). Produto sem glúten. Informações Nutricionais (por 100g): Carboidratos: 4,4%, Lipídeos: 16,8%, Proteínas: 13,6%, Valor Calórico Total (VCT): 223,2 kcal. Prazo de validade mínimo de 180 dias. Embalagem: Pacotes de 5kg.		PACOTE	150		

VALOR GLOBAL DA PROPOSTA - R\$

PRAZO DE ENTREGA:

CONDIÇÕES DE PAGAMENTO:

VALIDADE DESTA PROPOSTA:

Dados bancários do proponente para fins de pagamento:

Banco:

Conta:

Local e Data.

NOME/CPF/ASSINATURA

Representante legal do proponente.

OBSERVAÇÃO: a proposta deverá ser elaborada em papel timbrado do proponente.



**ESTADO DA PARAÍBA
PREFEITURA MUNICIPAL DE GURINHÉM
SETOR DE CONTRATAÇÃO**

ANEXO II - PREGÃO ELETRÔNICO N° 00011/2026

MODELO DE DECLARAÇÃO - de não empregar menor

REFERENTE: PREGÃO ELETRÔNICO N° 00011/2026
PREFEITURA MUNICIPAL DE GURINHÉM - PB.

PROPONENTE
CNPJ

1.0 - DECLARAÇÃO de não empregar menor.

O proponente acima qualificado declara, sob as penas da Lei, que não emprega menor de dezoito anos em trabalho noturno, insalubre ou perigoso e nem menor de dezesseis anos, em qualquer trabalho, podendo existir menor, a partir de quatorze anos, na condição de aprendiz na forma da legislação vigente; em acatamento às disposições do Art. 7º, Inciso XXXIII, da Constituição Federal, acrescido pela Lei Federal nº 9.854, de 27 de outubro de 1999.

Local e Data.

NOME/CPF/ASSINATURA
Representante legal do proponente.

OBSERVAÇÃO: a declaração deverá ser elaborada em papel timbrado do proponente.



**ESTADO DA PARAÍBA
PREFEITURA MUNICIPAL DE GURINHÉM
SETOR DE CONTRATAÇÃO**

ANEXO III - PREGÃO ELETRÔNICO N° 00011/2026

MODELO DE DECLARAÇÃO - que a proposta compreende a integralidade dos custos

REFERENTE: PREGÃO ELETRÔNICO N° 00011/2026
PREFEITURA MUNICIPAL DE GURINHÉM - PB.

PROPONENTE
CNPJ

1.0 - DECLARAÇÃO que a proposta econômica compreende a integralidade dos custos.

O proponente acima qualificado declara, sob as penas da Lei, que sua proposta econômica 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.

Local e Data.

NOME/CPF/ASSINATURA
Representante legal do proponente.

OBSERVAÇÃO: a declaração deverá ser elaborada em papel timbrado do proponente.



**ESTADO DA PARAÍBA
PREFEITURA MUNICIPAL DE GURINHÉM
SETOR DE CONTRATAÇÃO**

ANEXO IV - PREGÃO ELETRÔNICO N° 00011/2026

MINUTA DO CONTRATO

PREGÃO ELETRÔNICO N° 00011/2026
PROCESSO ADMINISTRATIVO N° 260615PE00011

CONTRATO N°:/-SDC

TERMO DE CONTRATO QUE ENTRE SI CELEBRAM A PREFEITURA MUNICIPAL DE GURINHÉM E, PARA FORNECIMENTO CONFORME DISCRIMINADO NESTE INSTRUMENTO NA FORMA ABAIXO:

Pelo presente instrumento de contrato, de um lado Prefeitura Municipal de Gurinhém - Rua Gov. Flavio Ribeiro, 19 - Centro - Gurinhém - PB, CNPJ n° 08.809.444/0001-84, neste ato representada pelo Prefeito Tarcisio Saulo de Paiva, Brasileiro, Casado, Servidor Público, residente e domiciliado na Rua Martha Ribeiro, 44 - Centro - Gurinhém - PB, CPF n° 202.978.904-68, Carteira de Identidade n° 271259 SSDS, doravante simplesmente CONTRATANTE, e do outro lado - - -, CNPJ n°, neste ato representado por residente e domiciliado na, - - -, CPF n°, Carteira de Identidade n°, doravante simplesmente CONTRATADO, decidiram as partes contratantes assinar o presente contrato, o qual se regerá pelas cláusulas e condições seguintes:

CLÁUSULA PRIMEIRA - DOS FUNDAMENTOS:

Este contrato decorre da licitação modalidade Pregão Eletrônico n° 00011/2026, processada nos termos da Lei Federal n° 14.133, de 1° de Abril de 2021; Lei Federal n° 14.770, de 22 de Dezembro de 2023; Lei Complementar n° 123, de 14 de Dezembro de 2006; Decreto Federal n° 10.024, de 20 de Setembro de 2019; Decreto Municipal n° 0018, de 29 de Dezembro de 2023; Instrução Normativa n° 73 SEGES/ME, de 30 de Setembro de 2022; e legislação pertinente, consideradas as alterações posteriores das referidas normas, às quais os contratantes estão sujeitos como também às cláusulas deste contrato.

CLÁUSULA SEGUNDA - DO OBJETO:

O presente contrato, cuja lavratura foi autorizada ..., tem por objeto: AQUISIÇÃO DE ITENS DE MERCEARIA PARA ATENDIMENTO DAS SECRETARIAS DESTA MUNICÍPIO, CONFORME ESPECIFICAÇÕES NO TERMO REFERÊNCIA.

O fornecimento deverá ser executado rigorosamente de acordo com as condições expressas neste instrumento, proposta apresentada, especificações técnicas correspondentes, processo de licitação modalidade Pregão Eletrônico n° 00011/2026 e instruções do Contratante, documentos esses que ficam fazendo partes integrantes do presente contrato, independente de transcrição.

CLÁUSULA TERCEIRA - DO VALOR E PREÇOS:

O valor total deste contrato, a base do preço proposto, é de R\$... (...).

CLÁUSULA QUARTA - DO REAJUSTAMENTO EM SENTIDO ESTRITO - REAJUSTE:

Os preços inicialmente contratados são fixos e irredutíveis no prazo de um ano contado da data do orçamento estimado, em 26/05/2026.

Após o interregno de um ano, e independentemente de pedido do Contratado, os preços iniciais serão reajustados, mediante a aplicação, pelo Contratante, do seguinte parâmetro, exclusivamente para as obrigações iniciadas e concluídas após a ocorrência da anualidade: Índice Nacional de Preços ao Consumidor Amplo IPCA-IBGE.

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

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

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

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 então em vigor.

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.

O registro da variação do valor contratual para fazer face ao reajuste de preços poderá ser realizado por simples apostila.

O prazo para resposta ao pedido de restabelecimento do equilíbrio econômico-financeiro, quando for o caso, será de até um mês, contado da data do fornecimento da documentação comprobatória do fato imprevisível ou previsível de consequência incalculável, observadas as disposições dos Arts. 124 a 136, da Lei 14.133/21.

CLÁUSULA QUINTA - DA DOTAÇÃO:

As despesas correrão por conta da seguinte dotação, constante do orçamento vigente:

2.020-SEC.DE ADMINIST. PLANEJAMENTO E FINANÇAS / 02020.04.123.0015.2004 - MANUTENÇÃO DOS SERVIÇOS ADMINISTRATIVOS 02.030-SEC.DE AGRICULTURA E MEIO AMBIENTE / 02030.04.122.0015.2006 - GERENCIAMENTO DA SEC. DE AGRICULTURA E MEIO AMBIENTE 02.040-SECRETARIA DE EDUCAÇÃO / 02040.12.306.0005.2028 - PROGRAMA MERENDA ESCOLAR / 02040.12.361.0005.2008 - MANUTENÇÃO E DESENV. DO ENSINO FUND. MDE / 02040.12.361.0005.2032 - EXEC. DO PROGRAMA DINHEIRO DIRETO NA ESCOLA-PDDE / 02040.12.361.0005.2039 - MANUTENÇÃO E COORD. DO ENSINO BASICO - FUNDEB 40% / 02040.12.365.0013.2010 - MANUTENÇÃO DAS ATIVIDADES DO ENSINO INFANTIL / 02.060-FUNDO MUNICIPAL DE SAÚDE - FMS / 02060.10.301.0006.2013 - GESTÃO DE SERVIÇOS BASICOS DE SAUDE - PAB FIXO / 02060.10.301.0006.2014 - MANUTENÇÃO DOS SERVIÇOS BASICOS DE SAUDE - FMS / 02.070-SECRETARIA DE INFRA ESTRUTURA / 02070.04.122.0015.2025 - GERENCIAMENTO DA SECRETARIA DE INFRA ESTRUTURA / 02.080-FUNDO MUNICIPAL DE ASSIST.SOCIAL / 02080.08.122.0010.2022 - GERENCIAM.DO FUNDO MUNIC.DE ASSISTENCIA SOCIAL / 02080.08.244.0017.2029 - ASSISTENCIA INTEGRAL A FAMILIA (SERV. PSB/CRAS) / 02080.08.244.0017.2033 - MANUTENÇÃO DAS ATIVIDADES DO CREAS / 02080.08.244.0017.2018 - ASSISTENCIA EVENTUAL A FAMILIAS/PESSOAS - Elementos de Despesa: 3.3.90.30.07.00 GENEROS DE ALIMENTAÇÃO / 3.3.90.30.99.00 OUTROS MATERIAIS DE CONSUMO / 3.3.90.32.00.00 MATERIAL DE DISTRIBUICAO GRATUITA

CLÁUSULA SEXTA - DO PAGAMENTO:

O pagamento será efetuado mediante processo regular e em observância às normas e procedimentos adotados pelo Contratante, bem como as disposições dos Arts. 141 a 146 da Lei 14.133/21; da seguinte maneira: Para ocorrer no prazo de trinta dias, contados do período de adimplemento.

