



ESTADO DE ALAGOAS  
PREFEITURA MUNICIPAL DE SÃO BRÁS

## PREGÃO ELETRÔNICO 01/2025 FME

**CONTRATANTE:** FUNDO MUNICIPAL DE EDUCAÇÃO DE SÃO BRÁS/ALAGOAS

**OBJETO:**  
AQUISIÇÃO DE GÊNEROS ALIMENTÍCIOS PARA MERENDA ESCOLAR

**VALOR TOTALESTIMADO DA CONTRATAÇÃO:**  
R\$ 854.727,40 (Oitocentos e Cinquenta e Quatro Mil, Setecentos e Vinte e Sete Reais e Quarenta Centavos)

**DATA DA SESSÃO PÚBLICA**  
DIA 23/01/2025 às 10:00 HORAS (horário de Brasília)

**CRITÉRIO DE JULGAMENTO:**  
Menor Preço POR ITEM

**MODO DE DISPUTA:**  
Aberto

**PREFERÊNCIA ME/EPP/EQUIPARADAS**  
SIM



ESTADO DE ALAGOAS  
PREFEITURA MUNICIPAL DE SÃO BRÁS

**PREGÃO ELETRÔNICO Nº 01/2025 FME**  
**PROCESSO ADMINISTRATIVO Nº PE.01.13.0001.2025**

**MUNICÍPIO DE SÃO BRÁS**, através do **FUNDO MUNICIPAL DE EDUCAÇÃO**, Pessoa Jurídica de Direito Público com o CNPJ nº 18.375.887/0001-68, neste ato representado pelo Gestor, o Sr. **CRISTIANO SANTOS LIMEIRA**, portador do R.G. nº 3.201.572-0 SSP/SE, CPF nº 021.760.964-36, residente e domiciliado nesta cidade de **SÃO BRÁS/AL**, realizará licitação, na modalidade PREGÃO, na forma ELETRÔNICA, nos termos da [Lei nº 14.133, de 1º de abril de 2021](#), e demais legislação aplicável e, ainda, de acordo com as condições estabelecidas neste Edital.

**1- DO OBJETO**

**1.1.** O objeto da presente licitação é a contratação de empresa especializada para **AQUISIÇÃO DE GÊNEROS ALIMENTÍCIOS PARA MERENDA ESCOLAR** conforme condições, quantidades e exigências estabelecidas neste Edital e seus anexos.

**1.2.** A licitação será dividida em itens, conforme tabela constante do Termo de Referência, facultando-se ao licitante a participação em quantos itens forem de seu interesse.

**2- DA PARTICIPAÇÃO NA LICITAÇÃO**

**2.1.** Poderão participar deste Pregão interessados cujo ramo de atividade seja compatível com o objeto desta licitação, e que estejam previamente credenciados no sistema [www.licitanet.com.br](http://www.licitanet.com.br):

**2.2.** Os licitantes deverão utilizar o certificado digital para acesso ao Sistema.

**2.3.** O licitante responsabiliza-se exclusiva e formalmente pelas transações efetuadas em seu nome, assume como firmes e verdadeiras suas propostas e seus lances, inclusive os atos praticados diretamente ou por seu representante, excluía 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.

**2.4.** É de responsabilidade do cadastrado conferir a exatidão dos seus dados cadastrais nos Sistemas relacionados no item anterior 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.

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

**2.6.** Para os itens abaixo de 80.000,00, a participação é exclusiva a microempresas e empresas de pequeno porte, nos termos do [art. 48 da Lei Complementar nº 123, de 14 de dezembro de 2006](#).

**2.6.1.** A obtenção do benefício a que se refere o item anterior fica limitada às microempresas e às empresas de pequeno porte que, no ano-calendário de realização da licitação, ainda não tenham celebrado contratos com a Administração Pública cujos valores somados extrapolem a receita bruta máxima admitida para fins de enquadramento como empresa de pequeno porte. ([art. 4º § 2º da Lei 14.133/2021](#)).

**2.7.** Será concedido tratamento favorecido para as microempresas e empresas de pequeno porte, para as sociedades cooperativas mencionadas no [artigo 16 da Lei nº 14.133, de 2021](#), para o agricultor familiar o produtor rural pessoa física e para o microempreendedor individual - MEI, nos limites previstos da [Lei Complementar nº 123, de 2006](#).

**2.8.** Não poderão disputar esta licitação:

**2.8.1.** aquele que não atenda às condições deste Edital e seu(s) anexo(s);

**2.8.2.** autor do anteprojeto, do projeto básico ou do projeto executivo, pessoa física ou



**ESTADO DE ALAGOAS**  
**PREFEITURA MUNICIPAL DE SÃO BRÁS**

jurídica, quando a licitação versar sobre serviços ou fornecimento de bens a ele elacionados;

**2.8.3.** empresa, isoladamente ou em consórcio, responsável pela elaboração do projeto básico ou do projeto executivo, ou empresa da qual o autor do projeto seja dirigente, gerente, controlador, acionista ou detentor de mais de 5% (cinco por cento) do capital com direito a voto, responsável técnico ou subcontratado, quando a licitação versar sobre serviços ou fornecimento de bens a ela necessários;

**2.8.4.** pessoa física ou jurídica que se encontre, ao tempo da licitação, impossibilitada de participar da licitação em decorrência de sanção que lhe foi imposta;

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

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

**2.8.7.** pessoa física ou 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;

**2.8.8.** agente público do órgão ou entidade licitante;

**2.8.9.** Organizações da Sociedade Civil de Interesse Público - OSCIP, atuando nessa condição;

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

**2.9.** O impedimento de que trata o item 2.8.4. será também aplicado ao licitante que atue em substituição a outra pessoa, física ou jurídica, com o intuito de burlar a efetividade da sanção a ela aplicada, inclusive a sua controladora, controlada ou coligada, desde que devidamente comprovado o ilícito ou a utilização fraudulenta da personalidade jurídica do licitante.

**2.10.** A critério da Administração e exclusivamente a seu serviço, o autor dos projetos e a empresa a que se referem os itens 0 e 0 poderão participar no apoio das atividades de planejamento da contratação, de execução da licitação ou de gestão do contrato, desde que sob supervisão exclusiva de agentes públicos do órgão ou entidade.

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

**2.12.** O disposto nos itens 0 e 0 não impede a licitação ou a contratação de serviço que inclua como encargo do contratado a elaboração do projeto básico e do projeto executivo, nas contratações integradas, e do projeto executivo, nos demais regimes de execução.

**2.13.** Em licitações e contratações realizadas no âmbito de projetos e programas parcialmente financiados por agência oficial de cooperação estrangeira ou por organismo financeiro internacional com recursos do financiamento ou da contrapartida nacional, não poderá participar pessoa física ou jurídica que integre o rol de pessoas sancionadas por essas entidades ou que seja declarada inidônea nos termos da [Lei nº 14.133/2021](#).

**2.14.** A vedação de que trata o item 0 estende-se a terceiro que auxilie a condução da contratação na qualidade de integrante de equipe de apoio, profissional especializado ou funcionário ou representante de empresa que preste assessoria técnica.



ESTADO DE ALAGOAS  
PREFEITURA MUNICIPAL DE SÃO BRÁS

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

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

**3.3.** No cadastramento da proposta inicial, o licitante declarará, em campo próprio do sistema, que:

**3.3.1.** está ciente e concorda com as condições contidas no edital e seus anexos, bem como de que a proposta apresentada compreende a integralidade dos custos para atendimento dos direitos trabalhistas assegurados na Constituição Federal, nas leis trabalhistas, nas normas infralegais, nas convenções coletivas de trabalho e nos termos de ajustamento de conduta vigentes na data de sua entrega em definitivo e que cumpre plenamente os requisitos de habilitação definidos no instrumento convocatório; ([§ 1º do art. 63 da Lei 14.133/2021](#)).

**3.3.2.** 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; ([Inciso VI do art. 68 da Lei 14.133/2021](#))

**3.3.3.** não possui empregados executando trabalho degradante ou forçado, observando o disposto nos [incisos III e IV do art. 1º e no inciso III do art. 5º da Constituição Federal](#);

**3.3.4.** cumpre as exigências de reserva de cargos para pessoa com deficiência e para reabilitado da Previdência Social, previstas em lei e em outras normas específicas; ([Inciso IV do art. 63 da Lei 14.133/2021](#)).

**3.4.** O licitante organizado em cooperativa deverá declarar, ainda, em campo próprio do sistema eletrônico, que cumpre os requisitos estabelecidos no [artigo 16 da Lei nº 14.133, de 2021](#).

**3.5.** O fornecedor enquadrado como microempresa, empresa de pequeno porte ou sociedade cooperativa deverá declarar, ainda, em campo próprio do sistema eletrônico, que cumpre os requisitos estabelecidos no [artigo 3º da Lei Complementar nº 123, de 2006](#), estando apto a usufruir do tratamento favorecido estabelecido em seus arts. 42 a 49, observado o disposto nos [§§ 1º ao 3º do art. 4º, da Lei nº 14.133, de 2021](#).

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

**3.5.2.** nos itens em que a participação não for exclusiva para microempresas e empresas de pequeno porte, a assinalação do campo "não" apenas produzirá o efeito de o licitante não ter direito ao tratamento favorecido previsto na [Lei Complementar nº 123, de 2006](#), mesmo que microempresa, empresa de pequeno porte ou sociedade cooperativa.

**3.6.** A falsidade da declaração de que trata os itens 4.3. ou 4.5. sujeitará o licitante às sanções previstas na [Lei nº 14.133, de 2021](#), e neste Edital.

**3.7.** Os licitantes poderão retirar ou substituir a proposta ou, na hipótese de a fase de habilitação anteceder as fases de apresentação de propostas e lances e de julgamento, os documentos de habilitação anteriormente inseridos no sistema, até a abertura da sessão pública.

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

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

**3.10.** Desde que disponibilizada a funcionalidade no sistema, o licitante poderá parametrizar o seu valor final mínimo ou o seu percentual de desconto máximo quando do cadastramento da proposta e obedecerá às seguintes regras:

**3.10.1.** a aplicação do intervalo mínimo de diferença de valores entre os lances, que



**ESTADO DE ALAGOAS  
PREFEITURA MUNICIPAL DE SÃO BRÁS**

incidirá tanto em relação aos lances intermediários quanto em relação ao lance que cobrir a melhor oferta; e

**3.10.2.** os lances serão de envio automático pelo sistema, respeitado o valor final mínimo, caso estabelecido, e o intervalo de que trata o subitem acima.

**3.11.** O valor final mínimo parametrizado no sistema poderá ser alterado pelo fornecedor durante a fase de disputa, sendo vedado:

**3.11.1.** valor superior a lance já registrado pelo fornecedor no sistema, quando adotado o critério de julgamento por menor preço; e

**3.12.** O valor final mínimo parametrizado na forma do item 3.10. possuirá caráter sigiloso para os demais fornecedores e para o órgão ou entidade promotora da licitação, podendo ser disponibilizado estrita e permanentemente aos órgãos de controle externo e interno.

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

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

#### **4. DO PREENCHIMENTO DA PROPOSTA**

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

**4.1.1.** valor unitário

**4.1.2.** Marca;

**4.1.3.** Fabricante;

**4.2.** Todas as especificações do objeto contidas na proposta vinculam o licitante.

**4.2.1.** O licitante **NÃO** poderá oferecer proposta em quantitativo inferior ao máximo previsto para contratação.

**4.3.** Nos valores propostos estarão inclusos todos os custos operacionais, encargos previdenciários, trabalhistas, tributários, comerciais e quaisquer outros que incidam direta ou indiretamente na execução do objeto.

**4.4.** 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.

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

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

**4.7.** Na presente licitação, a Microempresa e a Empresa de Pequeno Porte poderão se beneficiar do regime de tributação pelo Simples Nacional.

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

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

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



**ESTADO DE ALAGOAS  
PREFEITURA MUNICIPAL DE SÃO BRÁS**

**4.9.** O descumprimento das regras supramencionadas pela Administração por parte dos contratados pode ensejar a responsabilização pelo Tribunal de Contas da União e, após o devido processo legal, gerar as seguintes consequências: assinatura de prazo para a adoção das medidas necessárias ao exato cumprimento da lei, nos termos do art. 71, inciso IX, da Constituição; ou condenação dos agentes públicos responsáveis e da empresa contratada ao pagamento dos prejuízos ao erário, caso verificada a ocorrência de superfaturamento por sobrepreço na execução do contrato.

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

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

**5.2.** Os licitantes poderão retirar ou substituir a proposta ou os documentos de habilitação, quando for o caso, anteriormente inseridos no sistema, até a abertura da sessão pública.

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

**5.4.** Iniciada a etapa competitiva, os licitantes deverão encaminhar lances exclusivamente por meio de sistema eletrônico, sendo imediatamente informados do seu recebimento e do valor consignado.

**5.5.** O lance deverá ser ofertado pelo valor unitário do Item

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

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

**5.8.** O intervalo mínimo de diferença de valores, que incidirá tanto em relação aos lances intermediários quanto em relação à proposta que cobrir a melhor oferta deverá ser de **R\$ 0,05 (cinco centavos)**.

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

**5.10.** O procedimento seguirá de acordo com o modo de disputa aberto

**5.11.** Caso seja adotado para o envio de lances no pregão eletrônico o modo de disputa "aberto", os licitantes apresentarão lances públicos e sucessivos, com prorrogações.

**5.11.1.** 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.

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

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

**5.11.4.** Definida a melhor proposta, se a diferença em relação à proposta classificada em segundo lugar for de pelo menos 5% (cinco por cento), o pregoeiro, auxiliado pela equipe de apoio, poderá admitir o reinício da disputa aberta, para a definição das demais colocações.

**5.11.5.** Após o reinício previsto no item supra, os licitantes serão convocados para



**ESTADO DE ALAGOAS  
PREFEITURA MUNICIPAL DE SÃO BRÁS**

apresentar lances intermediários.

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

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

**5.14.** 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.

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

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

**5.17.** 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 Lei Complementar nº 123, de 2006](#).

**5.17.1.** 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.

**5.17.2.** A melhor classificada nos termos do subitem 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.

**5.17.3.** 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.

**5.17.4.** 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.

**5.18.** Só poderá haver empate entre propostas iguais (não seguidas de lances), ou entre lances finais da fase fechada do modo de disputa aberto e fechado.

**8.18.1.** Havendo eventual empate entre propostas ou lances, o critério de desempate será aquele previsto no [art. 60 da Lei nº 14.133, de 2021](#), nesta ordem:

**5.18.1.1.** disputa final, hipótese em que os licitantes empatados poderão apresentar nova proposta em ato contínuo à classificação;

**5.18.1.2.** 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;

**5.18.1.3.** desenvolvimento pelo licitante de ações de equidade entre homens e mulheres no ambiente de trabalho, conforme regulamento;

**5.18.1.4.** desenvolvimento pelo licitante de programa de integridade, conforme orientações dos órgãos de controle.

**5.19.2.** Persistindo o empate, será assegurada preferência, sucessivamente, aos bens e serviços produzidos ou prestados por:

**5.19.2.1.** empresas estabelecidas no território do Estado ou do Distrito Federal do órgão



**ESTADO DE ALAGOAS  
PREFEITURA MUNICIPAL DE SÃO BRÁS**

ou entidade da Administração Pública estadual ou distrital licitante ou, no caso de licitação realizada por órgão ou entidade de Município, no território do Estado em que este se localize;

**5.19.2.2.** empresas brasileiras;

**5.19.2.3.** empresas que invistam em pesquisa e no desenvolvimento de tecnologia no País;

**5.19.2.4.** empresas que comprovem a prática de mitigação, nos termos da [Lei nº 12.187, de 29 de dezembro de 2009](#).

**5.20.** Encerrada a etapa de envio de lances da sessão pública, na hipótese da proposta do primeiro colocado permanecer acima do preço máximo ou inferior ao desconto definido para a contratação, o pregoeiro poderá negociar condições mais vantajosas, após definido o resultado do julgamento.

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

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

**5.20.3.** O resultado da negociação será divulgado a todos os licitantes e anexado aos autos do processo licitatório.

**5.20.4.** O pregoeiro solicitará ao licitante mais bem classificado que, no prazo de 2 (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.

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

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

## **6. DA FASE DE JULGAMENTO**

**6.1.** Encerrada a etapa de negociação, o pregoeiro verificará se o licitante provisoriamente classificado em primeiro lugar atende às condições de participação no certame, conforme previsto no [art. 14 da Lei nº 14.133/2021](#), legislação correlata e no item 3.8. do edital, especialmente quanto à existência de sanção que impeça a participação no certame ou a futura contratação, mediante a consulta aos seguintes cadastros:

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

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

**6.2.** A consulta aos cadastros será realizada em nome da empresa licitante e também de seu sócio majoritário, por força da vedação de que trata o [artigo 12 da Lei nº 8.429, de 1992](#).

**6.3.** Caso conste na Consulta de Situação do licitante a existência de Ocorrências Impeditivas Indiretas, o Pregoeiro diligenciará para verificar se houve fraude por parte das empresas apontadas no Relatório de Ocorrências Impeditivas Indiretas. ([IN nº 3/2018, art. 29, caput](#)).

**6.3.1.** A tentativa de burla será verificada por meio dos vínculos societários, linhas de fornecimento similares, dentre outros. ([IN nº 3/2018, art. 29, §1º](#)).



**ESTADO DE ALAGOAS  
PREFEITURA MUNICIPAL DE SÃO BRÁS**

- 6.3.2.** O licitante será convocado para manifestação previamente a uma eventual desclassificação. ([IN nº 3/2018, art. 29, §2º](#)).
- 6.3.3.** Constatada a existência de sanção, o licitante será reputado inabilitado, por falta de condição de participação.
- 6.4.** Na hipótese de inversão das fases de habilitação e julgamento, caso atendidas as condições de participação, será iniciado o procedimento de habilitação.
- 6.5.** Caso o licitante provisoriamente classificado em primeiro lugar tenha se utilizado de algum tratamento favorecido às ME/EPPs, o pregoeiro verificará se faz jus ao benefício, em conformidade com os itens 2.6.1. e 3.5. deste edital.
- 6.6.** Verificadas as condições de participação e de utilização do tratamento favorecido, 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 neste Edital e em seus anexos, observado o disposto no [artigo 29 a 35 da IN SEGES nº 73, de 30 de setembro de 2022](#).
- 6.7.** Será desclassificada a proposta vencedora que:
- 6.7.1.** contiver vícios insanáveis;
  - 6.7.2.** não obedecer às especificações técnicas contidas no Termo de Referência;
  - 6.7.3.** apresentar preços inexequíveis ou permanecerem acima do preço máximo definido para a contratação;
  - 6.7.4.** não tiverem sua exequibilidade demonstrada, quando exigido pela Administração;
  - 6.7.5.** apresentar desconformidade com quaisquer outras exigências deste Edital ou seus anexos, desde que insanável.
- 6.8.** 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. ([art. 29 da Instrução Normativa nº 02/2023](#)).
- 6.8.1.** A inexequibilidade, na hipótese de que trata o caput, só será considerada após diligência do pregoeiro, que comprove:
- 6.8.1.1.** que o custo do licitante ultrapassa o valor da proposta; e
  - 6.8.1.2.** inexistirem custos de oportunidade capazes de justificar o vulto da oferta.
- 6.9.** Se houver indícios de inexequibilidade da proposta de preço, ou em caso da necessidade de esclarecimentos complementares, poderão ser efetuadas diligências, para que a empresa comprove a exequibilidade da proposta.
- 6.10.** Erros no preenchimento da planilha não constituem motivo para a desclassificação da proposta. A planilha poderá ser ajustada pelo fornecedor, no prazo indicado pelo sistema, desde que não haja majoração do preço e que se comprove que este é o bastante para arcar com todos os custos da contratação;
- 6.10.1.** O ajuste de que trata este dispositivo se limita a sanar erros ou falhas que não alterem a substância das propostas;
  - 6.10.2.** Considera-se erro no preenchimento da planilha passível de correção a indicação de recolhimento de impostos e contribuições na forma do Simples Nacional, quando não cabível esse regime.
- 6.11.** Para fins de análise da proposta quanto ao cumprimento das especificações do objeto, poderá ser colhida a manifestação escrita do setor requisitante do serviço ou da área especializada no objeto.



**ESTADO DE ALAGOAS  
PREFEITURA MUNICIPAL DE SÃO BRÁS**

**6.12.** Caso o Termo de Referência exija a apresentação de amostra o licitante classificado em primeiro lugar deverá apresentá-la, conforme disciplinado no Termo de Referência, sob pena de não aceitação da proposta.

