



ESTADO DA PARAÍBA  
**MUNICÍPIO DE VÁRZEA**  
PREFEITURA MUNICIPAL  
CNPJ: 08.884.066/0001-01

**EDITAL DE LICITAÇÃO**  
**PREGÃO NA FORMA ELETRÔNICA Nº 00002/2025**

O MUNICÍPIO DE VÁRZEA/PB, TORNA PÚBLICO, PARA CONHECIMENTO DOS INTERESSADOS, QUE A PREFEITURA MUNICIPAL, REALIZARÁ LICITAÇÃO, NA MODALIDADE PREGÃO, NA FORMA ELETRÔNICA, COM CRITÉRIO DE JULGAMENTO MENOR PREÇO POR ITEM, NOS TERMOS DA LEI Nº 14.133, DE 01 DE ABRIL DE 2021, NA LEI COMPLEMENTAR Nº 123, DE 14 DE DEZEMBRO DE 2006 E 147/2014, E AS EXIGÊNCIAS ESTABELECIDAS NESTE EDITAL E DEMAIS LEGISLAÇÃO, SOB AS CONDIÇÕES ESTABELECIDAS NESTE ATO CONVOCATÓRIO E ANEXOS.

Os trabalhos serão conduzidos por servidor designado, denominado Pregoeiro, mediante a inserção e monitoramento de dados gerados ou transferidos diretamente para a página eletrônica [www.portaldecompraspublicas.com.br](http://www.portaldecompraspublicas.com.br). O servidor terá, dentre outras, as seguintes atribuições: coordenar o processo licitatório; receber, examinar e decidir as impugnações e consultas ao edital, apoiado pela sua equipe responsável pela sua elaboração; conduzir a sessão pública na internet; verificar a conformidade da proposta com os requisitos estabelecidos neste edital; dirigir a etapa de lances; verificar e julgar as condições de habilitação; receber, examinar e decidir os recursos, encaminhando à autoridade competente quando mantiver sua decisão; indicar o vencedor do certame; conduzir os trabalhos da equipe de apoio; e encaminhar o processo devidamente instruído a autoridade responsável pela adjudicação e propor a homologação.

<b>ÓRGÃO INTERESSADO:</b>	PREFEITURA MUNICIPAL DE VÁRZEA/PB
<b>DATA E HORA FINAL DAS PROPOSTAS:</b>	07:59 HS/MIN DO DIA 07/02/2025 (HORÁRIO DE BRASÍLIA).
<b>DATA DE ABERTURA DAS PROPOSTAS – SESSÃO PÚBLICA:</b>	<b>08:00 HS/MIN DO DIA 07/02/2025</b> (HORÁRIO DE BRASÍLIA).
<b>LOCAL:</b>	<a href="http://www.portaldecompraspublicas.com.br">www.portaldecompraspublicas.com.br</a>
<b>MODO DE DISPUTA</b>	ABERTO
<b>EMAIL:</b>	<a href="mailto:pmlicitacao@varzea.pb.gov.br">pmlicitacao@varzea.pb.gov.br</a>
<b>REFERÊNCIA DE TEMPO</b>	(HORÁRIO DE BRASÍLIA).

Toda e qualquer comunicação com o setor de Licitação deverá ser realizada exclusivamente por meio eletrônico, utilizando-se unicamente do e-mail [pmlicitacao@varzea.pb.gov.br](mailto:pmlicitacao@varzea.pb.gov.br), sempre mencionando o número do Pregão ou, quando da sessão pública da disputa do certame, por intermédio do sistema eletrônico [www.portaldecompraspublicas.com.br](http://www.portaldecompraspublicas.com.br), sendo que não serão prestadas informações via outro endereço eletrônico que não o indicado neste Edital.



## **1.0. DO OBJETO.**

1.1. O objeto da presente licitação é a escolha da proposta mais vantajosa para a **Aquisição parcelada de gêneros alimentícios perecíveis e não perecíveis destinados a manutenção das atividades das secretarias do município de Várzea- PB.**

1.2. A licitação será por item, conforme planilha constante do Termo de Referência.

1.3. O critério de julgamento adotado será o menor preço do ITEM, observadas as exigências contidas neste Edital e seus Anexos quanto às especificações do objeto.

1.4. Em caso de discrepância entre as especificações deste objeto descritas no Sistema de Compras Públicas e as constantes no edital, prevalecerão as do edital.

## **2.0. DOS RECURSOS ORÇAMENTÁRIOS**

2.1. As despesas para atender a esta licitação estão programadas em dotação orçamentária, prevista no orçamento para o exercício 2025 por conta da seguinte dotação e orçamentos vindouros:

### **02.010 GABINETE DO PREFEITO**

04.122.2002.2003 - Manutenção das atividades do Gabinete do Prefeito 1500.0000 - Recursos não Vinculados de Impostos 3390.3000 - Material de Consumo;

### **02.020 SECRETARIA DE ADMINISTRAÇÃO**

04 122 2017 2008 Manutenção das atividades da Secretaria de Administração  
1500.0000 - Recursos não Vinculados de Impostos 3390.3000 - Material de Consumo;

### **02.040 - SECRETARIA DE EDUCAÇÃO**

12.361.1026.2012 - Manutenção do FUNDEB - 30% outros 1540.0000 - Transferências do FUNDEB - Impostos e Transferências de Impostos 3390.3000 - Material de Consumo 1500.1001 - Recursos Vinculados de Impostos - MDE 3390.3000 - Material de Consumo; 12.361.1034.2016 - 12.361.1026.2019 - Manutenção do Desenvolvimento do Ensino - MDE 1500.0000 - Recursos não Vinculados de Impostos 3390.3000 - Material de Consumo, 1500.1001 - Recursos Vinculados de Impostos - MDE 3390.3000 - Material de Consumo; 12 361 2016 2021 Manutenção das Atividades Administrativas da Secretaria de Educação - 1500.1001 - Recursos Vinculados de Impostos - MDE 3390.3000 - Material de Consumo;

### **02.050 - SECRETARIA DE SAÚDE**

10.301.2015.2033 - Manutenção das atividades administrativas da Secretaria de Saúde  
1500.1002 Recursos Vinculados de Impostos – ASPS 3390.3000 - Material de Consumo

### **02.051 FUNDO MUNICIPAL DE SAÚDE**

10.301.1003.2034 - Manutenção do Fundo Municipal de Saúde - Recursos Próprios 1500.0000 - Recursos não Vinculados de Impostos 3390.3000 - Material de Consumo 1.500.1002 Recursos Vinculados de Impostos – ASPS 3390.3000 - Material de Consumo 1600.0000 - Transferências Fundo a Fundo de Recursos do SUS provenientes do Governo Federal - Bloco de Manutenção das Ações e Serviços. 3390.3000 - Material de Consumo 10.302.1021.2090 - Manutenção das



Ações e Serviços Públicos de Saúde da Atenção de Média e Alta Complexidade 1600.0000 - Transferências Fundo a Fundo de Recursos do SUS provenientes do Governo Federal - Bloco de Manutenção das Ações e Serviços 3390.3000 - Material de Consumo 10.301.1021.2097 - Manutenção das Ações e Serviços Públicos de Saúde - Atenção Básica 1600.0000 - Transferências Fundo a Fundo de Recursos do SUS provenientes do Governo Federal - Bloco de Manutenção das Ações e Serviços. 3390.3000 - Material de Consumo;

**02.060 - SECRETARIA DE TRABALHO E ASSISTÊNCIA SOCIAL**

08.244.2018.2044 - Manutenção das atividades administrativas da SETRAS 1500.0000 - Recursos não Vinculados de Impostos 3390.3000 - Material de Consumo; 08 243 2018 2045 Manutenção do Conselho Tutelar- 1500.0000 - Recursos não Vinculados de Impostos 3390.3000 - Material de Consumo;

**02.061 FUNDO MUNICIPAL DE ASSISTÊNCIA SOCIAL**

08 244 1055 2051 Manutenção de Outros Programas do FNAS, 3.3.90.30 00 1.660.0000 Material de Consumo; 08 243 1048 2052 Manutenção do Serviço de Convivência e Fortalecimento de Vínculos – SCFV - 3.3.90.30 00 1.660.0000 MATERIAL DE CONSUMO; 08 244 1006 2053 Manut. dos Serviços de Proteção e Atendimento Integral a Família - PAIF/CRAS - 3.3.90.30 00 1.660.0000 MATERIAL DE CONSUMO; 08 244 1055 2056 Manutenção das Atividades da Gestão do IGD/SUAS; 3.3.90.30 00 1.660.0000 MATERIAL DE CONSUMO;

**02.070 - SECRETARIA DE INFRA-ESTRUTURA E HABITAÇÃO**

15.122.2013.2058 - Manutenção da SEINFRAH 1500.0000 - Recursos não Vinculados de Impostos 3390.3000 - Material de Consumo.

**02.080 SECRETARIA DE MEIO AMBIENTE E MINERAÇÃO**

02.080 Secretaria de Meio Ambiente e Mineração - 1500.0000 - Recursos não Vinculados de Impostos 3390.3000 - Material de Consumo.

**02.090 - SECRETARIA DE AGRICULTURA E PECUÁRIA**

20.122.2014.2063 - Manutenção do programa de apoio administrativo da SEAPEC 1500.0000 - Recursos não Vinculados de Impostos 3390.3000 - Material de Consumo.

---

**3.0. DO CREDENCIAMENTO.**

3.1. O Credenciamento é o nível básico do Registro Cadastral no PORTAL DE COMPRAS PÚBLICAS que permite a participação dos interessados na modalidade LICITATÓRIA PREGÃO, em sua FORMA ELETRÔNICA.

3.2. O cadastro deverá ser feito no Portal de Compras Públicas, no sítio [www.portaldecompraspublicas.com.br](http://www.portaldecompraspublicas.com.br),

3.3. O credenciamento junto ao provedor do sistema implica a responsabilidade do licitante ou de seu representante legal e a presunção de sua capacidade técnica para realização das transações inerentes a este Pregão.



3.4. 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 ou do órgão ou entidade promotora da licitação por eventuais danos decorrentes de uso indevido das credenciais de acesso, ainda que por terceiros.

3.5. É de responsabilidade do cadastrado conferir a exatidão dos seus dados cadastrais no PORTAL DE COMPRAS PUBLICAS 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.

3.5.1. A não observância do disposto no subitem anterior poderá ensejar desclassificação no momento da habilitação.

#### **4.0. DA PARTICIPAÇÃO NO PREGÃO.**

4.1. Poderão participar deste Pregão interessados cujo ramo de atividade seja compatível com o objeto desta licitação, e que estejam com Credenciamento regular no PORTAL DE COMPRAS PUBLICAS.

4.2. Será concedido tratamento favorecido para as microempresas e empresas de pequeno porte, para as sociedades cooperativas mencionadas no artigo 34 da Lei nº 11.488, de 2007 e para o microempreendedor individual - MEI, nos limites previstos da Lei Complementar nº 123, de 2006.

4.3. Não poderão participar desta licitação os interessados:

4.3.1. Pessoa jurídica que se encontre, ao tempo da licitação, impossibilitada de participar da licitação em decorrência de sanção que lhe foi imposta;

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

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

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

4.3.5. Suspensos de participar de licitações e impedidos de contratar no âmbito da Administração Pública direta e indireta Municipal, nos termos do art. 156, III, § 4º, da Lei n. 14.133/2021;



4.3.6. Declarados inidôneos para licitar ou contratar com a Administração Pública, na forma do art. 156, IV, § 5º, da Lei n. 14.133/2021;

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

4.3.8. O impedimento de que trata o item 4.3.1 será também aplicado ao licitante que atue em substituição a outra pessoa, física ou jurídica, com o intuito de burlar a efetividade da sanção a ela aplicada, inclusive a sua controladora, controlada ou coligada, desde que devidamente comprovado o ilícito ou a utilização fraudulenta da personalidade jurídica do licitante.

**4.4. Como condição para participação no Pregão, a licitante assinalará "sim" ou "não" em campo próprio do sistema eletrônico, relativo às seguintes declarações:**

4.4.1. Que cumpre os requisitos estabelecidos no artigo 3º da Lei Complementar nº 123, de 2006, estando apta a usufruir do tratamento favorecido estabelecido em seus arts. 42 a 49;

4.4.1.1. Declaro, sob as penas da Lei, que não ultrapassei o limite de faturamento e cumpro os requisitos estabelecidos no Art. 3º da Lei Complementar nº 123, de 14 de dezembro de 2006, sendo apto a usufruir do tratamento favorecido estabelecido nos artigos 42 ao 49 da referida Lei Complementar, se for o caso;

4.4.2. Que está ciente e concorda com as condições contidas no Edital e seus anexos;

4.4.3. Que inexistem fatos impeditivos para sua habilitação no certame, ciente da obrigatoriedade de declarar ocorrências posteriores;

4.4.4. 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 artigo 7º, XXXIII, da Constituição;

4.4.5. Declaro que minhas propostas econômicas compreendem a integralidade dos custos para atendimento dos direitos trabalhistas assegurados na Constituição Federal, nas leis trabalhistas, nas normas infralegais, nas convenções coletivas de trabalho e nos termos de ajustamento de conduta vigentes na data de entrega das propostas.

4.4.6. Declaro não possuir em sua cadeia produtiva, empregados executando trabalho degradante ou forçado, nos termos do inciso III e IV do art.1º e no inciso III do art.5º da Constituição Federal.

4.4.7. Que os serviços são prestados por empresas que comprovem cumprimento de reserva de cargos prevista em lei para pessoa com deficiência ou para reabilitado da Previdência Social e que atendam às regras de acessibilidade previstas na legislação, conforme disposto no art. 93 da Lei nº 8.213, de 24 de julho de 1991.

4.5. A declaração falsa relativa ao cumprimento de qualquer condição sujeitará o licitante às sanções previstas em lei e neste Edital.



## **5.0. DA APRESENTAÇÃO DA PROPOSTA E DOS DOCUMENTOS DE HABILITAÇÃO.**

5.1. Os licitantes encaminharão, exclusivamente por meio do sistema, proposta com a descrição do objeto ofertado e o preço, até a data e o horário estabelecidos para abertura da sessão pública, quando, então, encerrar-se-á automaticamente a etapa de envio dessa documentação.

5.2. O envio da proposta, exigidos neste Edital, ocorrerá por meio de chave de acesso e senha.

5.3. As Microempresas e Empresas de Pequeno Porte deverão encaminhar a documentação de habilitação, ainda que haja alguma restrição de regularidade fiscal e trabalhista, nos termos do art. 43, § 1º da LC nº 123, de 2006.

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

5.5. Até a abertura da sessão pública, os licitantes poderão retirar ou substituir a proposta anteriormente inseridos no sistema;

5.6. Não será estabelecida, nessa etapa do certame, ordem de classificação entre as propostas apresentadas, o que somente ocorrerá após a realização dos procedimentos de negociação e julgamento da proposta.

5.7. Os documentos que compõem a proposta do licitante melhor classificado somente serão disponibilizados para avaliação do pregoeiro e para acesso público após o encerramento do envio de lances.

5.8. Será exigida a apresentação dos documentos de habilitação apenas pelo licitante vencedor, o qual será convocado em campo próprio do sistema.

**5.9. Após convocação via sistema, o licitante melhor classificado terá o prazo de até 02 (duas) horas para envio dos documentos de habilitação.**

## **6.0. DO PREENCHIMENTO DA PROPOSTA.**

6.1. O licitante deverá enviar sua proposta mediante o preenchimento, no sistema eletrônico, dos seguintes campos:

6.1.1. Valor unitário e total do item;

6.1.2. Descrição detalhada do objeto, contendo as informações similares à especificação do Termo de Referência: indicando, no que for aplicável, o modelo, prazo de validade ou de garantia, número do registro ou inscrição do bem no órgão competente, quando for o caso;

6.1.3. Marca.

6.2. Todas as especificações do objeto contidas na proposta vinculam a Contratada.

6.3. Nos valores propostos estarão inclusos todos os custos operacionais, encargos previdenciários, trabalhistas, tributários, comerciais e quaisquer outros que incidam direta ou indiretamente no serviço.





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

6.5. O prazo de validade da proposta não será inferior a 60 (sessenta) dias, a contar da data de sua apresentação.

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

## **7.0. DA ABERTURA DA SESSÃO, CLASSIFICAÇÃO DAS PROPOSTAS E FORMULAÇÃO DE LANCES.**

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

7.2. O Pregoeiro verificará as propostas apresentadas, desclassificando desde logo aquelas que não estejam em conformidade com os requisitos estabelecidos neste Edital, contenham vícios insanáveis ou não apresentem as especificações técnicas exigidas no Termo de Referência.

7.2.1. Também será desclassificada a proposta que identifique o licitante.

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

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

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

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

7.5. Iniciada a etapa competitiva, os licitantes deverão encaminhar lances exclusivamente por meio do sistema eletrônico, sendo imediatamente informados do seu recebimento e do valor consignado no registro.

7.5.1. O lance deverá ser ofertado pelo valor unitário do item.

7.6. Os licitantes poderão oferecer lances sucessivos, observando o horário fixado para abertura da sessão e as regras estabelecidas no Edital.

7.7. O licitante somente poderá oferecer lance de valor inferior ou percentual de desconto superior ao último por ele ofertado e registrado pelo sistema.

7.8. O intervalo mínimo de diferença de valores ou percentuais entre os lances, que incidirá tanto em relação aos lances intermediários quanto em relação à proposta que cobrir a melhor oferta deverá ser **R\$ 0,01 (um) centavo**.

7.9. Será adotado para o envio de lances no pregão eletrônico **o modo de disputa aberto**, em que os licitantes apresentarão lances públicos e sucessivos, com prorrogações.



7.10. 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.

7.11. 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.

7.12. Não havendo novos lances na forma estabelecida nos itens anteriores, a sessão pública encerrar-se-á automaticamente.

7.13. Encerrada a fase competitiva sem que haja a prorrogação automática pelo sistema, poderá o pregoeiro, assessorado pela equipe de apoio, justificadamente, admitir o reinício da sessão pública de lances, em prol da consecução do melhor preço.

7.14. Em caso de empate entre duas ou mais propostas, serão utilizados os seguintes critérios de desempate, nesta ordem:

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

7.14.2. 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 nesta Lei;

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

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

7.15. Em igualdade de condições, se não houver desempate, será assegurada preferência, sucessivamente, aos bens e serviços produzidos ou prestados por:

7.15.1. Empresas estabelecidas no território do Estado em que este se localize;

7.15.2. Empresas brasileiras;

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

7.15.4. Empresas que comprovem a prática de mitigação, nos termos da Lei nº 12.187, de 29 de dezembro de 2009.

7.16. As regras previstas no item 7.14 desta cláusula não prejudicarão a aplicação do disposto no art. 44 da Lei Complementar nº 123, de 14 de dezembro de 2006.

7.17. Esgotado todos os critérios acima se não houver desempate o Pregoeiro poderá realizar em ultimo caso, sorteio entre os participantes, o qual será gravado e disponibilizado a todos no Portal Compras Públicas.

7.18. 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.





7.19. Quando a desconexão do sistema eletrônico para o pregoeiro persistir por tempo superior a dez minutos, a sessão pública será suspensa e terá reinício somente após comunicação expressa do Pregoeiro aos participantes do certame, publicada no Portal de Compras Públicas, <http://www.portaldecompraspublicas.com.br>, quando serão divulgadas data e hora para a sua reabertura. E será reiniciada somente após decorridas vinte e quatro horas da comunicação do fato pelo Pregoeiro aos participantes, no sítio eletrônico utilizado para divulgação.

7.20. O Critério de julgamento adotado será o menor preço, conforme definido neste Edital e seus anexos.

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

7.22. Em relação a itens não exclusivos para participação de microempresas e empresas de pequeno porte, uma vez encerrada a etapa de lances, será efetivada a verificação automática, junto à Receita Federal, 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 LC nº 123, de 2006, regulamentada pelo Decreto nº 8.538, de 2015.

7.23. Nessas condições, as propostas de microempresas e empresas de pequeno porte que se encontrarem na faixa de até 5% (cinco por cento) acima da melhor proposta ou melhor lance serão consideradas empatadas com a primeira colocada.

7.24. 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 5 (cinco) minutos controlados pelo sistema, contados após a comunicação automática para tanto.

7.25. 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 5% (cinco por cento), na ordem de classificação, para o exercício do mesmo direito, no prazo estabelecido no subitem anterior.

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

7.27. Encerrada a etapa de envio de lances da sessão pública, o pregoeiro deverá encaminhar, pelo sistema eletrônico, contraproposta ao licitante que tenha apresentado o melhor preço, para que seja obtida melhor proposta, vedada a negociação em condições diferentes das previstas neste Edital.

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



7.27.2. O pregoeiro solicitará ao licitante mais bem classificado que, no prazo de até 02 (DUAS) HORAS, envie a proposta adequada ao último lance ofertado após a negociação realizada, acompanhada, se for o caso, dos documentos complementares, quando necessários à confirmação daqueles exigidos neste Edital e já apresentados.

7.27.3. Também será considerada a proposta final gerada e enviada pelo sistema Compras Públicas.

7.27.4. O não cumprimento do disposto no item 7.26.2, enseja a desclassificação da licitante do certame.

7.28. Após a negociação do preço, o Pregoeiro iniciará a fase de aceitação e julgamento da proposta.

## **8.0. DA ACEITABILIDADE DA PROPOSTA VENCEDORA.**

8.1. Encerrada a etapa de negociação, o pregoeiro examinará a proposta classificada em primeiro lugar quanto à adequação ao objeto e à compatibilidade do preço em relação ao máximo estipulado para contratação no edital, e verificará a habilitação do licitante conforme disposições deste edital.

8.2. O licitante qualificado como produtor rural pessoa física deverá incluir, na sua proposta, os percentuais das contribuições previstas no art. 176 da Instrução Normativa RFB n. 971, de 2009, em razão do disposto no art. 184, inciso V, sob pena de desclassificação.

8.3. Será desclassificada a proposta ou o lance vencedor, que apresentar preço final superior ao preço máximo fixado (Acórdão nº 1455/2018 -TCU - Plenário), desconto menor do que o mínimo exigido ou que apresentar preço manifestamente inexequível.

8.3.1. No caso de bens e serviços em geral, é indício de inexequibilidade das propostas valores inferiores a 50% (cinquenta por cento) do valor orçado pela Administração.

8.3.1.1. A inexequibilidade, na hipótese de que trata o item 8.3.1, só será considerada após diligência do agente de contratação/Pregoeiro, que comprove:

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

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

8.4. Qualquer interessado poderá requerer que se realizem diligências para aferir a exequibilidade e a legalidade das propostas, devendo apresentar as provas ou os indícios que fundamentam a suspeita;

8.5. Na hipótese de necessidade de suspensão da sessão pública para a realização de diligências, com vistas ao saneamento das propostas, a sessão pública somente poderá ser reiniciada mediante aviso prévio no sistema com, no mínimo, vinte e quatro horas de antecedência, e a ocorrência será registrada em ata;



8.6. O Pregoeiro poderá convocar o licitante para enviar documento digital complementar, ou proposta de preços não enviada no prazo, por meio de funcionalidade disponível no sistema, no prazo de até 30 (TRINTA) MINUTOS sob pena de não aceitação da proposta.

8.6.1. É facultado ao pregoeiro prorrogar o prazo estabelecido, a partir de solicitação fundamentada feita no chat pelo licitante, antes de findo o prazo.

8.6.2. Dentre os documentos passíveis de solicitação pelo Pregoeiro, destacam-se os que contenham as características dos serviços ofertados, tais como marca, modelo, tipo, fabricante e procedência, além de outras informações pertinentes, a exemplo de catálogos, folhetos ou propostas, encaminhados por meio eletrônico, ou, se for o caso, por outro meio e prazo indicados pelo Pregoeiro, sem prejuízo do seu ulterior envio pelo sistema eletrônico, sob pena de não aceitação da proposta.

8.6.3. Caso a compatibilidade com as especificações demandadas, sobretudo quanto a padrões de qualidade e desempenho, não possa ser aferida pelos meios previstos nos subitens acima, o Pregoeiro exigirá que o licitante classificado em primeiro lugar apresente amostra, sob pena de não aceitação da proposta, no local a ser indicado e dentro de 10 (dez) dias úteis contados da solicitação.

8.6.3.1. Por meio de mensagem no sistema, será divulgado o local e horário de realização do procedimento para a avaliação das amostras, cuja presença será facultada a todos os interessados, incluindo os demais licitantes.

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

8.6.3.3. No caso de não haver entrega da amostra ou ocorrer atraso na entrega, sem justificativa aceita pelo Pregoeiro, ou havendo entrega de amostra fora das especificações previstas neste Edital, a proposta do licitante será recusada.

8.6.3.4. Se a(s) amostra(s) apresentada(s) pelo primeiro classificado não for(em) aceita(s), o Pregoeiro analisará a aceitabilidade da proposta ou lance ofertado pelo segundo classificado. Seguir-se-á com a verificação da(s) amostra(s) e, assim, sucessivamente, até a verificação de uma que atenda às especificações constantes no Termo de Referência.

8.6.3.5. Os exemplares colocados à disposição da Administração serão tratados como protótipos, podendo ser manuseados e desmontados pela equipe técnica responsável pela análise, não gerando direito a ressarcimento.

8.6.3.6. Após a divulgação do resultado final da licitação, as amostras entregues deverão ser recolhidas pelos licitantes no prazo de 10 (dez) dias, após o qual poderão ser descartadas pela Administração, sem direito a ressarcimento.

8.6.3.7. Os licitantes deverão colocar à disposição da Administração todas as condições indispensáveis à realização de testes e fornecer, sem ônus, os manuais impressos em língua portuguesa, necessários ao seu perfeito manuseio, quando for o caso.