CLÁUSULA SÉTIMA - DO PRAZO E DA VIGÊNCIA:

O prazo máximo de entrega do objeto ora contratado, que admite prorrogação nas condições e hipóteses previstas na Lei 14.133/21, está abaixo indicado e será considerado da emissão do Pedido de Compra:

a - Entrega: 5 (cinco) dias.

A vigência do presente contrato será determinada: 12 (doze) meses, considerada da data de sua assinatura; podendo ser prorrogada, nas hipóteses e nos termos dos Arts. 105 a 114, da Lei 14.133/21.

CLÁUSULA OITAVA - DAS OBRIGAÇÕES DO CONTRATANTE:

a - Efetuar o pagamento relativo ao fornecimento efetivamente realizado, de acordo com as respectivas cláusulas do presente contrato;

b - Proporcionar ao Contratado todos os meios necessários para o fiel fornecimento contratado;

c - Notificar o Contratado sobre qualquer irregularidade encontrada quanto à qualidade de produto fornecido, exercendo a mais ampla e completa fiscalização, o que não exime o Contratado de suas responsabilidades contratuais e legais;

d - Designar representantes com atribuições de Gestor e Fiscal deste contrato, conforme requisitos estabelecidos na norma vigente, ou pelos respectivos substitutos, especialmente para coordenar as atividades relacionadas à fiscalização e acompanhar e fiscalizar a sua execução, respectivamente, permitida a contratação de terceiros para assistência e subsídio da fiscalização com informações pertinentes a essa atribuição;

e - Observar, em compatibilidade com o objeto deste contrato, as disposições dos Arts. 115 a 123 da Lei 14.133/21.

CLÁUSULA NONA - DAS OBRIGAÇÕES DO CONTRATADO:

a - Executar devidamente o fornecimento descrito na cláusula correspondente do presente contrato, dentro dos melhores parâmetros de qualidade estabelecidos para o ramo de atividade relacionada ao objeto contratual, com observância aos prazos estipulados;

b - Responsabilizar-se por todos os ônus e obrigações concernentes à legislação fiscal, civil, tributária e trabalhista, bem como por todas as despesas e compromissos assumidos, a qualquer título, perante seus fornecedores ou terceiros em razão da execução do objeto contratado;

c - Manter preposto capacitado e idôneo, aceito pelo Contratante, quando da execução do contrato, que o represente integralmente em todos os seus atos;

d - Permitir e facilitar a fiscalização do Contratante devendo prestar os informes e esclarecimentos solicitados;

e - Será responsável pelos danos causados diretamente ao Contratante ou a terceiros, decorrentes de sua culpa ou dolo na execução do contrato, não excluindo ou reduzindo essa responsabilidade a fiscalização ou o acompanhamento pelo órgão interessado;

f - Não ceder, transferir ou subcontratar, no todo ou em parte, o objeto deste instrumento, sem o conhecimento e a devida autorização expressa do Contratante;

g - Manter, durante a vigência do contrato, em compatibilidade com as obrigações assumidas, todas as condições de habilitação e qualificação exigidas no respectivo processo licitatório, apresentando ao Contratante os documentos necessários, sempre que solicitado;

h - Cumprir 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 em outras

normas específicas, ao longo de toda a execução do contrato, e sempre que solicitado pelo Contratante, deverá comprovar o cumprimento dessa reserva de cargos, com a indicação dos empregados que preencherem as referidas vagas;

i - Observar, em compatibilidade com o objeto deste contrato, as disposições dos Arts. 115 a 123 da Lei 14.133/21.

CLÁUSULA DÉCIMA - DA ALTERAÇÃO E EXTINÇÃO:

Este contrato poderá ser alterado com a devida justificativa, unilateralmente pelo Contratante ou por acordo entre as partes, nos casos e condições previstas nos Arts. 124 a 136 e sua extinção, formalmente motivada nos autos do processo, assegurados o contraditório e a ampla defesa, ocorrerá nas hipóteses e disposições dos Arts. 137 a 139, todos da Lei 14.133/21.

Nas alterações unilaterais a que se refere o inciso I, do caput do Art. 124, da Lei 14.133/21, o Contratado será obrigado a aceitar, nas mesmas condições contratuais, acréscimos ou supressões que se fizerem nas compras, de até o respectivo limite fixado no Art. 125, do mesmo diploma legal, do valor inicial atualizado do contrato. Nenhum acréscimo ou supressão poderá exceder o limite estabelecido, salvo as supressões resultantes de acordo celebrado entre os contratantes.

CLÁUSULA DÉCIMA PRIMEIRA - DO RECEBIMENTO:

Executada a presente contratação e observadas as condições de adimplemento das obrigações pactuadas, os procedimentos e condições para receber o seu objeto pelo Contratante obedecerão, conforme o caso, às disposições do Art. 140, da Lei 14.133/21.

CLÁUSULA DÉCIMA SEGUNDA - DAS PENALIDADES:

O licitante ou o Contratado será responsabilizado administrativamente, facultada a defesa no prazo legal do interessado, pelas infrações previstas no Art. 155, da Lei 14.133/21 e serão aplicadas, na forma, condições, regras, prazos e procedimentos definidos nos Arts. 156 a 163, do mesmo diploma legal, as seguintes sanções: a - advertência aplicada exclusivamente pela infração administrativa de dar causa à inexecução parcial do contrato, quando não se justificar a imposição de penalidade mais grave; b - multa de mora de 0,5% (zero vírgula cinco por cento) aplicada sobre o valor do contrato, por dia de atraso injustificado na execução do objeto da contratação; c - multa de 10% (dez por cento) sobre o valor do contrato por qualquer das infrações administrativas previstas no referido Art. 155; d - impedimento de licitar e contratar no âmbito da Administração Pública direta e indireta do ente federativo que tiver aplicado a sanção, pelo prazo máximo de três anos, aplicada ao responsável pelas infrações administrativas previstas nos incisos II, III, IV, V, VI e VII do caput do referido Art. 155, quando não se justificar a imposição de penalidade mais grave; e - declaração de inidoneidade para licitar ou contratar no âmbito da Administração Pública direta e indireta de todos os entes federativos, pelo prazo mínimo de três anos e máximo de seis anos, aplicada ao responsável pelas infrações administrativas previstas nos incisos VIII, IX, X, XI e XII do caput do referido Art. 155, bem como pelas infrações administrativas previstas nos incisos II, III, IV, V, VI e VII do caput do mesmo artigo que justifiquem a imposição de penalidade mais grave que a sanção referida no § 4º do referido Art. 156; f - aplicação cumulada de outras sanções previstas na Lei 14.133/21.

Se o valor da multa ou indenização devida não for recolhido no prazo de 15 dias após a comunicação ao Contratado, será automaticamente descontado da primeira parcela do pagamento a que o Contratado vier a fazer jus, acrescido de juros moratórios de 1% (um por cento) ao mês, ou, quando for o caso, cobrado judicialmente.

CLÁUSULA DÉCIMA TERCEIRA - DA COMPENSAÇÃO FINANCEIRA:

Nos casos de eventuais atrasos de pagamento nos termos deste instrumento, e desde que o Contratado não tenha concorrido de alguma forma para o atraso, será admitida a compensação financeira, devida desde a data limite fixada para o pagamento até a data correspondente ao efetivo pagamento da parcela. Os encargos moratórios devidos em razão do atraso no pagamento serão calculados com utilização da seguinte fórmula: $EM = N \times VP \times I$, onde: EM = encargos moratórios; N = número de dias entre a data prevista para o pagamento e a do efetivo pagamento; VP = valor da parcela a ser paga; e I = índice de compensação financeira, assim apurado: $I = (TX \div 100) \div 365$, sendo TX = percentual do IPCA-IBGE acumulado nos últimos doze meses ou, na sua falta, um novo índice adotado pelo Governo Federal que o substitua. Na hipótese do referido índice estabelecido para a compensação financeira 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 então em vigor.