**6.13.** 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.

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

**6.15.** 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.

**6.16.** 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.

## **7. DA FASE DE HABILITAÇÃO**

**7.1.** Os documentos previstos no Termo de Referência, necessários e suficientes para demonstrar a capacidade do licitante de realizar o objeto da licitação, serão exigidos para fins de habilitação, nos termos dos [arts. 62 a 70 da Lei nº 14.133, de 2021](#).

**7.2.** Quando permitida a participação de empresas estrangeiras que não funcionem no País, as exigências de habilitação serão atendidas mediante documentos equivalentes, inicialmente apresentados em tradução livre.

**7.3.** Na hipótese de o licitante vencedor ser empresa estrangeira que não funcione no País, para fins de assinatura do contrato, os documentos exigidos para a habilitação serão traduzidos por tradutor juramentado no País e apostilados nos termos do disposto no [Decreto nº 8.660, de 29 de janeiro de 2016](#), ou de outro que venha a substituí-lo, ou consularizados pelos respectivos consulados ou embaixadas.

**7.4.** Quando permitida a participação de consórcio de empresas, a habilitação técnica, quando exigida, será feita por meio do somatório dos quantitativos de cada consorciado e, para efeito de habilitação econômico-financeira, quando exigida, será observado o somatório dos valores de cada consorciado.

**7.5.** Os documentos exigidos para fins de habilitação poderão ser apresentados em original, por cópia.

**7.6.** Será verificado se o licitante apresentou declaração de que atende aos requisitos de habilitação, e o declarante responderá pela veracidade das informações prestadas, na forma da lei ([art. 63, I, da Lei nº 14.133/2021](#));

**7.7.** Será verificado se o licitante apresentou no sistema, sob pena de inabilitação, a declaração de que cumpre as exigências de reserva de cargos para pessoa com deficiência e para reabilitado da Previdência Social, previstas em lei e em outras normas específicas; ([Inciso IV do art. 63 da Lei 14.133/2021](#));

**7.8.** O licitante deverá apresentar, sob pena de desclassificação, declaração de que suas propostas econômicas compreendem a integralidade dos custos para atendimento dos direitos trabalhistas assegurados na Constituição Federal, nas leis trabalhistas, nas normas infralegais, nas convenções coletivas de trabalho e nos termos de ajustamento de conduta vigentes na data de entrega das propostas. ([§ 1º do art. 63 da Lei 14.133/2021](#))

**7.10.** A habilitação dos fornecedores será verificada por meio do SICAF, nos documentos por ele abrangidos, ou com apresentação dos documentos abaixo elencados.

### **7.10.1. Habilitação jurídica:**



**ESTADO DE ALAGOAS  
PREFEITURA MUNICIPAL DE SÃO BRÁS**

**7.10.1.1.** No caso de empresário individual: inscrição no Registro Público de Empresas Mercantis, a cargo da Junta Comercial da respectiva sede;

**7.10.1.2.** Em se tratando de micro empreendedor individual – MEI: Certificado da Condição de Micro empreendedor Individual - CCMEI, cuja aceitação ficará condicionada à verificação da autenticidade no sítio [www.portaldoempreendedor.gov.br](http://www.portaldoempreendedor.gov.br);

**7.10.1.3.** No caso de sociedade empresária ou empresa individual de responsabilidade limitada - EIRELI: ato constitutivo, estatuto ou contrato social em vigor, devidamente registrado na Junta Comercial da respectiva sede, acompanhado de documento comprobatório de seus administradores;

**7.10.1.4.** Inscrição no Registro Público de Empresas Mercantis onde opera, com averbação no Registro onde tem sede a matriz, no caso de ser o participante sucursal, filial ou agência;

**7.10.1.5.** No caso de sociedade simples: inscrição do ato constitutivo no Registro Civil das Pessoas Jurídicas do local de sua sede, acompanhada de prova da indicação dos seus administradores;

**7.10.1.6.** No caso de cooperativa: ata de fundação e estatuto social em vigor, com a ata da assembleia que o aprovou, devidamente arquivado na Junta Comercial ou inscrito no Registro Civil das Pessoas Jurídicas da respectiva sede, bem como o registro de que trata o [art. 107 da Lei nº 5.764, de 1971](#);

**7.10.1.7.** No caso de empresa ou sociedade estrangeira em funcionamento no País: decreto de autorização;

**7.10.1.8.** Os documentos acima deverão estar acompanhados de todas as alterações ou da consolidação respectiva.

**7.10.2. Regularidade fiscal, social e trabalhista:**

**7.10.2.1.** Prova de inscrição no Cadastro Geral de Contribuintes/Cadastro Nacional de Pessoa Jurídica (CNPJ), conforme o caso ([art. 68, I da Lei nº. 14.133/2021](#));

**7.10.2.2.** 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; ([art. 68, II da Lei nº. 14.133/2021](#));

**7.10.2.3.** Prova de regularidade para com as Fazendas ([art. 68, III da Lei nº. 14.133/2021](#));

**7.10.2.3.1.** Regularidade perante a Fazenda federal, estadual e municipal do domicílio ou sede do licitante, ou outra equivalente, na forma da lei;

**7.10.2.4.** Regularidade relativa à Seguridade Social e ao FGTS, que demonstre cumprimento dos encargos sociais instituídos por lei ([art. 68, IV da Lei nº. 14.133/2021](#));

**7.10.2.5.** Regularidade perante a Justiça do Trabalho ([art. 68, V da Lei nº. 14.133/2021](#));

**7.10.2.6.** Cumprimento do disposto no [inciso XXXIII do art. 7º da Constituição Federal](#), ([art. 68, VI da Lei nº. 14.133/2021](#));

**7.10.2.7.** 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;

**7.10.2.8.** 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.

**7.10.3. Qualificação Econômico-Financeira.**



**ESTADO DE ALAGOAS  
PREFEITURA MUNICIPAL DE SÃO BRÁS**

**7.10.3.1.** Certidão negativa de feitos sobre falência expedida pelo distribuidor da sede do licitante. No caso do documento mencionado neste item não fixar prazo de validade, ([art. 69 inciso II da Lei 14.133/2021](#)).

**7.10.3.1.1.** Caso a referida certidão não apresente prazo de validade será considerado até 90 (noventa) dias da data de sua emissão.

**7.10.4. Qualificação Técnica**

**7.10.4.1.** Certidões ou atestados, regularmente emitidos pelo conselho profissional competente, quando for o caso, que demonstrem capacidade operacional na execução de serviços similares de complexidade tecnológica e operacional equivalente ou superior, bem como documentos comprobatórios emitidos na forma do ([art. 67 inciso II da Lei 14.133/2021](#)).

**7.10.4.2.** Alvará da Vigilância Sanitária Municipal e/ou Estadual atualizado - RESOLUÇÃO Nº 06, DE 08 DE MAIO DE 2020 que dispõe sobre o atendimento da alimentação escolar aos alunos da educação básica no âmbito do Programa Nacional de Alimentação Escolar - PNAE, expedida por MINISTÉRIO DA EDUCAÇÃO FUNDO NACIONAL DE DESENVOLVIMENTO DA EDUCAÇÃO CONSELHO DELIBERATIVO.

**7.10.5 Outras declarações:**

**7.10.5.1.** Declaração de que o licitante tomou conhecimento de todas as informações e das condições locais para o cumprimento das obrigações objeto da licitação. ([art. 67 inciso VI da Lei 14.133/2021](#)).

**7.10.5.2.** Declaração de que atende aos requisitos de habilitação, e responderá pela veracidade das informações prestadas, na forma da lei, nos termos do art. 63, inciso I da Lei nº 14.133/2021;

**7.10.5.3.** Declaração de que cumpre as exigências de reserva de cargos para pessoa com deficiência e para reabilitado da Previdência Social, previstas em lei e em outras normas específicas, nos termos do art. 63, inciso IV da Lei nº 14.133/2021;

**7.10.5.4.** Declaração de que suas propostas econômicas compreendem a integralidade dos custos para atendimento dos direitos trabalhistas assegurados na Constituição Federal, nas leis trabalhistas, nas normas infralegais, nas convenções coletivas de trabalho e nos termos de ajustamento de conduta vigentes na data de entrega das propostas, nos termos do art. 63, § 1º da Lei nº 14.133/2021.

**7.11.** 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 ou quando a lei expressamente o exigir. ([IN nº 3/2018, art. 4º, §1º, e art. 6º, §4º](#)).

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

**7.12.1.** Na hipótese de a fase de habilitação anteceder a fase de apresentação de propostas e lances, os licitantes encaminharão, por meio do sistema, simultaneamente os documentos de habilitação e a proposta com o preço ou o percentual de desconto, observado o disposto no [§ 1º do art. 36 e no § 1º do art. 39 da Instrução Normativa SEGES nº 73, de 30 de setembro de 2022](#).

**7.13.** Os documentos relativos à regularidade fiscal que constem do Termo de Referência somente serão exigidos, em qualquer caso, em momento posterior ao julgamento das propostas, e apenas do licitante mais bem classificado.



**ESTADO DE ALAGOAS  
PREFEITURA MUNICIPAL DE SÃO BRÁS**

- 7.13.1.** Respeitada a exceção do subitem anterior, relativa à regularidade fiscal, quando a fase de habilitação anteceder as fases de apresentação de propostas e lances e de julgamento, a verificação ou exigência do presente subitem ocorrerá em relação a todos os licitantes.
- 7.14.** Após a entrega dos documentos para habilitação, não será permitida a substituição ou a apresentação de novos documentos, salvo em sede de diligência, para ([Lei 14.133/21, art. 64, e IN 73/2022, art. 39, §4º](#)):
- 7.14.1.** complementação de informações acerca dos documentos já apresentados pelos licitantes e desde que necessária para apurar fatos existentes à época da abertura do certame e,
- 7.14.2.** atualização de documentos cuja validade tenha expirado após a data de recebimento das propostas;
- 7.15.** Na análise dos documentos de habilitação, a comissão de contratação poderá sanar erros ou falhas, que não alterem a substância dos documentos e sua validade jurídica, mediante decisão fundamentada, registrada em ata e acessível a todos, atribuindo-lhes eficácia para fins de habilitação e classificação.
- 7.16.** Na hipótese de o licitante não atender às exigências para habilitação, o pregoeiro examinará a proposta subsequente e assim sucessivamente, na ordem de classificação, até a apuração de uma proposta que atenda ao presente edital.
- 7.17.** Somente serão disponibilizados para acesso público os documentos de habilitação do licitante cuja proposta atenda ao edital de licitação, após concluídos os procedimentos de que trata o subitem anterior.
- 7.18.** A comprovação de regularidade fiscal e trabalhista das microempresas e das empresas de pequeno porte somente será exigida para efeito de contratação, e não como condição para participação na licitação.
- 7.19.** Quando a fase de habilitação anteceder a de julgamento e já tiver sido encerrada, não caberá exclusão de licitante por motivo relacionado à habilitação, salvo em razão de fatos supervenientes ou só conhecidos após o julgamento.

## **8. DOS RECURSOS**

- 8.1.** A interposição de recurso referente ao julgamento das propostas, à habilitação ou inabilitação de licitantes, à anulação ou revogação da licitação, observará o disposto no [art. 165 da Lei nº 14.133, de 2021](#).
- 8.2.** O prazo recursal é de 3 (três) dias úteis, contados da data de intimação ou de lavratura da ata.
- 8.3.** Quando o recurso apresentado impugnar o julgamento das propostas ou o ato de habilitação ou inabilitação do licitante:
- 8.3.1.** a intenção de recorrer deverá ser manifestada imediatamente, sob pena de preclusão;
- 8.3.2.** o prazo para a manifestação da intenção de recorrer não será inferior a 10 (dez) minutos.
- 8.3.3.** o prazo para apresentação das razões recursais será iniciado na data de intimação ou de lavratura da ata de habilitação ou inabilitação;
- 8.3.4.** na hipótese de adoção da inversão de fases prevista no [§ 1º do art. 17 da Lei nº 14.133, de 2021](#), o prazo para apresentação das razões recursais será iniciado na data de intimação da ata de julgamento.
- 8.4.** Os recursos deverão ser encaminhados em campo próprio do sistema,
- 8.5.** O recurso será dirigido à autoridade que tiver editado o ato ou proferido a decisão recorrida, a qual poderá reconsiderar sua decisão no prazo de 3 (três) dias úteis, ou, nesse mesmo prazo, encaminhar recurso para a autoridade superior, a qual deverá proferir sua decisão no prazo de 10 (dez) dias úteis, contado do recebimento dos autos.



**ESTADO DE ALAGOAS  
PREFEITURA MUNICIPAL DE SÃO BRÁS**

- 8.6.** Os recursos interpostos fora do prazo não serão conhecidos.
- 8.7.** O prazo para apresentação de contrarrazões ao recurso pelos demais licitantes será de 3 (três) dias úteis, contados da data da intimação pessoal ou da divulgação da interposição do recurso, assegurada a vista imediata dos elementos indispensáveis à defesa de seus interesses.
- 8.8.** O recurso e o pedido de reconsideração terão efeito suspensivo do ato ou da decisão recorrida até que sobrevenha decisão final da autoridade competente.
- 8.9.** O acolhimento do recurso invalida tão somente os atos insuscetíveis de aproveitamento.
- 8.10.** Os autos do processo permanecerão com vista franqueada aos interessados no sítio eletrônico <https://saobras.al.gov.br/> e no sistema <https://licitanet.com.br/>.

**9. DAS INFRAÇÕES ADMINISTRATIVAS E SANÇÕES**

- 9.1.** Comete infração administrativa, nos termos da lei, o licitante que, com dolo ou culpa:
- 9.1.1.** deixar de entregar a documentação exigida para o certame ou não entregar qualquer documento que tenha sido solicitado pelo/a pregoeiro/a durante o certame;
  - 9.1.2.** Salvo em decorrência de fato superveniente devidamente justificado, não mantiver a proposta em especial quando:
    - 9.1.2.1.** não enviar a proposta adequada ao último lance ofertado ou após a negociação;
    - 9.1.2.2.** recusar-se a enviar o detalhamento da proposta quando exigível;
    - 9.1.2.3.** pedir para ser desclassificado quando encerrada a etapa competitiva; ou deixar de apresentar amostra;
    - 9.1.2.4.** apresentar proposta ou amostra em desacordo com as especificações do edital;
  - 9.1.3.** não celebrar o contrato ou não entregar a documentação exigida para a contratação, quando convocado dentro do prazo de validade de sua proposta;
    - 9.1.3.1.** recusar-se, sem justificativa, a assinar o contrato ou a aceitar ou retirar o instrumento equivalente no prazo estabelecido pela Administração;
  - 9.1.4.** apresentar declaração ou documentação falsa exigida para o certame ou prestar declaração falsa durante a licitação
  - 9.1.5.** fraudar a licitação
  - 9.1.6.** comportar-se de modo inidôneo ou cometer fraude de qualquer natureza, em especial quando:
    - 9.1.6.1.** agir em conluio ou em desconformidade com a lei;
    - 9.1.6.2.** induzir deliberadamente a erro no julgamento;
  - 9.1.7.** praticar atos ilícitos com vistas a frustrar os objetivos da licitação
  - 9.1.8.** praticar ato lesivo previsto no [art. 5º da Lei n.º 12.846, de 2013](#) apresentar amostra falsificada ou deteriorada;
- 9.2.** Com fulcro na [Lei nº 14.133, de 2021](#), a Administração poderá, garantida a prévia defesa, aplicar aos licitantes e/ou adjudicatários as seguintes sanções, sem prejuízo das responsabilidades civil e criminal
- 9.2.1.** advertência;
  - 9.2.2.** multa;
  - 9.2.3.** impedimento de licitar e contratar e
  - 9.2.4.** declaração de inidoneidade para licitar ou contratar, enquanto perdurarem os motivos determinantes da punição ou até que seja promovida sua reabilitação perante a própria autoridade que aplicou a penalidade.
- 9.3.** Na aplicação das sanções serão considerados:
- 9.3.1.** a natureza e a gravidade da infração cometida.
  - 9.3.2.** as peculiaridades do caso concreto



**ESTADO DE ALAGOAS**  
**PREFEITURA MUNICIPAL DE SÃO BRÁS**

- 9.3.3.** as circunstâncias agravantes ou atenuantes
- 9.3.4.** os danos que dela provierem para a Administração Pública
- 9.3.5.** a implantação ou o aperfeiçoamento de programa de integridade, conforme normas e orientações dos órgãos de controle.
- 9.4.** A multa será recolhida em percentual de 0,5% a 30% incidente sobre o valor do contrato licitado, recolhida no prazo máximo de 30 (trinta) dias úteis, a contar da comunicação oficial.
- 9.4.1.** Para as infrações previstas nos itens 9.1.1, 9.1.2 e 9.1.3 a multa será de 10% do valor do contrato licitado.
- 9.4.2.** Para as infrações previstas nos itens 9.1.4, 9.1.5, 9.1.6, 9.1.7 e 9.1.8 a multa será de 10% do valor do contrato licitado.
- 9.5.** As sanções de advertência, impedimento de licitar e contratar e declaração de inidoneidade para licitar ou contratar poderão ser aplicadas, cumulativamente ou não, à penalidade de multa.
- 9.6.** Na aplicação da sanção de multa será facultada a defesa do interessado no prazo de 15 (quinze) dias úteis, contado da data de sua intimação.
- 9.7.** A sanção de impedimento de licitar e contratar será aplicada ao responsável em decorrência das infrações administrativas relacionadas nos itens 0, 0 e 0, quando não se justificar a imposição de penalidade mais grave, e impedirá o responsável de licitar e contratar no âmbito da Administração Pública direta e indireta do ente federativo a qual pertencer o órgão ou entidade, pelo prazo máximo de 3 (três) anos.
- 9.8.** Poderá ser aplicada ao responsável a sanção de declaração de inidoneidade para licitar ou contratar, em decorrência da prática das infrações dispostas nos 9.1.4, 9.1.5, 9.1.6, 9.1.7 e 9.1.8, bem como pelas infrações administrativas previstas nos itens 9.1.1, 9.1.2 e 9.1.3 que justifiquem a imposição de penalidade mais grave que a sanção de impedimento de licitar e contratar, cuja duração observará o prazo previsto no [art. 156, §5º, da Lei n.º 14.133/2021](#).
- 9.9.** A recusa injustificada do adjudicatário em assinar o contrato, ou em aceitar ou retirar o instrumento equivalente no prazo estabelecido pela Administração, descrita no item 9.1.3, caracterizará o descumprimento total da obrigação assumida e o sujeitará às penalidades e à imediata perda da garantia de proposta em favor do órgão ou entidade promotora da licitação, nos termos do [art. 45, §4º da IN SEGES/ME n.º 73, de 2022](#).
- 9.10.** A apuração de responsabilidade relacionadas às sanções de impedimento de licitar e contratar e de declaração de inidoneidade para licitar ou contratar demandará a instauração de processo de responsabilização a ser conduzido por comissão composta por 2 (dois) ou mais servidores estáveis, que avaliará fatos e circunstâncias conhecidos e intimará o licitante ou o adjudicatário para, no prazo de 15 (quinze) dias úteis, contado da data de sua intimação, apresentar defesa escrita e especificar as provas que pretenda produzir
- 9.11.** Caberá recurso no prazo de 15 (quinze) dias úteis da aplicação das sanções de advertência, multa e impedimento de licitar e contratar, contado da data da intimação, o qual será dirigido à autoridade que tiver proferido a decisão recorrida, que, se não a reconsiderar no prazo de 5 (cinco) dias úteis, encaminhará o recurso com sua motivação à autoridade superior, que deverá proferir sua decisão no prazo máximo de 20 (vinte) dias úteis, contado do recebimento dos autos.
- 9.12.** Caberá a apresentação de pedido de reconsideração da aplicação da sanção de declaração de inidoneidade para licitar ou contratar no prazo de 15 (quinze) dias úteis, contado da data da intimação, e decidido no prazo máximo de 20 (vinte) dias úteis, contado do seu recebimento.
- 9.13.** O recurso e o pedido de reconsideração terão efeito suspensivo do ato ou da decisão recorrida até que sobrevenha decisão final da autoridade competente.



**ESTADO DE ALAGOAS  
PREFEITURA MUNICIPAL DE SÃO BRÁS**

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

**10. DA IMPUGNAÇÃO AO EDITAL E DO PEDIDO DE ESCLARECIMENTO**

**10.1.** Qualquer pessoa é parte legítima para impugnar este Edital por irregularidade na aplicação da [Lei nº 14.133, de 2021](#), devendo protocolar o pedido até **3 (três)** dias úteis antes da data da abertura do certame, ([art. 164 da Lei 14.133/2021](#)).

