



EDITAL PREGÃO ELETRÔNICO Nº 024/2024

PROCESSO ADMINISTRATIVO Nº 5.052/2024

Torna-se público, para conhecimento dos interessados, que a Prefeitura Municipal de Ponta Porã - MS, por meio do Setor de Licitação, sediado à Rua Guia Lopes, 663, centro, nesta cidade de Ponta Porã - MS, inscrito no CNPJ sob o nº 03.434.792/0001-09, realizará procedimento licitatório, na modalidade **PREGÃO ELETRÔNICO**, do tipo “**MENOR PREÇO POR ITEM**” nos termos da Lei nº 14.133, de 01 de abril de 2021, da Lei Complementar nº 123, de 14 de dezembro de 2006 e as exigências estabelecidas neste Edital.

Data da sessão: 05/06/2024

Horário: 09h00min (horário de Brasília) e às 08h00min (horário de MS).

Local: Portal de Compras BR – www.comprasbr.com.br

ENDEREÇO: A sessão pública dar-se-á por meio do sistema eletrônico Portal de Compras BR – www.comprasbr.com.br, conforme datas e horários acima. 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, desde que não haja comunicação da Prefeitura Municipal de Ponta Porã - MS em contrário.



1. DO OBJETO:

1.1. O objeto da presente licitação é a contratação de empresa especializada para **Aquisição de Gêneros Alimentícios** que irão atender as necessidades da Secretária Municipal de Assistência Social, nas quantidades, forma e condições estabelecidas no presente Edital e seus Anexos.

1.2. Por definição, o objeto em tese “é comum”, nos termos do Inciso XIII, art. 6º da Lei nº 14.133/2021, possuindo padrões de desempenho e qualidade que podem ser objetivamente definidos pelo Edital e seus anexos, por meio de especificações usuais no mercado.

1.3. As especificações detalhadas do objeto constam do Edital e seus anexos, as quais não poderão ser alteradas, constando orientações e dados objetivos suficientes para os interessados elaborarem suas propostas.

1.4. Havendo divergências quanto às especificações técnicas empregadas, prevalecer-se-á as informações constantes no TERMO DE REFERÊNCIA.

1.5. Havendo divergências quanto aos quantitativos e/ou unidades de medida, prevalecer-se-á as informações constantes na PROPOSTA DE PREÇOS.

1.6. Nos preços deverão estar incluídas todas as despesas ordinárias, diretas e indiretas, tributos e/ou encargos incidentes, ou que venham a incidir sobre a execução do objeto, competindo inclusive àquelas decorrentes de suas atividades, de seus profissionais ou de sua estrutura (física, organizacional, comportamental, logística ou tecnológica), ou ainda, qualquer dispêndio junto à órgãos de serviços públicos, entidades e/ou outras empresas de terceiros, em parceria ou não, assim entendido toda e qualquer outra que se faça necessário para a perfeita e fiel execução do contrato, como, também, o cumprimento integral das obrigações assumidas, caso venha a ser vencedora no presente certame.

1.7. Depois de formalizada a apresentação da proposta de preços, não será admitida em hipótese alguma, alegações posteriores no sentido da inviabilidade de cumprir com as obrigações do certame, face ao desconhecimento do objeto licitado



e/ou de dificuldades técnicas não previstas anteriormente, ora ainda, por motivos infundados, errôneos, ou mesmo, alegações desprovidas de cabimento, sujeitando-se a proponente às penalidades cabíveis, na forma da Lei.

1.8. O edital estará à disposição dos interessados no endereço eletrônico:

<https://comprasbr.com.br/>

<http://pmpontapora.rcmsuporte.com.br:8079/transparencia/>

<https://www.gov.br/pncp/pt-br>

“**Acesso COMPRASBR**”. Informações poderão ser obtidas pelo e-mail: edital@pontapora.ms.gov.br, no horário das 07h00min às 13h00min, de segunda a sexta-feira.

2. DOS RECURSOS ORÇAMENTÁRIOS

2.1. As despesas decorrentes do objeto deste certame correrão à conta da (s) seguinte (s) dotação (ões) orçamentária (s):

SECRETARIA MUNICIPAL DE ASSISTÊNCIA SOCIAL

ÓRGÃO/UO	FUNÇÃO PROGRAMÁTICA	PROJETO	NAT. DA DESPESA	FONTE DE RECURSOS	FICHA
08.02	08.243.0051	2263	339030	1660.0000	165
08.02	08.242.0051	2267	339030	1660.0000	175
08.02	08.243.0051	2088	339030	1660.0000	192
08.02	08.243.0051	2097	339030	1660.0000	241
08.02	08.243.0051	2099	339030	1660.0000	260
08.02	08.241.0051	2100	339030	1660.0000	346
08.02	08..24.0051	2087	339030	1660.0000	185

3. DAS CONDIÇÕES DE PARTICIPAÇÃO:

3.1. Poderão participar deste Pregão os interessados do ramo pertinente ao seu objeto, enquadradas no ramo de atividade econômica pertinente e compatível



(CNAE), comprovadamente correlacionado ao objeto da licitação e que satisfaçam as condições estabelecidas neste Edital.

3.2. Empresas que atendam às exigências constantes no Edital e seus anexos, inclusive quanto à documentação requerida para sua habilitação, qualquer que seja sua forma de constituição, ressalvado as particularidades do instrumento convocatório e/ou da legislação pátria em vigor.

3.3. Empresas cujo objeto social em vigor, especifique atividade pertinente e compatível com o objeto da licitação.

3.4. Sociedades cooperativas em que, o objeto social destas, sejam pertinentes e compatíveis com o objeto da licitação, ou seja, tenham o mesmo escopo, respeitando as vedações do art. 5º, da Lei Federal nº 12.690/2012. (art. 10, § 2º, da Lei nº 12.690/2012).

3.5. Empresas que estiverem constituídas no país, devidamente em consonância com as leis brasileiras.

3.6. Empresas e equiparadas que apresentarem os documentos aqui exigidos, e não estiverem sob declaração de inidoneidade ajuizada por qualquer órgão ou entidade da Administração Pública, direta ou indireta, em qualquer esfera administrativa do Poder Público.

3.7. Não poderão participar desta licitação os interessados:

3.7.1. Autor do anteprojeto, do projeto básico ou do projeto executivo, pessoa jurídica, quando a licitação versar sobre serviços ou fornecimento de bens a ele relacionados.

3.7.2. Aquele que não atenda às condições deste Edital e seu(s) anexo(s);

a) Que estejam sob falência, concurso de credores, concordata ou em processo de dissolução ou liquidação;

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

c) Empresa que tenha sido declarada inidônea por órgão ou entidade da administração pública direta ou indireta, federal, estadual, municipal ou Distrito



Federal ou que esteja cumprindo período de suspensão no âmbito da administração municipal;

d) Que se enquadrem nas vedações previstas no **artigo 14 da Lei nº 14.133, de 2021**;

e) Não poderá participar, direta ou indiretamente, da licitação ou do fornecimento do objeto servidor ou dirigente de órgão ou entidade contratante ou responsável pela licitação.

a. Considera-se servidor público aquele que exerce, mesmo que transitoriamente ou sem remuneração, cargo, função ou emprego público.

b. Equipara-se a servidor público quem exerce cargo, emprego ou função em entidade paraestatal, assim consideradas, além das fundações, empresas públicas e sociedades de economia mista, as demais entidades sob controle, direto ou indireto, do Poder Público.

4. DAS CONDIÇÕES DE MICROEMPRESA (ME) OU EMPRESA DE PEQUENO PORTE (EPP)

4.1. As licitantes que comprovarem o enquadramento como Microempresa (ME), Empresa de Pequeno Porte (EPP) ou Microempreendedor Individual (MEI), nos termos do art. 3º da Lei Complementar nº 123/2006, terão tratamento diferenciado, favorecido e simplificado das demais, consoante disposições contidas nos art. 42 a 45 e Decreto nº 8.538/2015.

4.2. As licitantes deverão comprovar o enquadramento como Microempresa (ME), Empresa de Pequeno Porte (EPP) ou Microempreendedor Individual (MEI), conforme cada caso, através dos seguintes documentos e/ou equivalentes:

a) Certidão Simplificada, expedida pela Junta Comercial, relativa ao domicílio ou sede da licitante, ou

b) Certificado da Condição de Microempreendedor Individual – CCMEI, expedido gratuitamente pelo Portal do Empreendedor – MEI (<http://www.portaldoempreendedor.gov.br>) e



c) Declaração de Enquadramento de Porte Empresarial (MEI/ME/EPP), conforme Anexo III ou equivalente.

4.3. A simples consulta de optante do “Regime Especial Unificado de Arrecadação de Tributos e Contribuições” – SIMPLES NACIONAL, não substitui em hipótese alguma, as comprovações expostas no subitem 4.2. do Edital.

4.4. A Microempresa (ME), Empresa de Pequeno Porte (EPP) ou Microempreendedor Individual (MEI), mesmo que apresente alguma restrição, deverá apresentar toda a documentação exigida para efeito de comprovação de regularidade fiscal e trabalhista. (art. 43, da Lei Complementar nº 123/2006 e Decreto nº 8.538/2015).

4.5. Havendo alguma restrição na comprovação da regularidade fiscal e trabalhista, será assegurado o prazo de 05 (cinco) dias úteis, cujo termo inicial corresponderá ao momento em que a proponente for declarada a vencedora do certame, prorrogáveis por igual período, a critério da Administração, para regularização da documentação, pagamento ou parcelamento dos débitos e para emissão de novas eventuais certidões negativas, ou, certidões positivas com efeitos de negativa. (art. 43, § 1º, da Lei Complementar nº 123/2006 e Decreto nº 8.538/2015).

4.6. A não-regularização da documentação, no interstício do prazo previsto no subitem anterior, implicará decadência do direito à contratação, sem prejuízo das sanções previstas no art. 156, da Lei nº 14.133 de 2021, sendo facultado à Administração, convocar as licitantes remanescentes, de forma subsequente, na ordem de classificação, para a assinatura do contrato, nota de empenho e/ou instrumento equivalente, ou mesmo, revogar a licitação. (art. 43, § 2º, da Lei Complementar nº 123/2006 e Decreto nº 8.538/2015).

4.7. Será assegurado, como critério de desempate, preferência de contratação para a Microempresa (ME), Empresa de Pequeno Porte (EPP) ou Microempreendedor Individual (MEI), conforme disposto no art. 44 da Lei



Complementar nº 123/2006 e art. 5º, do Decreto nº 8.538/2015, considerado por definição como “empate ficto”.

4.8. Entende-se por empate aquelas situações em que as propostas apresentadas pela Microempresa (ME), Empresa de Pequeno Porte (EPP) ou Microempreendedor Individual (MEI), sejam iguais ou até 05% (cinco por cento) superiores à proposta mais bem classificada. (art. 44, § 1º, da Lei Complementar nº 123/2006 e Decreto nº 8.538/2015).

4.9. O critério de desempate previsto, somente se aplicará quando a melhor oferta inicial não tiver sido apresentada por Microempresa (ME), Empresa de Pequeno Porte (EPP) ou Microempreendedor Individual (MEI). (art. 45, § 2º, da Lei Complementar nº 123/2006 e Decreto nº 8.538/2015).

4.10. Para efeito do disposto no art. 44 da Lei Complementar nº 123/2006, ocorrendo o empate ficto, proceder-se-á da seguinte forma:

4.11. Encerrada a disputa de lances, a Microempresa (ME), Empresa de Pequeno Porte (EPP) ou Microempreendedor Individual (MEI), mais bem classificada, poderá apresentar proposta de preços inferior àquela considerada vencedora do certame, situação em que será adjudicado em seu favor o objeto licitado. (art. 45, inciso I, da Lei Complementar nº 123/2006 e Decreto nº 8.538/2015).

4.12. A Microempresa (ME), Empresa de Pequeno Porte (EPP) ou Microempreendedor Individual (MEI) melhor classificada, será convocada pelo(a) Pregoeiro(a), para se desejar, apresentar nova proposta de preços para desempate, no prazo máximo de até 05 (cinco) minutos, contados após o encerramento da disputa de lances, sob pena de preclusão. (art. 5º, § 7º, do Decreto nº 8.538/2015).

4.13. Não ocorrendo à contratação da Microempresa (ME), Empresa de Pequeno Porte (EPP) ou Microempreendedor Individual (MEI), serão convocadas as empresas remanescentes, de forma subsequente, na ordem de classificação, para o exercício do mesmo direito, hipótese em que a contratação deverá ocorrer pelo menor preço. (art. 45, inciso II, da Lei Complementar nº 123/2006 e Decreto nº 8.538/2015).



4.14. No caso de equivalência dos valores apresentados pela Microempresa (ME), Empresa de Pequeno Porte (EPP) ou Microempreendedor Individual (MEI) que se encontrem no intervalo estabelecido no subitem 3.3.1 do Edital, será realizado sorteio entre elas para que se identifique aquela que primeiro poderá apresentar melhor proposta. (art. 45, inciso III, da Lei Complementar nº 123/2006 e Decreto nº 8.538/2015).

4.15. Só poderá ofertar nova proposta de preços, característica de novo lance final, a Microempresa (ME), Empresa de Pequeno Porte (EPP) ou Microempreendedor Individual (MEI) que estiver “on-line”, durante a sessão pública virtual, no âmbito do Portal de Licitações Compras BR, no sítio eletrônico www.comprasbr.com.br, sob pena de preclusão.

4.16. Caso o representante legal da Microempresa (ME), Empresa de Pequeno Porte (EPP) ou Microempreendedor Individual (MEI), não esteja presente durante o certame, (a) Pregoeiro(a) dará continuidade à sessão, decaindo o direito da licitante de apresentar nova proposta e/ou lance final.

4.17. Na hipótese da não-contratação nos termos previstos no caput dos arts. 44 e 45 da Lei Complementar nº 123/2006, o objeto licitado será adjudicado em favor da proposta originalmente vencedora do certame. (art. 45, § 1º, da Lei Complementar nº 123/2006 e Decreto nº 8.538/2015).

4.18. Em se tratando de Sociedades Cooperativas, legitimadas nos termos da Lei e do Edital, podendo se sagrar vencedora do certame e, preenchidos todos os requisitos impostos para habilitação, aplicar-se-á as benesses garantidas às Microempresa (ME), Empresa de Pequeno Porte (EPP) ou Microempreendedor Individual (MEI), da Lei Complementar nº 123/2006, respeitando as vedações do art. 3º, § 4º, inciso VI, da Lei Complementar nº 123/2006 e Decreto nº 8.538/2015). (art. 34, da Lei Federal nº 11.488/2007).



5. DA IMPUGNAÇÃO AO EDITAL E DO PEDIDO DE ESCLARECIMENTOS:

5.1. Até 03 (três) dias úteis antes da data designada para a abertura da sessão pública, qualquer pessoa poderá impugnar este Edital, conforme previsto no art. 164, da Lei 14.133/2021.

A impugnação poderá ser realizada por forma eletrônica, via e-mail: edital@pontapora.ms.gov.br, por petição devidamente protocolada no protocolo geral da Prefeitura Municipal de Ponta Porã – MS, em horário de expediente (07h00min às 13h00min) e/ou via Portal do Compras BR (www.comprasbr.com.br).

5.2. 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.

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

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

5.5. Os pedidos de esclarecimentos referentes a este processo licitatório deverão ser enviados ao Pregoeiro no mesmo prazo mencionado em item 5.1, exclusivamente por meio eletrônico via internet, no endereço indicado no Edital.

5.6. O pregoeiro responderá aos pedidos de esclarecimentos no prazo de 02 (dois) dias úteis, contado da data de recebimento do pedido, e poderá requisitar subsídios formais aos responsáveis pela elaboração do edital e dos anexos.

6. DO CREDENCIAMENTO NO SISTEMA “COMPRASBR”:

6.1. Para fins de credenciamento os interessados na participação do presente certame, deverão apresentar-se de forma “on-line”, durante a sessão pública virtual, no âmbito do Portal de Licitações Compras BR, no sítio eletrônico www.comprasbr.com.br, o qual, far-se-á mediante aceitação eletrônica dos termos e condições do Edital, utilizando-se de chave de identificação (login) e da senha de uso pessoal.



6.2. Na presente licitação, a fase de habilitação sucederá as fases de apresentação de propostas e lances e de julgamento.

6.3. 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.

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

6.4.1. 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;

6.4.2. 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;

6.4.3. Não possui, em sua cadeia produtiva, empregados executando trabalho degradante ou forçado, observando o disposto nos incisos III e IV do art. 1º e no inciso III do art. 5º da Constituição Federal;

6.4.4. Cumpre as exigências de reserva de cargos para pessoa com deficiência e para reabilitado da Previdência Social, previstas em lei e em outras normas.

6.5. 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.

6.6. 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 n.º 14.133, de 2021.

6.7. A falsidade da declaração de que trata o item 4.2 sujeitará o licitante às sanções previstas na Lei nº 14.133, de 2021, e neste Edital.

6.8. 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.

6.9. 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.

6.10. 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:

6.10.1. A aplicação do intervalo mínimo de diferença de valores ou de percentuais entre os lances, que incidirá tanto em relação aos lances intermediários quanto em relação ao lance que cobrir a melhor oferta.

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

6.11. O valor final mínimo ou o percentual de desconto final máximo parametrizado no sistema poderá ser alterado pelo fornecedor durante a fase de disputa, sendo vedado:

6.11.1. Valor superior a lance já registrado pelo fornecedor no sistema, quando adotado o critério de julgamento por menor preço.

6.11.2. Percentual de desconto inferior a lance já registrado pelo fornecedor no sistema, quando adotado o critério de julgamento por maior desconto.

6.12. 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.



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

6.14. O credenciamento do responsável para representar os interesses da empresa junto ao sistema eletrônico de licitações, implicará definitivamente na responsabilidade legal pelos atos praticados pelo credenciado, bem como, a presunção de capacidade técnica suficiente para operacionalização do sistema e realização das transações inerentes ao referido “PREGÃO ELETRÔNICO”, sob pena, de responsabilidades administrativas, civil ou criminal.

6.15. Entende-se por representação, qualquer pessoa física (PF), aquele a quem a licitante confere poderes, inclusive no que se refere à outorga de procurações, quando munido de documentação oficial que o habilite a responder em nome da licitante, o qual, fazer-se-á mediante a apresentação dos seguintes documentos:

a) Cópia de documento oficial de identificação pessoal: registro de identidade (RG), carteira nacional de habilitação (CNH) e/ou qualquer outro documento equivalente, do representante apto ao credenciamento, quando elegível.

b) Comprovação de poderes legais para representação da licitante:

I. Tratando-se de representante legal: ato constitutivo ou estatuto em vigor, ou última alteração subsequente, devidamente registrado na Junta Comercial (sede da licitante) ou equivalente, no qual estejam expressos poderes para exercer direitos e assumir obrigações em decorrência de tal investidura.

II. Tratando-se de representante outorgado: instrumento “público” ou “particular” de procuração, que comprove os poderes do mandante para a outorga, com competência expressa que lhe confere poderes para praticar todos os atos pertinentes ao certame, em decorrência de tal investidura, à título da outorgante, acompanhado de ato constitutivo ou estatuto em vigor, ou última alteração subsequente, devidamente registrado na Junta Comercial (sede da licitante) ou equivalente, no qual estejam expressos poderes para exercer direitos e assumir obrigações em decorrência de tal investidura.



6.16. Verificadas todas as credenciais, sem conhecimento de identificação da licitante, e desde que haja interessados, será declarada iniciada a sessão pública de abertura da presente licitação, casual dos acessos providos e administrados pelo Portal de Licitações Compras BR, de forma que, não será aceito a partir desse momento, a admissão de novos interessados, retardatários, ou ainda, a inclusão de qualquer documento ou informação que deveria constar originalmente da documentação de cada fase do procedimento licitatório.

6.17. A sessão pública de abertura transcorrerá de forma ininterrupta até o encerramento dos trabalhos, salvo por motivos justos, quando a mesma poderá ser suspensão por prazo a ser definido pelo(a) Pregoeiro(a), podendo ocorrer o reinício na própria sessão, ou ainda, a posterior, para análises que se fizerem necessárias.

6.18. Será admitido apenas 01 (um) representante por empresa interessada, sendo que, cada representante só poderá importar apenas à uma única firma credenciada para participação do presente certame, não cabendo em hipótese alguma, ou sob qualquer pretexto, representações múltiplas ou afiliadas.

6.19. Todos quantos participarem de licitação promovida pela Administração, têm direito público subjetivo à fiel observância do pertinente procedimento estabelecido na Lei, podendo qualquer cidadão acompanhar o seu desenvolvimento, desde que não interfira de modo a perturbar ou impedir a realização dos trabalhos.

6.20. O não-comparecimento de qualquer licitante e/ou representante, de forma “online”, durante a sessão pública virtual, no âmbito do Portal de Licitações Compras BR, no sítio eletrônico www.comprasbr.com.br, não impedirá que elas se realizem, não cabendo ao ausente, reclamação de qualquer natureza, ressalvando-se o direito recursal, na forma da Lei.

7. DA OPERACIONALIZAÇÃO – VIA SISTEMA ELETRÔNICO:

7.1. A participação no certame se dará sempre por meio eletrônico, de forma “**online**”, em sessões públicas virtuais, no âmbito do Portal de Licitações Compras BR, no sítio eletrônico www.comprasbr.com.br, mediante chave de identificação (login) e



da senha de uso pessoal, a ser criada sob sua própria responsabilidade, de conhecimento único, sigiloso e intransferível.

7.2. Para a inclusão da proposta de preços e dos documentos de habilitação, por padrão, o representante credenciado, devidamente autorizado pela licitante, deverá aceitar eletronicamente o “Termo de Credenciamento”, “Termo de Habilitação” e “Aceite de Termos”, disponibilizados quando do acesso provido ao sistema eletrônico de licitações.

7.3. A documentação requerida para participação da presente licitação deverá ser anexada obrigatoriamente ao sistema eletrônico de licitações, de acordo com o tipo do conteúdo específico para cada fase do certame, conforme os “itens 8 e 11” do Edital, referentes à **PROPOSTA DE PREÇOS** e aos **DOCUMENTOS DE HABILITAÇÃO**, respectivamente, obedecendo as seguintes condições:

- a) De acordo com o tipo do conteúdo, a inversão da documentação requerida, implicará sumariamente na desclassificação e/ou inabilitação da licitante, no presente certame.
- b) O prazo máximo para envio da proposta de preços será de até 10 (dez) minutos, imediatamente anteriores à data de sua apresentação.
- c) Arquivos em formato digital “.pdf” (portable document format) e/ou convertidos, caso sejam produto de escaneamento ou digitalização.
- d) Em situações excepcionais, a critério do(a) Pregoeiro(a), e para fins comprobatórios, o envio da documentação requerida poderá ser solicitado, a qualquer tempo, durante as sessões públicas virtuais, quando e sempre que necessário.