CLÁUSULA DÉCIMA QUARTA - DAS OBRIGAÇÕES PERTINENTES À LGPD:

a - As partes contratantes deverão cumprir a Lei nº 13.709, de 14 de Agosto de 2018, que é a Lei Geral de Proteção de Dados Pessoais LGPD, quanto a todos os dados pessoais a que tenham acesso em razão deste contrato, independentemente de declaração ou de aceitação expressa.

b - Os dados obtidos somente poderão ser utilizados para as finalidades que justificaram seu acesso e de acordo com a boa-fé e com os princípios do Art. 6º, da Lei 13.709/18.

c - É vedado o compartilhamento com terceiros de qualquer dado obtido, fora das hipóteses permitidas em Lei.

d - Constitui atribuição do Contratado orientar e treinar seus empregados, quando for o caso, sobre os deveres, requisitos e responsabilidades decorrentes da LGPD.

e - O Contratante deverá ser informado, no prazo de cinco dias úteis sobre todos os contratos de suboperação firmados ou que venham a ser celebrados pelo Contratado.

f - O Contratado deverá exigir de suboperadores e subcontratados o cumprimento dos deveres da presente cláusula, permanecendo integralmente responsável por garantir sua observância.

g - O Contratante poderá realizar diligência para aferir o cumprimento desta cláusula, devendo o Contratado atender prontamente eventuais pedidos de comprovação formulados.

h - O Contratado deverá prestar, no prazo fixado pelo Contratante, prorrogável mediante justificativa, quaisquer informações acerca dos dados pessoais para cumprimento da LGPD, inclusive quanto a eventual descarte realizado.

i - Terminado o tratamento dos dados nos termos do Art. 15, é dever do Contratado eliminá-los, com exceção das hipóteses do Art. 16, ambos da Lei 13.709/18, incluindo aquelas em que houver necessidade de guarda de documentação para fins de comprovação do cumprimento de obrigações legais ou contratuais e somente enquanto não prescritas essas obrigações.

j - Os bancos de dados formados a partir da execução do objeto deste contrato, notadamente aqueles que se proponham a armazenar dados pessoais, devem ser mantidos em ambiente virtual controlado, com registro individual rastreável de tratamentos realizados, conforme Art. 37, da Lei 13.709/18, com cada acesso, data, horário e registro da finalidade, para efeito de responsabilização, em caso de eventuais omissões, desvios ou abusos. Os referidos bancos de dados devem ser desenvolvidos em formato interoperável, a fim de garantir a reutilização desses dados pelo Contratante nas hipóteses previstas na LGPD.

k - O presente contrato está sujeito a alterações nos procedimentos pertinentes ao tratamento de dados pessoais, quando indicado pela autoridade competente, em especial a Autoridade Nacional de Proteção de Dados, por meio de opiniões técnicas ou recomendações, editadas na forma da LGPD.

CLÁUSULA DÉCIMA QUINTA - DO FORO:

Para dirimir as questões decorrentes deste contrato, as partes elegem o Foro da Comarca de Gurinhém.

E, por estarem de pleno acordo, foi lavrado o presente contrato em 02(duas) vias, o qual vai assinado pelas partes e por duas testemunhas.

Gurinhém - PB, ... de de

TESTEMUNHAS

PELO CONTRATANTE

.....

PELO CONTRATADO

.....



**ESTADO DA PARAÍBA
PREFEITURA MUNICIPAL DE GURINHÉM
SETOR DE CONTRATAÇÃO**

ANEXO V - PREGÃO ELETRÔNICO N° 00011/2026

MODELOS DE DECLARAÇÕES - cumprimento de requisitos normativos

REFERENTE: PREGÃO ELETRÔNICO N° 00011/2026
PREFEITURA MUNICIPAL DE GURINHÉM - PB.

PROPONENTE
CNPJ

1.0 - DECLARAÇÃO de ciência dos termos do Edital.

O proponente acima qualificado, declara sob as penas da Lei, que está ciente e concorda com as condições contidas no Edital e seus anexos.

2.0 - DECLARAÇÃO de inexistir fato impeditivo.

O proponente acima qualificado declara, sob as penas da Lei, que inexistente até a presente data fato impeditivo no que diz respeito à habilitação/participação na presente licitação, estando ciente da obrigatoriedade de informar ocorrências posteriores.

3.0 - DECLARAÇÃO de não possuir no quadro societário servidor da ativa do órgão.

O proponente acima qualificado declara, sob as penas da Lei, que não possui em seu quadro societário e de funcionários, qualquer servidor efetivo ou comissionado ou empregado da Prefeitura Municipal de Gurinhém, como também em nenhum outro órgão ou entidade a ela vinculada, exercendo funções técnicas, gerenciais, comerciais, administrativas ou societárias.

4.0 - DECLARAÇÃO de não utilizar trabalho degradante ou forçado.

O proponente acima qualificado, declara sob as penas da Lei, que não possui em sua cadeia produtiva, nos termos do Art. 1º, Incisos III e IV, e do Art. 5º, Inciso III, da Constituição Federal, empregados executando trabalho degradante ou forçado.

5.0 - DECLARAÇÃO de cumprimento da reserva de cargo para deficiente e de acessibilidade.

O proponente acima qualificado, declara sob as penas da Lei, que está ciente do cumprimento da reserva de cargo prevista na norma vigente, consoante Art. 93, da Lei Federal nº 8.213, de 24 de julho de 1991, para pessoa com deficiência ou para reabilitado da Previdência Social e que, se aplicado ao número de funcionário da empresa, atende às regras de acessibilidade previstas.

6.0 - DECLARAÇÃO de observância do limite de contratação com a Administração Pública.

O proponente acima qualificado declara, sob as penas da Lei, que, na condição de microempresa ou empresa de pequeno porte, no presente ano-calendário, ainda não celebrou contratos com a Administração Pública cujos valores somados extrapolem a receita bruta máxima admitida para fins de enquadramento como EPP, nos termos do Art. 4º, §§ 2º e 3º, da Lei 14.133/21.

Local e Data.

NOME/ASSINATURA/CARGO
Representante legal do proponente.

OBSERVAÇÃO: a declaração deverá ser elaborada em papel timbrado do proponente.



ESTADO DA PARAÍBA
PREFEITURA MUNICIPAL DE GURINHÉM

ANEXO VI - PREGÃO ELETRÔNICO N° 00011/2026

ESTUDO TÉCNICO PRELIMINAR - ETP [Publicidade: divulgação conjunta com o edital]

OBSERVAÇÃO: este anexo é representado pelo correspondente Estudo Técnico Preliminar - ETP, documento constitutivo da primeira etapa do planejamento de uma contratação que caracteriza o interesse público envolvido e a sua melhor solução; em atendimento ao requisito de publicidade determinado na norma vigente, que exige a publicação conjunta desses estudos com o respectivo Edital para garantir plena transparência e competitividade.

ESTADO DA PARAÍBA
PREFEITURA MUNICIPAL DE GURINHÉM

1.Introdução

Este documento apresenta os estudos técnicos preliminares, onde será avaliada a contratação pretendida, demonstrando os elementos e as informações essenciais que servirão para embasar a elaboração do Termo de Referência, quando for considerada viável, de modo a melhor atender aos interesses e as necessidades da Administração, representada pela sua estrutura organizacional.

2.Objeto

Constitui objeto do presente estudo técnico a pretensa: AQUISIÇÃO DE ITENS DE MERCEARIA PARA ATENDIMENTO DAS SECRETARIAS DESTE MUNICÍPIO, CONFORME ESPECIFICAÇÕES NO TERMO REFERÊNCIA.

3.Necessidade da contratação

A contratação descrita, que mesmo com o contínuo esforço de sempre buscar a otimização dos processos de trabalho, é essencial: Pela necessidade da devida efetivação de compra para suprir demanda específica - AQUISIÇÃO DE ITENS DE MERCEARIA PARA ATENDIMENTO DAS SECRETARIAS DESTE MUNICÍPIO, CONFORME ESPECIFICAÇÕES NO TERMO REFERÊNCIA - considerada oportuna e imprescindível, bem como relevante medida de interesse público; e ainda, pela necessidade de desenvolvimento de ações continuadas para a promoção de atividades pertinentes, visando à maximização dos recursos em relação aos objetivos programados, observadas as diretrizes e metas definidas nas ferramentas de planejamento aprovadas.

4.Alinhamento aos planos da Administração

A contratação pretendida está alinhada aos planos estratégicos da Administração, delineados nas diretrizes e metas definidas nas ferramentas de planejamento aprovadas, onde estão fixadas e detalhadas as respectivas ações ao alcance dos objetivos institucionais, primando pela eficácia, eficiência e efetividade dos respectivos projetos, programas e processos.

5.Requisitos da contratação

As características e especificações do objeto da referida contratação são:

1 - LOTE 1 - CEREAIS E DIVERSOS			
CÓDIGO	DESCRIÇÃO DO ITEM	UNIDADE	QUANTIDADE
ETP 1	AÇAFRÃO DA TERRA, pacote c/100g, com identificação do produto, marca do fabricante, prazo de validade	PACOTE	150
ETP 2	ACHOCOLATADO EM PÓ, Mistura de cacau em pó solúvel, açúcar refinado, podendo conter leite em pó, extrato de malte, sal, com no mínimo 7 vitaminas e ferro. Isento de soja e farinhas em sua formulação, deve ser preparado com ingredientes são e limpos de primeira qualidade. O produto entregue não poderá ter validade inferior a 6 meses, com data de fabricação mínima de 30 dias. Embalagem em pacotes, potes ou latas de 400g. Deve ser declarada a marca e apresentada 01 amostra na menor embalagem original.	UNIDADE	100
ETP 3	AÇÚCAR CRISTAL BRANCO, acondicionado em pacote de 1kg. Embalagem com identificação clara do produto, marca do fabricante e prazo de validade informado.	KILO	8000
ETP 4	AÇÚCAR DEMERARA- ACONDICIONADO EM PACOTE DE 1KG, COM IDENTIFICAÇÃO CLARA DO PRODUTO, MARCA DO FABRICANTE E PRAZO DE VALIDADE INFORMADO.	KILO	910
ETP 5	ADOÇANTE LÍQUIDO - Ideal para diabéticos, à base de stevia, um edulcorante natural. Apresentação: frasco de 100 ml.	UNIDADE	65
ETP 6	AMIDO DE MILHO, produto amiláceo extraído do milho, sob a forma de pó, embalagem de 500g. O produto deverá apresentar validade mínima de 06 (seis) meses a partir da data de entrega na unidade requisitante.	UNIDADE	1040