**10.2.** A resposta à impugnação ou ao pedido de esclarecimento será divulgado em sítio eletrônico oficial no prazo de até **3 (três) dias** úteis, limitado ao último dia útil anterior à data da abertura do certame.

**10.3.** A impugnação e o pedido de esclarecimento deverão ser realizados;

**10.3.1.** de forma eletrônica, através do sistema [www.licitanet.com.br](http://www.licitanet.com.br).

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

**10.4.1.** A concessão de efeito suspensivo à impugnação é medida excepcional e deverá ser motivada pelo agente de contratação, nos autos do processo de licitação.

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

**11. DAS DISPOSIÇÕES GERAIS**

**11.1.** Será divulgada ata da sessão pública no sistema eletrônico.

**11.2.** 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.

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

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

**11.5.** 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.

**11.6.** 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.

**11.7.** 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.

**11.8.** O desatendimento de exigências formais não essenciais não importará o afastamento do licitante, desde que seja possível o aproveitamento do ato, observados os princípios da isonomia e do interesse público.

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

**11.10.** O Edital e seus anexos estão disponíveis, na íntegra, no Portal Nacional de Contratações Públicas (PNCP) e endereço eletrônico <https://saobras.al.gov.br/> e no sistema <https://licitanet.com.br/>.

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

**11.11.1. ANEXO I** - Termo de Referência

**11.11.1.1.** Apêndice do Anexo I – Estudo Técnico Preliminar

**11.11.2. ANEXO II** – Minuta de Termo de Contrato



**ESTADO DE ALAGOAS**  
**PREFEITURA MUNICIPAL DE SÃO BRÁS**

---

São Brás/AL, 09 de janeiro de 2025.

Ivanildo do Nascimento Boia  
Pregoeiro



ESTADO DE ALAGOAS  
PREFEITURA MUNICIPAL DE SÃO BRÁS

ANEXO I

TERMO DE REFERÊNCIA

I – OBJETO:

Contratação de empresa para aquisição de alimentos destinados a merenda escolar ano de 2025, com entrega parcelada em cronograma fornecido pela Secretaria Municipal de Educação.

LOTE 1 – ALIMENTOS NÃO PERECÍVEIS			
ITEM	PRODUTOS	UNID	QTD ANUAL
1	<b>Açúcar cristal</b> - Sacarose obtido da cana de açúcar por processo industrial adequado. Embalado em pacotes de plástico transparentes de 1kg com a identificação do produto, livre de impurezas, insetos ou microrganismos. Características organolépticas: aspecto próprio do tipo de açúcar, cor branca, cheio próprio, sabor doce. Características microscópicas ausência de sujidades, parasitos e larvas. Registro do órgão competente e prazo de validade não inferior a 12 meses a partir da data da entrega do produto. A rotulagem deverá seguir a resolução nº 259, de 20 de setembro de 2002, da secretaria de vigilância sanitária do ministério da saúde. O transporte, o produto deverá ser transportado de acordo com as normas técnicas da ANVISA. A embalagem primária, o saco de polietileno, transparente, hermeticamente fechado por termos soldagem na vertical e horizontal, com peso líquido de 1 kg. A embalagem secundária deve ser em fardo de polietileno transparente, reforçado, bem fechado, com peso líquido de 30kg. O produto deverá estar de acordo com a resolução 12/78 da comissão nacional de normas e padrões para alimentos – CNNPA. Acondicionado em embalagens de 1 kg.	KG	2.500
2	<b>Açúcar mascavo</b> - Obtido diretamente da cana de açúcar e não passa pelo processo de branqueamento. Embalado em pacotes de plástico transparentes de 1kg com a identificação do produto, livre de impurezas, insetos ou microrganismos. Características organolépticas: aspecto próprio do tipo de açúcar, cor branca, cheio próprio, sabor doce. Características microscópicas ausência de sujidades, parasitos e larvas. Registro do órgão competente e prazo de validade não inferior a 12 meses a partir da data da entrega do produto. A rotulagem deverá seguir a resolução nº 259, de 20 de setembro de 2002, da secretaria de vigilância sanitária do ministério da saúde. O transporte, o produto deverá ser transportado de acordo com as normas técnicas da ANVISA. A embalagem primária, o saco de polietileno, transparente, hermeticamente fechado por termos	KG	1200



**ESTADO DE ALAGOAS**  
**PREFEITURA MUNICIPAL DE SÃO BRÁS**

	<p>soldagem na vertical e horizontal, com peso líquido de 1 kg. A embalagem secundária deve ser em fardo de polietileno transparente, reforçado, bem fechado, com peso líquido de 30kg. O produto deverá estar de acordo com a resolução 12/78 da comissão nacional de normas e padrões para alimentos – CNNPA. Acondicionado em embalagens de 1 kg.</p>		
<b>3</b>	<p><b>Arroz beneficiado</b> - Embalado em pacotes de plástico transparente de 1 kg arroz. Subgrupo polido, classe agulha. Deve ser preparado com matérias primas sãs, limpas, isenta de matéria terrosa, de parasitos e dentritos animais e/ou vegetais, e não deve ter mais de 15 % de umidade. Características microscópicas ausência de sujidades, parasitos e larvas. Registro do órgão competente e prazo de validade não inferior a 12 meses a partir da data da entrega do produto. A rotulagem deve ser de acordo com o cereal de origem e a classificação. O transporte, o produto deverá ser transportado de acordo com as normas técnicas da ANVISA. A embalagem primária, o saco de polietileno, transparente, hermeticamente fechado por termos soldagem na vertical e horizontal, com peso líquido de 1 kg. A embalagem secundária deve ser em fardo de polietileno transparente, reforçado, bem fechado, com peso líquido de 30kg. O produto deverá estar de acordo com a resolução 12/78 da comissão nacional de normas e padrões para alimentos – CNNPA. Acondicionado em embalagens de 1 kg.</p>	KG	3000
<b>4</b>	<p><b>Arroz Parbolizado</b>- Grupo beneficiado tipo 1, no mínimo 80% de peso de grãos inteiros. Isento de sujidades, fungos ou parasitas, livre de umidade, embalagem atóxica, transparente. Obtido de grãos sadios de arroz que foram submetidos ao polimento adequado. A classe pode ser longo fino, médio e curto. Não é permitida a misturas de classes. Registro do órgão competente e prazo de validade não inferior a 12 meses a partir da data da entrega do produto. A rotulagem deve ser de acordo com o cereal de origem e a classificação. O transporte, o produto deverá ser transportado de acordo com as normas técnicas da ANVISA. A embalagem primária, o saco de polietileno, transparente, hermeticamente fechado por termos soldagem na vertical e horizontal, com peso líquido de 1 kg. A embalagem secundária deve ser em fardo de polietileno transparente, reforçado, bem fechado, com peso líquido de 30kg. O produto deverá estar de acordo com a resolução 12/78 da comissão nacional de normas e padrões para alimentos – CNNPA. Acondicionado em embalagens de 1 kg.</p>	KG	3000
<b>5</b>	<p><b>Arroz integral</b> - Embalado em pacotes de plástico transparente de 1 kg arroz. Características técnicas: classe longo, fino, tipo 1, integral. Características microscópicas ausência de sujidades, parasitos e larvas. Registro do órgão competente e prazo de validade não inferior a 12 meses a partir da data da entrega do produto. A rotulagem deve ser de acordo com o cereal de origem e a classificação. O transporte, o produto deverá ser transportado de acordo com as normas técnicas da ANVISA. A embalagem primária, o saco de polietileno, transparente,</p>	KG	60



**ESTADO DE ALAGOAS  
PREFEITURA MUNICIPAL DE SÃO BRÁS**

	hermeticamente fechado por termos soldagem na vertical e horizontal, com peso líquido de 1 kg. A embalagem secundária deve ser em fardo de polietileno transparente, reforçado, bem fechado, com peso líquido de 30kg. O produto deverá estar de acordo com a resolução 12/78 da comissão nacional de normas e padrões para alimentos - CNNPA. Acondicionado em embalagens de 1 kg.		
<b>6</b>	<b>Aveia em flocos integral</b> – Com informes nutricional aveia em flocos finos integral. Embalada pelo próprio fabricante, em plástico de alta densidade, atóxico, identificado o fabricante, a data de fabricação, peso líquido e o prazo de validade. Com identificação do produto, marca do fabricante. Com prazo de validade mínimo de 6 meses a partir da data da entrega. Acondicionado em embalagens de 150 gramas.	Pacotes	1500
<b>7</b>	<b>Aveia em flocos finos integral</b> - Com informes nutricional aveia em flocos finos integral. Embalada pelo próprio fabricante, em plástico de alta densidade, atóxico, identificado o fabricante, a data de fabricação, peso líquido e o prazo de validade. Com identificação do produto, marca do fabricante. Com prazo de validade mínimo de 6 meses a partir da data da entrega. Acondicionado em embalagens de 150 gramas.	Pacotes	600
<b>8</b>	<b>Biscoito salgado tipo creme cracker</b> - Em pacotes de 350g biscoito salgado tipo cream cracker em pacotes de 350g, com ingredientes como farinha de trigo fortificada com ferro e ácido fólico (vitamina b9), gordura vegetal, açúcar invertido, açúcar refinado, sal refinado, fermentos químicos bicarbonato de amônio e bicarbonato de sódio, estabilizante lecitina de soja e aromatizante. A embalagem deverá conter externamente os dados de identificação e procedência como a marca do fabricante, data de fabricação, número de lote, informações nutricionais, prazo de validade não inferior 6 meses da data da entrega do produto, peso líquido e estar de acordo com a resolução 12/78 da comissão nacional de normas e padrões para alimentos - CNNPA. Acondicionado em embalagens de 350 gramas.	Pacotes	2500
<b>9</b>	<b>Biscoito doce tipo maisena</b> - Em pacotes de 350 gramas, com ingredientes como farinha de trigo enriquecida com ferro e ácido fólico, açúcar, gordura vegetal, açúcar invertido, amido, sal, soro de leite em pó, emulsificante lecitina de soja, fermentos químicos: bicarbonato de amônio, bicarbonato de sódio e pirofosfato ácido de sódio, aromatizantes e melhorador de farinha metabissulfito de sódio. A embalagem deverá conter externamente os dados de identificação e procedência como a marca do fabricante, data de fabricação, número de lote, informações nutricionais, prazo de validade não inferior 120 dias da data da entrega do produto, peso líquido e estar de acordo com a resolução 12/78 da comissão nacional de normas e padrões para alimentos - CNNPA.	Pacotes	2500



**ESTADO DE ALAGOAS**  
**PREFEITURA MUNICIPAL DE SÃO BRÁS**

<b>10</b>	<b>Canela em pó</b> – Pura, embalada em pacotinhos plástico de 10g, contendo no título o nome do produto, fabricante, peso, data de validade. Acondicionado em embalagens de 10 gramas.	Pacotes	350
<b>11</b>	<b>Café em pó</b> - Café em pó torrado e moído. Acondicionado em embalagem a vácuo, revestida em papel acartonado, contendo peso líquido de 500g. Apresentar selo de pureza ABIC. Validade deve apresentar no mínimo 6 meses da data da entrega. Acondicionado em embalagens de 500 gramas.	Pacotes	300
<b>12</b>	<b>Colorífico</b> - Em pó fino, homogêneo, elaborado a partir de urucum, fubá e óleos vegetais sem sal, com aspecto, cor, cheiro e sabor próprio, isento de materiais estranhos, com informação nutricional, data de fabricação/validade/lote. Embalagem primária deve ser em plástico transparente, atóxico, resistente e hermeticamente vedado. Acondicionado em embalagens de 100 gramas.	Pacotes	460
<b>13</b>	<b>Corte de carne bovina de 2º congelada – tipo paleta, acém ou músculo</b> – É a porção comestível proveniente do corte apropriado da carne dianteira bovina oriunda de estabelecimento sob inspeção oficial. Características organolépticas, cor vermelha, odor próprio, sabor e aspecto próprio. Com registro no SIF, SIE ou SIM. Aspecto próprio, não amolecida e nem pegajosa, cor própria sem manchas esverdeadas, cheiro e sabor próprio, com ausência de sujidades, parasitos e larvas. Os padrões microbiológicos devem atender os descritos no anexo 6, categoria "a" da Instrução normativa nº60 de 23 de dezembro de 2019. O produto deverá ser congelado em temperatura igual ou inferior a -18°C e transportado em caminhão frigorífico a essa mesma temperatura, em condições que preservem tanto as características do alimento congelado, como também a qualidade do mesmo. Não serão aceitas durante a entrega, carnes em estado de descongelamento. Embalagem de 1kg, em plástico atóxico devidamente etiquetado. Contendo informações nutricionais, peso, dados empresarias, lote e validade. Sua validade deve apresentar no mínimo 6 meses da data da entrega. <b>(AMPLA CONCORRÊNCIA)</b>	KG	2062
<b>14</b>	<b>Corte de carne bovina de 2º congelada – tipo paleta, acém ou músculo</b> – É a porção comestível proveniente do corte apropriado da carne dianteira bovina oriunda de estabelecimento sob inspeção oficial. Características organolépticas, cor vermelha, odor próprio, sabor e aspecto próprio. Com registro no SIF, SIE ou SIM. Aspecto próprio, não amolecida e nem pegajosa, cor própria sem manchas esverdeadas, cheiro e sabor próprio, com ausência de sujidades, parasitos e larvas. Os padrões microbiológicos devem atender os descritos no anexo 6, categoria "a" da Instrução normativa nº60 de 23 de dezembro de 2019. O produto deverá ser congelado em temperatura igual ou inferior a -18°C e transportado em caminhão frigorífico a essa mesma temperatura, em condições que preservem tanto as características do alimento congelado, como também a	KG	688



**ESTADO DE ALAGOAS  
PREFEITURA MUNICIPAL DE SÃO BRÁS**

	qualidade do mesmo. Não serão aceitas durante a entrega, carnes em estado de descongelamento. Embalagem de 1kg, em plástico atóxico devidamente etiquetado. Contendo informações nutricionais, peso, dados empresarias, lote e validade. Sua validade deve apresentar no mínimo 6 meses da data da entrega. <b>(COTA RESERVADA)</b>		
<b>15</b>	<b>Corte carne Bovina, tipo patinho</b> - Carne bovina tipo Patinho, congelada, limpa e com aspecto, cor, cheiro e sabor próprios, acondicionado em saco de polietileno transparente, atóxico, resistente, hermeticamente fechado, pesando 1 Kg, devidamente etiquetado com informações nutricionais, peso, dados empresarias, lote e validade, apresentar registro no SIF, SIE ou SIM. Sua validade deve apresentar no mínimo 6 meses da data da entrega. Proveniente de bovinos sadios, abatidos sob inspeção veterinária. O produto deverá ser congelado em temperatura igualou inferior a -18°C e transportado em caminhão frigorífico a essa mesma temperatura, em condições que preservem tanto as características do alimento congelado, como também a qualidade do mesmo. Não serão aceitas durante a entrega carne em estado de descongelamento. Características gerais: O tipo de corte deverá ser característico da peça conforme o padrão descrito na Portaria n.º 5 de 8/11/88, SIPA/DIPOA. A carne bovina tipo patinho congelada deverá apresentar-se livre de parasitos, sujidades e larvas e de qualquer substância contaminante que possa alterá-la ou encobrir qualquer alteração. Os padrões microbiológicos devem atender os descritos no anexo 6, categoria "a" da Instrução normativa nº60 de 23 de dezembro de 2019. Características físico-químicas: percentual máximo de gordura: 05%. <b>(AMPLA CONCORRÊNCIA)</b>	KG	2025
<b>16</b>	<b>Corte carne Bovina, tipo patinho</b> - Carne bovina tipo Patinho, congelada, limpa e com aspecto, cor, cheiro e sabor próprios, acondicionado em saco de polietileno transparente, atóxico, resistente, hermeticamente fechado, pesando 1 Kg, devidamente etiquetado com informações nutricionais, peso, dados empresarias, lote e validade, apresentar registro no SIF, SIE ou SIM. Sua validade deve apresentar no mínimo 6 meses da data da entrega. Proveniente de bovinos sadios, abatidos sob inspeção veterinária. O produto deverá ser congelado em temperatura igualou inferior a -18°C e transportado em caminhão frigorífico a essa mesma temperatura, em condições que preservem tanto as características do alimento congelado, como também a qualidade do mesmo. Não serão aceitas durante a entrega carne em estado de descongelamento. Características gerais: O tipo de corte deverá ser característico da peça conforme o padrão descrito na Portaria n.º 5 de 8/11/88, SIPA/DIPOA. A carne bovina tipo patinho congelada deverá apresentar-se livre de parasitos, sujidades e larvas e de qualquer substância contaminante que possa alterá-la ou encobrir qualquer alteração. Os padrões microbiológicos devem atender os descritos no anexo 6, categoria "a" da Instrução	KG	675



ESTADO DE ALAGOAS  
PREFEITURA MUNICIPAL DE SÃO BRÁS

	normativa nº60 de 23 de dezembro de 2019. Características físico-químicas: percentual máximo de gordura: 05%. <b>(COTA RESERVADA)</b>		
<b>17</b>	<b>Corte carne Bovina moída- coxão mole</b> - Carne bovina de 1ª, pedaço, de boa qualidade, localizado na parte traseira do Boi, apresenta fibras longas, rígidas e com gordura na parte externa da peça. Apresentar registro no SIF, SIE ou SIM. Aspecto próprio, não amolecida e nem pegajosa, cor própria sem manchas, esverdeadas, cheiro e sabor próprio, com ausência de sujidades, parasitos e larvas. Os padrões microbiológicos devem atender os descritos no anexo 6, categoria "a" da Instrução normativa nº60 de 23 de dezembro de 2019 O produto deverá ser congelado em temperatura igual ou inferior a -18°C e transportado em caminhão frigorífico a essa mesma temperatura, em condições que preservem tanto as características do alimento congelado, como também a qualidade do mesmo. Não serão aceitas durante a entrega, carnes em estado de descongelamento. Embalagem de 1kg, em plástico atóxico devidamente etiquetado com informações nutricionais, peso, dados empresarias, lote e validade. Sua validade deve apresentar no mínimo 6 meses da data da entrega. <b>(AMPLA CONCORRÊNCIA)</b>	Pacotes	2745
<b>18</b>	<b>Corte carne Bovina moída- coxão mole</b> - Carne bovina de 1ª, pedaço, de boa qualidade, localizado na parte traseira do Boi, apresenta fibras longas, rígidas e com gordura na parte externa da peça. Apresentar registro no SIF, SIE ou SIM. Aspecto próprio, não amolecida e nem pegajosa, cor própria sem manchas, esverdeadas, cheiro e sabor próprio, com ausência de sujidades, parasitos e larvas. Os padrões microbiológicos devem atender os descritos no anexo 6, categoria "a" da Instrução normativa nº60 de 23 de dezembro de 2019 O produto deverá ser congelado em temperatura igual ou inferior a -18°C e transportado em caminhão frigorífico a essa mesma temperatura, em condições que preservem tanto as características do alimento congelado, como também a qualidade do mesmo. Não serão aceitas durante a entrega, carnes em estado de descongelamento. Embalagem de 1kg, em plástico atóxico devidamente etiquetado com informações nutricionais, peso, dados empresarias, lote e validade. Sua validade deve apresentar no mínimo 6 meses da data da entrega. <b>(COTA RESERVADA)</b>	Pacotes	825
<b>19</b>	<b>Cortes de frango congelado, tipo coxa e sobrecoxa</b> - Carne de frango no corte coxa e sobrecoxa desossada, congelada com adição de água de no máximo de 6%. Aspecto próprio, não amolecida e nem pegajosa, cor própria sem manchas esverdeadas, cheiro e sabor próprio, com ausência de sujidades, parasitos e larvas. Os padrões microbiológicos devem atender os descritos no anexo 5, categoria "a" da Instrução normativa nº60 de 23 de dezembro de 2019 Com registro no SIF, SIE ou SIM. O produto deverá ser congelado em temperatura igual ou inferior a -18°C e transportado em	KG	2000