- 8.7. Se a proposta ou lance vencedor for desclassificado, o Pregoeiro examinará a proposta ou lance subsequente, e, assim sucessivamente, na ordem de classificação.
- 8.8. Havendo necessidade, o Pregoeiro suspenderá a sessão, informando no "chat" a nova data e horário para a sua continuidade.
- 8.9. O Pregoeiro poderá encaminhar, por meio do sistema eletrônico, contraproposta ao licitante que apresentou o lance mais vantajoso, com o fim de negociar a obtenção de melhor preço, vedada a negociação em condições diversas das previstas neste Edital.
- 8.9.1. Também nas hipóteses em que o Pregoeiro não aceitar a proposta e passar à subsequente, poderá negociar com o licitante para que seja obtido preço melhor.
- 8.9.2. A negociação será realizada por meio do sistema, podendo ser acompanhada pelos demais licitantes.
- 8.10. Nos itens não exclusivos para a participação de microempresas e empresas de pequeno porte, sempre que a proposta não for aceita, e antes de o Pregoeiro passar à subsequente, haverá nova verificação, pelo sistema, da eventual ocorrência do empate ficto, previsto nos artigos 44 e 45 da LC nº 123, de 2006, seguindo-se a disciplina antes estabelecida, se for o caso.
- 8.11. Encerrada a análise quanto à aceitação da proposta, o pregoeiro verificará a habilitação do licitante, observado o disposto neste Edital.

## **9.0. DA HABILITAÇÃO.**

### **9.1. Encerrada a análise e aceitação da proposta de preço, o licitante melhor classificado será convocado via chat para apresentar os documentos de habilitação no prazo de 02 (duas) horas, os quais deverão ser enviados via sistema Compras Públicas.**

9.1.1. Os documentos de habilitação deverão estar válidos na data da abertura da sessão ou da convocação para apresentação dos documentos, nos casos em que a convocação ocorrer em data diferente da abertura.

9.2. Como condição prévia ao exame da documentação de habilitação do licitante detentor da proposta classificada em primeiro lugar, o Pregoeiro verificará o eventual descumprimento das condições de participação, especialmente quanto à existência de sanção que impeça a participação no certame ou a futura contratação, mediante a consulta aos seguintes cadastros:

9.3. Possuir Cadastro do Portal de Compras Públicas;

9.4. Cadastro Nacional de Empresas Inidôneas e Suspensas – CEIS e o e o Cadastro Nacional de Empresas Punidas – CNEP ([www.portaldatransparencia.gov.br/](http://www.portaldatransparencia.gov.br/));

9.5. Cadastro Nacional de Condenações Cíveis por Atos de Improbidade Administrativa, mantido pelo Conselho Nacional de Justiça ([www.cnj.jus.br/improbidade\\_adm/consultar\\_requerido.php](http://www.cnj.jus.br/improbidade_adm/consultar_requerido.php)).



9.6. Lista de Inidôneos, mantida pelo Tribunal de Contas da União – TCU  
<https://contas.tcu.gov.br/ords/f?p=1660:3:0>

9.7. A consulta aos cadastros será realizada em nome da empresa licitante.

9.8. Caso conste na Consulta de Situação do Fornecedor a existência de Ocorrências Impeditivas Indiretas, o gestor diligenciará para verificar se houve fraude por parte das empresas apontadas no Relatório de Ocorrências Impeditivas Indiretas.

9.9. A tentativa de burla será verificada por meio dos vínculos societários, linhas de fornecimento similares, dentre outros.

9.10. O licitante será convocado para manifestação previamente à sua desclassificação.

9.11. Constatada a existência de sanção, o Pregoeiro reputará o licitante inabilitado, por falta de condição de participação.

9.12. No caso de inabilitação, haverá nova verificação, pelo sistema, da eventual ocorrência do empate ficto, previsto nos arts. 44 e 45 da Lei Complementar nº 123, de 2006, seguindo-se a disciplina antes estabelecida para aceitação da proposta subsequente.

9.13. Caso atendidas as condições de participação, a habilitação dos licitantes será verificada por meio do PORTAL DE COMPRAS PÚBLICAS, em relação à habilitação jurídica, à regularidade fiscal e trabalhista, à qualificação econômico-financeira e habilitação técnica.

9.14. É dever do licitante atualizar previamente as comprovações constantes do PORTAL DE COMPRAS PÚBLICAS, para que estejam vigentes na data da abertura da sessão pública, ou encaminhar, em conjunto com a apresentação da proposta, a respectiva documentação atualizada.

9.15. Havendo a necessidade de envio de documentos de habilitação complementares, necessários à complementação ou confirmação daqueles exigidos neste Edital e já enviados, o licitante poderá ser convocado a encaminhá-los, em formato digital, via sistema, no prazo de até 30 (trinta) minutos, sob pena de inabilitação.

9.16. Somente haverá a necessidade de comprovação do preenchimento de requisitos mediante apresentação dos documentos originais não-digitais quando houver dúvida em relação à integridade do documento digital.

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

9.18. 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 documentos que, pela própria natureza, comprovadamente, forem emitidos somente em nome da matriz.

9.19. Serão aceitos registros de CNPJ de licitante matriz e filial com diferenças de números de documentos pertinentes ao CND e ao CRF/FGTS, quando for comprovada a centralização do recolhimento dessas contribuições.



9.20. Ressalvado o disposto no item 5, os licitantes deverão encaminhar, nos termos deste Edital, a documentação relacionada nos itens a seguir, para fins de habilitação:

9.21. Das Declarações:

9.21.1. Que cumpre os requisitos estabelecidos no artigo 3º da Lei Complementar nº 123, de 2006, estando apta a usufruir do tratamento favorecido estabelecido em seus arts. 42 a 49;

9.21.1.1. Declaro, sob as penas da Lei, que não ultrapassei o limite de faturamento e cumpro os requisitos estabelecidos no Art. 3º da Lei Complementar nº 123, de 14 de dezembro de 2006, sendo apto a usufruir do tratamento favorecido estabelecido nos artigos 42 ao 49 da referida Lei Complementar, se for o caso;

9.21.2. Que está ciente e concorda com as condições contidas no Edital e seus anexos;

9.21.3. Que inexistem fatos impeditivos para sua habilitação no certame, ciente da obrigatoriedade de declarar ocorrências posteriores;

9.21.4. 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 artigo 7º, XXXIII, da Constituição;

9.21.5. Declaro que minhas propostas econômicas compreendem a integralidade dos custos para atendimento dos direitos trabalhistas assegurados na Constituição Federal, nas leis trabalhistas, nas normas infralegais, nas convenções coletivas de trabalho e nos termos de ajustamento de conduta vigentes na data de entrega das propostas.

9.21.6. Declaro não possuir em sua cadeia produtiva, empregados executando trabalho degradante ou forçado, nos termos do inciso III e IV do art.1º e no inciso III do art.5º da Constituição Federal.

9.21.7. Que os serviços são prestados por empresas que comprovem cumprimento de reserva de cargos prevista em lei para pessoa com deficiência ou para reabilitado da Previdência Social e que atendam às regras de acessibilidade previstas na legislação, conforme disposto no art. 93 da Lei nº 8.213, de 24 de julho de 1991.

9.21.8. A declaração falsa relativa ao cumprimento de qualquer condição sujeitará o licitante às sanções previstas em lei e neste Edital.

9.21.9. As declarações acima mencionadas serão apresentadas através do sistema Compras Públicas, devendo as licitantes assinalarem os campos respectivos no sistema.

## **9.22. HABILITAÇÃO PESSOA JURÍDICA:**

9.22.1. As participantes, em se tratando de Sociedades Comerciais, deverão apresentar devidamente registrados no Órgão de Registro do Comércio local de sua sede os respectivos Contratos Sociais e todas as suas alterações subsequentes ou o respectivo instrumento de Consolidação Contratual em vigor, com as posteriores alterações, se houver;





9.22.2. As participantes, em se tratando de Sociedades Civas, deverão apresentar os seus respectivos Atos Constitutivos e todas as alterações subseqüentes em vigor, devidamente inscritos no Cartório de Registro Civil, acompanhados de prova da diretoria em exercício;

9.22.3. As participantes, em se tratando de Sociedades por Ações, deverão apresentar as publicações nos Diários Oficiais dos seus respectivos Estatutos Sociais em vigor, acompanhados dos documentos de eleição de seus administradores.

9.22.4. No caso de empresário individual, inscrição no Registro Público de Empresas Mercantis;

9.22.5. Para as sociedades empresárias ou empresas individuais de responsabilidade limitada, ato constitutivo, estatuto ou contrato social em vigor, devidamente registrado na Junta Comercial da respectiva sede, acompanhado de documento comprobatório de seus administradores;

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

9.22.7. Cópia de Documento de Identidade e CPF ou outro equivalente dos sócios das empresas licitantes.

### **9.23. REGULARIDADE FISCAL E TRABALHISTA:**

9.23.1. Cadastro Nacional da Pessoa Jurídica (CNPJ);

9.23.2. Inscrição no cadastro de contribuintes estadual e/ou municipal, se houver, relativo ao domicílio ou sede do licitante, pertinente ao seu ramo de atividade e compatível com o objeto contratual

9.23.3. Prova de regularidade com a Fazenda Nacional, relativos aos Tributos federais, inclusive contribuições previdenciárias, tanto no âmbito Federal quanto no âmbito da procuradoria da Fazenda Nacional (Certidão Unificada, conforme portaria MF 358, de 05 de setembro de 2014, alterada pela Portaria MF nº 443, de 17 de outubro de 2014), assegurada a regra para as microempresas e empresas de pequeno porte, nos termos do art. 43 da Lei Complementar Nº 123, de 14 de dezembro de 2006;

9.23.4. Prova de regularidade com a Fazenda Estadual do domicílio ou sede da interessada, assegurada a regra para as microempresas e empresas de pequeno porte, nos termos do art. 43 da Lei Complementar Nº 123, de 14 de dezembro de 2006;

9.23.5. Prova de regularidade com a Fazenda Municipal do domicílio ou sede da interessada, assegurada a regra para as microempresas e empresas de pequeno porte, nos termos do art. 43 da Lei Complementar Nº 123, de 14 de dezembro de 2006;

9.23.6. Prova de regularidade relativa ao Fundo de Garantia do Tempo de Serviço – FGTS: Certidão de Regularidade de Situação - CRF, emitida pela Caixa Econômica Federal;

9.23.7. Prova de inexistência de débitos inadimplidos perante a Justiça do Trabalho, mediante a apresentação de certidão negativa, nos termos do Título VII-A da Consolidação das Leis do Trabalho, aprovada pelo Decreto-Lei no 5.452, de 1º de maio de 1943;



9.23.8. Caso o licitante seja considerado isento dos tributos estaduais relacionados ao objeto licitatório, deverá comprovar tal condição mediante declaração da Fazenda Estadual do seu domicílio ou sede, ou outra equivalente, na forma da lei;

9.23.9. Caso o licitante detentor do menor preço seja qualificado como microempresa ou empresa de pequeno porte deverá apresentar toda a documentação exigida para efeito de comprovação de regularidade fiscal, mesmo que esta apresente alguma restrição, sob pena de inabilitação.

#### **9.24. QUALIFICAÇÃO ECONÔMICO-FINANCEIRA.**

9.24.1. Certidão negativa de feitos sobre falência expedida pelo distribuidor da sede do licitante, datado dos últimos 30 (trinta) dias, ou que esteja dentro do prazo de validade expresso na própria Certidão.

#### **9.25. QUALIFICAÇÃO TÉCNICA**

9.25.1. Atestado de Capacidade Técnica da Licitante, emitido por entidade da Administração Federal, Estadual ou Municipal, direta ou indireta, e/ou empresa privada que comprove, de maneira satisfatória aptidão para desempenho de atividade pertinente e compatível em características, quantidades e prazos com o objeto da presente licitação.

9.26. A existência de restrição relativamente à regularidade fiscal, social e trabalhista não impede que a licitante qualificada como microempresa ou empresa de pequeno porte seja declarada vencedora, uma vez que atenda a todas as demais exigências do edital.

9.26.1. A declaração do vencedor acontecerá no momento imediatamente posterior à fase de habilitação.

9.27. Caso a proposta mais vantajosa seja ofertada por licitante qualificada como microempresa ou empresa de pequeno porte, e uma vez constatada a existência de alguma restrição no que tange à regularidade fiscal e trabalhista, a mesma será convocada para, no prazo de 5 (cinco) dias úteis, após a declaração do vencedor, comprovar a regularização. O prazo poderá ser prorrogado por igual período, a critério da administração pública, quando requerida pelo licitante, mediante apresentação de justificativa.

9.28. A não-regularização fiscal e trabalhista no prazo previsto no subitem anterior acarretará a inabilitação do licitante, sem prejuízo das sanções previstas neste Edital, sendo facultada a convocação dos licitantes remanescentes, na ordem de classificação. Se, na ordem de classificação, seguir-se outra microempresa, empresa de pequeno porte ou sociedade cooperativa com alguma restrição na documentação fiscal e trabalhista, será concedido o mesmo prazo para regularização.



9.29. Havendo necessidade de analisar minuciosamente os documentos exigidos, o Pregoeiro suspenderá a sessão, informando no "chat" a nova data e horário para a continuidade da mesma.

9.30. Havendo erros, falhas ou omissões dos documentos de habilitação, o Pregoeiro poderá sanar através da abertura de diligência, desde que não alterem a substância dos documentos e sua validade jurídica, mediante despacho fundamentado registrado e acessível a todos, atribuindo-lhes eficácia para fins de habilitação e classificação.

9.31. A vedação à inclusão de novo documento, não alcança documento ausente, comprobatório de condição atendida pelo licitante quando apresentou sua proposta, que não foi juntado com os demais comprovantes de habilitação e da proposta, por equívoco ou falha, o qual deverá ser solicitado e avaliado pelo pregoeiro (Acórdão 1211/2021-Plenário TCU).

9.32. Será inabilitado o licitante que não comprovar sua habilitação, seja por não apresentar quaisquer dos documentos exigidos, ou apresentá-los em desacordo com o estabelecido neste Edital.

9.33. Nos itens não exclusivos a microempresas e empresas de pequeno porte, em havendo inabilitação, haverá nova verificação, pelo sistema, da eventual ocorrência do empate ficto, previsto nos artigos 44 e 45 da LC nº 123, de 2006, seguindo-se a disciplina antes estabelecida para aceitação da proposta subsequente.

9.34. Constatado o atendimento às exigências de habilitação fixadas no Edital, o licitante será declarado vencedor.

## **10.0 DO ENCAMINHAMENTO DA PROPOSTA VENCEDORA.**

**10.1. A proposta final do licitante declarado vencedor deverá ser encaminhada no prazo de até 02 (DUAS) HORAS a contar da solicitação do Pregoeiro no sistema eletrônico e deverá:**

10.1.1. Ser redigida em língua portuguesa, datilografada ou digitada, em uma via, sem emendas, rasuras, entrelinhas ou ressalvas, devendo a última folha ser assinada e as demais rubricadas pelo licitante ou seu representante legal.

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

10.1.3. Também será considerada a proposta final gerada e enviada pelo sistema Compras Públicas.

10.1.4. O prazo estipulado no item 10.1 poderá ser renovado à critério do Pregoeiro.

10.1.5. O não cumprimento do disposto no item 10.1 enseja a desclassificação da licitante do certame.

10.2. A proposta final deverá ser documentada nos autos e será levada em consideração no decorrer da execução do contrato e aplicação de eventual sanção à Contratada, se for o caso.



10.2.1. Todas as especificações do objeto contidas na proposta, tais como marca, modelo, tipo, fabricante e procedência, vinculam a Contratada.

10.3. Os preços deverão ser expressos em moeda corrente nacional, o valor unitário em algarismos e o valor global em algarismos e por extenso.

10.3.1. Ocorrendo divergência entre os preços unitários e o preço global, prevalecerão os primeiros; no caso de divergência entre os valores numéricos e os valores expressos por extenso, prevalecerão estes últimos.

10.4. 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, sob pena de desclassificação.

10.5. A proposta deverá obedecer 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.

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

## **11.0. DOS RECURSOS.**

11.1. Cabe recurso em face de:

11.1.1. Julgamento das propostas;

11.1.2. Ato de habilitação ou inabilitação de licitante;

11.1.3. Anulação ou revogação da licitação

11.2. Nos recursos de julgamento das propostas e de ato de habilitação ou inabilitação de licitante serão observadas as seguintes disposições:

11.2.1. A intenção de recorrer deverá ser manifestada imediatamente, sob pena de preclusão, e o prazo para apresentação das razões recursais de 3 (três) dias úteis será iniciado na data de intimação ou de lavratura da ata de habilitação ou inabilitação ou, na hipótese de adoção da inversão de fases prevista no § 1º do art. 17 da Lei n. 14.133/2021, da ata de julgamento;

11.2.2. A apreciação se dará em fase única.

11.2.3. Declarado o vencedor, o pregoeiro abrirá prazo de 30 (trinta) minutos, durante o qual qualquer licitante poderá, de forma imediata e motivada, em campo próprio do sistema eletrônico, manifestar sua intenção de recurso.

11.2.4. A falta de manifestação no prazo estabelecido autoriza o pregoeiro a adjudicar o objeto ao licitante vencedor.

11.2.5. Não será admitida intenção de recurso de caráter protelatório, fundada em mera insatisfação do licitante, ou baseada em fatos genéricos.

11.2.6. O pregoeiro examinará a intenção de recurso, aceitando-a ou, motivadamente, rejeitando-a, em campo próprio do sistema eletrônico.



11.2.7. O licitante que tiver sua intenção de recurso aceita deverá registrar as razões do recurso em campo próprio do sistema no prazo de 3 (três) dias úteis, ficando os demais licitantes, desde logo, intimados a apresentar contrarrazões, também via sistema, em igual prazo, que começará a correr a partir do término do prazo do recorrente.

11.2.8. Para justificar sua intenção de recorrer e fundamentar suas razões ou contrarrazões de recurso, o licitante interessado poderá solicitar vista dos autos a partir do encerramento da fase de lances.

11.2.9. As intenções de recurso não admitidas e os recursos rejeitados pelo pregoeiro serão a ele dirigidos, que, se não reconsiderar o ato ou a decisão no prazo de 3 (três) dias úteis, encaminhará o recurso com a sua motivação à autoridade superior, a qual deverá proferir sua decisão no prazo máximo de 10 (dez) dias úteis, contado do recebimento dos autos.

11.2.10. O acolhimento do recurso implicará a invalidação apenas dos atos não suscetíveis de aproveitamento.

## **12.0. DA REABERTURA DA SESSÃO PÚBLICA.**

12.1. A sessão pública poderá ser reaberta:

12.1.1. Nas hipóteses de provimento de recurso que leve à anulação de atos anteriores à realização da sessão pública precedente ou em que seja anulada a própria sessão pública, situação em que serão repetidos os atos anulados e os que dele dependam.

12.1.2. Quando houver erro na aceitação do preço mais bem classificado ou quando o licitante declarado vencedor não assinar o contrato, não retirar o instrumento equivalente ou não comprovar a regularização fiscal e trabalhista, nos termos do art. 43, §1º da LC nº 123/2006. Nessas hipóteses, serão adotados os procedimentos imediatamente posteriores ao encerramento da etapa de lances.

12.2. Todos os licitantes remanescentes deverão ser convocados para acompanhar a sessão reaberta.

12.2.1. A convocação se dará por meio do sistema eletrônico ("chat"), e-mail, de acordo com a fase do procedimento licitatório.

12.2.2. A convocação feita por e-mail dar-se-á de acordo com os dados contidos no CADASTRO DO PORTAL DE COMPRAS PÚBLICAS, sendo responsabilidade do licitante manter seus dados cadastrais atualizados.

## **13.0. DA ADJUDICAÇÃO E HOMOLOGAÇÃO.**

13.1. O objeto da licitação será adjudicado ao licitante declarado vencedor, por ato da autoridade competente, após a regular decisão dos recursos apresentados.

13.2. Após a fase recursal, constatada a regularidade dos atos praticados, a autoridade competente homologará o procedimento licitatório.



#### **14.0. DA GARANTIA DE EXECUÇÃO.**

14.1. Não haverá exigência de garantia de execução para a presente contratação.

#### **15.0. DO TERMO DE CONTRATO OU INSTRUMENTO EQUIVALENTE**

15.1. Após a homologação da licitação, em sendo realizada a contratação, será firmado Termo de Contrato ou emitido instrumento equivalente.

15.2. O adjudicatário terá o prazo de 05 (CINCO) dias úteis, contados a partir da data de sua convocação, para assinar o Termo de Contrato ou aceitar instrumento equivalente, conforme o caso (Nota de Empenho/Carta Contrato/Autorização), sob pena de decair do direito à contratação, sem prejuízo das sanções previstas neste Edital.

15.2.1. Alternativamente à convocação para comparecer perante o órgão ou entidade para a assinatura do Termo de Contrato ou aceite do instrumento equivalente, a Administração poderá encaminhá-lo para assinatura ou aceite da Adjudicatária, mediante correspondência postal com aviso de recebimento (AR) ou meio eletrônico, para que seja assinado ou aceito no prazo de 05 (CINCO) dias, a contar da data de seu recebimento.

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

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

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

15.3.2. A contratada se vincula à sua proposta e às previsões contidas no edital e seus anexos;

15.3.3. A contratada reconhece que as hipóteses de extinção do contrato são aquelas previstas no artigo 137 da Lei nº 14.133/2021 e reconhece os direitos da Administração previstos no artigo 139 da mesma Lei.

15.4. O prazo do contrato será de **12 (doze) meses**, contados da data da sua publicação, podendo ser prorrogado nos termos dos arts. 105 e 107, da Lei 14.133/2021.

15.5. Previamente à contratação a Administração realizará consultas para identificar possível suspensão temporária de participação em licitação, no âmbito do órgão ou entidade, proibição de contratar com o Poder Público, bem como ocorrências impeditivas indiretas, observado o disposto no art. 29, da Instrução Normativa nº 3, de 26 de abril de 2018, e nos termos do art. 6º, III, da Lei nº 10.522, de 19 de julho de 2002, consulta prévia ao CADIN.

15.6. Na assinatura do contrato, será exigida a comprovação das condições de habilitação consignadas no edital, que deverão ser mantidas pelo licitante durante a vigência do contrato.





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

15.8. Se a contratada não cumprir o prazo de entrega dos bens, se sujeitará a uma notificação extrajudicial, se o prazo estipulado na notificação extrajudicial não for cumprido, a contratada pode ser sujeita a sanções administrativas por meio de um Processo Administrativo Sancionador para aplicar as sanções legais.

#### **16.0. DO REAJUSTAMENTO EM SENTIDO GERAL.**

16.1. As regras acerca do reajustamento em sentido geral do valor contratual são as estabelecidas no Termo de Referência, anexo a este Edital.

#### **17.0. DO RECEBIMENTO, DA ACEITAÇÃO E DA FISCALIZAÇÃO.**

17.1. Os critérios de recebimento e aceitação do objeto e de fiscalização estão previstos no Termo de Referência.

#### **18.0. DAS OBRIGAÇÕES DA CONTRATANTE E DA CONTRATADA.**

18.1. As obrigações da Contratante e da Contratada são as estabelecidas no Termo de Referência.

#### **19.0. DO PAGAMENTO.**

19.1. As regras acerca do pagamento são as estabelecidas no Termo de Referência, anexo a este Edital.

#### **20.0. DAS SANÇÕES ADMINISTRATIVAS.**

20.1. As regras acerca das sanções são as estabelecidas no Termo de Referência, anexo a este Edital.

#### **21.0. DA IMPUGNAÇÃO AO EDITAL E DO PEDIDO DE ESCLARECIMENTO.**

21.1. Até 03 (três) dias úteis antes da data designada para a abertura da sessão pública, qualquer pessoa poderá impugnar este Edital.

21.2. A IMPUGNAÇÃO DEVERÁ ser realizada EXCLUSIVAMENTE por FORMA ELETRÔNICA no sistema [www.portaldecompraspublicas.com.br](http://www.portaldecompraspublicas.com.br).



21.3. Caberá ao Pregoeiro, auxiliado pelo órgão de assessoramento jurídico, decidir sobre a impugnação no prazo de três dias úteis, limitado ao último dia útil anterior à data da abertura do certame.

21.4. Acolhida a impugnação, será definida e publicada nova data para a realização do certame.

21.5. Os pedidos de esclarecimentos referentes ao processo licitatório serão enviados ao pregoeiro, até três dias úteis anteriores à data fixada para abertura da sessão pública, por meio eletrônico, na forma do edital, exclusivamente por meio eletrônico via internet, em campo próprio do Sistema Portal de Compras Públicas no endereço eletrônico [www.portaldecompraspublicas.com.br](http://www.portaldecompraspublicas.com.br).

21.6. O pregoeiro responderá aos pedidos de esclarecimentos no prazo de até 3 (três) dias úteis, limitado ao último dia útil anterior à data da abertura do certame.

21.7. As impugnações e pedidos de esclarecimentos não suspendem os prazos previstos no certame.

21.8. A concessão de efeito suspensivo à impugnação é medida excepcional e deverá ser motivada pelo pregoeiro, nos autos do processo de licitação.

21.9. As respostas aos pedidos de esclarecimentos serão divulgadas pelo sistema e vincularão os participantes e a administração.

21.10. As respostas às impugnações e aos esclarecimentos solicitados, bem como outros avisos de ordem geral, serão cadastradas no sítio [www.portaldecompraspublicas.com.br](http://www.portaldecompraspublicas.com.br), sendo de responsabilidade dos licitantes, seu acompanhamento.

21.11. Não serão conhecidas as impugnações apresentadas após o respectivo prazo legal ou, no caso de empresas, que estejam inscritas por representante não habilitado legalmente ou não identificado no processo para responder pela proponente.

21.12. A petição de impugnação apresentada por empresa deve ser firmada por sócio, pessoa designada para a administração da sociedade empresária, ou procurador, e vir acompanhada, conforme o caso, de estatuto ou contrato social e suas posteriores alterações, se houver, do ato de designação do administrador, ou de procuração pública ou particular (instrumento de mandato com poderes para impugnar o Edital).