ETP 7	ARROZ "TIPO 1", classe longo e fino, ideal para diversas preparações culinárias. Apresentado em embalagem de 1 kg, garantindo qualidade e sabor em cada grão.	KILO	15600
ETP 8	AVEIA EM FLOCOS FINOS, pacote com 200g, com identificação do produto, marca do fabricante, data de fabricação, e prazo de validade.	UNIDADE	4160
ETP 9	AZEITE DE OLIVA, Tipo Virgem, 100% puro, Embalagem de 500ml, com data de fabricação e prazo de validade mínimo de 8 meses a partir da data de recebimento.	UNIDADE	78
ETP 10	AZEITONA VERDE selecionada, sem caroço, em conserva, livre de manchas, com líquido translúcido e sem viscosidades. Grãos uniformes e firmes, garantindo qualidade e sabor. Embalagem: sachê contendo 120g.	UNIDADE	100
ETP 11	BATATA PALHA, 105g - Fina, sequinha e crocante, obtida a partir do processamento de batatas descascadas, raladas tipo palha, integras e fritas em óleo vegetal livre de ácidos graxos trans. Produto sem conservantes e corantes. Embalagem plástica de 105g, reforçada e hermeticamente fechada, contendo rótulo com informações nutricionais.	UNIDADE	100
ETP 12	BISCOITO DOCE SEM LACTOSE "TIPO MAISENA OU MARIA SEM RECHEIO E SEM COBERTURA, ISENTOS DE PROTEÍNA DO LEITE, LACTOSE E DE PRODUTOS DE ORIGEM ANIMAL, EMBALAGEM DE 400 G. EMBALAGEM: PLÁSTICA, RESISTENTE, ATÓXICA, COM PRAZO DE VALIDADE DE NO MÍNIMO 8 MESES	UNIDADE	100
ETP 13	BISCOITO DOCE SEM RECHEIO, TIPO MAIZENA- ELABORADO COM COMPOSIÇÃO BÁSICA FARINHA DE TRIGO ENRIQUECIDA COM FERRO E ÁCIDO FÓLICO, GORDURA VEGETAL, SAL, AÇÚCAR, VITAMINAS DO COMPLEXO B E OUTRAS SUBSTÂNCIAS PERMITIDAS. O BISCOITO DEVERÁ ESTAR EM PERFEITO ESTADO DE CONSERVAÇÃO, SERÃO REJEITADOS BISCOITOS MAL COZIDOS, QUEIMADOS E DE CARACTERES ORGANOLÉPTICOS ANORMAIS. NÃO PODENDO APRESENTAR BISCOITOS QUEBRADIÇOS EM EXCESSO. ACONDICIONADO EM EMBALAGEM PRIMÁRIA EM POLIETILENO ATÓXICO TRANSPARENTE (EMBALAGEM DE 400 G - 3 X 1) COM RESPECTIVA INFORMAÇÃO NUTRICIONAL, COM DATA DE FABRICAÇÃO, LOTE E PRAZO DE VALIDADE DE NO MÍNIMO 08 MESES.	UNIDADE	7000
ETP 14	BISCOITO DOCE TIPO MARIA, pacote de 400g, com identificação do produto, marca do fabricante, prazo de validade.	UNIDADE	12000
ETP 15	BISCOITO SALGADO SEM LACTOSE, CONSISTÊNCIA CROCANTE, SEM CORANTES ARTIFICIAIS, ISENTOS DE PROTEÍNA DO LEITE, LACTOSE E DE PRODUTOS DE ORIGEM ANIMAL, EMBALAGEM DE 400 G. EMBALAGEM PLÁSTICA, RESISTENTE, ATÓXICA, COM PRAZO DE VALIDADE DE NO MÍNIMO 8 MESES,	UNIDADE	100
ETP 16	BISCOITO SALGADO TIPO CREAM CRAKER pacote de 400g. Com identificação do produto, marca do fabricante, prazo de validade.	UNIDADE	15000
ETP 17	BISCOITO SALGADO TIPO CREAM CRACKER INTEGRAL- BISCOITO SALGADO, TIPO CREAM CRACKER, FORMULADO COM FARINHA DE TRIGO INTEGRAL E FARINHA DE TRIGO ENRIQUECIDA COM FERRO E ÁCIDO FÓLICO. PRODUTO CROCANTE, ASSADO, COM SABOR E ODOR CARACTERÍSTICOS, LIVRE DE SABORES RANÇOSOS OU ESTRANHOS. PACOTE DE 400G, COM IDENTIFICAÇÃO DO PRODUTO, MARCA DO FABRICANTE, PRAZO DE VALIDADE.. PRODUTO EM PERFEITO ESTADO DE CONSERVAÇÃO, ISENTO DE MATERIAS ESTRANHAS, SUJIDADES, PARASITAS OU LARVAS. FABRICADO CONFORME AS NORMAS DE BOAS PRÁTICAS DE FABRICAÇÃO (PORTARIA Nº 326/97 DA ANVISA.	UNIDADE	100
ETP 18	BISCOITO TIPO ROSQUINHA, sabor leite, embalagem de 400g, conforme especificações detalhadas, incluindo identificação do produto, marca do fabricante e prazo de validade.	UNIDADE	5200
ETP 19	CACAU EM PÓ SOLÚVEL- 100% de cacau em pó. embalagem com informações nutricionais, lista de ingredientes, marca do produto, data de validade e lote. embalagem com 200g	PACOTE	1200
ETP 20	CAFÉ PURO, torrado e moído, procedente de grãos sãs, limpos e isentos de impurezas, acondicionado e pacote aluminado alto vácuo, íntegro, resistente, vedado hermeticamente e limpo. A embalagem deverá conter externamente os dados de identificação e procedência, número de lote data de fabricação, quantidade do produto, selo de pureza ABIC. o produto deverá apresentar validade mínima de 06 (seis) meses a partir da data de entrega. Embalagem c/ 250 ar.	UNIDADE	6500
ETP 21	CALDO DE CARNE, livre de gordura trans e conservadores, acondicionado em caixa de papel cartão. Embalagem contendo 24 unidades, com 19g por tablete.	DISPLAY	25
ETP 22	CALDO DE FRANGO, livre de gordura trans e conservadores, acondicionado em caixa de papel cartão. Embalagem contendo 24 unidades, com 19g por tablete.	DISPLAY	25
ETP 23	CANELA EM PÓ de sabor natural, em embalagem plástica de 100 gramas, devidamente lacrada ou hermeticamente fechada, isenta de sujidades. Produto com validade mínima de 12 meses e qualidade garantida, assegurando frescor e segurança no consumo.	UNIDADE	80
ETP 24	CATCHUP, polpa de tomate, açúcar líquido, vinagre, sal, amido modificado, conservador ácido sórbico, aroma natural de ketchup, acidulante ácido cítrico e realçador de sabor glutamato monossódico. O produto entregue deverá estar devidamente identificado na embalagem, com rotulagem conforme a legislação vigente. Prazo mínimo de validade de 6 meses, com data de fabricação de até 30 dias. Embalagens de 390 a 400g.	KILO	100
ETP 25	CHÁ, embalado em caixas de 20g, contendo 10 sachês individuais. Produto 100% natural, livre de conservantes, com sachês selados para manter o frescor e o aroma. Disponível nos sabores: Camomila, Erva-Doce e Cidreira.	CAIXA	500
ETP 26	COLORAU pacote c/ 100g, com identificação do produto, marca do fabricante, prazo de validade.	PACOTE	7800
ETP 27	CREME DE LEITE TRADICIONAL: Composto por creme de leite e estabilizante autorizado pela legislação, homogeneizado. Validade mínima de 12 meses, com data de fabricação de até 30 dias. Embalagens em caixinhas de aproximadamente 200g. A marca deve ser declarada, e deverá ser apresentada 01 amostra na menor embalagem original.	UNIDADE	4160