ESTADO DE ALAGOAS  
PREFEITURA MUNICIPAL DE SÃO BRÁS

	<p>caminhão frigorífico a essa mesma temperatura, em condições que preservem tanto as características do alimento congelado, como também a qualidade do mesmo. Não serão aceitas durante a entrega, carnes em estado de descongelamento. Pacotes de 1kg, embalados em plástico atóxico devidamente etiquetado com informações nutricionais, peso, dados empresarias, lote e validade. Sua validade deve apresentar no mínimo 6 meses da data da entrega.</p>		
<b>20</b>	<p><b>Cortes de frango congelado, tipo peito</b> - Carne de frango no corte peito de frango congelado com adição de água de no máximo de 6%. Aspecto próprio, não amolecida e nem pegajosa, cor própria sem manchas esverdeadas, cheiro e sabor próprio, com ausência de sujidades, parasitos e larvas. Os padrões microbiológicos devem atender os descritos no anexo 5, categoria "a" da Instrução normativa nº60 de 23 de dezembro de 2019. Com registro no SIF, SIE ou SIM. O produto deverá ser congelado em temperatura igual ou inferior a -18°C e transportado em caminhão frigorífico a essa mesma temperatura, em condições que preservem tanto as características do alimento congelado, como também a qualidade do mesmo. Não serão aceitas durante a entrega, carnes em estado de descongelamento. Pacotes de 1kg, embalados em plástico atóxico devidamente etiquetado com informações nutricionais, peso, dados empresarias, lote e validade. Sua validade deve apresentar no mínimo 6 meses da data da entrega. <b>(AMPLA CONCORRÊNCIA)</b></p>	KG	2475
<b>21</b>	<p><b>Cortes de frango congelado, tipo peito</b> - Carne de frango no corte peito de frango congelado com adição de água de no máximo de 6%. Aspecto próprio, não amolecida e nem pegajosa, cor própria sem manchas esverdeadas, cheiro e sabor próprio, com ausência de sujidades, parasitos e larvas. Os padrões microbiológicos devem atender os descritos no anexo 5, categoria "a" da Instrução normativa nº60 de 23 de dezembro de 2019. Com registro no SIF, SIE ou SIM. O produto deverá ser congelado em temperatura igual ou inferior a -18°C e transportado em caminhão frigorífico a essa mesma temperatura, em condições que preservem tanto as características do alimento congelado, como também a qualidade do mesmo. Não serão aceitas durante a entrega, carnes em estado de descongelamento. Pacotes de 1kg, embalados em plástico atóxico devidamente etiquetado com informações nutricionais, peso, dados empresarias, lote e validade. Sua validade deve apresentar no mínimo 6 meses da data da entrega. <b>(COTA RESERVADA)</b></p>	KG	825
<b>22</b>	<p><b>Carne Bovina tipo charque</b> – Produto preparado com carne bovina tipo charque, de boa qualidade, de consistência firme, com cor, sabor e cheiro característicos. Curada e seca, ponta de agulha de primeira qualidade, com baixo teor de gordura, embalada a vácuo em pacotes de 250g, embalada em saco plástico vácuo transparente e atóxico, limpo, não violado, resistente, que garanta a integridade do produto até o consumo,</p>	Pacotes	800



ESTADO DE ALAGOAS  
PREFEITURA MUNICIPAL DE SÃO BRÁS

	<p>acondicionado em caixas lacradas. A embalagem deverá conter externamente os dados de identificação, procedência, número de lote, data de validade, qualidade do produto, número do registro no ministério da agricultura/SIF/DFIPOA e carimbo de inspeção do SIF. O produto deverá ser entregue com prazo máximo de 30 dias da data de fabricação. O produto deverá apresentar validade mínima de 6 meses a partir da data de entrega.</p>		
<b>23</b>	<p><b>Extrato de tomate ou polpa concentrada de tomate</b> – O produto deverá estar de acordo com NTA 02 e 32 (Decreto 12.486/78), Resolução RDC nº 272, de 22 de setembro de 2005, Resolução/CD/FNDE nº 6 de 08 de maio de 2020 e alterações posteriores. Ingredientes: Tomate. Poderá conter outros ingredientes, desde que permitidos pela legislação e que não descaracterizem o produto, os quais devem ser declarados. O produto deverá ser produzido a partir da concentração da polpa de frutos são e maduros do tomateiro <i>solanun lycopersicum</i> por processo tecnológico adequado. Não poderá indicar processamento defeituoso e deverá ser isento de fermentações, sujidades, parasitos e larvas. Deverá ter, no mínimo, 10<sup>o</sup> Brix. Além de ser isento de soja e dos principais alógenos conforme a resolução RDC nº 26 de 02/07/15. Características organolépticas, cor, odor, textura e sabor característicos. Acondicionado em embalagens de 1 Kg.</p>	Unidades	2000
<b>24</b>	<p><b>Farinha de milho flocada</b> – Alimento obtido a partir de grãos de milho, deverá ser enriquecida com ferro e ácido fólico. O produto não contém glúten. Flocão de milho amarelo, embalagem com 500g, em pacotes plásticos, limpos, não violados, resistentes, acondicionados em fardos. A embalagem deverá conter externamente os dados de identificação e procedência como a marca do fabricante, data de fabricação, número de lote, informações nutricionais, prazo de validade não inferior 6 meses da data da entrega do produto, peso líquido e estar de acordo com a resolução 12/78 da comissão nacional de normas e padrões para alimentos – CNNPA. Características microbiológicas, seguir a resolução nº 12, de 02 de janeiro de 2001, da Secretaria de Vigilância Sanitária do Ministério da Saúde (estabelece padrões e critérios microbiológicos dos alimentos). A rotulagem deve seguir a resolução nº 259, de 20 de setembro de 2002, da Secretaria de Vigilância Sanitária do Ministério da Saúde (aprova o regulamento técnico sobre rotulagem de alimentos embalados) O Transporte do produto deverá ser de acordo com as normas técnicas da ANVISA. Embalagem deve estar em saco de polietileno transparente, hermeticamente fechado por termos soldagem na vertical e na horizontal, com peso líquido de 500g.</p>	Pacotes	2800
<b>25</b>	<p><b>Farinha de trigo especial</b> - Farinha de trigo tipo 1, enriquecida com ferro e ácido fólico, obtido a partir de cereal limpo desgerminado, são e limpos, isentos de matéria terrosa e em perfeito estado de conservação. Não poderá estar úmida, fermentada ou rançosa, composta entre 8% a 10% de glúten.</p>	KG	400



**ESTADO DE ALAGOAS  
PREFEITURA MUNICIPAL DE SÃO BRÁS**

	Os padrões microbiológicos devem atender os descritos no anexo 19, categoria "a" da Instrução normativa nº 60 de 23 de dezembro de 2019. Apresentar aspecto de pó fino, cor branca ou ligeiramente amarelada, cheiro próprio e sabor próprio. Embalagem de 1 kg, em papel próprio, impresso com informações nutricionais, peso, dados empresarias, lote e validade. Sua validade deve apresentar no mínimo 6 meses da data da entrega. Acondicionado em embalagens de 1 kg.		
<b>26</b>	<b>Feijão cariouinha tipo 1-</b> Alimento obtidos de grãos sadios de feijão de cores, cariouinha ou mulatinho, tipo 1. Classificado conforme o ministério da agricultura. O produto deverá ser da safra corrente, apresentar grãos inteiros, íntegros e grosso, na cor característica a variedade correspondente de tamanho e formatos naturais maduros, limpos e secos. Ausência de matérias prejudiciais à saúde humana (macroscópicas e microscópicas), abrangendo insetos, outros animais, parasitos, excrementos de insetos e/ou de outros animais, objetos rígidos, pontiagudos ou cortantes. Embalagem de 1 kg, em polietileno transparente impresso com informações nutricionais, peso, dados empresariais, lote e validade. Apresentar registro no Ministério da Agricultura. Prazo de validade mínimo 6 meses a partir da data de entrega. Acondicionado em embalagens de 1 kg.	KG	2500
<b>27</b>	<b>Fermento químico instantâneo para bolo -</b> Embalagem 100g. sem ferrugem e não amassadas, com identificação do produto, rótulo com ingredientes, valor nutricional, peso, fabricante, data de fabricação e validade. Validade mínima de 3 meses a contar da data da entrega.	Unidades	100
<b>28</b>	<b>Leite de coco -</b> Produto natural, concentrado, açucarado, obtido do esperma do coco, procedente de frutos sãos maduros. Características organolépticas, deve ter aspecto cor, cheiro e sabor próprio. Características microbiológicas, com ausência de sujidades, parasitos e larvas. Prazo de validade de no mínimo 4 meses a partir da data da entrega do produto. Embalagem primária, em garrafa de vidro apropriada, contendo 500 ml. Secundária, embalada a vaco em fardo de polioetileno transparente resistente com 12 unidades. Acondicionado em garrafas de 500 ml.	Garrafas	1500
<b>29</b>	<b>Leite em pó integral -</b> instantâneo, contendo leite integral, lectina, vitamina A e D. Produto sem adição de açúcar e soro, obtido por desidratação do leite de vaca integral mediante a processos tecnologicamente adequados, composto de no mínimo 25% de proteína e no máximo 27% de lipídeos. Os padrões microbiológicos devem atender os descritos no anexo 9, categoria "e" da Instrução normativa nº 60 de 23 de dezembro de 2019. Nas informações nutricionais o produto deve conter carboidratos, proteínas, gorduras totais e saturadas, sódio e Cálcio. Embalagem em pacote de poliéster metalizado com polietileno resistente, hermeticamente fechado na horizontal e na vertical, de 200g. Embalagem secundária, saco de polietileno transparente reforçado de modo a garantir	Pacote	6000



**ESTADO DE ALAGOAS**  
**PREFEITURA MUNICIPAL DE SÃO BRÁS**

	resistência a danos durante o transporte. Validade mínima de 12 meses a partir da data da entrega. Acondicionado em embalagens de 200 gramas.		
<b>30</b>	<b>Leite em pó desnatado</b> - contendo leite desnatado, lectina, vitamina A e D. Produto sem adição de açúcar e soro, obtido por desidratação do leite de vaca integral mediante a processos tecnologicamente adequados, composto de no mínimo 25% de proteína e no máximo 27% de lipídeos. Os padrões microbiológicos devem atender os descritos no anexo 9, categoria "e" da Instrução normativa nº 60 de 23 de dezembro de 2019. Nas informações nutricionais o produto deve conter carboidratos, proteínas, gorduras totais e saturadas, sódio e Cálcio. Embalagem em pacote de poliéster metalizado com polietileno resistente, hermeticamente fechado hermeticamente fechado na horizontal e na vertical, de 200g. Embalagem secundária, saco de polietileno transparente reforçado de modo a garantir resistência a danos durante o transporte. Validade mínima de 12 meses a partir da data da entrega. Acondicionado em embalagens de 200 gramas.	Pacotes	500
<b>31</b>	<b>Leite em pó sem lactose:</b> Leite de vaca em pó integral para dietas com restrição a lactose. Ingredientes: leite fluido integral de vaca e enzima lactase. Acondicionado em embalagem de polietileno tereftalato (PET) metaizado, hermeticamente fechado, com peso líquido entre 380g a 400g. Apresentar rotulagem conforme legislação vigente e validade de no mínimo 6 meses da data de entrega.	Pacotes/ Latas	60
<b>32</b>	<b>Leite de soja em pó</b> - Leite de soja integral, instantâneo, embalados em lata ou pote ou pacote aluminada, limpos, não violados, resistentes que garantam a integridade do produto. Acondicionado em embalagem de 380g a 400g	Pacotes/ Latas	60
<b>33</b>	<b>Macarrão tipo parafuso com sêmola</b> - Massa alimentícia de sêmola em formato parafuso, pacote com 98% de integridade do produto. As massas ao serem postas na água não deverão turvá-las antes da cocção, não podendo estar fermentadas ou rançosas. Os padrões microbiológicos devem atender os descritos no anexo 19, categoria "b" da Instrução normativa nº 60 de 23 de dezembro de 2019. Na embalagem não poderá haver mistura de outros tipos de macarrão. Apresentar rendimento mínimo após o cozimento de 2 vezes a mais do peso antes da cocção. Ingredientes: Semola de trigo enriquecida com ferro e ácido fólico, corantes naturais urucum e cúrcuma ou com legumes como cenoura, espinafre e etc. Embalagem de 500g, acondicionado em plástico próprio para embalar alimentos, impresso informações nutricionais, peso, dados empresarias, lote e validade. Sua validade deve apresentar no mínimo 6 meses da data da entrega. Acondicionado em embalagens de 500 gramas.	Pacotes	2000
<b>34</b>	<b>Macarrão tipo espaguete com sêmola</b> - Massa alimentícia tipo espaguete de sêmola. Deverão ser fabricados a partir de matérias primas sãs e limpas isentas de matérias terrosas, parasitos e larvas. As massas ao serem postas na água não	Pacotes	2000



ESTADO DE ALAGOAS  
PREFEITURA MUNICIPAL DE SÃO BRÁS

	deverão turvá-las antes da cocção, não podendo estar fermentadas ou rançosas. Os padrões microbiológicos devem atender os descritos no anexo 19, categoria "b" da Instrução normativa nº 60 de 23 de dezembro de 2019. Na embalagem não poderá haver mistura de outros tipos de macarrão. Com rendimento mínimo após o cozimento de 2 vezes a mais do peso antes da cocção. Ingredientes: Sêmola de trigo enriquecida com ferro e ácido fólico, corantes naturais, urucum e cúrcuma. Embalagem de 500g, acondicionado em plástico próprio para embalagem de alimentos, hermeticamente fechado, impresso UND. As informações nutricionais, peso, dados empresarias, lote e validade. Sua validade deve apresentar no mínimo 6 meses contados a partir da data da entrega. Acondicionado em embalagens de 500 gramas.		
<b>35</b>	<b>Manteiga, sem sal</b> - Manteiga extra com sal. Ingredientes: creme de leite pasteurizado e cloreto de sódio. Conservação refrigerada em temperatura -5°C a 10°C. Apresentar registro no ministério da agricultura (SIF). Os padrões microbiológicos devem atender os descritos no anexo 9, categoria "d" da Instrução normativa nº 60 de 23 de dezembro de 2019. Embalagem de 200g, acondicionado em pote plástico próprio para embalagem de alimentos, lacrado com tampa de alumínio, impresso com informações nutricionais, peso, dados empresarias, lote e validade. Sua validade deve apresentar no mínimo 4 meses conta data da entrega.	Unidade	1000
<b>36</b>	<b>Milho para pipoca</b> - milho de pipoca premium, tipo 1, com 90% de estouro dos grãos de milho. Embalagem de 500g, em polietileno transparente, impresso com as informações conforme legislação vigente. Validade do produto de no mínimo 6 meses a contar da data de entrega.	Unidade	500
<b>37</b>	<b>Milho para mungunzá:</b> Deve ser preparado com matérias-primas sãs, limpas, isentas de matéria terrosa, de parasitos e de detritos animais ou vegetais e não deve ter mais de 15% de umidade. Características microbiológicas, devem obedecer ao seguinte padrão, contagem padrão em placas: máximo, 5x10 <sup>4</sup> /g. Bactérias do grupo coliforme de origem fecal, ausência em 1g. Clostrídios sulfito redutores (a 44°C): máximo 2x10/g. Staphylococcus aureus: ausência em 0,1g. Salmonela: ausência em 25g. Características microscópicas, deve apresentar ausência de sujidades, parasitos e larvas. Prazo de validade mínimo de 12 meses, a partir da data de entrega. Rotulagem o produto deve ser rotulado de acordo com o cereal de origem e a classificação. Transporte, o produto deverá ser transportado de acordo com as normas técnicas da ANVISA. Embalagem de 500g.	Unidade	1500
<b>38</b>	<b>Óleo de soja</b> - Óleo refinado de soja, tipo 1. Oriundo apenas de matéria prima vegetal, obtido de espécie vegetal Glycine Max. L. Merrill, a partir de métodos de extração. tecnologicamente adequados conforme normativa nº49, de 22/12/2006. Não deve apresentar mistura de outros óleos, isento de ranço e substâncias estranhas; Embalagem plástica	Unidade	1000



ESTADO DE ALAGOAS  
PREFEITURA MUNICIPAL DE SÃO BRÁS

	de 900 ML; deve estar intacta, sem amassamentos e vazamento. Prazo de validade mínimo 6 meses a contar a partir da data de entrega		
<b>39</b>	<b>Pão, trigo, forma, integral</b> - Pão de forma Integral, fatiado, embalado. Contendo no corpo da embalagem especificação dos ingredientes, informações do fabricante e data de vencimento. Não devem apresentar cor esverdeada com pontos brancos e cinza (mofo); não devem estar com cheiro de mofo; não devem estar com perfurações (carunchos e outros insetos); as fatias devem estar inteiras e firmes. Os padrões microbiológicos devem atender os descritos no anexo 19, categoria "d" da Instrução normativa nº60 de 23 de dezembro de 2019. Embalagem de no mínimo 500g.	Unidade	1500
<b>40</b>	<b>Pão Francês</b> - Pão francês tradicional, fresco, macio e produzido no dia, A unidade deve pesar em média 50g. Ingredientes: Trigo enriquecido com ferro e ácido fólico, fermento, margarina/ manteiga, sal, açúcar e água. A embalagem deve apresentar informações conforme legislação vigente. Os padrões microbiológicos devem atender os descritos no anexo 19, categoria "d" da Instrução normativa nº60 de 23 de dezembro de 2019.	Unidade	1000
<b>41</b>	<b>Pão massa fina tipo hot-dog</b> - Pão de leite tradicional, fatiado, embalado. Contendo no corpo da embalagem especificação dos ingredientes, informações do fabricante, data de fabricação e vencimento. Não devem apresentar cor esverdeada com pontos brancos e cinza (mofo); não devem estar com cheiro de mofo; não devem estar com perfurações (carunchos e outros insetos); as fatias devem estar inteiras e firmes. Os padrões microbiológicos devem atender os descritos no anexo 19, categoria "d" da Instrução normativa nº 60 de 23 de dezembro de 2019. Embalagem de no mínimo 500g.	Unidade	5000
<b>42</b>	<b>Sal</b> - Sal marinho refinado iodado, Embalagem de 1 kg, em polietileno transparente. Não deve apresentar sujidades, umidade e misturas inadequadas. Rotulagem impressa com informações nutricionais, peso, dados empresarias, lote e validade. Prazo de validade mínimo 6 meses a contar a partir da data de entrega.	KG	300
<b>43</b>	<b>Sardinha, conserva em óleo</b> - sardinha em conserva eviscerada e descamada enlatadas, rotuladas e esterilizadas – composição: sardinha, óleo de soja. O produto deve estar livre de nadadeiras, cauda e cabeça, pré-cozida. Embalagem primária: lata metálica de 125g, inviolável, com verniz sanitário, recravada, isenta de estofamento, vazamento, corrosão interna, amassamento, ferrugem, perfuração e outras danificações.	Unidades	2000
<b>44</b>	<b>Salsicha bovina congelada</b> - Limpa, aspecto: próprio da espécie, não amolecida nem pegajosa, cor: própria da espécie, sem manchas esverdeadas ou pardacentas. Odor: próprio, de primeira qualidade sem sódio. Com identificação do produto, informações nutricionais, marca do fabricante, prazo de validade, marcas e carimbos oficiais, de acordo com a legislação vigente. De acordo com as Portarias do Ministério da	Unidade	150



**ESTADO DE ALAGOAS  
PREFEITURA MUNICIPAL DE SÃO BRÁS**

	Agricultura, DIPOA nº 304 de 22/04/96 e nº 145 de 22/04/98, da Resolução da ANVISA nº 105 de 19/05/99 O Produto deverá conter identificação, marca do fabricante, data de fabricação e prazo de validade. Embalagem pacote a vácuo de 5kg.		
<b>45</b>	<b>Tempero cominho</b> - alimento preparado com matéria-prima de boa qualidade e não deverá apresentar cheiro acre ou rançoso. Não conter substâncias estranhas à sua composição normal. Deve ser constituído pela mistura de sal, cominho, pimenta do reino e corante de caramelo. Não contém glúten. Características organolépticas: Aspecto – pó fino Cor – verde pardacento. Cheiro – próprio. Sabor – próprio. Características físico-químicas: Resíduo mineral fixo – máximo 9% p/p. Resíduo mineral fixo, insolúvel em ácido clorídrico a 10% v/v – máximo 1,5% p/p. Embalagem de 100g.	Pacotes	400
<b>46</b>	<b>Vinagre de Ácool</b> - Vinagre branco, fermentado acético de álcool, acidez 4%. Embalagem: deve estar intacta, acondicionada em garrafas plásticas resistentes, contendo 900 ml. Prazo de validade: mínimo de 6 meses a partir da data de entrega	Unidades	350

## II – FUNDAMENTAÇÃO DA CONTRATAÇÃO:

A contratação encontra-se fundamentada pela Lei 14.133/21 no art. 6º XLI que define o pregão com a modalidade licitatória obrigatória para a aquisição de bens e serviços comuns. Cujo o critério e julgamento poderá ser menor preço por item. O objeto da licitação encontra-se no PLANO DE CONTRATAÇÕES ANUAL.