## **22.0. DAS DISPOSIÇÕES GERAIS.**

22.1. Da sessão pública do Pregão divulgar-se-á Ata no sistema eletrônico.

22.2. 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.

22.3. Todas as referências de tempo no Edital, no aviso e durante a sessão pública observarão o horário de Brasília – DF.



22.4. No julgamento das propostas e da habilitação, o Pregoeiro poderá sanar erros ou falhas que não alterem a substância das propostas, dos documentos e sua validade jurídica, mediante despacho fundamentado, registrado em ata e acessível a todos, atribuindo-lhes validade e eficácia para fins de habilitação e classificação.

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

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

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

22.8. 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 na Administração.

22.9. 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.

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

22.11. O Edital está disponibilizado, na íntegra, no endereço eletrônico: [www.portaldecompraspublicas.com.br](http://www.portaldecompraspublicas.com.br), e também poderão ser lidos e/ou obtidos no Portal do TCE/PB e site oficial do Município.

22.12. Integram este Edital, para todos os fins e efeitos, os seguintes anexos:

ANEXO I - ESTUDO TÉCNICO PRELIMINAR;

ANEXO II - TERMO DE REFERÊNCIA;

ANEXO III - MODELO DE PROPOSTA DE PREÇOS;

ANEXO IV - MINUTA DO CONTRATO.

Várzea - PB, 24 de janeiro de 2025.

Yolly Yasmin de Medeiros Vanderlei  
Secretária de Administração

Raphael Costa Azevedo  
Assessoria Técnica



## **ANEXO I - ESTUDO TÉCNICO PRELIMINAR**

### **INTRODUÇÃO**

O Estudo Técnico Preliminar – ETP é o documento constitutivo da primeira etapa do planejamento de uma contratação, que caracteriza o interesse público envolvido e a sua melhor solução.

Ele serve de base ao Termo de Referência a ser elaborado, caso se conclua pela viabilidade da contratação. O ETP tem por objetivo identificar e analisar os cenários para o atendimento de demanda registrada no Documento de Formalização da Demanda – DFD, bem como demonstrar a viabilidade técnica e econômica das soluções identificadas, fornecendo as informações necessárias para subsidiar a tomada de decisão e o prosseguimento do respectivo processo de contratação.

Considerando que as aquisições governamentais produzem impacto significativo na atividade econômica do órgão e que um planejamento bem elaborado propicia aquisições potencialmente mais eficientes, posto que a realização de estudos previamente delineados conduz ao conhecimento de novas modelagens/metodologias ofertadas pelo mercado, resultando na melhor qualidade do gasto e uma gestão mais eficiente dos recursos públicos. Neste contexto, o presente documento apresenta estudos preliminares que objetivam assegurar a viabilidade técnica e econômica da aquisição de gêneros alimentícios perecíveis e não perecíveis em face da necessidade desta Administração de assegurar a continuidade de fornecimento destes insumos aos setores que necessitam desses produtos, além de embasar o Termo de Referência a ser elaborado caso a solução encontrada demonstre-se viável.

### **I. DESCRIÇÃO DA NECESSIDADE DA CONTRATAÇÃO**

A pretensão contratual de aquisição de gêneros de alimentícios perecíveis e não perecíveis visa proporcionar a reposição dos estoques dos setores que necessitam desses alimentos, tais como, serviços sociais, serviços de saúde e outros utilizados diariamente na produção de refeições a serem consumidas durante o exercício das atividades da administração.

### **II. ALINHAMENTO COM O PLANEJAMENTO DA ADMINISTRAÇÃO**

A presente contratação está alinhada com o Planejamento das Contratações Públicas Municipais.

### **III. REQUISITOS DA CONTRATAÇÃO**



Trata-se de compra de material de consumo, a ser contratado mediante licitação na modalidade Pregão na forma eletrônica, nos termos da Lei nº 14.133/2021.

Os bens de consumo pretendidos se enquadram como de categoria comum, nos termos do Decreto Municipal nº 005/2023 que regulamenta a matéria.

A garantia consiste na prestação pela empresa, de todas as obrigações previstas na Lei no 8.078, de 11/09/1990 – Código de Defesa do Consumidor - e alterações subsequentes.

A empresa fornecedora será responsável pela substituição, troca ou reposição dos produtos porventura entregues com defeito, danificados, ou não compatíveis com as especificações do Termo.

A Contratada deverá adotar todas as práticas necessárias no fornecimento do item e estar em dia com todas as obrigações relacionadas ao comércio destes produtos, seja da ordem fiscal, financeira, logística ou sustentável, ou outra que por ventura necessitar de acordo com as leis que regem este tipo de transação.

A contratada deverá entregar o material, quando da solicitação da Contratante, em remessa única, nos endereços especificados na ordem de fornecimento;

A contratada deverá assumir a responsabilidade por todas as providências e obrigações estabelecidas na legislação específica sobre a qualidade e especificação dos alimentos que serão entregues;

A contratada deverá fornecer diretamente o objeto, não podendo transferir responsabilidade pelo objeto licitado para nenhuma outra empresa ou instituição de qualquer natureza;

Observar se o veículo de transporte limpo, sem mistura de cargas de origens diferentes;

O transporte de alimentos deve obedecer às exigências, conforme as normas da Legislação da Vigilância Sanitária, para garantir a integridade e a qualidade dos mesmos.

Para gêneros alimentícios perecíveis: os veículos devem ser fechados em perfeitas condições de higiene.

A data de produção, o prazo de validade, a identificação do fabricante ou fornecedor devem estar explícitas no rótulo, em conformidade ao disposto na legislação de alimentos;

A entrega e o descarregamento dos produtos são de responsabilidade do fornecedor, e devem ocorrer exclusivamente às suas expensas, incluindo as despesas com frete, embalagens, encargos e quaisquer outras necessárias para o fornecimento do produto.

#### **IV. ESTIMATIVA DO QUANTITATIVO**

Realizou-se levantamento no âmbito desta Administração, a fim de identificar a necessidade dos itens a serem adquiridos.

Ressalta-se que esse levantamento levou em consideração os quantitativos de anos anteriores, bem como fatores quanto à finalidade de consumo dos alimentos. Assim, tem-se a previsibilidade de contratação dos seguintes quantitativos:



ITEM	DESCRIÇÃO	UNIDADE	QUANT
1	ACHOCOLATADO EM PÓ - embal de 400g- preparo instantâneo. aspecto: pó homogêneo; cor: própria; cheiro: característico; sabor: doce, próprio. Validade mínima: 10 meses a partir da data de fabricação. unidades de 400g cada.	UNIDADE	940
2	AÇAFRÃO EM PÓ 500GR: sabor e cheiro característico, embalagem plástica de 500g, com identificação do produto, marca do fabricante, prazo de validade e peso líquido	PACOTE	120
3	AÇÚCAR CRISTAL -de primeira qualidade - sacarose de cana de açúcar peneirada, embal. de 1 kg. em sacos de embalagens plástica atóxicos, limpos não violados, resistentes que garantam a integridade do produto até o momento do consumo.	PACOTE	3900
4	ADOÇANTE À BASE DE STÉVIA:- Adoçante dietético em pó. Caixa de 40g com 50 sachês de 0,8g cada. (Caixa com 50 sachês). Adoçante à base de um edulcorante natural retirado da stévia Rótulo com indicação do fabricante, produto, peso, ingredientes, informação nutricional, data de fabricação, prazo de validade e demais especificações exigidas na legislação vigente. Livre de insetos e fungos. Registro no órgão competente.	CAIXA	100
5	ÁGUA MINERAL NATURAL, TIPO SEM GÁS, material embalagem plástica, tipo embalagem descartável garrafa 1,5 l.	UNIDADE	2000
6	ÁGUA MINERAL, tipo embalagem plástico policarbonato, garrafa 500 ml, transparente, gaseificação sem gás, aracterísticas adicionais com tampa de pressão/lacre/envasado mecanicamente/, normas TÉCNICAS PADRÃO DNPM	UNIDADE	2000
7	AMENDOIM COLORIDO 500g	PACOTE	100
8	AMEIXA EM CALDA - acondicionadas em lata de 150g cada	UNIDADE	470
9	ARROZ BRANCO - tipo agulhinha, polido, longo e fino primeira qualidade, embalagem de 1kg. em sacos de embalagens plástica atóxicos, limpos não violados, resistentes que garantam a integridade do produto até o momento do consumo	QUILO	600
10	ARROZ PARBOLIZADO - primeira qualidade, embalagem 1kg. em sacos de embalagens plástica atóxicos, limpos não violados, resistentes que garantam a integridade do produto até o momento do consumo.	QUILO	1700
11	ARROZ INTEGRAL Especificação: longo, fino, tipo 1 integral. o produto não deve apresentar mofo, substâncias nocivas, preparação final dietética inadequada(empapamento). embalagem deve estar intacta, acondicionada em pacotes de 1 kg, em polietileno, transparente, atóxico. validade no mínimo de 12 meses	QUILO	35
12	AZEITE DE OLIVA – ACONDICIONADO em garrafas plasticas ou de	UNIDADE	80





	vidro, em embalagens de 250ml		
13	AZEITONAS EM CONSERVA-embalagem de 250G - COM CAROÇO: Azeitonas reidratadas em conserva, embalagem com no mínimo 250g de peso drenado, contendo identificação do produto, marca do fabricante, prazo de validade e peso líquido	UNIDADE	320
14	BEBIDA LÁCTEA FERMENTADA - sabores variados,(morango, ameixa, graviola, salada de frutas, açaí) consistência cremosa empacotada em embalagem plástica contendo 1.000ml, íntegras sem vazamentos atóxica, estéril e fechada a vácuo; informações nutricionais, nº de lote, data de validade, nº do registro no ministério de agricultura/ sif/ sie/dipoa, com prazo de validade mínimo de 30 dias, a contar da data da entrega do produto, que deverá ocorrer em carro refrigerado ou caixas de isopor conforme legislação vigente da Secretaria da Saúde, com no máximo de um mês de fabricação.	LITRO	1570
15	BISCOITO DOCE TIPO MARIA - estampado de textura lisa, crocante, coloração castanho dourado sem corantes. Produto obtido pelo amassamento e cozimento conveniente de ingredientes permitidos na legislação vigente com os seguintes ingredientes: Farinha de trigo enriquecida com ferro e ácido fólico (Vitamina B9), açúcar, gordura vegetal hidrogenada, amido de milho, açúcar invertido, sal, soro de leite em pó, vanilina. Estabilizante lecitina de soja e estearoil- 2-lactil lactato de sódio, acidulante ácido láctico, fermentos químicos bicarbonato de amônia, bicarbonato de sódio e piro fosfato ácido de sódio, melhorador de farinha metabissulfito de sódio, aromatizante. Com rendimento aproximado de 13 porções de 30g. Biscoito em formato redondo. Embalagem c/400g invólucro c/3 tiras, com identificação do produto, marca do fabricante, prazo de validade e peso líquido, com registro no Ministério da Agricultura e/ou Ministério da Saúde Sendo rejeitados biscoitos malcozidos, queimados e de características organolépticas anormais. Produto com validade de 8 meses.	PACOTE	1880
16	BISCOITO SALGADO - TIPO CREAM CRACKER, composição básica aromatizado artificialmente, farinha de trigo, gordura vegetal hidrogenada, sal, c/, extrato de malte e fermento biológico, acondicionado em pacotes de 400g, invólucro c/3 tiras, com identificação do produto, marca do fabricante, prazo de validade e peso líquido, com registro no Ministério da Agricultura e/ou Ministério da Saúde. Sendo rejeitados biscoitos mal cozidos, queimados e de características organolépticas anormais.	PACOTE	2180



17	BISCOITO INTEGRAL TIPO CREAM CRACKER Descrição: Biscoito, sabor: salgado, características adicionais: integral e sem recheio. Descrição Adicional: Condicionado em embalagem adequada. Unidade de 400g. Na embalagem deve conter informações acerca de: procedência, marca, prazo de validade, entre outros (no que couber), e de acordo com a legislação em vigor, observadas as suas especificações.	PACOTE	200
18	BISCOITO TIPO ROSQUINHA-SABORES VARIADOS: (chocolate, coco, baunilha e leite), a base de: farinha de trigo / açúcar / gordura vegetal hidrogenada/ lecitina de soja / amido de milho / açúcar invertido / leite integral/sal. Serão rejeitados biscoitos mal cozidos, queimados e de características organolépticas anormais.de maisena, pacote de 500g, obedecendo as normas técnicas da ABNT.	PACOTE	890
19	BISCOITO tipo palito pacotes de 300g, acondicionado em sacos plasticos	PACOTE	650
20	BOLACHA COMUM AMANTEIGADA - composição básica farinha de trigo, gordura vegetal hidrogenada, açúcar e outras substâncias permitidas,acondicionado em saco plástico impermeável, fechado,as embalagens devem conter externamente os dados de identificação, procedência, informações nutricionais,número de lote, data de validade, quantidade de produto. Validade mínima de 6 meses a partir da data de fabricação pacote de 250g	PACOTE	1380
21	BOMBONS SORTIDOS 400g	PACOTE	200
22	BOMBOM PCT 1 kg: bombons de chocolate com 20 gr, embalagem com 50 unidades.	PACOTE	200
23	CAFÉ – torrado e moído embalado a vácuo pct. 250g – acondicionados em pacotes aluminizados, hermeticamente fechados por processo a vácuo, tipo tijolinho, com o símbolo de qualidade da associação brasileira da industria do café – ABIC e com o símbolo de pureza.	PACOTE	800
24	CALDO DE CARNE- tempero completo em tabletes de 20g acondicionados em caixas de 114g sem conservantes, com aromatizante sintético idêntico ao natural.	CAIXA	180
25	CALDO DE GALINHA - tempero completo em tabletes de 20g acondicionados em caixas de 114g sem conservantes, com aromatizante sintético idêntico ao natural.	CAIXA	160
26	CARAMELO 840g	PACOTE	100



27	CANJIQUINHA -Amarela, de procedência nacional, Embalados em plástico atóxico, transparente e incolor, termosselada, isenta de mofo ou bolores, odores estranhos e substâncias nocivas, ausência de sujidades, parasitas ou larvas. A embalagem deverá declarar a marca, nome e endereço do fabricante, peso líquido, prazo de validade, lote, Número do registro no órgão competente. Embalagem de 400G.	PACOTE	240
28	CARNE DE SOJA- proteína desengordurada de soja (100%). não contém glúten. contém soja e derivados.	PACOTE	350
29	CHA cx c/ 10 saquinhos - 100% natural caixinha c/ aproximadamente 10 gramas contendo 10 sachês (boldo, camomila, erva doce, erva cidreira, endro E OUTROS	CAIXA	260
30	COCO RALADO-100G: coco relada extraído da fruta natural com embalagem contendo informações nutricionais, identificação do produto, marca do fabricante, prazo de validade e peso líquido.	PACOTE	240
31	COLORIFICO PARA ALIMENTO- colorífico em pó fino homogêneo, obtido de frutos maduros de urucum, limpos. cor: vermelho intensa, embalagem plástica com 500 g, com cheiro e sabor próprios, produto próprio para consumo humano e em conformidade com a legislação	PACOTE	340
32	CREME DE LEITE – UHT homogeneizado, sem Necessidade de refrigeração, 200g, sendo tetrapak. Validade mínima de 06 meses a partir da data de entrega.	CAIXA	1410
33	DOCE DE LATA- sabores especiais e exclusivos- Goiabada com coco, Goiabada com Castanha, Baniaba (mix de goiabada com bananada) e ainda a Goiabada.Cascão.goiabada/bananada. Embalagem plastica de 600g .	UNIDADE	380
34	FARINHA DE MANDIOCA - farinha de mandioca torrada, grupo seca, subgrupo fina, tipo 1, em sacos de embalagens plástica atóxicos, limpos não violados, resistentes que garantam a integridade do produto até o momento do consumo acondicionados em sacos de 1 kg	QUILO	240
35	FARINHA DE MILHO PRE- COZIDO flocos finos amarelo tipo flocão, com aspecto, cor, cheiro e sabor próprios com ausência de umidade, fermentação, ranço, isento de sujidades, parasitas e larvas. embalagem de 500g. em sacos atóxicos, limpos não violados, resistentes que garantam a integridade do produto até o momento do consumo, acondicionados em fardos	PACOTE	2630
36	FARINHA DE ROSCA 500GR: fina, embalagem de 500g contendo identificação do produto, marca do fabricante, prazo de validade,	PACOTE	160



	peso líquido.		
37	FARINHA DE TRIGO-especial, enriquecida com ferro e ácido fólico. Produto obtido pela moagem exclusiva do grão de trigo, isento de terra, sem umidade, (tolerado máximo 15% de umidade), embalagem de 1,0 Kg contendo identificação do produto, marca do fabricante, prazo de validade, peso líquido. O produto deverá ter aspecto de pó fino branco, com cheiro e sabor próprios.	QUILO	160
38	FEIJAO CARIOQUINHA safra nova classe, tipo 1, teor máximo de impurezas de 2%, tempo aproximado sob pressão de 45 minutos para cocção, e após a cocção apresentar grãos intumescidos e de aspecto homogêneo, embalagem plástica transparente de 1kg. em sacos de embalagens plástica atóxicos, limpos não violados, resistentes que garantam a integridade do produto até o momento do consumo.	QUILO	2070
39	FEIJÃO MACAÇA - kg safra nova classe, tipo 1, teor máximo de impurezas de 2%, tempo aproximado sob pressão de 45 minutos para cocção, e após a cocção apresentar grãos intumescidos e de aspecto homogêneo, embalagem plástica transparente de 1kg. em sacos de embalagens plástica atóxicos, limpos não violados, resistentes que garantam a integridade do produto até o momento do consumo.	QUILO	670
40	FERMENTO QUÍMICO- fermento contendo amido de milho geneticamente modificado, fosfato monocálcico, bicarbonato de sódio, carbonato de cálcio, 100g de peso líquido, com data de validade estampada na lata, de Excelente Qualidade. Validade mínima de 06 meses a partir da data da entrega do produto.	UNIDADE	100
41	FIAMBRE BOVINO - carne em conserva tipo Fiambre de carne bovina , ACONDICIONADO EM LATAS DE 320G	LATA	240
42	FILTRO PAPEL 103 – filtros acondicionados em caixa de papelão com 30 FILTROS cada.	UNIDADE	1380
43	GOMA PARA TAPIOCA-extraído da fécula da mandioca, tipo 1, embalagem com 500g, contendo identificação do produto, marca do fabricante, prazo de validade.	QUILO	570
44	KETCHUP- produto a base de Tomate, açúcar, vinagre, sal, amido modificado, condimentos, acidulante ácido láctico, conservador sorbato de potássio e aromatizante. CONTÉM GLÚTEN. ALÉRGICOS: PODE CONTER DERIVADOS DE CEVADA. Acondicionada em embalagens plastica de 397 g ou mais.	UNIDADE	100
45	JUJUBA 1 KG	PACOTE	200



46	LEITE CONDENSADO -embalagem de papelão contendo 200g, com identificação do produto, marca do fabricante, prazo de validade e peso líquido. o produto devera ter registro no ministério da agricultura e/ou ministério da saúde.	UNIDADE	800
47	LEITE DE COCO 200ML: Leite de coco, tradicional, embalagem com 200ml, contendo identificação do produto, marca do fabricante, prazo de validade e peso líquido	UNIDADE	320
48	LEITE EM PÓ INTEGRAL- embalagem laminada contendo 200g, livre de parasitas ou substâncias nocivas, odores estranhos, prazo de validade mínima de 06 meses a partir da data de entrega, com data de fabricação e validade. embalagem deverá conter externamente os dados de identificação e procedência, informação nutricional, número do lote, data de validade, quantidade do produto e número do registro. O produto deverá apresentar validade mínima de 06 (seis) meses a partir da data de entrega na unidade requisitante. não podendo ser leite modificado.	PACOTE	2570
49	LEITE EM PÓ DESNATADO – Em pó, Desnatado sem gordura (0%). O produto deve apresentar cor branca interior e sabor característico. Contendo 400g. O produto não deverá apresentar sinais de sujidade, corpos estranhos ao produto, cor não característica do produto, sabor ácido intenso ou problemas de vedação da embalagem. Deverá constar na embalagem dados de identificação, procedência, informações nutricionais, data de validade, quantidade do produto, nº do registro no SIF, com prazo de validade mínimo de 6meses a partir da data de entrega.	UNIDADE	400
50	LEITE PO INSTANT. -primeira qualidade, embalagem lata 400g - contendo no mínimo 26% de gorduras, embalado em latas de folha de flandres ou alumínio limpas, isentas de ferrugem não amassadas, resistentes com data de fabricação e validade.	UNIDADE	600
51	LINGUIÇA tipo calabresa cozida e defumada (calabresinha)	QUILO	80
52	MACARRÃO INTEGRAL formulado com farinha de trigo integral enriquecida com ferro e ácido fólico, fibra de trigo, farinha de aveia, farinha de arroz, farinha de cevada e farinha de soja, com ovos. Fabricado com matérias primas sãs, limpas e de boa qualidade. Livre de matéria terrosa, parasitas, larvas e detritos animais e vegetais. Embalagem: saco plástico, atóxico, pesando 500 g. Validade mínima de 06 (seis) meses a contar da data da entrega do produto.	PACOTE	50



53	MACARRAO TIPO NINHO, cor amarela, obtida pelo amassamento da farinha de trigo especial, ovos, e demais substâncias permitidas, isenta de corantes artificiais sujidades, parasitas, admitida umidade máxima 13%, embalagem de 500g, em sacos plásticos transparentes e atóxicos, limpos não violados, resistentes que garantam a integridade do produto até o momento do consumo, a embalagem deverá conter externamente os dados de identificação e procedência, informação nutricional, número do lote, data de validade, quantidade do produto.	PACOTE	710
54	MACARRÃO TIPO ESPAGUETE-Vitaminado cor amarela, obtida pelo amassamento da farinha de trigo especial, ovos, e demais substâncias permitidas, isenta de corantes artificiais sujidades, parasitas, admitida umidade máxima 13%, embalagem de 500g, em sacos plásticos transparentes e atóxicos, limpos não violados, resistentes que garantam a integridade do produto até o momento do consumo, a embalagem deverá conter externamente os dados de identificação e procedência, informação nutricional, número do lote, data de validade, quantidade do produto.	PACOTE	1880
55	MAIONESE COM SAL - Maionese a base Água, óleo de soja transgênico, amido modificado de milho transgênico, açúcar, vinagre, ovos pasteurizados, sal, suco de limão, acidulante ácido láctico, conservador sorbato de potássio, estabilizantes gomaxantana e goma guar, aromatizantes, sequestrante EDTA, cálcio dissódico, corante natural páprica e corante sintético idêntico natural betacaroteno, de Excelente Qualidade. Peso líquido 500 gramas. Validade	UNIDADE	380
56	MANTEIGA DA TERRA -produto gorduroso nos estados líquido e pastoso, obtido a partir cozimento do creme de leite bovino até que se evapore toda a água e restem apenas a gordura e as partículas sólidas da nata do leite, pela eliminação quase total da água, que se mantém líquida em temperatura ambiente por ate 2 meses, comercializada em garrafas de vidro ou garrafas plasticas de 500ml.	GARRAFA	350
57	MARGARINA COM SAL embalagem 3kg produzida exclusivamente de gordura vegetal, com adição de sal, em potes de polipropileno, resistentes, que garantam a integridade do produto até o momento do consumo contendo peso	UNIDADE	100





58	MARGARINA COM SAL embalagem 500g produzida exclusivamente de gordura vegetal, com adição de sal, em potes de polipropileno, resistentes, que garantam a integridade do produto até o momento do consumo contendo 500g embalagem deverá conter	UNIDADE	760
59	MILHO DE PIPOCA-Milho de Pipoca, Grupo duro, Classe amarelo, Tipo 1. Embalagem 500 gramas. Empacotado eletronicamente sem contato manual. Validade mínima de 06 meses a partir da data da entrega do produto.	PACOTE	70
60	MILHO VERDE E ERVILHA- em conserva- lata, peso liq. drenado 200g com identificação do produto, marca do fabricante, prazo de validade. o produto devera ter registro no ministério da agricultura e/ou ministério da saúde.	UNIDADE	800
61	MILHO VERDE EM CONSERVA -Milho Verde Em Conserva, embalagem com no mínimo 200 GR de peso drenado, contendo de identificação do produto, marca do fabricante, prazo de validade, peso liquido. LATA 195G	UNIDADE	630
62	MOLHO DE TOMATE - Produzido a base de Tomate, amido de milho modificado transgênico*, cebola, sal, salsa, alho, realçador de sabor glutamato monossódico, e conservador sorbato de potássio.acondicionados em EM SACHE- contendo 340g	UNIDADE	240
63	MOLHO INGES- embalagem original plástica, contendo 150ml, com identificação do produto, marca do fabricante, prazo de validade e peso liquido. o produto devera ter registro no ministério da agricultura e/ou ministério da saúde.	UNIDADE	100
64	Mucilagem de Arroz (cereal infantil para complementar a alimentação da criança a partir do 6º mês, com ferro e 09 vitaminas) adicionada de açúcar e enriquecido com vitaminas e sais minerais lata com 400g, contendo identificação do produto, marca do fabricante, prazo de validade e peso líquido	LATA	80
65	Mucilagem de Milho (cereal infantil para complementar a alimentação da criança a partir do 6º mês, com ferro e 09 vitaminas) adicionada de açúcar e enriquecido com vitaminas e sais minerais lata com 400g, contendo identificação do produto, marca do fabricante, prazo de validade e peso líquido.	LATA	80
66	OLEO DE SOJA embalagem plástica com 900ml - refinado, obtido de único vegetal, com apresentação, aspecto, cheiro, sabor e cor peculiar, isento de ranço, tipo 1, temperatura de ignição acima de 200°C .	UNIDADE	690