ETP 28	ERVILHA EM CONSERVA: Grãos inteiros, com tamanho e forma regulares, sem aditivos químicos, conservados em água e sal. Livre de fermentação, isento de matéria terrosa, parasitos e detritos animais. Embalagem em sachê com peso líquido de 200g.	UNIDADE	100
ETP 29	EXTRATO DE TOMATE simples concentrado, embalagem com 340g, com identificação do produto, marca do fabricante, prazo de validade.	SACHÊ	6500
ETP 30	FARINHA DE MANDIOCA - fina, branca, embalada em pacotes plásticos transparentes limpos e resistentes. A embalagem deverá conter dados de identificação procedência informações nutricionais, número de lote e quantidade do produto. Deverá apresentar validade mínima de 05(cinco) meses a partir da data de entrega. De acordo com a resolução 12/78 da cnnpa (pct 1kg).	KILO	600
ETP 31	FARINHA DE TRIGO COM FERMENTO: Com fermento, limpa, desgerminada, de cor branca, isenta de umidade, fermentação e ranço. Enriquecida com ferro e ácido fólico. Embalagem de 1 kg. Prazo de validade mínimo de 6 meses a partir da data de recebimento.	UNIDADE	390
ETP 32	FARINHA DE TRIGO SEM FERMENTO: Sem fermento, limpa, desgerminada, de cor branca, isenta de umidade, fermentação e ranço. Enriquecida com ferro e ácido fólico. Embalagem de 1 kg. Prazo de validade mínimo de 6 meses a partir da data de recebimento.	UNIDADE	780
ETP 33	FEIJÃO CARIOCA - TIPO 1: Grãos inteiros e sadios, com umidade conforme a legislação vigente, isento de material terroso, sujidades e mistura de outras espécies. Acondicionado em pacote de 1 kg.	KILO	4420
ETP 34	FEIJÃO MACASSAR BRANCO, TIPO 1- EMBALADO EM SACOS PLÁSTICOS TRANSPARENTES, ACONDICIONADO EM FARDOS LACRADOS. A EMBALAGEM DEVERÁ CONTER DADOS DE IDENTIFICAÇÃO PROCEDÊNCIA INFORMAÇÕES NUTRICIONAIS, NÚMERO DE LOTE E QUANTIDADE DO PRODUTO. DEVERÁ APRESENTAR VALIDADE MÍNIMA DE 05(CINCO) MESES A PARTIR DA DATA DE ENTREGA. DE ACORDO COM A RESOLUÇÃO 12/78 DA CNNPC (PCT 1KG).	KILO	4420
ETP 35	FEIJÃO MULATINHO, TIPO 1- CLASSE MULATINHO, EM PACOTES DE 1 KG, COM DATA DE EMBALAMENTO NÃO SUPERIOR A 30 DIAS. GRÃOS INTEIROS E SADIOS, COM UMIDADE CONFORME A LEGISLAÇÃO VIGENTE, ISENTO DE MATERIAL TERROSO, SUJIDADES E MISTURA DE OUTRAS ESPÉCIES. ACONDICIONADO EM EMBALAGEM DE 1 KG..	KILO	260
ETP 36	FEIJÃO PRETO - TIPO 1: Classe preto, em pacotes de 1 kg, com data de embalagem não superior a 30 dias. Grãos inteiros e sadios, com umidade conforme a legislação vigente, isento de material terroso, sujidades e mistura de outras espécies. Acondicionado em embalagem de 1 kg.	KILO	2210
ETP 37	FERMENTO EM PÓ QUÍMICO- 250G FERMENTO EM PÓ QUÍMICO. EMBALAGEM DE 100G. VALIDADE MÍNIMA DE 12 MESES.	UNIDADE	200
ETP 38	FLOCOS DE MILHO (FLOCÃO), pacote de 500g. Com identificação do produto, marca do fabricante, prazo de validade.	UNIDADE	27300
ETP 39	IOGURTE INTEGRAL, diversos sabores. Acondicionados em embalagens plásticas atóxicas de 01(um) litro. Com prazo de validade mínimo de 30(trinta) dias a partir da data de entrega.	UNIDADE	19000
ETP 40	LEITE CONDENSADO, acondicionado em embalagem tetra pak de 395gr. Ingredientes: leite integral, açúcar e lactose. Não contém glúten. Embalagem, com identificação do produto, marca do fabricante, data de fabricação e validade.	UNIDADE	4550
ETP 41	LEITE DE COCO DE 500ML. Embalagem original do fabricante com identificação data de fabricação e prazo de validade do produto.	UNIDADE	4680
ETP 42	LEITE EM PÓ INTEGRAL bolsas c/ 200g. Com identificação do produto, marca do fabricante, prazo de validade (Fardo de 50 und).	FARDO	500
ETP 43	LEITE EM PÓ INTEGRAL SEM LACTOSE- OBTIDO POR DESIDRATAÇÃO DO LEITE DE VACA INTEGRAL E APTO AO CONSUMO EM DIETAS COM RESTRIÇÃO DE LACTOSE. INGREDIENTES: LEITE INTEGRAL, ENZIMA LACTASE, VITAMINAS A E D E EMULSIFICANTE LECITINA DE SOJA. CONSTAR REGISTRO NO SIF/DIPOA. EMBALAGEM LATA DE 400G. REPOSIÇÃO DO PRODUTO: NO CASO DE ALTERAÇÃO DO MESMO ANTES DA VALIDADE, PRAZO DE VALIDADE VENCIDO E EMBALAGENS DANIFICADA	UNIDADE	200
ETP 44	MACARRÃO TIPO ESPAGUETE PACOTE COM 500G, com identificação do produto, marca do fabricante, prazo de validade (Fardo de 20).	FARDO	1040
ETP 45	MACARRÃO TIPO PARAFUSO- 500G MASSA TIPO PARAFUSO, PACOTES PLÁSTICOS DE 500 GRAMAS, COM OVOS, RENDIMENTO MÍNIMO APÓS O COZIMENTO DE 02 VEZES A MAIS DO PESO ANTES DA COCÇÃO. ISENTO DE QUALQUER SUBSTÂNCIA ESTRANHA OU NOCIVA. COM DATA DE FABRICAÇÃO E VALIDADE MÍNIMA DE 9 MESES.	UNIDADE	5000
ETP 46	MAIONESE TRADICIONAL: Composta por água, óleo vegetal, ovo pasteurizado, amido modificado, vinagre, açúcar, sal, cloreto de potássio, suco de limão, conservador, estabilizante, acidulante, corante natural de páprica, aromatizante e antioxidantes. O produto deverá estar identificado na embalagem, com rotulagem conforme a legislação vigente. Prazo mínimo de validade de 6 meses e data de fabricação de até 30 dias. Acondicionado em embalagens de 200g.	UNIDADE	100
ETP 47	MARGARINA CREMOSA VEGETAL, com sal, pote com 500g. Com identificação do produto, marca do fabricante, prazo de validade (caixa com 12).	CAIXA	250
ETP 48	MASSA PARA TAPIOCA (GOMA)- GOMA DE MANDIOCA PARA TAPIOCA, DE 1º QUALIDADE, EM EMBALAGEM DE 1 KG, A VÁCUO, ACONDICIONADA EM EMBALAGEM ORIGINAL DO FABRICANTE DO PRODUTO, COM ROTULAGEM DE ACORDO COM AS NORMAS DA ANVISA	KILO	2600
ETP 49	MILHO BRANCO PARA MUNGUNZÁ - Tipo 1 cor branca e despelliculado, embalagem de 500g.	UNIDADE	4160
ETP 50	MILHO PARA PIPOCA, pacote com 500g. Com identificação do produto, marca do fabricante, prazo de validade.	UNIDADE	520
ETP 51	MILHO VERDE EM CONSERVA: Grãos inteiros, com tamanho e forma regulares, sem aditivos químicos, conservados em água e sal. Livre de fermentação, isento	UNIDADE	100