Em razão de contribuir com a educação nutricional dos alunos que frequentam as escolas da rede de ensino municipal, destaca-se a importância de contratação de empresas aptas para fornecer alimentos de qualidade para serem usados no preparo do cardápio elaborado e adaptado para os alunos matriculados, são alunos da creche, ensino fundamental e EJA. Além de ser um direito do aluno, a alimentação escolar é considerada fundamental para o desenvolvimento de hábitos alimentares saudáveis, contribui também para o rendimento e aprendizagem do aluno. Por meio da alimentação escolar, os alunos tem contato com alimentos diversificados e assim uma maior cobertura nutricional para o seu crescimento seguro e saudável.

## III – DESCRIÇÃO DA SOLUÇÃO:

Levando em consideração os aspectos econômicos, técnicos e financeiros a alternativa mais eficiente e eficaz para atendimento ao objeto em estudo no ETP é a Contratação de empresa para aquisição de alimentos destinados a merenda escolar ano letivo de 2025 conforme especificações técnicas estabelecidas no item 4 e no Termo de Referência que irá em anexo.

A entrega deverá ser parcelada conforme cronograma estabelecido pela nutricionista do PNAE para atender as necessidades nutricionais dos alunos da rede de ensino.

## IV – REQUISITOS DE CONTRATAÇÃO:



**ESTADO DE ALAGOAS  
PREFEITURA MUNICIPAL DE SÃO BRÁS**

---

## **1. DO FORNECEDOR**

1.1. Manter, durante toda a vigência do contrato as exigências de habilitação ou condições determinadas no procedimento da licitação que deu origem à mesma, sob pena de sua rescisão e aplicação das penalidades ora previstas;

1.2. Entregar os itens no órgão solicitado pelo Município de acordo especificação marca e preço e desconto e na forma prevista;

1.3. Alocar todos os recursos necessários para se obter um perfeito fornecimento, de forma plena e satisfatória, sem ônus adicionais de qualquer natureza ao Município;

1.4. Responsabilizar-se por todas as despesas, obrigações e tributos decorrentes do fornecimento, inclusive as de natureza trabalhista, devendo, quando solicitado, fornecer ao Município comprovante de quitação com os órgãos competentes;

1.5. Responsabilizar-se por eventuais multas, municipais, estaduais e federais, decorrentes de faltas por ela cometidas durante o fornecimento;

1.6. Responsabilizar-se pelos danos causados diretamente ao Município ou a terceiros decorrentes de sua culpa ou dolo na execução do fornecimento, não excluindo ou reduzindo essa responsabilidade a fiscalização ou o acompanhamento pelo Município;

1.7. Responsabilizar-se pela obtenção de Alvarás, Licenças ou quaisquer outros termos de autorização que se façam necessários à execução do fornecimento;

1.8. Não transferir a outrem, no todo ou em parte, o objeto firmado com o Município, sem prévia e expressa anuência;

1.9. Não realizar associação com outrem, cessão ou transferência total ou parcial, bem como a fusão, cisão ou incorporação, sem prévia e expressa anuência do Município;

1.10. Entregar os itens no prazo máximo de 03 (três) dias. O prazo será solicitado através da ordem de fornecimento expedida pelos gestores do futuro contrato;

1.11. Providenciar a correção das deficiências e/ou irregularidades apontadas pela CONTRATANTE, bem como substituir, sem ônus adicionais no prazo máximo de 24 (Vinte e quatro) horas, os alimentos cujos padrões de qualidade, segurança e finalidade não se prestem ao seu fim específico.

1.12. Substituir, às suas expensas, no total o(s) item (s), cuja qualidade, finalidade, eficácia procedência e eficiência, apresentem qualquer nível de desatendimento ao fim a que se presta, ou suspeita em relação a sua procedência, ou ainda, aquele em que se verificarem vícios, defeitos de fabricação, violação, transporte inadequado, incorreções ou falhas resultantes do fornecimento



**ESTADO DE ALAGOAS  
PREFEITURA MUNICIPAL DE SÃO BRÁS**

e fabricação;

## **2. DO ORGÃO**

2.1. Notificar o fornecedor contratado quanto à requisição dos produtos mediante o envio da nota de empenho, a ser repassada via e-mail ou retirada pessoalmente pelo fornecedor sendo que a nota de empenho repassada ao fornecedor poderá equivaler a uma ordem de fornecimento;

2.2. Permitir ao pessoal do fornecedor o acesso ao local da entrega do objeto, desde que observadas as normas de segurança;

2.3. Notificar o fornecedor de qualquer irregularidade encontrada no fornecimento dos produtos;

2.4. Efetuar os pagamentos devidos observadas as condições estabelecidas;

2.5. Receber os produtos entregues pela CONTRATADA, desde que estejam em conformidade com as especificações contratadas;

2.6. Devolver com a devida justificativa, qualquer produto entregue fora dos padrões e normas constantes do Edital e seus anexos;

2.7. Sempre que o fornecedor contratado não atender à convocação, é facultado à Administração, dentro do prazo e condições estabelecidas, convocar os remanescentes, observada a ordem, para fazê-lo em igual prazo e nas mesmas condições, ou revogar o item específico, respectivo, ou a licitação, conforme previsão contida no Edital.

## **3. SUSTENTABILIDADE:**

3.1. Além dos critérios de sustentabilidade eventualmente inseridos na descrição do objeto, devem ser atendidos os requisitos, que se baseiam no Guia Nacional de Contratações Sustentáveis.

Para mitigar esses impactos ambientais, é importante adotar práticas de compra responsável, como:

3.2. Utilização de produtos que contenham embalagens recicláveis e recicladas.

### **Indicação de marcas ou modelos (Art. 41, inciso I, da Lei nº 14.133, de 2021):**

Na presente contratação não haverá necessidade de indicação de marcas, haja vista que o descritivo e as especificações dos itens desejados estão robustos, fidedignos e exatamente nos termos legais para uma contratação eficiente.

### **Da vedação de contratação de marca ou produto**

Não haverá vedação de contratação de marca ou produto.



**ESTADO DE ALAGOAS  
PREFEITURA MUNICIPAL DE SÃO BRÁS**

### **Da exigência de amostra**

Os fornecedores precisarão estar cientes que deverão apresentar amostras, caso a nutricionista responsável técnica solicite.

### **Da exigência de carta de solidariedade**

Não será exigida carta de solidariedade emitida pelo fabricante.

### **Subcontratação**

Não é admitida a subcontratação do objeto contratual.

### **Garantia da contratação**

Não haverá exigência da garantia da contratação dos artigos 96 e seguintes da Lei nº 14.133, de 2021, pelas razões constantes do Estudo Técnico Preliminar.

## **V – EXECUÇÃO DO OBJETO:**

### **1- Após a assinatura do contrato, o fornecedor deverá:**

- 1.1. Fornecer os produtos de acordo com as necessidades da secretaria Municipal de Educação de São Brás de forma parcelada;
- 1.2. Os produtos deverão ser fornecidos no prazo máximo de 03 (três) dias. O prazo será solicitado através da ordem de fornecimento expedida pelos gestores do futuro contrato;
- 1.3. Só será aceito o fornecimento dos produtos que estiverem de acordo com as especificações mínimas exigidas abaixo:
  - Identificação do produto;
  - embalagem original e intacta,
  - data de fabricação,
  - data de validade,
  - peso líquido,
  - Número do Lote,
  - Nome do fabricante.

## **VI – GESTÃO DO CONTRATO:**

A gestão de contrato será executada por servidor devidamente autorizado, nomeado por portaria para acompanhar e fiscalizar o fornecimento dos produtos, a entrega integral conforme ordem de fornecimento, atesto da nota fiscal. O representante anotará em registro próprio todas as ocorrências relacionadas a execução do objeto e encaminhará os apontamentos a autoridade competente para tomar providências cabíveis.



**ESTADO DE ALAGOAS  
PREFEITURA MUNICIPAL DE SÃO BRÁS**

## VII- CRITÉRIO DE MEDIÇÃO E PAGAMENTO:

### 1 RECEBIMENTO:

1.1. Os gêneros alimentícios deverão ser entregues no almoxarifado da merenda escolar do município de São Brás/AL, a autoridade Competente expedirá o pedido, conforme Cronograma de Entrega e encaminhará a Contratada, a mesma deverá entregar os alimentos dentro do prazo de 03(três) dias úteis, acompanhados das respectivas Notas Fiscais;

1.2. Caso não seja possível a entrega na data estabelecida, o contratado deverá comunicar as razões respectivas com antecedência para que o pleito de prorrogação de prazo seja analisado pela contratante, ressalvadas situações de caso fortuito e força maior.

1.3. A entrega de pães, carnes, tubérculos, polpas e gêneros hortifrutigranjeiros poderá ser quinzenal e os alimentos não perecíveis, ou seja, os insumos secos poderão ser entregues mensalmente ou conforme necessidade da Secretaria. Deve ficar claro no edital que as entregas de todos os gêneros alimentícios serão de inteira responsabilidade do vencedor do certame licitatório e que deverá ser entregue na sua totalidade, não sendo admitido o parcelamento da entrega dos gêneros;

1.4. Na entrega dos gêneros alimentícios, que os alimentos que necessitem de refrigeração e/ou congelamento (ovos, carnes, por exemplo) venham acondicionados separadamente por gênero como também fracionados na embalagem estéril, de forma a permitir completa segurança durante o transporte.

### 2 PAGAMENTO:

2.1. O pagamento, decorrente do fornecimento do objeto desta licitação, será efetuado mediante crédito em conta corrente, no prazo de até **30 (trinta) dias**, contados do recebimento definitivo da **entrega da parcela dos produtos**, após a apresentação da respectiva nota fiscal, devidamente atestada pelo setor competente;

2.2. Os preços ofertados devem ser apresentados com a incidência de todos os tributos, encargos trabalhistas, previdenciários, fiscais e comerciais, taxas, fretes, seguros, custos e demais despesas previsíveis que possam incidir sobre a realização do fornecimento, inclusive a margem de lucro;

2.3. Os pagamentos serão efetuados de acordo com o fornecimento mediante a apresentação dos seguintes documentos:

- A) Ordem(ns) de Fornecimento expedida pela Autoridade Competente;
- B) Nota(s) Fiscal(is) correspondente à(s) Ordem(ns) de Fornecimento, atestada(s) e liquidada(s);
- C) Prova de regularidade junto as Fazendas Federal e INSS, Estadual, Municipal, FGTS e CNDT, válidas no prazo mínimo de 30 (trinta) dias da apresentação da Nota Fiscal.

2.4. No caso de atraso pelo Contratante, os valores devidos ao contratado serão atualizados



**ESTADO DE ALAGOAS  
PREFEITURA MUNICIPAL DE SÃO BRÁS**

monetariamente entre o termo final do prazo de pagamento até a data de sua efetiva realização, mediante aplicação do índice IPCA – Índice Nacional de Preço ao Consumidor Amplo, de correção monetária;

2.5. O pagamento será realizado por meio de ordem bancária, para crédito em banco, agência e conta corrente indicados pelo contratado;

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

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

2.8. Independentemente do percentual de tributo inserido na planilha, quando houver, serão retidos na fonte, quando da realização do pagamento, os percentuais estabelecidos na legislação vigente;

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

2.10. O fornecedor, durante toda a execução do pagamento, deverá manter todas as condições de habilitação e qualificação exigidas na licitação;

2.11. Constatada a situação de irregularidade em quaisquer das certidões da Contratada, a mesma será notificada, por escrito, sem prejuízo do pagamento pelo objeto já executado, para, num prazo de 05 (cinco) dias úteis, regularizar tal situação ou, no mesmo prazo, apresentar defesa, em processo administrativo instaurado para esse fim específico;

2.12. O prazo para regularização ou encaminhamento de defesa de que trata o subitem anterior poderá ser prorrogado uma vez e por igual período, a critério da Contratante. Não havendo regularização ou sendo a defesa considerada improcedente, a Contratante deverá comunicar aos órgãos responsáveis pela fiscalização da regularidade fiscal e trabalhista quanto à inadimplência do fornecedor, bem como quanto à existência de pagamento a ser efetuado pela Administração, para que sejam acionados os meios pertinentes e necessários para garantir o recebimento de seus créditos. Persistindo a irregularidade, a Contratante, em decisão fundamentada, deverá aplicar a penalidade cabível nos autos do processo administrativo correspondente;

2.13. Não haverá em qualquer hipótese antecipação de pagamentos;

2.14. Não haverá cessão fiduciária de direitos creditícios com instituição financeira.

### **VIII- CRITÉRIOS UTILIZADOS PARA A ESCOLHA DO FORNECEDOR:**

O fornecedor será selecionado através da modalidade Pregão eletrônico com o critério de Julgamento menor preço por item, onde será escolhida a proposta mais vantajosa para atender as especificações do objeto. Sendo o objeto parcelado em quantidades livres.

O fornecedor deverá cumprir as exigências de habilitação conforme exposto abaixo:

#### **Habilitação jurídica**

1.1. **Empresário individual:** Instrumento de inscrição de empresário individual;



**ESTADO DE ALAGOAS  
PREFEITURA MUNICIPAL DE SÃO BRÁS**

1.2. **Microempreendedor Individual - MEI:** Certificado da Condição de Microempreendedor Individual - CCMEI, cuja aceitação ficará condicionada à verificação da autenticidade no sítio <https://www.gov.br/empresas-e-negocios/pt-br/empreendedor/>;

1.3. **Sociedade empresária, sociedade limitada unipessoal – SLU ou sociedade identificada como empresa individual de responsabilidade limitada - EIRELI:** inscrição do ato constitutivo, estatuto ou contrato social no Registro Público de Empresas Mercantis, a cargo da Junta Comercial da respectiva sede, acompanhada de documento comprobatório de seus sócios e, no caso de sociedades por ações, acompanhados de documentos de eleição de seus administradores;

1.4. **Empresa ou Sociedade Estrangeira:** para as empresas ou sociedades estrangeiras em funcionamento no país, ato de registro ou autorização para funcionamento expedido pelo órgão competente, quando a atividade assim o exigir;

1.5. **Sociedade cooperativa:** ata de fundação e estatuto social, com a ata da assembleia que o aprovou, devidamente arquivado na Junta Comercial ou inscrito no Registro Civil das Pessoas Jurídicas da respectiva sede, além do registro de que trata o [art. 107 da Lei nº 5.764, de 16 de dezembro 1971](#).

1.6. Os documentos apresentados deverão estar acompanhados de todas as alterações ou da consolidação respectiva.

**Habilitação fiscal, social e trabalhista**

1.7. Prova de inscrição no Cadastro Nacional de Pessoas Jurídicas – CNPJ;

1.8. Prova de inscrição no cadastro de contribuintes estadual e/ou prova de inscrição no cadastro de contribuintes municipal, relativo ao domicílio ou sede da licitante, pertinente ao seu ramo de atividade e compatível com o objeto desta licitação, com seus respectivos prazos de validade em vigor;

1.9. Prova de regularidade perante a Fazenda Federal mediante apresentação de certidão expedida conjuntamente pela Receita Federal e pela Procuradoria-Geral da Fazenda Nacional, na forma de lei específica;

1.10. Prova de Regularidade para com as Fazendas Estadual e Municipal do domicílio ou sede da licitante, ou outra equivalente, na forma de lei específica;

1.11. Regularidade perante a Justiça do Trabalho (Certidão Negativa de Débitos Trabalhistas), na forma de lei específica;

1.12. Prova de regularidade relativa ao FGTS - Fundo de Garantia por Tempo de Serviço (CRF), demonstrando situação regular quanto ao cumprimento dos encargos sociais instituídos, na forma de lei específica;

1.13. Declaração para fins de cumprimento do disposto no inciso XXXIII do Art. 7º da Constituição Federal, que não emprega menor de dezoito anos em trabalho noturno, perigoso ou insalubre e que não emprega menor de dezesseis anos.



**ESTADO DE ALAGOAS  
PREFEITURA MUNICIPAL DE SÃO BRÁS**

**Qualificação Econômico-Financeira:**

1.14. Certidão negativa de feitos sobre falência expedida pelo distribuidor da sede do licitante, ou no site do Tribunal de Justiça do Estado do domicílio da licitante.

**Qualificação técnica:**

1.15. A Qualificação Técnica para o fornecimento, compatível em características, quantidades e prazos com o objeto da licitação, mediante apresentação de Atestados ou Certidões, fornecidos por pessoa jurídica de direito público ou privado, que comprove aptidão para o fornecimento e que seja pertinente e compatível com o objeto da licitação;

1.16. O fornecedor disponibilizará todas as informações necessárias à comprovação da legitimidade dos atestados, apresentando, quando solicitado pela Administração, cópia do contrato que deu suporte à contratação, endereço atual da contratante e local em que foi executado o objeto contratado, dentre outros documentos.

1.17. Alvará da Vigilância Sanitária Municipal e/ou Estadual atualizado - RESOLUÇÃO Nº 06, DE 08 DE MAIO DE 2020 que dispõe sobre o atendimento da alimentação escolar aos alunos da educação básica no âmbito do Programa Nacional de Alimentação Escolar – PNAE, expedida por MINISTÉRIO DA EDUCAÇÃO FUNDO NACIONAL DE DESENVOLVIMENTO DA EDUCAÇÃO CONSELHO DELIBERATIVO.

**Outras declarações:**

1.18. Declaração de que o licitante tomou conhecimento de todas as informações e das condições locais para o cumprimento das obrigações objeto da licitação. (art. 67 inciso VI da Lei 14.133/2021).

1.19. Declaração de que atende aos requisitos de habilitação, e responderá pela veracidade das informações prestadas, na forma da lei, nos termos do art. 63, inciso I da Lei nº 14.133/2021;

1.20. Declaração de que cumpre as exigências de reserva de cargos para pessoa com deficiência e para reabilitado da Previdência Social, previstas em lei e em outras normas específicas, nos termos do art. 63, inciso IV da Lei nº 14.133/2021;

1.21. Declaração de que suas propostas econômicas compreendem a integralidade dos custos para atendimento dos direitos trabalhistas assegurados na Constituição Federal, nas leis trabalhistas, nas normas infralegais, nas convenções coletivas de trabalho e nos termos de ajustamento de conduta vigentes na data de entrega das propostas, nos termos do art. 63, § 1º da Lei nº 14.133/2021.

**IX- ESTIMATIVAS DE PREÇO:**

O valor estimado para a contratação é de R\$ 854.727,40 (Oitocentos e Cinquenta e Quatro Mil, Setecentos e Vinte e Sete Reais e Quarenta Centavos) conforme pesquisa de preço feita pelo setor de compras no banco de preço conforme item 5 do ETP em anexo.

**XI- ADEQUAÇÃO ORÇAMENTÁRIA:**



**ESTADO DE ALAGOAS**  
**PREFEITURA MUNICIPAL DE SÃO BRÁS**

As despesas oriundas do objeto licitado, ocorrerão através dos recursos do Orçamento da secretaria municipal de Educação de São Brás conforme estabelecido na Lei Orçamentária Anual exercício 2025 descritas abaixo:

UO:	15 - FUNDO DE EDUCACAO BASICA
AÇÃO:	15.0200.12.361.00015.006 - PNAEF - ALIMENTACAO ESCOLAR - FUNDAMENTAL; 15.0200.12.365.00015.005 - PNAEP - ALIMENTACAO ESCOLAR - PRE-ESCOLAR/INFANTIL; 15.0300.12.361.00015.006 - PNAEF - ALIMENTACAO ESCOLAR - FUNDAMENTAL; 15.0300.12.361.00015.013 - PNAE - MAIS EDUCACAO; 15.0400.12.366.00015.008 - PNAE-EJA - ALIMENTACAO ESCOLAR - JOVENS E ADULTOS/AEE
ELEMENTO DE DESPESA:	3.3.9.0.30.00.00.00.0000 MATERIAL DE CONSUMO



ESTADO DE ALAGOAS  
PREFEITURA MUNICIPAL DE SÃO BRÁS

**Apêndice do Anexo I – Estudo Técnico Preliminar**

**ESTUDO TÉCNICO PRELIMINAR**

**1 – JUSTIFICATIVA DA NECESSIDADE DA CONTRATAÇÃO:**

Em razão de contribuir com a educação nutricional dos alunos que frequentam as escolas da rede de ensino municipal, destaca-se a importância de contratação de empresas aptas para fornecer alimentos de qualidade para serem usados no preparo do cardápio elaborado e adaptado para os alunos matriculados, são alunos da creche, ensino fundamental e EJA. Além de ser um direito do aluno, a alimentação escolar é considerada fundamental para o desenvolvimento de hábitos alimentares saudáveis, contribui também para o rendimento e aprendizagem do aluno. Por meio da alimentação escolar, os alunos tem contato com alimentos diversificados e assim uma maior cobertura nutricional para o seu crescimento seguro e saudável.