67	ORÉGANO - Orégano, 7g de peso líquido com data de validade estampada no pacote, de Excelente Qualidade. Validade mínima de 06 meses a partir da data da entrega do produto.	PACOTE	160
68	OVOS VERMELHOS: de granja, tipo A, limpos, frescos, sem rachaduras ou trincados, quando quebrados devem apresentar gema firme, devem apresentar selo de inspeção municipal, estadual ou federal. Embalagem com tampa contendo 30 ovos	BANDEJA	870
69	PAO DE FORMA(INTEGRAL) tipo:pão de forma/integralcomposição obrigatória - Farinha de trigo, fermento biológico, ovos, sal e água. COMPOSIÇÃO OPCIONAL - Podem conter outras substancias alimentícias que os caracterizem desde que permitidas pela legislação e declaradas no rotulo, isentos de gorduras, trans, aditivos permitidos pela legislação exceto corantes naturais. ISENTA de corantes artificiais. Primária: Saco polietileno atóxico e resistente, constando o peso e respectiva quantidade, bem como a fabricação e validade do produto.Secundária: Embalagem de mercado que preserve a integridade e qualidade do produtoRotulagem - Deve atender a legislação vigente.Nota - Produto legalmente isento de registro. Peso líquido Pacote com 500 gr contendo 20 fatias.	PACOTE	100
70	PAÇOQUITA 1kg	PACOTE	150
71	PIPOCA 10G (C/20UND)	UNIDADE	250
72	PIRULITO DO CHAVES	PACOTE	250
73	POLPA DE FRUTA ACEROLA- Extraída de frutas frescas, selecionadas, isenta de contaminação, congelada; embalagem de 200g acondicionada em saco plástico de polietileno de 1kg. constar a data de fabricação, prazo de validade de no mínimo 06 meses e nº do registro do MAPA.	QUILO	80
74	POLPA DE FRUTA CAJA- Extraída de frutas frescas, selecionadas, isenta de contaminação, congelada; embalagem de 200g acondicionada em saco plástico de polietileno de 1kg. constar a data de fabricação, prazo de validade de no mínimo 06 meses e nº do registro do MAPA.	QUILO	80
75	POLPA DE FRUTA CAJU- Extraída de frutas frescas, selecionadas, isenta de contaminação, congelada; embalagem de 200g acondicionada em saco plástico de polietileno de 1kg. constar a data de fabricação, prazo de validade de no mínimo 06 meses e nº do registro do MAPA.	QUILO	180



76	POLPA DE FRUTA GRAVIOLA- Extraída de frutas frescas, selecionadas, isenta de contaminação, congelada; embalagem de 200g acondicionada em saco plástico de polietileno de 1kg. constar a data de fabricação, prazo de validade de no mínimo 06 meses e nº do registro do MAPA	QUILO	80
77	POLPA DE FRUTA MARACUJA- Extraída de frutas frescas, selecionadas, isenta de contaminação, congelada; embalagem de 200g acondicionada em saco plástico de polietileno de 1kg. constar a data de fabricação, prazo de validade de no mínimo 06 meses e nº do registro do MAPA	QUILO	80
78	PRESUNTO - resfriado de 1ª Qualidade, fatiados conforme solicitado a quantidade, com data de validade estampada no pacote, 30 dias contados da data da entrega. Embalagem energeticamente fechada.	QUILO	290
79	QUEIJO COALHO - Primeira qualidade, de leite de vaca, de consistência semidura, rígida, compacta, com odor e sabor suave e levemente salgado, a embalagem original deve ser a vácuo em sacos plásticos transparente e atóxico, limpo não violado, resistente, que garanta a integridade do produto até o momento do consumo, acondicionados em caixas lacradas. A embalagem deverá conter exatamente os dados de identificação, procedência, informações nutricionais, n de lote, quantidade do produtos, numero de registro no ministério da agricultura/SIF/DIPOA e carimbo de inspeção do SIF. Deverá apresentar validade mínima de 30 (trinta) dias a partir da data de entrega.	QUILO	80
80	QUEIJO MUSSARELA - resfriada de 1ª Qualidade, fatiados conforme solicitado a quantidade, com data de validade estampada no pacote, 30 dias contados da data da entrega. Embalagem energeticamente fechada.	QUILO	550



81	QUEIJO RICOTA fresca, não-maturada, obtida do soro do leite de vaca, massa branca, consistência macia e quebradiça, sabor suave e cremoso, com textura leve, baixo teor de gordura, sem passar por processo de defumação, sem ingredientes adicionais, embalado com filme plástico com barreira termoencolhível atóxico, limpo, não violado, resistente, no qual tenha sido aplicado vácuo parcial permitindo a perfeita aderência do continente ao conteúdo que garanta a integridade do produto até o momento do consumo, com rótulo impresso. a embalagem deverá conter identificação, procedência, informação nutricional, número de lote, data de validade, quantidade do produto, número do registro no ministério da agricultura/sif/dipoa e carimbo de inspeção. validade mínima de 90 dias a partir da data de entrega.	QUILO	15
82	RAPADURA DE CANA-DE-AÇUCAR- obtida pela concentração a quente do caldo de cana, fabricada com matéria prima não fermentada, isenta de matéria terrosa, parasitos e detritos animais ou vegetais, em tabletes de 30g acondicionados em embalagem plásticas atóxica de 400g; deve constar data de fabricação e prazo de validade de no mínimo 06 meses.	PACOTE	300
83	REFRIGERANTE - Sabor coca- cola em garrafa tipo pet, capacidade 2 litros.	UNIDADE	940
84	REFRIGERANTE - Sabor guaraná, em garrafa tipo pet, capacidade 2 litros.	UNIDADE	890
85	REFRIGERANTE – sabor Uva- em garrafa tipo pet, capacidade 2 litros.	UNIDADE	890
86	REFRIGERANTE- Sabor Laranja em garrafa tipo pet, capacidade 2 litros.	UNIDADE	890
87	REQUEIJÃO-tradicional cremoso – massa coalhada (leite desnatado e acidulante, acido cítrico INS 330, manteiga, mistura estabilizante para requeijão cremoso). Não contém glúten, embalado em copo de 200 gr.	UNIDADE	420
88	SAL IODADO embalagem 1kg - refinado, iodado, para consumo domestico, embalagem contendo 01 kg, em sacos de embalagens plástica atóxicos, limpos não violados, resistentes que garantam a integridade do produto até o momento do consumo, com identificação do produto, marca do fabricante, prazo de validade e peso liquido. o produto devera ter registro no ministério da agricultura e/ou saúde	QUILO	320



89	SALSICHA MISTA - Salsicha, para hot dog, embalagem de 1,5 kg, embalado em PVC transparente ou saco plástico transparente com identificação do produto, marca do fabricante, prazo de validade, peso líquido, de acordo com as portarias do ministério da agricultura, registro no Ministério da Agricultura/SIF/DIPOA.	QUILO	320
90	SARDINHA EM CONSERVA- conservada em óleo de soja ou em molho de tomate, eviscerada e descamada mecanicamente, livre de nadadeiras, calda e cabeça e pré cozida, embalagem de 250 g contendo com identificação do produto, marca do fabricante, data de fabricação e validade e lote, valores nutricionais, ingredientes, rendimento e registro no ministério da agricultura.	UNIDADE	1100
91	SUCO DE FRUTA - concentrado e integral, não fermentado, não alcoólico, pasteurizado e homogeneizado (goiaba, manga, uva) - frasco com 500 ml	UNIDADE	1000
92	TEMPERO COMPLETO EM PÓ -com ou sem pimenta, condimentos, a base de sal, alho, cebola, cebolinha e salsa, sem conservantes e corantes, embalagem pct 500g aproximadamente,	UNIDADE	440
93	UVAS PASSAS SEM CAROÇO 200GR: Uvas Passas sem sementes, embalagem com no mínimo 200g de peso líquido, contendo de identificação do produto, marca do fabricante, prazo de validade, peso líquido.	UNIDADE	320
94	VINAGRE ALCOOL -com acidez mínima de 4%, garrafa plástica com 500ml.	UNIDADE	630
95	ABACAXI- produtos frescos e com grau de maturação intermediária. deverá apresentar odor agradável, consistência firme, não deverá apresentar perfurações, machucados, coloração não característica.	UNIDADE	1350
96	ABACATE- produtos frescos e com grau de maturação intermediária. Deverá apresentar odor agradável, consistência firme, não deverá apresentar perfurações, machucados, coloração não característica.	QUILO	650
97	ABÓBORA- produtos frescos e com grau de maturação intermediária. deverá apresentar odor agradável, consistência firme, não deverá apresentar perfurações, machucados, coloração não característica.	QUILO	810



98	ALFACE- produtos frescos e com grau de maturação intermediária. Deverá apresentar odor agradável, consistência firme, não deverá apresentar perfurações, machucados, coloração não característica.	UNIDADE	730
99	ALHO- Sem réstia, bulbo inteiro e são, sem brotos, sem grãos chochos, ardidados, manchados ou outros defeitos que possam alterar sua aparência e qualidade. Livre de resíduos fertilizantes,	QUILO	890
100	BANANA- produtos frescos e com grau de maturação intermediária. Deverá apresentar odor agradável, consistência firme, não deverá apresentar perfurações, machucados, coloração não característica.	UNIDADE	3430
101	BATATA DOCE- produtos frescos e com grau de maturação intermediária. deverá apresentar consistência firme, não deverá apresentar perfurações, machucados, coloração não característica.	QUILO	890
102	BATATA INGLESA - produtos frescos e com grau de maturação intermediária. deverá apresentar consistência firme, não deverá apresentar perfurações, machucados, coloração não característica.	QUILO	1730
103	BETERRABA- produtos frescos e com grau de maturação intermediária. deverá apresentar odor agradável, consistência firme, não deverá apresentar perfurações, machucados, coloração não característica.	QUILO	420
104	CEBOLA BRANCA- produtos frescos e com grau de maturação intermediária. deverá apresentar odor agradável, consistência firme, não deverá apresentar perfurações, machucados, coloração não característica.	QUILO	470
105	CEBOLA VERMELHA- produtos frescos e com grau de maturação intermediária. deverá apresentar odor agradável, consistência firme, não deverá apresentar perfurações, machucados, coloração não característica.	QUILO	650
106	CENOURA- produtos frescos e com grau de maturação intermediária. deverá apresentar odor agradável, consistência firme, não deverá apresentar perfurações, machucados, coloração não característica.	QUILO	260





107	CHUCHU- produtos frescos e com grau de maturação intermediária. deverá apresentar odor agradável, consistência firme, não deverá apresentar perfurações, machucados, coloração não característica.	UNIDADE	850
108	COENTRO-produtos frescos e com grau de maturação intermediária. Deverá apresentar odor agradável, consistência firme, não deverá apresentar perfurações, machucados, coloração não característica.	MAÇOS	980
109	GOIABA - produtos frescos e com grau de maturação intermediária. deverá apresentar odor agradável, consistência firme, não deverá apresentar perfurações, machucados, coloração não característica.	QUILO	980
110	INHAME - produtos frescos e com grau de maturação intermediária. Deverá apresentar odor agradável, consistência firme, não deverá apresentar perfurações, machucados, coloração não característica.	QUILO	350
111	LARANJA - produtos frescos e com grau de maturação intermediária. deverá apresentar odor agradável, consistência firme, não deverá apresentar perfurações, machucados, coloração não característica.	UNIDADE	5750
112	LIMÃO -produtos frescos e com grau de maturação intermediária. Deverá apresentar odor agradável, consistência firme, não deverá apresentar perfurações, machucados, coloração não característica.	QUILO	22
113	MACAXEIRA-Produtos frescos e com grau de maturação intermediária. deverá apresentar odor agradável, consistência firme, não deverá apresentar perfurações, machucados, coloração não característica.	QUILO	450
114	MAÇÃ-produtos frescos e com grau de maturação intermediária. Deverá apresentar odor agradável, consistência firme, não deverá apresentar perfurações, machucados, coloração não característica.	QUILO	1100
115	MAMÃO -produtos frescos e com grau de maturação intermediária. deverá apresentar odor agradável, consistência firme, não deverá apresentar perfurações, machucados, coloração não característica.	QUILO	800



116	MANGA-produtos frescos e com grau de maturação intermediária. deverá apresentar odor agradável, consistência firme, não deverá apresentar perfurações, machucados, coloração não característica.	QUILO	470
117	MARACUJÁ -produtos frescos e com grau de maturação intermediária. deverá apresentar odor agradável, consistência firme, não deverá apresentar perfurações, machucados, coloração não característica.	QUILO	1250
118	MELANCIA-produtos frescos e com grau de maturação intermediária. Deverá apresentar odor agradável, consistência firme, não deverá apresentar perfurações, machucados, coloração não característica.	QUILO	2350
119	MELÃO - produtos frescos e com grau de maturação intermediária. deverá apresentar odor agradável, consistência firme, não deverá apresentar perfurações, machucados, coloração não característica.	QUILO	875
120	PEPINO - produtos frescos e com grau de maturação intermediária. Deverá apresentar odor agradável, consistência firme, não deverá apresentar perfurações, machucados, coloração não característica.	QUILO	320
121	PIMENTÃO - produtos frescos e com grau de maturação intermediária. deverá apresentar odor agradável, consistência firme, não deverá apresentar perfurações, machucados, coloração não característica.	UNIDADE	850
122	REPOLHO - produtos frescos e com grau de maturação intermediária. Deverá apresentar odor agradável, consistência firme, não deverá apresentar perfurações, machucados, coloração não característica.	QUILO	390
123	TOMATE - produtos frescos e com grau de maturação intermediária. deverá apresentar odor agradável, consistência firme, não deverá apresentar perfurações, machucados, coloração não característica.	QUILO	900
124	TANGERINA - produtos frescos e com grau de maturação intermediária. Deverá apresentar odor agradável, consistência firme, não deverá apresentar perfurações, machucados, coloração não característica.	QUILO	300
125	UVA - produtos frescos e com grau de maturação intermediária. deverá apresentar odor agradável, consistência firme, não deverá apresentar perfurações, machucados, coloração não característica.	QUILO	470



ESTADO DA PARAÍBA  
**MUNICÍPIO DE VÁRZEA**  
PREFEITURA MUNICIPAL  
CNPJ: 08.884.066/0001-01

126	BROCOLIS - tamanho regular, sem estragos, de primeira, apresentando grau de evolução completo do tamanho, aroma e cor própria, com ausência de sujidades, parasitas e larvas	QUILO	40
127	CARNE BOVINA -tipo alcatra natural sem Osso- cortada na hora. Com cor, odor e aspecto característico próprios. Isento de sujidades e parasitas.	QUILO	1000
128	CARNE BOVINA MOÍDA -de primeira, sem gordura, tipo patinho, resfriada. aspecto própria, não amolecida nem pegajosa, cor própria, sem manchas esverdeadas, cheiro e sabor próprio, com ausência de sujidades, parasitos e larvas Acondicionada em embalagem de filme PVC transparente ou saco plástico transparente, contendo identificação do produto, marca do fabricante e prazo de validade. Inspeccionado pelo ministério da agricultura (SIF ou SIE).	QUILO	1000
129	FIGADO DE BOI - de primeira, sem gordura, resfriado aspecto próprio, não amolecido nem pegajoso, cor própria sem manchas esverdeadas, cheiro e sabor próprio, com ausência de sujidades, parasitos e larvas, acondicionado em embalagens de filme PVC transparente, contendo identificação do produto ,marca do fabricante e prazo de validade. Inspeccionado pelo ministério da agricultura (SIF ou SIE).	QUILO	600
130	COSTELA BOVINA IN NATURA - com osso, cortada na hora. com cor, odor e aspecto característico próprios.Isento de sujidades e parasitas	QUILO	850
131	CARNE BOVINA CHARQUEADA, curada, seca, tipo salgada da parte dianteira, produto preparado, com salmoura, dessecada, de consistência firme, com aspecto, cor, sabor e odor próprios, isento de sujidades e parasitas, embalado a vácuo de primeira qualidade, acondicionada em embalagem de filme PVC transparente ou saco plástico transparente, contendo identificação do produto, marca do fabricante e prazo de validade.Inspeccionado pelo ministério da agricultura (SIF ou SIE) contendo procedência e validade, pct de 01 kg . Não será aceito JERKED BEEF	QUILO	420



132	FRANGO INTEIRO - frango inteiro sem vísceras sem pés e sem cabeça, com no máximo 10% de gordura, provenientes de aves sadias, abatidas sob rígidas condições de higiene, ter tamanho uniforme sem excesso de pele, com aspecto, cor e odor próprios. Isento de sujidades e parasitas. Acondicionado em embalagem de filme PVC transparente ou saco plástico transparente, contendo identificação do produto, marca do fabricante, prazo de validade, marcas e carimbos oficiais, de acordo com as Portarias do Ministério da Agricultura e/ou Ministério da Saúde, DIPOA n.304 de 22/04/96 e n.145 de 22/04/98 e da Resolução da ANVISA nº105 de 19/05/99.	QUILO	670
133	COXA E SOBRE-COXA DE FRANGO, congelada, acondicionada em embalagem de filme PVC transparente ou saco plástico transparente, contendo identificação do produto, marca do fabricante, prazo de validade, marcas e carimbos oficiais, de acordo com as Portarias do Ministério da Agricultura e/ou Ministério da Saúde, DIPOA n.304 de 22/04/96 e n.145 de 22/04/98 e da Resolução da ANVISA nº105 de 19/05/99.	QUILO	380
134	LINGUIÇA – (carne e de frango). de boa qualidade, isenta de aditivos ou substâncias estranhas que deverá ser acondicionada em embalagem primária constituída de plástico atóxico Acondicionada em embalagem a vácuo em filme PVC transparente ou saco plástico transparente, contendo n.304 de 22/04/96 e n.145 de 22/04/98 e da Resolução da ANVISA nº105 de 19/05/99.	QUILO	390
135	LINGUIÇA CALABRESA: Linguiça obtida exclusivamente de carnes suína, curado e adicionado de ingredientes, devendo ter o sabor picante característico da pimenta calabresa.	QUILO	100
136	FILÉ DE PEIXE - de 1ª qualidade Resfriado, acondicionado em embalagem adequada, de acordo com as normas da ANVISAMS. Com cor, odor e sabor e textura característicos.	QUILO	260
137	FILE DE PEITO DE FRANGO - Com baixo teor de gordura e rico em nutrientes essenciais para o organismo, o Filé de Peito de Frango congelado, bastando descongelar, temperar e preparar. Acondicionados em bandejas de 1kg, cada.	QUILO	850

#### **V. LEVANTAMENTO DE MERCADO**

Foi realizado um levantamento de mercado detalhado com o objetivo de identificar a solução mais eficaz para a demanda existente. Este levantamento incluiu uma análise abrangente do mercado e uma consulta ao Portal do Tribunal de Contas do Estado da Paraíba (TCE/PB) para



verificar contratações semelhantes. A partir dessas análises, determinou-se que a solução mais adequada é a Aquisição parcelada de gêneros alimentícios perecíveis e não perecíveis destinados a manutenção das atividades das secretarias do município de Várzea- PB através de Pregão na forma eletrônica.

#### **VI. ESTIMATIVA DE VALOR**

O preço estimado da contratação é sigiloso no edital e somente será disponibilizado após o fim da fase de lances, permanecendo acessível aos órgãos de controle, conforme Art. 24 da Lei 14.133/21.

O orçamento será sigiloso haja vista que traz maior economia e poder de negociação a Administração, pois divulgar o preço estimado desestimula os licitantes a baixarem seus preços, pois já sabem qual o valor que a Administração pretende pagar.

Para determinar o valor referencial, foi realizada uma consulta em Banco de Preços de Preços Públicos, usando como parâmetro contratações similares realizadas pela Administração Pública, através do Método Matemático Aplicado: Média Aritmética.

#### **VII. DESCRIÇÃO DA SOLUÇÃO COMO UM TODO**

Considerando as características de utilização, as quantidades de gêneros alimentícios necessários, os períodos informados e os valores estimados, conclui-se que a melhor opção e a mais vantajosa, adequada e disponível no mercado, sob a égide dos princípios da oportunidade e conveniência da Administração Pública está na efetiva Aquisição de gêneros alimentícios.

Entre as soluções disponíveis no mercado, a única opção viável é a aquisição por item, por possuir características funcionais e técnicas compatíveis com cenário para a implementação e operacionalização da demanda.

Os Itens em questão, objetivamente definidos, atendem às especificações usuais constantes no Mercado e destinam-se a utilização pelas secretarias municipais.

Esta Administração optou por realizar a presente Aquisição/Contratação, através da modalidade PREGÃO na sua forma ELETRÔNICA.

Considerou, ainda, o fato de que a referida modalidade possibilita um controle mais efetivo quanto à Distribuição dos Itens a serem adquiridos, traduzindo-se no estímulo ao Consumo Sustentável/Consciente.

Salienta-se que esta solução tem sido utilizada no último pleito e tem se mostrado mais eficiente e eficaz no atendimento das necessidades das secretarias municipais até o momento, sendo passível de análise quando se utilizar de outra solução mais vantajosa a Administração Pública no mercado.

#### **VIII. JUSTIFICATIVA PARA O PARCELAMENTO DA SOLUÇÃO**



A solução para a fornecimento de gêneros alimentícios perecíveis e não perecíveis, será parcelada, sendo a licitação do tipo menor preço por item. Justifica-se o parcelamento, tendo em vista o objeto ser divisível e não haver prejuízo para o conjunto a ser licitado, nos termos do art. 47, inciso II, da Lei 14.133/2021.

#### **IX. DEMONSTRATIVO DOS RESULTADOS PRETENDIDOS**

Os resultados pretendidos com a presente contratação são:

- Em relação à eficácia: atendimento de todas as demandas de gêneros alimentícios, no suporte à atividade finalística do órgão;
- Quanto à eficiência: assegurar a continuidade da prestação de tais serviços, e do uso racional dos recursos financeiros;
- Com a Aquisição de gêneros alimentícios buscam-se também, atender ao princípio da economicidade, cuja meta é a obtenção da melhor relação custo-benefício possível de gêneros alimentícios em recursos financeiros, econômicos e administrativos possa alcançar, permitindo assim que os serviços sejam realizados de forma rápida, econômica e sustentável.

#### **X - PROVIDÊNCIAS A SEREM ADOTADAS PELA ADMINISTRAÇÃO PREVIAMENTE À CELEBRAÇÃO DO CONTRATO**

Previamente à contratação, a Administração adotará ações para adequação e organização do ambiente, inclusive quanto à definição de servidores para fiscalização e gestão contratual.

#### **XI. CONTRATAÇÕES CORRELATAS E/OU INTERDEPENDENTES**

Não se faz necessária a realização de contratações correlatas e/ou interdependentes para a viabilidade e contratação desta demanda.

#### **XII - POSSÍVEIS IMPACTOS AMBIENTAIS**

A presente contratação não gera Impactos ambientais diretos. A Contratada deverá, ainda, respeitar as Normas atinentes ao ramo de atividade.

#### **XIII - MAPEAMENTO DE RISCOS**

O mapeamento de riscos permite a identificação, avaliação e gerenciamento dos riscos que possam comprometer o sucesso da contratação e da gestão contratual. Para cada risco identificado, define-se: a probabilidade de ocorrência dos eventos, os possíveis danos





potenciais, possíveis ações preventivas e contingências, bem como a identificação de responsáveis por ação.

Após a identificação e classificação, deve-se executar uma análise qualitativa e quantitativa dos riscos. A análise quantitativa dos riscos consiste na classificação conforme a relação entre a probabilidade e o impacto. Tal classificação resultará no nível do risco e direcionará as ações relacionadas aos riscos durante a fase de planejamento e gestão do contrato.

A tabela abaixo apresenta uma síntese dos riscos de planejamento e de gestão dos serviços identificados e classificados neste documento.

<b>RISCO</b>	<b>PROBABILIDADE</b>	<b>IMPACTO</b>
Questionamentos excessivos na licitação	Baixa	Baixa
Contratada se recusar a assinar o contrato	Baixa	Alto
Pedidos de reequilíbrio econômico-financeiro do contrato	Médio	Alto

### **RISCOS DO PROCESSO DE CONTRATAÇÃO E DA EXECUÇÃO**

<b>RISCO 1</b>	<b>QUESTIONAMENTOS EXCESSIVOS NA LICITAÇÃO</b>
Probabilidade	Baixa
Impacto	Baixa
Dano	Legitimidade da licitação ser colocada em questão
Ação Preventiva	Definir as regras gerais da contratação de forma clara no Termo de Referência e atentar à legislação vigente.
Ação de Contingência	Estudar e aplicar a legislação ao caso concreto.
<b>RISCO 2</b>	<b>Contratada se recusar a assinar o contrato.</b>
Probabilidade	Baixa
Impacto	Alto
Dano	A(s) contratada(s) podem não assinar o(s) contrato(s) devido a prática de Mergulho.
Ação Preventiva	Definir punição no Termo de Referência para empresa contratada que não assinar o contrato dentro do prazo estipulado.
Ação de Contingência	Convocar novo fornecedor e punir os licitantes que descumpriram a avença.
<b>RISCO 3</b>	<b>Pedidos de reequilíbrio econômico-financeiro do contrato</b>
Probabilidade	Médio
Impacto	Alto
Dano	Variações nos preços



ESTADO DA PARAÍBA  
**MUNICÍPIO DE VÁRZEA**  
PREFEITURA MUNICIPAL  
CNPJ: 08.884.066/0001-01

---

Ação Preventiva	Prever cláusula de reequilíbrio econômico-financeiro Estabelecer os requisitos para requerimento. Exigir documentação comprovatória que os preços extrapolaram a álea extraordinária.
Ação de Contingência	Gestão/Fiscalização do contrato com análise da viabilidade.

#### **XIV - DECLARAÇÃO DE VIABILIDADE**

A viabilidade deste ETP verifica-se visto que a necessidade da contratação atende adequadamente as demandas formuladas, os benefícios a serem alcançados são adequados, os custos previstos são compatíveis e caracteriza uma economicidade, os riscos envolvidos são administráveis. Considerando as informações do presente ETP, entende-se que a presente contratação se configura tecnicamente VIÁVEL.