	de matéria terrosa, parasitos e detritos animais. Acondicionado em sachê com peso líquido de 200g, garantindo qualidade e segurança alimentar.		
ETP 52	MOSTARDA 240g: Ingredientes: mostarda, açúcar, vinagre, sal, amido modificado, conservador (ácido sórbico), aroma natural de mostarda. O produto deverá ser entregue identificado de acordo com a legislação vigente, com rotulagem clara e indelével, incluindo informações como nome do produto, fabricante, data de fabricação, prazo de validade mínimo de 6 meses, peso líquido e condições de armazenamento. Embalagem: potes ou frascos de 240g.	UNIDADE	50
ETP 53	ÓLEO DE SOJA REFINADO, com 900 ml, com identificação do produto, marca do fabricante, prazo de validade.	UNIDADE	3640
ETP 54	ORÉGANO DESIDRATADO PARA TEMPERO - EMBALAGEM TRANSPARENTE INTEGRAL, SEM SUJIDADES E PRESENÇA DE CORPOS ESTRANHOS. PACOTE DE 100G, VALIDADE MÍNIMA DE 12 MESES.	UNIDADE	800
ETP 55	POLPA DE ACEROLA - 1KG DESCRIÇÃO: FRUTAS SELECIONADA, ISENTA DE CONTAMINAÇÃO. A EMBALAGEM DE 1 KG DEVE CONTER A VALIDADE DE NO MÍNIMO 06 A 01 ANO, COM OS REGISTROS OBRIGATÓRIOS DO MINISTÉRIO COMPETENTE. DEVERÁ SER TRANSPORTADO EM CARRO REFRIGERADO.	KILO	670
ETP 56	POLPA DE GOIABA - 1KG DESCRIÇÃO: FRUTAS SELECIONADA, ISENTA DE CONTAMINAÇÃO. A EMBALAGEM DE 1 KG DEVE CONTER A VALIDADE DE NO MÍNIMO 06 A 01 ANO, COM OS REGISTROS OBRIGATÓRIOS DO MINISTÉRIO COMPETENTE. DEVERÁ SER TRANSPORTADO EM CARRO REFRIGERADO.	KILO	670
ETP 57	POLPA DE MANGA - 1KG DESCRIÇÃO: FRUTAS SELECIONADA, ISENTA DE CONTAMINAÇÃO. A EMBALAGEM DE 1 KG DEVE CONTER A VALIDADE DE NO MÍNIMO 06 A 01 ANO, COM OS REGISTROS OBRIGATÓRIOS DO MINISTÉRIO COMPETENTE. DEVERÁ SER TRANSPORTADO EM CARRO REFRIGERADO.	KILO	670
ETP 58	QUEIJO PARMESÃO RALADO - 100g: Produto elaborado exclusivamente com leite de vaca, sem impurezas, sinais de bolor ou qualquer alteração de cheiro e sabor. O queijo parmesão deve ter sabor e aroma característicos do produto. A embalagem deve estar intacta, bem vedada, contendo 100g do produto. O produto deve ser processado e embalado em condições higiênicas adequadas, garantindo sua qualidade e segurança alimentar.	UNIDADE	100
ETP 59	SAL REFINADO IODADO, pacote de 1 kg. Com identificação do produto, marca do fabricante, prazo de validade.	KILO	1144
ETP 60	SARDINHA, em lata com óleo de soja comestível com ômega 3, sem amassas, vazamentos e ferrugem, contendo 130g. Embalagem com dado de identificação do produto, marca do fabricante, data de fabricação e prazo de validade, peso líquido e registro no Ministério da Saúde e/ou Agricultura de acordo com a Resolução 12/78 da CNNPA.	UNIDADE	16250
ETP 61	TEMPERO CHIMICHURRI- MIX DE TEMPEROS E ESPECIARIAS DESIDRATADAS TIPO CHIMICHURRI, COMPOSTO POR SALSA, ALHO, CEBOLA, ORÉGANO, MANJERICÃO E PIMENTA CALABRESA. O PRODUTO DEVE SER TOTALMENTE ISENTO DE SAL, AÇÚCAR, REALÇADORES DE SABOR (COMO GLUTAMATO MONOSSÓDICO), CORANTES OU CONSERVANTES ARTIFICIAIS. DEVE APRESENTAR-SE COM ASPECTO, COR E ODOR PRÓPRIOS, ACONDICIONADO EM EMBALAGEM HERMÉTICA ORIGINAL, RESISTENTE E TRANSPARENTE, CONTENDO EXTERNAMENTE OS DADOS DE IDENTIFICAÇÃO, LOTE, REGISTRO NO ÓRGÃO COMPETENTE E DATA DE VALIDADE. PACOTE DE 100G.	PACOTE	1000
ETP 62	TEMPERO, TIPO COMINHO- EM PÓ C/ 100G. COM IDENTIFICAÇÃO DO PRODUTO, MARCA DO FABRICANTE, PRAZO DE VALIDADE.	UNIDADE	6500
ETP 63	VINAGRE, embalagem plástica, 500ml. Com identificação do produto, marca do fabricante, prazo de validade.	UNIDADE	2340

2 - LOTE 2 - CARNES E FRIOS

CÓDIGO	DESCRIÇÃO DO ITEM	UNIDADE	QUANTIDADE
ETP 1	CARNE BOVINA 2° - qualidade, tipo musculo camaril, resfriada, com osso, com no maximo 10% de sebo e gordura. Com cor, cheiro e sabor próprios.	KILO	1500
ETP 2	CARNE BOVINA DE 1ª CONGELADA: MOÍDA, magra, obtida a partir da moagem de massas musculares de carcaças de bovinos sadios, abatidos sob inspeção veterinária e manipulados em condições higiênicas satisfatórias, isenta de tecidos inferiores como: ossos, cartilagens, gordura parcial, aponevroses, tendões, coágulos e nódulos linfáticos. Aditivos ou substâncias estranhas que sejam impróprias ao consumo e que alterem suas características naturais (físicas, químicas e organolépticas) não serão permitidos. Percentual de água inferior a 20% após o descongelamento. Deverá ser acondicionada em embalagem primária constituída de plástico atóxico transparente, com fechamento a vácuo. A embalagem deverá conter os dados de identificação, procedência, informação nutricional por porção, número do lote, data de validade, peso do produto, temperatura de estocagem, armazenamento e conservação, número do registro no MINISTÉRIO DA AGRICULTURA, e carimbo de inspeção do SIF ou SIE. Características gerais: o produto deverá apresentar cor vermelha brilhante e odor característico, sem sinais de fermentação pútrida ou partes esverdeadas. Prazo para consumo: mínimo de 10 meses da data de entrega, em pacotes de 500 gramas.	PACOTE	23400
ETP 3	CARNE BOVINA SEM OSSO CONGELADA CARNE BOVINA: CARNE BOVINA DE SEGUNDA MAGRA (PALETA, PATINHO): Obtida a partir de carcaças de bovinos sadios, abatidos sob inspeção veterinária e manipulados em condições higiênicas satisfatórias. O produto é magro, com pouca gordura, limpa, e apresenta aspecto, cor, cheiro e sabor próprios, sem sinais de alteração. A carne será acondicionada em sacos transparentes atóxicos, hermeticamente fechados, isentos de sujidades ou contaminação por micro-organismos. A embalagem de 1 kg deverá conter as informações de data de processamento, produto, marca/procedência, número do lote e data de validade (mínimo de 12 meses). O produto deverá ser mantido em temperatura de congelamento, garantindo sua qualidade e segurança para o consumo.	KILO	9100

ETP 4	CARNE BOVINA, ASEM COM OSSO: CARNE BOVINA DE SEGUNDA, MAGRA, CONGELADA, ISENTA DE CARTILAGEM E NERVOS, DEVE APRESENTAR ODOR CARACTERÍSTICO, COR VARIANDO DE VERMELHO CEREJA A ESCURO. NÃO SERÃO ACEITAS CARNES COM ODOR, COR E SABOR IMPRÓPRIOS AO PRODUTO E/OU ASPECTO AMOLECIDO, PEGAJOSO, ESVERDEADO E PARDACENTO, COM EXCESSO DE GORDURA, DE CARTILAGEM E NERVO. CONTENDO NA EMBALAGEM A IDENTIFICAÇÃO DO PRODUTO, INFORMAÇÕES NUTRICIONAIS PESO, MARCA DO FABRICANTE, PRAZO DE VALIDADE, CARIMBOS OFICIAIS E SELO DE INSPEÇÃO DO ÓRGÃO COMPETENTE, NÚMERO DO REGISTRO NO SIF, SIE E DATA DE EMBALAGEM. ACONDICIONADO EM EMBALAGEM DE POLIETILENO ATÓXICA, TRANSPARENTE E RESISTENTE, A VÁCUO, PESO LÍQUIDO DE 1 A 2 KG, CONTENDO NA EMBALAGEM A IDENTIFICAÇÃO DO PRODUTO, PESO, MARCA DO FABRICANTE, PRAZO DE VALIDADE, CARIMBOS OFICIAIS E SELO DE INSPEÇÃO DO ÓRGÃO COMPETENTE E DATA DE EMBALAGEM. NÃO SERÃO ACEITAS EMBALAGENS COM PESO MAIOR QUE O ESPECIFICADO NESTE. VALIDADE MÍNIMA DE 120 DIAS, A CONTAR DA DATA DE ENTREGA. O PRODUTO DEVERÁ SER TRANSPORTADO EM REFRIGERAÇÃO.	KILO	7800
ETP 5	CARNE SUÍNA- CARNE SUÍNA TIPO PERNIL, LOMBO OU PALETA, CONGELADA, SEM OSSO E SEM GORDURA. ASPECTO PRÓPRIO, NÃO AMOLECIDA OU PEGAJOSA, COR, CHEIRO E SABOR PRÓPRIOS. ACONDICIONADO EM EMBALAGEM PLÁSTICA TRANSPARENTE CONTENDO DE 1KG A 2KG. A EMBALAGEM DEVERÁ CONTER OS DADOS DE IDENTIFICAÇÃO, PROCEDÊNCIA, INFORMAÇÃO NUTRICIONAL POR PORÇÃO, NÚMERO DO LOTE, DATA DE VALIDADE, PESO DO PRODUTO, TEMPERATURA DE ESTOCAGEM, ARMAZENAMENTO E CONSERVAÇÃO, NÚMERO DO REGISTRO NO MINISTÉRIO DA AGRICULTURA, E CARIMBO DE INSPEÇÃO DO SIF OU SIE.	KILO	2000
ETP 6	CHARQUE de carne bovina, de primeira 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 micro-organismos. em pacote de 5 kg, devidamente selada, com especificação de peso, validade, produto e marca/procedência.	PACOTE	1300
ETP 7	FILÉ DE TILÁPIA- SEM ESPINHA, CONGELADO, FICANDO A DISPOSIÇÃO DAS ESCOLAS MUNICIPAIS. EMBALAGEM EM BOAS CONDIÇÕES, INSPECIONADA, CONSERVADA EM LOCAL ADEQUADO, CONFORME VIGILÂNCIA SANITÁRIA. EMBALAGEM INDIVIDUAL DE CERCA DE 01KG. A EMBALAGEM DEVERÁ CONTER OS DADOS DE IDENTIFICAÇÃO, PROCEDÊNCIA, INFORMAÇÃO NUTRICIONAL POR PORÇÃO, NÚMERO DO LOTE, DATA DE VALIDADE, PESO DO PRODUTO, TEMPERATURA DE ESTOCAGEM, ARMAZENAMENTO E CONSERVAÇÃO, NÚMERO DO REGISTRO NO MINISTÉRIO DA AGRICULTURA, E CARIMBO DE INSPEÇÃO DO SIF OU SIE.	KILO	2000
ETP 8	FRANGO INTEIRO CONGELADO - 1ª qualidade, sem cabeça, com sabor próprio, isento de manchas e parasitas. O produto será mantido em condições adequadas de congelamento, garantindo sua segurança e qualidade. Validade mínima de 3 meses na data de entrega, com embalagem adequada para preservação do frescor.	KILO	4420
ETP 9	LINGUIÇA DEFUMADA CALABRESA, preparada exclusivamente com carne não mista, toucinho e condimentos. Apresenta aspecto normal, textura firme, sem umidade excessiva ou pegajosidade, e isenta de sujidades, parasitas ou larvas. Mantida sob temperatura e refrigeração adequadas, é acondicionada em saco de polietileno, com validade mínima de 2 meses a partir da data de entrega.As condições do produto deverão estar em conformidade com a NTA-05 (Decreto 12.486 de 20/10/78), Instrução Normativa nº 4 de 31/03/00, SDA e suas posteriores alterações. Produto sujeito à verificação no ato da entrega. Embalagem: Variando de 2,5kg conforme especificado no pedido.	PACOTE	100
ETP 10	MORTADELA DE FRANGO: Constituída a partir de carne de frango triturada, combinada com condimentos e outras substâncias alimentares. O produto deve apresentar textura uniforme, sabor característico e até 25% de umidade, atendendo aos padrões de qualidade e segurança alimentar. Embalada em unidades de 2,5 kg.	PEÇA	50
ETP 11	MORTADELA MISTA: Produzida a partir da mistura de carnes bovina e suína trituradas, combinadas com condimentos e outras substâncias alimentares. O produto pode conter no máximo 10% de cubos de toucinho e até 25% de umidade, garantindo sabor característico e atendendo aos padrões de qualidade e segurança alimentar.	PEÇA	50
ETP 12	PEITO DE FRANGO COM OSSO - 1kg: Produto congelado, sem pele e com osso, proveniente de frango saudável, abatido conforme as normas sanitárias. O produto deve apresentar cor, sabor e textura típicos, sem gordura excessiva ou materiais estranhos. A embalagem deverá ser de polietileno transparente, atóxica, resistente e estar intacta, contendo 1kg de peito de frango com osso.	KILO	4550
ETP 13	PRESUNTO COZIDO DE PERU SEM GORDURA - 3,5 a 3,6 KG: Produto obtido a partir de carne de peru selecionada, sem gordura, cozido adequadamente, com textura firme, sabor característico e coloração uniforme. Livre de ossos, cartilagens e substâncias estranhas, com umidade dentro dos padrões permitidos por legislação. A embalagem será plástica, resistente, atóxica e hermeticamente fechada, com peso líquido aproximado de 3,5 KG. O prazo de validade será de no mínimo 6 meses, com data de fabricação de até 30 dias. O rótulo deverá seguir a legislação vigente, contendo nome do fabricante, número do registro no SIF, data de fabricação, prazo de validade e informações nutricionais.	PEÇA	30
ETP 14	PROTEÍNA DE SOJA texturizada em pacote c/ 400g em embalagem plástica. Com identificação do produto, marca do fabricante, prazo de validade.	UNIDADE	3900
ETP 15	QUEIJO MUSSARELA - Aproximadamente 3 KG: Produto elaborado com leite de vaca, proveniente de animais sadios, com formato de blocos ou paralelepípedos, crosta fina ou não formada, consistência semidura e textura fechada. A embalagem será a vácuo, plástica, flexível, atóxica e resistente, com peso aproximado de 3 kg. O rótulo deve conter as informações conforme a legislação vigente, incluindo a denominação "queijo muçarela", nome do fabricante, registro no SIF, data de fabricação e validade. Transporte em veículo fechado	PEÇA	40