7.4. Toda documentação requerida para participação da presente licitação, inclusive, quando se ventilar de declarações formais, à exemplo de que tratam os **ANEXOS** do Edital, sempre que remetidos via sistema eletrônico de licitações, deverão constar devidamente assinados, com identificação do signatário e assinatura do responsável legal, sob pena de desclassificação e/ou inabilitação da licitante que o fez.



7.5. É de responsabilidade exclusiva de cada usuário, o sigilo de sua senha, bem como, seu uso em qualquer transação efetuada diretamente pela licitante e/ou seu credenciado, não cabendo, em hipótese alguma, ao provedor do sistema eletrônico de licitações e nem à DIRETORIA DE COMPRAS E LICITAÇÕES, sobre a responsabilidade por eventuais danos decorrentes pelo uso indevido (login e senha), ainda que por terceiros.

7.6. Caberá à interessada acompanhar todas as operações realizadas via sistema eletrônico de licitações, durante as sessões públicas virtuais, ficando responsável pelo ônus decorrente da perda de negócios diante da inobservância e/ou desídia de quaisquer mensagens emitidas pelo próprio sistema, ou ainda, qualquer outro motivo que resulte a desconexão da licitante.

7.7. Na hipótese de **desconexão do(a) Pregoeiro(a)** com o sistema eletrônico de licitações, no decorrer da etapa competitiva do certame, e este permanecer acessível aos licitantes, os lances continuarão sendo recebidos, sem prejuízo dos atos realizados, situação em que, serão considerados válidos e vigentes.

7.8. Quando a desconexão do(a) Pregoeiro(a) com o sistema eletrônico de licitações, persistir por tempo superior a **10 (dez) minutos**, a sessão pública virtual será suspensa automaticamente e reiniciada somente decorridas **24h (vinte e quatro horas)** após a comunicação do fato aos participantes, no sítio eletrônico utilizado para divulgação.

7.9. Na hipótese de necessidade de suspensão para a realização de diligências, com vistas ao saneamento de erros e/ou falhas não-substanciais da PROPOSTA DE PREÇOS ou dos DOCUMENTOS DE HABILITAÇÃO, a sessão somente poderá ser reiniciada mediante aviso prévio no sistema eletrônico de licitações, com no mínimo, **24h (vinte e quatro horas)** de antecedência, devendo a ocorrência ser registrada na circunstanciada ata.

7.10. Toda e qualquer comunicação com o(a) Pregoeiro(a), se dará somente via **“chat”** do sistema eletrônico de licitações, no âmbito do Portal de Licitações



Compras BR, vedada quaisquer tentativas, atitudes e/ou outros meios, que não sejam oficiais ou de costume, sob pena de não ser conhecido.

8. DO CONTEÚDO – PROPOSTA DE PREÇOS:

8.1. Para fins da proposta de preços, a proponente deverá registrar preços a serem ofertados, em campo próprio, devidamente disponível, sob pena de desclassificação, remetidos obrigatoriamente via sistema eletrônico de licitações, de forma “on-line”, no âmbito do Portal de Licitações Compras BR, no sítio eletrônico www.comprasbr.com.br, e igualmente apresentada em papel timbrado da empresa, formulário próprio ou conforme modelo do ANEXO I, devidamente rubricada e assinada, em todas as suas páginas, com identificação do signatário e assinatura do responsável legal, contendo no mínimo, todos os requisitos abaixo, consistentes em:

8.2. Razão social, endereço, dados para contato e/ou informações complementares.

8.3. Dados bancários: conta, agência, código e nome da instituição (preferencial).

8.4. Número do processo e da licitação.

8.5. Descrição do objeto, sem conter alternativas ou qualquer outra condição que induza o julgamento a ter mais que um resultado, conforme modelo de PROPOSTA DE PREÇOS (ANEXO II) do Edital, ou equivalente.

8.6. Marca e fabricante.

8.7. Preço unitário e total, expressos em moeda corrente nacional brasileira (R\$), verificado à data de sua apresentação, contendo todas as despesas financeiras, inclusive as legais e/ou adicionais, incidentes sobre o objeto licitado, respeitado os anexos complementares, quando for o caso.

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

8.9. 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.

8.10. 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.

8.11. 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.

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

8.13. 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.

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

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

8.16. Toda e qualquer representação numérica da proposta de preços, seja monetária (R\$), taxas e/ou percentuais (%), deverão ser apresentadas obrigatoriamente em algarismos arábicos, grafados sob a forma decimal e somente com até 02 (dois) dígitos após a vírgula, unitário e total, com nível de precisão “TRUNCAR”, desprezando-se as cifras significativas posteriores, a fim de evitar possíveis erros de arredondamento.

8.17. Havendo dúvidas quanto ao objeto ofertado, segundo as especificações técnicas constantes do TERMO DE REFERÊNCIA, parte integrante e complementar do Edital, poderá ser efetuada diligências para esclarecimentos acerca da conformidade da proposta de preços.



8.18. O desatendimento de exigências meramente formais que não comprometam a aferição da qualificação do licitante ou a compreensão do conteúdo de sua proposta não importará seu afastamento da licitação ou a invalidação do processo.

8.19. O objeto ofertado estará sujeito à “análise técnica”, isto é, prévia análise quanto ao atendimento dos requisitos e parâmetros de aceitação, em confronto com as descrições constantes do TERMO DE REFERÊNCIA, elaborado pela Secretaria e/ou Órgão requisitante competente, os quais poderão aferidos e analisados por servidor(es) técnico(s) designado(s) e devidamente capacitado(s), devendo ser desconsideradas todas e quaisquer ofertas, que não atendam às condições fixadas neste Edital e seus anexos.

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

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

9.2. 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.

9.3. Será desclassificada a proposta que identifique o licitante.

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

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

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

9.7. O sistema disponibilizará campo próprio para troca de mensagens entre o(a) Pregoeiro(a) e os licitantes.



- 9.8.** 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 no registro.
- 9.9.** O lance deverá ser ofertado conforme o critério de julgamento.
- 9.10.** Os licitantes poderão oferecer lances sucessivos, observando o horário fixado para abertura da sessão e as regras estabelecidas no Edital.
- 9.11.** O licitante somente poderá oferecer lances inferiores ou maior percentual de desconto, em relação ao último por ela ofertado e registrado pelo sistema, observado, o intervalo mínimo de diferença de valores ou de percentuais entre os lances, de no mínimo 0,1% (um décimo por cento), que incidirá tanto em relação aos lances intermediários quanto em relação ao lance que cobrir a melhor oferta.
- 9.12.** 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.
- 9.13.** Será adotado para o envio de lances o MODO DE DISPUTA **“ABERTO”**, em que os licitantes apresentarão lances públicos e sucessivos, com prorrogações.
- 9.14.** 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.
- 9.15.** Prorrogação automática da etapa de lances, de que trata o subitem anterior, será de 02 (dois) minutos e ocorrerá sucessivamente sempre que houver lances enviados nesse período de prorrogação, inclusive no caso de lances intermediários.
- 9.16.** 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.
- 9.17.** Definida a melhor proposta, se a diferença em relação à proposta classificada em segundo lugar for de pelo menos 5% (cinco por cento), o(a) Pregoeiro(a), auxiliado pela equipe de apoio, poderá admitir o reinício da disputa aberta, para a definição das demais colocações.



- 9.18.** Após o reinício previsto no item supra, os licitantes serão convocados para apresentar lances intermediários.
- 9.19.** Após o término dos prazos estabelecidos nos subitens anteriores, o sistema ordenará e divulgará os lances segundo a ordem crescente de valores.
- 9.20.** Não serão aceitos dois ou mais lances de mesmo valor, prevalecendo aquele que for recebido e registrado em primeiro lugar.
- 9.21.** Durante o transcurso da sessão pública, os licitantes serão informados, em tempo real, do valor do menor lance registrado, vedada a identificação do licitante.
- 9.22.** No caso de desconexão com o(a) Pregoeiro(a), no decorrer da etapa competitiva do Pregão, o sistema eletrônico poderá permanecer acessível aos licitantes para a recepção dos lances.
- 9.23.** Quando a desconexão do sistema eletrônico para o(a) Pregoeiro(a) 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(a) Pregoeiro(a) aos participantes, no sítio eletrônico utilizado para divulgação.
- 9.24.** Caso o licitante não apresente lances, concorrerá com o valor de sua proposta.
- 9.25.** O julgamento levará em consideração o critério disposto no preâmbulo deste Edital, e a classificação das propostas qualificadas far-se-á pela ordem crescente dos preços propostos e aceitáveis, prevalecendo no caso de empate, os critérios da Lei.
- 9.26.** 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 às 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, regulamentada pelo Decreto nº 8.538, de 2015.



9.27. 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.

9.28. 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.

9.29. 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.

9.30. 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.

9.31. A classificação das propostas qualificadas far-se-á pela ordem crescente dos preços propostos e aceitáveis, prevalecendo no caso de empate, os critérios da Lei.

9.32. 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(a) Pregoeiro(a) poderá negociar condições mais vantajosas, após definido o resultado do julgamento.

9.33. 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.

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



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

9.36. O(a) Pregoeiro(a) solicitará ao licitante mais bem classificado que, a proposta readequada 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.

9.37. É facultado ao(a) Pregoeiro(a) prorrogar o prazo estabelecido, a partir de solicitação fundamentada feita no chat pelo licitante, antes de findo o prazo.

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

10. DA FASE DE JULGAMENTO

10.1. Encerrada a etapa de negociação, o(a) Pregoeiro(a) 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,.

10.2. Caso atendidas as condições de participação, será iniciado o procedimento de habilitação.

10.3. Caso o licitante provisoriamente classificado em primeiro lugar tenha se utilizado de algum tratamento favorecido às ME/EPPs, o(a) Pregoeiro(a) verificará se faz jus ao benefício, em conformidade com os itens 4.4 e 4.6 deste edital.

10.4. Verificadas as condições de participação e de utilização do tratamento favorecido, o(a) Pregoeiro(a) 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.

10.5. Será desclassificada a proposta vencedora que:

10.5.1. Contiver vícios insanáveis.

10.5.2. Não obedecer às especificações técnicas contidas no termo de referência.

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



10.5.4. Não tiverem sua exequibilidade demonstrada, quando exigido pela administração.

10.5.5. Apresentar desconformidade com quaisquer outras exigências deste edital ou seus anexos, desde que insanável.

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

10.7. A inexecuibilidade, na hipótese de que trata o caput, só será considerada após diligência do(a) Pregoeiro(a), que comprove:

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

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

10.8. Será exigida garantia adicional do licitante vencedor cuja proposta for inferior a 85% (oitenta e cinco por cento) do valor orçado pela Administração, equivalente à diferença entre este último e o valor da proposta, sem prejuízo das demais garantias exigíveis de acordo com a Lei.

10.9. Se houver indícios de inexecuibilidade 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.

10.10. Caso o custo global estimado do objeto licitado tenha sido decomposto em seus respectivos custos unitários por meio de Planilha de Custos e Formação de Preços elaborada pela Administração, o licitante classificado em primeiro lugar será convocado para apresentar Planilha por ele elaborada, com os respectivos valores adequados ao valor final da sua proposta, sob pena de não aceitação da proposta.

10.11. 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.

10.11.1. O ajuste de que trata este dispositivo se limita a sanar erros ou falhas que não alterem a substância das propostas.



10.11.2. 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.

11. DO CONTEÚDO – DOCUMENTOS DE HABILITAÇÃO

11.1. Para fins de habilitação, a proponente deverá apresentar a documentação requerida, em campo próprio, devidamente disponível, sob pena de inabilitação, remetida obrigatoriamente via sistema eletrônico de licitações, de forma “on-line”, no âmbito do Portal de Licitações Compras BR, no sítio eletrônico www.comprasbr.com.br.

11.2. HABILITAÇÃO JURÍDICA:

11.2.1. Empresário individual: Inscrição no Registro Público de Empresas Mercantis, a cargo da Junta Comercial da respectiva sede.

11.2.2. 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/ptbr/empreendedor>.

11.2.3. 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 administradores.

11.2.4. Sociedade empresária estrangeira: Portaria de autorização de funcionamento no Brasil, publicada no Diário Oficial da União e arquivada na Junta Comercial da unidade federativa onde se localizar a filial, agência, sucursal ou estabelecimento, a qual será considerada como sua sede, conforme Instrução Normativa DREI/ME n.º 77, de 18 de março de 2020.

11.2.5. Sociedade simples: Inscrição do ato constitutivo no Registro Civil de Pessoas Jurídicas do local de sua sede, acompanhada de documento comprobatório de seus administradores.



11.2.6. Filial, sucursal ou agência de sociedade simples ou empresária: Inscrição do ato constitutivo da filial, sucursal ou agência da sociedade simples ou empresária, respectivamente, no Registro Civil das Pessoas Jurídicas ou no Registro Público de Empresas Mercantis onde opera, com averbação no Registro onde tem sede a matriz.

11.2.7. 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.

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

11.3. REGULARIDADE FISCAL E TRABALHISTA:

11.3.1. Prova de inscrição no Cadastro Nacional de Pessoas Jurídicas, CNPJ, conforme o caso;

11.3.2. Prova de inscrição no cadastro de contribuinte Estadual e/ou Municipal, relativo ao domicílio ou sede do fornecedor, pertinente ao seu ramo de atividade e compatível com o objeto contratual;

11.3.3. Prova de regularidade fiscal perante a Fazenda Nacional, mediante apresentação de certidão expedida conjuntamente pela Secretaria da Receita Federal do Brasil (RFB) e pela Procuradoria-Geral da Fazenda Nacional (PGFN), referente a todos os créditos tributários federais e à Dívida Ativa da União (DAU) por elas administrados, inclusive aqueles relativos à Seguridade Social, nos termos da Portaria Conjunta nº 1.751, de 02 de outubro de 2014, do Secretário da Receita Federal do Brasil e da Procuradora-Geral da Fazenda Nacional;

11.3.4. Certidão pertinente aos Tributos Estaduais, expedida pela Secretaria da Fazenda Estadual do domicílio ou sede da empresa licitante, (especificamente de ICMS, e/ou de todos os tributos), na forma da Lei;



11.3.5. Certidões pertinentes aos Tributos Municipais, (especificamente sobre ISSQN e/ou de todos os tributos) expedidas pela Fazenda Municipal da localidade ou sede da empresa licitante, na forma da lei;

11.3.6. Prova de regularidade com o Fundo de Garantia do Tempo de Serviço (FGTS);

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

11.3.8. Caso o fornecedor seja considerado isento dos Tributos Estadual e/ou Municipal relacionados ao objeto contratual, deverá comprovar tal condição mediante a apresentação de declaração da Fazenda respectiva do seu domicílio ou sede, ou outra equivalente, na forma da lei;

11.3.9. O fornecedor enquadrado como microempreendedor individual que pretenda auferir os benefícios do tratamento diferenciado previstos na Lei Complementar n. 123, de 2006, estará dispensado da prova de inscrição nos cadastros de contribuintes Estadual e/ou Municipal;

11.4. QUALIFICAÇÃO ECONÔMICO-FINANCEIRA:

11.4.1. Certidão negativa de falência, expedida pelo distribuidor da sede do fornecedor;

11.5. QUALIFICAÇÃO TÉCNICA:

11.5.1. Atestado de capacidade técnica, emitido por órgão de direito público ou privado, mínimo de 01 (um) atestado, comprovando ter fornecido produtos similares ao objeto desta licitação;

11.6. DAS DECLARAÇÕES

11.6.1. Declaração de idoneidade emitida pelo próprio proponente de que a empresa não foi declarada inidônea por nenhum órgão da Administração Pública de qualquer esfera de Governo, devidamente assinado (Anexo IV);



11.6.2. Declaração de que não mantém em seu quadro de pessoal, menores de 18 (dezoito) anos em horário noturno de trabalho ou em serviços perigosos ou insalubres, não mantendo, ainda, em qualquer trabalho, menores de 16 (dezesesseis) anos, salvo na condição de aprendiz, a partir de 14 (quatorze) anos, devidamente assinado (Anexo IV);

11.6.3. Declaração de cadastro no E-CJUR, para fins de cumprimento das exigências do TC/MS, com o carimbo CNPJ da licitante (Anexo V);

11.6.4. Declaração de que o licitante tomou conhecimento de todas as informações e das condições locais para o cumprimento das obrigações objeto da licitação (Anexo VI);

11.6.5. Declaração para as Microempresas e Empresas de Pequeno Porte de 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, conforme disposto no art. 4º, § 2º, da Lei Federal nº 14.133/2021 (Anexo VII);

11.6.6. Declaração de que cumpre as exigências de reserva de cargos para pessoa com deficiência e para reabilitado da previdência social (Anexo VIII).

11.7. DISPOSIÇÕES GERAIS DA HABILITAÇÃO:

11.7.1. Os documentos exigidos para habilitação deverão ser enviados por meio do sistema, em formato digital.

11.7.2. As certidões que não apresentarem o prazo de validade em seu corpo serão consideradas válidas desde que emitidas com antecedência máxima de até 60 (sessenta) dias da data prevista para realização da sessão pública do Pregão.

11.7.3. Todos os documentos relativos à habilitação, deverão ser correspondentes à razão social e ao número do CNPJ/MF da empresa licitante que ora se habilita, sob pena de inabilitação, salientando que:

11.7.4. Se for a matriz, todos os documentos deverão estar em nome da matriz.



11.7.5. Se for a filial, todos os documentos deverão estar em nome da filial, exceto aqueles que, pela própria natureza, comprovadamente, forem emitidos somente em nome da matriz e válidos para todas as suas filiais, e que satisfaça todas as condições exigidas por Lei.

11.7.6. As Microempresas (ME), Empresas de Pequeno Porte (EPP) ou Microempreendedor Individual (MEI), por ocasião da participação em certames licitatórios, deverão apresentar toda a documentação exigida para efeito de comprovação de regularidade fiscal e trabalhista, mesmo que esta apresente alguma restrição, sob pena de inabilitação, conforme disposições contidas no Edital. (art. 43, da Lei Complementar nº 123/2006).

11.7.7. Os documentos expedidos através de páginas da internet poderão ser apresentados em original ou cópia reprográfica não-autenticada (fotocópia), entretanto, estarão sujeitos a verificação de sua autenticidade, por meio de consulta ao sítio oficial de seu expedidor, através de diligências e validações devidamente realizadas pelo(a) Pregoeiro(a).

11.7.8. O reconhecimento de firma somente será exigido quando houver dúvida de autenticidade, salvo imposição legal.

11.7.9. Para aferir o exato cumprimento das condições de habilitação, caso necessário, o(a) Pregoeiro(a) poderá diligenciar-se, assim como, a qualquer tempo, exigir que a licitante apresente o original dos documentos estabelecidos neste Edital, não podendo escusar-se de exibi-lo, constituindo-se motivo bastante para a sua inabilitação.

11.7.10. Em hipótese alguma, serão aceitos “protocolos” ou “comprovantes”, referente a solicitações feitas junto à órgãos de serviços públicos e/ou suas repartições (expedidor), em substituição aos documentos estabelecidos neste Edital, tão pouco, cópias ilegíveis ou rasuradas, mesmo que devidamente autenticadas, neste último, caberá ao(a) Pregoeiro(a), decidir sobre sua aceitação.

11.7.11. Todos os documentos apresentados para participação da presente licitação, serão retidos pelo(a) Pregoeiro(a) e, obrigatoriamente, juntados aos autos



do processo, facultado aos licitantes credenciados, fiscalizar a autenticidade formal e material, daqueles remetidos via sistema eletrônico de licitações, de forma “on-line”, no âmbito do Portal de Licitações Compras BR, no sítio eletrônico www.comprasbr.com.br, e, impugná-los, querendo.

11.7.12. Serão sumariamente inabilitadas, as licitantes que não apresentarem os documentos estabelecidos neste Edital, ou mesmo, apresentá-los com vícios e/ou desconformidades, que impossibilitem seu entendimento, sua veracidade, ou que, não atendam satisfatoriamente as exigências do ato convocatório.

11.7.13. Os documentos previstos no Edital, 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.

11.7.14. 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.

11.7.15. 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.

11.7.16. Os documentos exigidos para fins de habilitação poderão ser apresentados em original ou por cópia autenticada.

11.7.17. 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).

11.7.18. 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):



11.7.19. Complementação De Informações Acerca Dos Documentos Já Apresentados Pelos Licitantes E Desde Que Necessária Para Apurar Fatos Existentes À Época Da Abertura Do Certame.

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

11.7.21. 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.

11.7.22. A inclusão posterior de documentos será admitida em caráter complementar de informações acerca dos documentos enviados pelas licitantes e desde que necessária para apurar fatos existentes à época da abertura do certame, no sentido de aferir o substancial atendimento aos requisitos da proposta e da habilitação.

11.7.23. Para fins de verificação das condições de habilitação, o(a) Pregoeiro(a) poderá, diretamente, realizar consulta em sítios oficiais de órgãos e entidades cujos atos gozem de presunção de veracidade e fé pública, constituindo os documentos obtidos como meio legal de prova.

11.7.24. Na hipótese de o licitante não atender às exigências para habilitação, o(a) Pregoeiro(a) examinará a proposta subsequente e assim sucessivamente, na ordem de classificação, até a apuração de uma proposta que atenda ao presente edital.

11.7.25. 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.

11.7.26. 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 (art. 4º do Decreto nº 8.538/2015).

11.7.27. Se a oferta não for aceitável ou se a licitante desatender as exigências habilitatórias, o(a) Pregoeiro(a) examinará as ofertas subseqüentes e a qualificação



das licitantes, na ordem de classificação, negociará com o seu autor, decidirá sobre a sua aceitabilidade, e assim sucessivamente, até a apuração de uma que atenda ao Edital, sendo-lhe adjudicado o objeto da presente licitação e declarado vencedor.

11.7.28. Não tendo sido interposto recurso administrativo, tendo havido desistência expressa ou renúncia deste, ou ainda, tendo sido julgados os recursos interpostos, o(a) Pregoeiro(a) proclamará a superação da fase, podendo avançar para fase seguinte, ou seja, adjudicação e homologação.