Yolly Yasmin de Medeiros Vanderlei  
Secretária de Administração

José Jubson Souto Dantas  
Planejamento e Finanças



ESTADO DA PARAÍBA

**MUNICÍPIO DE VÁRZEA**

PREFEITURA MUNICIPAL

CNPJ: 08.884.066/0001-01

## ANEXO II – TERMO DE REFERÊNCIA

### 1.0. FUNDAMENTAÇÃO E DESCRIÇÃO DA NECESSIDADE DA CONTRATAÇÃO

1.1. A presente contratação tem fundamento com base na Lei 14.133/2021.

### 2.0. OBJETIVO

2.1. Aquisição parcelada de gêneros alimentícios perecíveis e não perecíveis destinados a manutenção das atividades das secretarias do município de Várzea- PB, conforme condições, quantidades e exigências estabelecidas neste instrumento:

2.2. Estimativas de Demanda:

ITEM	DESCRIÇÃO	UNIDADE	QUANT
1	ACHOCOLATADO EM PÓ - embal de 400g- preparo instantâneo. aspecto: pó homogêneo; cor: própria; cheiro: característico; sabor: doce, próprio. Validade mínima: 10 meses a partir da data de fabricação. unidades de 400g cada.	UNIDADE	940
2	AÇAFRÃO EM PÓ 500GR: sabor e cheiro característico, embalagem plástica de 500g, com identificação do produto, marca do fabricante, prazo de validade e peso líquido	PACOTE	120
3	AÇÚCAR CRISTAL -de primeira qualidade - sacarose de cana de açúcar peneirada, embal. de 1 kg. em sacos de embalagens plástica atóxicos, limpos não violados, resistentes que garantam a integridade do produto até o momento do consumo.	PACOTE	3900
4	ADOÇANTE À BASE DE STÉVIA:- Adoçante dietético em pó. Caixa de 40g com 50 sachês de 0,8g cada. (Caixa com 50 sachês). Adoçante à base de um edulcorante natural retirado da stévia Rótulo com indicação do fabricante, produto, peso, ingredientes, informação nutricional, data de fabricação, prazo de validade e demais especificações exigidas na legislação vigente. Livre de insetos e fungos. Registro no órgão competente.	CAIXA	100
5	ÁGUA MINERAL NATURAL, TIPO SEM GÁS, material embalagem plástica, tipo embalagem descartável garrafa 1,5 l.	UNIDADE	2000
6	ÁGUA MINERAL, tipo embalagem plástica policarbonato, garrafa 500 ml, transparente, gaseificação sem gás, aracterísticas adicionais com tampa de pressão/lacre/envasado mecanicamente/, normas TÉCNICAS PADRÃO DNPM	UNIDADE	2000
7	AMENDOIM COLORIDO 500g	PACOTE	100
8	AMEIXA EM CALDA - acondicionadas em lata de 150g cada	UNIDADE	470



ESTADO DA PARAÍBA

**MUNICÍPIO DE VÁRZEA**

PREFEITURA MUNICIPAL

CNPJ: 08.884.066/0001-01

9	ARROZ BRANCO - tipo agulhinha, polido, longo e fino primeira qualidade, embalagem de 1kg. em sacos de embalagens plástica atóxicos, limpos não violados, resistentes que garantam a integridade do produto até o momento do consumo	QUILO	600
10	ARROZ PARBOLIZADO - primeira qualidade, embalagem 1kg. em sacos de embalagens plástica atóxicos, limpos não violados, resistentes que garantam a integridade do produto até o momento do consumo.	QUILO	1700
11	ARROZ INTEGRAL Especificação: longo, fino, tipo 1 integral. o produto não deve apresentar mofo, substâncias nocivas, preparação final dietética inadequada(empapamento). embalagem deve estar intacta, acondicionada em pacotes de 1 kg, em polietileno, transparente, atóxico. validade no mínimo de 12 meses	QUILO	35
12	AZEITE DE OLIVA – ACONDICIONADO em garrafas plasticas ou de vidro, em embalagens de 250ml	UNIDADE	80
13	AZEITONAS EM CONSERVA-embalagem de 250G - COM CAROÇO: Azeitonas reidratadas em conserva, embalagem com no mínimo 250g de peso drenado, contendo identificação do produto, marca do fabricante, prazo de validade e peso liquido	UNIDADE	320
14	BEBIDA LÁCTEA FERMENTADA - sabores variados,(morango, ameixa, graviola, salada de frutas, açaí) consistência cremosa empacotada em embalagem plástica contendo 1.000ml, íntegras sem vazamentos atóxica, estéril e fechada a vácuo; informações nutricionais, nº de lote, data de validade, nº do registro no ministério de agricultura/ sif/ sie/dipoa, com prazo de validade mínimo de 30 dias, a contar da data da entrega do produto, que deverá ocorrer em carro refrigerado ou caixas de isopor conforme legislação vigente da Secretaria da Saúde, com no máximo de um mês de fabricação.	LITRO	1570



15	BISCOITO DOCE TIPO MARIA - estampado de textura lisa, crocante, coloração castanho dourado sem corantes. Produto obtido pelo Produto obtido pelo amassamento e cozimento conveniente de ingredientes permitidos na legislação vigente com os seguintes ingredientes: Farinha de trigo enriquecida com ferro e ácido fólico (Vitamina B9), açúcar, gordura vegetal hidrogenada, amido de milho, açúcar invertido, sal, soro de leite em pó, vanilina. Estabilizante lecitina de soja e estearoil- 2-lactil lactato de sódio, acidulante ácido láctico, fermentos químicos bicarbonato de amônia, bicarbonato de sódio e piro fosfato ácido de sódio, melhorador de farinha metabissulfito de sódio, aromatizante. Com rendimento aproximado de 13 porções de 30g. Biscoito em formato redondo. Embalagem c/400g invólucro c/3 tiras, com identificação do produto, marca do fabricante, prazo de validade e peso líquido, com registro no Ministério da Agricultura e/ou Ministério da Saúde Sendo rejeitados biscoitos malcozidos, queimados e de características organolépticas anormais. Produto com validade de 8 meses.	PACOTE	1880
16	BISCOITO SALGADO - TIPO CREAM CRACKER, composição básica aromatizado artificialmente, farinha de trigo, gordura vegetal hidrogenada, sal, c/, extrato de malte e fermento biológico, acondicionado em pacotes de 400g, invólucro c/3 tiras, com identificação do produto, marca do fabricante, prazo de validade e peso líquido, com registro no Ministério da Agricultura e/ou Ministério da Saúde. Sendo rejeitados biscoitos mal cozidos, queimados e de características organolépticas anormais.	PACOTE	2180
17	BISCOITO INTEGRAL TIPO CREAM CRACKER Descrição: Biscoito, sabor: salgado, características adicionais: integral e sem recheio. Descrição Adicional: Condicionado em embalagem adequada. Unidade de 400g. Na embalagem deve conter informações acerca de: procedência, marca, prazo de validade, entre outros (no que couber), e de acordo com a legislação em vigor, observadas as suas especificações.	PACOTE	200
18	BISCOITO TIPO ROSQUINHA- SABORES VARIADOS: (chocolate, coco, baunilha e leite), a base de: farinha de trigo / açúcar / gordura vegetal hidrogenada/ lecitina de soja / amido de milho / açúcar invertido / leite integral/sal. Serão rejeitados biscoitos mal cozidos, queimados e de características organolépticas anormais.de maisena, pacote de 500g, obedecendo as normas técnicas da ABNT.	PACOTE	890
19	BISCOITO tipo palito pacotes de 300g, acondicionado	PACOTE	650



ESTADO DA PARAÍBA

**MUNICÍPIO DE VÁRZEA**

PREFEITURA MUNICIPAL

CNPJ: 08.884.066/0001-01

	em sacos plasticos		
20	BOLACHA COMUM AMANTEIGADA - composição básica farinha de trigo, gordura vegetal hidrogenada, açúcar e outras substâncias permitidas, acondicionado em saco plástico impermeável, fechado, as embalagens devem conter externamente os dados de identificação, procedência, informações nutricionais, número de lote, data de validade, quantidade de produto. Validade mínima de 6 meses a partir da data de fabricação pacote de 250g	PACOTE	1380
21	BOMBONS SORTIDOS 400g	PACOTE	200
22	BOMBOM PCT 1 kg: bombons de chocolate com 20 gr, embalagem com 50 unidades.	PACOTE	200
23	CAFÉ – torrado e moído embalado a vácuo pct. 250g – acondicionados em pacotes aluminizados, hermeticamente fechados por processo a vácuo, tipo tijolinho, com o símbolo de qualidade da associação brasileira da industria do café – ABIC e com o símbolo de pureza.	PACOTE	800
24	CALDO DE CARNE- tempero completo em tabletes de 20g acondicionados em caixas de 114g sem conservantes, com aromatizante sintético idêntico ao natural.	CAIXA	180
25	CALDO DE GALINHA - tempero completo em tabletes de 20g acondicionados em caixas de 114g sem conservantes, com aromatizante sintético idêntico ao natural.	CAIXA	160
26	CARAMELO 840g	PACOTE	100
27	CANJIQUINHA -Amarela, de procedência nacional, Embalados em plástico atóxico, transparente e incolor, termosselada, isenta de mofo ou bolores, odores estranhos e substâncias nocivas, ausência de sujidades, parasitas ou larvas. A embalagem deverá declarar a marca, nome e endereço do fabricante, peso líquido, prazo de validade, lote, Número do registro no órgão competente. Embalagem de 400G.	PACOTE	240
28	CARNE DE SOJA- proteína desengordurada de soja (100%). não contém glúten. contém soja e derivados.	PACOTE	350
29	CHA cx c/ 10 saquinhos - 100% natural caixinha c/ aproximadamente 10 gramas contendo 10 saches (boldo, camomila, erva doce, erva cidreira, endro E OUTROS	CAIXA	260
30	COCO RALADO-100G: coco relada extraído da fruta natural com embalagem contendo informações nutricionais, identificação do produto, marca do fabricante, prazo de validade e peso líquido.	PACOTE	240





ESTADO DA PARAÍBA

**MUNICÍPIO DE VÁRZEA**

PREFEITURA MUNICIPAL

CNPJ: 08.884.066/0001-01

31	COLORIFICO PARA ALIMENTO- colorífico em pó fino homogêneo, obtido de frutos maduros de urucum, limpos. cor: vermelho intensa, embalagem plástica com 500 g, com cheiro e sabor próprios, produto próprio para consumo humano e em conformidade com a legislação	PACOTE	340
32	CREME DE LEITE – UHT homogeneizado, sem Necessidade de refrigeração, 200g, sendo tetrapak. Validade mínima de 06 meses a partir da data de entrega.	CAIXA	1410
33	DOCE DE LATA- sabores especiais e exclusivos- Goiabada com coco, Goiabada com Castanha, Banaíaba (mix de goiabada com bananada) e ainda a Goiabada.Cascão.goiabada/bananada. Embalagem plastica de 600g .	UNIDADE	380
34	FARINHA DE MANDIOCA - farinha de mandioca torrada, grupo seca, subgrupo fina, tipo 1, em sacos de embalagens plástica atóxicos, limpos não violados, resistentes que garantam a integridade do produto até o momento do consumo acondicionados em sacos de 1 kg	QUILO	240
35	FARINHA DE MILHO PRE- COZIDO flocos finos amarelo tipo flocão, com aspecto, cor, cheiro e sabor próprios com ausência de umidade, fermentação, ranço, isento de sujidades, parasitas e larvas. embalagem de 500g. em sacos atóxicos, limpos não violados, resistentes que garantam a integridade do produto até o momento do consumo, acondicionados em fardos	PACOTE	2630
36	FARINHA DE ROSCA 500GR: fina, embalagem de 500g contendo identificação do produto, marca do fabricante, prazo de validade, peso líquido.	PACOTE	160
37	FARINHA DE TRIGO-especial, enriquecida com ferro e ácido fólico. Produto obtido pela moagem exclusiva do grão de trigo, isento de terra, sem umidade, (tolerado máximo 15% de umidade), embalagem de 1,0 Kg contendo identificação do produto, marca do fabricante, prazo de validade, peso líquido. O produto deverá ter aspecto de pó fino branco, com cheiro e sabor próprios.	QUILO	160
38	FEIJO CARIOQUINHA safra nova classe, tipo 1, teor máximo de impurezas de 2%, tempo aproximado sob pressão de 45 minutos para cocção, e após a cocção apresentar grãos intumescidos e de aspecto homogêneo, embalagem plástica transparente de 1kg. em sacos de embalagens plástica atóxicos, limpos não violados, resistentes que garantam a integridade do produto até o momento do consumo.	QUILO	2070
39	FEIJÃO MACAÇA - kg safra nova classe, tipo 1, teor máximo de impurezas de 2%, tempo aproximado sob pressão de 45	QUILO	670



	minutos para cocção, e após a cocção apresentar grãos intumescidos e de aspecto homogêneo, embalagem plástica transparente de 1kg. em sacos de embalagens plástica atóxicos, limpos não violados, resistentes que garantam a integridade do produto até o momento do consumo.		
40	FERMENTO QUÍMICO- fermento contendo amido de milho geneticamente modificado, fosfato monocalcico, bicarbonato de sódio, carbonato de cálcio, 100g de peso líquido, com data de validade estampada na lata, de Excelente Qualidade. Validade mínima de 06 meses a partir da data da entrega do produto.	UNIDADE	100
41	FIAMBRE BOVINO - carne em conserva tipo Fiambre de carne bovina , ACONDICIONADO EM LATAS DE 320G	LATA	240
42	FILTRO PAPEL 103 – filtros acondicionados em caixa de papelão com 30 FILTROS cada.	UNIDADE	1380
43	GOMA PARA TAPIOCA-extraído da fécula da mandioca, tipo 1, embalagem com 500g, contendo identificação do produto, marca do fabricante, prazo de validade.	QUILO	570
44	KETCHUP- produto a base de Tomate, açúcar, vinagre, sal, amido modificado, condimentos, acidulante ácido láctico, conservador sorbato de potássio e aromatizante. CONTÉM GLÚTEN. ALÉRGICOS: PODE CONTER DERIVADOS DE CEVADA. Acondicionada em embalagens plastica de 397 g ou mais.	UNIDADE	100
45	JUJUBA 1 KG	PACOTE	200
46	LEITE CONDENSADO -embalagem de papelão contendo 200g, com identificação do produto, marca do fabricante, prazo de validade e peso liquido. o produto devera ter registro no ministério da agricultura e/ou ministério da saúde.	UNIDADE	800
47	LEITE DE COCO 200ML: Leite de coco, tradicional, embalagem com 200ml, contendo identificação do produto, marca do fabricante, prazo de validade e peso liquido	UNIDADE	320
48	LEITE EM PÓ INTEGRAL- embalagem laminada contendo 200g, livre de parasitas ou substâncias nocivas, odores estranhos, prazo de validade mínima de 06 meses a partir da data de entrega, com data de fabricação e validade. embalagem deverá conter externamente os dados de identificação e procedência, informação nutricional, número do lote, data de validade, quantidade do produto e número do registro. O produto deverá apresentar validade mínima de 06 (seis) meses a partir da data de entrega na unidade requisitante. não podendo ser leite modificado.	PACOTE	2570



49	LEITE EM PÓ DESNATADO – Em pó, Desnatado sem gordura (0%). O produto deve apresentar cor branca interior e sabor característico. Contendo 400g. O produto não deverá apresentar sinais de sujeidade, corpos estranhos ao produto, cor não característica do produto, sabor ácido intenso ou problemas de vedação da embalagem. Deverá constar na embalagem dados de identificação, procedência, informações nutricionais, data de validade, quantidade do produto, nº do registro no SIF, com prazo de validade mínimo de 6 meses a partir da data de entrega.	UNIDADE	400
50	LEITE PO INSTANT. -primeira qualidade, embalagem lata 400g - contendo no mínimo 26% de gorduras, embalado em latas de folha de flandres ou alumínio limpas, isentas de ferrugem não amassadas, resistentes com data de fabricação e validade.	UNIDADE	600
51	LINGUIÇA tipo calabresa cozida e defumada (calabresinha)	QUILO	80
52	MACARRÃO INTEGRAL formulado com farinha de trigo integral enriquecida com ferro e ácido fólico, fibra de trigo, farinha de aveia, farinha de arroz, farinha de cevada e farinha de soja, com ovos. Fabricado com matérias primas sãs, limpas e de boa qualidade. Livre de matéria terrosa, parasitas, larvas e detritos animais e vegetais. Embalagem: saco plástico, atóxico, pesando 500 g. Validade mínima de 06 (seis) meses a contar da data da entrega do produto.	PACOTE	50
53	MACARRAO TIPO NINHO, cor amarela, obtida pelo amassamento da farinha de trigo especial, ovos, e demais substâncias permitidas, isenta de corantes artificiais sujidades, parasitas, admitida umidade máxima 13%, embalagem de 500g, em sacos plásticos transparentes e atóxicos, limpos não violados, resistentes que garantam a integridade do produto até o momento do consumo, a embalagem deverá conter externamente os dados de identificação e procedência, informação nutricional, número do lote, data de validade, quantidade do produto.	PACOTE	710
54	MACARRÃO TIPO ESPAGUETE-Vitaminado cor amarela, obtida pelo amassamento da farinha de trigo especial, ovos, e demais substâncias permitidas, isenta de corantes artificiais sujidades, parasitas, admitida umidade máxima 13%, embalagem de 500g, em sacos plásticos transparentes e atóxicos, limpos não violados, resistentes que garantam a integridade do produto até o momento do consumo, a embalagem deverá conter externamente os dados de identificação e procedência, informação nutricional, número do lote, data de validade, quantidade do produto.	PACOTE	1880



55	MAIONESE COM SAL - Maionese a base Água, óleo de soja transgênico, amido modificado de milho transgênico, açúcar, vinagre, ovos pasteurizados, sal, suco de limão, acidulante ácido láctico, conservador sorbato de potássio, estabilizantes gomaxantana e goma guar, aromatizantes, sequestrante EDTA, cálcio dissódico, corante natural páprica e corante sintético idêntico natural betacaroteno, de Excelente Qualidade. Peso líquido 500 gramas. Validade	UNIDADE	380
56	MANTEIGA DA TERRA -produto gorduroso nos estados líquido e pastoso, obtido a partir cozimento do creme de leite bovino até que se evapore toda a água e restem apenas a gordura e as partículas sólidas da nata do leite, pela eliminação quase total da água, que se mantém líquida em temperatura ambiente por ate 2 meses, comercializada em garrafas de vidro ou garrafas plasticas de 500ml.	GARRAFA	350
57	MARGARINA COM SAL embalagem 3kg produzida exclusivamente de gordura vegetal, com adição de sal, em potes de polipropileno, resistentes, que garantam a integridade do produto até o momento do consumo contendo peso	UNIDADE	100
58	MARGARINA COM SAL embalagem 500g produzida exclusivamente de gordura vegetal, com adição de sal, em potes de polipropileno, resistentes, que garantam a integridade do produto até o momento do consumo contendo 500g embalagem deverá conter	UNIDADE	760
59	MILHO DE PIPOCA-Milho de Pipoca, Grupo duro, Classe amarelo, Tipo 1. Embalagem 500 gramas. Empacotado eletronicamente sem contato manual. Validade mínima de 06 meses a partir da data da entrega do produto.	PACOTE	70
60	MILHO VERDE E ERVILHA- em conserva- lata, peso liq. drenado 200g com identificação do produto, marca do fabricante, prazo de validade. o produto devera ter registro no ministério da agricultura e/ou ministério da saúde.	UNIDADE	800
61	MILHO VERDE EM CONSERVA -Milho Verde Em Conserva, embalagem com no mínimo 200 GR de peso drenado, contendo de identificação do produto, marca do fabricante, prazo de validade, peso liquido. LATA 195G	UNIDADE	630
62	MOLHO DE TOMATE - Produzido a base de Tomate, amido de milho modificado transgênico*, cebola, sal, salsa, alho, realçador de sabor glutamato monossódico, e conservador sorbato de potássio.acondicionados em EM SACHE- contendo 340g	UNIDADE	240



ESTADO DA PARAÍBA

**MUNICÍPIO DE VÁRZEA**

PREFEITURA MUNICIPAL

CNPJ: 08.884.066/0001-01

63	MOLHO INGES- embalagem original plástica, contendo 150ml, com identificação do produto, marca do fabricante, prazo de validade e peso líquido. o produto devera ter registro no ministério da agricultura e/ou ministério da saúde.	UNIDADE	100
64	Mucilagem de Arroz (cereal infantil para complementar a alimentação da criança a partir do 6º mês, com ferro e 09 vitaminas) adicionada de açúcar e enriquecido com vitaminas e sais minerais lata com 400g, contendo identificação do produto, marca do fabricante, prazo de validade e peso líquido	LATA	80
65	Mucilagem de Milho (cereal infantil para complementar a alimentação da criança a partir do 6º mês, com ferro e 09 vitaminas) adicionada de açúcar e enriquecido com vitaminas e sais minerais lata com 400g, contendo identificação do produto, marca do fabricante, prazo de validade e peso líquido.	LATA	80
66	OLEO DE SOJA embalagem plástica com 900ml - refinado, obtido de único vegetal, com apresentação, aspecto, cheiro, sabor e cor peculiar, isento de ranço, tipo 1, temperatura de ignição acima de 200°C .	UNIDADE	690
67	ORÉGANO - Orégano, 7g de peso líquido com data de validade estampada no pacote, de Excelente Qualidade. Validade mínima de 06 meses a partir da data da entrega do produto.	PACOTE	160
68	OVOS VERMELHOS: de granja, tipo A, limpos, frescos, sem rachaduras ou trincados, quando quebrados devem apresentar gema firme, devem apresentar selo de inspeção municipal, estadual ou federal. Embalagem com tampa contendo 30 ovos	BANDEJA	870
69	PAO DE FORMA(INTEGRAL) tipo:pão de forma/integralcomposição obrigatória - Farinha de trigo, fermento biológico, ovos, sal e água. COMPOSIÇÃO OPCIONAL - Podem conter outras substancias alimentícias que os caracterizem desde que permitidas pela legislação e declaradas no rotulo, isentos de gorduras, trans, aditivos permitidos pela legislação exceto corantes naturais. ISENTA de corantes artificiais. Primária: Saco polietileno atóxico e resistente, constando o peso e respectiva quantidade, bem como a fabricação e validade do produto.Secundária: Embalagem de mercado que preserve a integridade e qualidade do produtoRotulagem - Deve atender a legislação vigente.Nota - Produto legalmente isento de registro. Peso líquido Pacote com 500 gr contendo 20 fatias.	PACOTE	100



ESTADO DA PARAÍBA

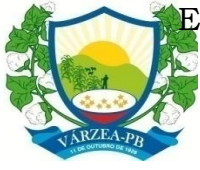
**MUNICÍPIO DE VÁRZEA**

PREFEITURA MUNICIPAL

CNPJ: 08.884.066/0001-01

70	PAÇOQUITA 1kg	PACOTE	150
71	PIPOCA 10G (C/20UND)	UNIDADE	250
72	PIRULITO DO CHAVES	PACOTE	250
73	POLPA DE FRUTA ACEROLA- Extraída de frutas frescas, selecionadas, isenta de contaminação, congelada; embalagem de 200g acondicionada em saco plástico de polietileno de 1kg. constar a data de fabricação, prazo de validade de no mínimo 06 meses e nº do registro do MAPA.	QUILO	80
74	POLPA DE FRUTA CAJA- Extraída de frutas frescas, selecionadas, isenta de contaminação, congelada; embalagem de 200g acondicionada em saco plástico de polietileno de 1kg. constar a data de fabricação, prazo de validade de no mínimo 06 meses e nº do registro do MAPA.	QUILO	80
75	POLPA DE FRUTA CAJU- Extraída de frutas frescas, selecionadas, isenta de contaminação, congelada; embalagem de 200g acondicionada em saco plástico de polietileno de 1kg. constar a data de fabricação, prazo de validade de no mínimo 06 meses e nº do registro do MAPA.	QUILO	180
76	POLPA DE FRUTA GRAVIOLA- Extraída de frutas frescas, selecionadas, isenta de contaminação, congelada; embalagem de 200g acondicionada em saco plástico de polietileno de 1kg. constar a data de fabricação, prazo de validade de no mínimo 06 meses e nº do registro do MAPA	QUILO	80
77	POLPA DE FRUTA MARACUJA- Extraída de frutas frescas, selecionadas, isenta de contaminação, congelada; embalagem de 200g acondicionada em saco plástico de polietileno de 1kg. constar a data de fabricação, prazo de validade de no mínimo 06 meses e nº do registro do MAPA	QUILO	80
78	PRESUNTO - resfriado de 1ª Qualidade, fatiados conforme solicitado a quantidade, com data de validade estampada no pacote, 30 dias contados da data da entrega. Embalagem energeticamente fechada.	QUILO	290