	e isotérmico. A empresa deverá fornecer 01 amostra identificada na embalagem original.		
ETP 16	QUEIJO PRATO - Aproximadamente 3 KG: Produto elaborado com leite de vaca, proveniente de animais sadios, com formato de blocos ou paralelepípedos, crosta fina ou não formada, consistência semidura e textura homogênea. A embalagem será a vácuo, plástica, flexível, atóxica e resistente, com peso aproximado de 3 kg. O rótulo deve conter as informações conforme a legislação vigente, incluindo a denominação "queijo prato", nome do fabricante, registro no SIF, data de fabricação e validade. Transporte em veículo fechado e isotérmico. A empresa deverá fornecer 01 amostra identificada para análise e aprovação prévia.	PEÇA	40
ETP 17	SALSICHA MISTA CONGELADA, Produto elaborado a partir de uma mistura de carne bovina, carne suína, carne mecanicamente separada de frango, carne mecanicamente separada de peru, miúdos suínos, gordura suína, água, proteína de soja, fécula de mandioca, sal, malto dextrina, condimentos naturais (alho em pó, cebola em pó, coentro em pó, extrato de alecrim, páprica doce em pó), regulador de acidez (lactato de sódio - INS 325), conservador (nitrito - INS 251), antioxidante (eritroblastos de sódio - INS 316), estabilizantes (tripolifosfato de sódio - INS 451i, poli fosfato de sódio - INS 452i), aroma natural de fumaça e noz moscada, corante natural de urucum (INS 160b). Produto sem glúten. Informações Nutricionais (por 100g): Carboidratos: 4,4%, Lipídeos: 16,8%, Proteínas: 13,6%, Valor Calórico Total (VCT): 223,2 kcal. Prazo de validade mínimo de 180 dias. Embalagem: Pacotes de 5kg.	PACOTE	150

O prazo máximo para a execução do objeto desta contratação e que admite prorrogação nas condições e hipóteses previstas na Lei 14.133/21, está abaixo indicado e será considerado da emissão do Pedido de Compra:

Entrega: 5 (cinco) dias.

A vigência da presente contratação será determinada: 12 (doze) meses, considerada da data de assinatura do respectivo instrumento de ajuste; podendo ser prorrogada, nas hipóteses e nos termos dos Arts. 105 a 114, da Lei 14.133/21.

A contratação do fornecimento, objeto deste estudo preliminar, deverá considerar os seguintes normativos: Lei Federal nº 14.133, de 1º de Abril de 2021; Lei Federal nº 14.770, de 22 de Dezembro de 2023; Lei Complementar nº 123, de 14 de Dezembro de 2006; Decreto Federal nº 10.024, de 20 de Setembro de 2019; Decreto Municipal nº 0018, de 29 de Dezembro de 2023; Instrução Normativa nº 73 SEGES/ME, de 30 de Setembro de 2022; e legislação pertinente, consideradas as alterações posteriores das referidas normas.

Uma vez autorizada, a contratação pretendida deverá possuir previsão e adequação orçamentária e financeira com o orçamento vigente, necessariamente demonstrada, e compatibilidade com as diretrizes e metas definidas nas ferramentas de planejamento aprovadas.

6. Relação entre a demanda pretendida e o dimensionamento do fornecimento

O adequado equilíbrio entre a demanda requerida e a dimensão da correspondente contratação é fundamental para o seu planejamento e execução, notadamente com o intuito de reduzir ou, até mesmo, de se evitar aditivos contratuais desnecessários ou, ainda, a necessidade da realização de novo certame, com consequente perda de economia de escala.

O quantitativo e a respectiva unidade da presente contratação em função do consumo delineado e utilização prováveis, foram devidamente definidos mediante observância à previsão da demanda a ser atendida e possíveis alterações em decorrência das atividades a serem desenvolvidas e seus desdobramentos, bem como considerando o orçamento disponível e ainda a sequência histórica da realização de despesas semelhantes, quando existente.

7. Levantamento de mercado

Diversas empresas do ramo pertinente podem executar o objeto deste estudo preliminar. Foram analisadas contratações similares feitas por outras entidades, por meio de consulta aos respectivos sistemas de gestão dos órgãos fiscalizadores, com o intuito de identificar a existência de novas metodologias, tecnologias ou inovações que melhor atendessem às necessidades da Administração e as identificadas, quando possível e consideradas viáveis, foram incorporadas na contratação em análise.

Constatou-se, inclusive, que para a realização de despesas semelhantes ao objeto do presente estudo técnico, diversas entidades públicas efetivam a contratação de forma análoga à que se pretende adotar pela Administração, cumprindo as regras e exigências legais e normativas.

8. Justificativa da escolha do tipo de solução a contratar

A solução que melhor atende aos interesses e as necessidades da Administração, representada pela sua estrutura organizacional, é a pretensa: AQUISIÇÃO DE ITENS DE MERCEARIA PARA ATENDIMENTO DAS SECRETARIAS DESTE MUNICÍPIO, CONFORME ESPECIFICAÇÕES NO TERMO REFERÊNCIA. Salienta-se que a vigência da contratação será determinada: 12 (doze) meses, considerada da data de assinatura do respectivo instrumento de ajuste; podendo ser prorrogada, nas hipóteses e nos termos dos Arts. 105 a 114, da Lei 14.133/21.

Nesse mesmo diapasão, sopesadas as possibilidades previstas no Art. 44, da Lei 14.133/21, quando houver, observados os aspectos da demanda requerida, e após considerados os custos e os benefícios de cada opção prevista no referido diploma legal, indica-se como a alternativa mais vantajosa para a Administração, a contratação do objeto detalhado no presente instrumento, da forma como se apresenta.