11.7.29. A critério do(a) Pregoeiro(a), serão realizadas tantas sessões públicas virtuais quanto necessárias, podendo suspendê-las, sempre que julgar necessário, ou mesmo, em procedência à análise detalhada dos documentos apresentados, em qualquer fase da licitação, desde que observados os procedimentos previstos no Edital e na legislação em vigor.

11.7.30. O(a) Pregoeiro(a), a qualquer tempo, poderá alterar as datas ou as pautas das sessões públicas virtuais a serem realizadas, podendo inclusive, adotá-las ou transferi-las em função do desenvolvimento dos trabalhos ou conveniência.

11.7.31. Será lavrada ata circunstanciada de todas as sessões públicas virtuais realizadas, que conterá toda e qualquer manifestação aos principais fatos e atos praticados, a qual deverá ser assinada pelo(a) Pregoeiro(a) e equipe de apoio, quando for o caso.

11.7.32. Antes da publicação dos avisos oficiais, a qualquer tempo e em hipótese alguma, serão antecipadas aos licitantes e/ou a terceiros, quaisquer informações referentes aos resultados, avaliações, análises, julgamentos, adjudicação e homologação, ou mesmo, qualquer tipo de comparação entre as licitantes, relativo às propostas de preços e/ou às documentações apresentadas.

11.7.33. Qualquer tentativa de influenciar comprovadamente o(a) Pregoeiro(a) no procedimento de julgamento da presente licitação e/ou subcomissão, caso haja, resultará na exclusão sumária da licitante que o fizer.



11.7.34. A critério do(a) Pregoeiro(a), todas as intimações e decisões referentes ao certame, ressalvadas aquelas cuja publicação na imprensa oficial, sejam obrigatórias, poderão ser divulgadas nas condições a seguir:

11.7.35. Nas sessões públicas virtuais, via sistema eletrônico de licitações e/ou em Diário Oficial do Município de Ponta Porã-MS.

11.7.36. É de responsabilidade da empresa licitante o acompanhamento de todas as publicações dos Editais e demais disposições referentes ao Certame.

12. DOS RECURSOS ADMINISTRATIVOS

12.1. Declarado o vencedor, será concedido o prazo de 15 (quinze) minutos para que qualquer licitante manifeste a intenção de recorrer, de forma motivada, isto é, indicando contra qual (is) decisão (ões) pretende recorrer e por quais motivos, em campo próprio do sistema.

12.2. Havendo quem se manifeste, caberá ao Pregoeiro verificar a tempestividade e a existência de motivação da intenção de recorrer, para decidir se admite ou não o recurso, fundamentadamente.

12.3. Nesse momento o Pregoeiro não adentrará no mérito recursal, mas apenas verificará as condições de admissibilidade do recurso.

12.4. A falta de manifestação motivada do licitante quanto à intenção de recorrer importará a decadência desse direito.

12.5. 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.

12.6. Uma vez admitido o recurso, o prazo recursal é de 3 (três) dias úteis, contados da data de intimação ou de lavratura da ata.

12.7. Os recursos deverão ser encaminhados em campo próprio do sistema.

12.8. 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 03 (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.

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

12.10. 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.

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

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

12.13. Os autos do processo permanecerão com vista franqueada aos interessados no sítio eletrônico.

12.14. O vencedor, qualquer licitante, poderá manifestar sua intenção de recorrer, de maneira imediata e motivada, combatendo das decisões tomadas pelo(a) Pregoeiro(a), fazendo-se promover no prazo da Lei, petição devidamente instruída da intenção de recurso manifesta, a qual, a proponente deverá apresentar a documentação requerida, em campo próprio, devidamente disponível, sob pena de preclusão, remetida obrigatoriamente via sistema eletrônico de licitações, de forma “on-line”, no âmbito do Portal de Licitações Compras BR, no sítio eletrônico www.comprasbr.com.br, sob pena de não ser conhecido, por nenhum outro meio.

12.15. Na hipótese de interposição de recurso, o sistema eletrônico de licitações notificará as demais licitantes, que poderão impugná-lo, após o que, com a apreciação de todas as argumentações, o(a) Pregoeiro(a) comunicará do seu resultado e, convocará os interessados para nova sessão pública virtual, caso necessário, na forma da Lei.



13. DA ADJUDICAÇÃO E HOMOLOGAÇÃO

13.1. O objeto da licitação será adjudicado ao licitante declarado vencedor, por ato do Pregoeiro, caso não haja interposição de recurso, ou pela autoridade competente, após a regular decisão dos recursos apresentados.

13.2. Decididos os recursos eventualmente formulados, o Pregoeiro encaminhará o processo da licitação à autoridade competente, para homologação do resultado e convocação da licitante vencedora para a assinatura da Contrato, a qual poderá, motivadamente, revogar a licitação, por interesse público, ou anulá-la, se constatada irregularidade ou inobservância dos termos do Edital e ilegalidade no procedimento, sem que caiba desta decisão qualquer recurso por parte dos interessados ou de seus representantes legais, ressalvado o direito do contratado de boa-fé de ser ressarcido pelos encargos que tiver suportado no cumprimento do contrato.

14. DA CONTRATAÇÃO:

14.1 Homologado o resultado da licitação, terá o adjudicatário o prazo de 05 (cinco) dias úteis, contados a partir da data de sua convocação, para assinar o contrato, cujo prazo de validade encontra-se nela fixado, sob pena de decair do direito à contratação, sem prejuízo das sanções previstas neste Edital.

14.2 Alternativamente à convocação para comparecer perante o órgão ou entidade para a assinatura do contrato, a Administração poderá encaminhá-la para assinatura, mediante correspondência postal com aviso de recebimento (AR) ou meio eletrônico, para que seja assinada e devolvida no prazo de 05 (cinco) dias, a contar da data de seu recebimento.

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

14.4 O prazo de vigência da contratação é de 12 (doze) meses, podendo ser prorrogado mediante as condições do art. 107 da Lei 14.133/21.



15. DO REAJUSTAMENTO EM SENTIDO GERAL:

15.1. Os preços contratuais propostos somente poderão ser reajustados, após a periodicidade de no mínimo 12 (doze) meses, de acordo com a Lei Federal 14.133/2021.

15.2. Para reajuste e/ou revisão será observado Índice Nacional de Preços ao Consumidor do IBGE- INPC, com data –base vinculada à data do orçamento estimado.

16. DA FORMA DE ENTREGA, RECEBIMENTO E CRITÉRIO DE ACEITAÇÃO DO OBJETO:

16.1. A forma de entrega, recebimento e critério de aceitação do objeto deverão estar em conformidade com o estabelecido no Anexo I – Termo de Referência, e as demais cláusulas e condições estabelecidas neste Edital e na minuta de contrato, se houver.

17. DAS OBRIGAÇÕES DA CONTRATANTE E DA CONTRATADA:

17.1. As obrigações da Contratante e da Contratada são as estabelecidas no Termo de Referência e na Minuta de Contrato.

18. DO PAGAMENTO:

18.1. O pagamento será efetuado em conformidade com o estabelecido no Anexo I – Termo de Referência.

19. DAS INFRAÇÕES ADMINISTRATIVAS E SANÇÕES

19.1. O descumprimento das condições estabelecidas neste instrumento sujeitará a o licitante ou o contratado às penalidades previstas na Lei n. 14.133/21 e devidamente descritas no edital.

19.2. O licitante ou o contratado, de acordo com o art. 155, da Lei 14.133/21, o licitante ou o contratado será responsabilizada administrativamente pelas seguintes infrações:

I - dar causa à inexecução parcial do contrato;



- II - dar causa à inexecução parcial do contrato que cause grave dano à Administração, ao funcionamento dos serviços públicos ou ao interesse coletivo;
- III - dar causa à inexecução total do contrato;
- IV - deixar de entregar a documentação exigida para o certame;
- V - não manter a proposta, salvo em decorrência de fato superveniente devidamente justificado;
- VI - não celebrar o contrato ou não entregar a documentação exigida para a contratação, quando convocado dentro do prazo de validade de sua proposta;
- VII - ensejar o retardamento da execução ou da entrega do objeto da licitação sem motivo justificado;
- VIII - apresentar declaração ou documentação falsa exigida para o certame ou prestar declaração falsa durante a licitação ou a execução do contrato;
- IX - fraudar a licitação ou praticar ato fraudulento na execução do contrato;
- X - comportar-se de modo inidôneo ou cometer fraude de qualquer natureza;
- XI - praticar atos ilícitos com vistas a frustrar os objetivos da licitação;
- XII - praticar ato lesivo previsto no [art. 5º da Lei nº 12.846, de 1º de agosto de 2013](#).

19.3. As sanções do item acima também se aplicam aos integrantes do cadastro de reserva que, convocados, não honrarem o compromisso assumido injustificadamente.

19.4. Considera-se comportamento inidôneo, entre outros, a declaração falsa quanto às condições de participação, quanto ao enquadramento como ME/EPP ou o conluio entre os licitantes, em qualquer momento da licitação, mesmo após o encerramento da fase de lances.

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

- I - advertência;
- II - multa;
- III - impedimento de licitar e contratar;
- IV - declaração de inidoneidade para licitar ou contratar.



19.6. Na aplicação das sanções serão considerados:

I - a natureza e a gravidade da infração cometida;

II - as peculiaridades do caso concreto;

III - as circunstâncias agravantes ou atenuantes;

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

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

19.7. A sanção de advertência será aplicada exclusivamente quando a licitante ou o contratado der causa à inexecução parcial do contrato, quando não se justificar a imposição de penalidade mais grave.

19.8. A sanção de multa será aplicada no percentual de 20% (vinte por cento) do valor do contrato licitado e será aplicada ao responsável por qualquer das infrações administrativas previstas no item 19 deste Edital.

19.9. . A sanção de impedimento de licitar e contratar será aplicada ao responsável pelas infrações administrativas previstas nos itens II, III, IV, V, VI e VII do item 19.2., quando não se justificar a imposição de penalidade mais grave, e impedirá o responsável de licitar ou contratar no âmbito da Administração Pública direta e indireta do Município de Ponta Porã/MS, pelo prazo máximo de 3 (três) anos.

19.10.. A sanção de declaração de inidoneidade para licitar ou contratar será aplicada ao responsável pelas infrações administrativas previstas nos itens VIII, IX, X, XI e XII do item 19.2., bem como pelas infrações administrativas previstas nos incisos II, III, IV, V, VI e VII do mesmo tópico que justifiquem a imposição de penalidade mais grave que a sanção de impedimento de licitatório, e impedirá o responsável de licitar ou contratar no âmbito da Administração Pública direta e indireta de todos os entes federativos, pelo prazo mínimo de 3 (três) anos e máximo de 6 (seis) anos.

19.11. As demais regras e procedimentos para análises e aplicações de sanções serão aplicados de acordo com os art. 155 a 159 da Lei 14.133/21.



19.12. O licitante ou o contratado terá o prazo de 05 (cinco) dias úteis, contados a partir da sua notificação, para recorrer das penas aplicadas. Decorrido este prazo, a penalidade passa a ser considerada como aceita na forma como foi apresentada;

19.13. Os valores apurados a título de multa serão retidos quando da realização do pagamento à CONTRATADA. Se estes forem insuficientes, poderão ser cobrados administrativa ou judicialmente após a notificação.

20. DA CONTRATAÇÃO E FORMALIZAÇÃO

20.1. As obrigações decorrentes desta licitação serão formalizadas através de contrato, nota de empenho e/ou instrumento equivalente, observando-se as condições fixadas no Edital e seus anexos, na legislação vigente e, em particular, na proposta vencedora.

20.2. Constatada a regularidade da adjudicação e homologação, a licitante vencedora ou beneficiária será convocada para assinatura do contrato, nota de empenho e/ou instrumento equivalente, conforme o caso, que deverá aceitá-los e retirá-los, dentro do prazo estabelecido, considerando-se razoável para este fim, o prazo de 05 (cinco) dias úteis, contados a partir da sua convocação por parte da Administração, sob pena de decair o direito à contratação, sem prejuízo das sanções previstas no art. 155, da Lei nº 14.133 de 2021.

20.3. O prazo estipulado para assinatura do contrato, nota de empenho e/ou instrumento equivalente, poderá ser prorrogado, em uma única vez, por igual período, durante o seu transcurso, quando solicitado pela licitante vencedora ou beneficiária, desde que ocorra motivo justificado e aceito pelo Município, a critério da Administração, observado o disposto no § 1º art. 90º, da Lei nº 14.133 de 2021.

20.4. Quando a convocada não assinar o contrato, nota de empenho e/ou instrumento equivalente, ou ainda, não os aceitar ou retirá-los nos prazos e condições estabelecidas, será facultado à Administração, convocar as licitantes remanescentes, de forma subsequente, na ordem de classificação, para a celebração do contrato nas condições propostas pelo licitante vencedor.



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

21. DA DOTAÇÃO ORÇAMENTÁRIA

21.1. O valor máximo disponível da presente despesa é de **R\$ 1.841.249,51** (um milhão, oitocentos e quarenta e um mil, duzentos e quarenta e nove reais e cinquenta e um centavos), em razão dos preços de mercado, apurados mediante pesquisa prévia realizada pela Administração, e juntados aos autos do processo por ocasião do julgamento.

21.2. A contratação terá prazo de duração de 12 (doze) meses, com vigência a contar da data de sua assinatura, ou ainda, tratando-se de execução imediata e integral, podendo ser substituído pela nota de empenho e/ou instrumento equivalente, a critério da Administração.

22. DAS DISPOSIÇÕES FINAIS

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

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

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

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

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



22.6. Na contagem dos prazos estabelecidos neste Edital e seus Anexos, excluir-se-á o dia do início e incluir-se-á o do vencimento. Só se iniciam e vencem os prazos em dias de expediente na Administração.

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

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

22.9. O Edital e seus anexos estão disponíveis, na íntegra, no Portal Nacional de Contratações Públicas (PNCP) e endereços eletrônicos www.comprasbr.com.br, <http://pmpontapora.rcmsuporte.com.br:8079/transparencia/> e <https://www.gov.br/pncp/pt-br>.

22.10. As condições estabelecidas no Edital e seus anexos, constituem-se parte integrante e complementar do contrato, nota de empenho e/ou instrumento equivalente, independentemente de transcrição do seu texto ou redação, como se neles estivessem contidas e a ele se vincula.

22.11. As garantias de participação (garantia da proposta) e de execução (garantia contratual), quando exigíveis, bem como, seus respectivos reforços, serão recusadas quando fixarem condições incompatíveis com este Edital, ou contiverem disposições conflitantes com a legislação que rege a presente licitação, assim como, que orienta a emissão e aceitação de tais documentação e/ou finalidade.

22.12. Até a assinatura do contrato, nota de empenho e/ou instrumento equivalente, a licitante adjudicada poderá ser sumariamente excluída, se a Administração do Município de Ponta Porã-MS tiver conhecimento de fato desabonador à sua classificação e/ou habilitação, conhecidos após o julgamento do certame em epígrafe, assegurado o contraditório e a ampla defesa, na forma da Lei.



22.13. É vedada a utilização de qualquer elemento, critério ou fato sigiloso, secreto ou reservado, que possa, ainda que indiretamente, elidir o princípio da igualdade e isonomia, entre as licitantes.

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, a finalidade e a segurança da contratação.

22.14. Não serão aceitos qualquer tipo documento apresentados em papel térmico e/ou copiativo, ou ainda, qualquer outro meio eletrônico de transmissão de dados, salvo quando, apresentados em original ou autenticados por qualquer meio oficial.

22.15. Será dispensado o “reconhecimento de firma”, a qualquer tempo e quando exigível, se for possível confrontar a assinatura do signatário com aquela constante do seu documento de identificação, ou ainda, estando este presente e assinar o instrumento diante de um “agente público” da Administração. (art. 3º, inciso I, da Lei nº 13.726/2018).

22.16. Para agilidade dos expedientes administrativos, solicita-se que as proponentes interessadas, façam constar na documentação requerida para participação da presente licitação, dados cadastrais impreterivelmente atualizados, como por exemplo: endereços, telefones, e-mail, preposto e/ou responsável para contato, neste caso, conhecidos após o julgamento do certame em epígrafe.

22.17. O(a) Pregoeiro(a), para atender o interesse da Administração, poderá relevar omissões puramente formais, caso sejam observadas na documentação confiada ao certame, constituída da proposta de preços e/ou habilitação, desde que, não contrariem a legislação em vigor e não comprometam a lisura da licitação, sem prejuízo da promoção de diligências, quando e sempre que necessário.

22.18. O Edital e seus anexos poderão ser obtidos gratuitamente, na forma eletrônica, por meio digital, através de download (via internet), nos sítios eletrônicos oficiais(www.comprasbr.com.br,

<http://pmpontapora.rcmsuporte.com.br:8079/transparencia/>

<https://www.gov.br/pncp/pt-br>).

e



22.19. A licitante responsabilizar-se-á pela fidelidade e legitimidade das informações, referentes à PROPOSTA DE PREÇOS e aos DOCUMENTOS DE HABILITAÇÃO, confiados ao certame.

22.20. 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.

22.21. 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.

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

22.23. O(a) Pregoeiro(a) poderá, a qualquer tempo, solicitar os originais de qualquer documento, para confrontação às reprografias apresentadas pela licitante, caso julgue necessário.

22.24. É de responsabilidade da empresa licitante o acompanhamento de todas as publicações dos Editais e demais disposições referentes ao Certame.

23. DO FORO

23.1. Fica eleito o foro de Ponta Porã/MS para dirimir as questões oriundas do presente Edital e não resolvidas na esfera administrativa, para processar e julgar qualquer controvérsia resultante da licitação, que não possam ser dirimidas administrativamente, com exclusão de qualquer outro, por mais privilegiado que seja.



24. DOS ANEXOS DO EDITAL

24.1. Constituem anexos do Edital, dele fazendo parte integrante e complementar:

ANEXO I – Termo de referência;

ANEXO II – Proposta de preços;

ANEXO III – Modelo de Declaração de enquadramento de porte empresarial (MEI/ME/EPP);

ANEXO IV – Modelo de Declaração de idoneidade e de não existência de trabalhadores menores;

ANEXO V – Modelo de Declaração de enquadramento de cadastro no E-CJUR;

ANEXO VI – Modelo de Declaração de que o licitante tomou conhecimento de todas as informações e das condições locais para o cumprimento das obrigações objeto da licitação;

ANEXO VII – Modelo de Declaração para as Microempresas e Empresas de Pequeno Porte de que cumprem com o disposto no art. 4º, § 2º, da Lei Federal nº 14.133/2021;

ANEXO VIII – Declaração de que cumpre as exigências de reserva de cargos para pessoa com deficiência e para reabilitado da previdência social.

ANEXO IX - Modelo de Procuração;

ANEXO X – Minuta do Contrato Administrativo.

Ponta Porã/MS, 17 de Maio de 2024.

Leonor Prieto
Superintendente de Licitações



ANEXO I TERMO DE REFERÊNCIA

1. DO OBJETO:

1.1. Abertura de processo de licitação na **Modalidade de Pregão Eletrônico** para contratação de empresa especializada para **Aquisição de Gêneros Alimentícios** que irão atender as necessidades da Secretária Municipal de Assistência Social.

2. DA PARTICIPAÇÃO NOS ITENS

2.1. Será concedido tratamento favorecido para às Microempresas (ME), Empresas de Pequeno Porte (EPP) e Microempreendedor Individual (MEI), legalmente autorizados a atuarem no ramo pertinente ao objeto desta licitação, que atendam a todas as exigências contidas neste Edital e que apresentem a documentação solicitada no local, dia e horários informados no Edital. Consideram-se Microempresas (ME), Empresas de Pequeno Porte (EPP) e Microempreendedor Individual (MEI) aptos à participação no presente certame, àqueles que preenchem os requisitos do art. 3.º, da Lei Complementar Federal n.º 123/2006.

2.2. Conforme a Lei Complementar Federal n.º 123/2006, art. 48, inciso I, a administração pública deverá realizar processo licitatório destinado exclusivamente à participação de microempresas e empresas de pequeno porte nos itens de contratação cujo valor seja de até R\$ 80.000,00 (oitenta mil reais).

a) **COTA EXCLUSIVA PARA ME, EPP E MEI** – itens com valores de até R\$ 80.000,00 (oitenta mil reais). **ITENS Nº 1- 2 - 3 - 4 - 5 - 6 - 7 - 8 - 9 - 10 - 11 - 12 - 13 - 14 - 15 - 16 - 17 - 18 - 19 - 20 - 21 - 22 - 23 - 24 - 25 - 26 - 27 - 28 - 29 - 30 - 31 - 32 - 33 - 34 - 35 - 36 - 37 - 38 - 39 - 40 - 41 - 42 - 43 - 44 - 45 - 46 - 47 - 48 - 49 - 50 - 51 - 52 - 53 - 54 - 55 - 56 - 58 - 59 - 60 - 61 - 62 - 63 - 64 - 65 - 66 - 67 - 68 - 69 - 70 - 71 - 72 - 73 - 74 - 75 - 76 - 77 - 78 - 79 - 80 - 81 - 82 - 83 - 84 - 85 - 86 - 87 - 88 - 89 - 90 - 91 - 92 - 93 - 94 - 95 - 96 - 97 - 98 - 99 - 100 - 101 - 102 - 103 - 104 - 105 - 106 - 107 - 108 - 109 - 110 - 111 - 112 - 113 - 114 - 115 - 116 - 117 - 118 - 119 - 120 - 121 - 122 - 123 - 124 - 125 - 126 - 127 - 128 - 129 - 130 - 131 - 132 - 133 - 134 - 135 - 136 - 137 - 138 - 139 - 140 - 141 - 142 - 143 - 144 - 145 - 146 - 147 - 148 - 149 - 150 - 151 - 152 - 153 - 154 - 155 - 156 - 157 - 158 - 159 - 160 - 161 - 162 - 163 - 164 - 165 - 166 - 167 - 168 - 169 - 170 - 171 - 172 - 174 - 175 - 176 - 177 - 178 - 179 - 180**



- **181 - 182 - 183 - 184 - 185 - 186 - 187 - 188 - 189 - 190 - 191 - 192 - 193 - 194 - 195 - 196 - 197 - 198 - 199 e 200.**

2.3. Nos termos do art. 48, inciso III, a administração deverá estabelecer, em certames para aquisição de bens de natureza divisível, **cota de até 25%** (vinte e cinco por cento) do objeto para a contratação de microempresas e empresas de pequeno porte. Por essa razão, parcela de até 25% (vinte e cinco por cento) dos quantitativos divisíveis deverá ser destinada exclusivamente a ME/EPP/MEI beneficiadas pela LC nº 123/2006.

a) **AMPLA CONCORRÊNCIA** – correspondente aproximadamente acima de 75% (setenta e cinco por cento) da quantidade total do item, destinado à participação dos interessados que atendam aos requisitos do edital. **ITEM Nº 57 e 173.**

b) **COTA RESERVADA** – Correspondente aproximadamente abaixo de 25% (vinte e cinco por cento) da quantidade total do item, destinado a participação de empresas enquadradas como Microempresas - ME e Empresas de Pequeno Porte-EPP, inclusive Microempreendedores Individuais - MEI, sem prejuízo da sua participação na cota principal. **ITEM Nº 201 e 202.**

Para os itens da Cota Principal, a empresa enquadrada na condição de microempresa ou de empresa de pequeno porte ou microempreendedor individual, que pretender utilizar-se das prerrogativas asseguradas pela Lei Complementar n.º 123/2006 e suas alterações posteriores, deverá informar que atende aos requisitos do Art. 3º e 18-A da Lei mencionada;

2.4. Não poderão participar da presente licitação as empresas que:

- a) Encontrarem-se em situação de falência, concordata, recuperação judicial ou extrajudicial, concurso de credores, dissolução, liquidação ou empresas estrangeiras que não funcionem no País;
- b) Estiverem suspensas para licitar e contratar com o Município de Ponta Porã;
- c) Forem declaradas inidôneas para licitar e contratar com a Administração Pública Federal, Estadual ou Municipal. Possuam como diretores, responsáveis técnicos ou sócios, servidor, empregado ou ocupante de cargo comissionado na Administração Pública do Município de Ponta Porã;



- d) Estejam constituídas sob a forma de consórcio;
- e) Encontrem-se sob o controle de um mesmo grupo de pessoas físicas ou jurídicas. Não se enquadrem na condição de Microempresa (ME) ou Empresa de Pequeno Porte (EPP) ou Microempreendedor Individual (MEI), nos termos do art. 3.º, da Lei Complementar Federal n.º 123/2006.