ESTADO DA PARAÍBA

**MUNICÍPIO DE VÁRZEA**

PREFEITURA MUNICIPAL

CNPJ: 08.884.066/0001-01

79	QUEIJO COALHO - Primeira qualidade, de leite de vaca, de consistência semidura, rígida, compacta, com odor e sabor suave e levemente salgado, a embalagem original deve ser a vácuo em sacos plásticos transparente e atóxico, limpo não violado, resistente, que garanta a integridade do produto até o momento do consumo, acondicionados em caixas lacradas. A embalagem deverá conter exatamente os dados de identificação, procedência, informações nutricionais, n de lote, quantidade do produtos, numero de registro no ministério da agricultura/SIF/DIPOA e carimbo de inspeção do SIF. Deverá apresentar validade mínima de 30 (trinta) dias a partir da data de entrega.	QUILO	80
80	QUEIJO MUSSARELA - resfriada de 1ª Qualidade, fatiados conforme solicitado a quantidade, com data de validade estampada no pacote, 30 dias contados da data da entrega. Embalagem energeticamente fechada.	QUILO	550
81	QUEIJO RICOTA fresca, não-maturada, obtida do soro do leite de vaca, massa branca, consistência macia e quebradiça, sabor suave e cremoso, com textura leve, baixo teor de gordura, sem passar por processo de defumação, sem ingredientes adicionais, embalado com filme plástico com barreira termoencolhível atóxico, limpo, não violado, resistente, no qual tenha sido aplicado vácuo parcial permitindo a perfeita aderência do continente ao conteúdo que garanta a integridade do produto até o momento do consumo, com rótulo impresso. a embalagem deverá conter identificação, procedência, informação nutricional, número de lote, data de validade, quantidade do produto, número do registro no ministério da agricultura/sif/dipoa e carimbo de inspeção. validade mínima de 90 dias a partir da data de entrega.	QUILO	15
82	RAPADURA DE CANA-DE-AÇUCAR- obtida pela concentração a quente do caldo de cana, fabricada com matéria prima não fermentada, isenta de matéria terrosa, parasitos e detritos animais ou vegetais, em tabletes de 30g acondicionados em embalagem plásticas atóxica de 400g; deve constar data de fabricação e prazo de validade de no mínimo 06 meses.	PACOTE	300
83	REFRIGERANTE - Sabor coca- cola em garrafa tipo pet, capacidade 2 litros.	UNIDADE	940
84	REFRIGERANTE - Sabor guaraná, em garrafa tipo pet, capacidade 2 litros.	UNIDADE	890



ESTADO DA PARAÍBA

**MUNICÍPIO DE VÁRZEA**

PREFEITURA MUNICIPAL

CNPJ: 08.884.066/0001-01

85	REFRIGERANTE – sabor Uva- em garrafa tipo pet, capacidade 2 litros.	UNIDADE	890
86	REFRIGERANTE- Sabor Laranja em garrafa tipo pet, capacidade 2 litros.	UNIDADE	890
87	REQUEIJÃO-tradicional cremoso – massa coalhada (leite desnatado e acidulante, acido cítrico INS 330, manteiga, mistura estabilizante para requeijão cremoso). Não contem glúten, embalado em copo de 200 gr.	UNIDADE	420
88	SAL IODADO embalagem 1kg - refinado, iodado, para consumo domestico, embalagem contendo 01 kg, em sacos de embalagens plástica atóxicos, limpos não violados, resistentes que garantam a integridade do produto até o momento do consumo,com identificação do produto, marca do fabricante, prazo de validade e peso liquido. o produto devera ter registro no ministério da agricultura e/ou saúde	QUILO	320
89	SALSICHA MISTA - Salsicha, para hot dog, embalagem de 1,5 kg, embalado em PVC transparente ou saco plástico transparente com identificação do produto, marca do fabricante, prazo de validade, peso liquido, de acordo com as portarias do ministério da agricultura, registro no Ministério da Agricultura/SIF/DIPOA.	QUILO	320
90	SARDINHA EM CONSERVA- conservada em óleo de soja ou em molho de tomate, eviscerada e descamada mecanicamente, livre de nadadeiras, calda e cabeça e pré cozida, embalagem de 250 g contendo com identificação do produto, marca do fabricante, data de fabricação e validade e lote, valores nutricionais, ingredientes, rendimento e registro no ministério da agricultura.	UNIDADE	1100
91	SUCO DE FRUTA - concentrado e integral, não fermentado, não alcoólico, pasteurizado e homogeneizado (goiaba, manga, uva) - frasco com 500 ml	UNIDADE	1000
92	TEMPERO COMPLETO EM PÓ –com ou sem pimenta, condimentos, a base de sal, alho, cebola, cebolinha e salsa, sem conservantes e corantes, embalagem pct 500g aproximadamente,	UNIDADE	440
93	UVAS PASSAS SEM CAROÇO 200GR: Uvas Passas sem sementes, embalagem com no mínimo 200g de peso liquido, contendo de identificação do produto, marca do fabricante, prazo de validade, peso liquido.	UNIDADE	320



ESTADO DA PARAÍBA

**MUNICÍPIO DE VÁRZEA**

PREFEITURA MUNICIPAL

CNPJ: 08.884.066/0001-01

94	VINAGRE ALCOOL -com acidez mínima de 4%, garrafa plástica com 500ml.	UNIDADE	630
95	ABACAXI- produtos frescos e com grau de maturação intermediária. deverá apresentar odor agradável, consistência firme, não deverá apresentar perfurações, machucados, coloração não característica.	UNIDADE	1350
96	ABACATE- produtos frescos e com grau de maturação intermediária. Deverá apresentar odor agradável, consistência firme, não deverá apresentar perfurações, machucados, coloração não característica.	QUILO	650
97	ABÓBORA- produtos frescos e com grau de maturação intermediária. deverá apresentar odor agradável, consistência firme, não deverá apresentar perfurações, machucados, coloração não característica.	QUILO	810
98	ALFACE- produtos frescos e com grau de maturação intermediária. Deverá apresentar odor agradável, consistência firme, não deverá apresentar perfurações, machucados, coloração não característica.	UNIDADE	730
99	ALHO- Sem réstia, bulbo inteiro e são, sem brotos, sem grãos chochos, ardidados, manchados ou outros defeitos que possam alterar sua aparência e qualidade. Livre de resíduos fertilizantes,	QUILO	890
100	BANANA- produtos frescos e com grau de maturação intermediária. Deverá apresentar odor agradável, consistência firme, não deverá apresentar perfurações, machucados, coloração não característica.	UNIDADE	3430
101	BATATA DOCE- produtos frescos e com grau de maturação intermediária. deverá apresentar consistência firme, não deverá apresentar perfurações, machucados, coloração não característica.	QUILO	890
102	BATATA INGLESA - produtos frescos e com grau de maturação intermediária. deverá apresentar consistência firme, não deverá apresentar perfurações, machucados, coloração não característica.	QUILO	1730
103	BETERRABA- produtos frescos e com grau de maturação intermediária. deverá apresentar odor agradável, consistência firme, não deverá apresentar perfurações, machucados, coloração não característica.	QUILO	420



ESTADO DA PARAÍBA

**MUNICÍPIO DE VÁRZEA**

PREFEITURA MUNICIPAL

CNPJ: 08.884.066/0001-01

104	CEBOLA BRANCA- produtos frescos e com grau de maturação intermediária. deverá apresentar odor agradável, consistência firme, não deverá apresentar perfurações, machucados, coloração não característica.	QUILO	470
105	CEBOLA VERMELHA- produtos frescos e com grau de maturação intermediária. deverá apresentar odor agradável, consistência firme, não deverá apresentar perfurações, machucados, coloração não característica.	QUILO	650
106	CENOURA- produtos frescos e com grau de maturação intermediária. deverá apresentar odor agradável, consistência firme, não deverá apresentar perfurações, machucados, coloração não característica.	QUILO	260
107	CHUCHU- produtos frescos e com grau de maturação intermediária. deverá apresentar odor agradável, consistência firme, não deverá apresentar perfurações, machucados, coloração não característica.	UNIDADE	850
108	COENTRO- produtos frescos e com grau de maturação intermediária. Deverá apresentar odor agradável, consistência firme, não deverá apresentar perfurações, machucados, coloração não característica.	MAÇOS	980
109	GOIABA - produtos frescos e com grau de maturação intermediária. deverá apresentar odor agradável, consistência firme, não deverá apresentar perfurações, machucados, coloração não característica.	QUILO	980
110	INHAME - produtos frescos e com grau de maturação intermediária. Deverá apresentar odor agradável, consistência firme, não deverá apresentar perfurações, machucados, coloração não característica.	QUILO	350
111	LARANJA - produtos frescos e com grau de maturação intermediária. deverá apresentar odor agradável, consistência firme, não deverá apresentar perfurações, machucados, coloração não característica.	UNIDADE	5750
112	LIMÃO - produtos frescos e com grau de maturação intermediária. Deverá apresentar odor agradável, consistência firme, não deverá apresentar perfurações, machucados, coloração não característica.	QUILO	22



113	MACAXEIRA-Produtos frescos e com grau de maturação intermediária. deverá apresentar odor agradável, consistência firme, não deverá apresentar perfurações, machucados, coloração não característica.	QUILO	450
114	MAÇÃ-produtos frescos e com grau de maturação intermediária. Deverá apresentar odor agradável, consistência firme, não deverá apresentar perfurações, machucados, coloração não característica.	QUILO	1100
115	MAMÃO -produtos frescos e com grau de maturação intermediária. deverá apresentar odor agradável, consistência firme, não deverá apresentar perfurações, machucados, coloração não característica.	QUILO	800
116	MANGA-produtos frescos e com grau de maturação intermediária. deverá apresentar odor agradável, consistência firme, não deverá apresentar perfurações, machucados, coloração não característica.	QUILO	470
117	MARACUJÁ -produtos frescos e com grau de maturação intermediária. deverá apresentar odor agradável, consistência firme, não deverá apresentar perfurações, machucados, coloração não característica.	QUILO	1250
118	MELANCIA-produtos frescos e com grau de maturação intermediária. Deverá apresentar odor agradável, consistência firme, não deverá apresentar perfurações, machucados, coloração não característica.	QUILO	2350
119	MELÃO - produtos frescos e com grau de maturação intermediária. deverá apresentar odor agradável, consistência firme, não deverá apresentar perfurações, machucados, coloração não característica.	QUILO	875
120	PEPINO - produtos frescos e com grau de maturação intermediária. Deverá apresentar odor agradável, consistência firme, não deverá apresentar perfurações, machucados, coloração não característica.	QUILO	320
121	PIMENTÃO - produtos frescos e com grau de maturação intermediária. deverá apresentar odor agradável, consistência firme, não deverá apresentar perfurações, machucados, coloração não característica.	UNIDADE	850
122	REPOLHO - produtos frescos e com grau de maturação intermediária. Deverá apresentar odor agradável, consistência firme, não deverá apresentar perfurações, machucados, coloração não característica.	QUILO	390



ESTADO DA PARAÍBA

**MUNICÍPIO DE VÁRZEA**

PREFEITURA MUNICIPAL

CNPJ: 08.884.066/0001-01

123	TOMATE - produtos frescos e com grau de maturação intermediária. deverá apresentar odor agradável, consistência firme, não deverá apresentar perfurações, machucados, coloração não característica.	QUILO	900
124	TANGERINA - produtos frescos e com grau de maturação intermediária. Deverá apresentar odor agradável, consistência firme, não deverá apresentar perfurações, machucados, coloração não característica.	QUILO	300
125	UVA - produtos frescos e com grau de maturação intermediária. deverá apresentar odor agradável, consistência firme, não deverá apresentar perfurações, machucados, coloração não característica.	QUILO	470
126	BROCOLIS - tamanho regular, sem estragos, de primeira, apresentando grau de evolução completo do tamanho, aroma e cor própria, com ausência de sujidades, parasitas e larvas	QUILO	40
127	CARNE BOVINA -tipo alcatra natural sem Osso- cortada na hora. Com cor, odor e aspecto característico próprios. Isento de sujidades e parasitas.	QUILO	1000
128	CARNE BOVINA MOÍDA -de primeira, sem gordura, tipo patinho, resfriada. aspecto própria, não amolecida nem pegajosa, cor própria, sem manchas esverdeadas, cheiro e sabor próprio, com ausência de sujidades, parasitos e larvas Acondicionada em embalagem de filme PVC transparente ou saco plástico transparente, contendo identificação do produto, marca do fabricante e prazo de validade. Inspeccionado pelo ministério da agricultura (SIF ou SIE).	QUILO	1000
129	FIGADO DE BOI - de primeira, sem gordura, resfriado aspecto próprio, não amolecido nem pegajoso, cor própria sem manchas esverdeadas, cheiro e sabor próprio, com ausência de sujidades, parasitos e larvas, acondicionado em embalagens de filme PVC transparente, contendo identificação do produto ,marca do fabricante e prazo de validade. Inspeccionado pelo ministério da agricultura (SIF ou SIE).	QUILO	600
130	COSTELA BOVINA IN NATURA - com osso, cortada na hora. com cor, odor e aspecto característico próprios.Isento de sujidades e parasitas	QUILO	850
131	CARNE BOVINA CHARQUEADA, curada, seca, tipo salgada da parte dianteira, produto preparado, com salmoura, dessecada, de consistência firme, com aspecto, cor, sabor e odor próprios, isento de sujidades e parasitas,	QUILO	420





ESTADO DA PARAÍBA

**MUNICÍPIO DE VÁRZEA**

PREFEITURA MUNICIPAL

CNPJ: 08.884.066/0001-01

	embalado a vácuo de primeira qualidade, acondicionada em embalagem de filme PVC transparente ou saco plástico transparente, contendo identificação do produto, marca do fabricante e prazo de validade. Inspeccionado pelo ministério da agricultura (SIF ou SIE) contendo procedência e validade, pct de 01 kg . Não será aceito JERKED BEEF		
132	FRANGO INTEIRO - frango inteiro sem vísceras sem pés e sem cabeça, com no máximo 10% de gordura, provenientes de aves saudáveis, abatidas sob rígidas condições de higiene, tamanho uniforme sem excesso de pele, com aspecto, cor e odor próprios. Isento de sujidades e parasitas. Acondicionado em embalagem de filme PVC transparente ou saco plástico transparente, contendo identificação do produto, marca do fabricante, prazo de validade, marcas e carimbos oficiais, de acordo com as Portarias do Ministério da Agricultura e/ou Ministério da Saúde, DIPOA n.304 de 22/04/96 e n.145 de 22/04/98 e da Resolução da ANVISA nº105 de 19/05/99.	QUILO	670
133	COXA E SOBRE-COXA DE FRANGO, congelada, acondicionada em embalagem de filme PVC transparente ou saco plástico transparente, contendo identificação do produto, marca do fabricante, prazo de validade, marcas e carimbos oficiais, de acordo com as Portarias do Ministério da Agricultura e/ou Ministério da Saúde, DIPOA n.304 de 22/04/96 e n.145 de 22/04/98 e da Resolução da ANVISA nº105 de 19/05/99.	QUILO	380
134	LINGUIÇA – (carne e de frango). de boa qualidade, isenta de aditivos ou substâncias estranhas que deverá ser acondicionada em embalagem primária constituída de plástico atóxico Acondicionada em embalagem a vácuo em filme PVC transparente ou saco plástico transparente, contendo n.304 de 22/04/96 e n.145 de 22/04/98 e da Resolução da ANVISA nº105 de 19/05/99.	QUILO	390
135	LINGUIÇA CALABRESA: Linguiça obtida exclusivamente de carnes suína, curado e adicionado de ingredientes, devendo ter o sabor picante característico da pimenta calabresa.	QUILO	100
136	FILÉ DE PEIXE - de 1ª qualidade Resfriado, acondicionado em embalagem adequada, de acordo com as normas da ANVISAMS. Com cor, odor e sabor e textura característicos.	QUILO	260
137	FILE DE PEITO DE FRANGO - Com baixo teor de gordura e rico em nutrientes essenciais para o organismo, o Filé de Peito de Frango congelado, bastando descongelar, temperar e preparar. Acondicionados em bandejas de 1kg,	QUILO	850



cada.

### **3.0. JUSTIFICATIVA DA CONTRATAÇÃO.**

3.1. A pretensão contratual de aquisição de gêneros de alimentícios perecíveis e não perecíveis visa proporcionar a reposição dos estoques dos setores que necessitam desses alimentos, tais como, serviços sociais, serviços de saúde e outros utilizados diariamente na produção de refeições a serem consumidas durante o exercício das atividades da administração. Portanto, a contratação de gêneros perecíveis e não perecíveis é imprescindível para atender às necessidades das secretarias municipais e para garantir que os serviços e programas destinados à população sejam realizados de forma contínua, eficiente e em conformidade com a legislação vigente.

### **4.0. DOS REQUISITOS DA CONTRATAÇÃO**

4.1. Trata-se de compra de material de consumo, a ser contratado mediante licitação na modalidade Pregão na forma eletrônica, nos termos da Lei nº 14.133/2021.

4.2. Os bens de consumo pretendidos se enquadram como de categoria comum, nos termos do Decreto Municipal nº 005/2023 que regulamenta a matéria.

4.3. A garantia consiste na prestação pela empresa, de todas as obrigações previstas na Lei nº 8.078, de 11/09/1990 – Código de Defesa do Consumidor - e alterações subsequentes.

4.4. A empresa fornecedora será responsável pela substituição, troca ou reposição dos produtos porventura entregues com defeito, danificados, ou não compatíveis com as especificações do Termo.

4.5. A Contratada deverá adotar todas as práticas necessárias no fornecimento do item e estar em dia com todas as obrigações relacionadas ao comércio destes produtos, seja da ordem fiscal, financeira, logística ou sustentável, ou outra que por ventura necessitar de acordo com as leis que regem este tipo de transação.

4.6. A contratada deverá entregar o material, quando da solicitação da Contratante, em remessa única, nos endereços especificados na ordem de fornecimento;

4.7. A contratada deverá assumir a responsabilidade por todas as providências e obrigações estabelecidas na legislação específica sobre a qualidade e especificação dos alimentos que serão entregues;

4.8. A contratada deverá fornecer diretamente o objeto, não podendo transferir responsabilidade pelo objeto licitado para nenhuma outra empresa ou instituição de qualquer natureza;

4.9. Observar se o veículo de transporte limpo, sem mistura de cargas de origens diferentes;

4.10. O transporte de alimentos deve obedecer às exigências, conforme as normas da Legislação da Vigilância Sanitária, para garantir a integridade e a qualidade dos mesmos.



4.11. Para gêneros alimentícios perecíveis: os veículos devem ser fechados em perfeitas condições de higiene.

4.12. A data de produção, o prazo de validade, a identificação do fabricante ou fornecedor devem estar explícitas no rótulo, em conformidade ao disposto na legislação de alimentos;

4.13. A entrega e o descarregamento dos produtos são de responsabilidade do fornecedor, e devem ocorrer exclusivamente às suas expensas, incluindo as despesas com frete, embalagens, encargos e quaisquer outras necessárias para o fornecimento do produto.

## **5.0. DA EXECUÇÃO, GESTÃO E FISCALIZAÇÃO DO CONTRATO**

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

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

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

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

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

### **Fiscalização**

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

### **Fiscalização Técnica**

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

5.7.1. O fiscal técnico do contrato anotará no histórico de gerenciamento do contrato todas as ocorrências relacionadas à execução do contrato, com a descrição do que for necessário para a regularização das faltas ou dos defeitos observados. (Lei nº 14.133, de 2021, art. 117, §1º, e Decreto nº 11.246, de 2022, art. 22, II);



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

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

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

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

Fiscalização Administrativa quando for o caso

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

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

Gestor do Contrato

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

5.11. O gestor do contrato acompanhará os registros realizados pelos fiscais do contrato, de todas as ocorrências relacionadas à execução do contrato e as medidas adotadas, informando, se for o caso, à autoridade superior àquelas que ultrapassarem a sua competência.

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

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



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

5.15. O gestor do contrato deverá elaborar relatório final com informações sobre a consecução dos objetivos que tenham justificado a contratação e eventuais condutas a serem adotadas para o aprimoramento das atividades da Administração.

5.16. O gestor do contrato deverá enviar a documentação pertinente ao setor de contratos para a formalização dos procedimentos de liquidação e pagamento, no valor dimensionado pela fiscalização e gestão nos termos do contrato.

## **6.0. OBRIGAÇÕES DA CONTRATANTE.**

6.1. São obrigações da contratante:

6.1.1. Receber o objeto no prazo e condições estabelecidas no contrato;

6.1.2. Verificar minuciosamente, no prazo fixado, a conformidade dos bens recebidos provisoriamente com as especificações constantes do contrato e da proposta, para fins de aceitação e recebimento definitivo;

6.1.3. Comunicar à Contratada, por escrito, sobre imperfeições, falhas ou irregularidades verificadas no objeto fornecido, para que seja substituído, reparado ou corrigido;

6.1.4. Acompanhar e fiscalizar o cumprimento das obrigações da Contratada, através de comissão/servidor especialmente designado;

6.1.5. Efetuar o pagamento à contratada no valor correspondente ao fornecimento do objeto, no prazo e forma estabelecidos no Edital e seus anexos;

6.1.6. A Administração não responderá por quaisquer compromissos assumidos pela Contratada com terceiros, ainda que vinculados à execução do presente Termo de Contrato, bem como por qualquer dano causado a terceiros em decorrências de ato da Contratada, de seus empregados, prepostos ou subordinados.

## **7.0. OBRIGAÇÕES DA CONTRATADA.**

7.1. A Contratada deve cumprir todas as obrigações constantes deste Termo de Referência e sua proposta, assumindo como exclusivamente seus os riscos e as despesas decorrentes da boa e perfeita execução do objeto e, ainda:

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

7.3. Comunicar ao contratante, no prazo máximo de 24 (vinte e quatro) horas que antecede a data da entrega, os motivos que impossibilitem o cumprimento do prazo previsto, com a devida comprovação;



ESTADO DA PARAÍBA

**MUNICÍPIO DE VÁRZEA**

PREFEITURA MUNICIPAL

CNPJ: 08.884.066/0001-01

7.4. Atender às determinações regulares emitidas pelo fiscal ou gestor do contrato ou autoridade superior (art. 137, II, da Lei n.º 14.133, de 2021) e prestar todo esclarecimento ou informação por eles solicitados;

7.5. Reparar, corrigir, remover, reconstruir ou substituir, às suas expensas, no total ou em parte, no prazo fixado pelo fiscal do contrato, os bens nos quais se verificarem vícios, defeitos ou incorreções resultantes da execução ou dos materiais empregados;

7.6. Responsabilizar-se pelos vícios e danos decorrentes da execução do objeto, bem como por todo e qualquer dano causado à Administração ou terceiros, não reduzindo essa responsabilidade a fiscalização ou o acompanhamento da execução contratual pelo contratante, que ficará autorizado a descontar dos pagamentos devidos ou da garantia, caso exigida, o valor correspondente aos danos sofridos;

7.7. Responsabilizar-se pelo cumprimento de todas as obrigações trabalhistas, previdenciárias, fiscais, comerciais e as demais previstas em legislação específica, cuja inadimplência não transfere a responsabilidade ao contratante e não poderá onerar o objeto do contrato;

7.8. Comunicar ao Fiscal do contrato, no prazo de 24 (vinte e quatro) horas, qualquer ocorrência anormal ou acidente que se verifique no local da execução do objeto contratual.

7.9. Paralisar, por determinação do contratante, qualquer atividade que não esteja sendo executada de acordo com a boa técnica ou que ponha em risco a segurança de pessoas ou bens de terceiros.

7.10. Manter durante toda a vigência do contrato, em compatibilidade com as obrigações assumidas, todas as condições exigidas para habilitação na licitação;

7.11. Cumprir, durante todo o período de execução do contrato, a reserva de cargos prevista em lei para pessoa com deficiência, para reabilitado da Previdência Social ou para aprendiz, bem como as reservas de cargos previstas na legislação (art. 116, da Lei n.º 14.133, de 2021);

7.12. Guardar sigilo sobre todas as informações obtidas em decorrência do cumprimento do contrato;

7.13. Arcar com o ônus decorrente de eventual equívoco no dimensionamento dos quantitativos de sua proposta, inclusive quanto aos custos variáveis decorrentes de fatores futuros e incertos, devendo complementá-los, caso o previsto inicialmente em sua proposta não seja satisfatório para o atendimento do objeto da contratação, exceto quando ocorrer algum dos eventos arrolados no art. 124, II, d, da Lei nº 14.133, de 2021.

7.14. Cumprir, além dos postulados legais vigentes de âmbito federal, estadual ou municipal, as normas de segurança do contratante;

## **8.0. DOS PRAZOS E LOCAL DE ENTREGA**

8.1. O prazo do contrato será de 12 (doze) meses, contados da data da sua publicação, podendo ser prorrogado nos termos dos arts. 105 e 107, da Lei 14.133/2021.





8.2. Nos casos de fornecimento, os contratos poderão ter prazo de até 5 (cinco) anos, podendo ser prorrogados até o prazo máximo de 10 (dez) anos.

8.3. O fornecedor contratado deverá realizar o fornecimento/entrega do(s) produto(s) ao contratante em, no máximo:

- 02 (dois) dias úteis, a contar da emissão da ordem de fornecimento/pedido para os itens perecíveis;

- 05 dias úteis, a contar da emissão da ordem de fornecimento/pedido para os itens não perecíveis;

8.4. Para recebimento dos serviços/bens deverá ser observado o seguinte:

8.4.1. Os bens poderão ser rejeitados, no todo ou em parte, quando em desacordo com as especificações constantes neste Termo de Referência e na proposta, devendo ser substituídos no prazo de até 02 (DOIS) dias, a contar da notificação da contratada, às suas custas, sem prejuízo da aplicação das penalidades.

8.4.2. O recebimento do objeto não exclui a responsabilidade da contratada pelos prejuízos resultantes da incorreta execução do contrato.

## **9.0. DA SUBCONTRATAÇÃO.**

9.1. Não será admitida a subcontratação do objeto licitatório.

## **10.0. DO PAGAMENTO.**

10.1. Para fins de pagamento, o valor será por unidade solicitado.

10.2. O fornecimento será realizado no local informado na ordem de fornecimento emitida pelo SETOR DEMANDANTE, de forma parcelada.

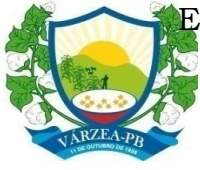
10.3. O pagamento será realizado mediante processo regular e em observância às normas e procedimentos adotados pelo Contratante, da seguinte maneira: para ocorrer no prazo de até vinte dias, contados do período de liquidação do empenho.

## **11.0. DO REAJUSTE.**

11.1. Os preços contratados serão fixos e irremovíveis, pelo período de 12 (doze) meses a partir da data do orçamento estimado.

11.2. O valor do contrato será fixo e irremovível, porém poderá ser corrigido anualmente mediante requerimento da contratada, após o interregno mínimo de um ano, contado a partir da data limite do orçamento estimado, pela variação do IGP-M (Índice Geral de Preços do Mercado), tomando-se por base a data da apresentação da proposta.