Objeto: Contratação de empresa para aquisição de alimentos destinados a merenda escolar ano de 2025, com entrega parcelada em cronograma fornecido pela Secretaria Municipal de Educação.

**2 – PREVISÃO DE CONTRATAÇÃO NO PLANO ANUAL DE CONTRATAÇÃO 2024:**

Está aquisição está de acordo com o objeto do Plano Anual de contratação 2024 e a previsão para a contratação é janeiro de 2025 atendendo o grau de prioridade estabelecido e os prazos da Lei.

**3 – REQUISITOS DE CONTRATAÇÃO:**

3.1 - O presente ETP tem como estudo a Contratação de empresas para aquisição de alimentos destinados a merenda escolar ano de 2024, com entrega parcelada em cronograma fornecido pela Secretaria Municipal de Educação;

3.2 - Durante a vigência da futura contratação, a contratada deverá manter a sua regularidade fiscal e trabalhista;

3.3 - Entregar todo os produtos em perfeito estado de consumo no dia e na hora estabelecida na futura Ordem de Fornecimento;

3.4 - Responsabilizar-se por todas as despesas, obrigações e tributos decorrentes do fornecimento, inclusive as de natureza trabalhista, devendo, quando solicitado, fornecer ao Município comprovante de quitação com os órgãos competentes;

3.5 - Não transferir a outrem, no todo ou em parte, o objeto firmado com o Município, sem prévia e expressa anuência;

3.6 - Providenciar a correção das deficiências e/ou irregularidades apontadas pela CONTRATANTE, bem como substituir, sem ônus adicionais e DE FORMA IMEDIATA, os alimentos cujos padrões de qualidade, segurança e finalidade não se prestem ao seu fim específico.

**4 – ESTIMATIVA DE QUANTIDADES PARA CONTRATAÇÃO:**

LOTE 1 – ALIMENTOS NÃO PERECÍVEIS			
ITEM	PRODUTOS	UNID	QTD ANUAL
1	<b>Açúcar cristal</b> - Sacarose obtido da cana de açúcar por processo industrial adequado. Embalado em pacotes de plástico transparentes de 1kg com a identificação do produto, livre de impurezas, insetos ou microrganismos. Características organolépticas: aspecto próprio do tipo de açúcar, cor branca, cheio próprio, sabor doce.	KG	2.500



ESTADO DE ALAGOAS  
PREFEITURA MUNICIPAL DE SÃO BRÁS

	<p>Características microscópicas ausência de sujidades, parasitos e larvas.</p> <p>Registro do órgão competente e prazo de validade não inferior a 12 meses a partir da data da entrega do produto. A rotulagem deverá seguir a resolução nº 259, de 20 de setembro de 2002, da secretaria de vigilância sanitária do ministério da saúde. O transporte, o produto deverá ser transportado de acordo com as normas técnicas da ANVISA. A embalagem primária, o saco de polietileno, transparente, hermeticamente fechado por termos soldagem na vertical e horizontal, com peso líquido de 1 kg. A embalagem secundária deve ser em fardo de polietileno transparente, reforçado, bem fechado, com peso líquido de 30kg. O produto deverá estar de acordo com a resolução 12/78 da comissão nacional de normas e padrões para alimentos – CNNPA. Acondicionado em embalagens de 1 kg.</p>		
2	<p><b>Açúcar mascavo</b> - Obtido diretamente da cana de açúcar e não passa pelo processo de branqueamento. Embalado em pacotes de plástico transparentes de 1kg com a identificação do produto, livre de impurezas, insetos ou microrganismos.</p> <p>Características organolépticas: aspecto próprio do tipo de açúcar, cor branca, cheio próprio, sabor doce.</p> <p>Características microscópicas ausência de sujidades, parasitos e larvas.</p> <p>Registro do órgão competente e prazo de validade não inferior a 12 meses a partir da data da entrega do produto. A rotulagem deverá seguir a resolução nº 259, de 20 de setembro de 2002, da secretaria de vigilância sanitária do ministério da saúde. O transporte, o produto deverá ser transportado de acordo com as normas técnicas da ANVISA. A embalagem primária, o saco de polietileno, transparente, hermeticamente fechado por termos soldagem na vertical e horizontal, com peso líquido de 1 kg. A embalagem secundária deve ser em fardo de polietileno transparente, reforçado, bem fechado, com peso líquido de 30kg. O produto deverá estar de acordo com a resolução 12/78 da comissão nacional de normas e padrões para alimentos – CNNPA. Acondicionado em embalagens de 1 kg.</p>	KG	1200
3	<p><b>Arroz beneficiado</b> - Embalado em pacotes de plástico transparente de 1 kg arroz. Subgrupo polido, classe agulha. Deve ser preparado com matérias primas sãs, limpas, isenta de matéria terrosa, de parasitos e dentritos animais e/ou vegetais, e não deve ter mais de 15 % de umidade.</p> <p>Características microscópicas ausência de sujidades, parasitos e larvas.</p> <p>Registro do órgão competente e prazo de validade não inferior a 12 meses a partir da data da entrega do produto. A rotulagem deve ser de acordo com o cereal de origem e a classificação. O transporte, o produto deverá ser transportado de acordo com as normas técnicas da ANVISA. A embalagem primária, o saco de polietileno, transparente, hermeticamente fechado por termos soldagem na vertical e horizontal, com peso líquido de 1 kg. A embalagem secundária deve ser em fardo de polietileno transparente, reforçado, bem fechado, com peso líquido de 30kg. O produto deverá estar de acordo com a resolução 12/78 da comissão nacional de normas e padrões para alimentos – CNNPA. Acondicionado em embalagens de 1 kg.</p>	KG	3000



ESTADO DE ALAGOAS  
PREFEITURA MUNICIPAL DE SÃO BRÁS

4	<p><b>Arroz Parbolizado</b>- Grupo beneficiado tipo 1, no mínimo 80% de peso de grãos inteiros. Isento de sujidades, fungos ou parasitas, livre de umidade, embalagem atóxica, transparente. Obtido de grãos sadios de arroz que foram submetidos ao polimento adequado. A classe pode ser longo fino, médio e curto. Não é permitida a misturas de classes.</p> <p>Registro do órgão competente e prazo de validade não inferior a 12 meses a partir da data da entrega do produto. A rotulagem deve ser de acordo com o cereal de origem e a classificação. O transporte, o produto deverá ser transportado de acordo com as normas técnicas da ANVISA. A embalagem primária, o saco de polietileno, transparente, hermeticamente fechado por termos soldagem na vertical e horizontal, com peso líquido de 1 kg. A embalagem secundária deve ser em fardo de polietileno transparente, reforçado, bem fechado, com peso líquido de 30kg. O produto deverá estar de acordo com a resolução 12/78 da comissão nacional de normas e padrões para alimentos – CNNPA. Acondicionado em embalagens de 1 kg.</p>	KG	3000
5	<p><b>Arroz integral</b> - Embalado em pacotes de plástico transparente de 1 kg arroz.</p> <p>Características técnicas: classe longo, fino, tipo 1, integral.</p> <p>Características microscópicas ausência de sujidades, parasitos e larvas.</p> <p>Registro do órgão competente e prazo de validade não inferior a 12 meses a partir da data da entrega do produto. A rotulagem deve ser de acordo com o cereal de origem e a classificação. O transporte, o produto deverá ser transportado de acordo com as normas técnicas da ANVISA. A embalagem primária, o saco de polietileno, transparente, hermeticamente fechado por termos soldagem na vertical e horizontal, com peso líquido de 1 kg. A embalagem secundária deve ser em fardo de polietileno transparente, reforçado, bem fechado, com peso líquido de 30kg. O produto deverá estar de acordo com a resolução 12/78 da comissão nacional de normas e padrões para alimentos – CNNPA. Acondicionado em embalagens de 1 kg.</p>	KG	60
6	<p><b>Aveia em flocos integral</b> – Com informes nutricional aveia em flocos finos integral. Embalada pelo próprio fabricante, em plástico de alta densidade, atóxico, identificado o fabricante, a data de fabricação, peso líquido e o prazo de validade. Com identificação do produto, marca do fabricante. Com prazo de validade mínimo de 6 meses a partir da data da entrega.</p> <p>Acondicionado em embalagens de 150 gramas.</p>	Pacotes	1500
7	<p><b>Aveia em flocos finos integral</b> - Com informes nutricional aveia em flocos finos integral. Embalada pelo próprio fabricante, em plástico de alta densidade, atóxico, identificado o fabricante, a data de fabricação, peso líquido e o prazo de validade. Com identificação do produto, marca do fabricante. Com prazo de validade mínimo de 6 meses a partir da data da entrega.</p> <p>Acondicionado em embalagens de 150 gramas.</p>	Pacotes	600
8	<p><b>Biscoito salgado tipo creme cracker</b> - Em pacotes de 350g biscoito salgado tipo cream cracker em pacotes de 350g, com ingredientes como farinha de trigo fortificada com ferro e ácido fólico (vitamina b9), gordura vegetal, açúcar invertido, açúcar refinado, sal refinado, fermentos químicos bicarbonato de amônio e bicarbonato de sódio, estabilizante lecitina de soja e</p>	Pacotes	2500



ESTADO DE ALAGOAS  
PREFEITURA MUNICIPAL DE SÃO BRÁS

	aromatizante. A embalagem deverá conter externamente os dados de identificação e procedência como a marca do fabricante, data de fabricação, número de lote, informações nutricionais, prazo de validade não inferior 6 meses da data da entrega do produto, peso líquido e estar de acordo com a resolução 12/78 da comissão nacional de normas e padrões para alimentos – CNNPA Acondicionado em embalagens de 350 gramas.		
9	<b>Biscoito doce tipo maisena</b> - Em pacotes de 350 gramas, com ingredientes como farinha de trigo enriquecida com ferro e ácido fólico, açúcar, gordura vegetal, açúcar invertido, amido, sal, soro de leite em pó, emulsificante lecitina de soja, fermentos químicos: bicarbonato de amônio, bicarbonato de sódio e pirofosfato ácido de sódio, aromatizantes e melhorador de farinha metabissulfito de sódio. A embalagem deverá conter externamente os dados de identificação e procedência como a marca do fabricante, data de fabricação, número de lote, informações nutricionais, prazo de validade não inferior 120 dias da data da entrega do produto, peso líquido e estar de acordo com a resolução 12/78 da comissão nacional de normas e padrões para alimentos – CNNPA.	Pacotes	2500
10	<b>Canela em pó</b> – Pura, embalada em pacotinhos plástico de 10g, contendo no título o nome do produto, fabricante, peso, data de validade. Acondicionado em embalagens de 10 gramas.	Pacotes	350
11	<b>Café em pó</b> - Café em pó torrado e moído. Acondicionado em embalagem a vácuo, revestida em papel acartonado, contendo peso líquido de 500g. Apresentar selo de pureza ABIC. Validade deve apresentar no mínimo 6 meses da data da entrega. Acondicionado em embalagens de 500 gramas.	Pacotes	300
12	<b>Colorífico</b> - Em pó fino, homogêneo, elaborado a partir de urucum, fubá e óleos vegetais sem sal, com aspecto, cor, cheiro e sabor próprio, isento de materiais estranhos, com informação nutricional, data de fabricação/validade/lote. Embalagem primária deve ser em plástico transparente, atóxico, resistente e hermeticamente vedado. Acondicionado em embalagens de 100 gramas.	Pacotes	460
13	<b>Corte de carne bovina de 2º congelada – tipo paleta, acém ou músculo</b> – É a porção comestível proveniente do corte apropriado da carne dianteira bovina oriunda de estabelecimento sob inspeção oficial. Características organolépticas, cor vermelha, odor próprio, sabor e aspecto próprio. Com registro no SIF, SIE ou SIM. Aspecto próprio, não amolecida e nem pegajosa, cor própria sem manchas esverdeadas, cheiro e sabor próprio, com ausência de sujidades, parasitos e larvas. Os padrões microbiológicos devem atender os descritos no anexo 6, categoria "a" da Instrução normativa nº60 de 23 de dezembro de 2019. O produto deverá ser congelado em temperatura igual ou inferior a -18°C e transportado em caminhão frigorífico a essa mesma temperatura, em condições que preservem tanto as características do alimento congelado, como também a qualidade do mesmo. Não serão aceitas durante a entrega, carnes em estado de descongelamento. Embalagem de 1kg, em plástico atóxico devidamente etiquetado. Contendo informações nutricionais, peso, dados empresarias, lote e validade. Sua validade deve apresentar no mínimo 6 meses da data da entrega.	KG	2750
14	<b>Corte carne Bovina, tipo patinho</b> - Carne bovina tipo Patinho, congelada, limpa e com aspecto, cor, cheiro e sabor próprios,	KG	2700



**ESTADO DE ALAGOAS  
PREFEITURA MUNICIPAL DE SÃO BRÁS**

	<p>aconditionado em saco de polietileno transparente, atóxico, resistente, hermeticamente fechado, pesando 1 Kg, devidamente etiquetado com informações nutricionais, peso, dados empresarias, lote e validade, apresentar registro no SIF, SIE ou SIM. Sua validade deve apresentar no mínimo 6 meses da data da entrega. Proveniente de bovinos sadios, abatidos sob inspeção veterinária. O produto deverá ser congelado em temperatura igualou inferior a -18°C e transportado em caminhão frigorífico a essa mesma temperatura, em condições que preservem tanto as características do alimento congelado, como também a qualidade do mesmo. Não serão aceitas durante a entrega carne em estado de descongelamento. Características gerais: O tipo de corte deverá ser característico da peça conforme o padrão descrito na Portaria n.º 5 de 8/11/88, SIPA/DIPOA. A carne bovina tipo patinho congelada deverá apresentar-se livre de parasitos, sujidades e larvas e de qualquer substância contaminante que possa alterá-la ou encobrir qualquer alteração. Os padrões microbiológicos devem atender os descritos no anexo 6, categoria "a" da Instrução normativa nº60 de 23 de dezembro de 2019. Características físico-químicas: percentual máximo de gordura: 05%.</p>		
<b>15</b>	<p><b>Corte carne Bovina moída- coxão mole</b> - Carne bovina de 1ª, pedaço, de boa qualidade, localizado na parte traseira do Boi, apresenta fibras longas, rígidas e com gordura na parte externa da peça. Apresentar registro no SIF, SIE ou SIM. Aspecto próprio, não amolecida e nem pegajosa, cor própria sem manchas, esverdeadas, cheiro e sabor próprio, com ausência de sujidades, parasitos e larvas. Os padrões microbiológicos devem atender os descritos no anexo 6, categoria "a" da Instrução normativa nº60 de 23 de dezembro de 2019 O produto deverá ser congelado em temperatura igual ou inferior a -18°C e transportado em caminhão frigorífico a essa mesma temperatura, em condições que preservem tanto as características do alimento congelado, como também a qualidade do mesmo. Não serão aceitas durante a entrega, carnes em estado de descongelamento. Embalagem de 1kg, em plástico atóxico devidamente etiquetado com informações nutricionais, peso, dados empresarias, lote e validade. Sua validade deve apresentar no mínimo 6 meses da data da entrega.</p>	Pacotes	3300
<b>16</b>	<p><b>Cortes de frango congelado, tipo coxa e sobrecoxa</b> - Carne de frango no corte coxa e sobrecoxa desossada, congelada com adição de água de no máximo de 6%. Aspecto próprio, não amolecida e nem pegajosa, cor própria sem manchas esverdeadas, cheiro e sabor próprio, com ausência de sujidades, parasitos e larvas. Os padrões microbiológicos devem atender os descritos no anexo 5, categoria "a" da Instrução normativa nº60 de 23 de dezembro de 2019 Com registro no SIF, SIE ou SIM. O produto deverá ser congelado em temperatura igual ou inferior a -18°C e transportado em caminhão frigorífico a essa mesma temperatura, em condições que preservem tanto as características do alimento congelado, como também a qualidade do mesmo. Não serão aceitas durante a entrega, carnes em estado de descongelamento. Pacotes de 1kg, embalados em plástico atóxico devidamente etiquetado com informações nutricionais, peso, dados empresarias, lote e validade. Sua validade deve apresentar no mínimo 6 meses da data da entrega.</p>	KG	2000
<b>17</b>	<p><b>Cortes de frango congelado, tipo peito</b> - Carne de frango no corte peito de frango congelado com adição de água de no máximo</p>	KG	3300



ESTADO DE ALAGOAS  
PREFEITURA MUNICIPAL DE SÃO BRÁS

	de 6%. Aspecto próprio, não amolecida e nem pegajosa, cor própria sem manchas esverdeadas, cheiro e sabor próprio, com ausência de sujidades, parasitos e larvas. Os padrões microbiológicos devem atender os descritos no anexo 5, categoria "a" da Instrução normativa nº60 de 23 de dezembro de 2019. Com registro no SIF, SIE ou SIM. O produto deverá ser congelado em temperatura igual ou inferior a -18°C e transportado em caminhão frigorífico a essa mesma temperatura, em condições que preservem tanto as características do alimento congelado, como também a qualidade do mesmo. Não serão aceitas durante a entrega, carnes em estado de descongelamento. Pacotes de 1kg, embalados em plástico atóxico devidamente etiquetado com informações nutricionais, peso, dados empresarias, lote e validade. Sua validade deve apresentar no mínimo 6 meses da data da entrega.		
18	<b>Carne Bovina tipo charque</b> – Produto preparado com carne bovina tipo charque, de boa qualidade, de consistência firme, com cor, sabor e cheiro característicos. Curada e seca, ponta de agulha de primeira qualidade, com baixo teor de gordura, embalada a vácuo em pacotes de 250g ou 500g, embalada em saco plástico vácuo transparente e atóxico, limpo, não violado, resistente, que garanta a integridade do produto até o consumo, acondicionado em caixas lacradas. A embalagem deverá conter externamente os dados de identificação, procedência, número de lote, data de validade, qualidade do produto, número do registro no ministério da agricultura/SIF/DFIPOA e carimbo de inspeção do SIF. O produto deverá ser entregue com prazo máximo de 30 dias da data de fabricação. O produto deverá apresentar validade mínima de 6 meses a partir da data de entrega.	KG	800
19	<b>Extrato de tomate ou polpa concentrada de tomate</b> – O produto deverá estar de acordo com NTA 02 e 32 (Decreto 12.486/78), Resolução RDC nº 272, de 22 de setembro de 2005, Resolução/CD/FNDE nº 6 de 08 de maio de 2020 e alterações posteriores. Ingredientes: Tomate. Poderá conter outros ingredientes, desde que permitidos pela legislação e que não descaracterizem o produto, os quais devem ser declarados. O produto deverá ser produzido a partir da concentração da polpa de frutos sãos e maduros do tomateiro <i>solanun lycopersicum</i> por processo tecnológico adequado. Não poderá indicar processamento defeituoso e deverá ser isento de fermentações, sujidades, parasitos e larvas. Deverá ter, no mínimo, 10º Brix. Além de ser isento de soja e dos principais alógenos conforme a resolução RDC nº 26 de 02/07/15. Características organolépticas, cor, odor, textura e sabor característicos. Acondicionado em embalagens de 1 Kg.	Pacotes	2000
20	<b>Farinha de milho flocada</b> – Alimento obtido a partir de grãos de milho, deverá ser enriquecida com ferro e ácido fólico. O produto não contém glúten. Flocão de milho amarelo, embalagem com 500g, em pacotes plásticos, limpos, não violados, resistentes, acondicionados em fardos. A embalagem deverá conter externamente os dados de identificação e procedência como a marca do fabricante, data de fabricação, número de lote, informações nutricionais, prazo de validade não inferior 6 meses da data da entrega do produto, peso líquido e estar de acordo com a resolução 12/78 da comissão nacional de normas e padrões para alimentos – CNNPA.	Pacotes	2800