Item	PRODUTO / SERVIÇO	Unid. Med.	Quant.	Valor Unitário	Valor total
1.	ABACATE in natura de 1º qualidade, comum extra in natura, polpa firme ao toque, casca lisa e brilhante, com grau de maturação adequado para o consumo, procedente de espécies genuínas e sãs. Isento de lesões de origem física, mecânica ou biológica, matéria terrosa, sujidades ou corpos estranhos aderidos à superfície externa, livre de enfermidades, insetos, parasitas e larvas.	KG	300	9,06	2.718,00
2.	ABACAXI PÉROLA de 1º qualidade, descascado, à vácuo, refrigerado. com grau de maturação adequado para o consumo, sem apresentar avarias de casca, procedente de espécies genuínas e sãs. Isento de lesões de origem física, mecânica ou biológica, matéria terrosa, sujidades ou corpos estranhos aderidos à superfície externa, livre de enfermidades, insetos, parasitas e larvas. O produto deve ser embalado em pacotes de 1Kg.	UND	720	13,17	9.482,40
3.	ABOBORA CABOTIÃ madura de 1º qualidade, in natura, procedente de espécies genuínas e sãs, casca limpa e	KG	800	4,28	3.424,00



	sem manchas, polpa íntegra e firme. Isento de lesões de origem física, mecânica ou biológica matéria terrosa, sujidades ou corpos estranhos aderidos à superfície externa, livre de enfermidades, insetos, parasitas e larvas				
4.	ABOBRINHA- tipo barsileira de 1ª qualidade, fresca cor verde e tamanho uniforme. Não apresentando, manchas, rachaduras, bolores, ferrugem, sujidades e outros defeitos que possam alterar sua aparência e qualidade.	KG	600	4,26	2.556,00
5.	AÇAFRÃO produto de boa qualidade armazenado de acordo recomendações da ANVISA, acondicionado em plástico atóxico, validade mínima de 24 meses a contar da data de entrega, embalado em pacotes de 20 GR.	PCT	546	2,71	1.479,66
6.	ACHOCOLATADO EM PÓ de primeira qualidade instantâneo, tradicional, a base de açúcar, cacau em pó e maltodextrina. Embalagem com 400g, identificação do produto, marca do fabricante, prazo de validade e peso líquida, de acordo com a Resolução 12/78 da Comissão Nacional de Normas e Padrões para Alimentos - CNNPA.	PCT	2.000	7,02	14.040,00
7.	ACHOCOLATADO individual com 200ml – Composto De Leite Semidesnatado, Açúcar, Cacau Em Pó, Amido, Aromatizante Natural E Idêntico Ao Natural, Sem Glúten.	UND	1.500	1,74	2.610,00



8.	AÇÚCAR - CRISTAL ranço de 1º qualidade, puro e natural embalado em sacos de polietileno transparente, pacotes de 2 kg, com data de fabricação e prazo de validade de no mínimo 06 meses. isento de matéria terrosa, de parasitas e de detritos animais ou vegetais.	PCT	3.344	8,46	28.290,24
9.	AÇÚCAR REFINADO , saco com 1kg, de primeira qualidade, contendo nome do fabricante, data de fabricação, prazo de validade e vencimento, de acordo com as normas e padrões para alimentos cnnpa.	PCT	128	6,76	865,28
10.	ADOÇANTE DIETÉTICO de 1º qualidade, podendo ser a base de sucralose ou esteviosídeo, em pó ou líquido com aproximadamente 200 ml.	UND	100	10,05	1.005,00
11.	AGRIÃO , - In Natura, maço, com folhas integras, livres de fungos; sacos plásticos transparentes de primeiro uso. Devem estar frescas, íntegras, sem traço de descoloração ou manchas.	MAÇO	696	4,33	3.013,68
12.	ÁGUA DE COCO , sem corantes artificiais, com conservação fora da refrigeração, embalagem atóxica com dizeres de rotulagem data de fabricação, prazo de validade e registro no ms. Embalagem de 1 litro.	UND	498	11,45	5.702,10
13.	ALFACE de 1º qualidade fresca, lisa ou crespa, tamanho e coloração uniformes, devendo ser bem desenvolvida, firme e intacta, isenta de material terroso e livre de resíduos de fertilizantes e parasitas	UND	2.800	4,23	11.844,00



	e larvas, sem danos físicos e mecânicos oriundos do manuseio e transporte de acordo com a resolução 12/78 da cnnpa.				
14.	ALHO gráúdo do tipo comum, cabeça inteiro fisiologicamente desenvolvido, com bulbos curados, sem chocamento, sem danos mecânicos ou causado por pragas de acordo com a resolução 12/78 da cnnpa.	KG	750	30,74	23.055,00
15.	ALIMENTO A BASE DE SOJA (leite de soja), deve ter como principal ingrediente o extrato de soja, 0% lactose e 0% colesterol e fonte de proteínas, enriquecido com vitaminas e minerais, embalagem de 200ml. Deve ter como principal ingrediente o extrato de soja, 0% lactose e 0% colesterol e fonte de proteínas, enriquecido com vitaminas e minerais, embalagem de 200ml. Na embalagem deve constar os ingredientes, datas de fabricação e validade e número do lote.	LITRO	720	2,71	1.951,20
16.	Ameixa seca enlatada- 500g de 1ª qualidade. Deve conter informações nutricionais, data de validade e selo de inspeção e informações do fabricante	LATA	90	13,15	1.183,50
17.	AMEIXA VERMELHA , in natura, de primeira qualidade - procedente de espécie genuína e sã, fresca, com grau de maturação adequado para o consumo, sem apresentar avarias de casca. Isento de lesões de origem física.	KG	250	19,83	4.957,50



18.	AMENDOIM CRÚ de 1º qualidade 100% natural vermelho, tipo 1, classe média (PACOTE C/ 500 G)	PCT	200	16,61	3.322,00
19.	AMIDO DE MILHO de 1º qualidade em po, forma de pó fino, cor branca, sabor e odor característicos, fabricado a partir de matérias primas sãs e limpas. Acondicionado em embalagem resistente de polietileno atóxico, contendo 500g, com identificação na embalagem (rótulo) dos ingredientes, valor nutricional, peso, fornecedor, data de fabricação e validade. Isento de: matéria terrosa, parasitas, larvas, material estranho sem umidade, fermentação ou ranço. Validade mínima de 12(doze) meses, a contar da data de entrega.	PCT	276	4,66	1.286,16
20.	ARROZ BRANCO tipo 1 subgrupo póldo 100% graos nobres de primeira qualidade Arroz Branco tipo 1, subgrupo polido, 100% grãos nobres de 1º qualidade, agulhinha acondicionado em embalagem resistente de polietileno atóxico, contendo 05 kg, com identificação na embalagem (rótulo) dos ingredientes, valor nutricional, peso, fornecedor, data de fabricação e validade. Isento de sujidades, parasitas, larvas e material estranho. Validade mínima de 12 (doze) meses, a contar da data de entrega.	PCT	1.500	25,83	38.745,00
21.	ARROZ INTEGRAL, 100% grãos nobres de 1 qualidade, acondicionador	PCT	150	9,48	1.422,00



	em embalagem resistente de polietileno atóxico, contendo a informação da quantidade em KG, com identificação na embalagem(rotulo) dos ingredientes, valor nutricional, peso, fornecedor, data de fabricação e validade. Isento de sujidades, parasitas, larvas e material estranho. Validade mínima de 06(seis) meses. A contar da data de entrega. Produto similar a marca tio João ou de qualidade e desempenho igual ou superior.				
22.	AVEIA de 1º qualidade em flocos médios integral; 100% natural; com identificação do produto; Rótulo com ingredientes; Valor nutricional; Peso; Fabricante; Data de fabricação e validade. Embalagem de 200g.	PCT	120	3,82	458,40
23.	AZEITE DE OLIVA EXTRA VIRGEM puro de 1º qualidade, acondicionado em embalagem de vidro, contendo 500 ml, com identificação na embalagem (rótulo) dos ingredientes, valor nutricional, peso, fornecedor, data de fabricação e validade. Validade mínima de 12 (doze) meses, a contar da data de entrega.	UND	250	41,80	10.450,00
24.	AZEITONAS VERDES de 1º qualidade, em conserva sem caroço, pesando líquido 280g, drenado 150g. com data de validade e sif.	UND	150	4,86	729,00
25.	BACON: toucinho defumado de 1º qualidade, preparado com carne curada de suíno Defumado, Sem Costela,	KG	216	34,14	7.374,24



	quantidade máxima de gordura de 40%. Acondicionado em saco plástico transparente, atóxico, resistente, hermeticamente fechado. De Acordo com NTA 4 (Dec. 12486/78). Apresentar SIF na embalagem na entrega do produto.				
26.	Bala de coco- embalagem de 700g.	PCT	95	19,90	1.890,50
27.	BALA DE GOMA TUBO – tipo americana contendo aproximadamente 30 tubos.	PCT	100	27,20	2.720,00
28.	BALA SORTIDA de 1º qualidade nos sabores Morango, Uva, Banana, Abacaxi ou Maça verde. Sendo de fácil mastigação para todas as idades. Ingredientes: Açúcar, xarope de glicose, gordura vegetal hidrogenada, estabilizante monoestearato de glicerina, Acidulante: Ácido cítrico, estabilizante: Leticina de soja, Corantes: Artificiais, aromas artificiais, corante natural caramelo e Sal, em embalagem plástica, com data de validade e informações do fabricante. embalagem com 600g	PCT	1.200	11,44	13.728,00
29.	BANANA NANICA , de 1ª primeira qualidade, in natura, em penca, com 60% a 80% de grau de maturação, tamanho grande e uniforme, perfeito estado de desenvolvimento do aroma, tenra, cor e sabor próprios da variedade e espécie, grau de evolução e tamanho tal que lhe permita suportar a manipulação, c/ausência de sujidades,	KG	3.200	6,31	20.192,00



	parasitas e larvas aderentes à superfície externa, sem ferimentos ou defeitos, livre de terra ou corpos estranhos e intactos. O transporte e a conservação deverão estar em condições adequadas p/ o consumo.				
30.	BANHA DE PORCO- de primeira qualidade, derretida, acondicionada em embalagem atóxica, própria para o armazenamento com embalagem de 500gr.	KG	20	9,88	197,60
31.	BATATA DOCE , in natura, de 1º qualidade, espécie roxa/lavada, aplicação culinária em geral. características: de primeira qualidade, sem rama, tamanho e coloração uniformes, fresca, compacta e firme, sem lesões de origem sem rachaduras e cortes, sem danos físicos e mecânicos oriundos de manuseio e transporte, devendo ser bem desenvolvidas. Fornecimento por kg.	KG	850	4,68	3.978,00
32.	Batata em corte palito - 1 kg congelada porção de 85 gr embalados em saco de polietileno com validade no mínimo 180 dias a partir da data de fabricação.	KG	550	23,49	12.919,50
33.	BATATA INGLESA especial de 1º qualidade, in natura, extra aa, com a polpa intacta e limpa, firme, lisa, de tamanho uniforme, procedente de espécies genuínas e sãs, fresco. Isento de matéria terrosa, sujidades ou corpos estranhos aderidos à superfície externa,	KG	2.400	8,61	20.664,00



	livre de enfermidades, insetos, parasitas e larvas, sem manchas esverdeadas e livre de broto.				
34.	BATATA PALHA , pacote com 500 gr.	PCT	1.500	14,51	21.765,00
35.	BEBIDA LÁCTEA vários sabores de 1º qualidade ingredientes: leite integral e/ou Leite Integral Reconstituído, Açúcar Líquido, Preparado de Fruta (Água, Frutose, Polpa de Morango, Amido Modificado, Espessante Goma Xantana, Aromatizantes, Acidulante Ácido Cítrico, Conservador Sorbato de Potássio e Corante Artificial Azorrubina), Leite em Pó Desnatado, Amido Modificado, Frutose, Fermento Lácteo e Estabilizante Pectina. Cartela com aproximadamente 540g	UND	2.346	4,11	9.642,06
36.	BERINJELA tamanho e coloração uniforme, firme e intacta sem lesões físicas ou mecânicas (rachaduras, perfurações, cortes) sem sujidades, parasitas e larvas	KG	600	4,16	2.496,00
37.	BETERRABA de 1º qualidade, in natura, procedente de espécies genuínas e sãs, fresca, casca lisa e firme. Isento de broto, lesões de origem física, mecânica ou biológica matéria terrosa, sujidades ou corpos estranhos aderidos à superfície externa, livre de enfermidades, insetos, parasitas e larvas.	KG	840	6,03	5.065,20
38.	BICARBONATO DE SÓDIO , grau p.a. A.c.s., ph. Eur., pureza mínima >99,7 % [grau analítico], com o seguinte teor	PCT	324	2,44	790,56



	máximo de impurezas: menor ou igual a 0,0005% de nh4 e 0,003% de s [como so4] , pacote 30 gr				
39.	BISCOITO DOCE tipo maizena, de primeira qualidade, vitaminado, acondicionado em embalagem de papel embalagem de polipropileno original de fábrica com 400gr, registro no ministério da saúde. Farinha de. Biscoito doce tipo maizena, de primeira qualidade, vitaminado, acondicionado em embalagem de papel embalagem de polipropileno original de fábrica com 400gr, registro no Ministério da Saúde. Farinha de trigo (enriquecida com ferro e ácido fólico), açúcar, gordura vegetal hidrogenada, amido de milho, açúcar invertido, sal refinado, fermentos químicos (bicarbonato de sódio, bicarbonato de amônio e pirofosfato ácido de sódio), estabilizante lecitina de soja, aromatizante, melhorador de farinha metabissulfito de sódio e enzima protease. Validade impressa na embalagem de pelo menos 01 ano a partir da data de entrega do produto.	PCT	1.650	6,38	10.527,00
40.	BISCOITO RECHEADO de 1º qualidade - 140G, composto de Farinha de trigo enriquecida com ferro e ácido fólico, açúcar, gordura vegetal, óleo vegetal, açúcar invertido, amido, sal, fermentos químicos bicarbonato de amônio, bicarbonato de sódio e fosfato monocíclico, emulsificantes lecitina de	UND	468	2,10	982,80



	soja, ésteres de mono e glicerídeos de ácidos graxos com ácido diacetil tartárico e mono e glicerídeos de ácidos graxos, aromatizantes e corantes. Nos sabores: morango, doce de leite e chocolate. Acondicionado em embalagens de aproximadamente 140g.				
41.	BISCOITO SALGADO, marca similar ou superior a club social, pit stop e sol. SABOR ORIGINAL – composição básica farinha de trigo enriquecida com ácido fólico e ferro, gordura vegetal hidrogenada, açúcar e outras substâncias permitidas, acondicionado em embalagens impermeáveis, com 6 de 162g, fechadas, reembaladas em caixas de papel vedada. As embalagens devem conter externamente os dados de identificação, procedência, informações nutricionais, número de lote, data de validade, quantidade de produto. Validade mínima de 6 meses a partir da data de entrega.	PCT	692	6,39	4.421,88
42.	BISCOITO SALGADO TIPO ÁGUA E SAL de primeira qualidade. Ingredientes: farinha de trigo fortificada com ferro e ácido fólico (vitamina. B9), açúcar, gordura vegetal hidrogenada. O biscoito deverá estar em perfeito estado de conservação. Embalagem de 400g de polietileno, impermeáveis e lacrados. Validade impressa na embalagem de	PCT	1.252	5,40	6.760,80



	pelo menos 01 ano a partir da data de entrega do produto				
43.	BOMBOM DE CHOCOLATE de 1º qualidade, acondicionado em embalagem contendo aproximadamente 750g.	PCT	924	57,67	53.287,08
44.	BRÓCOLIS – 1º qualidade, extra, com coloração verde-escuro, separados em maços padronizados, procedentes de espécies genuínas e sãs. Isento de broto, lesões de origem física, mecânica e biológica ou matéria terrosa, sujidades ou corpos estranhos aderidos à superfície externa. Embalagem atóxica, que proporciona visão do produto.	UND	646	11,46	7.403,16
45.	CAFÉ em pó torrado e moído, puro, de primeira qualidade, embalagem de 500gr, com validade mínima de 12 meses, contados a partir da data de entrega e com selo da ABIC.	PCT	2.400	12,56	30.144,00
46.	CAIXA DOCE DE ABÓBORA 1,5KG C/50 UNIDADES - DOCE DE ABÓBORA 360G - 01 UNIDADE	CX	50	24,47	1.223,50
47.	CALABRESA de 1º qualidade - embalagem em saco plástico transparente contendo 1kg do produto. rotulagem com identificação do SIF data de fabricação e qualidade do produto conforme legislação vigente. Livre de sujidade ou parasitos.	KG	396	30,01	11.883,96
48.	CALDO DE CARNE (caixa c/ 06 tabletes) Caldo de carne, em tablete, acondicionado em embalagem original	CX	50	2,91	145,50



	de fábrica com aproximadamente 126g, composto por sal, gordura vegetal, amido, extrato de levedura, extrato de carne, salsa, amido modificado, malto dextrina, alecrim, louro, cúrcuma, noz-moscada, pimenta-do-reino branca, cravo, realçador de sabor glutamato monossódico e inosinato dissódico, corante caramelo e aromatizantes. Caixa c/ 06 tabletes.				
49.	CALDO DE GALINHA (caixa c/ 06 tabletes) Caldo de galinha, em tablete, acondicionado em embalagem original de fábrica com aproximadamente 126g, composto por sal, gordura vegetal, amido, extrato de levedura, extrato de carne, salsa, amido modificado, malto dextrina, alecrim, louro, cúrcuma, noz-moscada, pimenta-do-reino branca, cravo, realçador de sabor glutamato monossódico e inosinato dissódico, corante caramelo e aromatizantes. Caixa c/ 06 tabletes.	CX	50	2,81	140,50
50.	CAMOMILA , grãos e flores obtidas da planta, pacotes a partir de 7g.	PCT	816	3,83	3.125,28
51.	Canela em pó de 1ª qualidade, acondicionada em embalagem de polietileno atóxico transparente, aproximadamente 8 gr, com identificação na embalagem(rótulo) dos ingredientes, peso, fornecedor, data de fabricação e validade.	PCT	296	2,76	816,96
52.	Canjica amarela – 500g. com data de validade e SIF	PCT	240	3,64	873,60