11.3. A periodicidade do reajuste é anual, aplicado somente aos pagamentos de valores referentes a eventos físicos realizados a partir do 1º (primeiro) dia imediatamente subsequente ao término do 12º (décimo segundo) mês e, assim, sucessivamente, contado desde a data da apresentação da proposta e de acordo com a vigência do contrato.



11.4 Após a aplicação do reajuste nos termos deste documento, o novo valor da parcela ou saldo contratual terá vigência e passará a ser praticado, pelo próximo período de 01 (um) ano, sem reajuste adicional e, assim, sucessivamente, durante a existência jurídica do contrato.

11.5. Ocorrendo o desequilíbrio econômico-financeiro do contrato, poderá ser restabelecida a relação que as partes pactuaram inicialmente, nos termos do Art. 124, Inciso II, Alínea d, da Lei 14.133/2021, mediante comprovação documental e requerimento expresso do Contratado.

11.6. O reequilíbrio econômico deverá ser precedido de pesquisa de preços prévia no mercado, banco de dados, índices ou tabelas oficiais e/ou outros meios disponíveis que assegurem o levantamento adequado das condições de mercado, envolvendo todos os elementos veículos para fins de guardar a justa remuneração do objeto contratado e no embasamento da decisão de deferir ou rejeitar o pedido.

## **12.0. DA GARANTIA DE EXECUÇÃO.**

12.1. Não haverá exigência de garantia de execução para a presente contratação.

## **13.0. DAS SANÇÕES ADMINISTRATIVAS.**

13.1. O licitante ou o contratado será responsabilizado administrativamente pelas seguintes infrações:

I- dar causa à inexecução parcial do contrato;

II- dar causa à inexecução parcial do contrato que cause grave dano à Administração, ao funcionamento dos serviços públicos ou ao interesse coletivo;

III- dar causa à inexecução total do contrato;

IV- deixar de entregar a documentação exigida para o certame;

V- não manter a proposta, salvo em decorrência de fato superveniente devidamente justificado;

VI - não celebrar o contrato ou não entregar a documentação exigida para a contratação, quando convocado dentro do prazo de validade de sua proposta;

VII- ensejar o retardamento da execução ou da entrega do objeto da licitação sem motivo justificado;

VIII- apresentar declaração ou documentação falsa exigida para o certame ou prestar declaração falsa durante a licitação ou a execução do contrato;

IX- fraudar a licitação ou praticar ato fraudulento na execução do contrato;

X - comportar-se de modo inidôneo ou cometer fraude de qualquer natureza;

XI - praticar atos ilícitos com vistas a frustrar os objetivos da licitação;

XII - praticar ato lesivo previsto no art. 5º da Lei nº 12.846, de 1º de agosto de 2013.

13.2. Serão aplicadas ao responsável pelas infrações administrativas previstas nesta Lei as seguintes sanções:

I - advertência;

II - multa;



III- impedimento de licitar e contratar;

IV- declaração de inidoneidade para licitar ou contratar.

13.2.1. Na aplicação das sanções serão considerados:

I - a natureza e a gravidade da infração cometida;

II - as peculiaridades do caso concreto;

III- as circunstâncias agravantes ou atenuantes;

IV- os danos que dela provierem para a Administração Pública;

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

13.2.2. A sanção prevista no inciso I do item 13.2, será aplicada exclusivamente pela infração administrativa prevista no inciso I do caput do art. 155 da Lei 14.133/2021, quando não se justificar a imposição de penalidade mais grave.

13.2.3. A sanção prevista no inciso II do item 13.2, calculada na forma do contrato, será de 15% (quinze por cento) do valor do contrato celebrado e será aplicada ao responsável por qualquer das infrações administrativas previstas no art. 155 da Lei 14.133/2021.

13.2.4. A sanção prevista no inciso III do item 13.2 deste termo será aplicada ao responsável pelas infrações administrativas previstas nos incisos II, III, IV, V, VI e VII do caput do art. 155 da Lei 14.133/2021, quando não se justificar a imposição de penalidade mais grave, e impedirá o responsável de licitar ou contratar no âmbito da Administração Pública direta e indireta da Prefeitura Municipal de VÁRZEA, pelo prazo de 3 (três) anos.

13.2.5. A sanção prevista no inciso IV do item 13.2. deste termo será aplicada ao responsável pelas infrações administrativas previstas nos incisos VIII, IX, X, XI e XII do caput do art. 155 da Lei 14.133/2021, bem como pelas infrações administrativas previstas nos incisos II, III, IV, V, VI e VII do caput do referido artigo que justifiquem a imposição de penalidade mais grave que a sanção referida no item 13.2.6, e impedirá o responsável de licitar ou contratar no âmbito da Administração Pública direta e indireta de todos os entes federativos, pelo prazo mínimo de 3 (três) anos e máximo de 6 (seis) anos.

13.2.6. A sanção estabelecida no inciso IV do item 13.2 deste termo será precedida de análise jurídica e observará as seguintes regras:

I- quando aplicada por órgão do Poder Executivo, será de competência exclusiva do prefeito municipal.

13.2.7. As sanções previstas nos incisos I, III e IV do item 13.2. deste termo, poderão ser aplicadas cumulativamente com a prevista no inciso II do mesmo item.

13.2.8. Se a multa aplicada e as indenizações cabíveis forem superiores ao valor de pagamento eventualmente devido pela Administração ao contratado, além da perda desse valor, a diferença será descontada da garantia prestada ou será cobrada judicialmente.

13.2.9. A aplicação das sanções previstas no item 13.2 não exclui, em hipótese alguma, a obrigação de reparação integral do dano causado à Administração Pública.



ESTADO DA PARAÍBA

**MUNICÍPIO DE VÁRZEA**

PREFEITURA MUNICIPAL

CNPJ: 08.884.066/0001-01

13.2.10. Na aplicação da sanção prevista no inciso II do item 13.2. deste termo, será facultada a defesa do interessado no prazo de 15 (quinze) dias úteis, contado da data de sua intimação.

13.2.11. A aplicação das sanções previstas nos incisos III e IV do item

13.2. requererá a instauração de processo de responsabilização, a ser conduzido por comissão composta de 2 (dois) ou mais servidores, que avaliará fatos e circunstâncias conhecidos e intimará o contratado para, no prazo de 15 (quinze) dias úteis, contado da data de intimação, apresentar defesa escrita e especificar as provas que pretenda produzir.

#### **14.0. ESTIMATIVA DE PREÇOS E PREÇOS REFERENCIAIS.**

14.1. O preço estimado da contratação é sigiloso no edital e somente será disponibilizado após o fim da fase de lances, permanecendo acessível aos órgãos de controle, conforme Art. 24 da Lei 14.133/21.

14.2. O orçamento será sigiloso haja vista que traz maior economia e poder de negociação a Administração, pois divulgar o preço estimado desestimula os licitantes a baixarem seus preços, pois já sabem qual o valor que a Administração pretende pagar.

14.3. Para determinar o valor referencial, foi realizada uma consulta em Banco de Preços de Preços Públicos, usando como parâmetro contratações similares realizadas pela Administração Pública, através do Método Matemático Aplicado: Média Aritmética.

#### **15.0. FORMA E CRITÉRIO DE SELEÇÃO DO FORNECEDOR**

15.1. O critério de seleção de fornecedor será obtido através do menor preço por item.

15.2. Para fins de habilitação, deverá o licitante comprovar os seguintes requisitos:

##### **HABILITAÇÃO PESSOA JURÍDICA:**

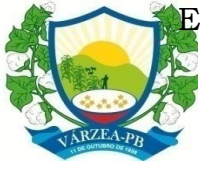
15.2.1. As participantes, em se tratando de Sociedades Comerciais, deverão apresentar devidamente registrados no Órgão de Registro do Comércio local de sua sede os respectivos Contratos Sociais e todas as suas alterações subsequentes ou o respectivo instrumento de Consolidação Contratual em vigor, com as posteriores alterações, se houver;

15.2.2. As participantes, em se tratando de Sociedades Cíveis, deverão apresentar os seus respectivos Atos Constitutivos e todas as alterações subsequentes em vigor, devidamente inscritos no Cartório de Registro Civil, acompanhados de prova da diretoria em exercício;

15.2.3. As participantes, em se tratando de Sociedades por Ações, deverão apresentar as publicações nos Diários Oficiais dos seus respectivos Estatutos Sociais em vigor, acompanhados dos documentos de eleição de seus administradores.

15.2.4. No caso de empresário individual, inscrição no Registro Público de Empresas Mercantis;

15.2.5. Para as sociedades empresárias ou empresas individuais de responsabilidade limitada, ato constitutivo, estatuto ou contrato social em vigor, devidamente registrado na Junta



ESTADO DA PARAÍBA

**MUNICÍPIO DE VÁRZEA**

**PREFEITURA MUNICIPAL**

**CNPJ: 08.884.066/0001-01**

---

Comercial da respectiva sede, acompanhado de documento comprobatório de seus administradores;

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

15.2.7. Cópia de Documento de Identidade e CPF ou outro equivalente dos sócios das empresas licitantes.

#### **REGULARIDADE FISCAL E TRABALHISTA:**

15.2.8. Cadastro Nacional da Pessoa Jurídica (CNPJ);

15.2.9. Inscrição no cadastro de contribuintes estadual e/ou municipal, se houver, relativo ao domicílio ou sede do licitante, pertinente ao seu ramo de atividade e compatível com o objeto contratual

15.2.10. Prova de regularidade com a Fazenda Nacional, relativos aos Tributos federais, inclusive contribuições previdenciárias, tanto no âmbito Federal quanto no âmbito da procuradoria da Fazenda Nacional (Certidão Unificada, conforme portaria MF 358, de 05 de setembro de 2014, alterada pela Portaria MF nº 443, de 17 de outubro de 2014), assegurada a regra para as microempresas e empresas de pequeno porte, nos termos do art. 43 da Lei Complementar Nº 123, de 14 de dezembro de 2006;

15.2.11. Prova de regularidade com a Fazenda Estadual do domicílio ou sede da interessada, assegurada a regra para as microempresas e empresas de pequeno porte, nos termos do art. 43 da Lei Complementar Nº 123, de 14 de dezembro de 2006;

15.2.12. Prova de regularidade com a Fazenda Municipal do domicílio ou sede da interessada, assegurada a regra para as microempresas e empresas de pequeno porte, nos termos do art. 43 da Lei Complementar Nº 123, de 14 de dezembro de 2006;

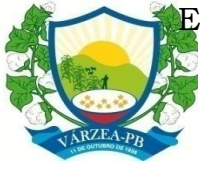
15.2.13. Prova de regularidade relativa ao Fundo de Garantia do Tempo de Serviço - FGTS: Certidão de Regularidade de Situação - CRF, emitida pela Caixa Econômica Federal;

15.2.14. Prova de inexistência de débitos inadimplidos perante a Justiça do Trabalho, mediante a apresentação de certidão negativa, nos termos do Título VII-A da Consolidação das Leis do Trabalho, aprovada pelo Decreto-Lei no 5.452, de 1º de maio de 1943;

15.2.15. Caso o licitante seja considerado isento dos tributos estaduais relacionados ao objeto licitatório, deverá comprovar tal condição mediante declaração da Fazenda Estadual do seu domicílio ou sede, ou outra equivalente, na forma da lei;

15.2.16. Caso o licitante detentor do menor preço seja qualificado como microempresa ou empresa de pequeno porte deverá apresentar toda a documentação exigida para efeito de comprovação de regularidade fiscal, mesmo que esta apresente alguma restrição, sob pena de inabilitação.

#### **QUALIFICAÇÃO ECONÔMICO-FINANCEIRA.**



15.2.17. Certidão negativa de feitos sobre falência expedida pelo distribuidor da sede do licitante, datado dos últimos 30 (trinta) dias, ou que esteja dentro do prazo de validade expresso na própria Certidão.

### **QUALIFICAÇÃO TÉCNICA**

15.2.18. Atestado de Capacidade Técnica da Licitante, emitido por entidade da Administração Federal, Estadual ou Municipal, direta ou indireta, e/ou empresa privada que comprove, de maneira satisfatória aptidão para desempenho de atividade pertinente e compatível em características, quantidades e prazos com o objeto da presente licitação.

## **16.0. DOS RECURSOS ORÇAMENTÁRIOS.**

16.1. As despesas para atender a esta licitação estão programadas em dotação orçamentária, prevista no orçamento para o exercício 2025 por conta da seguinte dotação e orçamentos vindouros:

### **02.010 GABINETE DO PREFEITO**

04.122.2002.2003 - Manutenção das atividades do Gabinete do Prefeito 1500.0000 - Recursos não Vinculados de Impostos 3390.3000 - Material de Consumo;

### **02.020 SECRETARIA DE ADMINISTRAÇÃO**

04 122 2017 2008 Manutenção das atividades da Secretaria de Administração  
1500.0000 - Recursos não Vinculados de Impostos 3390.3000 - Material de Consumo;

### **02.040 - SECRETARIA DE EDUCAÇÃO**

12.361.1026.2012 - Manutenção do FUNDEB - 30% outros 1540.0000 - Transferências do FUNDEB - Impostos e Transferências de Impostos 3390.3000 - Material de Consumo 1500.1001 - Recursos Vinculados de Impostos - MDE 3390.3000 - Material de Consumo; 12.361.1034.2016 - 12.361.1026.2019 - Manutenção do Desenvolvimento do Ensino - MDE 1500.0000 - Recursos não Vinculados de Impostos 3390.3000 - Material de Consumo, 1500.1001 - Recursos Vinculados de Impostos - MDE 3390.3000 - Material de Consumo; 12 361 2016 2021 Manutenção das Atividades Administrativas da Secretaria de Educação - 1500.1001 - Recursos Vinculados de Impostos - MDE 3390.3000 - Material de Consumo;

### **02.050 - SECRETARIA DE SAÚDE**

10.301.2015.2033 - Manutenção das atividades administrativas da Secretaria de Saúde  
1500.1002 Recursos Vinculados de Impostos – ASPS 3390.3000 - Material de Consumo

### **02.051 FUNDO MUNICIPAL DE SAÚDE**

10.301.1003.2034 - Manutenção do Fundo Municipal de Saúde - Recursos Próprios 1500.0000 - Recursos não Vinculados de Impostos 3390.3000 - Material de Consumo 1.500.1002 Recursos Vinculados de Impostos – ASPS 3390.3000 - Material de Consumo 1600.0000 - Transferências Fundo a Fundo de Recursos do SUS provenientes do Governo Federal - Bloco de Manutenção das Ações e Serviços. 3390.3000 - Material de Consumo 10.302.1021.2090 - Manutenção das





ESTADO DA PARAÍBA

**MUNICÍPIO DE VÁRZEA**

**PREFEITURA MUNICIPAL**

**CNPJ: 08.884.066/0001-01**

---

Ações e Serviços Públicos de Saúde da Atenção de Média e Alta Complexidade 1600.0000 - Transferências Fundo a Fundo de Recursos do SUS provenientes do Governo Federal - Bloco de Manutenção das Ações e Serviços 3390.3000 - Material de Consumo 10.301.1021.2097 - Manutenção das Ações e Serviços Públicos de Saúde - Atenção Básica 1600.0000 - Transferências Fundo a Fundo de Recursos do SUS provenientes do Governo Federal - Bloco de Manutenção das Ações e Serviços. 3390.3000 - Material de Consumo;

**02.060 - SECRETARIA DE TRABALHO E ASSISTÊNCIA SOCIAL**

08.244.2018.2044 - Manutenção das atividades administrativas da SETRAS 1500.0000 - Recursos não Vinculados de Impostos 3390.3000 - Material de Consumo; 08 243 2018 2045 Manutenção do Conselho Tutelar- 1500.0000 - Recursos não Vinculados de Impostos 3390.3000 - Material de Consumo;

**02.061 FUNDO MUNICIPAL DE ASSISTÊNCIA SOCIAL**

08 244 1055 2051 Manutenção de Outros Programas do FNAS, 3.3.90.30 00 1.660.0000 Material de Consumo; 08 243 1048 2052 Manutenção do Serviço de Convivência e Fortalecimento de Vínculos – SCFV - 3.3.90.30 00 1.660.0000 MATERIAL DE CONSUMO; 08 244 1006 2053 Manut. dos Serviços de Proteção e Atendimento Integral a Família - PAIF/CRAS - 3.3.90.30 00 1.660.0000 MATERIAL DE CONSUMO; 08 244 1055 2056 Manutenção das Atividades da Gestão do IGD/SUAS; 3.3.90.30 00 1.660.0000 MATERIAL DE CONSUMO;

**02.070 - SECRETARIA DE INFRA-ESTRUTURA E HABITAÇÃO**

15.122.2013.2058 - Manutenção da SEINFRAH 1500.0000 - Recursos não Vinculados de Impostos 3390.3000 - Material de Consumo.

**02.080 SECRETARIA DE MEIO AMBIENTE E MINERAÇÃO**

02.080 Secretaria de Meio Ambiente e Mineração - 1500.0000 - Recursos não Vinculados de Impostos 3390.3000 - Material de Consumo.

**02.090 - SECRETARIA DE AGRICULTURA E PECUÁRIA**

20.122.2014.2063 - Manutenção do programa de apoio administrativo da SEAPEC 1500.0000 - Recursos não Vinculados de Impostos 3390.3000 - Material de Consumo.

Yolly Yasmin de Medeiros Vanderlei  
Secretária de Administração

José Jubson Souto Dantas  
Planejamento e Finanças



ESTADO DA PARAÍBA  
**MUNICÍPIO DE VÁRZEA**  
PREFEITURA MUNICIPAL  
CNPJ: 08.884.066/0001-01

### ANEXO III – PROPOSTA DE PREÇOS (MODELO)

PREGÃO ELETRÔNICO Nº 00002/2025

SESSÃO PÚBLICA: ----/----/2025, ÀS ----H----MIN (----) HORAS.

LOCAL: PREFEITURA MUNICIPAL DE \_\_\_\_\_/UF

#### IDENTIFICAÇÃO DA PROPONENTE

NOME DE FANTASIA:						
RAZÃO SOCIAL OU PESSOA FÍSICA						
CNPJ OU CPF						
INSC. EST.: SE HOUVER						
OPTANTE PELO SIMPLES? SIM ( ) NÃO( )						
ENDEREÇO:						
BAIRRO:			CIDADE:			
CEP:			E-MAIL:			
TELEFONE:			FAX:			
CONTATO DA LICITANTE:			TELEFONE:			
BANCO DA LICITANTE:			CONTA BANCÁRIA DA LICITANTE:			
Nº DA AGÊNCIA:						
ITENS	DESCRIÇÃO	MARCA	QUANT.	UNIDADE	VALOR UNIT.R\$	VALOR TOTAL R\$
TOTAL POR EXTENSO:						

A EMPRESA: ..... DECLARA QUE:

ESTÃO INCLUSAS NO VALOR COTADO TODAS AS DESPESAS COM MÃO DE OBRA E, BEM COMO, TODOS OS TRIBUTOS E ENCARGOS FISCAIS, SOCIAIS, TRABALHISTAS, PREVIDENCIÁRIOS E COMERCIAIS E, AINDA, OS GASTOS COM TRANSPORTE E ACONDICIONAMENTO DOS PRODUTOS EM EMBALAGENS ADEQUADAS.

VALIDADE DA PROPOSTA: 60 (SESENTA) DIAS.

PRAZO DE INÍCIO DE FORNECIMENTO/EXECUÇÃO DOS SERVIÇOS DE ACORDO COM O ESTABELECIDO NO TERMO DE REFERÊNCIA (ANEXO I) DO EDITAL DESSE PROCESSO.

QUE NÃO POSSUI COMO SÓCIO, GERENTE E DIRETORES, SERVIDORES DA PREFEITURA MUNICIPAL DE VÁRZEA/PB, E AINDA CÔNJUGE, COMPANHEIRO OU PARENTE ATÉ TERCEIRO GRAU.

LOCAL E DATA

CARIMBO DA EMPRESA/ASSINATURA DO RESPONSÁVEL

OBS. SERÃO DESCLASSIFICADAS AS PROPOSTAS QUE APRESENTAREM COTAÇÕES CONTENDO PREÇOS EXCESSIVOS, SIMBÓLICOS, DE VALOR ZERO OU INEXEQUÍVEIS, NA FORMA DA LEGISLAÇÃO EM VIGOR, OU AINDA, QUE OFEREÇAM PREÇOS OU VANTAGENS BASEADAS NAS OFERTAS DOS DEMAIS LICITANTES.



ESTADO DA PARAÍBA  
**MUNICÍPIO DE VÁRZEA**  
PREFEITURA MUNICIPAL  
CNPJ: 08.884.066/0001-01

**ANEXO IV – MINUTA DO CONTRATO ADMINISTRATIVO Nº \_\_\_\_/2025  
PREGÃO ELETRÔNICO Nº 00002/2025**

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

Pelo presente instrumento particular de contrato, de um lado a PREFEITURA MUNICIPAL DE VÁRZEA, ESTADO DA PARAÍBA, CNPJ nº 08.884.066/0001-01, com sede na Rua Manoel Dantas, 279, Bairro Centro, nesta cidade de Várzea - PB - CEP Nº 58.720-000, neste ato representada pelo Prefeito Municipal, Sr. Paulo Nobrega de Medeiros, brasileiro, casado, Professor, RG Nº 2366556 SSP/PB e CPF Nº 010.557.614-03, residente e domiciliado na Rua Izabel Leopoldina, nº 11 - Bairro Centro na cidade de Várzea-PB, infra-assinados doravante designado simplesmente **CONTRATANTE**, e do outro lado ..... - ..... - ..... - ..... - ..., CNPJ nº ....., neste ato representado por .... residente e domiciliado na ....., ..... - ..... - ..... - ..... - ..., CPF nº ....., Carteira de Identidade nº ....., doravante simplesmente **CONTRATADO**, decidiram as partes contratantes assinar o presente contrato, o qual se regerá pelas cláusulas e condições seguintes:

**CLÁUSULA PRIMEIRA - DOS FUNDAMENTOS DO CONTRATO:**

2.1 - O presente contrato é decorrente do processo licitatório, na modalidade Pregão Eletrônico nº 00002/2025, realizada com base na Lei nº 14.133/2021, artigo 37 da Constituição Federal.

**CLÁUSULA SEGUNDA - DO OBJETO DO CONTRATO:**

2.1. O objeto do presente Termo de Contrato é a **Aquisição parcelada de gêneros alimentícios perecíveis e não perecíveis destinados a manutenção das atividades das secretarias do município de Várzea- PB**, conforme especificações e quantitativos estabelecidos no Termo de Referência, anexo do Edital.

2.2. Este Termo de Contrato vincula-se ao Edital do Pregão, identificado no preâmbulo e à proposta vencedora, independentemente de transcrição.

2.3. Discriminação do objeto:

ITENS	DESCRIÇÃO	QUANT.	UNID.	VALOR UNITÁRIO	VALOR TOTAL
VALOR TOTAL:					

2.4. Vinculam esta contratação, independentemente de transcrição:



- 2.4.1. O Termo de Referência;
- 2.4.2. O Edital da Licitação;
- 2.4.3. A Proposta do contratado;
- 2.4.4. Eventuais anexos dos documentos supracitados.

### **CLÁUSULA TERCEIRA – DO PRAZO DE ENTREGA, DE EXECUÇÃO E VIGÊNCIA DO CONTRATO**

- 3.1. O prazo do contrato será de **12 (doze) meses**, contados da data da sua publicação, podendo ser prorrogado nos termos dos arts. 105 e 107, da Lei 14.133/2021.
- 3.2. Nos casos de fornecimento, os contratos poderão ter prazo de até 5 (cinco) anos, podendo ser prorrogados até o prazo máximo de 10 (dez) anos.
  - 3.2.1. A prorrogação de que trata este item é condicionada ao ateste, pela autoridade competente, de que as condições e os preços permanecem vantajosos para a Administração, permitida a negociação com o contratado.
- 8.3. O fornecedor contratado deverá realizar o fornecimento/entrega do(s) produto(s) ao contratante em, no máximo:
  - 02 (dois) dias úteis, a contar da emissão da ordem de fornecimento/pedido para os itens perecíveis;
  - 05 dias úteis, a contar da emissão da ordem de fornecimento/pedido para os itens não perecíveis.

### **CLÁUSULA QUARTA – PREÇO.**

- 4.1. O valor do presente Termo de Contrato é de **R\$ .....** (.....).
- 4.2. No valor acima estão incluídas todas as despesas ordinárias diretas e indiretas decorrentes da execução contratual, inclusive tributos e/ou impostos, encargos sociais, trabalhistas, previdenciários, fiscais e comerciais incidentes, taxa de administração, frete, seguro e outros necessários ao cumprimento integral do objeto da contratação.