9. Estimativas preliminares dos preços

Nos termos da norma vigente o valor previamente estimado da contratação deverá ser compatível com os valores praticados pelo mercado, considerados os preços constantes de bancos de dados públicos e as quantidades a serem contratadas, observadas a potencial economia de escala e as peculiaridades do local de execução do objeto. Informamos que, relativamente ao procedimento em tela, existe previsão de dotação específica no orçamento vigente, apropriada para a devida execução do objeto a ser contratado, conforme consulta prévia efetuada ao setor responsável. Salienta-se que a Administração optou por preservar o sigilo da estimativa do valor da contratação até a conclusão da licitação. Nesse caso o orçamento estimado da contratação terá caráter sigiloso, sem prejuízo da divulgação do detalhamento dos quantitativos e das demais informações necessárias para a elaboração das propostas, sendo que o sigilo não prevalecerá para os órgãos de controle interno e externo, nos termos do Art. 24, da Lei 14.133/21.

A justificativa para a opção do orçamento estimado sigiloso, observadas os aspectos e características da contratação, é fundamentada no entendimento da Administração no sentido de que, atribuindo-se o caráter sigiloso do valor estimado, aumenta a dinâmica da competitividade no certame, com potencial fomento à disputa e, consequentemente, ampliando a probabilidade da obtenção de melhores ofertas, e sem qualquer prejuízo para os interessados, pela indispensável divulgação do detalhamento dos quantitativos e demais informações necessárias para a devida elaboração de suas propostas.

A estimativa preliminar do valor da pretensa contratação, acompanhada do respectivo preço unitário referencial e com a indicação dos elementos que lhe dão suporte, constará de anexo classificado a este Estudo Técnico Preliminar - ETP, em decorrência da opção administrativa pelo orçamento estimado sigiloso, conforme as disposições do Art. 18, § 1º, da Lei 14.133/21.

10. Descrição da solução como um todo

Conforme os elementos apresentados, a solução é: AQUISIÇÃO DE ITENS DE MERCEARIA PARA ATENDIMENTO DAS SECRETARIAS DESTE MUNICÍPIO, CONFORME ESPECIFICAÇÕES NO TERMO REFERÊNCIA. .

11. Justificativa para o parcelamento ou não da solução

De acordo com a legislação vigente, é obrigatório o parcelamento quando o objeto da contratação tiver natureza divisível, desde que não haja prejuízo para o conjunto a ser licitado. Compras, obras ou serviços efetuados pela Administração serão divididos em tantos itens, parcelas e etapas que se comprovem técnica e economicamente viáveis, procedendo-se a licitação com vistas ao melhor aproveitamento dos recursos disponíveis no mercado, sem prejuízo da economia de escala. A norma ainda permite cotação de quantidade inferior à demandada no certame, com vistas a ampliação da competitividade, podendo o ato convocatório fixar quantitativo mínimo. Nesse sentido, o competente processo licitatório a ser deflagrado para efetivação da presente contratação será dividido em lotes, formados por um ou mais itens, conforme as características e especificações constantes da tabela acima destacada, facultando-se ao licitante a participação em quantos lotes forem de seu interesse.

Considerados os aspectos e as características da solução que melhor atende aos interesses e as necessidades da Administração, acima detalhada e, ainda, as particularidades e a dinâmica das atividades a serem desenvolvidas, entende-se que sobre o objeto da presente contratação não deve incidir outra possibilidade de parcelamento, quer seja no modo formal, não permitindo cotação de quantidade inferior à demandada, para evitar a ocorrência inviável, no contexto operacional, de mais de um certame ou adjudicatário por lote e o consequente prejuízo da economia de escala; quer seja na forma material, não sendo permitida a participação de consórcio. No entanto, poderá ocorrer a autorização para a realização de subcontratação.

As regulares dimensão e complexidade do objeto desta contratação bem como as circunstâncias concretas do mercado correspondente, não requerem a associação entre proponentes, haja vista a existência de inúmeras empresas aptas a preencherem as condições específicas exigidas no presente certame. Nesse contexto, entende-se que a formação de consórcios acarretaria risco da dominação de mercado, através de pactos para eliminar a competição, reduzindo o universo da disputa, podendo retratar na composição entre eventuais interessados, que em vez de estabelecerem disputa entre si, formalizariam acordo, na figura do consócio, para suprimir a concorrência no processo, prejudicando, em última análise, a obtenção de proposta mais vantajosa.

12. Resultados pretendidos

A Administração almeja com a contratação da pretensa solução, em termos de economicidade, eficácia, eficiência e de melhor aproveitamento dos recursos humanos, materiais e financeiros disponíveis, inclusive com respeito a impactos ambientais positivos, os seguintes resultados: Em termos de economicidade, a efetivação da melhor contratação viável, especialmente quanto ao melhor custo benefício, relativamente a: AQUISIÇÃO DE ITENS DE MERCEARIA PARA ATENDIMENTO DAS SECRETARIAS DESTE MUNICÍPIO, CONFORME ESPECIFICAÇÕES NO TERMO REFERÊNCIA.

Com relação à eficácia, o atendimento de todas as demandas logísticas e funcionais, no suporte às atividades finalísticas da Administração, inerentes aos correspondentes serviços prestados de interesse público. Quanto à eficiência, assegurar a continuidade da prestação regular de tais serviços, com demanda notadamente crescente, e do uso racional dos recursos financeiros disponíveis.

Relativo ao melhor aproveitamento dos recursos humanos, materiais e financeiros, com a contratação em comento, da forma como se apresenta - consideradas as especificações, prazos, quantitativos e demais exigências devidamente definidas -, espera-se o regular cumprimento, por parte do interessado que venha a ser contratado, de todas as obrigações e compromissos assumidos, pois, desse modo, não haverá a necessidade de extinção contratual ou outras sanções em decorrência de inexecução do instrumento de ajuste pactuado, permitindo ao contratante, em vez de envidar esforços para a realização de novo certame destinado a contratação do mesmo objeto,

destinar seus recursos humanos, materiais e financeiros para outras atividades fins da Administração.

Entende-se que a correta execução do objeto da contratação em tela, cuja regularidade será fiscalizada pela Administração, não atenta quanto ao meio ambiente e, principalmente, não acarretará impactos ambientais negativos.

13.Providências para adequação do ambiente da Administração

Verificou-se não haver a necessidade iminente de providências no sentido de adequações físicas no ambiente da Administração em decorrência da execução do objeto da contratação.

14.Análise de risco

Não foram identificados riscos substanciais a fora os comuns a toda contratação semelhante, tais como: a inexecução total ou parcial do ajuste pactuado; o não cumprimento de obrigações, especificações, projetos e prazos; bem como a ocorrência de caso fortuito ou de força maior.

Entende-se que as ações, de iniciativa da Administração, necessárias para reduzir a ocorrência dos riscos identificados, já estão previstas nos normativos aos quais à contratação do presente fornecimento deverá estar devidamente fundamentada, representadas pelas sanções administrativas a serem definidas, observando-se os aspectos e características do seu objeto.

15.Requisitos específicos para a contratação

Observado o disposto na legislação pertinente, os aspectos e as características da despesa, bem como abordadas todas as considerações técnicas, mercadológicas e de gestão que podem interferir na contratação, entende-se que o certame a ser deflagrado deverá ainda contemplar requisitos específicos, compreendidos: o critério de julgamento definido de menor preço; a impossibilidade de participação da pessoa física; o caráter sigiloso do orçamento estimado da contratação e a não permissão da participação de sociedades cooperativas.

Consideradas as características e propriedades do objeto desta contratação, entende-se pela impossibilidade de participação da pessoa física, quer pelos próprios atributos do objeto, quer pelos requisitos exigidos para habilitação dos interessados; haja vista que para a sua devida execução, poderão ser demandados recursos financeiros ou uma estrutura de equipamentos e instalações, ou até a pluralidade de profissionais, incompatíveis para uma pessoa física. Portanto, conclui-se que a capacidade de uma pessoa física de garantir a execução da contratação, observadas ainda a dinâmica do mercado e a legislação pertinente, é bem menor que a de uma empresa, representando um potencial prejuízo para a Administração.

Pela natureza do objeto desta contratação e observado o modo como é usualmente executado no mercado em geral, entende-se presentes, de forma isolada ou simultânea, aspectos que desnaturam a atuação típica de uma cooperativa, seja pela própria natureza do objeto, seja a necessidade de subordinação jurídica entre o particular contratado e o obreiro, bem como de pessoalidade e habitualidade. Portanto, a participação de cooperativas potencializa a ocorrência de violação a princípios da licitação, como os da legalidade, economicidade e eficiência, expondo a Administração a vários riscos, dentre os quais o de enfrentar situações ambíguas e questionamentos legais, uma vez que as cooperativas possuem normas próprias das empresas tradicionais, afetando a segurança jurídica do certame; de ter que arcar com eventuais obrigações trabalhistas subsidiariamente; e a dificuldade de responsabilização e controle devido à natureza peculiar das cooperativas.

16.Conclusão

Com base nas especificações e requisitos da solução escolhida que melhor atende aos interesses e as necessidades da Administração, bem como considerando os elementos obtidos nos estudos preliminares realizados, avalia-se viável a contratação pretendida.

Gurinhém - PB, 26 de Maio de 2026.

TEOBALDO SÉRGIO DE PAIVA
Secretário de Administração