53.	Canjica branca (canjiquinha), pacote de 500g. Com data de validade e SIF.	PCT	264	5,33	1.407,12
54.	Caqui- grau médio de amadurecimento, integro de 1ª qualidade	KG	300	13,13	3.939,00
55.	Carne bovina – CAPA DE CONTRAFILÉ. Congelado, de abate recente. - coloração: cor própria sem manchas esverdeadas; textura e odor: característico; características físico-químicas: não amolecido, não pegajoso e isento de sujidades. Deverá ser congelado à temperatura de -18º c (dezoito graus centígrados negativos) ou inferior. Características microscópicas e microbiológicas: deverá apresentar se livre de parasitos e de qualquer substância contaminante que possa alterá-la ou encobrir alguma alteração.	KG	648	37,17	24.086,16
56.	Carne bovina - músculo; cortada, cubos e moída Magra de 1º qualidade, congelada a temperatura de -18°C ou inferior, com tolerância de -12°C. Aspecto próprio, não amolecido, nem pegajoso. Cor própria, sem manchas esverdeadas, cheiro e sabor próprio, com ausência de sujidades, parasitos e larvas. Devendo conter no máximo 10% de gordura. Deve ser isenta de cartilagens e de ossos e conter no máximo de 3° de aponeuroses, com registro no sim, constando como o produto é produzido. Embalagem	KG	2.500	28,22	70.550,00



	transparente, rotulada, á vácuo e com o peso de 1kg. Validade impressa na embalagem de no mínimo 06 meses a partir da data de entrega do produto.				
57.	Carne bovina de 1° PATINHO; cortada e, cubos de 3cm. Magra de 1° qualidade, congelada a temperatura de -18°C ou inferior, com tolerância de -12°C. Aspecto próprio, não amolecido, nem pegajoso. Cor própria, sem manchas esverdeadas, cheiro e sabor próprio, com ausência de sujidades, parasitos e larvas. Devendo conter no máximo 10% de gordura. Deve ser isenta de cartilagens e de ossos e conter no máximo de 3° de aponeuroses, com registro no sim, constando como o produto é produzido. Embalagem transparente, rotulada, á vácuo e com o peso de 1kg. Validade impressa na embalagem de no mínimo 06 meses a partir da data de entrega do produto.	KG	1.875	37,90	71.062,50
58.	Carne bovina para bife – PATINHO primeira qualidade, congelada, com aspecto firme, na cor vermelho vivo, sem escurecimento ou manchas esverdeadas, isenta de aditivos ou substâncias estranhas que sejam impróprias ao consumo e que alterem suas características naturais (físicas, químicas e organolépticas). Deverá ser acondicionada a vácuo, em embalagem primária constituída de plástico atóxico	KG	1.500	38,67	58.005,00



	transparente (mínima 01kg), isenta de sujidades e ou ação de microorganismos, devidamente selada, com especificação de peso, validade, produto e marca/procedência. Registro no SIM. Rotulagem de acordo com a legislação vigente. Validade impressa na embalagem de no mínimo 06 meses a partir da data de entrega do produto.				
59.	Carne bovina – PONTA DE PEITO de 1ª qualidade, congelado, de abate recente. - Coloração: Cor própria sem manchas esverdeadas; Textura e odor: Característico; Características físico-químicas: Não amolecido, não pegajoso e isento de sujidades. Deverá ser congelado à temperatura de -18° C (dezoito graus centígrados negativos) ou inferior. Características microscópicas e microbiológicas: Deverá apresentar se livre de parasitos e de qualquer substância contaminante que possa alterá-la ou encobrir alguma alteração.	KG	650	27,18	17.667,00
60.	Carne bovina tipo COSTELA , tiras, resfriada, no máximo 10% de sebo e gordura, cor aspecto, cor, cheiro e sabor próprios, subdividida embalagem em filme pvc transparente ou saco plástico transparente, contendo identificação do produto, marca do fabricante, prazo de validade, marcas e carimbos oficiais.	KG	1.200	21,84	26.208,00
61.	Carne de boi, BISTECA bovina em bife	KG	800	30,78	24.624,00



	de 100 á 130g, as características microbiológicas deverão estar de acordo com os critérios e padrões estabelecidos na Resolução RDC nº12 de 02/01/01, ANVISA. Embalagem plástica, transparente, atóxica e resistente.				
62.	Carne de segunda Rababa- deverá ser de procedência idônea, com carimbo de fiscalização do SIF ministério da saúde ou órgão competente, transportados em carros fechados refrigerados, acondicionados em monoblocos ou caixas de papelão lacradas, embalados em sacos plásticos ou a vácuo, em condições corretas e adequadas de temperatura (congeladas e 18°C refrigeradas 6°C) respeitando as características organolépticas próprias. Produtos salgados curados ou defumados poderão ser de papelão embalados em sacos ou plásticos a vácuo seguindo a legislação vigente.	KG	150	25,69	3.853,50
63.	Carne de segunda: ACÉM. Deverá ser de procedência idônea, com carimbo de fiscalização do SIF, Ministério da Saúde ou órgão competente, transportados em carros fechados refrigerados, acondicionados em monoblocos ou caixas de papelão lacradas, embalados em sacos plásticos ou a vácuo, em condições corretas e adequadas de temperatura (congeladas: -18°C,	KG	620	26,43	16.386,60



	refrigeradas 6°C) respeitando-se as características organolépticas próprias. Produtos salgados, curados ou defumados poderão ser entregues em temperatura ambiente ou recomendada pelo fabricante. Deverá apresentar as seguintes características: cor vermelho vivo, aspecto brilhante, cheiro suave e em estado de congelamento.				
64.	Carne de segunda: CHARQUE. Deverá ser de procedência idônea, com carimbo de fiscalização do SIF, Ministério da Saúde ou ou órgão competente, transportados em carros fechados refrigerados, acondicionados em monoblocos ou caixas de papelão lacradas, embalados em sacos plásticos ou a vácuo, em condições corretas e adequadas de temperatura (congeladas: -18°C, refrigeradas 6°C) respeitando-se as características organolépticas próprias. Produtos salgados, curados ou defumados poderão ser entregues em temperatura ambiente ou recomendada pelo fabricante. Deverá apresentar as seguintes características: cor vermelho vivo, aspecto brilhante, cheiro suave e em estado de congelamento.	KG	250	30,00	7.500,00
65.	Carne suína- congelada de abate recente- coloração: cor própria sem manchas esverdeadas textura e odor, características físico químicas não amolecido não pegajoso e isento de	KG	150	15,27	2.290,50



	sujidades . deverá ser congelado a – 18°C.				
66.	CARVÃO vegetal limpo e granulado, próprio para churrasco. Acondicionado em embalagens próprias para este item e com selo de fabricação federal de aproximadamente 5kg.	PCT	250	28,38	7.095,00
67.	CEBOLA de 1º qualidade, fresca, extra, com as extremidades firmes, cor brilhante, haste bem seca. Isento de broto, Enfermidades, lesões de origem física, mecânica ou biológica, substâncias terrosas, sujidades ou corpos estranhos aderidos à superfície externa, insetos, Parasitas e larvas.	KG	1.500	7,07	10.605,00
68.	CEBOLINHA de primeira qualidade, talos e folhas inteiras, graúdas, sem manchas, com coloração uniforme, talos e folhas inteiras, turgescerentes, intactas, firmes e bem desenvolvidas, maço com aproximadamente 300g (sem raízes).	MAÇO	1.050	3,86	4.053,00
69.	CENOURA de 1º qualidade, in natura, procedente de espécies genuínas e sãs, frescas, firme, lisa, sem rugas, de aparência fresca. Isento de brotos, lesões de origem física, mecânica ou biológica matéria terrosa, sujidades ou corpos estranhos aderidos à superfície externa, livre de enfermidades, insetos, parasitas e larvas.	KG	1.350	8,02	10.827,00



70.	Cereal Matinal - de primeira qualidade – 690g, composta de milho, enriquecida com ferro e ácido fólico, açúcar, malte, sal ácido ascórbico e ascorbato de sódio, vitamina C, niacina, ferro, zinco, vitamina B12, vitamina D. sabor chocolate, mel e banana. Acondicionado em embalagens de aproximadamente 300g. contendo informação nutricional, data de fabricação e data de validade. Similar ou superior a marca Sucrilhos.	PCT	60	30,97	1.858,20
71.	CHÁ MATE de 1º qualidade, embalagem a granel, contendo classificação do produto, marca do fabricante, data de fabricação, com prazo de validade não inferior a 06 (seis) meses da data de entrega embalagem com 250 gramas	UND	720	5,27	3.794,40
72.	CHOCOLATE EM BARRA , Chocolate nobre meio amargo 1,05 kg	UND	100	29,26	2.926,00
73.	CHOCOLATE EM BARRA à base de açúcar, gordura vegetal, cacau em pó, leite em pó integral, leite em pó, soro de leite, emulsificantes: lecitina de soja e aromatizante sintético idêntico ao natural. Sem glúten. Com valores aproximados de 15g de carboidratos, 1g proteínas, 8,3g gorduras totais, 7,7g gorduras saturadas, 0g gorduras trans, 0,7g de fibra alimentar, 11g de sódio. Embalagem primária: pacote plástico atóxico, laminado, termosoldado, resistente, com 01 kg.	UND	150	35,10	5.265,00



74.	CHUCHU de primeira qualidade, in natura, pouca rugosidade média, procedente de espécies genuínas, sãs e frescas, polpa íntegra e firme. Isento de lesões de origem física, mecânica ou biológica matéria terrosa, sujidades ou corpos estranhos aderidos à superfície externa, livre de enfermidades, insetos, parasitas e larvas. O produto deve ser embalado em pacotes de 1kg.	KG	500	7,24	3.620,00
75.	COCO BRANCO RALADO de 1º qualidade, sem adição de açúcares, desidratado, parcialmente desengordurado, 100G	PCT	400	5,99	2.396,00
76.	COLORAU de 1º qualidade, embalagem de 500g. com data de validade e SIF.	UND	150	7,09	1.063,50
77.	CORANTE ALIMENTÍCIOS variadas: Usado na decoração de bolos, tortas, doces em variadas: Usado na decoração de bolos, tortas, doces em geral. Em confeitaria, panificação, fábricas de biscoitos e docerias. Quantidade: 10ml ingredientes: água, álcool etílico e corantes artificiais.	UND	100	8,77	877,00
78.	Cortes de frango congelado (COXA e SOBRECOXA) 1ª qualidade, embalagem de 1kg, embalados individualmente	KG	2.500	12,78	31.950,00
79.	COUVE-FLORES – 1º qualidade, extra, com coloração verde-escuro, separados em maços padronizados, procedentes	UND	500	14,25	7.125,00



	de espécies genuínas e sãs. Isento de broto, lesões de origem física, mecânica e biológica ou matéria terrosa, sujidades ou corpos estranhos aderidos à superfície externa. Embalagem atóxica, que proporciona visão do produto.				
80.	COUVE manteiga folhas fresca de 1º qualidade, limpa, grau de maturação 100%, com coloração verde escuro, separados em maços padronizados, proceder de espécies genuínas e sãs, isento de lesões de origem física, mecânica ou biológica, substâncias terrosas, sujidades ou corpos estranhos aderidos à superfície externa, insetos, parasitas e larvas.	MAÇO	800	4,17	3.336,00
81.	CRAVO DA INDÍ A - pct com 40 g	PCT	380	7,77	2.952,60
82.	CREME DE LEITE de 1º qualidade, textura homogênea, branco leitoso, com soro, estabilizante fosfato dissódico, acondicionado em embalagem original de fábrica de mínimo 200g, com especificação dos ingredientes, informações do fabricante e prazo de validade estampados na embalagem, de acordo com a resolução 12/78 da CNNPA. O produto deverá ter registro no Ministério da Agricultura e/ou Ministério da Saúde.	UND	700	4,31	3.017,00
83.	Doce teta de nega- ingrediente: açúcar, gordura vegetal, açúcar invertido farinha de trigo enriquecida com ferro e ácido fólico, cacau em pó,	CX	50	38,07	1.903,50



	gelatina , leite em pó desnatado, soro de leite em pó, óleo de soja e sal, umectante sorbitol.				
84.	ERVA MATE TERERE de 1º qualidade (pct com 500g)	PCT	300	8,40	2.520,00
85.	ERVILHA EM CONSERVA , reidratada, de 1ª qualidade, acondicionada em embalagem original de fábrica c/ peso líquido drenado de aproximadamente 200g, contendo externamente especificação do produto, informações fabricantes, data de fabricação e prazo de validade. O produto deverá ter registro no Ministério da Agricultura e/ou Ministério da Saúde. (A embalagem não deve estar amassada, enferrujada e estufada, não deve conter perfurações, principalmente nas costuras, não deve soltar ar c/ cheiro de azedo ou podre quando aberta, não deve apresentar manchas escuras ou ferrugem na parte interna)	LATA	384	4,79	1.839,36
86.	ESSÊNCIA DE BAUNILHA de 1º qualidade, água destilada, álcool etílico, corante caramelo e aromatizante, vidro com 30ml.	UND	60	10,52	631,20
87.	EXTRATO DE TOMATE de primeira qualidade: sachê de, no mínimo 340 g, aspecto da massa mole e de cor vermelha, cheiro e sabores próprios, contendo: tomate, açúcar e sal. Com ausência de sujidades, parasitas e larvas, de acordo com a Resolução nº 12/78 da Comissão Nacional de	UND	2.500	3,15	7.875,00



	Normas e Padrões para Alimentos (CNNPA), Validade impressa na embalagem de, pelo menos, 06 meses a partir da data de entrega do produto.				
88.	FARINHA DE MANDIOCA , fina, torrada de 1ª qualidade, acondicionado em embalagem de polipropileno transparente ou papel, original de fábrica com 500 gramas intacta. Validade Mínima de 4 meses a partir da data de entrega	PCT	400	4,96	1.984,00
89.	FARINHA DE MILHO AMARELA de 1º qualidade, composta por Fécula de Milho flocão. Armazenadas em embalagens atóxicas, resistentes, apresentando nome do fabricante, data de validade e inscrição Selo de Inspeção 500g.	PCT	300	2,86	858,00
90.	FARINHA DE ROSCA de 1ª qualidade, acondicionado em embalagem polipropileno transparente ou papel original de fábrica com 500g.	PCT	250	9,09	2.272,50
91.	FARINHA DE TRIGO especial tipo 1 de primeira qualidade, rico em ferro e ácido fólico, fabricada a partir de grãos de trigo são e limpos, isentos de Matéria terrosa e parasita e em perfeito estado de conservação. Não podendo estar úmida fermentada ou rançosa. Acondicionada em embalagem de polietileno atóxico transparente, contendo 01 kg, com identificação na embalagem (rótulo) dos ingredientes, valor nutricional, peso, fornecedor, data	PCT	2.500	3,97	9.925,00



	de fabricação e validade. Isento de sujidades, parasitas, larvas e material estranho. Validade mínima de 06 (seis) meses a contar da data de entrega.				
92.	Farinha de Trigo para QUIBE - Não podendo estar úmida fermentada ou rançosa. Acondicionada em embalagem de polietileno atóxico transparente, contendo 500 gr, com identificação na embalagem (rótulo) dos ingredientes, valor nutricional, peso, fornecedor, data de fabricação e validade. Isento de sujidades, parasitas, larvas e material estranho. Validade mínima de 06 (seis) meses a contar da data de entrega. fornecedor, data de fabricação e validade. Isento de sujidades, parasitas, larvas e material estranho. Validade mínima de 06 (seis) meses a contar da data de entrega.	PCT	200	7,37	1.474,00
93.	Farinha láctea – farinha de trigo enriquecida com ácido fólico, açúcar, leite em pó em integral. Vitamina C, B5, B1, B6 minerais cálcio, ferro, zinco, sal, e aromatizantes. Deve conter informações nutricionais, ingredientes, nome do fabricante, data de validação e inscrição 400g	LATA	150	15,90	2.385,00
94.	FEIJÃO CARIOQUINHA de 1ª qualidade, novo, não deve conter perfurações (carunchos ou outros insetos), não devem estar esbranquiçados (mofo), murchos, sem brilho ou brotando, não devem	PCT	1.260	9,54	12.020,40



	apresentar cheiro (inseticida) ao abrir o pacote, acondicionado em embalagem de fábrica, contendo externamente as especificações do produto, informações de fabricante, data de fabricação e prazo de validade. O produto deverá ter registro no Ministério da Agricultura e/ou Ministério da Saúde.				
95.	FEIJÃO PRETO tipo 1 de 1º qualidade: isento de matéria terrosa, parasita, detritos animais e vegetais, pedaços de grãos ardidos, brotados, chochos, imaturos, manchados, chuvados, de matéria terrosa, parasita, detritos animais e vegetais, pedaços de grãos ardidos, brotados, chochos, imaturos, manchados, chuvados, mofados, carunchados e descoloridos que prejudiquem sua aparência e qualidade, produção de última safra. Teor de umidade máxima de 14%. Embalagem em pacotes de 1 kg de polietileno transparente atóxico e resistente. Validade impressa na embalagem de, pelo menos, 06 meses a partir da data de entrega do produto.	PCT	1.260	10,06	12.675,60
96.	FERMENTO P/ PÃO & PIZZA , de 1ª primeira qualidade (biológico seco instantâneo), fermento em pó, acondicionado em embalagem original de fábrica, pacote c/ 10g, contendo externamente especificação do produto, informações do fabricante, data de fabricação e prazo de validade. O	UND	500	2,19	1.095,00



	produto deverá ter registro no Ministério da Agricultura e/ou Ministério da Saúde.				
97.	FERMENTO químico de 1º qualidade, em pó 100g.	UND	500	5,07	2.535,00
98.	FÍGADO bovino Descrição do produto: Fígado bovino, congelado, de abate recente. - Coloração: Cor própria sem manchas esverdeadas; Textura e odor: Característico; Características físico-químicas: Não amolecido, não pegajoso e isento de sujidades. Deverá ser congelado à temperatura de -18º C (dezoito graus centígrados negativos) ou inferior. Características microscópicas e microbiológicas: Deverá apresentar se livre de parasitos e de qualquer substância contaminante que possa alterá-la ou encobrir alguma alteração.	KG	600	14,28	8.568,00
99.	FILÉ DE PEIXE de tilapia aspecto próprio - cor, cheiro e sabor próprio, eviscerado, livre de qualquer substância contaminante que possa alterar ou encobrir qualquer alteração, de acordo com a legislação sanitária e Ministério de Agricultura. Sua apresentação deve ser congelado em temperatura de -10 a - 25ºC com pacote de 800 gr.	KG	750	43,58	32.685,00



100.	FILE SASSAMI DE FRANGO de primeira qualidade congelada, acondicionada em embalagem média de 1kg, sendo a mesma vedada, livre de sujidades, substâncias terrosas que possam causar modificações sensoriais no produto, como a coloração e odor. Inspeccionada pelo Ministério da Agricultura com registro no SIM e/ou SIF.. Respeitando o prazo de validade de no mínimo 6 meses.	KG	1.300	19,69	25.597,00
101.	FOLHA DE LOURO - Folhas de louro secas, embalagem contendo aproximadamente 5G	PCT	250	2,60	650,00
102.	FRANGO INTEIRO CONGELADO , de peso entre 3 a 4kg, conservado em estado congelado, c/ miúdos, produto não transgênico, apresentando cor amarelo rosado, deve apresentar odor agradável e possuir consistência firme, não deve conter água além do permitido, apresentar manchas esverdeadas ou escuras (mofo), acondicionado em embalagem original de fábrica, confeccionada em filme de PVC ou material plástico transparente, contendo externamente especificação do produto, informações do fabricante, data de fabricação e prazo de validade. O produto deverá ter registro no Ministério da Agricultura e/ou Ministério da Saúde.	KG	400	12,91	5.164,00



103.	FUBÁ DE MILHO de 1º qualidade pct 500 gr	PCT	600	3,62	2.172,00
104.	GELATINA, sabores variados , composto de açúcar, sal, agente tamponante, acidulante, aroma natural de morango, corantes artificiais e outras substância permitidas, qualidade ingredientes são e limpos, umidade de 2% PP.	CX	1.200	1,31	1.572,00
105.	GELATINA EM PÓ, sem sabor , incolor, acondicionada em embalagem de papel ou plástico original de fábrica, caixa c/ 20g a 30g, contendo externamente especificação do produto, informações do fabricante, data de fabricação de prazo de validade. O produto deverá ter registro no Ministério da Agricultura e/ou Ministério da Saúde.	CX	100	8,39	839,00
106.	GENGIBRE de 1ª primeira qualidade, tamanho médio e uniforme, fruto com 80 à 90% do grau de maturação, perfeito estado de desenvolvimento do aroma, cor e sabor próprios da variedade e espécie, grau de evolução e tamanho tal que lhe permita suportar a manipulação, c/ausência de sujidades, parasitas e larvas aderentes à superfície externa, sem ferimentos ou defeitos, livre de terra ou corpos estranhos e intactas. O transporte e a conservação deverão estar em condições adequadas p/ o consumo.	KG	60	14,72	883,20



107.	GOIABADA de 1º qualidade, tipo cascão, com característica sensorial típicas do produto em bom estado de conservação. A apresentação deve ser em embalagens de 300gr, íntegras, livres de sujidades e validade mínima de 1 (um) ano.	PCT	260	4,62	1.201,20
108.	Hamburguer de 1ª qualidade, fabricado com carne de primeira, tendo rótulo e tabela nutricional de acordo com as normas da ANVISA. Adequações legislativas, aumento de vida útil elaboração de BPF.	UND	1.500	1,50	2.250,00
109.	HORTELÃ, in natura de 1ª qualidade.	MAÇO	250	3,66	915,00
110.	INHAME , fonte de carboidratos e fibra, de 1º qualidade	KG	296	11,28	3.338,88
111.	IOGURTE de 1º qualidade petit suisse bandeja 320gr com 8 unidades embalagem contendo marca do fabricante, prazo de validade, marcas e carimbos oficiais registro no Ministério da Agricultura e ou Saúde.	CARTELA	500	8,31	4.155,00
112.	KETCHUP – Produto de primeira qualidade, com produtos de boa procedência. Embalagem de no mínimo 180g, contendo externamente especificações do produto, informações de fabricante, data de fabricação e prazo de validade. O produto deverá ter registro no Ministério da Agricultura e/ou Ministério da Saúde.	UND	300	4,67	1.401,00



113.	Kiwi, in natura, de primeira qualidade - procedente de espécie genuína e sã, fresca, com grau de maturação adequado para o consumo, sem apresentar avarias de casca. Isento de lesões de origem física, mecânica ou biológica matéria terrosa, sujidades ou corpos estranhos aderidos à superfície externa, livre de enfermidades, insetos, parasitas e larvas.	KG	300	33,97	10.191,00
114.	LARANJA PÊRA de 1º qualidade, in natura extra, procedente de espécie genuína e sã, fresca, com grau de maturação adequado para o consumo, sem apresentar avarias de casca. Isento de lesões de origem física, mecânica ou biológica matéria terrosa, sujidades ou corpos estranhos aderidos à superfície externa, livre de enfermidades, insetos, parasitas e larvas.	KG	3.000	5,22	15.660,00
115.	LEITE CONDENSADO de 1º qualidade, textura homogênea, creme leitoso, acondicionado em embalagem de lata original de fábrica de no mínimo 395g, com especificação dos ingredientes, informações do fabricante e prazo de validade estampados na embalagem, de acordo com a resolução 12/78 da CNNPA. O produto deverá ter registro no Ministério da Agricultura e/ou Ministério da Saúde. Não deve apresentar vestígios de ferrugem, amassadura ou abalamento.	UND	600	7,99	4.794,00



116.	LEITE DE COCO , de 1ª primeira qualidade, composição básica: leite de coco integral, água, teor de gordura padronizado de 11% a 13% e conservantes, acondicionado em embalagem original de fábrica, contendo externamente especificação do produto, informações do fabricante, data de fabricação e prazo de validade, frasco c/ 200ml. O produto deverá ter registro no Ministério da Agricultura e/ou Ministério da Saúde.	UND	180	2,93	527,40
117.	LEITE PASTEURIZADO integral longa vida uht - líquido, pasteurizado, integral, longa vida UHT (ultra high temperature), rico em cálcio. Embalagem contendo 01 litro, com identificação do produto, marca do fabricante, prazo de validade e capacidade. O produto deverá ter registro no Ministério da Agricultura e/ou Ministério da Saúde.	LITRO	12.000	5,82	69.840,00
118.	LEITE PASTEURIZADO DESNATADO- (LONGA VIDA) leite líquido, pasteurizado, desnatado UHT rico em cálcio. Embalagem contendo um litro produto similar ou superior a marca piracanjuba.	LITRO	450	5,50	2.475,00
119.	LEITE ZERO LACTOSE SEMIDESNATADO de primeira qualidade para dieta com restrição de lactose	LITRO	540	5,35	2.889,00
120.	LENTILHA SECA de 1º qualidade, pacote de 500g. com data de validade e	PCT	200	10,22	2.044,00