### **CLÁUSULA QUINTA – DOTAÇÃO ORÇAMENTÁRIA.**

- 5.1. As despesas para atender a esta licitação estão programadas em dotação orçamentária própria, prevista no orçamento e correrão por conta da seguinte dotação:

#### **02.010 GABINETE DO PREFEITO**

04.122.2002.2003 - Manutenção das atividades do Gabinete do Prefeito 1500.0000 - Recursos não Vinculados de Impostos 3390.3000 - Material de Consumo;

#### **02.020 SECRETARIA DE ADMINISTRAÇÃO**

04 122 2017 2008 Manutenção das atividades da Secretaria de Administração  
1500.0000 - Recursos não Vinculados de Impostos 3390.3000 - Material de Consumo;

#### **02.040 - SECRETARIA DE EDUCAÇÃO**

12.361.1026.2012 - Manutenção do FUNDEB - 30% outros 1540.0000 - Transferências do FUNDEB - Impostos e Transferências de Impostos 3390.3000 - Material de Consumo 1500.1001 - Recursos Vinculados de Impostos - MDE 3390.3000 - Material de Consumo; 12.361.1034.2016



- 12.361.1026.2019 - Manutenção do Desenvolvimento do Ensino - MDE 1500.0000 - Recursos não Vinculados de Impostos 3390.3000 - Material de Consumo, 1500.1001 - Recursos Vinculados de Impostos - MDE 3390.3000 - Material de Consumo; 12 361 2016 2021 Manutenção das Atividades Administrativas da Secretaria de Educação - 1500.1001 - Recursos Vinculados de Impostos - MDE 3390.3000 - Material de Consumo;

**02.050 - SECRETARIA DE SAÚDE**

10.301.2015.2033 - Manutenção das atividades administrativas da Secretaria de Saúde 1500.1002 Recursos Vinculados de Impostos – ASPS 3390.3000 - Material de Consumo

**02.051 FUNDO MUNICIPAL DE SAÚDE**

10.301.1003.2034 - Manutenção do Fundo Municipal de Saúde - Recursos Próprios 1500.0000 - Recursos não Vinculados de Impostos 3390.3000 - Material de Consumo 1.500.1002 Recursos Vinculados de Impostos – ASPS 3390.3000 - Material de Consumo 1600.0000 - Transferências Fundo a Fundo de Recursos do SUS provenientes do Governo Federal - Bloco de Manutenção das Ações e Serviços. 3390.3000 - Material de Consumo 10.302.1021.2090 - Manutenção das Ações e Serviços Públicos de Saúde da Atenção de Média e Alta Complexidade 1600.0000 - Transferências Fundo a Fundo de Recursos do SUS provenientes do Governo Federal - Bloco de Manutenção das Ações e Serviços 3390.3000 - Material de Consumo 10.301.1021.2097 - Manutenção das Ações e Serviços Públicos de Saúde - Atenção Básica 1600.0000 - Transferências Fundo a Fundo de Recursos do SUS provenientes do Governo Federal - Bloco de Manutenção das Ações e Serviços. 3390.3000 - Material de Consumo;

**02.060 - SECRETARIA DE TRABALHO E ASSISTÊNCIA SOCIAL**

08.244.2018.2044 - Manutenção das atividades administrativas da SETRAS 1500.0000 - Recursos não Vinculados de Impostos 3390.3000 - Material de Consumo; 08 243 2018 2045 Manutenção do Conselho Tutelar- 1500.0000 - Recursos não Vinculados de Impostos 3390.3000 - Material de Consumo;

**02.061 FUNDO MUNICIPAL DE ASSISTÊNCIA SOCIAL**

08 244 1055 2051 Manutenção de Outros Programas do FNAS, 3.3.90.30 00 1.660.0000 Material de Consumo; 08 243 1048 2052 Manutenção do Serviço de Convivência e Fortalecimento de Vínculos – SCFV - 3.3.90.30 00 1.660.0000 MATERIAL DE CONSUMO; 08 244 1006 2053 Manut. dos Serviços de Proteção e Atendimento Integral a Família - PAIF/CRAS - 3.3.90.30 00 1.660.0000 MATERIAL DE CONSUMO; 08 244 1055 2056 Manutenção das Atividades da Gestão do IGD/SUAS; 3.3.90.30 00 1.660.0000 MATERIAL DE CONSUMO;

**02.070 - SECRETARIA DE INFRA-ESTRUTURA E HABITAÇÃO**

15.122.2013.2058 - Manutenção da SEINFRAH 1500.0000 - Recursos não Vinculados de Impostos 3390.3000 - Material de Consumo.

**02.080 SECRETARIA DE MEIO AMBIENTE E MINERAÇÃO**

02.080 Secretaria de Meio Ambiente e Mineração - 1500.0000 - Recursos não Vinculados de Impostos 3390.3000 - Material de Consumo.

**02.090 - SECRETARIA DE AGRICULTURA E PECUÁRIA**

20.122.2014.2063 - Manutenção do programa de apoio administrativo da SEAPEC 1500.0000 - Recursos não Vinculados de Impostos 3390.3000 - Material de Consumo.

---

**CLÁUSULA SEXTA – PAGAMENTO.**

---



- 6.1. Para fins de pagamento, o valor será por unidade solicitada.
- 6.2. O fornecimento será realizado no local informado na ordem de fornecimento emitida pelo SETOR DEMANDANTE, de forma parcelada.
- 6.3. O pagamento será realizado mediante processo regular e em observância às normas e procedimentos adotados pelo Contratante, da seguinte maneira: para ocorrer no prazo de até vinte dias, contados do período de liquidação do empenho.

#### **CLÁUSULA SÉTIMA – REAJUSTE.**

- 7.1. Os preços contratados serão fixos e irrevogáveis, pelo período de 12 (doze) meses a partir da data do orçamento estimado.
- 7.2. O valor do contrato será fixo e irrevogável, porém poderá ser corrigido anualmente mediante requerimento da contratada, após o interregno mínimo de um ano, contado a partir da data limite do orçamento estimado, pela variação do IGP-M (Índice Geral de Preços do Mercado), tomando-se por base a data da apresentação da proposta.
- 7.3 - A periodicidade do reajuste é anual, aplicado somente aos pagamentos de valores referentes a eventos físicos realizados a partir do 1º (primeiro) dia imediatamente subsequente ao término do 12º (décimo segundo) mês e, assim, sucessivamente, contado desde a data da apresentação da proposta e de acordo com a vigência do contrato.
- 7.4 - Após a aplicação do reajuste nos termos deste documento, o novo valor da parcela ou saldo contratual terá vigência e passará a ser praticado, pelo próximo período de 01 (um) ano, sem reajuste adicional e, assim, sucessivamente, durante a existência jurídica do contrato.
- 7.5. Ocorrendo o desequilíbrio econômico-financeiro do contrato, poderá ser restabelecida a relação que as partes pactuaram inicialmente, nos termos do Art. 124, Inciso II, Alínea d, da Lei 14.133/2021, mediante comprovação documental e requerimento expresso do Contratado.
- 7.6. O reequilíbrio econômico deverá ser precedido de pesquisa de preços prévia no mercado, banco de dados, índices ou tabelas oficiais e/ou outros meios disponíveis que assegurem o levantamento adequado das condições de mercado, envolvendo todos os elementos veículos para fins de guardar a justa remuneração do objeto contratado e no embasamento da decisão de deferir ou rejeitar o pedido.

#### **CLÁUSULA OITAVA – GARANTIA DE EXECUÇÃO.**

- 8.1. Não haverá exigência de garantia de execução para a presente contratação.

#### **CLÁUSULA NONA – DA EXECUÇÃO E GESTÃO CONTRATUAL.**

- 9.1. Os modelos de gestão e de execução do objeto constam no Termo de Referência, vinculado a este Contrato.

#### **CLÁUSULA DÉCIMA – OBRIGAÇÕES DA CONTRATANTE**

- 10.1. São obrigações da Contratante:
  - 10.1.1. Receber o objeto no prazo e condições estabelecidas no contrato;





- 10.1.2. Verificar minuciosamente, no prazo fixado, a conformidade dos bens recebidos provisoriamente com as especificações constantes do contrato e da proposta, para fins de aceitação e recebimento definitivo;
- 10.1.3. Comunicar à Contratada, por escrito, sobre imperfeições, falhas ou irregularidades verificadas no objeto fornecido, para que seja substituído, reparado ou corrigido;
- 10.1.4. Acompanhar e fiscalizar o cumprimento das obrigações da Contratada, através de comissão/servidor especialmente designado;
- 10.1.5. Efetuar o pagamento à contratada no valor correspondente ao fornecimento do objeto, no prazo e forma estabelecidos no Edital e seus anexos;
- 10.1.6. A Administração não responderá por quaisquer compromissos assumidos pela Contratada com terceiros, ainda que vinculados à execução do presente Termo de Contrato, bem como por qualquer dano causado a terceiros em decorrência de ato da Contratada, de seus empregados, prepostos ou subordinados.

#### **CLÁUSULA DÉCIMA PRIMEIRA – OBRIGAÇÕES DA CONTRATADA.**

11. São obrigações da Contratada:
- 11.1. A Contratada deve cumprir todas as obrigações constantes deste Termo de Referência e sua proposta, assumindo como exclusivamente seus os riscos e as despesas decorrentes da boa e perfeita execução do objeto e, ainda:
- 11.2. Responsabilizar-se pelos vícios e danos decorrentes do objeto, de acordo com o Código de Defesa do Consumidor (Lei nº 8.078, de 1990);
- 11.3. Comunicar ao contratante, no prazo máximo de 24 (vinte e quatro) horas que antecede a data da entrega, os motivos que impossibilitem o cumprimento do prazo previsto, com a devida comprovação;
- 11.4. Atender às determinações regulares emitidas pelo fiscal ou gestor do contrato ou autoridade superior (art. 137, II, da Lei n.º 14.133, de 2021) e prestar todo esclarecimento ou informação por eles solicitados;
- 11.5. Reparar, corrigir, remover, reconstruir ou substituir, às suas expensas, no total ou em parte, no prazo fixado pelo fiscal do contrato, os bens nos quais se verificarem vícios, defeitos ou incorreções resultantes da execução ou dos materiais empregados;
- 11.6. Responsabilizar-se pelos vícios e danos decorrentes da execução do objeto, bem como por todo e qualquer dano causado à Administração ou terceiros, não reduzindo essa responsabilidade a fiscalização ou o acompanhamento da execução contratual pelo contratante, que ficará autorizado a descontar dos pagamentos devidos ou da garantia, caso exigida, o valor correspondente aos danos sofridos;
- 11.7. Responsabilizar-se pelo cumprimento de todas as obrigações trabalhistas, previdenciárias, fiscais, comerciais e as demais previstas em legislação específica, cuja inadimplência não transfere a responsabilidade ao contratante e não poderá onerar o objeto do contrato;
- 11.8. Comunicar ao Fiscal do contrato, no prazo de 24 (vinte e quatro) horas, qualquer ocorrência anormal ou acidente que se verifique no local da execução do objeto contratual.
- 11.9. Paralisar, por determinação do contratante, qualquer atividade que não esteja sendo executada de acordo com a boa técnica ou que ponha em risco a segurança de pessoas ou bens de terceiros.



11.10. Manter durante toda a vigência do contrato, em compatibilidade com as obrigações assumidas, todas as condições exigidas para habilitação na licitação;

11.11. Cumprir, durante todo o período de execução do contrato, a reserva de cargos prevista em lei para pessoa com deficiência, para reabilitado da Previdência Social ou para aprendiz, bem como as reservas de cargos previstas na legislação (art. 116, da Lei n.º 14.133, de 2021);

11.12. Guardar sigilo sobre todas as informações obtidas em decorrência do cumprimento do contrato;

11.13. Arcar com o ônus decorrente de eventual equívoco no dimensionamento dos quantitativos de sua proposta, inclusive quanto aos custos variáveis decorrentes de fatores futuros e incertos, devendo complementá-los, caso o previsto inicialmente em sua proposta não seja satisfatório para o atendimento do objeto da contratação, exceto quando ocorrer algum dos eventos arrolados no art. 124, II, d, da Lei nº 14.133, de 2021.

11.14. Cumprir, além dos postulados legais vigentes de âmbito federal, estadual ou municipal, as normas de segurança do contratante.

#### **CLÁUSULA DÉCIMA SEGUNDA – RESCISÃO.**

12.1. As hipóteses de rescisão são aquelas previstas nos artigos 137 e 138 da Lei nº 14.133/21;

12.2. O TERMO DE RESCISÃO SERÁ PRECEDIDO DE RELATÓRIO INDICATIVO DOS SEGUINTE ASPECTOS, CONFORME O CASO:

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

12.2.2. Relação dos pagamentos já efetuados e ainda devidos;

12.2.3. Indenizações e multas.

#### **CLÁUSULA DÉCIMA TERCEIRA – SANÇÕES ADMINISTRATIVAS.**

13.1. O licitante ou o contratado será responsabilizado administrativamente pelas seguintes infrações:

I- dar causa à inexecução parcial do contrato;

II- dar causa à inexecução parcial do contrato que cause grave dano à Administração, ao funcionamento dos serviços públicos ou ao interesse coletivo;

III- dar causa à inexecução total do contrato;

IV- deixar de entregar a documentação exigida para o certame;

V- não manter a proposta, salvo em decorrência de fato superveniente devidamente justificado;

VI - não celebrar o contrato ou não entregar a documentação exigida para a contratação, quando convocado dentro do prazo de validade de sua proposta;

VII- ensejar o retardamento da execução ou da entrega do objeto da licitação sem motivo justificado;

VIII- apresentar declaração ou documentação falsa exigida para o certame ou prestar declaração falsa durante a licitação ou a execução do contrato;

IX- fraudar a licitação ou praticar ato fraudulento na execução do contrato;

X - comportar-se de modo inidôneo ou cometer fraude de qualquer natureza;

XI - praticar atos ilícitos com vistas a frustrar os objetivos da licitação;

XII - praticar ato lesivo previsto no art. 5º da Lei nº 12.846, de 1º de agosto de 2013.



13.2. Serão aplicadas ao responsável pelas infrações administrativas previstas nesta Lei as seguintes sanções:

I - advertência;

II - multa;

III- impedimento de licitar e contratar;

IV- declaração de inidoneidade para licitar ou contratar.

13.2.1. Na aplicação das sanções serão considerados:

I - a natureza e a gravidade da infração cometida;

II - as peculiaridades do caso concreto;

III- as circunstâncias agravantes ou atenuantes;

IV- os danos que dela provierem para a Administração Pública;

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

13.2.3. A sanção prevista no inciso I do item 13.2, será aplicada exclusivamente pela infração administrativa prevista no inciso I do caput do art. 155 da Lei 14.133/2021, quando não se justificar a imposição de penalidade mais grave.

13.2.4. A sanção prevista no inciso II do item 13.2, calculada na forma do contrato, será de 15% (quinze por cento) do valor do contrato celebrado e será aplicada ao responsável por qualquer das infrações administrativas previstas no art. 155 da Lei 14.133/2021.

13.2.5. A sanção prevista no inciso III do item 13.2 deste termo será aplicada ao responsável pelas infrações administrativas previstas nos incisos II, III, IV, V, VI e VII do caput do art. 155 da Lei 14.133/2021, quando não se justificar a imposição de penalidade mais grave, e impedirá o responsável de licitar ou contratar no âmbito da Administração Pública direta e indireta da Prefeitura Municipal de VÁRZEA, pelo prazo de 3 (três) anos.

13.2.6. A sanção prevista no inciso IV do item 13.2. deste termo será aplicada ao responsável pelas infrações administrativas previstas nos incisos VIII, IX, X, XI e XII do caput do art. 155 da Lei 14.133/2021, bem como pelas infrações administrativas previstas nos incisos II, III, IV, V, VI e VII do caput do referido artigo que justifiquem a imposição de penalidade mais grave que a sanção referida no item 16.2.6, e impedirá o responsável de licitar ou contratar no âmbito da Administração Pública direta e indireta de todos os entes federativos, pelo prazo mínimo de 3 (três) anos e máximo de 6 (seis) anos.

13.2.7. A sanção estabelecida no inciso IV do item 13.2 deste termo será precedida de análise jurídica e observará as seguintes regras:

I- quando aplicada por órgão do Poder Executivo, será de competência exclusiva do prefeito municipal.

13.2.8. As sanções previstas nos incisos I, III e IV do item 13.2. deste termo, poderão ser aplicadas cumulativamente com a prevista no inciso II do mesmo item.

13.2.9. Se a multa aplicada e as indenizações cabíveis forem superiores ao valor de pagamento eventualmente devido pela Administração ao contratado, além da perda desse valor, a diferença será descontada da garantia prestada ou será cobrada judicialmente.

13.2.10. A aplicação das sanções previstas no item 13.2 não exclui, em hipótese alguma, a obrigação de reparação integral do dano causado à Administração Pública.



13.2.11. Na aplicação da sanção prevista no inciso II do item 13.2. deste termo, será facultada a defesa do interessado no prazo de 15 (quinze) dias úteis, contado da data de sua intimação.

13.2.12. A aplicação das sanções previstas nos incisos III e IV do item 13.2. requererá a instauração de processo de responsabilização, a ser conduzido por comissão composta de 2 (dois) ou mais servidores, que avaliará fatos e circunstâncias conhecidos e intimará o contratado para, no prazo de 15 (quinze) dias úteis, contado da data de intimação, apresentar defesa escrita e especificar as provas que pretenda produzir.

#### **CLÁUSULA DÉCIMA QUARTA – DA EXTINÇÃO DO CONTRATO**

14.1. Constituirão motivos para extinção do contrato, a qual deverá ser formalmente motivada nos autos do processo, assegurados o contraditório e a ampla defesa, as seguintes situações:

I - não cumprimento ou cumprimento irregular de cláusulas contratuais, de especificações, de projetos ou de prazos;

II- desatendimento das determinações regulares emitidas pela autoridade designada para acompanhar e fiscalizar sua execução ou por autoridade superior;

III- alteração social ou modificação da finalidade ou da estrutura da empresa que restrinja sua capacidade de concluir o contrato;

IV- decretação de falência ou de insolvência civil, dissolução da sociedade ou falecimento do contratado;

V- caso fortuito ou força maior, regularmente comprovados, impeditivos da execução do contrato;

VI- razões de interesse público, justificadas pela autoridade máxima do órgão ou da entidade contratante;

14.2. O contratado terá direito à extinção do contrato nas seguintes hipóteses:

I- supressão, por parte da Administração, de serviços que acarrete modificação do valor inicial do contrato além do limite permitido no art. 125 da Lei 14.133/2021;

II- suspensão de execução do contrato, por ordem escrita da Administração, por prazo superior a 3 (três) meses;

III- repetidas suspensões que totalizem 90 (noventa) dias úteis, independentemente do pagamento obrigatório de indenização pelas sucessivas e contratualmente imprevistas desmobilizações e mobilizações e outras previstas;

IV- atraso superior a 2 (dois) meses, contado da emissão da nota fiscal, dos pagamentos ou de parcelas de pagamentos devidos pela Administração por despesas de obras, serviços ou fornecimentos;

V- não liberação pela Administração, nos prazos contratuais, de área, local ou objeto, para execução de obra, serviço ou fornecimento, e de fontes de materiais naturais especificadas no projeto, inclusive devido a atraso ou descumprimento das obrigações atribuídas pelo contrato à Administração relacionadas a desapropriação, a desocupação de áreas públicas ou a licenciamento ambiental.

§ 3º As hipóteses de extinção a que se referem os incisos II, III e IV do item 14.2 observarão as seguintes disposições:



I- não serão admitidas em caso de calamidade pública, de grave perturbação da ordem interna ou de guerra, bem como quando decorrerem de ato ou fato que o contratado tenha praticado, do qual tenha participado ou para o qual tenha contribuído;

II- assegurarão ao contratado o direito de optar pela suspensão do cumprimento das obrigações assumidas até a normalização da situação, admitido o restabelecimento do equilíbrio econômico-financeiro do contrato, na forma da alínea "d" do inciso II do caput do art. 124 da Lei 14.133/2021.

14.3.A extinção do contrato poderá ser:

I- determinada por ato unilateral e escrito da Administração, exceto no caso de descumprimento decorrente de sua própria conduta;

II- consensual, por acordo entre as partes, por conciliação, por mediação ou por comitê de resolução de disputas, desde que haja interesse da Administração;

III- determinada por decisão arbitral, em decorrência de cláusula compromissória ou compromisso arbitral, ou por decisão judicial.

14.3.1.A extinção determinada por ato unilateral da Administração e a extinção consensual deverão ser precedidas de autorização escrita e fundamentada da autoridade competente e reduzidas a termo no respectivo processo.

14.3.2. Quando a extinção decorrer de culpa exclusiva da Administração, o contratado será ressarcido pelos prejuízos regularmente comprovados que houver sofrido e terá direito a:

I- devolução da garantia;

II- pagamentos devidos pela execução do contrato até a data de extinção;

III - pagamento do custo da desmobilização.

14.4. A extinção determinada por ato unilateral da Administração poderá acarretar, sem prejuízo das sanções previstas na Lei, as seguintes consequências:

I- assunção imediata do objeto do contrato, no estado e local em que se encontrar, por ato próprio da Administração;

II- ocupação e utilização do local, das instalações, dos equipamentos, do material e do pessoal empregados na execução do contrato e necessários à sua continuidade;

III- execução da garantia contratual para:

a) ressarcimento da Administração Pública por prejuízos decorrentes da não execução;

b) pagamento de verbas trabalhistas, fundiárias e previdenciárias, quando cabível;

c) pagamento das multas devidas à Administração Pública;

d) exigência da assunção da execução e da conclusão do objeto do contrato pela seguradora, quando cabível;

IV- retenção dos créditos decorrentes do contrato até o limite dos prejuízos causados à Administração Pública e das multas aplicadas.

14.4.1.A aplicação das medidas previstas nos incisos I e II deste item ficará a critério da Administração, que poderá dar continuidade à obra ou ao serviço por execução direta ou indireta.

14.4.2.Na hipótese do inciso II deste item, o ato deverá ser precedido de autorização expressa da autoridade competente.

---

## **CLÁUSULA DÉCIMA QUINTA – ALTERAÇÕES.**

---



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

15.2. O contratado é obrigado a aceitar, nas mesmas condições contratuais, os acréscimos ou supressões que se fizerem necessários, até o limite de 25% (vinte e cinco por cento) do valor inicial atualizado do contrato.

15.3. As alterações contratuais deverão ser promovidas mediante celebração de termo aditivo, submetido à prévia aprovação da consultoria jurídica do contratante, salvo nos casos de justificada necessidade de antecipação de seus efeitos, hipótese em que a formalização do aditivo deverá ocorrer no prazo máximo de 01 (um) mês (art. 132 da Lei nº 14.133, de 2021).

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

15.5. A PMV, como parte contratante, gestora e fiscalizadora deste contrato, também ficará responsável pela abertura dos processos de aditivos e solicitações de acréscimos e supressões, se houver, do instrumento contratual, inserindo todos os elementos técnicos e jurídicos exigidos por Lei e encaminhando os autos do processo para a secretaria CONTRATANTE para análise, mediante verificação da sua viabilidade técnica e jurídica, dos TERMOS ADITIVOS, sendo posteriormente, conforme o caso, assinado por ambas as contratantes, observado o disposto no art. 124 da Lei Federal nº 14.133/2021.

#### **CLÁUSULA DÉCIMA SEXTA - DAS CONDIÇÕES DE SEGURANÇA DO TRABALHO**

16.1– Deverão ser observadas pela CONTRATADA, todas as condições de segurança e higiene, medicina e meio ambiente do trabalho, necessárias a preservação da integridade física e saúde de seus colaboradores, do patrimônio da PMV e ao público afeto e dos materiais envolvidos no serviço, de acordo com as normas regulamentadas pelo Ministério do Trabalho, bem como outros dispositivos legais e normas específicas da /PMV.

16.2– A PMV poderá a critério determinar a paralisação do serviço ou fornecimento, suspender pagamentos quando julgar que as condições mínimas de segurança, saúde e higiene do trabalho não estejam sendo observadas pela contratada. Este procedimento não servirá para justificar eventuais atrasos da CONTRATADA, sem prejuízo de outras sanções cabíveis.

#### **CLÁUSULA DÉCIMA SÉTIMA – DA PARALISAÇÃO DO FORNECIMENTO**

17.1– A PMV, se reserva o direito de paralisar, a qualquer tempo, a execução dos serviços/fornecimento dos bens, cientificando oficialmente à licitante contratada tal decisão.

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

#### **CLÁUSULA DÉCIMA OITAVA – DO RECEBIMENTO DOS BENS**

18.1– Para recebimento dos serviços/bens deverá ser observado o seguinte:

18.1.1. Os bens poderão ser rejeitados, no todo ou em parte, inclusive antes do recebimento provisório, quando em desacordo com as especificações constantes no Termo de Referência e





na proposta, devendo ser substituídos no prazo de até 02 (dois) dias úteis, a contar da notificação da contratada, às suas custas, sem prejuízo da aplicação das penalidades.

18.1.2. O recebimento definitivo ocorrerá no prazo de até 02 (dois) dias úteis, a contar do recebimento da nota fiscal ou instrumento de cobrança equivalente pela Administração, após a verificação da qualidade e quantidade do material e consequente aceitação mediante termo detalhado.

#### **CLÁUSULA DÉCIMA NONA – DA SUBCONTRATAÇÃO**

19.1. Não será admitida a subcontratação do objeto licitatório.

#### **CLÁUSULA VIGÉSIMA – PUBLICAÇÃO**

20.1 Incumbirá ao contratante divulgar o presente no respectivo sítio oficial na Internet, em atenção ao art. 91, caput, da Lei n.º 14.133, de 2021.

#### **CLÁUSULA VIGÉSSIMA PRIMEIRA - OBRIGAÇÕES PERTINENTES À LGPD**

21.1. As partes deverão cumprir a Lei nº 13.709, de 14 de agosto de 2018 (LGPD), quanto a todos os dados pessoais a que tenham acesso em razão do certame ou do contrato administrativo que eventualmente venha a ser firmado, a partir da apresentação da proposta no procedimento de contratação, independentemente de declaração ou de aceitação expressa.

21.2. 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 LGPD.

20.3. É vedado o compartilhamento com terceiros dos dados obtidos fora das hipóteses permitidas em Lei.

#### **CLÁUSULA VIGÉSIMA SEGUNDA – FORO.**

Fica eleito o FORO da cidade de Santa Luzia/PB, com a expressa renúncia de qualquer outro, por mais privilegiado que seja para dirimir as questões decorrentes da execução deste Contrato. E por estarem assim justas e contratadas, as partes assinam o presente instrumento em 02 (duas) vias, de igual teor e forma, na presença das testemunhas abaixo assinadas, para que se produzam seus jurídicos e legais efeitos.

VÁRZEA - PB, ... de ..... de .....

TESTEMUNHAS

\_\_\_\_\_

PELO CONTRATANTE

\_\_\_\_\_

Prefeito

PELO CONTRATADO

\_\_\_\_\_

\_\_\_\_\_