**ESTADO DE ALAGOAS**  
**PREFEITURA MUNICIPAL DE SÃO BRÁS**

	<p>Características microbiológicas, seguir a resolução nº 12, de 02 de janeiro de 2001, da Secretaria de Vigilância Sanitária do Ministério da Saúde (estabelece padrões e critérios microbiológicos dos alimentos). A rotulagem deve seguir a resolução nº 259, de 20 de setembro de 2002, da Secretaria de Vigilância Sanitária do Ministério da Saúde (aprova o regulamento técnico sobre rotulagem de alimentos embalados) O Transporte do produto deverá ser de acordo com as normas técnicas da ANVISA.</p> <p>Embalagem deve estar em saco de polietileno transparente, hermeticamente fechado por termos soldagem na vertical e na horizontal, com peso líquido de 500g.</p>		
<b>21</b>	<p><b>Farinha de trigo especial</b> - Farinha de trigo tipo 1, enriquecida com ferro e ácido fólico, obtido a partir de cereal limpo desgerminado, sãos e limpos, isentos de matéria terrosa e em perfeito estado de conservação. Não poderá estar úmida, fermentada ou rançosa, composta entre 8% a 10% de glúten. Os padrões microbiológicos devem atender os descritos no anexo 19, categoria "a" da Instrução normativa nº 60 de 23 de dezembro de 2019. Apresentar aspecto de pó fino, cor branca ou ligeiramente amarelada, cheiro próprio e sabor próprio. Embalagem de 1 kg, em papel próprio, impresso com informações nutricionais, peso, dados empresariais, lote e validade. Sua validade deve apresentar no mínimo 6 meses da data da entrega.</p> <p>Acondicionado em embalagens de 1 kg.</p>	KG	400
<b>22</b>	<p><b>Feijão carioquinha tipo 1</b>- Alimento obtidos de grãos sadios de feijão de cores, carioquinha ou mulatinho, tipo 1. Classificado conforme o ministério da agricultura. O produto deverá ser da safra corrente, apresentar grãos inteiros, íntegros e grosso, na cor característica a variedade correspondente de tamanho e formatos naturais maduros, limpos e secos. Ausência de matérias prejudiciais à saúde humana (macroscópicas e microscópicas), abrangendo insetos, outros animais, parasitos, excrementos de insetos e/ou de outros animais, objetos rígidos, pontiagudos ou cortantes. Embalagem de 1 kg, em polietileno transparente impresso com informações nutricionais, peso, dados empresariais, lote e validade. Apresentar registro no Ministério da Agricultura. Prazo de validade mínimo 6 meses a partir da data de entrega.</p> <p>Acondicionado em embalagens de 1 kg.</p>	KG	2500
<b>23</b>	<p><b>Fermento químico instantâneo para bolo</b> - Embalagem 100g. sem ferrugem e não amassadas, com identificação do produto, rótulo com ingredientes, valor nutricional, peso, fabricante, data de fabricação e validade. Validade mínima de 3 meses a contar da data da entrega.</p>	Unidades	100
<b>24</b>	<p><b>Leite de coco</b> – Produto natural, concentrado, açucarado, obtido do esperma do coco, procedente de frutos sãos maduros. Características organolépticas, deve ter aspecto cor, cheiro e sabor próprio. Características microbiológicas, com ausência de sujidades, parasitos e larvas. Prazo de validade de no mínimo 4 meses a partir da data da entrega do produto. Embalagem primária, em garrafa de vidro apropriada, contendo 500 ml. Secundária, embalada a vaco em fardo de polioetileno transparente resistente com 12 unidades.</p> <p>Acondicionado em garrafas de 500 ml.</p>	Garrafas	1500
<b>25</b>	<p><b>Leite em pó integral</b> - instantâneo, contendo leite integral, lectina, vitamina A e D. Produto sem adição de açúcar e soro, obtido por desidratação do leite de vaca integral mediante a</p>	Pacote	6000



**ESTADO DE ALAGOAS**  
**PREFEITURA MUNICIPAL DE SÃO BRÁS**

	processos tecnologicamente adequados, composto de no mínimo 25% de proteína e no máximo 27% de lipídeos. Os padrões microbiológicos devem atender os descritos no anexo 9, categoria "e" da Instrução normativa nº 60 de 23 de dezembro de 2019. Nas informações nutricionais o produto deve conter carboidratos, proteínas, gorduras totais e saturadas, sódio e Cálcio. Embalagem em pacote de poliéster metalizado com polietileno resistente, hermeticamente fechado na horizontal e na vertical, de 200g. Embalagem secundária, saco de polietileno transparente reforçado de modo a garantir resistência a danos durante o transporte. Validade mínima de 12 meses a partir da data da entrega. Acondicionado em embalagens de 200 gramas.		
<b>26</b>	<b>Leite em pó desnatado</b> - contendo leite desnatado, lectina, vitamina A e D. Produto sem adição de açúcar e soro, obtido por desidratação do leite de vaca integral mediante a processos tecnologicamente adequados, composto de no mínimo 25% de proteína e no máximo 27% de lipídeos. Os padrões microbiológicos devem atender os descritos no anexo 9, categoria "e" da Instrução normativa nº 60 de 23 de dezembro de 2019. Nas informações nutricionais o produto deve conter carboidratos, proteínas, gorduras totais e saturadas, sódio e Cálcio. Embalagem em pacote de poliéster metalizado com polietileno resistente, hermeticamente fechado na horizontal e na vertical, de 200g. Embalagem secundária, saco de polietileno transparente reforçado de modo a garantir resistência a danos durante o transporte. Validade mínima de 12 meses a partir da data da entrega. Acondicionado em embalagens de 200 gramas.	Pacotes	500
<b>27</b>	<b>Leite em pó sem lactose:</b> Leite de vaca em pó integral para dietas com restrição a lactose. Ingredientes: leite fluido integral de vaca e enzima lactase. Acondicionado em embalagem de polietileno tereftalato (PET) metaizado, hermeticamente fechado, com peso líquido entre 380g a 400g. Apresentar rotulagem conforme legislação vigente e validade de no mínimo 6 meses da data de entrega.	Pacotes/ Latas	60
<b>28</b>	<b>Leite de soja em pó</b> - Leite de soja integral, instantâneo, embalados em lata ou pote ou pacote aluminada, limpos, não violados, resistentes que garantam a integridade do produto. Acondicionado em embalagem de 380g a 400g	Pacotes/ Latas	60
<b>29</b>	<b>Macarrão tipo parafuso com sêmola</b> - Massa alimentícia de sêmola em formato parafuso, pacote com 98% de integridade do produto. As massas ao serem postas na água não deverão turváveis antes da cocção, não podendo estar fermentadas ou rançosas. Os padrões microbiológicos devem atender os descritos no anexo 19, categoria "b" da Instrução normativa nº 60 de 23 de dezembro de 2019. Na embalagem não poderá haver mistura de outros tipos de macarrão. Apresentar rendimento mínimo após o cozimento de 2 vezes a mais do peso antes da cocção. Ingredientes: Semola de trigo enriquecida com ferro e ácido fólico, corantes naturais urucum e cúrcuma ou com legumes como cenoura, espinafre e etc. Embalagem de 500g, acondicionado em plástico próprio para embalar alimentos, impresso informações nutricionais, peso, dados empresarias, lote e validade. Sua validade deve apresentar no mínimo 6 meses da data da entrega. Acondicionado em embalagens de 500 gramas.	Pacotes	2000



**ESTADO DE ALAGOAS  
PREFEITURA MUNICIPAL DE SÃO BRÁS**

<b>30</b>	<b>Macarrão tipo espaguete com sêmola</b> - Massa alimentícia tipo espaguete de sêmola. Deverão ser fabricados a partir de matérias primas sãs e limpas isentas de matérias terrosas, parasitos e larvas. As massas ao serem postas na água não deverão turvá-las antes da cocção, não podendo estar fermentadas ou rançosas. Os padrões microbiológicos devem atender os descritos no anexo 19, categoria "b" da Instrução normativa nº 60 de 23 de dezembro de 2019. Na embalagem não poderá haver mistura de outros tipos de macarrão. Com rendimento mínimo após o cozimento de 2 vezes a mais do peso antes da cocção. Ingredientes: Sêmola de trigo enriquecida com ferro e ácido fólico, corantes naturais, urucum e cúrcuma. Embalagem de 500g, acondicionado em plástico próprio para embalagem de alimentos, hermeticamente fechado, impresso UND. As informações nutricionais, peso, dados empresarias, lote e validade. Sua validade deve apresentar no mínimo 6 meses contados a partir da data da entrega. Acondicionado em embalagens de 500 gramas.	Pacotes	2000
<b>31</b>	<b>Manteiga, sem sal</b> - Manteiga extra com sal. Ingredientes: creme de leite pasteurizado e cloreto de sódio. Conservação refrigerada em temperatura -5°C a 10°C. Apresentar registro no ministério da agricultura (SIF). Os padrões microbiológicos devem atender os descritos no anexo 9, categoria "d" da Instrução normativa nº 60 de 23 de dezembro de 2019. Embalagem de 200g, acondicionado em pote plastico próprio para embalagem de alimentos, lacrado com tampa de alumínio, impresso com informações nutricionais, peso, dados empresarias, lote e validade. Sua validade deve apresentar no mínimo 4 meses conta data da entrega.	Unidade	1000
<b>32</b>	<b>Milho para pipoca</b> - milho de pipoca premium, tipo 1, com 90% de estouro dos grãos de milho. Embalagem de 500g, em polietileno transparente, impresso com as informações conforme legislação vigente. Validade do produto de no mínimo 6 meses a contar da data de entrega.	Unidade	500
<b>33</b>	<b>Milho para mungunzá:</b> Deve ser preparado com matérias-primas sãs, limpas, isentas de matéria terrosa, de parasitos e de detritos animais ou vegetais e não deve ter mais de 15% de umidade. Características microbiológicas, devem obedecer ao seguinte padrão, contagem padrão em placas: máximo, 5x10 <sup>4</sup> /g. Bactérias do grupo coliforme de origem fecal, ausência em 1g. Clostrídios sulfito redutores (a 44°C): máximo 2x10 <sup>2</sup> /g. Staphylococcus aureus: ausência em 0,1g. Salmonela: ausência em 25g. Características microscópicas, deve apresentar ausência de sujidades, parasitos e larvas. Prazo de validade mínimo de 12 meses, a partir da data de entrega. Rotulagem o produto deve ser rotulado de acordo com o cereal de origem e a classificação. Transporte, o produto deverá ser transportado de acordo com as normas técnicas da ANVISA. Embalagem de 500g.	Unidade	1500
<b>34</b>	<b>Óleo de soja</b> - Óleo refinado de soja, tipo 1. Oriundo apenas de matéria prima vegetal, obtido de espécie vegetal Glycine Max. L. Merrill, a partir de métodos de extração. tecnologicamente adequados conforme normativa nº49, de 22/12/2006. Não deve apresentar mistura de outros óleos, isento de ranço e substâncias estranhas; Embalagem plástica de 900 ML; deve estar intacta, sem amassamentos e vazamento. Prazo de validade mínimo 6 meses a contar a partir da data de entrega	Unidade	1000
<b>35</b>	<b>Pão, trigo, forma, integral</b> - Pão de forma Integral, fatiado, embalado. Contendo no corpo da embalagem especificação dos	Unidade	1500



ESTADO DE ALAGOAS  
PREFEITURA MUNICIPAL DE SÃO BRÁS

		ingredientes, informações do fabricante e data de vencimento. Não devem apresentar cor esverdeada com pontos brancos e cinza (mofo); não devem estar com cheiro de mofo; não devem estar com perfurações (carunchos e outros insetos); as fatias devem estar inteiras e firmes. Os padrões microbiológicos devem atender os descritos no anexo 19, categoria "d" da Instrução normativa nº60 de 23 de dezembro de 2019. Embalagem de no mínimo 500g.		
36	<b>Pão Francês</b> - Pão francês tradicional, fresco, macio e produzido no dia, A unidade deve pesar em média 50g. Ingredientes: Trigo enriquecido com ferro e ácido fólico, fermento, margarina/manteiga, sal, açúcar e água. A embalagem deve apresentar informações conforme legislação vigente. Os padrões microbiológicos devem atender os descritos no anexo 19, categoria "d" da Instrução normativa nº60 de 23 de dezembro de 2019.	Unidade	1000	
37	<b>Pão massa fina tipo hot-dog</b> - Pão de leite tradicional, fatiado, embalado. Contendo no corpo da embalagem especificação dos ingredientes, informações do fabricante, data de fabricação e vencimento. Não devem apresentar cor esverdeada com pontos brancos e cinza (mofo); não devem estar com cheiro de mofo; não devem estar com perfurações (carunchos e outros insetos); as fatias devem estar inteiras e firmes. Os padrões microbiológicos devem atender os descritos no anexo 19, categoria "d" da Instrução normativa nº 60 de 23 de dezembro de 2019. Embalagem de no mínimo 500g.	Unidade	5000	
38	<b>Sal</b> - Sal marinho refinado iodado, Embalagem de 1 kg, em polietileno transparente. Não deve apresentar sujidades, umidade e misturas inadequadas. Rotulagem impressa com informações nutricionais, peso, dados empresarias, lote e validade. Prazo de validade mínimo 6 meses a contar a partir da data de entrega.	KG	300	
39	<b>Sardinha, conseva em óleo</b> - sardinha em conserva eviscerada e descamada enlatadas, rotuladas e esterilizadas – composição: sardinha, óleo de soja. O produto deve estar livre de nadadeiras, cauda e cabeça, pré-cozida. Embalagem primária: lata metálica de 125g, inviolável, com verniz sanitário, recravada, isenta de estofamento, vazamento, corrosão interna, amassamento, ferrugem, perfuração e outras danificações.	Unidades	2000	
40	<b>Salsicha bovina congelada</b> - Limpa, aspecto: próprio da espécie, não amolecida nem pegajosa, cor: própria da espécie, sem manchas esverdeadas ou pardacentas. Odor: próprio, de primeira qualidade sem sódio. Com identificação do produto, informações nutricionais, marca do fabricante, prazo de validade, marcas e carimbos oficiais, de acordo com a legislação vigente. De acordo com as Portarias do Ministério da Agricultura, DIPOA nº 304 de 22/04/96 e nº 145 de 22/04/98, da Resolução da ANVISA nº 105 de 19/05/99 O Produto deverá conter identificação, marca do fabricante, data de fabricação e prazo de validade. Embalagem pacote a vácuo de 5kg.	Unidade	150	
41	<b>Tempero cominho</b> - alimento preparado com matéria-prima de boa qualidade e não deverá apresentar cheiro acre ou rançoso. Não conter substâncias estranhas à sua composição normal. Deve ser constituído pela mistura de sal, cominho, pimenta do reino e corante de caramelo. Não contém glúten. Características organolépticas: Aspecto – pó fino Cor – verde pardacento	Pacotes	400	



**ESTADO DE ALAGOAS  
PREFEITURA MUNICIPAL DE SÃO BRÁS**

	Cheiro – próprio Sabor – próprio Características físico-químicas: Resíduo mineral fixo – máximo 9% p/p Resíduo mineral fixo, insolúvel em ácido clorídrico a 10% v/v – máximo 1,5% p/p. Embalagem de 100g.		
<b>42</b>	<b>Vinagre de Ácool</b> - Vinagre branco, fermentado acético de álcool, acidez 4%. Embalagem: deve estar intacta, acondicionada em garrafas plásticas resistentes, contendo 900 ml. Prazo de validade: mínimo de 6 meses a partir da data de entrega	Unidades	350

**5 – LEVANTAMENTO DE MERCADO:**

O levantamento de mercado consiste na análise das alternativas possíveis, e justificativa técnica e econômica da escolha do tipo de solução a contratar. Após a verificação do objeto demandando e dos requisitos da contratação, realizou-se o levantamento de mercado e identificou as seguintes características:

- I- O objeto demandado possui contratações similares feitas por outros órgãos e entidades públicas, ou seja, não se trata de demanda exclusiva ou estranha para o mercado;
- II- Em razão da baixa complexidade do objeto demandado não será necessário a realização de audiência e/ou consulta pública, junto ao mercado para coleta de contribuições;
- III- Diante das necessidades apontadas neste estudo, o atendimento à solução exige a contratação de empresa especializada cujo o ramo de atividade seja compatível como objeto pretendido;
- IV- Foram analisadas contratações similares feitas por outros órgãos e entidades, por meio de consultas a outros editais, com objetivo de identificar a existência de novas metodologias, tecnologias ou inovações que melhor atendessem às necessidades das Secretarias. Não se observou maiores variações quanto à execução do objeto no que se refere ao papel da empresa a qual se pretende contratar. Assim, a variação se dá pela modalidade de licitação aplicada a cada caso, a depender da permissibilidade normativa;
- V- A aquisição descrita no ITEM 4, que tem por objeto do presente Estudo Técnico Preliminar se constitui, no atual cenário, como uma contratação frequente por órgãos públicos, em todas as suas esferas;
- VI- Verifica-se a ampla disponibilidade de empresas aptas a fornecer os alimentos conforme os requisitos estabelecidos neste documento;
- VII- A pesquisa será realizada também no Banco de Preços públicos desde que as cotações se refiram as aquisições ou contratações firmadas no período de até 1 (um) ano anterior à data deste estudo;

**6 - DESCRIÇÃO DA SOLUÇÃO:**

Levando em consideração os aspectos econômicos, técnicos e financeiros a alternativa mais eficiente e eficaz para atendimento ao objeto em estudo neste ETP é a Contratação de empresa para aquisição de alimentos destinados a merenda escolar ano letivo de 2025 conforme especificações técnicas estabelecidas no item 4 e no Termo de Referência que irá em anexo.

A entrega deverá ser parcelada conforme cronograma estabelecido pela nutricionista do PNAE para atender as necessidades nutricionais dos alunos da rede de ensino.

**7- JUSTIFICATIVA PARA PARCELAMENTO:**

Por tratar de itens divisíveis, poderá haver parcelamento dos itens do objeto conforme o que ficar mais viável para a aquisição pretendida.

**8 - RESULTADOS PRETENDIDOS**



**ESTADO DE ALAGOAS  
PREFEITURA MUNICIPAL DE SÃO BRÁS**

Após a realização desse Estudo Preliminar, o Termo de Referência será elaborado e caso aprovado pelo Gestor será realizada Pregão eletrônico, tipo menor preço por item. Após a análise da proposta mais vantajosa, será elaborada o contrato com vigência de 12 meses. Em seguida o fornecedor receberá ordens de fornecimento conforme as necessidades demandadas pela Secretaria Municipal de Educação de São Brás.

**9 - GESTÃO DE CONTRATO:**

A gestão da contratação será executada por servidor devidamente autorizado, nomeado por portaria para acompanhar e fiscalizar o fornecimento dos itens, a entrega integral conforme Ordem de Fornecimento e atesto da nota fiscal. O representante anotará em registro próprio todas as ocorrências relacionadas a execução do contrato e encaminhará os apontamentos a autoridade competente para tomar providências cabíveis.

**10 - CONTRATAÇÕES CORRELATAS E/OU INTERDEPENDENTES:**

Não há contratações correlatas e interdependentes para o objeto em estudo.

**11 - IMPACTOS AMBIENTAIS:**

Além dos critérios de sustentabilidade eventualmente inseridos na descrição do objeto, devem ser atendidos os requisitos, que se baseiam no Guia Nacional de Contratações Sustentáveis. Para mitigar esses impactos ambientais é importante adotar práticas de compra responsável, como:

- Utilização de produtos que contenham embalagens recicláveis e recicladas.

**12 - VIABILIDADE DA CONTRATAÇÃO:**

Com base nas informações levantadas ao longo do estudo preliminar verificamos que este tipo de contratação, irá atender as necessidades nutricionais dos alunos da rede de ensino da Secretaria Municipal de Educação. Desde modo, esta Equipe de planejamento declara a viabilidade da contratação pretendida, através de Pregão eletrônico, tipo menor preço por item.

**ANEXO II**

**MINUTA DE CONTRATO XX/2024**



ESTADO DE ALAGOAS  
PREFEITURA MUNICIPAL DE SÃO BRÁS

**QUE ENTRE SI CELEBRAM O CONTRATO DE FORNECIMENTO, O MUNICÍPIO DE SÃO BRÁS/AL, ATRAVÉS DA SECRETARIA XXXXXXXXX E A EMPRESA**

Pelo presente instrumento de Contrato de Fornecimento de um lado o **MUNICÍPIO DE SÃO BRÁS/AL**, através de sua Secretaria Municipal XXXXXXXX, pessoa jurídica de direito público, inscrito no CNPJ/MF sob o \_\_, com \_\_, neste ato representado por \_\_\_\_\_, Secretário(a) Municipal de \_\_, CPF nº \_\_, RG nº \_\_, doravante denominada **CONTRATANTE**, e a empresa, do outro lado, a \_\_\_\_\_, inscrita no CNPJ/MF sob o nº \_\_\_\_\_, com sede na \_\_, neste ato representada por \_\_\_\_\_, brasileiro, portador da carteira de identidade nº \_\_\_\_ SSP/\_\_\_\_, CPF nº \_\_, doravante denominada **CONTRATADA**, tendo em vista o que consta no Processo nº ..... e em observância às disposições da [Lei nº 14.133, de 1º de abril de 2021](#), e demais legislação aplicável, resolvem celebrar o presente Termo de Contrato, decorrente do **Pregão Eletrônico n. XX/2025**, mediante as cláusulas e condições a seguir enunciadas.