	SIF.				
121.	LIMÃO TAITI de primeira qualidade, in natura, procedente de espécie genuína e sã, fresca, sem apresentar avarias de casca. Isento de lesões de origem física, mecânica ou biológica matéria terrosa, sujidades ou corpos estranhos aderidos à superfície externa, livre de enfermidades, insetos, parasitas e larvas.	KG	700	6,19	4.333,00
122.	LINGUIÇA CARNE SUINA , congelada, mantido a temperatura com tolerância a -12°C. Composta por mix com carne bovina tipo toscana embutida em tripa natural de porco, em gomos, com no maxima 30% de gordura, com aspecto firme, não pegajoso e sem manchas pardacentas ou esverdeadas, acondicionado em embalagem plastica, de 1 kg, atóxica, resistente, com data de validade de no mínimo 03 meses, com registro no ministério da agricultura-sif. Com registro no SIMPP, SIE ou SIF.	KG	380	15,37	5.840,60
123.	LINGUIÇA DE FRANGO de 1º qualidade: congelada a temperatura de - 18°C ou inferior, com tolerância de - 12°C. Aspecto próprio, não amolecido, nem pegajoso, cor, cheiro e sabor próprio, com ausência de sujidades, parasitos e larvas. Com registro no SIMPP, SIE ou SIF, constando como o produto é produzido, embalagem de 1	KG	400	19,95	7.980,00



	kg, com indicação do peso impresso na embalagem original do fabricante. Validade impressa na embalagem de, no mínimo 03 meses a partir da data de entrega do produto.				
124.	MAÇÃ GALA de 1º qualidade, frutos de tamanho médio, no grau máximo de evolução no tamanho, aroma e sabor da espécie, sem fermentos, firmes e com brilho. De acordo com a resolução 12/78 da cnpa.	KG	3.000	13,03	39.090,00
125.	MACARRÃO tipo espagete de 1º qualidade com ovos. embalagem de polietileno transparente de 500g. embalagens resistentes, intactas e hermeticamente vedadas. As massas ao serem postas na água não devem turvar antes da cocção, não podendo estar fermentadas ou rançosas. Validade impressa na embalagem de, no mínimo 06 meses a partir da data de entrega do produto.	PCT	1.080	5,08	5.486,40
126.	MACARRÃO INSTANTÂNEO de 1º qualidade, com 85g. Farinha de trigo enriquecida com ferro e ácido fólico, gorduras vegetal, sal, vitaminas B3 (niacina), B6 (piridoxina), B2 (biflavina) e B1 (tiamina), reguladores de acidez carbonato de potássio e carbonato de sódio, estabilizantes tripolifosfato de sódio, pirofosfato tetrassódico e fosfato de sódio monobásico e corante sintético idêntico ao natural betacaroteno, com Tempero	PCT	600	2,26	1.356,00



	em Pó: Condimento preparado diversos sabores, Contém Glúten.				
127.	MACARRÃO integral - tipo espaguete de 1º qualidade com ovos. embalagem de polietileno transparente de 500g. embalagens resistentes, intactas e hermeticamente vedadas. As massas ao serem postas na água não devem turvar antes da cocção, não podendo estar fermentadas ou rançosas. Validade impressa na embalagem de, no mínimo 06 meses a partir da data de entrega do produto.	PCT	120	4,66	559,20
128.	MACARRÃO TIPO PARAFUSO de 1º qualidade com ovos. Embalagem de polietileno transparente de 500g. Embalagens resistentes, intactas e hermeticamente vedadas. As massas ao serem postas na água não devem turvar antes da cocção, não podendo estar fermentadas ou rançosas. Validade impressa na embalagem de, no mínimo 06 meses a partir da data de entrega do produto.	PCT	746	4,89	3.647,94
129.	MAIONESE tradicional , de 1ª primeira qualidade, acondicionada em embalagem original de fábrica, contendo aproximadamente 500g, contendo externamente especificação do produto, informações, do fabricante,	UND	300	6,27	1.881,00



	data de fabricação e prazo de validade. O produto deverá ter registro no Ministério da Agricultura e/ou Ministério da Saúde.				
130.	MAMÃO tipo formosa de 1º qualidade, com 80 a 90% de maturação, frutos de tamanho médio, com aproximadamente 800g, no grau máximo de evolução no tamanho, aroma e sabor da espécie, sem ferimentos ou defeitos, firmes e com brilho.	KG	1.050	10,84	11.382,00
131.	MANDIOCA de 1º qualidade tipo branca ou amarela, sem casca congelada, frescas e sãs, in natura, tamanho grande uniforme, em condições adequadas para o consumo, com todas as partes comestíveis aproveitáveis, cor e sabor característicos. Não deverão estar danificados por lesões que afetem sua aparência e utilização. Com ausência de sujidades, parasitas e larvas, de acordo com a Resolução nº 12/78 da Comissão Nacional de Normas e Padrões para Alimentos (CNNPA). O produto deve ser embalado a vácuo em plástico transparente, congelado e contendo 1kg.	KG	1.000	8,35	8.350,00
132.	Mandioca pré cozida- 1 kg a vapor congelada em corte tollete porção de 50 gr embalado em saco de polietileno com validade de 12 meses a partir da	KG	500	21,98	10.990,00



	data de fabricação.				
133.	MANGA , tamanho médio, grau médio de amadurecimento, de 1º qualidade.	KG	350	11,06	3.871,00
134.	MANJERICÃO , in natura de 1ª qualidade	MAÇO	150	3,92	588,00
135.	MANTEIGA , Manteiga descrição geral produto obtido do creme de leite (nata), padronizado, pasteurizado, maturado, adicionado cloreto de sódio (sal). Embalado em 200g ingredientes creme de leite, cloreto de sódio (sal) e corante natural de urucum ins 160 b	UND	200	15,72	3.144,00
136.	MARACUJÁ de 1º qualidade, com grau máximo no tamanho, aroma e cor da espécie e variedade, apresentar grau máximo de maturação tal que lhes permita suportar a manipulação, transporte e conservação em condições adequadas para o consumo, estar livre de enfermidades, insetos e sujidades, não estar danificado por qualquer lesão de origem física ou mecânica que afete a sua aparência.	KG	150	22,62	3.393,00
137.	MARGARINA VEGETAL cremosa com sal, de 1ª qualidade, contendo no mínimo 70% de lipídeos, zero gordura trans, a base de óleos vegetais líquidos e hidrogenados, água, sal (2%), leite em pó desnatado e/ou soro de leite em pó. Estabilizantes: mono e diglicerídeos, lecitina de soja e ésteres de poliglicerol,	UND	1.000	9,20	9.200,00



	conservantes: sorbato de potássio e/ou benzoato de sódio, aroma idêntico ao natural da manteiga, corante natural cúrcuma ou idêntico ao natural beta caroteno e vitamina A, sem colesterol. Embalagem em plástico atóxico com 1kg, lacrado com filme termo-selado, com Registro no Ministério da Agricultura – SIF.				
138.	MARIA MOLE - produzida com matérias primas de qualidade e coco ralado caixa com 50 unidades.	CX	60	37,01	2.220,60
139.	MASSA PARA LASANHA de 1º qualidade com ovos, direto ao forno de 500g. com data de validade e SIF.	PCT	280	9,90	2.772,00
140.	MASSA PARA PASTEL semi pronta de 1º qualidade feita de farinha de trigo enriquecida com ferro e ácido fólico, Água, açúcar, Sal, Gordura vegetal, Margarina, Álcool alimentício, Emulsificante: Lecitina de soja Peso Líquido de 500 g. Pacote com 30 unidades.	PCT	230	8,73	2.007,90
141.	MASSA PARA PIZZA informação nutricional, com 40cm de diâmetro e peso aproximado de 200 gramas cada unidade, identificação do produto, marca do fabricante, prazo de validade e peso de acordo com a resolução 12/78 da comissão nacional de normas e padrões para alimentos - CNNPA	UND	295	6,63	1.955,85
142.	MEL DE ABELHA de 1º qualidade, embalagem original de fabrica transparente de aproximadamente 300	UND	100	29,31	2.931,00



	gr. Com SIF de inspeção federal.				
143.	MELANCIA de 1º qualidade, in natura extra, com grau de maturação adequado para o consumo, casca firme sem avarias, polpa firme de coloração vermelha com aparência fresca e macia, procedente de espécie genuína e sã, fresca. Isento de lesões de origem física, mecânica ou biológica matéria terrosa, sujidades ou corpos estranhos aderidos à superfície externa, livre de enfermidades, insetos, Parasitas e larvas.	KG	1.200	4,38	5.256,00
144.	Melão amarelo de 1º qualidade - in natura extra, com grau de maturação adequado para o consumo, casca firme sem avarias, polpa firme de coloração amarela com aparência fresca e macia, procedente de espécie genuína e sã, fresca. Isento de lesões de origem física, mecânica ou biológica matéria terrosa, sujidades ou corpos estranhos aderidos à superfície externa, livre de enfermidades, insetos, parasitas e larvas.	KG	900	7,55	6.795,00
145.	MILHO P/ PIPOCA , tipo 1, de 1º qualidade. classe amarelo. Acondicionado em embalagem original de fábrica de 500g, confeccionada em plástico transparente e resistente. Contendo no corpo da embalagem informações do fabricante, ingredientes	PCT	420	5,75	2.415,00



	e data de vencimento. Devem estar bem soltos e secos no pacote, devem apresentar cor uniforme, não deve ter manchas de cor preta, azulada ou esverdeada e cheiro azedo. O produto deverá ter registro no Ministério da Agricultura e/ou Ministério da Saúde.				
146.	MILHO VERDE (EM ESPIGA), de 1ª primeira qualidade, boa conformação da espiga, grão em estado leitoso (ponto de pamonha), palha de coloração uniforme e sem manchas, perfeito estado de desenvolvimento do aroma, cor e sabor próprios da variedade e espécie, grau de evolução e tamanho tal que lhe permita suportar a manipulação, c/ausência de sujidades, parasitas e larvas aderentes à superfície externa, sem ferimentos ou defeitos, livre de terra ou corpos estranhos e intactas. O transporte e a conservação deverão estar em condições adequadas p/ o consumo.	KG	400	10,74	4.296,00
147.	MILHO VERDE de 1º qualidade em lata, com SIF, data de fabricação e validade, íntegra, pesando aproximadamente 200g.	LATA	600	5,03	3.018,00
148.	Molho de soja - de primeira qualidade, embalagem deve ser 100% descartável com identificação na embalagem (rotulo) dos ingredientes, valor nutricional, peso fornecedor, data de fabricação e validade, validade mínima de 12 (doze) meses, a contar a data de	UND	120	9,58	1.149,60



	entrega. Similar ou superior a marca hinomoto.				
149.	Morangos in natura - embalado em bandeja plástica com cobertura ou similar contendo 400 gramas cada bandeja com data de fabricação e prazo de validade, não pode estar machucados, murchos ou verdes, devem estar livres de insetos e resfriados em câmara fria.	BANDEJA	830	12,52	10.391,60
150.	MORTADELA manipulada em condições higiênicas, com mínimo aceitável de gordura e sal e de bom paladar. Mortadela manipulada em condições higiênicas, com mínimo aceitável de gordura e sal e de e de bom paladar. A mortadela fatiada deve apresentar-se livre de parasitas e de qualquer substância contaminante que possa alterá-la ou encobrir alguma alteração. Devendo ser refrigerado transportada à temperatura de 6° c a 10° c ou congelado. O produto deverá ser rotulado de acordo com a legislação vigente. No rótulo da embalagem deverão estar impressos de forma clara e indelével as seguintes informações: • nome e endereço do fabricante, constando obrigatoriamente registro no SIF rotulagem de acordo com a legislação vigente.	KG	360	12,93	4.654,80



151.	MOSTARDA de primeira qualidade – molho de mostarda composto por sementes de mostarda amarela, acondicionada em embalagem original de fábrica contendo aproximadamente 180g. Contendo externamente especificação do produto, informações do fabricante, data de fabricação e prazo de validade. O produto deverá ter registro no ministério da agricultura e/ou ministério da saúde.	UND	400	3,96	1.584,00
152.	Mucilon de milho- farinha enriquecida com ferro e acido fólico. 400g	LATA	120	15,14	1.816,80
153.	Nata em pote- 300g	UND	200	9,74	1.948,00
154.	NÓS MOSCADA , embalagem contendo aproximadamente 20 g.	PCT	300	5,81	1.743,00
155.	ÓLEO DE SOJA , de 1ª primeira qualidade, composição básica: óleo de soja refinado e antioxidantes, deve ser transparente, c/ cheiro e sabor próprio, acondicionado em embalagem original de fábrica, embalagem c/ 900 ml, contendo externamente especificação do produto, informações do fabricante, data de fabricação e prazo de validade. O produto deverá ter registro no Ministério da Agricultura e/ou Ministério da Saúde. (A embalagem não deve estar amassada, estufada, ou conter perfurações, não deve apresentar manchas escuras ou estarem enferrujadas, principalmente nas costuras, no caso de latas)	UND	1.870	5,43	10.154,10
156.	ORÉGANO DESIDRATADO de 1º	PCT	300	2,62	786,00



	qualidade, em embalagem plástica transparente resistente, contendo 7g, com identificação na embalagem (rótulo) dos ingredientes, valor nutricional, peso, fornecedor, data de fabricação e Validade. Isento de sujidades, parasitas, larvas e material estranho. Validade mínima de 12 (doze) meses a contar da data de entrega.				
157.	OVO DE PÁSCOA de chocolate - contendo no mínimo 250 gramas de chocolate.	UND	1.200	28,73	34.476,00
158.	OVO DE PÁSCOA de chocolate Diet - contendo no mínimo 250 gramas de chocolate.	UND	100	27,66	2.766,00
159.	OVOS BRANCOS DE GALINHA de 1ª qualidade, tamanho médio, de primeira qualidade, frescos, isento de aditivos ou substâncias estranhas ao produto que sejam impróprias ao consumo e que alterem suas características naturais (físicas, químicas e organolépticas), inspecionadas pelo Ministério da Agricultura.	DZ	3.000	10,01	30.030,00
160.	PAÇOCA - Amendoim torrado e moído, açúcar e sal. Alérgicos: contém amendoim. Não contém glúten embalagem com aproximadamente 31 unidades.	PCT	100	35,16	3.516,00
161.	Panetone- de primeira qualidade, embalado de forma adequada, com registro, tabela de informação nutricional com especificação da data de fabricação e data de validade do	UND	100	15,63	1.563,00



	produto.				
162.	Pão de queijo - congelado 1 kg porção de 50 gr embalados em saco de polietileno com validade de 180 dias a partir da data de fabricação .	KG	1.000	17,99	17.990,00
163.	PEITO DE FRANGO SEM OSSO , de 1º qualidade, pct 1 kg limpo, magro, não temperado, congelado, proveniente de aves sadias, abatidas sob inspeção veterinária, apresentando cor e odor característicos. Isento de: vestígio de descongelamento, cor esverdeada, odor forte e desagradável, parasitas, sujidades, larvas e qualquer substância contaminante. Acondicionado em embalagem de polietileno atóxica, resistente, contendo na embalagem a identificação do produto, peso, marca do fabricante, prazo de validade, carimbos oficiais e selo de inspeção do órgão competente e data de embalagem. Validade mínima de 06 (seis) meses, a contar da data de entrega.	KG	450	22,09	9.940,50
164.	PEPINO de 1ª primeira qualidade, tamanho médio e uniforme, fruto com 80 à 90% do grau de maturação, perfeito estado de desenvolvimento do aroma, cor e sabor próprios da variedade e espécie, grau de evolução e tamanho tal que lhe permita suportar	KG	350	6,78	2.373,00



	a manipulação, c/ausência de sujidades, parasitas e larvas aderentes à superfície externa, sem ferimentos ou defeitos, livre de terra ou corpos estranhos e intactas. O transporte e a conservação deverão estar em condições adequadas p/ o consumo.				
165.	PERÁ WILLIANS- In Natura, de 1ª qualidade - semi madura, consistência firme, tamanho de médio a grande, casca livre de fungos. Devem estar íntegras, sem traço de descoloração ou manchas. Deverá ser transportados em carros higienizados em temperatura ambiente	KG	600	15,99	9.594,00
166.	PERU, ave com baixo teor de gordura e grande concentração de carnes nas coxas e peito das aves, marcas igual ou superior a Perdigão ou Sadia.	KG	50	35,90	1.795,00
167.	PESSEGO EM CALDAS de 1º qualidade pêssego em caldas de 1º qualidade, embalagem original de fabrica aproximadamente 800gr liquido, drenado 450g	LATA	100	13,51	1.351,00
168.	PICOLÉ, sabores variados	UND	5.000	3,73	18.650,00
169.	PIMENTÃO VERDE de 1º qualidade, tamanho médio, de primeira, tenros, sem manchas, com coloração uniforme e com brilho, turgescents, firmes e bem desenvolvidas, sem ferimentos ou defeitos, livres de terra ou corpos estranhos aderidos à superfície externa.	KG	180	7,77	1.398,60



170.	PIRULITO de 1º qualidade, sabores diversos, embalado em embalagem de fabrica, com aproximadamente 500 g.	PCT	500	15,85	7.925,00
171.	Polenta em corte palito- 1 kg congelada porção de 50 gr embalados em saco de polietileno com validade de 12 meses a partir da data de fabricação.	KG	810	18,90	15.309,00
172.	POLPA DE AÇAÍ com xarope de guaraná e embalagem de 3.6 kg, sem glúten, congelada e transportada sob refrigeração.	UND	500	111,56	55.780,00
173.	POLPA DE FRUTA CONGELADA EM BARRA de 1 kg nos sabores: abacaxi, goiaba, acerola c/laranja, acerola, uva, frutas vermelhas, amora, framboesa, caju, manga, abacaxi com hortelã e maracujá de 1º qualidade, sabor característico e agradável. Isenta de vestígio de descongelamento, odor forte e desagradável e qualquer substância contaminante. Acondicionada em embalagem de polietileno atóxico, resistente, transparente, contendo na embalagem a identificação do produto, peso, marca do fabricante, prazo de validade. Validade mínima de 12 (doze) meses, a contar da data de entrega.	UND	3.375	28,86	97.402,50
174.	POLVILHO AZEDO , de 1º qualidade, acondicionado em embalagem polipropileno transparentes original de fábrica com 500gr, aspecto liso.	PCT	350	5,97	2.089,50
175.	POLVILHO DOCE de 1º qualidade:	PCT	400	6,47	2.588,00



	embalagem de plástico resistente de 500g, contendo no corpo da embalagem informações do fabricante, ingredientes, data de validade e peso líquido original do fabricante, não deve estar carunchado, nem manchas escuras. Apresentar amostra.				
176.	PONKAN , in natura, devem estar pesadas, firmes, de cor brilhante e intensa, sem sinais de amolecimento.	KG	750	7,51	5.632,50
177.	PRESUNTO FATIADO de primeira e refrigerado, fatias finas em torno de 20g cada. Deverá apresentar coloração, odor e aspectos característicos. Contendo na embalagem a identificação do produto, peso, marca do fabricante, prazo de validade, carimbos oficiais e selo de inspeção do órgão competente e data de embalagem. Validade mínima de 03 (três) dias, a contar da data de entrega.	KG	300	24,07	7.221,00
178.	PUCHEIRO carne de pescoço, congelado, com aspecto firme, na cor vermelho vivo, sem escurecimento ou manchas esverdeadas, isenta de aditivos ou substâncias estranhas que sejam impróprias ao consumo e que alterem suas características naturais (físicas, químicas e organolépticas). Deverá ser acondicionada a vácuo, em embalagem primária constituída de plástico atóxico transparente, isenta de sujidades e ou ação de	KG	500	11,72	5.860,00



	microorganismos, devidamente selada, com especificação de peso, validade, produto e marca/procedência. Registro no SIM. Rotulagem de acordo com a legislação vigente. Validade impressa na embalagem de no mínimo 06 meses a partir da data de entrega do produto.				
179.	QUEIJO CAIPIRA , consistência semi-dura, rígida, crosta firme e não formada, acondicionado em embalagem plástica, com especificação do produto, informações do fabricante e prazo de vencimento estampados na embalagem.	KG	120	50,68	6.081,60
180.	QUEIJO MUSSARELA DE 1ª QUALIDADE, fatiado , consistência semidura, rígida, crosta firme e não formada, acondicionado em embalagem, com especificação do produto, informações do fabricante e prazo de vencimento estampados na embalagem, validade de no mínimo 04 (quatro) meses. De acordo com a resolução 12/78 da CNNPA. O produto deverá ter registro no Ministério da Agricultura e/ou Ministério da Saúde.	KG	500	39,15	19.575,00
181.	Queijo mussarela, peça , consistência semi-dura, rígida, crosta firme e não formada, acondicionado em embalagem plástica original de fábrica, com especificação do produto, informações do fabricante e prazo de vencimento estampados na embalagem, validade de no mínimo 04 (quatro) meses. De	KG	100	41,67	4.167,00



	acordo com a resolução 12/78 da cnnpa. O produto deverá ter registro no ministério da agricultura e/ou ministério da saúde.				
182.	QUIABO , de 1º qualidade sem ferimentos ou defeitos, firmes e com brilho, sem corpos estranhos ou terra aderida a superfície externa.	KG	300	16,20	4.860,00
183.	REFRIGERANTE de 1º qualidade - sabor cola (pet), bebida não alcoólica, à base de água gaseificada, açúcar, extrato de noz de cola e cafeína, acondicionada em embalagem plástica original de fábrica, garrafa pet c/ 02 litros, contendo externamente especificação do produto, dados do fabricante, nº do lote, data de fabricação e prazo de validade. O produto deverá ter registro no Ministério da Agricultura e/ou Ministério da Saúde.	UND	1.000	5,15	5.150,00
184.	REFRIGERANTE de 1º qualidade - sabor guaraná (pet), bebida não alcoólica, à base de água gaseificada, açúcar e extrato vegetal de guaraná, acondicionada em embalagem plástica original de fábrica, garrafa pet c/ 02 litros, contendo externamente especificação do produto, dados do fabricante, nº do lote, data de fabricação e prazo de validade. O produto deverá ter registro no Ministério da Agricultura e/ou Ministério da Saúde.	UND	1.000	3,84	3.840,00



185.	REPOLHO BRANCO , de 1º qualidade, in natura extra, fresco, firme, odor característico. Isento de lesões de origem física, mecânica ou biológica matéria terrosa, sujidades ou Corpos estranhos aderidos à superfície externa, livre de enfermidades, insetos, parasitas e larvas.	KG	780	6,33	4.937,40
186.	REQUEIJÃO CREMOSO de 1ª qualidade 500 gr	UND	300	14,80	4.440,00
187.	Requeijão culinário - contendo tabela nutricional com informações de calorias, especificação dos ingredientes, informações do fabricante e prazo de validade estampados na embalagem, de acordo com a resolução 12/78 da CNNPA. O produto deverá ter registro no ministério da agricultura e/ou ministério da saúde ANVISA. Bisnaga 400 gr similar ou superior a marca catupiry.	UND	70	8,27	578,90
188.	SAL GROSSO , de origem marinha e iodado. Acondicionado em embalagens plásticas atóxicas de Sal grosso, de origem marinha e iodado. Acondicionado em embalagens plásticas atóxicas de 1kg.	PCT	220	2,49	547,80
189.	Sal refinado- de 1ª qualidade 1 kg similar ou superior a marca zaeli.	KG	1.000	1,69	1.690,00
190.	SALSICHA - tipo hot dog de carne e toucinho de 1º qualidade, congelada, com condimentos triturados, misturados e cozidos, Isenta de aditivos ou substâncias estranhas que sejam	KG	700	6,57	4.599,00



	impróprias ao consumo e que alterem suas características naturais (físicas, químicas e organolépticas). Devidamente selada, com especificação de peso, validade, produto e marca/procedência. Registro no Ministério da Agricultura – SIF. Rotulagem de acordo com a legislação vigente.				
191.	SALSINHA de primeira qualidade, talos e folhas inteiras, graúdas, sem manchas, com coloração uniforme, talos e folhas inteiras, turgescerentes, intactas, firmes e bem desenvolvidas, maço com aproximadamente 300g (sem raízes).	MAÇO	1.000	3,70	3.700,00
192.	SARDINHA em conserva com óleo comestível com 125 gr	LATA	200	6,33	1.266,00
193.	SORVETE , variados sabores. Composto por água, açúcar, gordura vegetal, leite em pó desnatado, soro de leite, açúcar líquido invertido, óleo vegetal, xarope de glicose, cacau, emulsificantes mono e glicerídeos de ácidos graxos e lecitina de soja, estabilizantes alginato de sódio e fosfato dissódico e aromatizantes. Em embalagens aproximadas de 10l, vedadas, livres de sujidades e parasitas. Congelado.	UND	300	86,50	25.950,00
194.	SUSPIRO : produto tradicional, elaborado à base de gelatina, de aspecto colorido e sabor inigualável, embalagem com aproximadamente 50	CX	200	37,76	7.552,00



	unidades.				
195.	TEMPERO COMPLETO sem pimenta, embalagem de 1kg. Com data de validade e SIF.	UND	200	10,39	2.078,00
196.	TOMATE - in natura de 1º qualidade, tamanho médio a grande, 60% de maturação, de primeira qualidade, firme e intacto, com coloração uniforme e brilho, estando livres de enfermidades e defeitos graves que alterem sua conformação e aparência, isento de sujidade, parasitas, substâncias terrosas e resíduos de defensivos agrícolas, sem lesões de origem física ou mecânica (rachaduras e cortes). o produto deve ser embalado em pacotes de 1kg.	KG	2.800	8,00	22.400,00
197.	UVA NIAGARA , in natura, apresentando grau de maturação tal que lhe permita suportar a manipulação, o transporte e a conservação em condições adequadas para o consumo. Com ausência de sujidades, parasitos e larvas, de acordo com a resolução 12/78 da cnpa.	KG	360	18,47	6.649,20
198.	UVA PASSA desidratada, preta, sem semente, livre de fungos; embalagem hermeticamente fechada e rotulada conforme legislação vigente, embalagem de 200 GR	UND	50	9,87	493,50



199.	VAGEM de primeira qualidade, extra in natura, de coloração brilhante, aspecto tenro e quebradiço, procedente de espécies genuínas e sãs, frescas. Isento de lesões de origem física, mecânica ou biológica matéria terrosa, sujidades ou corpos estranhos aderidos à superfície externa, livre de Enfermidades, insetos, parasitas e larvas.	KG	350	15,98	5.593,00
200.	VINAGRE DE MAÇÃ de primeira qualidade, acondicionado em embalagem plástica original de fábrica de 750 ml, íntegras, sem vazamentos e que contenham data de fabricação e validade de no mínimo 6 meses a partir da data de entrega.	UND	350	8,04	2.814,00
201.	Carne bovina de 1º PATINHO; cortada e, cubos de 3cm. Magra de 1º qualidade, congelada a temperatura de -18°C ou inferior, com tolerância de -12°C. Aspecto próprio, não amolecido, nem pegajoso. Cor própria, sem manchas esverdeadas, cheiro e sabor próprio, com ausência de sujidades, parasitos e larvas. Devendo conter no máximo 10% de gordura. Deve ser isenta de cartilagens e de ossos e conter no máximo de 3º de aponeuroses, com registro no sim, constando como o produto é produzido. Embalagem transparente, rotulada, à vácuo e com o peso de 1kg. Validade impressa na embalagem de no mínimo	KG	625	37,90	23.687,50



	06 meses a partir da data de entrega do produto.				
202.	POLPA DE FRUTA CONGELADA EM BARRA de 1 kg nos sabores: abacaxi, goiaba, acerola c/laranja, acerola, uva, frutas vermelhas, amora, framboesa, caju, manga, abacaxi com hortelã e maracujá de 1º qualidade, sabor característico e agradável. Isenta de vestígio de descongelamento, odor forte e desagradável e qualquer substância contaminante. Acondicionada em embalagem de polietileno atóxico, resistente, transparente, contendo na embalagem a identificação do produto, peso, marca do fabricante, prazo de validade. Validade mínima de 12 (doze) meses, a contar da data de entrega.	UN	1.125	28,86	32.467,50

Cotação 04623/24

TOTAL	R\$ 1.841.249,51
--------------	-------------------------



3. DA JUSTIFICATIVA

De acordo com o artigo primeiro da LOAS 8742/93, “a assistência social, direito do cidadão e dever do Estado, é Política de Seguridade Social não contributiva, que provê os mínimos sociais, realizada através de um conjunto integrado de iniciativa pública e da sociedade, para garantir o atendimento às necessidades básicas” A proteção social deve garantir as seguintes seguranças: segurança de sobrevivência (de rendimento e de autonomia); de acolhida; de convívio ou vivência familiar constitui o público usuário da Política de Assistência Social, cidadãos e grupos que se encontram em situações de vulnerabilidade e riscos, tais como: famílias e indivíduos com perda ou fragilidade de vínculos de afetividade, pertencimento e sociabilidade, ciclos de vida, identidades estigmatizadas em termos étnico, cultural e sexual, desvantagem pessoal resultante de deficiências, exclusão pela pobreza ou no acesso às demais políticas públicas, uso de substâncias psicoativas, diferentes formas de violência advinda do núcleo familiar, grupos e indivíduos, inserção precária ou não inserção no mercado de trabalho formal e informal, estratégias e alternativas diferenciadas de sobrevivência que podem representar risco pessoal e social. Prevê o desenvolvimento de serviços, programas e projetos locais de acolhimento, convivência e socialização de famílias e de indivíduos, conforme identificação da situação de vulnerabilidade apresentada. Deverão incluir as pessoas com deficiência e ser organizados em rede, de modo a inseri-las nas diversas ações ofertadas são destinados às crianças, aos adolescentes, aos jovens, aos idosos, às pessoas com deficiência e às pessoas em situação de rua que tiverem seus direitos violados ou ameaçados e cuja convivência com a família de origem seja considerada prejudicial a sua proteção e ao seu desenvolvimento. No caso da proteção social especial, à população em situação de rua serão priorizados os serviços que possibilitem a organização de um novo projeto de vida, visando criar condições para adquirirem referências na sociedade brasileira, enquanto sujeitos de direito. Nesses moldes visando proteção socioassistencial, segurança alimentar e condições humanas de sobrevivência sendo assim a secretaria municipal de assistência social



no tocante as políticas sociais justifica a necessidade do fornecimento de” **Gêneros Alimentícios**” para elaboração de grandes e pequenas refeições (almoço, jantar, café da manhã, lanches e ceia) refeições essas que são fornecidas para os acolhidos e funcionários de plantão que estão de acordo com escala de serviços os abrigos são serviços previstos na Tipificação de Serviços Socioassistenciais aprovada por meio da Resolução nº 109, de 11 de novembro de 2009, do Conselho Nacional de Assistência Social – CNAS, a faixa etária de 18 a 59 anos no Serviço de Convivência e Fortalecimento de Vínculos. Instituição de Longa Permanência para Idosos-ILPI Instituição de Acolhimento Municipal, Abrigo Seu Felix e Residência Inclusiva- R.I. Os alimentos são preparados nas cozinhas dos abrigos pelas as oficiais de cozinha devidamente treinadas para tal função. Além dos abrigos citados acima, que são as que consomem maior volume de alimentos é importante mencionar a Casa de Apoio e Reabilitação Bom Samaritano - C.A.R.B.S, onde também são atendidos com refeições, porém com número reduzido de acolhidos deve -se mensurar também os demais serviços tais como: CRAS, Centro POP, CREAS, Conviver, Casa dos conselhos e Casa do Assentado cujo ofertam serviços socioassistenciais sendo assim considerando que foi aberto o processo licitatório para contratação de fornecimento de gêneros alimentícios, e que o mesmo encontra-se seguindo os tramites para sua licitação. Deste modo, faz-se necessária contratação emergencial para o fornecimento de gêneros alimentícios destinada ao consumo de alimentos dos acolhidos e funcionários se faz necessário a fim de que não ocorra a descontinuidade no fornecimento adequado e balanceado de refeições, evitando que ocorram prejuízos à saúde dos acolhidos. Os alimentos solicitados são 3 tipos de gêneros, seguindo os padrões do município. I: Gêneros Estocáveis, II: Carnes/Frios, III: Hortifrutis, todos sendo entregues pelos fornecedores semanalmente, distribuídos pelo almoxarifado central para os abrigos e serviços socioassistenciais. Considerando que os gêneros alimentícios descritos neste termo tratam-se de matéria prima para a preparação das refeições dos acolhidos atendidos, de modo que os mesmos recebam alimentação balanceada, foi



necessária essa disposição com a sua classificação. Ressalta-se que caso os itens fossem licitados separadamente, correria o risco de resultarem itens desertos ou fracassados de modo a ocasionar transtornos no que tange a elaboração dos cardápios para alimentação dos acolhidos e funcionários. Dessa forma, foi optado pelo agrupamento, separando-os apenas de acordo com a sua natureza, permitindo com que fornecedores de cada ramo alimentício possam participar do certame sem imputar em prejuízos a competição. Quanto a quantidade de usuários em cada abrigo salienta-se que em cada local possui uma capacidade para acolhimento, no entanto essa capacidade ultrapassa devido ao número de acolhidos rotativos, há períodos em que os acolhidos encontram-se em números elevados e, períodos em que estão dentro da capacidade prevista, por isso é importante considerar o volume de alimentos produzidos nas casas. Os acolhimentos de crianças, adolescentes, idosos e pessoa com deficiência se dá por motivos de estarem em situação de risco social que acaba por vezes as equipes de atendimento se depararem com pessoas em risco de vida e por vezes de risco de morte, o que ocasiona em acolhimento institucional por medida de proteção. Por fim cita-se o número de funcionários que trabalham nos abrigos em escala de plantão e que não podem se ausentar dos abrigos para realizar sua alimentação fora das casas, sendo primordial que a alimentação seja ofertada pelo serviço, todos os funcionários estão em conformidade com a Norma Operacional Básica Recursos Humanos - NOB-RH SUAS. A NOB RH -SUAS representa um avanço no que diz respeito à profissionalização da política de assistência social, com vistas a garantir aos usuários do Sistema Único de Assistência Social – SUAS serviços públicos de qualidade. As diretrizes da NOB-RH/SUAS orientam a ação de gestores das três esferas de governo, trabalhadores e representantes das entidades de assistência social que, cotidianamente, lidam com os desafios para a implantação do SUAS tem por objetivo contribuir para o entendimento e a fundamentação jurídica de suas diretrizes e assim, tornar as ações no âmbito do SUAS mais assertivas. Os conteúdos da NOB-RH/SUAS demandam compreensão da direção ética e política que temos



hoje para qualificar a oferta dos serviços e consolidar o direito socioassistencial. Assim sendo segue na sequência deste memorando as capacidades de acolhimento nos serviços de Alta complexidade (abrigos) e a quantidade de funcionários exigidos conforme a NOB-RH SUAS para fins de execução dos serviços.

4. DA FORMA DE ENTREGA

4.1. O fornecimento será efetuado de acordo com a necessidade do órgão, com o prazo de 05 (Cinco) dias do envio da Nota de Empenho ou da Autorização de Fornecimento. A entrega dos pedidos será mediante solicitação via e-mail e/ou pessoalmente pelo representante da licitante na Secretaria de Assistência Social.

4.2. A entrega será realizada em dias úteis, das 07:00 às 11:00, no **Almoxarifado Central, Rua Guarujá – 206 – Bairro Jardim Coimbra.**

4.2. Para assinatura do contrato, as empresas que apresentarem proposta para os produtos não perecíveis deverão apresentar alvará sanitário (em nome da licitante), atualizado, do veículo. O veículo deverá ser fechado, refrigerado e apropriado para o transporte de alimentos. Para que seja comprovada a disponibilidade do veículo fechado, a licitante deverá apresentar cópia autenticada do certificado de propriedade do veículo (em nome da licitante);

4.3. Os responsáveis pelas entregas dos produtos devem estar identificados com uniforme adequado e limpo, proteção no cabelo e sapatos fechados;

4.4. Todas as entregas deverão ser realizadas sem qualquer despesa para o Município, tais como: frete, seguro, descarga e quaisquer outras despesas inerentes à entrega do objeto.

5. DO VALOR MÁXIMO

5.1. O custo estimado total da presente contratação é de **R\$ 1.841.249,51 (um milhão, oitocentos e quarenta e um mil e duzentos e quarenta e nove reais e cinquenta e um centavos);**



5.2. O custo estimado foi apurado a partir de mapa de preços constante do processo administrativo, elaborado com base em orçamentos recebidos de empresas especializadas, em pesquisas de mercado e contratos similares.

6. RECEBIMENTO E CRITÉRIO DE ACEITAÇÃO DO OBJETO

6.1. Todos os produtos deverão ser de 1º qualidade, em perfeito estado de conservação, embalagem intacta e conter na “embalagem primária” informações do fabricante, especificação do produto, data de fabricação e prazo de validade;

6.2. O Fornecedor deve cumprir as datas de entrega criteriosamente, sob pena de notificação e posterior suspensão do contrato;

6.3. Todos os fornecedores devem possuir romaneios de entrega com descritivo do produto e quantidade exatos. Os romaneios deverão ser assinados pela pessoa responsável pelo recebimento em três vias, sendo que uma via deverá ficar no Almoxarifado Central, uma via deverá ficar com o fornecedor e uma via deverá ser entregue na Secretaria Municipal de Assistência Social.

6.4. Todos os produtos serão conferidos no momento da entrega. Se a quantidade e a qualidade dos produtos entregues não correspondem às especificações exigidas neste Termo de Referência, a remessa do produto apresentado será devolvida à CONTRATADA para substituição, no prazo máximo de 03 (Três) dia corrido, independente da aplicação das penalidades cabíveis;

6.5. A contratada se obriga a substituir sem qualquer ônus para o Município de Ponta Porã, os produtos em desacordo com o solicitado, ou em estado de deterioração, sem condições de consumo ou que não atenderem alguma obrigação pertinente;

6.6. Todos os produtos perecíveis fornecidos devem possuir o selo de registro (SIM, SIE OU SIF), conforme especificação neste Termo de Referência;

6.7. Os produtos fornecidos podem ser submetidos a controle microbiológico e físico químico a qualquer momento para avaliar a qualidade dos produtos entregues;



6.8. Independente da aceitação, a adjudicatária garantira a qualidade dos produtos obrigando-se a repor aquele que apresentar defeito ou for entregue em desacordo com o apresentado na proposta;

6.9. O Município de Ponta Porã se reserva o direito de suspender o fornecimento de produtos que estejam sob suspeita de contaminação ou condenados por autoridade sanitária.

7. DOTAÇÃO ORÇAMENTÁRIA

7.1. As despesas da presente licitação poderão utilizar as seguintes dotações, previstas no Orçamento do Município, para o exercício de 2024, na classificação abaixo:

SECRETARIA MUNICIPAL DE ASSISTÊNCIA SOCIAL

ÓRGÃO/UO	FUNÇÃO PROGRAMÁTICA	PROJETO	NAT. DA DESPESA	FONTE DE RECURSOS	FICHA
08.02	08.243.0051	2263	339030	1660.0000	165
08.02	08.242.0051	2267	339030	1660.0000	175
08.02	08.243.0051	2088	339030	1660.0000	192
08.02	08.243.0051	2097	339030	1660.0000	241
08.02	08.243.0051	2099	339030	1660.0000	260
08.02	08.241.0051	2100	339030	1660.0000	346
08.02	08..24.0051	2087	339030	1660.0000	185

8. DAS DISPOSIÇÕES FINAIS

8.1. A empresa vencedora do certame deverá apresentar os laudos Bromatológicos com análise físico-química e microbiológica, expedida por laboratório oficial dos produtos que lhe foram adjudicados, referente aos itens: 25, 47, 55, 56, 57, 58, 59, 60, 61, 62, 63, 64, 65, 98, 99, 100, 102, 122, 123, 163, 166, 172, 173, 180, 181, 190, 193, 201. Os laudos devem ser apresentados para assinatura do contrato;



8.2. A empresa vencedora dos itens de padaria n. 139, 140, 161, 162 deverá apresentar ficha técnica devidamente elaborada por um profissional responsável, para assinatura do Contrato.

9. DO FISCAL DE CONTRATO

9.1. Ficará relacionado como fiscal e suplente de contrato os servidores relacionados abaixo:

GESTOR DE CONTRATOS	
NOME:	MATRÍCULA Nº:
Keythe Simmone Moura Pires	4159

AGENTE DE CONTRATAÇÃO	
NOME:	MATRÍCULA Nº:
Vanessa Ajala de Oliveira Crespo	3232

SECRETARIA MUNICIPAL DE ASSISTÊNCIA SOCIAL	
NOME:	MATRÍCULA
Titular: Kelly Priscilla Rodrigues Guerreiro	6287-6
Suplente: Gislaine Cezar dos Santos	8503-11

10. MODALIDADE DA CONTRATAÇÃO

10.1. Analisando a natureza do objeto, assim como a estimativa de preços que segue, denota-se possível a realização de Pregão Eletrônico, conforme a lei nº 14.133/21.

11. DA VIGÊNCIA

11.1. O prazo de vigência do presente contrato será de 12 (doze) meses contados da data da sua assinatura, conforme dispõe o artigo 105, da Lei n.º 14.133/21, podendo ser prorrogada conforme artigo 107, da lei n.º 14.133/21.



12. CONDIÇÕES DE PAGAMENTO:

12.1. O Pagamento será efetuado com até 30 (trinta) dias do mês subsequente a entrega dos objetos, através de depósito bancário em conta corrente a ser fornecida pelo licitante vencedor, condicionado a apresentação dos documentos fiscais legalmente exigíveis e a Nota Fiscal devidamente atestada pelo Gestor do Programa;

12.2. O pagamento fica condicionado a que a empresa fornecedora atenda a todas as condições de habilitação no que diz respeito à regularidade fiscal.

13. DO REAJUSTE:

13.1. Os preços inicialmente contratados são fixos e irredutíveis no prazo de um ano contados a partir da data limite para apresentação das propostas;

13.2. Após o interregno de um ano, os preços iniciais poderão ser reajustados, mediante a aplicação do índice INPC (Índice Nacional de Preços ao Consumidor do IBGE), exclusivamente para as obrigações iniciadas e concluídas após a ocorrência da anualidade.



ANEXO II
MODELO DE PROPOSTA DE PREÇO

(Este anexo é um modelo e deve ser feito em papel timbrado do licitante ou utilizar a proposta impressa do sistema de cotação)

Pregão Eletrônico n. ____/2024.

Razão Social:

CNPJ:

Endereço:

OBJETO: Contratação de empresa para (**OBJETO**), conforme especificações e quantidades estabelecidas no presente Edital e seus Anexos.

ITEM	QNT.	UND	DESCRIÇÃO	MARCA	V.UNIT. PROP.	V. TOTAL PROP.

Validade da proposta: 60 (sessenta) dias.

Prazo de entrega: conforme edital.

Local de entrega: conforme edital.

Declaro, sob as penas da lei, que o serviço ofertado atende todas as especificações exigidas no Edital e seus anexos.

Declaro que os preços acima indicados contemplam todos os custos diretos e indiretos incorridos pela proponente na data da apresentação desta proposta incluindo, entre outros: tributos, encargos sociais, despesas administrativas, seguro, frete, descarga e lucro.

Local/Data

Nome e Assinatura do Representante

Observação: A presente proposta deverá ser apresentada assinada pelo representante legal.

ANEXO III

MODELO DE DECLARAÇÃO DE ENQUADRAMENTO DE MICROEMPRESAS E EMPRESAS DE PEQUENO PORTE

(Este anexo é um modelo e deve ser feito em papel timbrado do licitante).

Eu, _____, portador (a) da Carteira de Identidade R.G. nº. _____ SSP/_____ e inscrito no CPF/MF nº _____, representante da empresa _____, CNPJ/MF nº. _____, solicitamos na condição de MICROEMPRESA/EMPRESA DE PEQUENO PORTE, quando da sua participação na licitação, modalidade PREGÃO ELETRÔNICO Nº. ____/2024 seja dado o tratamento diferenciado concedido a essas empresas com base nos artigos 42 a 49 e seguintes da Lei Complementar n.º 123/2006.

Declaramos ainda, que não existe qualquer impedimento entre os previstos nos incisos do §4º do artigo 3º da Lei Complementar Federal nº 123/2006 que impeçam a participação neste certame.