**CLÁUSULA PRIMEIRA – OBJETO (art. 92, I e II)**

**1.1.** O objeto do presente instrumento é a contratação de empresa especializada em fornecimento de gêneros alimentícios para merenda escolar nas condições estabelecidas no Termo de Referência.

**1.2.** Objeto da contratação:

ITEM	ESPECIFICAÇÃO	UNIDADE DE MEDIDA	QUANT	VALOR UNITÁRIO	VALOR TOTAL
1					
2					
3					

**1.3.** Vinculam esta contratação, independentemente de transcrição:

- 1.3.1.** O Termo de Referência;
- 1.3.2.** O Edital da Licitação;
- 1.3.3.** A Proposta do contratado.

**CLÁUSULA SEGUNDA – VIGÊNCIA E PRORROGAÇÃO**

**2.1.** O prazo de vigência da contratação é de 12 (doze) meses contados da data de sua assinatura, prorrogável por até 10 anos, na forma dos [artigos 106 e 107 da Lei nº 14.133, de 2021](#).

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

**2.2.** O contratado não tem direito subjetivo à prorrogação contratual.

**2.3.** A prorrogação de contrato deverá ser promovida mediante celebração de termo aditivo.

**2.4.** O contrato não poderá ser prorrogado quando o contratado tiver sido penalizado nas



**ESTADO DE ALAGOAS  
PREFEITURA MUNICIPAL DE SÃO BRÁS**

sanções de declaração de inidoneidade ou impedimento de licitar e contratar com poder público, observadas as abrangências de aplicação.

**CLÁUSULA TERCEIRA – EXECUÇÃO E GESTÃO CONTRATUAIS (art. 92, IV, VII e XVIII)**

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

**CLÁUSULA QUARTA – SUBCONTRATAÇÃO**

**4.1.** Não será admitida a subcontratação do objeto contratual.

**CLÁUSULA QUINTA – PREÇO (art. 92, V)**

**5.1.** O valor total da contratação é de **R\$XXXXXXXXXXXXXXXXXXXX (XXXXX)**

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

**5.3.** O valor acima é meramente estimativo, de forma que os pagamentos devidos ao contratado dependerão dos quantitativos efetivamente fornecidos.

**CLÁUSULA SEXTA - PAGAMENTO (art. 92, V e VI)**

**6.1.** Os pagamentos serão efetuados mensalmente, por meio de crédito em conta corrente indicada pela Contratada, no prazo de até 30 (trinta) dias, mediante apresentação das notas fiscais/faturas do fornecimento. As referidas notas fiscais deverão ser apresentadas no protocolo da Secretaria Municipal de Educação, acompanhadas da seguinte documentação hábil à quitação: Nota fiscal; Ordem de fornecimento, com o respectivo termo de recebimento, atestada pelo setor da Secretaria demandante responsável pelo recebimento do objeto; Certidão de Regularidade Fiscal com as Fazendas Federal, Estadual e Municipal, Receita Federal do Brasil (RFB)/Procuradoria-Geral da Fazenda Nacional (PGFN), FGTS e Trabalhista.

**6.2.** Nenhum pagamento será efetuado à Fornecedor enquanto houver pendência de liquidação de obrigação financeira, em virtude de penalidade ou inadimplência contratual.

**6.3.** No caso de atraso de pagamento, será utilizado, para atualização do valor mencionado no caput deste item, o Índice Nacional de Preços ao Consumidor - INPC/IBGE. Não haverá, sob hipótese alguma, pagamento antecipado.

**6.4.** Nestes preços estão incluídos todas as despesas que, direta ou indiretamente, decorram do Termo Contratual, inclusive custos com pessoal, encargos sociais, trabalhistas e previdenciários, administração, tributos, emolumentos e contribuições de qualquer natureza.

**CLÁUSULA SÉTIMA - REAJUSTE (art. 92, V)**

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

**7.2.** Após o interregno de um ano, e independentemente de pedido do contratado, os preços iniciais serão reajustados, mediante a aplicação, pelo contratante, do índice IPCA (indicar de preço ao consumidor amplo), exclusivamente para as obrigações iniciadas e concluídas após a ocorrência da anualidade.



**ESTADO DE ALAGOAS  
PREFEITURA MUNICIPAL DE SÃO BRÁS**

- 7.3.** Nos reajustes subsequentes ao primeiro, o interregno mínimo de um ano será contado a partir dos efeitos financeiros do último reajuste.
- 7.4.** No caso de atraso ou não divulgação do(s) índice (s) de reajustamento, o contratante pagará ao contratado a importância calculada pela última variação conhecida, liquidando a diferença correspondente tão logo seja(m) divulgado(s) o(s) índice(s) definitivo(s).
- 7.5.** Nas aferições finais, o(s) índice(s) utilizado(s) para reajuste será(ão), obrigatoriamente, o(s) definitivo(s).
- 7.6.** Caso o(s) índice(s) estabelecido(s) para reajustamento venha(m) a ser extinto(s) ou de qualquer forma não possa(m) mais ser utilizado(s), será(ão) adotado(s), em substituição, o(s) que vier(em) a ser determinado(s) pela legislação então em vigor.
- 7.7.** Na ausência de previsão legal quanto ao índice substituto, as partes elegerão novo índice oficial, para reajustamento do preço do valor remanescente, por meio de termo aditivo.
- 7.8.** O reajuste será realizado por apostilamento.

**CLÁUSULA OITAVA - OBRIGAÇÕES DO CONTRATANTE (art. 92, X, XI e XIV)**

- 8.1.** Exigir o cumprimento de todas as obrigações assumidas pelo Contratado, de acordo com o contrato e seus anexos;
- 8.2.** Receber o objeto no prazo e condições estabelecidas no Termo de Referência;
- 8.3.** Notificar o Contratado, por escrito, sobre vícios, defeitos ou incorreções verificadas no objeto fornecido, para que seja por ele substituído, reparado ou corrigido, no total ou em parte, às suas expensas;
- 8.4.** Acompanhar e fiscalizar a execução do contrato e o cumprimento das obrigações pelo Contratado;
- 8.5.** Efetuar o pagamento ao Contratado do valor correspondente ao fornecimento do objeto, no prazo, forma e condições estabelecidos no presente Contrato e no Termo de Referência.
- 8.6.** Aplicar ao Contratado as sanções previstas na lei e neste Contrato;
- 8.7.** Cientificar o órgão de representação judicial da Advocacia-Geral da União para adoção das medidas cabíveis quando do descumprimento de obrigações pelo Contratado;
- 8.8.** Explicitamente emitir decisão sobre todas as solicitações e reclamações relacionadas à execução do presente Contrato, ressalvados os requerimentos manifestamente impertinentes, meramente protelatórios ou de nenhum interesse para a boa execução do ajuste.
- 8.9.** A Administração terá o prazo de 10 dias, a contar da data do protocolo do requerimento para decidir, admitida a prorrogação motivada, por igual período. Responder eventuais pedidos de reestabelecimento do equilíbrio econômico-financeiro feitos pelo contratado no prazo máximo de 10 dias.
- 8.10.** Notificar os emitentes das garantias quanto ao início de processo administrativo para apuração de descumprimento de cláusulas contratuais.
- 8.11.** A Administração não responderá por quaisquer compromissos assumidos pelo Contratado com terceiros, ainda que vinculados à execução do contrato, bem como por qualquer dano causado a terceiros em decorrência de ato do Contratado, de seus empregados, prepostos ou subordinados.

**CLÁUSULA NONA - OBRIGAÇÕES DO CONTRATADO (art. 92, XIV, XVI e XVII)**

- 9.1.** O Contratado deve cumprir todas as obrigações constantes deste Contrato e em seus anexos, assumindo como exclusivamente seus os riscos e as despesas decorrentes da boa e perfeita execução do objeto, observando, ainda, as obrigações a seguir dispostas:
- 9.2.** Responsabilizar-se pelos vícios e danos decorrentes do objeto, de acordo com o [Código](#)



**ESTADO DE ALAGOAS  
PREFEITURA MUNICIPAL DE SÃO BRÁS**

de Defesa do Consumidor (Lei nº 8.078, de 1990);

**9.3.** 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;

**9.4.** 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;

**9.5.** 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;

**9.6.** 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;

**9.7.** Quando não for possível a verificação da regularidade no Sistema de Cadastro de Fornecedores – SICAF, o contratado deverá entregar ao setor responsável pela fiscalização do contrato, junto com a Nota Fiscal para fins de pagamento, os seguintes documentos: 1) prova de regularidade relativa à Seguridade Social; 2) certidão conjunta relativa aos tributos federais e à Dívida Ativa da União; 3) certidões que comprovem a regularidade perante a Fazenda Estadual ou Distrital do domicílio ou sede do contratado; 4) Certidão de Regularidade do FGTS – CRF; e 5) Certidão Negativa de Débitos Trabalhistas – CNDT;

**9.8.** 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;

**9.9.** 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. 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.

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

**9.11.** 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](#));

**9.12.** Comprovar a reserva de cargos a que se refere a cláusula acima, no prazo fixado pelo fiscal do contrato, com a indicação dos empregados que preencheram as referidas vagas ([art. 116, parágrafo único, da Lei n.º 14.133, de 2021](#));

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

**9.14.** Arcar com o ônus decorrente de eventual equívoco no dimensionamento dos quantitativos de sua proposta, inclusive quanto aos custos variáveis decorrentes de fatores futuros e incertos, devendo complementá-los, caso o previsto inicialmente em sua proposta não seja satisfatório para o atendimento do objeto da contratação, exceto quando ocorrer algum dos eventos arrolados no [art. 124, II, d, da Lei nº 14.133, de 2021](#). Cumprir, além dos postulados legais vigentes de âmbito federal, estadual ou municipal, as normas de segurança do contratante;

**9.15.** Alocar os empregados necessários, com habilitação e conhecimento adequados, ao perfeito cumprimento das cláusulas deste contrato, fornecendo os materiais, equipamentos,



ESTADO DE ALAGOAS  
PREFEITURA MUNICIPAL DE SÃO BRÁS

ferramentas e utensílios demandados, cuja quantidade, qualidade e tecnologia deverão atender às recomendações de boa técnica e a legislação de regência;

**9.16.** Conduzir os trabalhos com estrita observância às normas da legislação pertinente, cumprindo as determinações dos Poderes Públicos, mantendo sempre limpo o local de execução do objeto e nas melhores condições de segurança, higiene e disciplina.

**9.17.** Submeter previamente, por escrito, ao contratante, para análise e aprovação, quaisquer mudanças nos métodos executivos que fujam às especificações do memorial descritivo ou instrumento congêneres.

**9.18.** Não permitir a utilização de qualquer trabalho do menor de dezesseis anos, exceto na condição de aprendiz para os maiores de quatorze anos, nem permitir a utilização do trabalho do menor de dezoito anos em trabalho noturno, perigoso ou insalubre.

**CLÁUSULA DÉCIMA – GARANTIA DE EXECUÇÃO (art. 92, XII)**

**10.1.** Não haverá exigência de garantia contratual da execução.

**CLÁUSULA DÉCIMA PRIMEIRA – INFRAÇÕES E SANÇÕES ADMINISTRATIVAS (art. 92, XIV)**

**11.1.** Comete infração administrativa, nos termos da [Lei nº 14.133, de 2021](#), o contratado que:

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

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

**11.2.1. Advertência**, quando o contratado der causa à inexecução parcial do contrato, sempre que não se justificar a imposição de penalidade mais grave ([art. 156, §2º, da Lei nº 14.133, de 2021](#));

**11.2.2. Impedimento de licitar e contratar**, quando praticadas as condutas descritas nas alíneas "b", "c" e "d" do subitem acima deste Contrato, sempre que não se justificar a imposição de penalidade mais grave ([art. 156, § 4º, da Lei nº 14.133, de 2021](#));

**11.2.3. Declaração de inidoneidade para licitar e contratar**, quando praticadas as condutas descritas nas alíneas "e", "f", "g" e "h" do subitem acima deste Contrato, bem como nas alíneas "b", "c" e "d", que justifiquem a imposição de penalidade mais grave ([art. 156, §5º, da Lei nº 14.133, de 2021](#)).

**11.2.4. Multa:**

**I**-10% (dez por cento) do valor da proposta, quando, sem justificativa plausível aceita pela Administração, o adjudicatário não assinar o contrato ou não retirar o instrumento equivalente no prazo estabelecido, ainda que não tenha havido processo de licitação;

**II** - 20% (vinte por cento) do valor global do empenho e/ou contrato, pela inexecução total do ajuste, e em caso de rescisão contratual por inadimplência do contratado;

**III** - 10% (dez por cento) do valor remanescente do contrato, na hipótese de inexecução parcial ou qualquer outra irregularidade não abrangida pelos incisos



**ESTADO DE ALAGOAS  
PREFEITURA MUNICIPAL DE SÃO BRÁS**

anteriores.

**11.3.** O atraso injustificado na execução do contrato sujeita o contratado à multa de mora, na forma prevista no instrumento convocatório ou no contrato, que será graduada, obedecida os seguintes limites máximos:

**I** - 0,033% (zero vírgula zero trinta e três por cento) ao dia, até o trigésimo dia de atraso, sobre o valor da parte do fornecimento ou serviço não realizado ou sobre a parte da etapa do cronograma físico de obras não cumprido;

**II** - 0,05% (zero vírgula zero cinco por cento) sobre o valor da parte do fornecimento ou serviço não realizado ou sobre a parte da etapa do cronograma físico de obras não cumprido, por cada dia subsequente ao trigésimo.

**§ 1º** - Nas hipóteses dos incisos I e II do "caput" deste artigo, o atraso deve ser contado em dias corridos, a partir do primeiro dia útil subsequente ao término do prazo ajustado para a execução ou entrega do objeto, até o dia anterior a sua efetivação.

**§ 2º** - A Multa a que se refere este artigo não impede que a Administração rescinda unilateralmente o contrato e aplique as demais sanções previstas neste Decreto.

**§ 3º** - A Multa, aplicada após regular processo administrativo, deve ser descontada da garantia do contratado faltoso.

**§ 4º** - Se o valor da multa exceder ao da garantia prestada, além da perda desta, o contratado deve responder pela sua diferença, que será descontada dos pagamentos eventualmente devidos pela Administração, ou, ainda, se for o caso, cobrada judicialmente.

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

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

**11.4.2.** Antes da aplicação da multa será facultada a defesa do interessado no prazo de 15 (quinze) dias úteis, contado da data de sua intimação ([art. 157, da Lei nº 14.133, de 2021](#))

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

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

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

**11.6.** Na aplicação das sanções serão considerados ([art. 156, §1º, da Lei nº 14.133, de 2021](#)):

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

**11.7.** Os atos previstos como infrações administrativas na [Lei nº 14.133, de 2021](#), ou em outras leis de licitações e contratos da Administração Pública que também sejam tipificados como atos lesivos na [Lei nº 12.846, de 2013](#), serão apurados e julgados conjuntamente,



**ESTADO DE ALAGOAS  
PREFEITURA MUNICIPAL DE SÃO BRÁS**

nos mesmos autos, observados o rito procedimental e autoridade competente definidos na referida [Lei \(art. 159\)](#).

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

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

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

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

**CLÁUSULA DÉCIMA SEGUNDA – DA EXTINÇÃO CONTRATUAL (art. 92, XIX)**

**12.1.** O contrato será extinto quando cumpridas as obrigações de ambas as partes, ainda que isso ocorra antes do prazo estipulado para tanto.

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

**12.3.** O contrato será extinto quando vencido o prazo nele estipulado, independentemente de terem sido cumpridas ou não as obrigações de ambas as partes contraentes.

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

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

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

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

**12.4.1.** Nesta hipótese, aplicam-se também os [artigos 138 e 139 da mesma Lei](#).

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

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

**12.5.** O termo de extinção, sempre que possível, será precedido:



**ESTADO DE ALAGOAS  
PREFEITURA MUNICIPAL DE SÃO BRÁS**

**12.5.1.** Balanço dos eventos contratuais já cumpridos ou parcialmente cumpridos;

**12.5.2.** Relação dos pagamentos já efetuados e ainda devidos;

**12.5.3.** Indenizações e multas.

**12.6.** A extinção do contrato não configura óbice para o reconhecimento do desequilíbrio econômico-financeiro, hipótese em que será concedida indenização por meio de termo indenizatório ([art. 131, caput, da Lei n.º 14.133, de 2021](#)).

**12.7.** O contrato poderá ser extinto caso se constate que o contratado mantém vínculo de natureza técnica, comercial, econômica, financeira, trabalhista ou civil com dirigente do órgão ou entidade contratante ou com agente público que tenha desempenhado 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 ([art. 14, inciso IV, da Lei n.º 14.133, de 2021](#)).

**CLÁUSULA DÉCIMA TERCEIRA – DOTAÇÃO ORÇAMENTÁRIA ([art. 92, VIII](#))**

**13.1.** As despesas decorrentes da presente contratação correrão à conta de recursos específicos consignados no Orçamento Geral do município deste exercício, na dotação abaixo discriminada:

UO:	15 - FUNDO DE EDUCACAO BASICA
AÇÃO:	15.0200.12.361.00015.006 - PNAEF - ALIMENTACAO ESCOLAR - FUNDAMENTAL; 15.0200.12.365.00015.005 - PNAEP - ALIMENTACAO ESCOLAR - PRE-ESCOLAR/INFANTIL; 15.0300.12.361.00015.006 - PNAEF - ALIMENTACAO ESCOLAR - FUNDAMENTAL; 15.0300.12.361.00015.013 - PNAE - MAIS EDUCACAO; 15.0400.12.366.00015.008 - PNAE-EJA - ALIMENTACAO ESCOLAR - JOVENS E ADULTOS/AEE
ELEMENTO DE DESPESA:	3.3.9.0.30.00.00.00.0000 MATERIAL DE CONSUMO

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

**CLÁUSULA DÉCIMA QUARTA – DOS CASOS OMISSOS ([art. 92, III](#))**

**14.1.** Os casos omissos serão decididos pelo contratante, segundo as disposições contidas na [Lei nº 14.133, de 2021](#), e demais normas federais aplicáveis e, subsidiariamente, segundo as disposições contidas na [Lei nº 8.078, de 1990 – Código de Defesa do Consumidor](#) – e normas e princípios gerais dos contratos.

**CLÁUSULA DÉCIMA 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. ([art. 125 da Lei 14.133/2021](#)).

**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



ESTADO DE ALAGOAS  
PREFEITURA MUNICIPAL DE SÃO BRÁS

do aditivo deverá ocorrer no prazo máximo de 1 (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](#).

**CLÁUSULA DÉCIMA SEXTA – PUBLICAÇÃO**

**16.1.** Incumbirá ao contratante divulgar o presente instrumento no Portal Nacional de Contratações Públicas (PNCP), na forma prevista no [art. 94 da Lei 14.133, de 2021](#), bem como no respectivo sítio oficial na Internet, em atenção ao [art. 91, caput, da Lei n.º 14.133, de 2021](#), e ao [art. 8º, §2º, da Lei n. 12.527, de 2011](#).

**CLÁUSULA DÉCIMA SÉTIMA – FORO ([art. 92, §1º](#))**

**17.1** Para qualquer ação decorrente deste contrato, fica eleito o foro da Comarca de Porto Real do Colégio/AL, com exclusão de qualquer outro, por mais privilegiado que seja. E por estarem justos e contratados, assinam o presente termo em 02 (duas) vias de igual teor e para um só efeito, juntamente com as testemunhas abaixo, a fim de que possa surtir os seus jurídicos e legais efeitos.

São Brás/AL, \_\_\_\_\_ de \_\_\_\_\_ de 2025.

**Klinger Quirino Santos**  
Prefeito Municipal

**Secretaria Municipal de Educação**  
Contratante

**(EMPRESA VENCEDORA)**  
Contratada

TESTEMUNHAS:

1. \_\_\_\_\_ C.P.F. \_\_\_\_\_

2. \_\_\_\_\_ C.P.F. \_\_\_\_\_