Declaramos também que:

() Somos optante do simples nacional.

() NÃO somos optante do simples nacional.

Como prova da referida condição, apresentamos em documento anexo, CERTIDÃO emitida pela Junta Comercial para comprovação da condição de Microempresa ou Empresa de Pequeno Porte na forma do art. 8º da Instrução Normativa nº. 103/2007 do Departamento Nacional de Registro do Comércio - DNRC.

Atenciosamente,

Local/Data.

Nome e Assinatura do Representante Legal

ANEXO IV

**MODELO DE DECLARAÇÃO DE IDONEIDADE E DE NÃO EXISTÊNCIA DE
TRABALHADORES MENORES**

(Este anexo é um modelo e deve ser feito em papel timbrado do licitante).

Declaramos, para os devidos fins e especialmente no que se referir ao Pregão Eletrônico nº xx/2024, Processo Administrativo nº xx/2024, que a empresa _____, com sede _____, inscrita no CNPJ/MF sob n. _____ e com Inscrição Estadual n. _____, neste ato representada por seu(s) qualificação(ões) do(s) outorgante(s)), Srs(as). _____, portadores(as) da Cédula de Identidade RG n. _____ e inscrito(s) no CPF sob n. _____, que:

1. Não está impedida de participar de licitação ou de contratar com a Administração Pública, assim como não foi declarada inidônea por qualquer órgão das Administrações Públicas da União, de Estados ou de Municípios, estando, portanto, apta a contratar com o Poder Público.
2. Não mantém em seu quadro de pessoal menores de 18 (dezoito) anos em horário noturno de trabalho ou em serviços perigosos ou insalubres, não mantendo ainda, em qualquer trabalho, menores de 16 (dezesesseis) anos, salvo na condição de aprendizes, a partir de 14 (quatorze) anos.

Local/Data.

Nome e Assinatura do Representante Legal



ANEXO V

MODELO DE DECLARAÇÃO DE ENQUADRAMENTO DE CADASTRO NO E-CJUR

(Este anexo é um modelo e deve ser feito em papel timbrado do licitante).

A empresa _____, inscrita no CNPJ nº _____, com sede em _____, Rua _____, nº _____, Bairro _____, por seu representante legal, _____, DECLARA para fins de cumprimento das exigências do TC/MS e especialmente no que se referir ao Pregão Eletrônico nº xx/2024, Processo Administrativo nº xx/2024, que CASO SEJA SAGRADA VENCEDORA DO CERTAME realizará cadastro diretamente no site do TCE/MS – Tribunal de Contas do Estado de MS, no Portal do Jurisdicionado, informando e-mail válido e mantendo os seus dados atualizados. DECLARA AINDA, ciência da necessária validação do cadastro via confirmação no e-mail informado no sistema, viabilizando o encaminhamento do processo ao órgão de controle externo, ACEITANDO QUE O OBJETO SÓ SEJA EXECUTADO APÓS A COMPROVAÇÃO DA REFERIDA VALIDAÇÃO.

Local/Data.

Nome e Assinatura do Representante Legal



ANEXO VI

MODELO DE DECLARAÇÃO DE CONHECIMENTO DE TODAS AS INFORMAÇÕES E DAS CONDIÇÕES LOCAIS PARA O CUMPRIMENTO DAS OBRIGAÇÕES OBJETO DA LICITAÇÃO.

PREGÃO ELETRÔNICO N° XX/2024

PROCESSO ADMINISTRATIVO N° XX/2024

A empresa _____, inscrita no CNPJ sob o nº _____, sediada à Rua/Avenida _____ nº _____, Setor/Bairro _____, na cidade de _____ Estado de _____, neste ato representado pelo seu sócio/procurador o Senhor _____, nacionalidade, estado civil, residente e domiciliado na _____, portador da Carteira de Identidade nº _____ e CPF nº _____, DECLARA, sob as penas da Lei, que tomou conhecimento de todas as informações e das condições locais para o cumprimento das obrigações objeto da licitação, conforme disposto no inciso VI do art. 67 da Lei N. 14.133, de 1 de abril de 2021.

Local/Data.

Nome e Assinatura do Representante Legal

ANEXO VII

**MODELO DE DECLARAÇÃO PARA AS MICROEMPRESAS E EMPRESAS DE
PEQUENO PORTE DE QUE CUMPREM O DISPOSTO NO ART. 4º, § 2º, DA LEI
FEDERAL Nº 14.133/2021;**

PREGÃO ELETRÔNICO Nº XX/2024

PROCESSO ADMINISTRATIVO Nº XX/2024

A empresa _____, inscrita no CNPJ sob o nº _____, sediada à Rua/Avenida _____ nº _____, Setor/Bairro _____, na cidade de _____ Estado de _____, neste ato representado pelo seu sócio/procurador o Senhor _____, nacionalidade, estado civil, residente e domiciliado na _____, portador da Carteira de Identidade nº _____ e CPF nº _____, DECLARA, sob as penas da Lei, 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, conforme disposto no art. 4º, § 2º, da Lei Federal nº 14.133/2021.

Local/Data.

Nome e Assinatura do Representante Legal

ANEXO VIII

**MODELO DE DECLARAÇÃO DE QUE CUMPRE AS EXIGÊNCIAS DE RESERVA DE
CARGOS PARA PESSOA COM DEFICIÊNCIA E PARA REABILITADO DA
PREVIDÊNCIA SOCIAL**

PREGÃO ELETRÔNICO N° XX/2024

PROCESSO ADMINISTRATIVO N° XX/2024

A empresa _____, inscrita no CNPJ sob o nº _____, sediada à Rua/Avenida _____ nº _____, Setor/Bairro _____, na cidade de _____ Estado de _____, neste ato representado pelo seu sócio/procurador o Senhor _____, nacionalidade, estado civil, residente e domiciliado na _____, portador da Carteira de Identidade nº _____ e CPF nº _____, DECLARA, sob as penas da Lei, 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, conforme disposto no inciso IV do art. 63 da Lei N. 14.133, de 1 de abril de 2021.

Local/Data.

Nome e Assinatura do Representante Legal



ANEXO IX

MODELO DE PROCURAÇÃO

(Este anexo é um modelo e deve ser feito em papel timbrado do licitante)

PREGÃO ELETRÔNICO Nº XX/2024

PROCESSO ADMINISTRATIVO Nº XX/2024

Por este instrumento, a empresa _____,
sediada em _____,
inscrita no CNPJ sob o nº _____,
outorga poderes a _____, portador do
documento de identidade nº _____, inscrito no CPF sob o
nº _____, para representá-la no Pregão Eletrônico Nº xx/2024
da Prefeitura Municipal de Ponta Porã/MS, podendo formular ofertas e lances de
preços, desistir de recurso ou interpô-lo, bem como praticar todos os demais atos
pertinentes ao certame.

ASSINATURA

NOME COMPLETO

Nº DO CPF DO MANDANTE



ANEXO X

MINUTA DO CONTRATO ADMINISTRATIVO Nº xxxx/2024

PREGÃO ELETRÔNICO Nº XX/2024

PROCESSO ADMINISTRATIVO Nº XX/2024

**CONTRATO PARA AQUISIÇÃO XXXXXXXX QUE, ENTRE SI,
CELEBRAM O MUNICÍPIO DE PONTA PORÃ/MS E XXXXX**

O MUNICÍPIO DE PONTA PORÃ- MS, pessoa jurídica de direito público interno, com sede à Rua Guia Lopes, nº 663, Centro, na cidade de Ponta Porã/MS, inscrito no CNPJ nº 03.434.792/0001-09, neste ato representado pelo Senhor Prefeito Municipal **XXX**, brasileiro, casado, portador da cédula de identidade, RG n. XXX e inscrito no CPF sob o n. XXX, residente e domiciliado na Rua XX, nº XX, na cidade de Ponta Porã - MS, doravante denominado **CONTRATANTE**, e **XXX**, pessoa jurídica de direito privado, inscrita no CNPJ sob n. XXX, com sede na XXX, n. XX, Bairro XXX, na cidade de XXX, representada neste ato por seu procurador, Sr. **XXX**, portador do CPF nº XXX, RG nº XXX, residente e domiciliado à Rua XXX, nº XX, Bairro XXX, na cidade de XXX, doravante denominada **CONTRATADA**, tendo em vista o que consta do Pregão Eletrônico nº XX, em conformidade com a Lei nº 14.133/2021, e alterações posteriores, têm entre si, justo e acordado, o presente CONTRATO, mediante as seguintes cláusulas e condições:

CLÁUSULA PRIMEIRA – DO OBJETO

1.1 – O presente instrumento tem por objeto a aquisição de XXXXXXXX, nas quantidades, forma e condições estabelecidas no Edital e seus anexos, bem como na proposta da contratada, que integram o presente instrumento independentemente de transcrição.

ITEM	DESCRIÇÃO	MARCA	QTD	V. UNITÁRIO	V. TOTAL

CLÁUSULA SEGUNDA – DO VALOR

2.1. O valor total do presente contrato é de R\$ XXX (XXX).

2.2. Nos preços propostos restam inclusos todos os impostos, taxas, transporte, seguro, cargas e descargas, inclusive despesas com fretes e outras, constituindo-se na única remuneração devida à contratada.

CLÁUSULA TERCEIRA-DO PAGAMENTO

3.1 O Pagamento será efetuado no prazo de até XX (XX) dias do mês subsequente à prestação dos serviços, através de depósito bancário em conta corrente a ser fornecida pela contratada, condicionado à apresentação dos documentos fiscais legalmente exigíveis e a Nota Fiscal devidamente atestada.

3.2. A contratada deverá apresentar junto com a Nota fiscal/fatura, a Certidão de Regularidade Fiscal RFB/PGFN e FGTS com validade e a cópia da respectiva nota de empenho.

3.3. Ocorrendo erro na documentação fiscal de cobrança, esta será devolvida e o pagamento será susinado para que a contratada tome as medidas necessárias, passando o prazo para o pagamento a ser contado a partir da data da reapresentação da mesma.

3.4. Na hipótese de devolução, a nota fiscal/fatura será considerada como não apresentada, para fins de atendimento das condições contratuais.

3.5. Na pendência de liquidação da obrigação financeira em virtude de penalidade ou inadimplência contratual o valor será descontado da fatura ou créditos existentes em favor da contratada.

3.6. O Município de Ponta Porã- MS não pagará, sem que tenha manifestado sua autorização prévia e formal, nenhum compromisso que lhe venha a ser cobrado diretamente por terceiros, sejam ou não instituições financeiras.

3.7. Os eventuais encargos financeiros, processuais e outros, decorrentes da inobservância, pela contratada, de prazo de pagamento, serão de sua exclusiva responsabilidade.

CLÁUSULA QUARTA- DO PRAZO E FORMA DOS SERVIÇOS

4.1. A prestação do serviço, objeto desta contratação, deverá ser executada em conformidade com o estabelecido no **Anexo I – Termo de Referência**, e as demais cláusulas e condições estabelecidas neste Edital e na minuta de contrato.

CLÁUSULA QUINTA - DA VIGÊNCIA

5.1. A vigência do contrato será de xx (xxxxx) meses, a contar da data de sua assinatura, podendo ser prorrogado em conformidade com as disposições da Lei Federal n. 14.133/21.

CLÁUSULA SEXTA-DAS OBRIGAÇÕES DA CONTRATADA

6. Além dos deveres e obrigações inerentes à execução dos serviços, caberá ainda à contratada:

6.1. Manter durante todo o contrato as condições de habilitação e qualificação previstas no Pregão Eletrônico nº xx/2024, informando ao Município de Ponta Porã a ocorrência de qualquer alteração nas referidas condições.

6.2. Atender às condições descritas no Termo de Referência, parte integrante do presente instrumento, independentemente de transcrição.

6.3. Arcar com todos os ônus necessários à completa execução do objeto contratado, incluindo taxas, inclusive administrativas, emolumentos, seguros, impostos, encargos sociais e trabalhistas, transportes, despesas administrativas, bem como, quaisquer despesas referentes ao fornecimento do objeto contratado.

6.4. Responder por quaisquer danos de qualquer natureza, que venham a sofrer seus empregados, terceiros ou o Contratante, em razão de acidentes ou de ação, ou de omissão, dolosa ou culposa, de preposto da Contratada ou de quem em seu nome agir, decorrentes da prestação de serviços.

6.5. Não transferir a terceiros, por qualquer forma, nem mesmo parcialmente, as obrigações assumidas, nem subcontratar qualquer das prestações a que está obrigada, sem prévio assentimento por escrito do Contratante.

6.6. Entregar o objeto nas quantidades e nos prazos estipulados.

6.7. Responsabilizar-se por todas as despesas diretas e indiretas, tais como: Salários, transportes, encargos sociais, fiscais, trabalhistas, previdenciários e de ordem de classe, indenizações e quaisquer outras que forem devidas aos seus empregados no desempenho dos serviços, objeto da presente contratação, ficando o contratante isento de qualquer vínculo empregatício com os mesmos.

6.8. Cumprir com as exigências de reserva de cargos prevista em lei, bem como em outras normas específicas, para pessoa com deficiência, para reabilitado da Previdência Social e para aprendiz (art. 92, XVII da Lei 14.133/2021).

6.9. Em tudo agir segundo as diretrizes do Contratante.

CLÁUSULA SÉTIMA-DAS OBRIGAÇÕES DO CONTRATANTE

7.1. Acompanhar e fiscalizar a execução do fornecimento do objeto contratado através de servidores especialmente designados;

7.2. Vetar o recebimento de qualquer produto que considerar incompatível com as especificações apresentadas na proposta da contratada, que possa ser inadequado, nocivo ou danificar seus bens patrimoniais ou ser prejudicial à saúde dos servidores, do contratante ou de terceiros;

7.3. Atestar as Notas Fiscais e/ou faturas após a efetiva entrega dos produtos;

7.4. Efetuar o pagamento à contratada, conforme estabelecido no presente instrumento;

7.5. Aplicar à contratada as sanções administrativas regulamentares e contratuais, quando necessário;

7.6. Prestar as informações e os esclarecimentos que venham a ser solicitados pela contratada.

CLÁUSULA OITAVA-CESSÃO OU TRANSFERÊNCIA

8.1. O presente contrato não poderá ser cedido ou transferido a terceiros, total ou parcialmente.

CLÁUSULA NONA-DAS DISPOSIÇÕES ACESSÓRIAS

9.1. Além das disposições presentes neste instrumento contratual, ficam dele fazendo parte integrante a Proposta apresentada pela CONTRATADA, o Edital, o Termo de Referência e demais documentos que instruem os autos do processo a que este instrumento se vincula.

CLÁUSULA DÉCIMA –DO REAJUSTE DO CONTRATO

10.1. Os preços contratuais propostos somente poderão ser reajustados, após a periodicidade de no mínimo 12 (doze) meses, de acordo com a Lei Federal 14.133/2021.

12.2. Para reajuste e/ou revisão será observado o Índice xxxx, com data –base vinculada à data do orçamento estimado.

CLÁUSULA DÉCIMA PRIMEIRA-DA RESCISÃO CONTRATUAL

11.1 A rescisão contratual pode ser operada:

a) Por ato unilateral e formal da Prefeitura Municipal de Ponta Porã/MS, conforme os casos enumerados no art. 137 da Lei 14.133/21;

b) Por acordo entre as partes, mediante autorização escrita e fundamentada da autoridade competente, reduzida a termo no processo licitatório, devendo a parte interessada em rescindir o presente contrato, manifestar seu interesse por escrito, com 30 (trinta) dias de antecedência;

c) A inexecução total ou parcial deste contrato, além de ocasionar a aplicação das penalidades previstas na cláusula seguinte, ensejará também a sua rescisão, desde que ocorram quaisquer motivos enumerados no art. 137 da Lei 14.133/21.

CLÁUSULA DÉCIMA SEGUNDA-DAS PENALIDADES

12.1. O descumprimento das condições estabelecidas neste instrumento sujeitará a CONTRATADA às penalidades previstas na Lei n. 14.133/21 e devidamente descritas no edital.

12.2. A CONTRATADA, de acordo com o art. 155, da Lei 14.133/21, o licitante ou o contratado será responsabilizada administrativamente pelas seguintes infrações:

- I - dar causa à inexecução parcial do contrato;
- II - dar causa à inexecução parcial do contrato que cause grave dano à Administração, ao funcionamento dos serviços públicos ou ao interesse coletivo;
- III - dar causa à inexecução total do contrato;
- IV - deixar de entregar a documentação exigida para o certame;
- V - não manter a proposta, salvo em decorrência de fato superveniente devidamente justificado;
- VI - não celebrar o contrato ou não entregar a documentação exigida para a contratação, quando convocado dentro do prazo de validade de sua proposta;
- VII - ensejar o retardamento da execução ou da entrega do objeto da licitação sem motivo justificado;
- VIII - apresentar declaração ou documentação falsa exigida para o certame ou prestar declaração falsa durante a licitação ou a execução do contrato;
- IX - fraudar a licitação ou praticar ato fraudulento na execução do contrato;
- X - comportar-se de modo inidôneo ou cometer fraude de qualquer natureza;
- XI - praticar atos ilícitos com vistas a frustrar os objetivos da licitação;
- XII - praticar ato lesivo previsto no [art. 5º da Lei nº 12.846, de 1º de agosto de 2013](#).

12.3. As sanções do item acima também se aplicam aos integrantes do cadastro de reserva que, convocados, não honrarem o compromisso assumido injustificadamente.

12.4. Considera-se comportamento inidôneo, entre outros, a declaração falsa quanto às condições de participação, quanto ao enquadramento como ME/EPP ou o conluio entre os licitantes, em qualquer momento da licitação, mesmo após o encerramento da fase de lances.

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

- I - advertência;
- II - multa;
- III - impedimento de licitar e contratar;
- IV - declaração de inidoneidade para licitar ou contratar. A sanção de multa será aplicada nos seguintes percentuais, a qual deverá ser recolhida no prazo máximo de 05 (cinco) dias úteis, a contar da comunicação oficial.

- Moratória de 0,67% (zero vírgula sessenta e sete por cento) por dia de atraso injustificado sobre o valor da parcela inadimplida, até o limite de 30 (trinta) dias, limitado a 20% (vinte por cento) sobre o valor total do contrato;
- Transcorrido o prazo de recolhimento da multa será procedida à atualização monetária do montante devido com base no I.N.P.C do período.
- O atraso superior a 30 (trinta) dias autoriza a Administração a promover a rescisão do contrato por descumprimento ou cumprimento irregular de suas cláusulas, conforme dispõe o inciso I do art. 137 da Lei n. 14.133, de 2021.

12.6. Na aplicação das sanções serão considerados:

- I - a natureza e a gravidade da infração cometida;
- II - as peculiaridades do caso concreto;
- III - as circunstâncias agravantes ou atenuantes;
- IV - os danos que dela provierem para a Administração Pública;
- V - a implantação ou o aperfeiçoamento de programa de integridade, conforme normas e orientações dos órgãos de controle.

12.7. A sanção de advertência será aplicada exclusivamente quando a licitante ou o contratado der causa à inexecução parcial do contrato, quando não se justificar a imposição de penalidade mais grave.

12.8. A sanção de multa será aplicada no percentual de 20% (vinte por cento) do valor do contrato licitado e será aplicada ao responsável por qualquer das infrações administrativas previstas no item 19 deste Edital.

12.9. A sanção de impedimento de licitar e contratar será aplicada ao responsável pelas infrações administrativas previstas nos itens II, III, IV, V, VI e VII do tópico 12.2. deste Contrato, quando não se justificar a imposição de penalidade mais grave, e impedirá o responsável de licitar ou contratar no âmbito da Administração Pública direta e indireta do Município de Ponta Porã/MS, pelo prazo máximo de 3 (três) anos.

12.10. A sanção de declaração de inidoneidade para licitar ou contratar será aplicada ao responsável pelas infrações administrativas previstas nos itens VIII, IX, X, XI e XII do tópico 12.2.. deste Contrato, bem como pelas infrações administrativas previstas nos incisos II, III, IV, V, VI e VII do mesmo tópico que justifiquem a imposição de penalidade mais grave que a sanção de impedimento de licitatório, e impedirá o responsável de licitar ou contratar no âmbito da Administração

Pública direta e indireta de todos os entes federativos, pelo prazo mínimo de 3 (três) anos e máximo de 6 (seis) anos.

12.11. As demais regras e procedimentos para análises e aplicações de sanções serão aplicados de acordo com os art. 155 a 159 da Lei 14.133/21.

12.12. A CONTRATADA terá o prazo de 05 (cinco) dias úteis, contados a partir da sua notificação, para recorrer das penas aplicadas nesta Cláusula. Decorrido este prazo, a penalidade passa a ser considerada como aceita na forma como foi apresentada;

12.13. Os valores apurados a título de multa serão retidos quando da realização do pagamento à CONTRATADA. Se estes forem insuficientes, poderão ser cobrados administrativa ou judicialmente após a notificação.

CLÁUSULA DÉCIMA TERCEIRA- DAS DOTAÇÕES ORÇAMENTÁRIAS

13.1. Os recursos destinados ao cumprimento dos encargos decorrentes da presente contratação correrão por conta das seguintes dotações orçamentárias:

Órgão/UO	Função Programática	Projeto	Natureza da despesa	Fonte de Recurso	Ficha
----------	---------------------	---------	---------------------	------------------	-------

CLÁUSULA DÉCIMA QUARTA – DA FISCALIZAÇÃO DO CONTRATO

14.1. Ficam designados os servidores **XXX**, Matrícula XXX, ocupante do cargo de XXXXX e, **XXX**, matrícula XXX, XXXX, para acompanhar e fiscalizar os serviços, anotando em registro próprio todas as ocorrências relacionadas com a execução e determinando o que for necessário à regularização de falhas ou defeitos observados.

CLÁUSULA DÉCIMA QUINTA-DO FORO CONTRATUAL

15.1. As partes elegem o Foro desta Comarca de Ponta Porã, Estado de Mato Grosso do Sul, para dirimir quaisquer dúvidas oriundas do presente contrato, renunciando a qualquer outro, por mais privilegiado que seja.

15.2. E assim, por estarem certas e ajustadas, as partes assinam este TERMO DE CONTRATO, em 03 (três) vias de igual teor, na presença de 02 (duas) testemunhas.



Ponta Porã - MS, XX de XXX de 2024.

MUNICÍPIO DE PONTA PORÃ/MS

XXX

Prefeito Municipal

Contratante

XXX

Contratada

TESTEMUNHAS: _____
